

交換用部品のご案内

■本製品の各部品は、下表の部品名で販売しています。

品番	部品名	メーカー希望小売価格(税込)
JBA-1801 共用 JBA-2001	JBA-1801/2001 おかず容器セット*	577円
	JBA-1801/2001 おかず容器フタ	262円
	JBA おかず容器本体	315円
	JBA-1801/2001 ごはん容器フタ	315円
	JBA スープ容器セット*	525円
	JBA スープ容器フタ(パッキン・ベン付き)	262円
	JBA スープ容器本体	262円
	JLO スープ容器パッキン	105円
	JLO スープ容器ベン	105円
	JBA ハシ	157円
	JBA ハシケース	210円
	JBA ストラップ	315円
JBA-1801専用	JBA-1801 ごはん容器(小)セット*	630円
	JBA ごはん容器(小)本体	315円
JBA-2001専用	JBA-2001 ごはん容器(大)セット*	630円
	JBA ごはん容器(大)本体	315円

※おかず容器・スープ容器・ごはん容器(大・小)セット……本体・フタ各1個

◆内容器、パッキン、ベン、ハシ、ハシケースは消耗品です。1年を目安にご確認いただき、表面にザラつきや損傷がある場合は交換してください。

【交換用部品のお求め方法】

- ①インターネット… <http://www.thermos.jp/> からお求めください。
取り寄せ (取り扱い部品に限られておりますが、ご了承ください。)
- ②販売店取り寄せ… サーマ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。
- ③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一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。

※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ございません。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
QUALITY SINCE 1904

サーモス ステンレスランチジャー

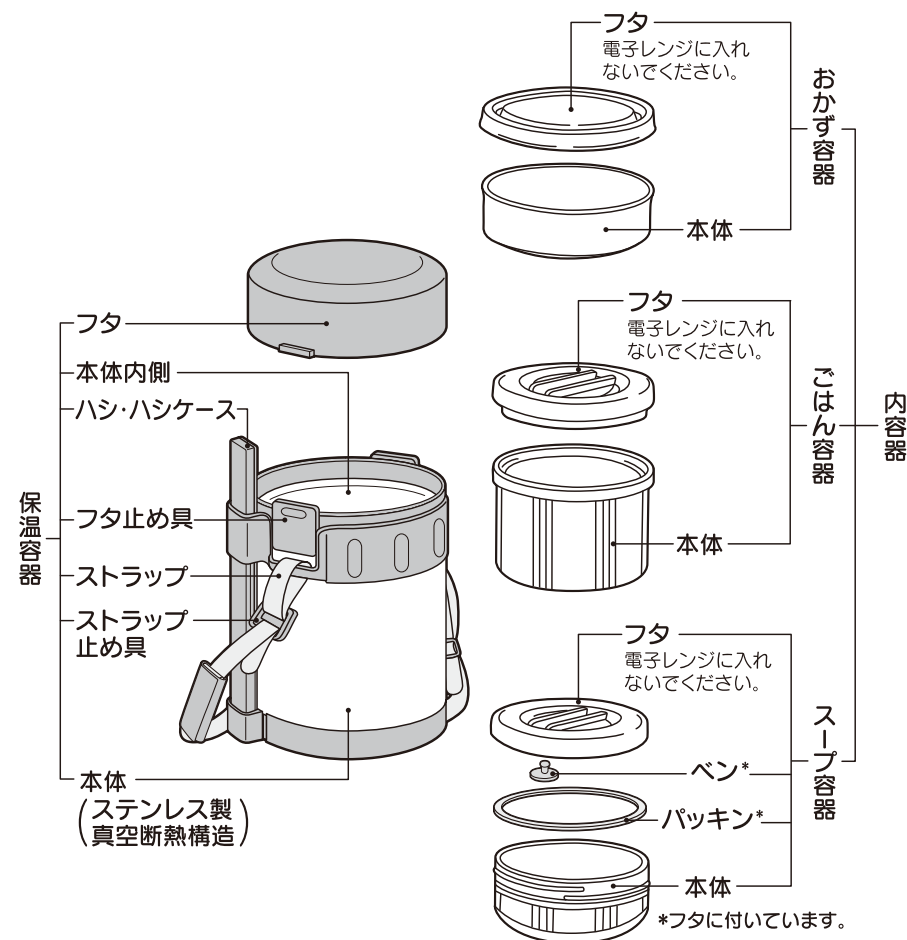
品番：JBA用

取扱説明書

このたびはサーモス・ステンレスランチジャ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。

各部のなまえ

ご使用前に、各部品がそろっていることを確認してください。



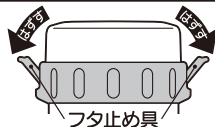
ご使用方法

ご使用前に各容器、ハシ、ハシケースを十分に洗ってください。

本製品は一年中ご使用いただけます。下記ご使用方法をお守りください。

① 内容器を取り出す

- ①保温容器フタ止め具をはずし、フタを取ります。
- ②内容器を取り出します。



② 予熱をする

保温効果をより高めて、おいしくお召上がりいただくために、あらかじめ保温容器・ごはん容器・スープ容器に熱湯を少量入れ、1分程度予熱します。
※おかず容器は予熱しないでください。
※予熱後はその湯を捨て、水分を拭き取ってください。

③ スープ容器にスープ類を入れる

- ①スープ容器フタにパッキンとベンを確実に取り付けます。
- ②熱いスープ・みそ汁を入れます。
※入れる量は8分目までにしてください。
- ③フタを右にまわして確実に閉めます。



④ ごはん容器にごはんを入れる

- ①熱いごはんを入れます。
- ②フタを右にまわして“カチッ”と音がするまで確実に閉めます。



⑤ おかず容器におかずを入れる

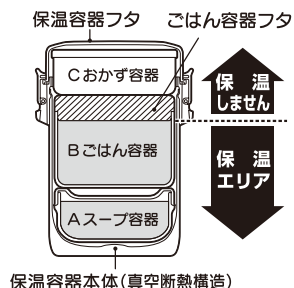
- ①よく冷ましたおかずを入れます。
- ②容器とフタのふちを合わせて、容器内の空気を押し出すようにフタ中央部を押した後、ふちをまんべんなく押して、確実に閉めます。



⑥ 保温容器フタをする

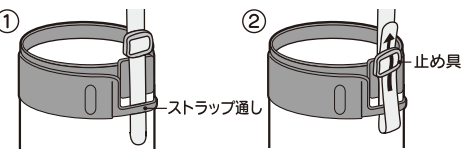
- ①内容器をA～Cの順に保温容器に入れます。
- ②保温容器フタをのせ、フタ止め具を止めます。
- ③ハシケースを本体側面の穴に上から差し込みます。

※保温容器（真空断熱構造）内では、ごはん容器フタより下の部分が**保温エリア**となっており、ごはん・スープ類を保温します。



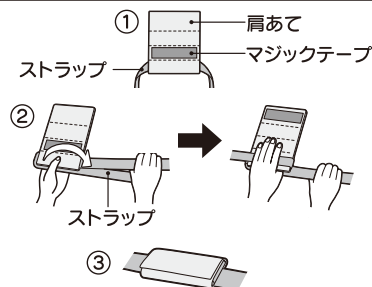
ストラップの取り付け方

- ①本体のストラップ通しに、ストラップを上から差し込みます。
- ②ストラップの折り返しを止め具に差し込んで引きます。



ストラップのたたみ方

- ①肩あてをストラップの中央にもってきます。
- ②ストラップを肩あての下に折り、矢印の方向に肩あてを回転させながらたたみます。
- ③上記②をくり返してお好みの長さまでたたみ、肩あてを巻いて、マジックテープで止めます。（ストラップのたたむ長さにより肩あての向きが変わります。）



スープ容器部品の取りはずし方・取り付け方

パッキン・ベンは正しく取り付けていないと漏れの原因になります。

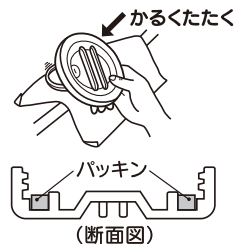
パッキン

●取りはずす

台のふちにふきんなどをかけて、容器のフタをかるくたたいてはずします。

●取り付ける

図の位置に全周にわたってはめ込みます。取り付け後は、ねじれや浮きがないように指でまんべんなく押します。



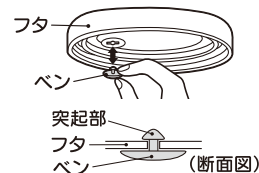
ベン

●取りはずす

フタの内側からベンをつまみ、引きぬきます。

●取り付ける

ベンの突起部がフタの外側に出るよう、図のように確実に押し込みます。



ご注意とお願い やけどや食品の変質、製品の汚れや損傷を防ぐために、以下のことを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。
---	-----------------------	---	---------------------

安全上の注意

警告

乳幼児の手の届くところには置かないでください。
また、いたずらには十分に注意してください。
* やけどやけがの原因になります。



○ 禁止

注意

ランチジャー以外の用途には使用しないでください。 ○ 禁止

ストーブやコンロなどの火気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

横置きにしないでください。また、ごはん容器・おかず容器にスープ類を入れないでください。

* 漏れて、やけどやものを汚す原因になります。



○ 禁止

各容器のフタは確実に閉めてください。
また、スープ容器のフタはパッキンとペンを正しく取り付けてください。

【 P.2⑥、P.3】

* 漏れて、やけどやものを汚す原因になります。  **必ずおこなう**

スープ容器に入れるスープ類の量は、8分目までにしてください。

* 入れすぎると、フタを閉めたときにスープ類があふれ出る原因になります。
また使用中に漏れて、やけどやものを汚す原因になります。  **必ずおこなう**

スープ容器は不要な場合でも必ず保温容器本体に入れてください。

* 振動などでごはん容器やおかず容器のフタがゆりみ、漏れてものを汚す原因になります。  **必ずおこなう**

ストラップは首からかけないでください。

* ストラップが他のものに引っかかり、窒息やけがの原因になります。 ○ 禁止

ストラップを持って振りまわしたり、強く引っばったりしないでください。

* 振りまわすなどして周囲の人と接触した場合、けがの原因になります。
また強く引っばると、ストラップが破損する原因になります。 ○ 禁止

保温容器は電子レンジに入れないでください。

* 保温容器は金属製のため、スパークして電子レンジが故障する原因になります。 ○ 禁止



○ 禁止

電子レンジで各容器の食品を加熱する際は、次の点を必ず守ってください。

● フタは入れないでください。

* 容器が変形し、漏れなど故障の原因になります。 ○ 禁止

● オープン・グリル機能で使用しないでください。
他の料理でオープン・グリルを使用した後、加熱する場合は庫内が冷めてから使用してください。

* 容器が変形し、漏れなど故障の原因になります。 ○ 禁止

● 各容器は空の状態加熱しないでください。

* 容器が変形し、漏れなど故障の原因になります。 ○ 禁止

● 油分、糖分の多い食品は長時間加熱しないでください。

* 容器が変形し、漏れなど故障の原因になります。 ○ 禁止

おかずをよく冷ましてからおかず容器のフタをしてください。

* 腐敗の原因になります。  **必ずおこなう**

保温した食品はできるだけ早く(6時間以内)一度にお召し上がりください。

* 腐敗の原因になります。  **必ずおこなう**

車の中など高温になるところには放置しないでください。

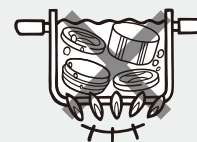
* 腐敗の原因になります。 ○ 禁止

食品を長時間保存しないでください。
また、生もの・乳製品などは入れないでください。

* 変質や腐敗の原因になります。 ○ 禁止

各容器の本体及びフタ、ハシ・ハシケースは煮沸しないでください。

* 熱により部品が変形し、漏れなど故障の原因になります。



○ 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

ご注意とお願い

やけどや食品の変質、製品の汚れや損傷を防ぐために、以下のことを必ずお守りください。

保温容器フタを持って運ばないでください。

* 落下して、けがや変形・故障の原因になります。



⊙ 禁止

落とす、ぶつけるなど強い衝撃を与えないでください。

* けがや漏れてやけどの原因になります。また保温・保冷不良の原因になります。



⊙ 禁止

使用上のお願い

保温容器本体に食品を直接入れないでください。

* さびの原因になります。



⊙ 禁止

匂いの強いものや色素の濃いおかず類(たくあん、ホウレン草、シソなどの有色野菜)はラップフィルムやクッキングホイルに包んで入れてください。

* 直接入れると、匂いがついたり、色素が染み込んで変色したりすることがあります。

カレーなど食品の色が容器に残ることがありますが、品質上問題ありません。

* 各容器はキッチン用漂白剤の使用方法及び注意事項に従って正しく使用し、汚れや臭いを落とした後、よく洗い十分乾燥させてください。

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。

- お手入れはぬるま湯でうすめた食器用中性洗剤を使用してください。
- 汚れが落ちない場合は、下表に従って漂白剤(目安:30分)を使用してください。
- 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。

部品名	洗い方	お手入れ方法
おかず容器(本体・フタ) ごはん容器(本体・フタ) スープ容器(本体・フタ) ハシ・ハシケース 保温容器(フタ)	○ 食器洗浄機 ○ 食器乾燥機 ○ 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。 スープ容器フタのお手入れ後は、パッキン・ベンを正しい位置に確実に取り付けてください。
保温容器(本体)	内側	○ 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、十分乾燥させてください。 酸素系漂白剤を使用する際、本体はフタで密閉しないでください。 ※本体の内圧が上がリ、フタが飛び出すなど危険です。
	外側	○ 流水洗い ✕ つけ洗い ✕ 漂白剤 きれいに洗い、よく振って水を切り、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。

お手入れ上の注意

お手入れ前によくお読みの上、必ずお守りください。

- 各容器の本体及びフタ、ハシ・ハシケースは煮沸しないでください。
* 熱により部品が変形し、漏れなど故障の原因になります。 ⊙ 禁止
- シンナー・ベンジン・金属タワシ・みがき粉・クレンザーは使用しないでください。
* さびや傷などの原因になります。 ⊙ 禁止
- 保温容器本体は塩素系漂白剤を使用しないでください。
* さびや保温・保冷不良の原因になります。 ⊙ 禁止
- 保温容器本体の外側は漂白剤を使用しないでください。
* 塗装・印刷・シールなどのはがれの原因になります。 ⊙ 禁止
- 保温容器本体は水中に放置しないでください。
* すきまに水が浸入し、さびや保温・保冷不良などの原因になります。 ⊙ 禁止

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	原因	対処方法
保温が効かない	熱いごはん・スープ類を入れていない	ごはん容器とスープ容器には、熱いものを入れてください。ぬるい場合は電子レンジで加熱すると効果的です。(電子レンジで加熱する場合は必ずフタをはずしてください。) また、あらかじめ予熱しておくことで保温に効果的です。【  P.2②】
	入れる量が少ない	たっぷり入れてください。
	スープ類を入れていない	スープを入れずに使用すると、保温効果が十分にでないことがあります。 スープを必要としない場合でも、スープ容器に熱湯を入れると効果的です。
スープ容器から漏れた	フタを確実に閉めていない	フタは確実に閉めてください。
	パッキンやベンがはずれている	正しい位置に確実に取り付けてください。【  P.3】
	パッキンやベンが消耗している	別売の交換用部品をお買い求めください。【  P.10】
保温容器内側が変色した	汚れが付着している	酸素系漂白剤を使用してください。【  P.7】
	斑点状の赤いさびが付着している	水に含まれる鉄分などが付着したものです。 食酢を10%程度入れたぬるま湯を保温容器に入れ、約30分後によく洗ってください。
内容器が変色した・異臭がする	汚れが付着している	きれいに洗い、十分乾燥させてください。 汚れや臭いが取れない場合は漂白剤を使用してください。【  P.7】
フタが閉まらない	フタ・容器が破損・消耗している	別売の交換用部品をお買い求めください。【  P.10】
食品が腐敗した	長時間保存している	できるだけ早く(6時間以内)一度にお召し上がりください。
	生もの・乳製品などを入れている	生もの・乳製品など変質や腐敗しやすい食品は入れないでください。
	あたたかいおかずをおかず容器に入れている	おかずをよく冷ましてからおかず容器のフタをしてください。

◆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
保温容器	本体内側	ステンレス鋼
	本体外側	ステンレス鋼(アクリル樹脂塗装)
	フタ	ポリプロピレン
おかず容器	本体	ポリプロピレン
	フタ	シリコン
ごはん容器	本体	ポリプロピレン
	フタ	ポリプロピレン(発泡ポリプロピレン内蔵)
スープ容器	本体	ポリプロピレン
	フタ	ポリプロピレン
	パッキン	シリコン
	ベン	シリコン
ハシ	メタクリル樹脂	100度 -20度
ハシケース	ABS 樹脂	100度 -20度

●上記の樹脂製部品は全て食品衛生試験に合格しており、食器洗浄機・食器乾燥機に対応する耐熱材料を使用しています。

上手にお使いいただくためのアドバイス

■汁気の多いおかず(おでんやシチュー)はスープ容器に入れてください。

■夏は冷たいめん類をどうぞ(そうめん、そば、うどんなど)。

スープ容器に氷と濃いめのつゆ、ごはん容器に十分に冷やしためんを入れ、おかず容器には薬味などを入れます。

※おかず容器に腐敗しやすいものは入れないでください。