

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理又は交換をさせていただきます。
 - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申しつけください。ただし消耗品・付属品は除く。
 - (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、カスタマーセンターにご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにご連絡ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、カスタマーセンターへご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
 - (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - (ホ) 一般家庭以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ヘ) 本書の添付がない場合。
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (チ) 持込修理の対象商品を直接カスタマーセンターへ送付した場合の送料等はおお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はおお客様のご負担となります。
- 本書は日本国内での使用においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●消耗品・付属品は保証の対象外です。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、保証書を発行しているもの(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにお問い合わせください。

récolte® レコルト コンパクト ライスクッカー 保証書

持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

保証期間	お買い上げ日より	本体1年間	お買い上げ日	年	月	日
お客様	ご住所 〒	—	販売店			
			住所・店名			
お名前		様				
電話 ()	—		電話 ()	—		

ウィナーズ株式会社

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター TEL.03-6662-7100 受付時間 10時~12時/13時~17時(土日祝日を除く)

This product is for use inside Japan only. Do not use outside Japan.

This warranty is valid only in Japan.

BA-RCR1-03-2205

récolte®

Compact Rice Cooker

レコルト
コンパクト ライスクッカー
RCR-1



取扱説明書

この度はレコルト・コンパクト ライスクッカーをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。

This product is for use inside Japan only. Do not use outside Japan.

INDEX

安全上のご注意	1-4
各部の名称	5
はじめてお使いになる前に	6
ごはんの炊きかた	7-8
予約(タイマー)調理	9
調理メニューの機能一覧表	10
調理メニューでの調理	10-11
調理時間の設定	11
ごはんをおいしく炊くためのコツ	12
お手入れのしかた	13
主な仕様	13
故障かな?と思ったら	14
無料修理規定/保証書	15

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター

TEL.03-6662-7100

【受付時間】
10時~12時/13時~17時(土日祝日を除く)

BA-RCR1-03-2205

安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りください。
内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告 この表示の欄は「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。

注意 この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。



この表示は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



この表示は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



この表示は、注意を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告



分解禁止

◆改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因になります。修理は買い上げの販売店または、カスタマーセンターにご相談ください。



必ず行う

◆電源プラグは、交流100Vで「15A125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む。
火災・感電の原因になります。

◆定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常過熱して、発火することがあります。

◆異常・故障時には直ちに使用を中止し電源プラグを抜く。
発煙・発火・感電・けがの原因になります。
(異常・故障例)
・電源プラグ・コードが異常に熱くなる
・コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする
・本体が変形したり、異常に熱くなったりする
・こげ臭い・発煙している

▶すぐにカスタマーセンターに点検・修理を依頼してください。

◆電源プラグをなめない。
乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意すること。感電やけがの原因になります。

◆電源プラグはコンセントおよび本体の奥までしっかりと差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

◆お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜く。
火災・感電・やけど・けがの原因になります。

◆変形・破損などの異常や故障と思われる状態では使用を中止する。
火災・感電・けがの原因になります。



電源プラグを抜く

◆電源プラグを抜く時は、電源コードを持たず必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火することがあります。

◆使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



ぬれ手禁止

◆ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをすることがあります。



水ぬれ禁止

◆本体と電源コードを水につけたり、水をかけたりしない。
感電・ショート・故障のおそれがあります。



禁止

◆電源コードは破損したまま使用しない。電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

◆電源プラグにピン等の金属片やゴミを付着させない。
感電・ショート・火災・発火の原因になります。

◆電源プラグにほこりが付着している場合は、よく拭き取る。
火災の原因になります。

◆電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・火災・発火の原因になります。

◆ねじれが戻らなくなった電源コードは使わない。
感電・ショートの原因になります。

◆子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがをすることがあります。

◆水のかかる場所や火気の近くでは使用しない。
感電・火災の原因となります。

◆カーテン等可燃物の近くで使用しない。
火災の原因になります。

◆カーペット・座布団・熱に弱い敷物の上で使わない。
火災・やけどのおそれがあります。

◆布類等の燃えやすいものを本体の上にかぶせたまま使わない。
火災・やけどのおそれがあります。

◆調理以外の用途に使用しない。
破損・故障の原因になります。

◆長期間の使用や誤使用により、電源コードが断線するおそれがあるため、次の状態が確認されたときは使わない。
・使用中、動いたり止まったりする
・電源コードの根元部分が変形・傷んでいる
・コンセントの差し込みがゆるい
火災・感電・やけど・ショートのおそれがあります。

◆電源プラグに蒸気をあてない。
コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてるとショート・発火の原因になります。

◆ふたを閉めるときは、内ふたやフック部付近に付着したごはん粒・食材などを取り除き、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。
蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物がふき出し、やけど・けがのおそれがあります。

◆炊飯中・使用中は、絶対にふたを開けない。
やけどのおそれがあります。

◆使用後の内釜・ヒーターは非常に高温になるため、十分に注意する。
やけどの原因となります。

◆すき間にピンや針金などの金属や異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれがあります。

⚠ 注意



必ず行う

- ◆はじめで使用するときは、内釜・内ぶた・しゃもじ・計量カップを水洗いし、本体を湿らせた布で拭く。
- ◆お米は2.5合以上炊かない。
吹きこぼれて故障の原因となります。※炊込みごはん・おこわは2合まで、白米以外を炊くときは1.5合までにしてください。
- ◆各調理メニューは容量を守って調理する。
吹きこぼれて故障の原因となります。※各調理の容量は「調理の容量」P10を参照ください。
- ◆本体と内釜の間には水を入れない。
故障の原因となります。
- ◆必ず内釜・内ぶたをセットしてから使用する。
発火・故障・けがの原因となります。
- ◆ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれがあります。
- ◆お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が充分冷めてから行う。
感電・やけどの原因となります。



電源プラグを抜く

- ◆使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



接触禁止

- ◆使用中や使用直後は、内ぶた、蒸気口などの高温部に触れない。
やけどをするおそれがあります。特に乳幼児には、触らせないように注意してください。
- ◆本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いて、けが・やけどのおそれがあります。
- ◆使用中や使用直後に本体の移動・持ち運びはしない。
やけどの原因となります。



禁止

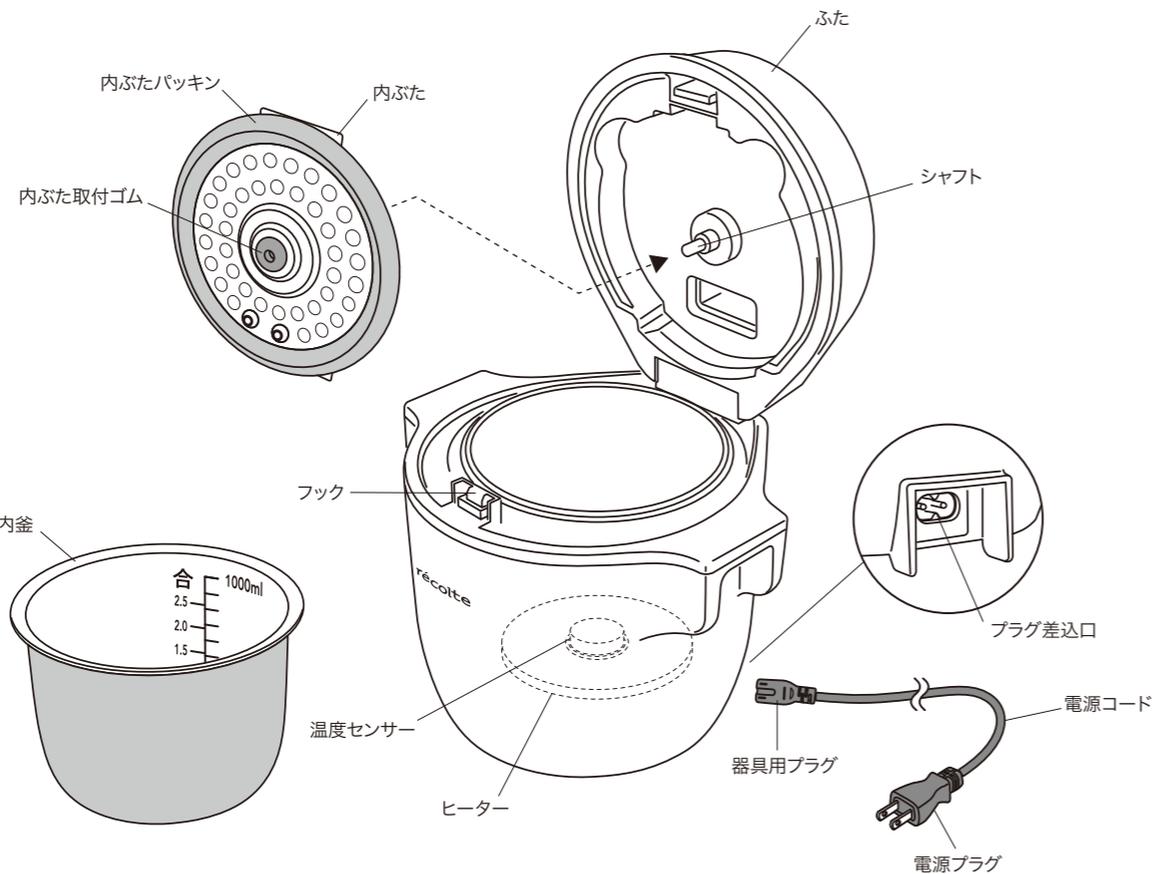
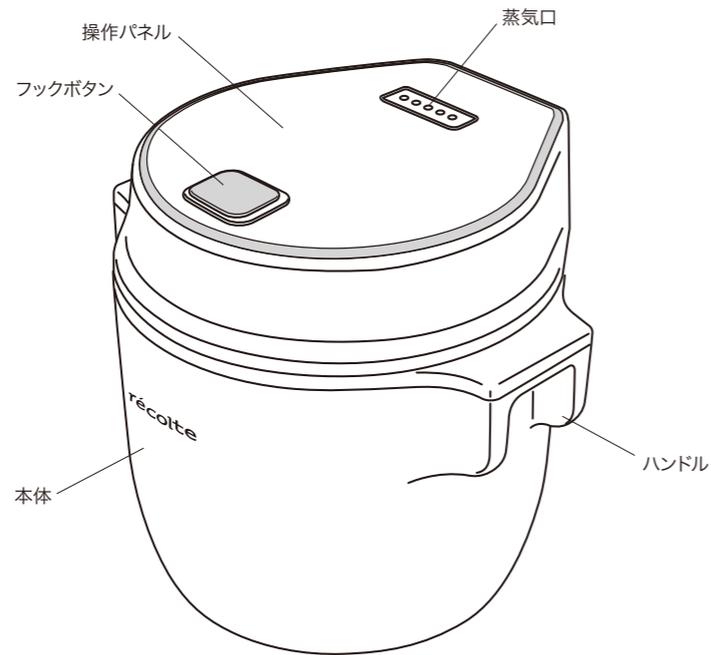
- ◆使用中や使用直後は蒸気口に顔や手を近づけない。
やけどのおそれがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにしてください。
- ◆使用中や使用直後は高温部に電源コードが触れないようにする。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
- ◆使用中や使用直後はふきんや布などをのせない。
故障・変形・変色の原因となります。
- ◆不安定な場所や熱に弱いテーブル・敷物等の上では使用しない。
火災や、テーブル・敷物の変色・変形の原因となります。
- ◆壁や家具の近くで使用しない。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因となります。本体を壁や家具から20cm以上離して使用してください。
- ◆空焚きをしない。
故障の原因となります。
- ◆ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わない。
プラスチック部分が熱で損傷するおそれがあります。
- ◆IHクッキングヒーターの上では使わない。
故障の原因となります。



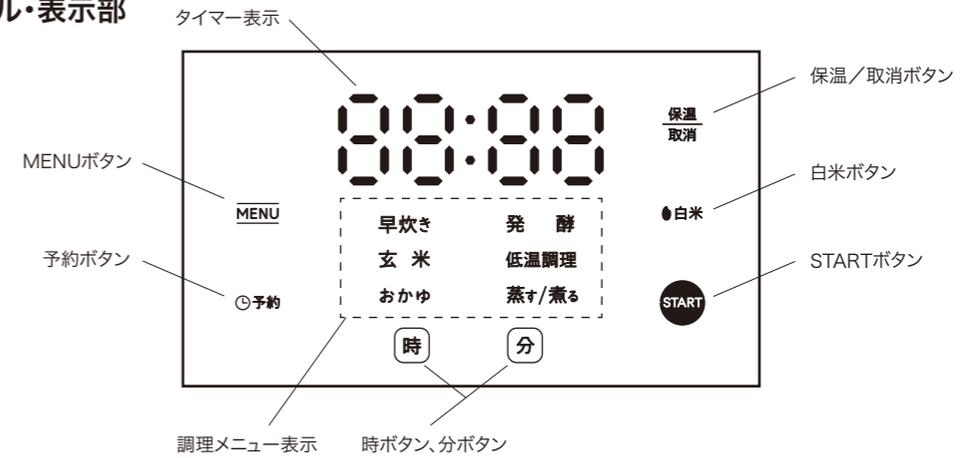
禁止

- ◆内釜はセラミックコーティングが施されているので、金属製のしゃもじやスプーンなどを使わない。
内釜に傷がつき、コーティングを劣化させる原因となります。
- ◆内釜や内ぶた、付属品をなべで煮たり(煮沸消毒)、電子レンジに入れて加熱しない。
変形・変色の原因となります。
- ◆お手入れの際、内釜には金属たわし・ヘラ、ナイロンたわしなどのかたい素材のものは使用しない。
内釜に傷がつき、コーティングを劣化させる原因となります。
- ◆調理物や水気を残したままで放置しない。
内釜の素地が腐食し、コーティングがはがれるおそれがあります。
- ◆本体に強い衝撃を与えない。
落したり、ものにぶつけると、故障の原因となります。
- ◆本体を持ち運ぶときは、ハンドルを持つ。ゆすったり、本体に衝撃を与えない。
故障や温度が上がらない原因となります。
- ◆操作パネルに衝撃を与えない。
故障の原因となります。
- ◆本製品は家庭用なので、業務用として使わない。
- ◆荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使用しない。
落下によるけが・やけど・故障の原因となります。使用する前に荷重強度が充分にあることを確認してください。
- ◆専用の内釜・部品以外は使わない。
過熱、異常動作をして思わぬ事故の原因となります。
- ◆この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。
発火・故障のおそれがあります。部品が破損した場合はカスタマーセンターに連絡し、必ず専用部品と交換してください。
- ◆異物がついたまま使わない。
内釜の底面と外側やつば部、内ぶたパッキン、ヒーター、温度センサーなどに付着したごはん粒や水滴は、必ず取り除いてから使用してください。うまく炊けない原因となります。

各部の名称



●操作パネル・表示部



MENU ボタン	ボタンを押すたびに調理メニューが切り替わります。待機状態時に押すと操作モードに切り替わります。
調理メニュー表示	【MENU】ボタンを押すことで、調理メニューが切り替わり、選択されたメニューが点滅します。
タイマー表示	炊飯・調理残り時間、調理中、タイマー設定時刻を表示します。
時ボタン、分ボタン	予約タイマー、調理時間を設定します。
予約ボタン	ボタンを押すと予約モードになります。予約が確定すると予約ボタンが点灯します。
保温 / 取消ボタン	ごはんが炊きあがるとランプが点灯して保温になります。保温中にボタンを2秒長押しすると保温が停止します。操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。スタート画面時に保温ボタンを2秒長押しすると保温になります。
白米ボタン	【白米】ボタンを押すと、白米炊飯モードになります。
START ボタン	白米、調理メニューを選択した後、【START】ボタンを押すと炊飯・調理が開始します。予約モードのときはタイマー炊飯・調理が開始されます。

※操作モードが表示され30秒操作しないと、待機状態になります。操作を開始したい場合は【MENU】ボタンを押してください。

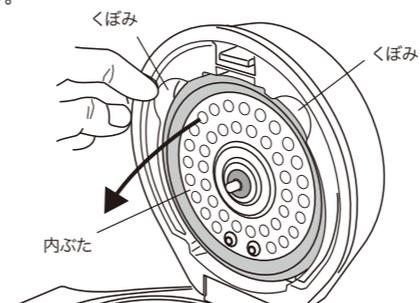
はじめてお使いになる前に

- はじめて使用するときは、内釜・内ふた・しゃもじ・計量カップを水洗いし、本体を湿らせた布で拭いてください。
- ※洗った後、内ふたはしっかり取り付けてください。

内ふたの取り外しかた・取り付けかた

●取り外しかた

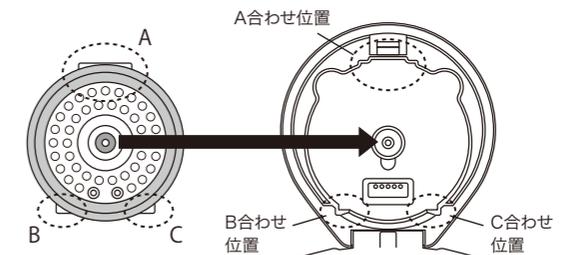
ふたの内側上部にあるくぼみに指を入れ、前に引き出すように外します。



※内ふた取付ゴムの取り付けかたはP13お手入れのしかたをご参照ください。

●取り付けかた

内ふた取付ゴムと、ふた内側のシャフトの位置を合わせ、指で押し込むようにはめ込みます。

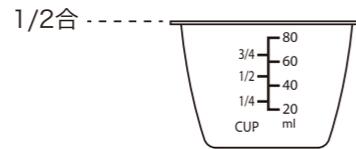


※誤った位置に取り付けると、調理時に蒸気が正しく排出されず、誤動作、故障の原因となります。

ごはんの炊きかた 【白米】モード

1 お米を計る

付属の計量カップは0.5合です。すりきりまでお米を入れます。
※1合分のお米の量は約180mlです。上記の計り方で計量カップ2杯分が適量です。



2 お米を洗う

「1」で計ったお米をボウルか目の細かいザルに入れ、水で洗います。

コツ

1回目はたっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。お米を手でもむように洗います。水がきれいになるまで水を加えて、すすぎを繰り返します。

お米を水に浸す

十分に水を吸い上げていないうちに炊くと、芯のあるごはんができてしまうことがあるため、夏場は30分、冬場は1時間、水に浸してください。時間が無いときはぬるま湯に10分浸してください。

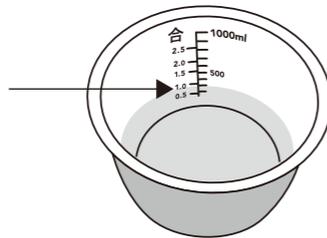
3 水加減をする

洗ったお米の水をぎって内釜に移し、内釜の目盛を目安に水を入れます。

コツ

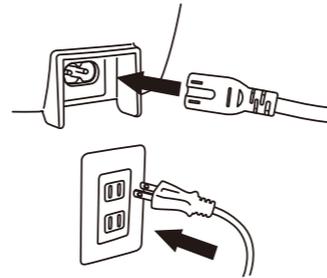
内釜の目盛を目安にお好みで水加減を調整してください。

白米1合(付属の計量カップ2杯)を炊く場合は、内釜の「1.0」の目盛に水平線を合わせる。



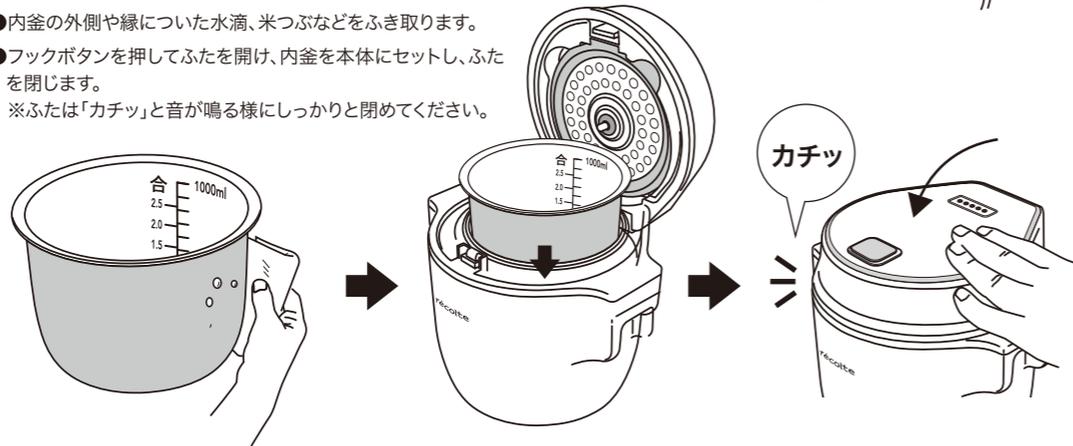
4 電源コードを接続する

- 本体と電源コード(器具用プラグ)を接続し、コンセント側の電源プラグをコンセントに差し込むと「ピッ」と音が鳴り、1秒操作パネルが表示されます。
- 本体操作パネルの【MENU】ボタンのみが点滅します(待機状態)。



5 内釜をセットする

- 内釜の外側や縁についた水滴、米つぶなどをふき取ります。
- フックボタンを押してふたを開け、内釜を本体にセットし、ふたを閉じます。
※ふたは「カチッ」と音が鳴る様にしっかりと閉めてください。



注意
指定の炊飯量以外で炊くとうまく炊けない場合があります。

注意
本製品の最大炊飯量(2.5合)より多く炊くと、ふきこぼれることがありますのでおやめください。

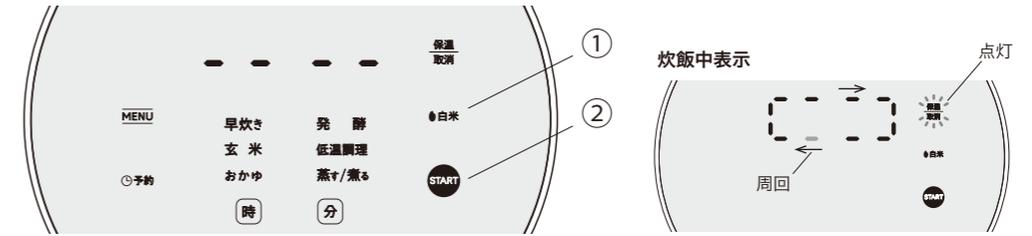
注意
無洗米の場合はパッケージ袋等に書かれている炊き方を参照してください。

注意
内釜で洗米しないでください。

注意
水加減はごはんのかたさのお好みにより、調整してください。

注意
お米は水平にならしてください。

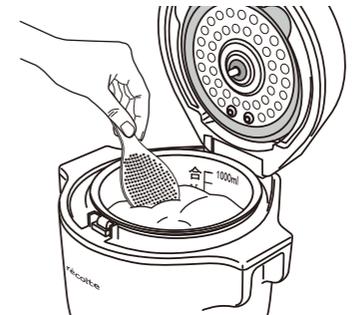
6 炊飯を始める



- 操作パネルの①【白米】ボタンを押し、②【START】ボタンを押すと炊飯が開始します。このとき、【白米】ボタンが点灯し、タイマー表示部の数字の外周を点滅周回します。
※途中で炊飯を止める場合は、【保温/取消】ボタンを約2秒押しします。
- 炊きあがり10分前になると、タイマー表示部が点滅周回から「炊きあがり10分前」をお知らせする表示に変わります。
※10分前からタイマー表示部は0:10からカウントダウンを開始し、タイマー表示部が0:00になると炊きあがりです。
※操作モードが表示され30秒操作しないと、待機状態になります。操作を開始したい場合は【MENU】ボタンを押してください。

7 炊きあがり

- タイマー表示部が0:00になると「ピーピーピーピー」と音が鳴ります。
- 炊きあがると自動的に保温状態(最長12時間)になり、【保温/取消】ボタンが点灯します。この時、タイマー表示部は、時間が経過することにカウントアップします。
- フックボタンを押してふたを開け、ごはんをしゃもじでかき混ぜ、ほぐします。



●保温について

- ※保温中は、【保温/取消】ボタンが点灯します。
- ※保温を中止する場合は、【保温/取消】ボタンを約2秒押しします。
- ※再度保温する場合は、【保温/取消】ボタンを約2秒押しします。
- ※長時間の保温はいやなにおいやバサツキの原因になります(保温は最長12時間です)。
- ※しゃもじを入れたまま保温しないでください。

●炊飯時間の目安 ※白米の場合

※2.5合の場合、水の量によっては炊きあがり時に、内釜の容量を超えてしまう事があります。2合までの炊飯を推奨します。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、室温、水温、水加減により異なります。お好みの炊きあがりに合わせて調整してください。

0.5合～1合	約32分～35分
1.5合～2.5合	約38分～42分

8 使用后、【保温/取消】ボタンを2秒押し、電源プラグをコンセントから抜く

- 1 使用后、【保温/取消】ボタンを2秒押しします。
- 2 電源プラグをコンセントから抜きます。

注意

保温を取り消さずに電源プラグを抜くと、次に使用する際に前回の操作の状態が引き継がれるため、操作できなくなります。その場合は、【保温/取消】ボタンを2秒押しすと表示が切り替わり、【MENU】【白米】ボタンが押せるようになります。

予約(タイマー)調理

予約ボタンを押し、タイマーを設定することで、ご希望の時間に調理が出来上がります。予約設定出来る時間は最長24時間です。

※予約(タイマー)調理は【白米】【玄米】【おかゆ】【蒸す/煮る】選択時のみ有効です。

※【早炊き】【発酵】【低温調理】選択時は設定出来ません。

※予約(タイマー)調理は、設定した予約(タイマー)の時間の後に調理完了します。

1 材料の用意、本体の準備をする

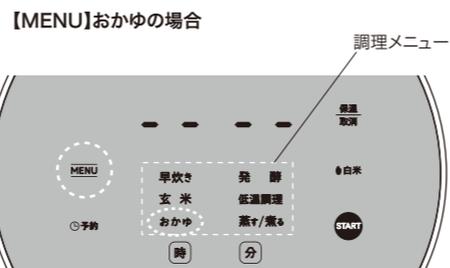
「ごはんの炊きかた」P.7、「調理メニューでの調理」P.10の手順に従い、ご希望の料理の材料を適量用意し、本体を準備します。

2 調理メニューを選ぶ

【白米】または【MENU】ボタンを押し、ご希望の調理メニューを選びます。このとき、タイマー表示部には基本設定の調理時間が表示されます(基本設定の調理時間の一覧表P.10)。

※【MENU】ボタンは1回押すごとに6種の調理メニューが順に選択されます。

※調理時間を変更する場合は、この段階で変更します(調理時間の設定のしかたP.11)。



【MENU】を3回押して【おかゆ】を選ぶ。

3 予約時間(タイマー)を設定する

①【予約】を押すと、【時】/【分】ボタンが点滅します。タイマー表示部には調理時間が表示されます。

②【時】/【分】ボタンを押し、ご希望の時間に設定します。
※【時】ボタンの時間は、1回押すごとに「1時間」、【分】ボタンは1回押すごとに「10分」進みます。

※ご希望の調理メニューを選択した際にタイマー表示部に表示されている時間は、基本設定の調理時間(=予約時間は0分)です。
※タイマーの表示時間は、調理完了時間(時刻)ではありません。

③【START】ボタンを押すと予約タイマーが動き出します。この時、タイマー表示部は「:」が点滅し、数字部分は1分経過するごとに数字が減ります。

※調理が始まってからの動作は通常の調理と同様です。

④調理が終了すると「ピーピーピーピー」と音が鳴ります。
※自動的に保温にならない調理メニューは、タイマー表示部が0:00になると、0:00が点滅し、5分後に「ピーピーピーピー」と音が鳴り、電源が切れます。

※【白米】【玄米】は、食材の分量、水温や水分量などによって、釜内温度をセンサーが読み取り、予約時間よりも早く炊き上がる場合があります。

※操作モードが表示され30秒操作しないと、待機状態になります。操作を開始したい場合は【MENU】ボタンを押してください。

※操作中に【保温/取消】ボタンを押すと、操作が取り消されます。



【予約】【おかゆ】【時】【分】が点滅。
【予約】を押す。



【おかゆ】【時】【分】が点滅。
【時】【分】を押し、希望の時間に合わせる。

START

【START】を押し、タイマーセット完了。

●調理メニューの機能一覧表

※【白米】以外は【MENU】ボタンを押し、調理メニューを選択します。

選択ボタン		調理の容量	基本設定の調理時間	調理時間の設定範囲	自動保温	予約(タイマー)
【白米】	白米	白米をおいしく炊飯するためのプログラムです。	0.5合~2.5合	42分(2.5合の場合)	—	○
【MENU】	早炊き	白米を早炊きするためのプログラムです。	0.5合~2.5合	35分(2.5合の場合)	—	○
	玄米	玄米を炊飯するためのプログラムです。	0.5合~1.5合	1時間	—	○
	おかゆ	おかゆの調理に最適なプログラムです。	0.5合	1時間30分	1時間~2時間	—
	発酵	釜内温度を約40°Cにするプログラムです。	内釜の目盛1000mlまで(食材含む)	40分	10分~12時間	—
	低温調理	釜内温度を約65°Cにするプログラムです。 ※低温調理をする場合は、食材を入れる袋を専用機械などで真空状態にしてください。	内釜の目盛1000mlまで(食材含む)	60分	10分~12時間	—
蒸す/煮る	釜内温度を約100°Cにするプログラムです。 ※調理時間は釜内温度が約100°Cに上がってから調理が開始されます。	内釜の目盛700mlまで(食材含む)	20分	10分~6時間	—	

調理メニューでの調理

1 材料を用意する

ご希望の料理の材料を適量用意し、内釜に入れます。

2 本体を準備する

「ごはんの炊きかた」P.7~8 4、5の手順に従い、電源コードを接続した後、材料を入れた内釜を本体にセットします。

3 調理メニューを選ぶ

【MENU】ボタンを押し、ご希望の調理メニューを選びます。このとき、タイマー表示部には基本設定の調理時間が表示されます。

※【MENU】ボタンは1回押すごとに6種の調理メニューが順に選択されます。

4 調理を始める

【START】ボタンを押すと、調理が始まります。このとき、タイマー表示部の数字部分は、時間が経過することに数字が減ります。

※【早炊き】の場合、白米炊飯同様にタイマー表示部の数字部分がタイマー表示部内を点滅周回し、炊きあがり10分前になると、タイマー表示部が点滅周回から「炊きあがり10分前」をお知らせする表示に変わります。

※【蒸す/煮る】の場合、釜内温度が約100°Cになるまでタイマー表示部が点滅周回し、釜内温度が約100°Cになると調理時間が表示され、経過時間に合わせて数字が減り始めます。

5 出来あがり

自動的に保温になる調理メニューは、タイマー表示部が0:00になり、「ピーピーピーピー」と音が鳴ると出来あがりです。

【早炊き】と【玄米】は炊きあがると自動的に保温状態になります。この時、タイマー表示部の数字部分は点灯し、保温時間を表示します(※時間が経過することに数字がカウントアップします)。

※自動的に保温にならない調理メニューは、タイマー表示部が0:00になると、0:00が点滅し、5分後に「ピーピーピー」と音が鳴り、電源が切れます。

※操作モードが表示され30秒操作しないと、待機状態になります。操作を開始したい場合は【MENU】ボタンを押してください。

6 使用后、保温状態になっている場合は、【保温/取消】ボタンを2秒押し、電源プラグをコンセントから抜く

- 1 使用后、保温状態になっている場合は、【保温/取消】ボタンを2秒押しします。
※表示が【MENU】の点滅表示になっている場合は保温状態ではないので、【保温/取消】ボタンを押す必要はありません。
- 2 電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意

保温を取り消さずに電源プラグを抜くと、次に使用する際に前回の操作の状態が引き継がれるため、操作できなくなります。その場合は、【保温/取消】ボタンを2秒押しと表示が切り替わり、【MENU】【白米】ボタンが押せるようになります。

調理時間の設定

調理メニューの基本設定の調理時間から作りたい料理に合わせて時間変更することが出来ます。

調理時間の設定範囲は調理メニューによって異なります。調理時間の設定範囲は「調理メニューの機能一覧表」P.10を参照ください。

※調理時間設定は【おかゆ】【発酵】【低温調理】【蒸す/煮る】選択時のみ有効です。

【白米】【早炊き】【玄米】選択時は設定出来ません。

1 材料の用意、本体の準備をする

「調理メニューでの調理」P.10 **1**、**2**の手順に従い、ご希望の料理の材料を適量用意し、本体を準備します。

2 調理メニューを選ぶ

【MENU】ボタンを押し、ご希望のメニューを選びます。

このとき、タイマー表示部には調理メニューごとの基本設定の調理時間が表示されます(基本設定の調理時間の一覧表P.10)。

※【MENU】ボタンは1回押しごとに6種の調理メニューが順に選択されます。

3 調理時間を設定する

- 1 調理時間が変更できる調理メニューを選択すると、【時】/【分】ボタンが点滅します。
- 2 【時】/【分】ボタンを押し、ご希望の時間に設定します。
※【時】ボタンの時間は、1回押しごとに「1時間」、【分】ボタンは1回押しごとに「5分」進みます。
※ご希望の調理メニューを選択した際にタイマー表示部に表示されている時間は、初期設定の調理時間(=予約時間は0分)です。
※予約のタイマーを設定する場合は、この段階で変更します(予約(タイマー)調理P.9)。

4 調理を始める

【START】ボタンを押すと調理が始まります。このとき、タイマー表示部の数字部分は時間が経過することに数字が減ります。

※【蒸す/煮る】の場合、材料が沸騰する(約100℃になる)までタイマー表示部が点滅周回し、沸騰すると調理時間が表示され、経過時間に合わせて数字が減り始めます。

5 出来上がり

※タイマー表示部が0:00になると、0:00が点滅し、5分後に「ピーピーピーピー」と音が鳴り、電源が切れます。

※操作モードが表示され30秒操作しないと、待機状態になります。操作を開始したい場合は【MENU】ボタンを押してください。

6 使用后、電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグをコンセントから抜きます。

ごはんをおいしく炊くためのコツ

○良いお米を選び、涼しい場所に保存する

良いお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。精米日の新しいものを選び、2週間くらいで使い切りましょう。

○付属の計量カップで正確に量る

必ず付属の計量カップで量ってください(1カップ約0.5合=約90ml)。
計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

○洗米は手早く行う

たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。
お米を手でもむように洗います。
水がきれいになるまで水を加えて、すすぎ⇄捨てるを続けます。
※洗いが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがつきやすくなります。
※碎けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。ザルにお米を入れて、水の中でゆすって碎けたお米を取り除きます。

○お米を水に浸す

十分に水を吸い上げていないうちに炊くと、芯のあるごはんができてしまうことがあるため、夏場は30分、冬場は1時間、水に浸してください。時間が無いときはぬるま湯に10分浸してください。

○内釜の目盛を目安にお好みで水加減を調整してください。

お米の種類、産地、季節により、またお好みで水を加減してください。
お米のパッケージ袋等にかかれてある炊き方・水加減を参照してください。
※柔らかく炊くために加える水の量は、水位目盛の1目盛以内にしてください(おかゆ以外)。水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

○炊飯に使う水について

水道水より、浄化した水の方がおいしく炊けます。
ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。

○炊き上がった後は、しっかりほぐす

しゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばしましょう。
※ほぐさないと、ごはんが固まってしまいます。

○無洗米を炊くとき

無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください(上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります)。
水を入れて白くにごるときは、1~2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします(そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれたり、うまく炊けない原因になります)。
精白米より正味量が多くなるので、水は少し多めに入れます。内釜の目盛ラインの上を目安に水を入れてください。

○分つき米・胚芽米・麦飯・発芽玄米・雑穀米を炊くときは、白米メニューを選びましょう

雑穀や大麦を白米に混ぜて炊くときは、白米の上のせて炊いてください。
白米と比べて、おこげがつく場合があります。

○具を入れて炊くとき

調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

炊込み	2合以下
おこわ	2合以下
全がゆ	0.5合以下
玄米	1合以下

- 保温・予約炊飯はしないでください。(変色・内釜腐食・腐敗の原因になります。)
- 市販のレシピの材料配合で炊くと、うまく炊けないことがあります。付属のレシピをご参照ください。

○玄米に白米を混ぜて炊くとき

玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んでください。
玄米と白米が同量るとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」を選んでください(この時の玄米は、1~2時間浸け置きしてから炊いてください)。

お手入れのしかた

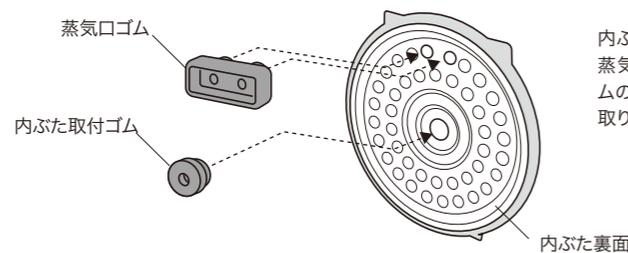
- ⚠️ ご使用後は、必ずその日の内にお手入れしてください。
- ⚠️ 電源コンセントから電源プラグを抜き、その後本体側の器具用プラグを抜いてください。
- ⚠️ 本体・内釜・内ぶたが十分に冷めた状態であることを確認してから行ってください。
- ⚠️ スポンジや布は柔らかいものを使ってください。
- ⚠️ ベンジン、シンナー、アルコール、みがき粉、たわし、金属製たわし、化学ぞうきんなどは絶対に使用しないでください。

本体

通常は乾いた柔らかい布で拭いてください。汚れがひどい場合は、水でうすめた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞って拭き、乾いた布でよく拭き取ってください。
※水洗いは絶対にしないでください。

内釜／内ぶた／計量カップ／しゃもじ

スポンジに台所用中性洗剤をつけて水洗いしてください。洗った後は乾いた布で水気を十分に拭き取ってください。
※お手入れ後は、よく乾かし、内ぶたを正しく取り付けてください。(「内ぶたの取り付け方」P.6)
※内釜、内ぶたは変形させないように注意してください。



内ぶたは裏面から、内ぶた取付ゴムと蒸気口ゴムを外せます。内ぶた取付ゴムの平らな面を内ぶたの裏面側にし、取り付けてください。

ヒーター／温度センサー

異物などがこびりついた場合は、水でうすめた台所用中性洗剤を含ませたナイロン製のたわし等で軽くみがき、固く絞った布で泡や水気を拭き取ってください。

主な仕様

電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	300W (最大)
外形寸法	本体: 約22.5(W) × 20.4(D) × 21.0(H) cm 内釜: 約14.5(W) × 14.5(D) × 9.8(H) cm
重量	約1.6kg (内釜、電源コード含む)
容量	炊飯容量: 90ml ~ 450ml (0.5合 ~ 2.5合) 内釜容量: 約1000ml
材質	本体: PP 内釜: アルミニウム (セラミックコーティング)
電源コード長	約1.2m
付属品	電源コード、計量カップ、しゃもじ、レシピ、取扱説明書 (本紙)

故障かな?と思ったら

故障かなと思ったら、修理の依頼をされる前に、下記内容をご確認ください。
問題が解決しない場合は、カスタマーセンターにご相談ください。

こんな時	原因	対処方法
ボタンを押しても動作しない 操作パネルの各表示が点灯しない	電源プラグが、本体・電源コンセントに差し込まれていない。	電源プラグを正しい電圧のコンセントに確実に差し込む。本体に器具用プラグを確実に差し込む。
【MENU】【白米】ボタンが押せない	前回使用后、【保温/取消】ボタンを押さなかった。	【保温/取消】ボタンを2秒押すと表示が切り替わり、【MENU】【白米】ボタンが押せるようになります。
調理出来ない	水の量が不足している。 水と食材の割合が間違っている。 ヒーターと内がまの間に異物が混入している。 内釜が変形している。	食材と水の量を最大と最小位置の間に調整する。 食材と水の割合を調整する。 異物を取り除く。 新しい内釜と交換する。
ごはんがかたい、焦げる、やわらかい、芯がある	水が少ない、または水が多い。	●お米の量に対して適切な量の水を入れてください。→P7 ●お米の種類や状態により炊きあがり結果は異なります。お好みで水加減を調整してください。 ●本製品で炊けるお米は最大2.5合です。 ※玄米を炊くときは1.5合、おかゆを炊くときは0.5合までにしてください。 ※調理メニューごとの「調理の容量」をご確認ください。→P10
炊飯中や調理中にふきこぼれる	お米または食材が多い、水が多い。	●お米の量に対して適切な量の水を入れてください。→P7 ●お米の種類や状態により炊きあがり結果は異なります。お好みで水加減を調整してください。 ●本製品で炊けるお米は最大2.5合です。 ※玄米を炊くときは1.5合、おかゆを炊くときは0.5合までにしてください。 ※調理メニューごとの「調理の容量」をご確認ください。→P10
	内ぶたが正しく取り付けられていない。	内ぶた及び内ぶたパッキン、内ぶた取り付けゴムを正しく取り付けてください。→P6
	内釜の目盛の規定容量以上の水・食料を入れた。	規定容量以上の水・材料を入れてください。 ※調理メニューごとの「調理の容量」をご確認ください。→P10
炊飯・調理中、蒸らし中、保温中に音がする	カチカチという音がする。 水のはじける音がする (炊飯中・むらし中)。 ピチピチという音がする。 上記の音とはまったく異なった音がする。	火力を調整しているマイコン制御の音です。故障ではありません。 故障ではありません。 熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。 カスタマーセンターにご連絡ください。
ごはんが焦げる	長時間保温した。	4時間以上保温しないことをおすすめします。
ごはんが変色する、におう	硬度の高いミネラルウォーターなどで炊飯した。	硬度の高いミネラルウォーターなどは使わないでください。炊飯に使う水について。→P12
煙が出たり、においが発生する	本体と内釜の間に異物がある。	異物を取り除いてください。
樹脂などのおおいがする	使い始めたばかりである。	ご使用とともに少なくなります。
発酵食品がうまくできない	雑菌が残っている。 分量・発酵温度・発酵時間が適切でない。	内釜や内ぶたを台所用中性洗剤で洗い、よくすすいだ後、熱湯に数分浸す。 付属のレシピを参考に、正しい分量・発酵温度・発酵時間で調理してください。

⚠️ 警告：改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。