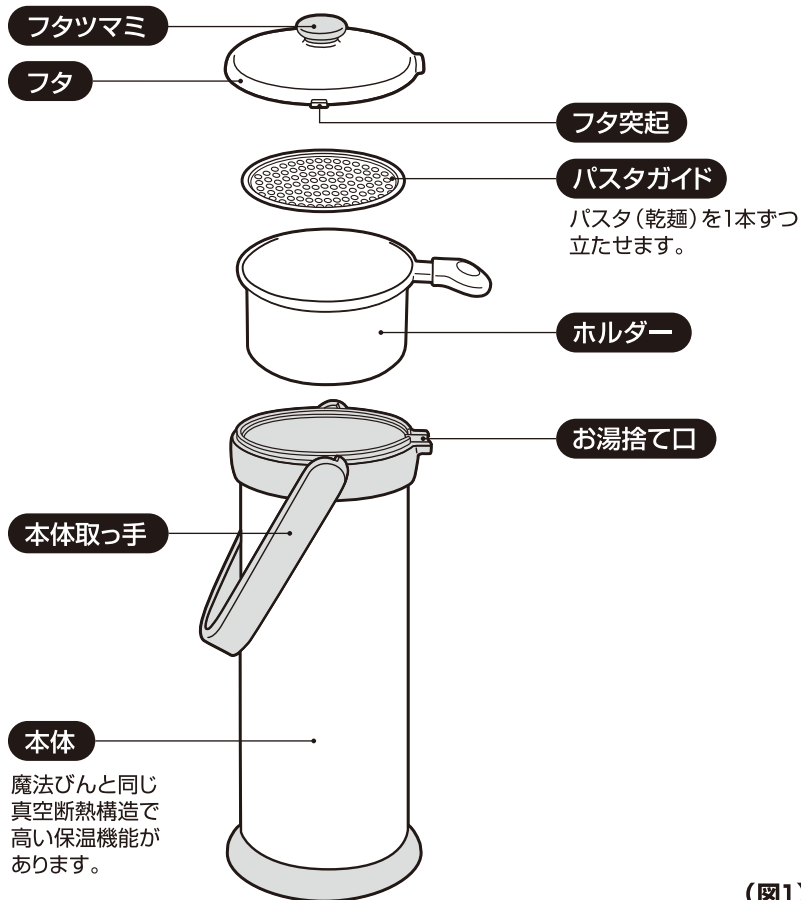


取扱説明書

このたびはサーモス・パスタクッカーをお買い上げいただきありがとうございます。
ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。そして、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

具体的な調理方法については付属の用紙をご参照ください。

各部のなまえとはたらき



(図1)

使い方とポイント

ご使用前に本体内側、フタ、パスタガイド、ホルダーを食器用中性洗剤で十分に洗い、すすいでください。

●この取扱説明書ではスパゲッティをパスタと記載しています。

〈準備するもの〉

- パスタ(乾麺) 1人分:100g 2人分:200g(最大200gまで調理可能です)
- 塩 10g(小さじ2杯) (2人分でも10gです)
- 熱湯 2リットル

※熱湯は1人分でも2人分でも必ず2リットル必要です。
2リットル以上沸かせるヤカンや片手鍋などを用意してください。

パスタガイドの取り付け方・取りはずし方

取り付ける

パスタガイドは上下を確認し、ホルダー内側の突起の下に押し込み、ホルダーの中に正しく取り付けます。【図2】

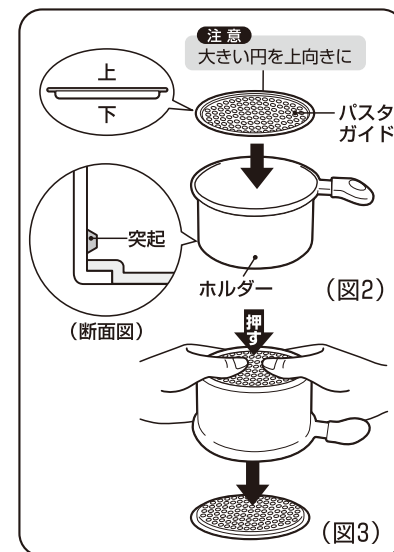
※パスタガイドが3ヶ所の突起下に取り付けられていることを確認してください。

取りはずす

ホルダーを逆さにし、パスタガイドを指で押すとはずれます。

【図3】

※保温調理直後のパスタガイドは高温になっていますので、さわらないでください。
やけどの原因になります。



ご使用方法

① フタを取りはずす

フタ、ホルダー、パスタガイドを本体から取りはずします。

※フタがロックされている場合はロックを解除してから取りはずしてください。【図10】

② 塩10gを本体に入れる

【図4】



ご使用方法

③ 熱湯を本体に注ぐ

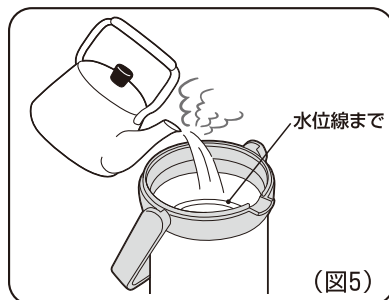
十分に沸とうした熱湯を塩が溶けるように注ぎます。

熱湯は必ず水位線まで注いでください。

【 図5】

※熱湯の量が少ないと、パスタが熱湯に十分につからないため、均一にゆでられません。

※熱湯を入れすぎると、パスタを入れたときに熱湯があふれ、やけどの原因になります。



④ パスタを本体に入れる

※パスタの太さによって使い方が変わります。

太さ1.6mm以上のパスタをゆでる場合

①パスタガイドを取り付けたホルダーの取っ手をお湯捨て口に合せて、本体に取り付けます。【 図6-①】

パスタガイドを使用しないと、パスタ同士がくっつき、芯が残る原因になります。

②パスタをパスタガイドの穴に1本ずつ通して本体に入れます。【 図6-②】

※パスタを上手に入れるコツはP.5「パスタの上手な入れ方」をご覧ください。



太さ1.5mm以下のパスタをゆでる場合

パスタを本体に直接入れます。【 図7】

※太さ1.5mm以下のパスタをゆでる場合は、パスタガイドとホルダーは使用しないでください。

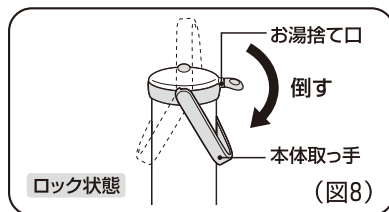
パスタガイドを使用すると、パスタガイドの穴にパスタが2本以上入り、パスタに芯が残る原因になります。



⑤ フタを取り付けて、本体取っ手でロックする

フタは両側の突起部分を本体取っ手の位置に合わせて取り付けます。

本体取っ手をお湯捨て口側に倒して、フタをロックします。保温調理中は必ずフタをロックしてください。【 図8】

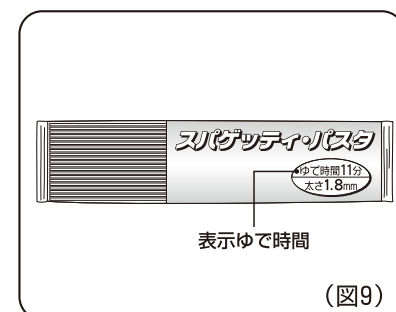


⑥ 保温調理する (所定の時間そのままにしておく)

「表示ゆで時間+3分」で保温調理します。

※「表示ゆで時間」はパスタの太さによって違います。パスタの袋に「ゆで時間〇分」など表示されています。【 図9】

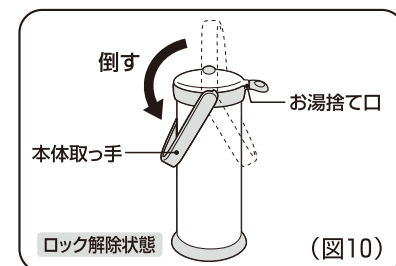
※柔らかくしたい場合は、保温調理時間を1分程長くしてください。



⑦ 本体取っ手のロックを解除してフタを取りはずす

保温調理が終わったら、本体取っ手をお湯捨て口の反対側に倒してロックを解除し、フタを取りはずします。

【 図10】



⑧ 湯切りをして器に盛る

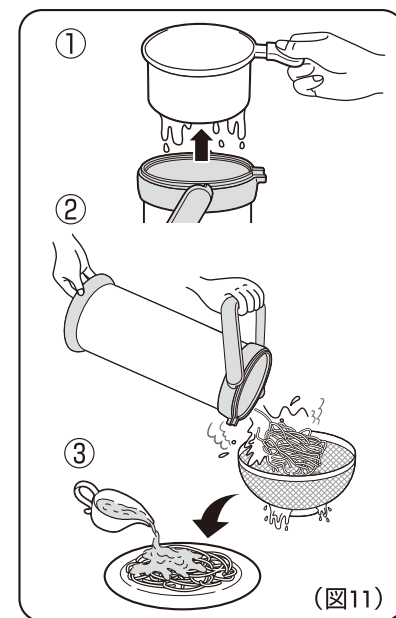
①本体からホルダーを取りはずします。
(ホルダーを取り付けた場合)

【 図11-①】

②ゆであがったパスタをザルにあけます。
【 図11-②】

③湯切りをしたパスタを器に盛りつけます。
【 図11-③】

※保温調理後は本体内側を洗ってください。
本体内側を洗わずに放置すると、さびの原因になります。

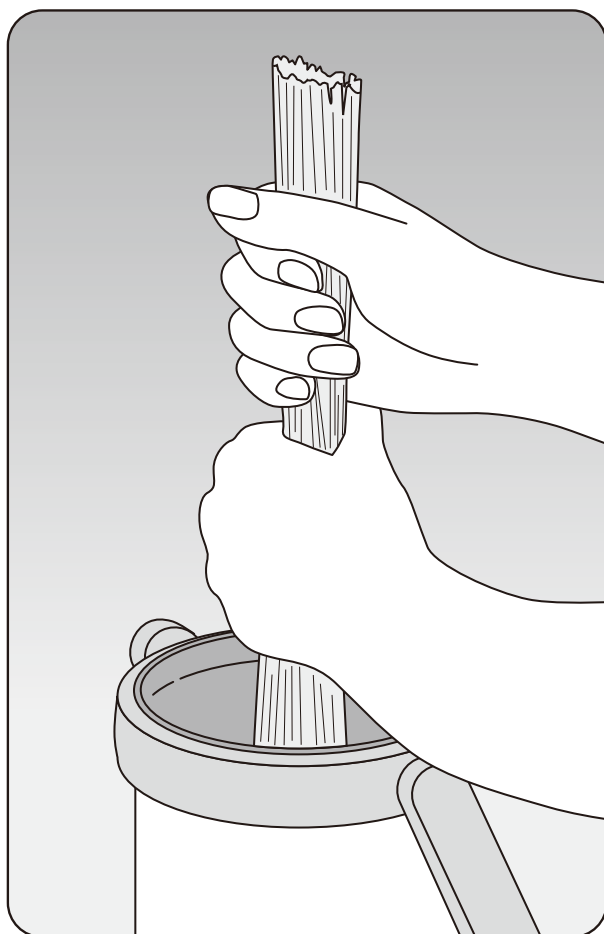


パスタの上手な入れ方

- ① パスタを握り、パスタガイドの上に置いて、握った手をゆるめます。
手をゆるめることで、パスタが下にすべり落ち、パスタガイドの穴に入ります。
- ② 穴に入らなかったパスタを握り直し引き上げます。
- ③ あいている穴の上で、①・②の動作を手早くくり返します。



Point!! パスタは垂直に上下させてください。



お手入れ方法

臭いや汚れを防ぎ、いつまでも清潔にご使用いただくために、ご使用後は必ずお手入れをしてください。

部品名	洗い方	お手入れ方法
フタ	○ 流水洗い ○ つけ洗い ○ 漂白剤	きれいに洗い、水分を拭き取って、十分乾燥させてください。 汚れが落ちない場合は漂白剤（30分を目安に）をお使いください。
ホルダー	○ 流水洗い ○ つけ洗い ○ 漂白剤	きれいに洗い、水分を拭き取って、十分乾燥させてください。 汚れが落ちない場合は漂白剤（30分を目安に）をお使いください。
パスタガイド	○ 流水洗い ○ つけ洗い ○ 酸素系漂白剤 ✕ 塩素系漂白剤	きれいに洗い、水分を拭き取って、十分乾燥させてください。 汚れが落ちない場合は酸素系漂白剤（30分を目安に）をお使いください。
本 体	内側	○ 流水洗い ○ つけ洗い ○ 酸素系漂白剤 ✕ 塩素系漂白剤 食器用中性洗剤、またはステンレス用クリームクレンザーできれいに洗い、汚れを落とした後、流水でよくすすぎ、十分乾燥させてください。 汚れが落ちない場合は酸素系漂白剤（30分を目安に）をお使いください。
	外側	○ 流水洗い ✕ つけ洗い ✕ 漂白剤 ぬるま湯でうすめた食器用中性洗剤できれいに洗い、汚れを落とした後、流水でよくすすぎ、すぐに乾いた布で水分を拭き取って、十分乾燥させてください。 つけ洗いはおやめください。すきまに水が浸入して、使用中に漏れて、ものを汚したり、さびの原因になります。 漂白剤は使用しないでください。 塗装・印刷などのはがれの原因になります。

食器洗浄機 食器乾燥機

熱により部品が変形し、漏れてやけどやものを汚す原因になりますので、使用しないでください。

- 長期間ご使用にならないときは、きれいに洗って汚れを落とし、十分乾燥させ、高温多湿の場所をさけて保管してください。

安全上の注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

表示マークの意味について

■製品を正しくお使いいただくために、誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を以下の表示で区分しています。

警告	死亡、または重傷を負う恐れがある内容を示しています。	注意	軽傷、または物的損害を負う恐れがある内容を示しています。
-----------	----------------------------	-----------	------------------------------

■図記号について

禁止	してはいけない内容(禁止)を表しています。	必ずおこなう	必ずお守りいただく内容を表しています。
-----------	-----------------------	---------------	---------------------

警告

保温調理は乳幼児の手の届くところで行わないでください。

*やけどやけがの原因になります。



禁止

注意

パスタ(乾麺)の保温調理以外に使用しないでください。

禁止

火や熱のそばに近づけないでください。

*やけどや変形、変色の原因になります。



禁止

保温調理中や保温調理直後はフタの天面が熱くなっていますので、さわらないでください。

*やけどの原因になります。



禁止

熱湯は水位線より多く入れないでください。

*入れすぎると、熱湯があふれ、やけどの原因になります。



禁止

保温調理中は持ち運ばないでください。

*内容物が漏れて、やけどやものを汚す原因になります。

禁止

本体は横転させないでください。

*内容物が流出して、やけどやものを汚す原因になります。

禁止

長時間の保温調理はしないでください。

*腐敗する原因になりますので、保温調理時間が過ぎたら内容物をザルにあげてください。

禁止

本体の口元に熱いヤカンなどをあてないでください。

*転倒してやけどなどの原因になります。また口元が変形する原因になります。

禁止

ドライアイスは絶対に入れないでください。

*破損の原因になります。

禁止

不安定な場所に置かないでください。

*転倒して内容物が流出して、やけどやものを汚す原因になります。



禁止

注意

保温調理後、パスタを勢いよくザルにあげないでください。

*捨てたお湯がはね返り、やけどの原因になります。

禁止

保温調理直後のパスタガイドは高温になっていますので、さわらないでください。

*やけどの原因になります。

禁止

パスタを保温調理する際、レトルトパックなどを一緒に入れないでください。

*熱湯があふれ、やけどの原因になります。またパスタに芯が残るなどの原因になります。

禁止

お手入れの際、次の点を必ず守ってください。

●本体・フタ・ホルダーは煮沸しないでください。

*熱により部品が変形し、漏れてやけどやものを汚す原因になります。

禁止

●食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。

*熱により部品が変形し、漏れてやけどやものを汚す原因になります。

禁止

●本体外側はつけ洗いをしないでください。

*すきまに水が浸入して、さびが発生し保温不良などの原因になります。

禁止

使用上の注意

落とす、ぶつけるなど強い衝撃を与えないでください。

*変形・破損して、漏れや保温不良などの原因になります。

禁止

本体をぶつけたり、先のとがったもので突いたりしないでください。

*へこんだり、穴が開いたりすると、保温力が低下して保温調理ができなくなります。

禁止

改造・分解・修理は絶対にしないでください。

*故障・事故の原因になります。(修理はお買い上げの販売店、またはお客様相談室にご相談ください。)
【P.10】



禁止

シンナー・ベンジン・金属タワシ・みがき粉などは使用しないでください。

*傷やさびなどの原因になります。



禁止

本体・フタ・パスタガイドは塩素系漂白剤を使用しないでください。

*さびや保温不良などの原因になります。

禁止

本体外側は漂白剤を使用しないでください。

*塗装・印刷などはがれの原因になります。

禁止

使用上のお願い

保温調理後は本体内部を食器用中性洗剤などできれいに洗い、流水でよくすすぎ十分乾燥させてください。

*洗浄や乾燥が十分でない場合、さびの原因になります。

長期間ご使用にならないときは、きれいに洗って汚れを落とし、十分乾燥させ、高温多湿の場所をさけて保管してください。

必ずおこなう

こんなときは・・・

分からないことがありましたら、以下の項目をお確かめください。

不具合	お確かめください	対処方法
パスタに芯が残る	熱湯の量が少なくないですか	熱湯は必ず水位線まで注いでください。 【  図5】
	十分に沸とうした熱湯を注いでいますか	十分に沸とうした熱湯を注いでください。
	保温調理の時間が短くないですか	「表示ゆで時間+3分」で保温調理してください。 【  図9】
	レトルトパックなどを一緒に入れていませんか	レトルトパックなどは入れないでください。
	パスタの太さとホルダー・パスタガイドの使用は適切ですか	太さ1.6mm以上のパスタの保温調理の際はホルダーとパスタガイドをセットしてご使用ください。【  図6】 太さ1.5mm以下のパスタの保温調理の際はホルダーとパスタガイドは使用しないでください。【  図7】
本体側が変色した	汚れではないですか	酸素系漂白剤をお使いください。【  P.6】
	斑点状の赤いさびではないですか	水に含まれる鉄分などが付着したものです。食酢を10%程度入れたため湯を本体に入れ、約30分後によく洗ってください。
	ザラザラしたものではないですか	水に含まれるカルシウムなどが付着したものです。クエン酸を10%程度入れたため湯を本体に入れ、約3時間後によく洗ってください。
異臭がする	本体側やホルダー、パスタガイドに汚れが付着していませんか	ご使用後はきれいに洗い、十分乾燥させてください。異臭が取れない場合は酸素系漂白剤をお使いください。【  P.6】

◆上記のいずれの項目にもあてはまらない場合はお客様相談室にご相談ください。【 P.10】

仕様

部 品 名		材料の種類	耐熱・耐冷温度
本 体	内 側	ステンレス鋼	—
	外 側	ステンレス鋼 (アクリル樹脂塗装)	—
パスタガイド		ステンレス鋼	—
フタ・本体取っ手・ホルダー		ポリプロピレン	100度 -20度

交換用部品のご案内

■本製品の各部品は下表の部品名で別売しています。

部 品 名		メーカー希望小売価格 (税込)※
フタ	KJBフタ	630円
ホルダー	KJBホルダー	315円
パスタガイド	KJAパスタガイド	525円

【交換用部品のお求め方法】

- ①販売店取り寄せ …サーモス製品を取り扱っている販売店 (デパート・スーパー・ホームセンターなど) で、品番・部品名・色名・数量をご確認の上、お求めください。
- ②お客様相談室 …… お電話でお申し込みください。代金のお支払いは部品といっしょにお届けする郵便局の払込取扱票にてお願いいたします。
- ③インターネット… <http://www.thermos.jp/> からお求めください。
取り寄せ (取り扱い部品が限られておりますが、ご了承ください。)

※部品価格は改定させていただく場合がございます。

- お預かりした個人情報は、部品の発送、関連するアフターサービスのために利用いたします。お客様の個人情報をお客様の同意なしに第三者に開示提供することはありません。なお、お客様の個人情報はサーモス (株) にて管理させていただきます。

お問い合わせ

製品の品質管理には、万全の注意を払っておりますが、万一製品に不具合が生じたときや製品に関するご不明な点・ご質問などがございましたら、下記お客様相談室までお問い合わせください。

サーモスお客様相談室

TEL.0256-92-6696

■受付時間：月～金曜日 (祝日・弊社休業日を除く)
(9:00～12:00、13:00～17:00)

〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1435番地
サーモス株式会社 お客様相談室

製品の改良・改善のために仕様の一部を予告なしに変更することがあります。そのためイラストと製品とは多少異なる場合がありますが、ご了承ください。

©THERMOS 2007