

無料修理規定

- 1.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、無料修理また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、製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。
- 2.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。
- 3.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。
- 4.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換えられた場合。
- （チ）持込修理の対象製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。
- （リ）個人または事業者などから個人間売買やオークションや転売、その他類似する方法で取得された場合。
- 5.本書は日本国内での使用においてのみ有効です。
- 6.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。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 クッキングライスクッカー 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			販売店			
ご住所 〒	—		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～16時(土日祝日を除く)

住所 〒125-0062 東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

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

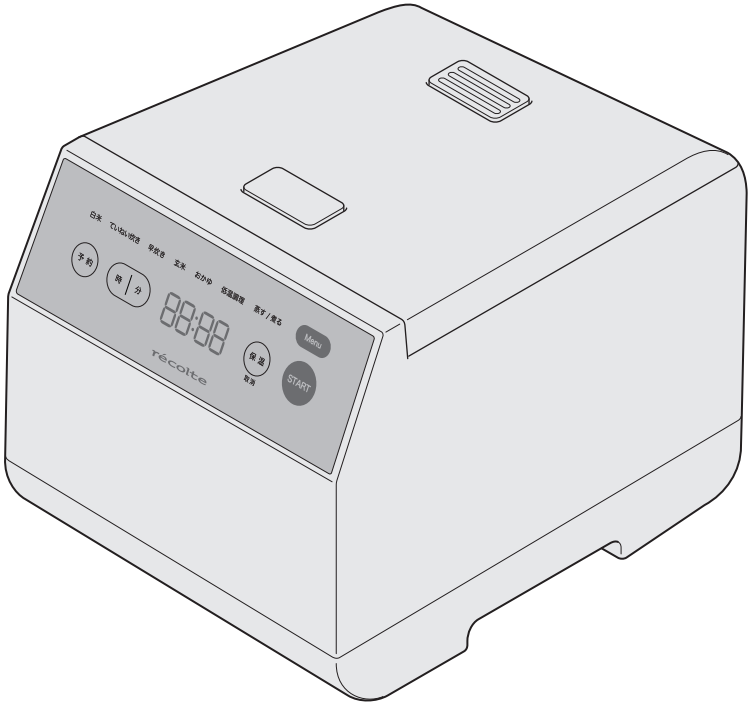
This warranty is valid only in Japan.

BA-RCR2-02-2505

récolte®

Cooking Rice Cooker

レコルト
クッキングライスクッカー
RCR-2



取扱説明書

この度はレコルト クッキング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。お読みになった後も、大切に保管しておいてください。

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

INDEX

安全上のご注意	1-4
初めてご使用になる際、またはしばらく使わなかったときに	4
各部(パーツ)の名称	5
操作パネルの説明	6
調理メニューの機能一覧	7
お米の計りかたと洗いかた	7
調理のしかた「白米」「ていねい炊き」「早炊き」「玄米」	8-10
予約設定(タイマー)	11
調理のしかた「おかゆ」	12
調理のしかた「低温調理」	13
調理のしかた「蒸す/煮る」	14-15
調理トレイの使いかた	16
ごはんをおいしく炊くためのコツ	17
お手入れのしかた	18
故障かな?と思ったら	19
仕様	20
無料修理規定／保証書	裏表紙


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「死亡または重傷など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

電源プラグ・電源コード

 **濡れた手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。**
感電・けがの原因。


 **電源コードは破損したまま使用しない。傷つけない。(無理に曲げる。引っ張る。ねじる。束ねる。高温部に近づける。重いものをのせる。挟み込む。加工するなど)**
電源コードが破損し、火災・感電の原因。

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。

電源プラグにピンなど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。


交流100V以外では使用しない。
火災・感電・故障の原因。

電源プラグに蒸気を当てない。
感電・ショート・火災・発火の原因。

 **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。

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。
感電・ショート・発煙・発火の原因。

乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意する。
感電・けがの原因。


 **使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。**
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。


電源プラグを抜くときは、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・ショート・発火の原因。


電源プラグにホコリが付着している場合は、しっかりと拭きとる。
火災の原因。

お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜く。
感電・ショート・火災・発火の原因。

本体・パーツ

 **改造・分解・修理をしない。**
火災・感電・けがの原因。
修理はお買い上げの販売店または、カスタマーセンターに相談してください。

 **本体を水に浸けたり、水をかけたりしない。**
火災・感電・ショート・故障の原因。

 **使用中や使用後しばらくは、内ブタや蒸気口などの高温部に触れない。**
やけどの原因。

蒸気口に手や顔などを近づけない。
やけどの原因。

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンに触れない。
けが・やけどの原因。

 **カーテンなど可燃物の近くで使用しない。**
火災の原因。

異常時(焦げ臭い、発煙など)は電源プラグを抜き、使用しない。
火災・感電の原因。


子供など、取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない、触れさせない、保管しない。
感電・けが・故障の原因。

引火性のあるもの・缶類・花火・電池類・石油類・アルコール類(酒など)・アルコール分を含むもの・多量の柑橘類(グレープフルーツ・オレンジなど)の皮などを入れない。
火災・発火の原因。


低温調理モード以外では運転中にフタを開けない。
やけどの原因。
※低温調理でフタを開けるときの、やけどに十分に注意してください。

専用の部品以外は使用しない。
故障・けがの原因。

倒れたり落したり、ぶつけるなど、本体に強い衝撃を与えない。
故障の原因。

 **規定の量を超える食材や水分を入れない。**
故障・破損・けがの原因。

変形・破損などの異常や故障と思われる状態では使用しない。
火災・感電・けがの原因。

 **フタを閉めるときは、内ブタ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。**
やけど・けがの原因。

使用前・使用後は必ず各部品の点検を行う。
以下の場合の使用を止め、当社の点検・修理を必ず受ける。

- ・製品に不具合、損傷がある。
- ・製品を床に落とした。
- ・製品が焦げ臭い、発煙する。

⚠ 注意

■ 電源プラグ・電源コード



電源コードを本体に巻き付けたまま使用しない。
故障・発火・火災の原因。



必ず行う

運転していないことを確認してから電源プラグを抜き差しする。
感電・ショート・火災・発火・けがの原因。

■ 本体・パーツ



業務用として使用しない。
変形・故障の原因。



禁止

3合を超えてお米を炊かない。
故障の原因。

この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。
けが・事故の原因。

センサーピンに調理物や汚れを付着させたまま使用しない。
調理できない原因。

運転中に子供やペットをそばに近づけない。
けが・転倒・故障の原因。

内釜や内ブタ、付属品を鍋で煮たり(煮沸消毒)、電子レンジに入れて加熱しない。
変形・変色・破損の原因。

運転中・運転直後に本体の移動・持ち運びはしない。
やけど・故障・けがの原因。

内釜には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。
コーティングが劣化する原因。

本体にのったり、物をのせたりしない。
火災・やけど・故障・変形・変色の原因。

空炊きはしない。
コーティングが劣化する原因。

本体を持ち運ぶときは、必ずハンドルを持って行う。
故障・けがの原因。

調理物や水気を残したまま放置しない。
コーティングが劣化する原因。

使用モードに合わせた部品をセットしてから使用する。
発火・故障・けがの原因。



必ず行う

熱いうちに内釜や調理トレイを取り出す場合は、付属のシリコンミトンを使用する。
やけどの原因。

酸性やアルカリ性の洗剤を使用しない。
破損・故障の原因。

お手入れは本体が冷めてから行う。
やけどの原因。

金属製・ナイロン製のたわし・磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使用しない。
破損・故障の原因。

フタを開けるときは、蒸気や内ブタから落ちる水滴に注意する。
やけどの原因。

■ 設置



不安定な場所、滑りやすい場所、濡れている場所、熱に弱い敷物の上では使用しない。
転倒、落下などによる破損・故障・けが・感電・漏電・火災の原因。



禁止

屋外で使用しない。
故障の原因。



禁止

物をのせたり、落下しやすいところに置かない。
発熱・発火・感電・けがの原因。

壁や家具、熱に弱いものの近くで使わない。
染み・変色・変形の原因。

壁や周囲の家具、家電製品などから適切な距離を保ち、蒸気口をふさがない。
熱による変形・変色・破損の原因。

水やほこりなどがかかりやすい場所では使用・保管しない。
火災・感電・変色・変形の原因。

直射日光や雨が当たる場所に置かない。
故障・変色の原因。

ストーブやガスコンロなど熱源の近くで使用しない。
変形・破損の原因。



禁止

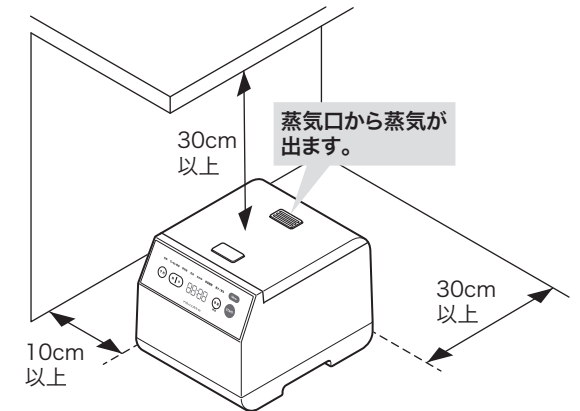
荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使用しない。
やけど・故障・けがの原因。



必ず行う

操作パネル・電源プラグに蒸気を当たらないようにする。
故障の原因。

壁、家具、カーテンなどから30cm以上離れた水平な場所に設置してください。
前面は開放してください。
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

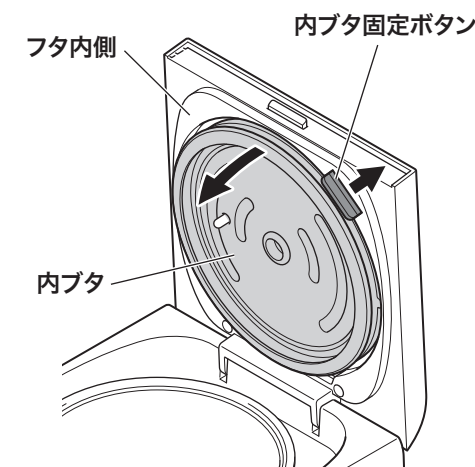


初めてご使用になる際、またはしばらく使わなかったときに

- 初めてご使用になる際、煙やにおいが出るがありますが、異常ではありません。ご使用とともになくなります。
- 本体・電源コード以外の部品を台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗ってよくすすいだ後、しっかり乾かしてから使用してください。
※洗った後、内ブタはしっかり取り付けてください。

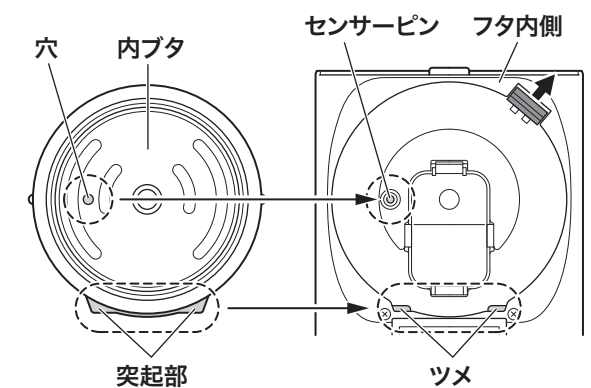
内ブタの取り外し

内ブタ固定ボタンを斜め右上に上げ、内ブタを手前に倒して取り外します。



内ブタの取り付け

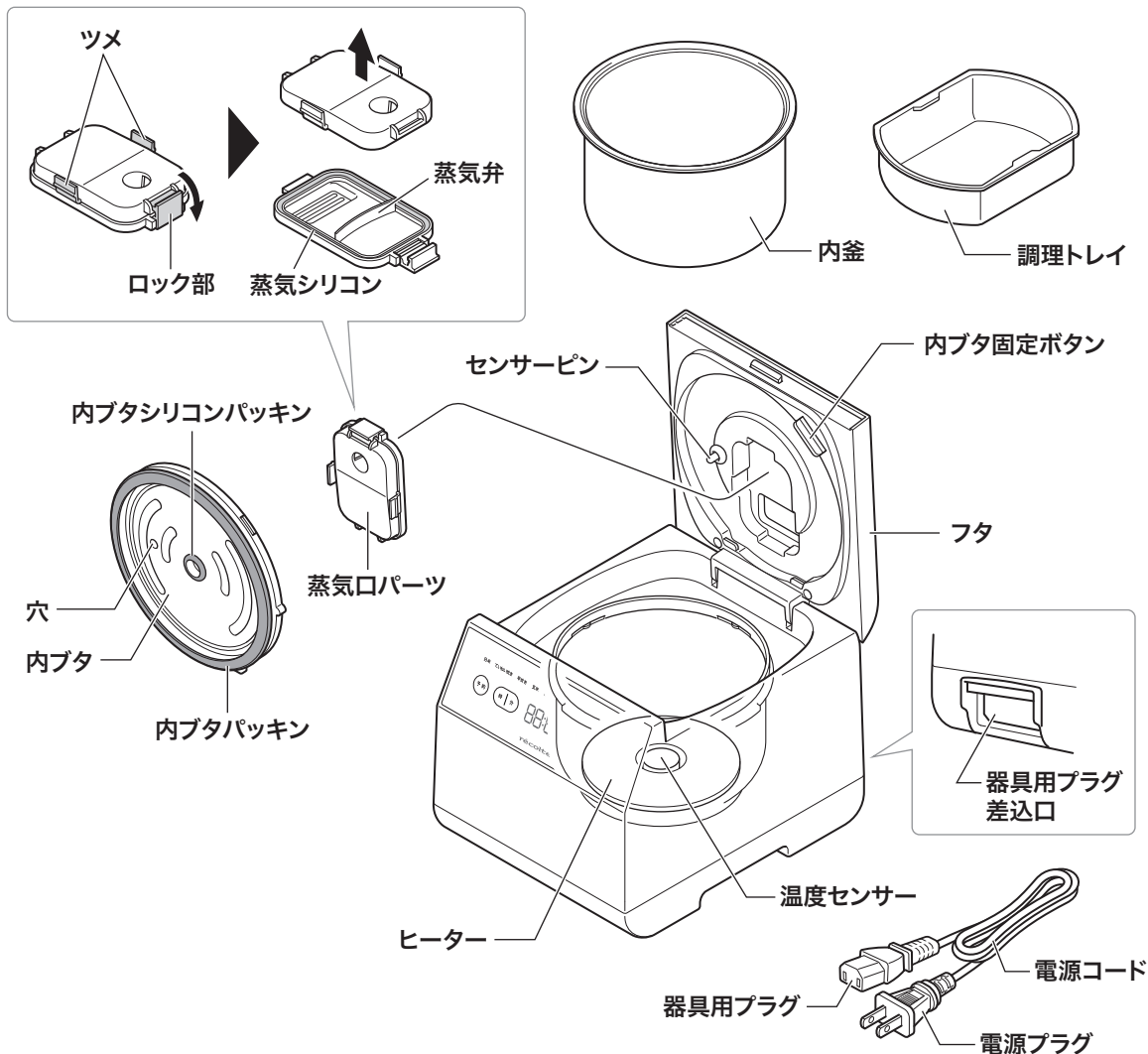
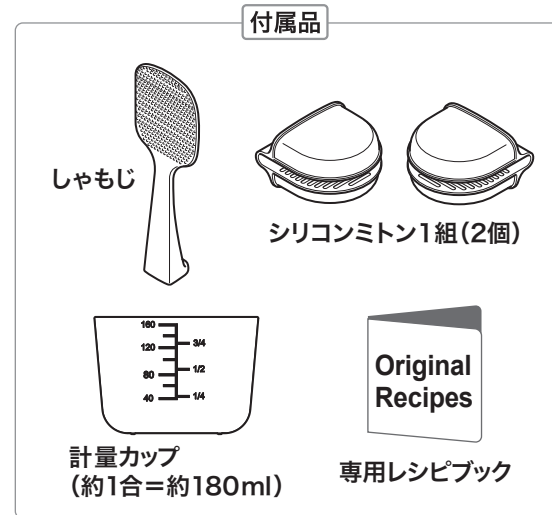
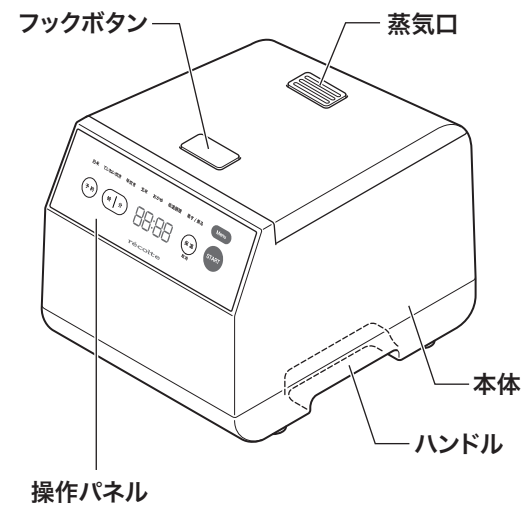
内ブタの突起部をフタ内側のツメに差し込み、しっかりとめ込みます。
※センサーピンと内ブタの穴が緩衝しないように注意してください。



※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。

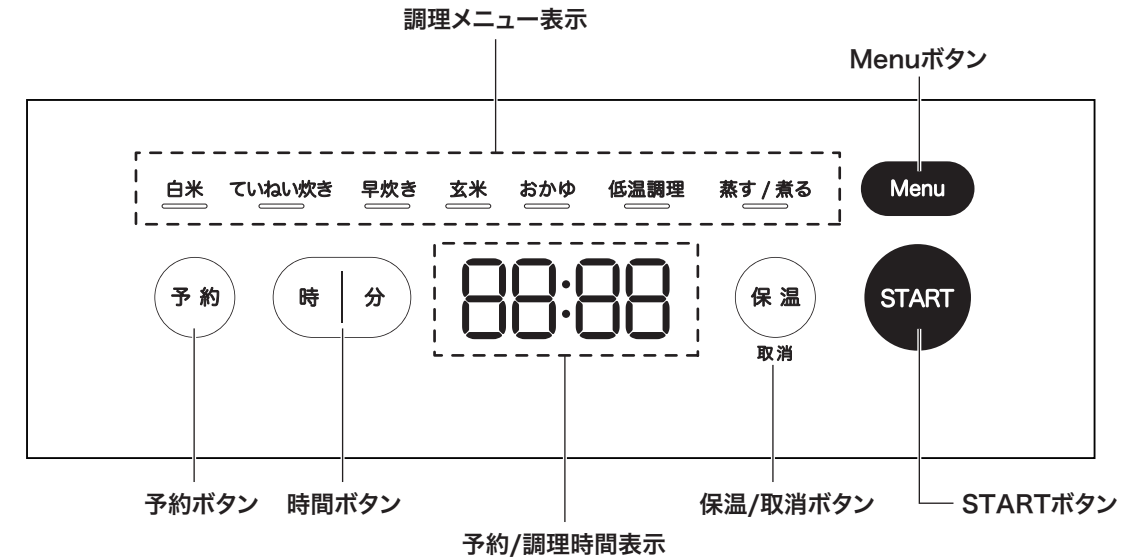
各部(パーツ)の名称

パーツ、付属品をご確認ください



操作パネルの説明

<操作パネル>



予約ボタン	白米・玄米・おかゆを選んだ後に押すと予約時間(タイマー)を設定できます。 予約時間(タイマー)を設定すると、予約時間が点灯します。
時間ボタン	予約時間・調理時間を設定します。 白米・玄米・おかゆは予約時間(タイマー)、低温調理・蒸す/煮るは調理時間を設定できます。
保温/取消ボタン	保温・取消をします。 押すと保温を開始します。 メニュー選択中、調理中、予約中に長押しすると調理・設定を取消します。
STARTボタン	調理・予約調理(予約時間設定時)を開始します。
Menuボタン	調理メニューを設定します。 ボタンを押すごとに 「白米」→「ていねい炊き」→「早炊き」→「玄米」→「おかゆ」→「低温調理」→「蒸す/煮る」 の順に切り替わります。
調理メニュー表示	Menuボタンを押すごとに、選んだメニューが点滅します。選んだメニューで調理、予約調理(予約時間設定時)を開始すると点灯します。
予約/調理時間表示	待機状態のときは「----」が表示されます。 保温中は保温の経過時間が点灯します。 調理中は「-」→「--」→「---」→「----」が表示されます。調理終了10分前になると残時間が点滅します。 白米・ていねい炊き・早炊き・玄米は調理終了後に自動で保温となり、保温経過時間が点灯します。 予約調理(予約時間設定時)は調理開始前まで残時間が表示され、調理が開始すると「-」→「--」→「---」→「----」が表示されます。調理終了10分前になると残時間が点滅します。 蒸す/煮るは設定温度になるまで「-」→「--」→「---」→「----」が表示されます。設定温度になると残時間が点滅します。

調理メニューの機能一覧

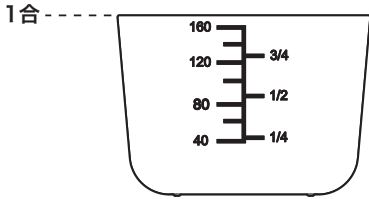
メニュー	機能	容量	調理時間 (基本設定)	調理時間の 設定可能範囲	予約 (タイマー)	自動 保温
白米	白米を炊飯します。	0.5～3合	約45分 (3合の場合)	—	○	○
ていねい 炊き	釜内の温度を約25℃に調節し、 約30分浸水して炊飯します。	0.5～3合	約70分 (3合の場合)	—	—	○
早炊き	白米を早炊きします。	0.5～3合	約40分 (3合の場合)	—	—	○
玄米	玄米を炊飯します。	0.5～2合	約70分 (2合の場合)	—	○	○
おかゆ	おかゆを調理します。	0.25～0.5合	1時間30分	1時間～2時間	○	—
低温調理	釜内の温度を約65℃で調理 します。 ※低温調理する場合は、食材を 入れる袋を専用機器などで真空 状態にしてください。	「白米」の「3」の 水位目盛まで	1時間30分	10分～12時間	—	—
蒸す/煮る	釜内の温度を約100℃にして調理 します。 ※釜内の温度が約100℃に上がっ てから調理が開始されます。	「白米」の「3」の 水位目盛まで	10分	10分～3時間	—	—

※調理時間は目安です。お米の種類や、お米の状態、水温などによって異なります。お好みで水を加減してください。

お米の計りかたと洗いかた

●お米の計りかた

付属の計量カップは1合です。
カップのすりきりまでお米を入れた量が、1合
です。



●お米の洗いかた

1回目はたっぷりの水で手早く洗って、すぐに水を捨てます。2回目からは
たっぷりの水で手の指でかき混ぜながら洗ってください。

お米の浸水に関して

白米、ていねい炊きには浸水工程が含まれています。
お米の種類、室温、水温などによって炊き上がりが異なりますので、調整したい
場合は、事前に浸水してください。
※早炊きは浸水工程がありません。
※無洗米・玄米などを炊くときはパッケージ等に記載されている炊きかたを
参照してください。

⚠ 注意

- 最大炊飯量(3合)以上のお米を炊かない。
ふきこぼれ・故障の原因。
- アルカリイオン水やミネラル成分が多く含まれる硬水などで炊くと、
黄色くパサパサした炊き上がりになります。
- お湯(35℃以上)で洗米しないでください。
うまく炊けない原因。

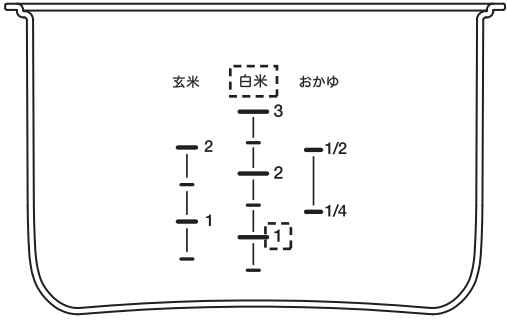
調理のしかた 「白米」「ていねい炊き」「早炊き」「玄米」

1 お米を洗い、内釜の水位目盛に合わせて水加減を調整する

※水加減はごはんのかたさのお好みに合わせて調整してください。
※お米は平らにならしてください。
※指定のお米の量、水量を大きく変えて炊くとうまくできない場合があります。
※35℃以上のお湯を入れないでください。

白米・ていねい炊き・早炊き

白米1合(付属の計量カップ1杯)を炊く場合:「白米」の「1」の水位目盛まで水を入れます。

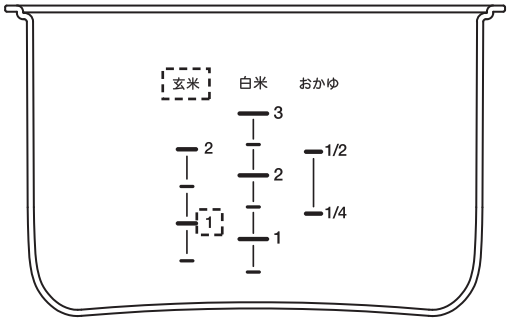


ていねい炊きとは

釜内の温度を約25℃にし、約30分浸水して炊飯します。しっかり浸水することでふっくら炊き上がります。
※25℃を超えた水を入れた場合、冷却はできません。

玄米

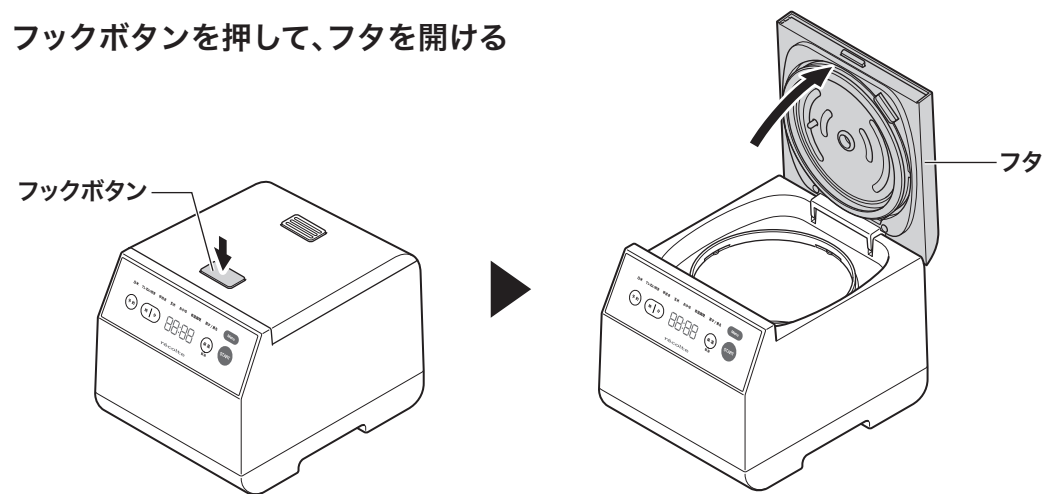
玄米1合(付属の計量カップ1杯)を炊く場合:「玄米」の「1」の水位目盛まで水を入れます。



2 電源コードを接続する

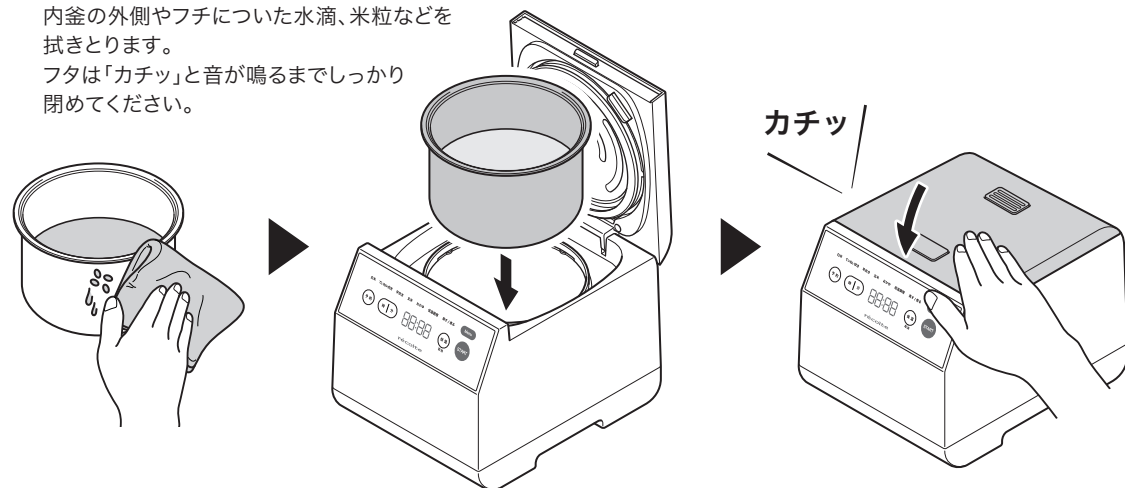
器具用プラグをプラグ差込口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込みます。
操作パネルが一度全点灯し、待機状態になります。

3 フックボタンを押して、フタを開ける



4 内釜を本体にセットして、フタを閉める

内釜の外側やフチについた水滴、米粒などを拭き取ります。
フタは「カチッ」と音が鳴るまでしっかり閉めてください。



5 Menu ボタンを押して、「白米」「ていねい炊き」「早炊き」または「玄米」を選ぶ

※「予約/調理時間表示」に選んだメニューの調理時間が表示されます。

※お米の種類、室温、水温などによって炊き上がりが異なります。
お好みに合わせて水加減を調整してください。

※無洗米・分づき米・胚芽米・麦飯・発芽玄米・雑穀米・炊き込み・おこわについて(p.17 参照)



炊飯 / 調理メニュー	炊飯量	調理時間
白米	0.5～3合	約30～45分
ていねい炊き	0.5～3合	約55～70分
早炊き	0.5～3合	約25～40分
玄米	0.5～2合	約50～70分

※予約設定はp.11 参照

※調理時間は目安です。お米の種類や、お米の状態、水温などによって異なります。お好みで水を加減してください。

6 START ボタンを押して、調理を開始する

「-」→「--」→「---」→「----」が表示されます。

炊き上がり10分前になると「予約/調理時間表示」に調理が終了するまでの時間が表示されます。

途中で調理を中止する場合

保温/取消ボタンを長押しします。

調理が終了するとブザー音が鳴ります。

保温/取消ボタンが点灯し、保温になります。

保温時間は最長12時間です。

「予約/調理時間表示」に保温時間が表示されます。

※12時間経過すると、待機状態になります。

※しゃもじを入れたまま保温しないでください。



途中で保温を中止する場合

保温/取消ボタンを長押しします。

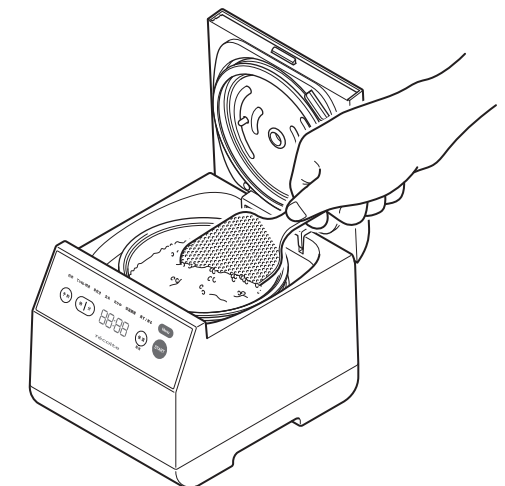
再度、保温/取消ボタンを長押しすると保温に戻ります。長時間の保温は、ごはんのパサツキの原因になります。



7 フックボタンを押してフタを開け、ごはんをしゃもじでほぐす

⚠ 注意

- フタを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどの原因。
- 熱いうちに内釜を取り出す場合は、付属のシリコンミトンを使用する。
やけどの原因。
- 内釜は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。
コーティングが劣化する原因。



8 使用後、保温 / 取消ボタンを長押しし、電源コードを外す

予約設定(タイマー)

調理が終了する時間(時・分)を設定します。
「白米」「玄米」「おかゆ」で予約時間が選択できます。
「ていねい炊き」「早炊き」「低温調理」「蒸す/煮る」では予約時間は選択できません。

1 「白米」「玄米」の場合

調理のしかた の手順 1 ～ 5 を行う(p.8～9参照)

「おかゆ」の場合

調理のしかた の手順 1 ～ 3 を行う(p.12参照)

2 予約ボタンを押して、予約設定(タイマー)に切り替える

予約/調理時間が点滅します。



3 時間ボタンを押して、調理が終了する時間(時・分)を設定する

※基本設定時間から24時間まで設定できます。



4 START ボタンを押して、予約(タイマー)調理を開始する

予約ボタンが点灯し、調理が終了するまでの時間が表示されます。
調理が開始すると「-」→「--」→「---」→「----」が表示されます。
調理終了10分前になると残時間が点滅します。
白米・玄米のときは調理終了後に自動で保温となり、保温経過時間が点灯します。

途中で予約(タイマー)を中止する場合

保温/取消ボタンを長押しします。

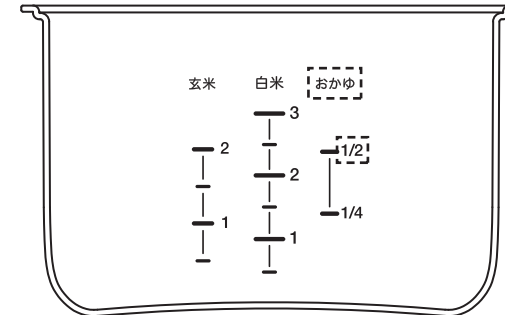
設定時間になると調理を開始します。
調理が終了するとブザー音が鳴ります。
保温/取消ボタンが点灯し、「予約/調理時間表示」に保温の経過時間が表示されます。
※センサーが釜内の温度を感知して温度調整します。
食材の状態、水温・水量などによって時間が多少異なります。

5 使用後、保温 / 取消ボタンを長押しし、電源コードを外す

調理のしかた「おかゆ」

1 お米を洗い、内釜の水位目盛に合わせて水加減を調整する

※水加減はごはんのかたさのお好みに合わせて調整してください。
※お米は平らにならしてください。
※指定のお米の量、水量を大きく変えて炊くとうまくできない場合があります。



おかゆ1/2合を調理する場合(付属の計量カップ1/2杯)、
「おかゆ」の「1/2」の水位目盛に水平線を合わせます。

2 調理のしかた「白米」「ていねい炊き」「早炊き」「玄米」の手順 2 ～ 4 を行う(p.8～9参照)

3 Menu ボタンを押して、「おかゆ」を選ぶ

※調理時間(基本設定)が表示されます。
時・分を押し、調理時間を設定してください。
(時間調整の方法はp.11参照)

調理メニュー	調理量	調理可能時間
おかゆ	0.25～0.5合	1時間～2時間



4 STARTボタンを押して、調理を開始する

※調理が終了するまでの時間が表示されます。

途中で調理を中止する場合

保温/取消ボタンを長押しします。

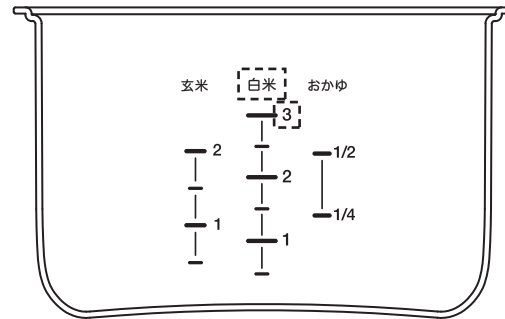
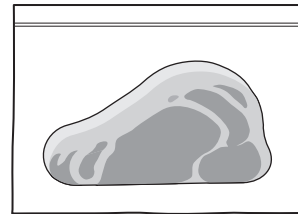
調理が終了するとブザー音が鳴ります。
※センサーが釜内の温度を感知して温度調整をします。
食材の量や状態、水温・水量などによって時間が多少異なります。



5 使用後、電源コードを外す

調理のしかた「低温調理」

- ①食材を食品用のチャック付き保存袋に入れる
- ②内釜に①を入れ、お湯(約50～65℃)を「白米」の「3」の水位目盛まで注ぐ



2 Menuボタンを押して「低温調理」を選ぶ

※調理時間(基本設定)が表示されます。
時・分を押し、調理時間を設定してください。
(時間調整の方法はp.11参照)

調理メニュー	調理量	調理可能時間
低温調理	—	10分～12時間



3 START ボタンを押して、調理を開始する

※調理が終了するまでの時間が表示されます。

途中で調理を中止する場合

保温/取消ボタンを長押しします。

調理が終了するとブザー音が鳴ります。

※センサーが釜内の温度を感知して温度調整します。

食材の量や状態、水温・水量などによって時間が多少異なります。



4 使用後、電源コードを外す

⚠ 注意 低温調理は以下に注意してください。

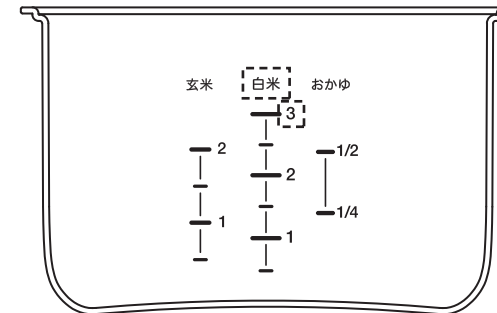
- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理する。
- 食材は新鮮なものを使用する。
- 食品用のチャック付き保存袋は、毎回新しいものを使用する。
- 食品用のチャック付き保存袋に食材を入れるときは、できるだけ空気を抜く。
空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火が通りにくくなります。
- あらかじめ約65℃に温めておいたお湯を使用する。
菌が繁殖しやすい5～55℃の温度帯は避けるようにする。
- 食肉を調理する際は、かたまり肉を使用する。
- 調理したものは早めに食べ切る。
常温で放置すると食中毒のリスクが高まります。
保存する場合は、粗熱を取った後すぐに冷蔵庫で保存してください。
- 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の低い方に食べさせる際は、十分に注意する。
調理や食材の状態、体調に不安がある方には食べさせないでください。

調理のしかた「蒸す / 煮る」

内釜で炊飯や煮込み料理をするときに、調理トレイでも調理ができます。

1 内釜に材料を入れる

煮込み調理をする場合、最大量は「白米」の「3」の水位目盛までです。



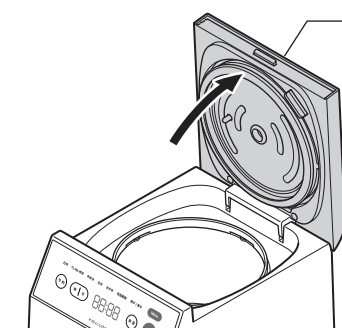
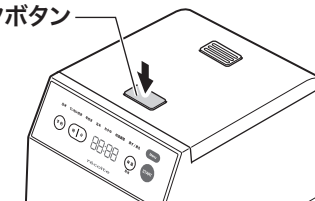
2 電源コードを接続する

器具用プラグをプラグ差込口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込みます。
操作パネルが一度全点灯し、待機状態になります。

3 フックボタンを押して、フタを開ける

フックボタン

フタ



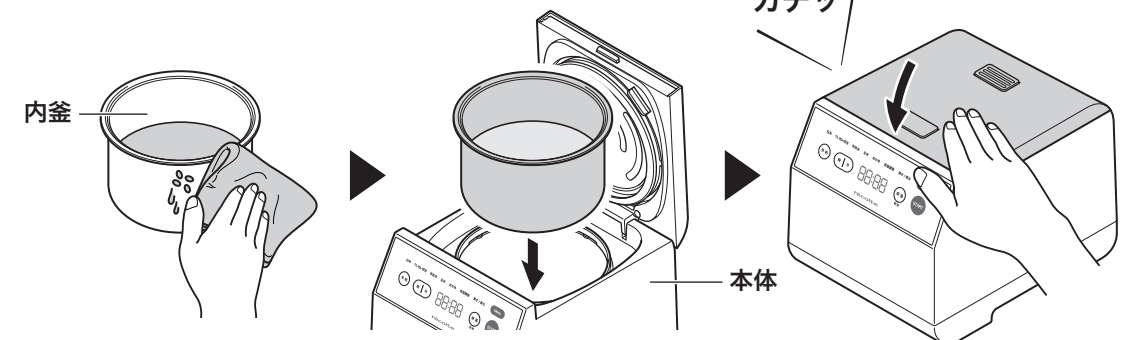
4 内釜を本体にセットする

内釜の外側やフチについた水滴、米粒などを拭き取ります。
フタは「カチッ」と音が鳴るまでしっかり閉めてください。

内釜

カチッ

本体



5 Menuボタンを押して、「蒸す / 煮る」を選ぶ

※調理時間（基本設定）が表示されます。
時・分を押し、調理時間を設定してください。
（時間調整の方法は p.11 参照）



炊飯 / 調理メニュー	調理量	調理可能時間
蒸す/煮る	内釜 「白米」の「3」の水位目盛まで	約10分～3時間

6 STARTボタンを押して、調理を開始する

※設定温度になるまで「-」→「--」→「---」→「----」が表示されます。
設定温度になると残時間が表示されます。

途中で調理を中止する場合

保温/取消ボタンを長押しします。

調理が終了するとブザー音が鳴ります。

※センサーが釜内の温度を感知して温度調整します。

食材の量や状態、水温・水量などによって時間が多少異なります。



7 使用後、保温 / 取消ボタンを長押しし、電源コードを外す

調理トレイの使いかた

調理トレイは調理中に出る蒸気を使って調理します。

※具体的な設定については、付属のレシピブックを参考にしてください。

※おかずとごはんを同時調理する場合は予約調理はしないでください。

材料が腐敗する原因になります。

※色の強いものを使用した場合、色移りすることがあります。

※においの強いものを使用した場合、においが移ることがあります。

⚠ 注意

- レシピブックに記載の容量を超えて調理しない。
故障の原因。
- 材料で内釜の穴をふさがない。
故障の原因。

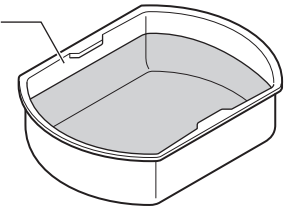
1 調理トレイに材料を入れる

材料の最大量は、調理トレイの底から2/3の高さを目安としてください。

分量を超える場合は、レシピブックに記載された分量であれば使用できます。

※材料は平らにならしてください。

調理トレイ

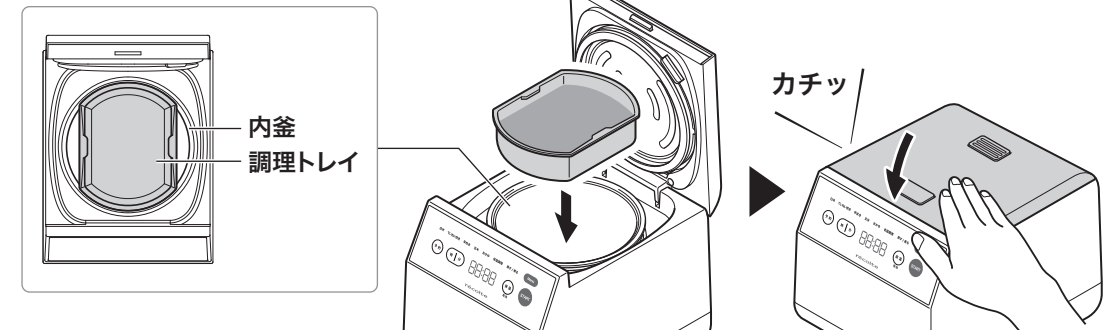


2 調理トレイを内釜にセットする

調理トレイの外側やフチについた水滴は拭きとってください。

フタは「カチッ」と音が鳴るまでしっかりと閉めてください。

調理トレイのみを使用するときは、必ず内釜に水を入れてください。



調理トレイ使用時の内釜の容量

メニュー	容量
白米	1.5合まで
ていねい炊き	1.5合まで
早炊き	1.5合まで
玄米	1合まで
蒸す/煮る	「白米」の「1.5」の水位目盛まで

※おかゆ、低温調理のときは調理トレイを使用しないでください。

3 フックボタンを押してフタを開け、調理トレイを取り出す

⚠ 注意

- フタを開けるときの、蒸気や内釜から落ちる水滴に注意する。
やけどの原因。
- 熱いうちに内釜や調理トレイを取り出す場合は、付属のシリコンミトンを使用する。
やけどの原因。



ごはんをおいしく炊くためのコツ

●内釜の水位目盛を目安にお好みで水加減を調整する

お米の種類、産地、季節により、お好みで水を加減してください。

お米のパッケージ等に記載されている炊きかた・水加減を参照してください。

※やわ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、蒸気弁からふきこぼれることがあります。

●無洗米を炊くとき

無洗米と水を入れた後、お米が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。

水を入れただけでは、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回水を入れ替えてください。

そのまま炊くと、焦げたり、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。内釜の炊飯の水位目盛の上を目安に水を入れてください。

●分づき米・胚芽米・麦飯・発芽玄米・雑穀米を炊くときは、「白米」メニューを選ぶ

雑穀や大麦を白米に混ぜて炊くときは、白米の上に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)は必ず守ってください。

※「白米」の「3」の水位目盛を超えて食材、水分を入れないでください。

炊き込み	2.5合以下
おこわ	2.5合以下
全がゆ	おかゆ1/2水位目盛以下
玄米	1.5合以下

⚠ 注意

- 保温や予約炊飯はしない。
変色・内釜の腐食・腐敗の原因。
- 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。
付属のレシピブックを参照してください。

●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。

玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」を選んでください(このときの玄米は、1～2時間浸水させてから炊いてください)。

お手入れのしかた

使用後は必ずお手入れしてください。

お手入れは必ず電源プラグをコンセントから抜いて、本体が十分に冷めてから行ってください。

⚠ 注意

- 研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロンや金属製のたわし・シンナー・ベンジンは使わない。
故障の原因。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使用しない。
故障の原因。
- 本体を丸洗いしたり、電源プラグに水分を付着させない。
ショート・感電・故障の原因。

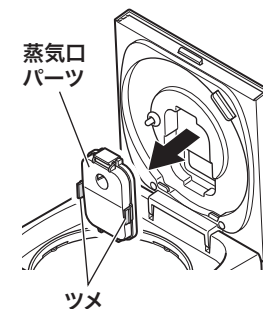
■水洗いできるもの

●内釜、調理トレイ、内ブタ、内ブタパッキン、内ブタシリコンパッキン、蒸気口パーツ、しゃもじ、計量カップ、シリコンミトン

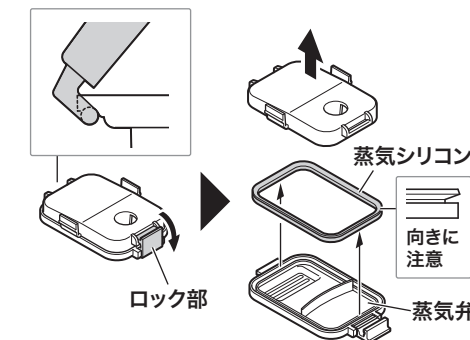
本体から取り外し、台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗い、よくすすいだ後、乾いた布で水気をとってください。蒸気口パーツ、内ブタシリコンパッキンは取り外すことができます。※内ブタの取り外し、取り付け(p.4参照)

蒸気口パーツの取り外し

① ツメ2カ所を押さえ、フタ内側の蒸気口パーツを取り外す。

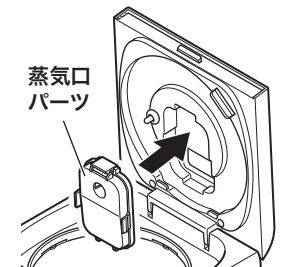


② ロック部を下げてロックを解除し、パーツを分解する。



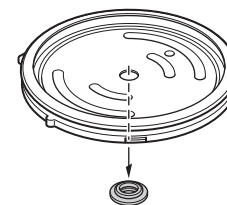
蒸気口パーツの取り付け

蒸気口パーツの取り外しと逆の手順で、蒸気口パーツを組立て、フタにしっかり取り付ける。



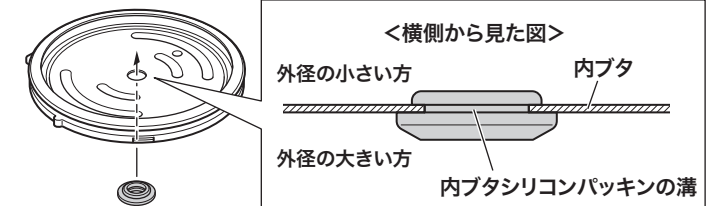
内ブタシリコンパッキンの取り外し

内ブタシリコンパッキンをつまみながら引き抜く。



内ブタシリコンパッキンを内ブタに取り付ける

内ブタシリコンパッキンの溝が、内ブタの穴のフチに収まるように取り付ける。



■水洗いできないもの

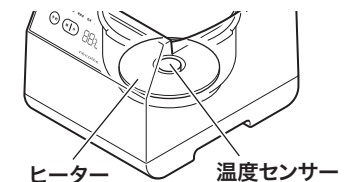
●本体・フタ

やわらかい布などに水を含ませ、かたくしぼってから汚れを拭きとった後、乾いた布などで水気をとってください。

汚れがひどい場合は、布などに水で薄めた台所用中性洗剤を含ませて拭きとり、乾いた布などで水気をとってください。

●ヒーター・温度センサー

異物などがこびりついた場合は、水で薄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磨き、かたくしぼった布で泡や水気を拭きとってください。



故障かな？と思ったら

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。

症状	主な原因	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	電源プラグがコンセントから 抜けている	電源プラグをコンセントに差し込む (p.8)
調理できない	水の量が不足している	水と材料の量を調整する
	水と材料の割合が間違っている	水と材料の割合を調整する
	ヒーターと内釜の間に異物が混入 している	異物を取り除く
	内釜が変形している	新しい内釜と交換する
	保温になっている	保温 / 取消ボタンを長押しして、保温を取消する
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	規定容量にする (p.8)
調理中にふきこぼれる	お米または材料が多い、水が多い	規定容量にする (p.8)
	内釜の水位目盛の規定容量以上の 水、食材を入れた	規定容量にする (p.8)
	内ブタが正しく取り付けられてい ない	内ブタ及び内ブタシリコンパッキンを正しく取り 付ける (p.4)
	蒸気口パーツが正しく取り付けら れていない	蒸気口パーツを正しく取り付ける (p.18)
調理中、保温中に音がする	「カチカチ」という音がする	ヒーターの ON/OFF の音です 故障ではありません
	水のはじける音がする (調理中、蒸らし中)	故障ではありません
	「ピチピチ」という音がする	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
	上記の音とはまったく異なった音が する	カスタマーセンターにご連絡ください
ごはんが焦げる	温度センサーに汚れが付いている	お手入れをする (p.18)
	長時間保温した	長時間保温しない
ごはんが変色する、におう	長時間保温した	長時間保温しない
	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を使わない
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	異物を取り除く
樹脂などのにおいがする	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

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～16時(土日祝日を除く)

〒125-0062
東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

カスタマーセンター
<https://recolte-jp.com/support/>



部品・消耗品のご購入

レコルト公式オンラインショップ・カスタマーセンター、
または製品をお買い上げいただきました販売店にお問
い合わせください。

カスタマーセンター
<https://recolte-jp.com/support/>



仕様

品名	クッキングライスクッカー
品番	RCR-2
電源	AC 100V 50/60Hz
消費電力	300W
商品サイズ	本体：約W19.6×D25.1×H19.1cm 内釜：直径 約16.1cm
容量	炊飯容量：0.09～0.54L(0.5合～3合)
コード長	約1.0m
主な素材	本体、フタ：ポリプロピレン 内釜：アルミニウム(セラミックコーティング)
重量	約 2.1kg
付属品	計量カップ、しゃもじ、シリコンミトン(1組)、専用レシピブック
生産国	中国

※ 仕様、デザインは商品改良のため予告なく変更することがあります。

省エネ法関連表示 ^{*1*2*3}	
最大炊飯量	0.54ℓ (3合)
区分名	E
蒸発水量 ^{*4}	30.4g
年間消費電力量	41.1 (kWh/年)
1回あたりの炊飯時消費電力量 ^{*5}	102 (Wh)
1時間あたりの保温時消費電力量 ^{*5}	11.9 (Wh)
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量	0.26 (Wh)
1時間あたりの待機時消費電力量	0.11 (Wh)

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・環境温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。

*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)

*4 蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出する為に用いる数値です。

*5 1回あたりの炊飯時消費電力量は「白米」メニュー。1時間あたりの保温時消費電力量は「白米」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)

※1カップ=約1合(約180ml)です。

Handwriting practice area on page 21, consisting of 20 horizontal dashed lines.

Handwriting practice area on page 22, consisting of 20 horizontal dashed lines.