

糖質カット炊飯器
VI-RCL3A-WT
取扱説明書



このたびは糖質カット炊飯器VI-RCL3A-WTをお買いあげいただきまして誠にありがとうございます。
ご使用前にこの取扱説明書(保証書付)を必ず最後までお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあと、いつでも必要な時に取り出せるように所定の場所に保管してください。



01~04	安全上のご注意
05~06	各部の名前とはたらき
07~14	ご使用方法
15~16	お手入れ
16	こんな表示が出たら
17	うまくできない・故障かな?と思ったら
17	仕様
18	保証とアフターサービス
裏表紙	保証書

⚠ 注意
調理以外に使用しない。
一般のご家庭でご使用いただく電熱器具です。
調理以外にはご使用しないでください。
業務用には使用しない。
業務用には使用しないでください。
早期故障の原因になります。

安全上のご注意 (その1)

ご使用前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

表示と意味は次のとおりです。

⚠ 警告

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。

⚠ 注意

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が障害を負う可能性が想定されること、また物的損害のみの発生が想定されることを表しています。

※物的損害とは、機械、建物、家屋、家財及び家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

具体的な絵表示には次の意味がありますので、十分に理解してお読みください。



分解禁止

⊘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指示しています。上図の場合は「分解禁止」を表します。



プラグを抜く

●は、強制(必ずすること)を示します。

具体的な強制内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。上図の場合は「差込プラグをコンセントから抜くこと」を表します。

⚠ 警告 やけど・けがを防ぐために

異常・故障時にはすぐに使用を中止し、差込プラグを抜く。

- ・電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- ・コゲくさい臭いがする。
- ・電源コードや差込プラグが異常に熱い。

などの症状が出たら、すぐに販売店またはお客様ご相談センターへ点検・修理を依頼してください。

詳しくはP.18をご覧ください。



必ず行う



プラグを抜く

子供だけで使わせたり、取り扱いに不慣れな方の使用や、幼児の手の届くところで使わない。やけど・感電・けがの原因になります。



禁止

⚠ 警告 取り扱い・使い方

修理技術者以外の人、絶対に分解・修理を行わない。
または改造しない。
異常動作して感電・発火し、けがの原因になります。



分解禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因になります。



水濡れ禁止

蒸気口に手や顔を近づけない。
やけどの原因になります。
特に乳幼児には充分ご注意ください。



接触禁止

本体の穴やすき間に異物を入れない。
感電・異常動作の原因になります。



禁止

⚠ 警告 電源・コード

付属の電源コード以外は使用しない。
故障・発火の原因になります。



禁止

差込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・発火の原因になります。



必ず行う

電源は交流100Vで定格15Aのコンセントを単独で使う。
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。



必ず行う

差込プラグのほこりなどは定期的に拭き取る。
プラグにほこりなどがたまると、
湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。



必ず行う

差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに
必ず先端の差込プラグをもって引き抜く。
感電・ショート・故障の原因になります。



必ず行う

濡れた手で差込プラグを抜き差ししない。
感電の原因になります。



濡れ手禁止

使用時以外は、差込プラグを必ず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
原因になります。



プラグを抜く

電源コードや差込プラグが傷んだり、
コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

差込プラグにピンやごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

差込プラグをなめさせない。
乳児が誤ってなめないように注意する。
感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理
に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。また、重
たいものを載せたり挟み込んだりしない。
電源コードが破損し、感電・ショート・火災の原因にな
ります。



禁止

⚠ 注意 取り扱い

調理物が異常に発煙したり発火した場合は、
すぐに差込プラグを抜く。
火災の原因になります。



調理後ふたを開けるときは、
蒸気や内ふたから落ちる熱い水滴に気をつける。
やけどの原因になります。



お手入れをするときは本体が冷めてから行う。
やけどの原因になります。



使用後は必ず「保温/取消」ボタンを押して
スタンバイの状態にする。
調理が終わると、自動的に保温またはスタンバイに
切り替わります。



調理以外の目的で使用しない。
加熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。



業務使用は行わない。
一般家庭用の熱器具です。ご使用方法を理解せずに
不特定多数の方がご使用されることは、本器の早期
故障や重大事故につながります。



ふたを開けて調理をする場合は、
釜に手や指を触れない。やけどの原因になります。



本体を水洗いしない。
感電・故障の原因になります。



お手入れのときは、差込プラグをコンセントから必ず
抜いて行う。
やけど・感電の原因になります。



から炊きをしない。
故障や過熱・異常動作の原因になります。



専用の外釜・内釜以外は使用しない。
故障・やけどの原因になります。



蒸気口をふさがない。
本体やふたの変形・変色の原因になります。



低糖質炊飯メニュー、通常炊飯メニュー、
おかゆメニューでは調理中はふたを開けない。
失敗の原因になります。



外釜と本体の間には水を入れない。
事故・故障の原因になります。



外釜の外についた異物や米粒がついたまま
使わない。
焦げたりうまく炊けない原因になります。



落下などにより本体が破損した場合は、
差込プラグを抜いて修理の依頼を行う。
感電事故の原因になります。



取扱説明書に記載以外の用途に使用しない。
蒸気や内容物が噴き出したり、ふきこぼれによる
やけど・けがの原因になります。



3～5年に一度は定期点検を行う。
本体内部にほこりなどがたまったまま長時間使用する
と、火災や故障の原因になります。
(有償点検となります。)



△ 注意 使用場所

壁や家具の近くでは使わない。

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
また、本体の故障・変形や火災の原因になります。



禁止

不安定な場所の上では使用しない。

本体の落下などによるけがや調理物の落下によるやけどの原因になります。



禁止

荷重強度が不足しているスライド式のテーブルでは使わない。

本体が落下し、やけどや故障の原因になります。



禁止

本体の周り20cm以内に物を置いて使用しない。

熱の影響で変形、変色、変質の原因になります。



禁止

火気(コンロ・ストーブ)の近くやほこりの多いところ、水のかかるところでは使用しない。

故障や破損、ショート・発火及び感電・漏電の原因になります。



禁止

ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や、じゅうたん、新聞紙、ダンボールなどや畳の上では使用しない。

火災の原因になります。



禁止

△ 注意 やけど・けがを防ぐために

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

蒸気が高温のため、火傷の原因になります。



必ず行う

とっ手を持って運ばない。

やけど、けがの原因になります。



禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない。

高温のため、やけどの原因になります。



禁止

移動するときは、とっ手のフックボタンに触れない。

ふたが開き、やけど・けがの原因になります。



禁止

熱いうちに内釜や外釜を取り出す場合は、ミトンなどを使用する。

やけどの原因になります。



必ず行う

ふたを開閉する場合は、

手や指を挟まないように注意する。

けがの原因になります。



禁止

外釜、内釜は炊飯器以外では使用しない。

ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなどで使用すると、やけど、けがの原因になります。

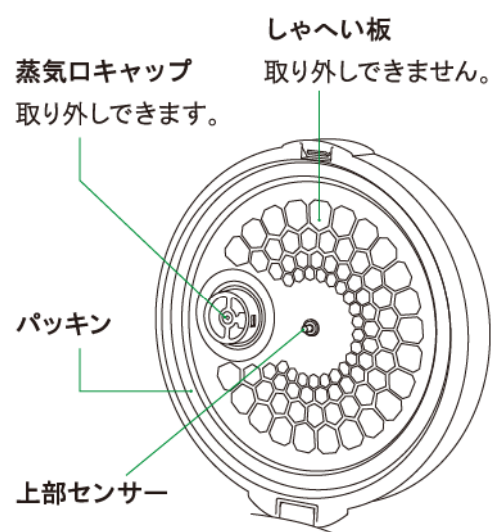


禁止

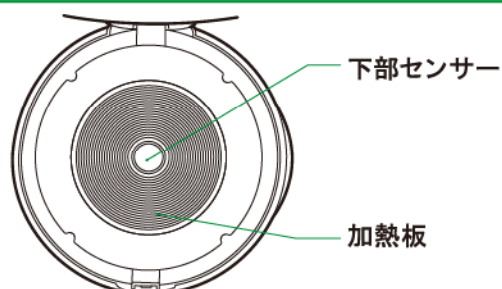
各部の名前とはたらき



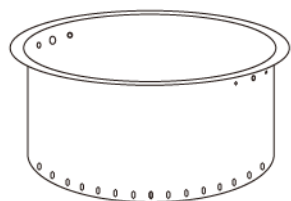
ふた



本体内部図

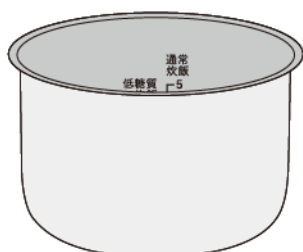


内釜



外釜

フッ素樹脂加工が
施してあります。



つゆ受け
取り外しできます。

とっ手

蒸気口

プラグ差込口

差込プラグ
コンセントに
差し込みます。



器具用プラグ
本体のプラグ差込口
に差し込みます。

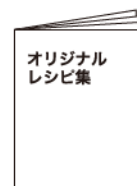
付属品



計量カップ 1個
約180ml(約1合=約150g)



しゃもじ 1個



オリジナルレシピ集 1冊

操作パネル

表示部のデジタル表示について

スタンバイ状態  調理選択待ち時間で 00:00 00:00 ランプが点滅 1 2 3 4	設定時、調理、保温時に「保温・取消」ボタンを押した状態(スタンバイ)です。また、コンセントを差し込んだ直後や、スタンバイ状態で、「スタート」ボタンを押した状態です。5 分間何もしないとスタンバイ状態に戻ります。	 点灯 回転	調理中です。この状態から一定時間経つと残り時間表示に切り替わります。
 点滅	調理時間、またはタイマー時間設定状態です。	 点灯	タイマー残り時間、または調理残り時間です。
		 点灯	保温状態です。調理が完了すると自動で保温状態に変わります。 ※おかゆは調理後、自動で保温にはなりません。

保温ランプ

保温中は点灯します。

「保温・取消」ボタン

各種設定、調理、保温中に押すと、スタンバイ状態に戻ります。スタンバイ状態で押すと、保温を開始します。

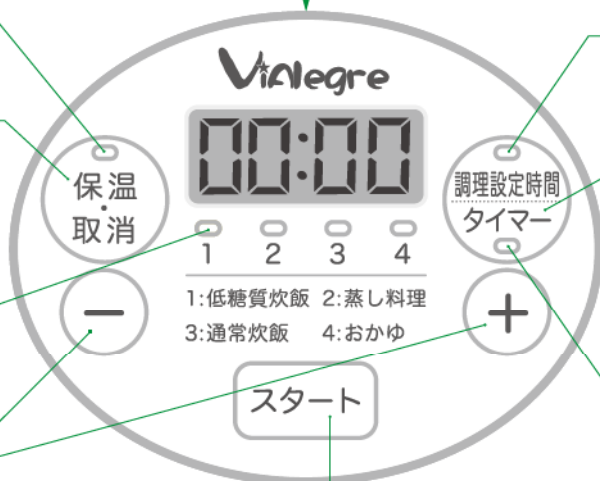
調理ランプ

調理選択、調理時間設定は点滅、「スタート」ボタンを押すと点灯します。

「+」「-」ボタン

調理選択、タイマー時間、調理時間を設定します。

※低糖質炊飯、通常炊飯での調理は時間を設定できません。



調理設定時間ランプ

調理時間設定中は点滅、調理中は点滅します。

「調理設定時間/タイマー」ボタン

「1:低糖質炊飯」「3:通常炊飯」を選択後、1回押すとタイマー設定になります。「2:蒸し料理」「4:おかゆ」を選択後、1回押すと調理時間の設定、もう一度押すとタイマー設定になります。

タイマーランプ

タイマー時間設定中は点滅し、稼働中は点灯します。

「スタート」ボタン

「1:低糖質炊飯」「3:通常炊飯」を選択後に押すと、調理を開始します。「2:蒸し料理」「4:おかゆ」で、調理時間を設定後に押すと、調理を開始します。スタンバイ状態で押すと、調理選択待ち状態になります。※「2:蒸し料理」「4:おかゆ」は調理時間を設定しないと調理を開始しません。

調理メニューの説明

メニュー	使用する釜		できること	容量	調理時間	設定時間	操作手順
	内釜	外釜					
01 1:低糖質炊飯	○	○	糖質カットのご飯が炊けます。	1～3合	炊飯時間は約45分(1合)～50分(3合)です。 ※蒸らし時間は含まれています	30分固定	P7～8
02 2:蒸し料理	○	○	短時間の蒸し料理ができます。	直径19cm、高さ8cmまで	調理時間は約11～61分です。 外釜の水が沸騰するまで(約10分)+設定時間(1～60分:蒸気が出続ける時間)となります。	1～60分 (1分単位)	P9～10
03 3:通常炊飯	×	○	通常のご飯が炊けます。 糖質カット効果はありません。	1～5合	炊飯時間は約40分(1合)～50分(5合)です。 ※蒸らし時間は含まれています	15分固定	P11
04 4:おかゆ	×	○	おかゆが炊けます。	0.5～1.5合 (全がゆ)	調理時間は全がゆの場合、約28分(0.5合)～38分(1.5合)です。 ※設定時間20分を含みます。その他のおかゆは設定時間で増減します。	全がゆ:20分 七分がゆ:20分 五分がゆ:25分 三分がゆ:30分	P12

メニュー【1:低糖質炊飯】 低糖質ご飯を炊く

1 お米を計り、洗う

付属の計量カップで必要量を計り、ザルに入れます。お米はすりきりで計ります。ボウルを用意し、たっぷりの水を入れてお米を洗います。

● 1回目

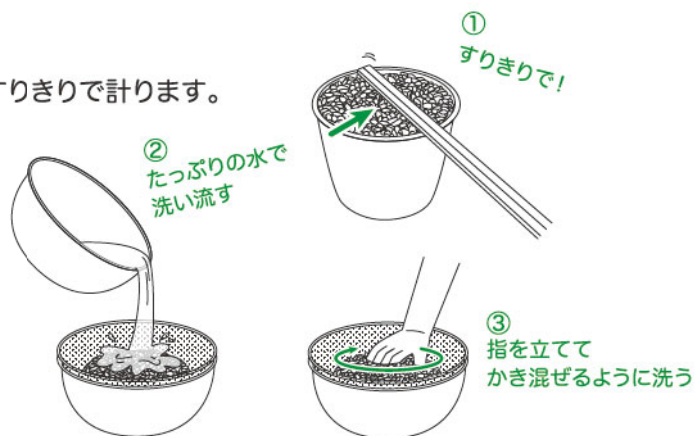
お米を水につけて2、3回かき混ぜ、ざっと洗い流します。

● 2回目以降

新しい水を入れたボウルにお米が入ったザルを入れ、10回程度かき混ぜて洗い流します。この工程を3回ほど繰り返します。

※計量カップはすりきりで1合:約150gです。

※無洗米を使用する場合も付属のカップを使用します。



2 外釜に水を入れ、本体にセットする

炊くお米の合数に合わせて、外釜の低糖質炊飯目盛まで水を入れ本体にセットします。

※アルカリ度の高い(pH9以上)の水は使用しないでください。

※本体と外釜の間に異物や米粒が付いていないことを確認してください。

●左の目盛り:普通のご飯の固さに炊き上がり、※約25%糖質がカットされます。

●右の目盛り:柔らかめに炊き上がります。

糖質はその分より多くカットされ、※約36%糖質がカットされます。

※一般財団法人日本食品分析センター依頼試験結果資料より

低糖質
炊飯

柔らか
普通
3
2
1
2
3
1

お米の合数に
合わせて水を入れる

3 内釜を外釜にセットする

内釜に水をよく切ったお米を入れ、外釜の中にゆっくりセットします。

外釜の水が内釜に入り、お米が水に浸ります。

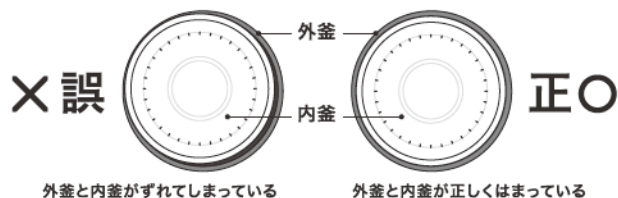
※内釜をセットするときは自然に落ちる程度の速さで行ってください。

押すようにセットすると、外釜の水が溢れ出る場合があります。

水の入った外釜に
内釜をセットすると
水が内釜に浸透します

4 お米を平らにならし、ふたを閉じる

※ふたを閉める際は、内釜が正しく外釜に入っているかご確認ください。



注意
内釜のふちが外釜に乗り上げていると、炊飯モードの時などに吹きこぼれる場合があります。

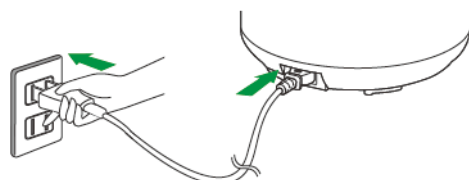
5 電源コードを接続する

器具用プラグを本体のプラグ差込口に差し込みます。

差込プラグを、正しく配線された交流100Vのコンセントに根元までしっかり差し込むとデジタル表示が「---」になり、4つの調理ランプが点滅します。

※何もしないまま5分経つと、4つの調理ランプが消灯し、スタンバイ状態になります。

スタート ボタンを押すと、再度4つの調理ランプが点滅します。



6 ー ボタンを押して、「1:低糖質炊飯」を選択する

デジタル表示が「1」になり、の調理ランプが点滅します。

調理時間の設定は固定のためできません。



7 スタート ボタンを押して、炊飯を開始する

※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。

予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。

※炊飯完了時間が残り30分になると残り時間を表示します。

※炊飯中は蒸気口より熱い蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

※炊飯中はふた、蒸気口に布巾などをかけないでください。



8 炊飯完了のブザーが5回鳴り、保温になったらご飯をほぐす

※蒸らしは終わっています。

※完了のブザーが鳴ったら、ふたを開けてください。炊飯中や炊飯完了直後は、蒸気口から蒸気が出続けますので、やけどに注意してください。

※炊飯完了直後、すぐにふたを開くと蒸気口から湯滴がこぼれ落ちることがありますので、ご注意ください。

※ご飯をほぐす時は、内釜が回らないようにミトンなどで押さえて行ってください。

※内釜、外釜を取り出す際は、やけどに注意してミトンなどを使用してください。

① 炊飯が終わると保温になります。



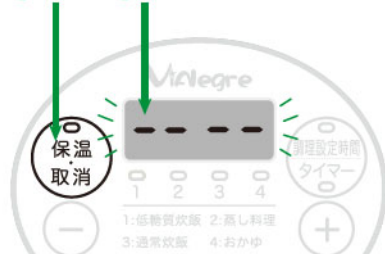
② ミトンで釜を押さえながらかき混ぜる

9 保温取消 ボタンを押して保温を停止し、電源コードを抜く

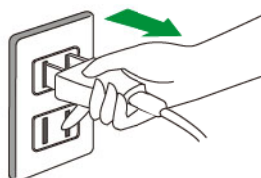
※保温は12時間経つと自動停止し、スタンバイ状態になります。

※炊飯後はなるべく早くお召し上がりください。長時間保温をすると、変色、ニオイ、パサつきの原因になります。

① 押す ② スタンバイ状態になる



③ コンセントを抜く



メニュー【2:蒸し料理】 蒸し料理を作る

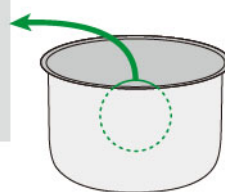
1 外釜に水を入れる

外釜の内側に印刷された、「蒸し料理 水ここまで」の線まで水を入れます。

※水の必要量は約500ミリリットルです。

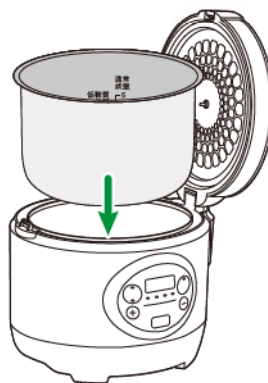
このラインまで
水を入れます

蒸し料理
水ここまで



2 外釜を本体にセットする

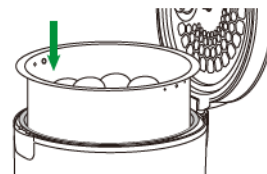
※本体と外釜の間に異物や米粒がついていないことを確認してください。



3 内釜を外釜にセットする

4 内釜に食材をのせ、ふたを閉める

食材を内釜に入れて
外釜にセットする



5 電源コードを接続する

差込プラグを、正しく配線された交流100Vのコンセントに根元までしっかり差し込むとデジタル表示が「----」になり、4つの調理ランプが点滅します。

※何もしないまま5分経つと、4つの調理ランプが消灯し、スタンバイ状態になります。

スタート ボタンを押すと、再度4つの調理ランプが点滅します。

6 ボタンを押して、「2:蒸し料理」を選択する

デジタル表示が **2** になり、 の調理ランプが点滅します。

7 ボタンを押して蒸し時間を設定する

ボタンを押すと、デジタル表示が **00:10** になります。

ボタンを押して蒸し時間を設定します。

※次のページの「蒸し時間の目安」を参照してください。

初期表示は **00:10** で、1~60分(1分単位)で設定ができます。

8 ボタンを押して、調理を開始する。

※水が沸騰すると表示が残り時間(設定時間)に切り替わります。

※調理中は蒸気口より熱い蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

※調理中は蒸気口に布などをかけないでください。

※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。

予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。



9 ブザーが5回鳴り、調理が完了する。

自動的に保温に切り替わります。

※完了のブザーが鳴ったら、ふたを開けてください。調理中や調理完了直後は、蒸気口から蒸気が出続けますので、やけどに注意してください。

※ふたを開けて食材を取り出す際はやけどにご注意ください。

※調理完了直後、すぐにふたを開くと蒸気口から湯滴がこぼれ落ちることがありますので、ご注意ください。

※内釜、外釜を取り出す際は、やけどに注意してミトンなどを使用してください。

10 ボタンを押して保温を停止し、電源コードを抜く

※蒸し料理は出来上がったらずぐに  ボタンを押して取り出してください。

そのままにしておくと、余熱により火が通り過ぎてしまう場合があります。

● 蒸し時間の目安

種類	食材	分量	設定時間	調理のこつ
肉	牛肉(切り落とし)	200g	3～4分	均等に並べる
肉	豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)	200g	4～5分	均等に並べる
肉	豚ロース肉(ブロック)	350g	35～40分	—
肉	鶏もも肉	350g(1枚)	15～20分	皮は取り除く
肉	鶏むね肉	350g(1枚)	15～20分	皮は取り除く
野菜	アスパラ	70g(大3本)	5～6分	5cm幅に切る
野菜	ブロッコリー	250g(大1本)	6～8分	小房に分ける
野菜	キャベツ	中1/2個	8～10分	芯を取り除いてザク切り
野菜	さといも	350g(中)	15～20分	皮をむいて水にさらしてから
野菜	玉ねぎ	350g(中2個)	20～25分	皮をむいて半分に切る
野菜	にんじん	200g	20～25分	皮をむいて2cm幅の輪切り
野菜	さつまいも	中2本	25～30分	半分に切る
野菜	大根	250g	25～30分	皮をむいて2cm幅の輪切り
野菜	れんこん	150g(中1本)	35～40分	皮をむいて1cm幅の輪切り
野菜	じゃがいも	600g(中4個)	40～45分	芽は取り除く
卵	ゆで卵(柔らかめ)	6個(Mサイズ)	10分	—
卵	ゆで卵(固め)	6個(Mサイズ)	15分	—

※ 調理時間は目安です。十分に火を通してください。

メニュー【3:通常炊飯】 通常のご飯を炊く ※外釜のみ使用。糖質カット効果はありません。

1 お米を計り、洗う

付属の計量カップで必要量を計り、お米を洗います。

※詳しい方法はP.07「低糖質ご飯を炊くの①」を参照してください。



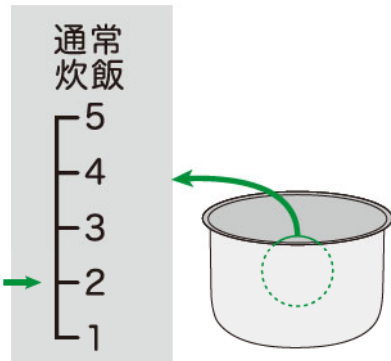
2 外釜に水とお米を入れる

外釜に洗ったお米を入れ、炊く合数に合わせて通常炊飯目盛りまで水を入れます。

※炊き上がりの状態は水加減で変わります。

※アルカリ度の高い(pH9以上)の水は使用しないでください。

お米の合数に合わせて
水を入れる



3 外釜を本体にセットして、お米を平らにならし、ふたを閉じる

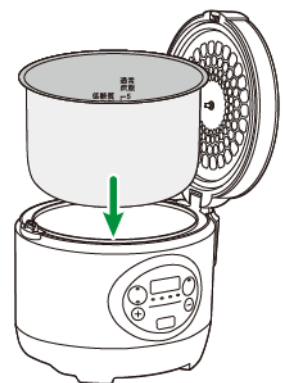
※本体と外釜の間に異物や米粒がついていないことを確認してください。

4 電源コードを接続する

差込プラグを、正しく配線された交流100Vのコンセントに根元までしっかり差し込むとデジタル表示が「----」になり、4つの調理ランプが点滅します。

※何もしないまま5分経つと、4つの調理ランプが消灯し、スタンバイ状態になります。

スタート ボタンを押すと、再度4つの調理ランプが点滅します。



5 - + ボタンを押して、「3:通常炊飯」を選択する

デジタル表示が「3」になり、3の調理ランプが点滅します。

調理時間の設定は固定のためできません。

6 スタート ボタンを押して、炊飯を開始する

※炊飯完了時間が残り15分になると残り時間を表示します。

※炊飯時間は炊く量により異なります。

※炊飯中は蒸気口より熱い蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

※炊飯中はふた、蒸気口に布巾などをかけないでください。

※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。

予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。

調理中のサイン

デジタル表示が
カウントダウンします



7 炊飯完了のブザーが5回鳴り、保温になったらご飯をほぐす

※蒸らしは終わっています。

※完了のブザーが鳴ったら、ふたを開けてください。炊飯中や炊飯完了直後は、蒸気口から蒸気が出続けますので、やけどに注意してください。

※炊飯完了直後、すぐにふたを開くと蒸気口から湯滴がこぼれ落ちることがありますので、ご注意ください。

※ご飯をほぐす時は、外釜が回らないようにミトンなどで押さえて行ってください。

※外釜を取り出す際は、やけどに注意してミトンなどを使用してください。

8 保温 取消 ボタンを押して保温を停止し、電源コードを抜く

※保温は12時間経つと自動停止し、スタンバイ状態になります。

※炊飯後はなるべく早くお召し上がりください。長時間保温をすると、変色、ニオイ、パサツキの原因になります。

メニュー【4:おかゆ】

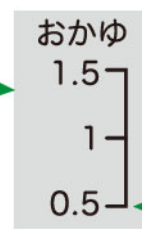
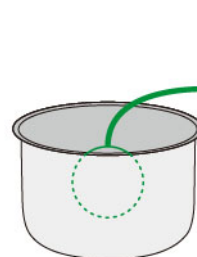
おかゆを炊く

※外釜のみ使用。糖質カット効果はありません。

1 お米を計り、洗う

付属の計量カップで必要量を計り、お米を洗います。

※詳しい方法はP.07「低糖質ご飯を炊くの1」を参照してください。



お米の合数に合わせて
水を入れる

2 外釜に水とお米を入れる

外釜に洗ったお米を入れ、炊く合数に合わせておかゆ目盛りまで水を入れます。

水量線は、全がゆの場合です。七分かゆ、五分かゆ、三分かゆの場合はそれぞれ水の量を増やしてください。

※右の表を参考にして水加減を調整してください。

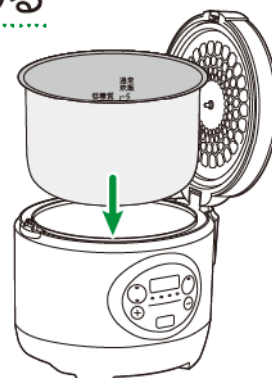
※アルカリ度の高い(pH9以上)の水は使用しないでください。

※本体と外釜の間に異物や米粒が付いていないことを確認してください。

状態	増やす水量の目安
全がゆ	合数分
七分かゆ	1合に対して+100ml
五分かゆ	1合に対して+200ml
三分かゆ	1合に対して+400ml

3 外釜を本体にセットして、お米を平らにならし、ふたを閉じる

※本体と外釜の間に異物や米粒が付いていないことを確認してください。



4 電源コードを接続する

差込プラグを、正しく配線された交流100Vのコンセントに根元までしっかり差し込むとデジタル表示が「----」になり、4つの調理ランプが点滅します。

※何もしないまま5分経つと、4つの調理ランプが消灯し、スタンバイ状態になります。

スタートボタンを押すと、再度4つの調理ランプが点滅します。

5 ボタンを押して、「4:おかゆ」を選択する

デジタル表示が  になり、 の調理ランプが点滅します。

6 ボタンを押して炊飯時間を設定する

 ボタンを押すと、デジタル表示が  になります。(-)(+)ボタンを押して炊飯時間を設定します。

おかゆメニューの初期表示は  です。

※全がゆ、七分かゆは20分、五分かゆは25分、三分かゆは30分に設定してください。

裏ページに続く →

7 スタート ボタンを押して、炊飯を開始する

※水が沸騰すると、表示が残り時間(設定時間)に切り替わります。

※炊飯時間は炊く量により異なります。

※炊飯中は蒸気口より熱い蒸気が出ますのでやけどにご注意ください。

※炊飯中はふた、蒸気口に布巾などをかけないでください。

※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。

予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。



8 炊飯完了のブザーが5回鳴ったら、おかゆをかき混ぜる

おかゆモードは炊飯完了後、保温にならずにスタンバイ状態になります。

※完了のブザーが鳴ったら、ふたを開けてください。炊飯中や炊飯完了直後は、蒸気口から蒸気が出続けますので、やけどに注意してください。

※炊飯完了直後、すぐにふたを開くと蒸気口から湯滴がこぼれ落ちることがありますので、ご注意ください。

※かき混ぜる時は、外釜が回らないようにミトンなどで押さえて行ってください。

※外釜を取り出す際は、やけどに注意してミトンなどを使用してください。

9 電源コードを抜く

※おかゆは出来上がったらすぐにお召し上がりください。

そのままにしておくと、のり状になったり、しゃへい板についたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、お早めにお召し上がりください。

●タイマー機能を使用して予約調理をする

「1:低糖質炊飯」、「3:通常炊飯」を予約調理する

- 1 調理を選んだあと、 ボタンを押します。
- 2 デジタル表示が **00:00** の点滅に変わるので、  ボタンを押して、予約時間を設定します。
- 3 **スタート** を押すと、タイマーがスタートし、表示が0になると自動で調理を開始します。



「2:蒸し料理」、「4:おかゆ」を予約調理する

- 1 調理を選んだあと、 ボタンを押し、  ボタンで調理時間を設定します。
- 2 もう一度  ボタンを押すと、デジタル表示が **00:00** の点滅に変わるので、  ボタンを押して、予約時間を設定します。
- 3 **スタート** を押すと、タイマーがスタートし、表示が0になると自動で調理を開始します。



※タイマーは30分単位で12時間まで予約時間が設定できます。

※途中でタイマーを停止する場合は  ボタンを押すと、スタンバイ状態に戻ります。

●保温をする

スタンバイ状態  の時に  ボタンを押すと保温を開始します。

保温を中止する場合は、再度  ボタンを押します。

※低糖質炊飯、蒸し料理、通常炊飯の各調理が完了すると自動で保温に切り替わります。おかゆは自動で保温になりません。

※保温は最大12時間です。12時間経つと停止し、スタンバイ状態に戻ります。

※保温温度は約50℃です。

※白米、無洗米以外の炊き込みご飯、おかゆ、おこわ、冷えたご飯、つぎ足したご飯などは保温しないでください。

※布巾などをかけて保温しないでください。

お手入れ

⚠ 警告

お手入れの際は必ず差込プラグをコンセントから抜く。
必ず本体が十分に冷めてから行う。ご使用後、手をかざし熱さを感じた時は、
冷めるまでお手入れを行わない。やけどの原因になります。

本体

お手入れの際は必ず差込プラグをコンセントから抜く。
濡れた手で抜き差しをしない。
ショート・感電やけがの原因になります。



必ず行う

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない。
ショート・感電の原因になります。



水濡れ禁止

ご使用ごとに、やわらかい布か、濡れた布で拭き、
最後から拭きしてください。



必ず行う

金属製のたわしやナイロンたわし、シンナー、ベンジン、
化学ぞうきん、アルカリ性洗剤、磨き粉などは使用しない。
傷の原因となります。



禁止

汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤に浸した柔ら
かい布をかたく絞って拭き、さらに、乾いた柔らかい布で
洗剤が残らないように綺麗に拭き取ってください。

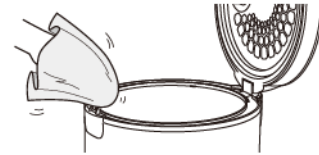


必ず行う

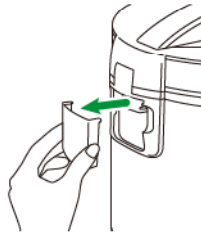
本体上部の水たまりにある水は必ずふき、汚れもふき取る。
汚れや水分が残ったまま放置すると変色・水漏れの原因
になります。



必ず行う

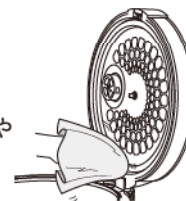


つゆ受けの水は必ず捨てる。
水分が残ったまま放置すると、
変色・水漏れの原因になります。



必ず行う

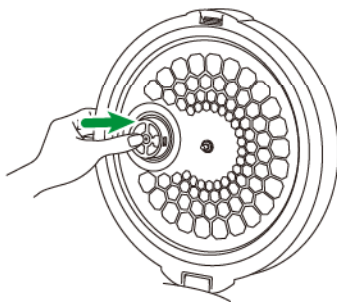
しゃへい板、パッキンの水は
必ず拭き取る。
変色・サビの原因になります。
特にパッキンの内側は水が溜まりや
すいので、よく拭いてください。
**パッキンは取り外しできませんので
引っぱったりしないでください。**



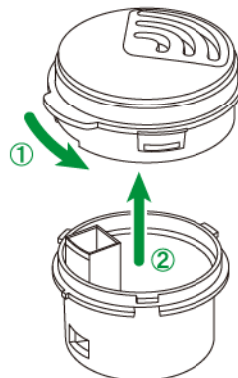
必ず行う

蒸気口キャップは必ず取り出して水洗いする。

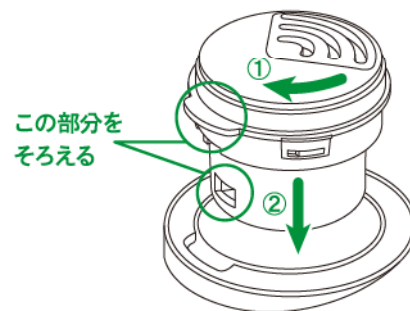
①ふたの内側から蒸気口キャ
ップを押して取り外します。



②蒸気口キャップを回して、
上下に分けて水洗いします。



③水洗い後、キャップを組み立て、
ふたの外側から溝に合わせて押し
込みます。



必ず行う

内釜・外釜・しゃもじ・計量カップ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す

・汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤でよく洗い、水でよく流す。

・内釜にご飯がこびりついて取れない場合は、ぬるま湯につけ置きし、ご飯をふやかしてからステンレス用スポンジでこする。

保温時間が長いと、こびりついて取りにくくなります。

炊飯が完了したらなるべく早くお召し上がりください。



必ず行う

金属製のたわしやナイロンたわし、シンナー、ベンジン、化学ぞうきん、アルカリ性洗剤、磨き粉などは使用しない。

傷の原因となります。



禁止

内釜の表面が変色した場合は、市販の酢をつけた布等でこすると綺麗になります。



必ず行う

こんな表示が出たら

表示	原因	処置
	釜を入れずに加熱したり、外釜に水がない状態で加熱した状態です。	すぐにコンセントを抜き、釜および本体が冷めるまでそのままお待ちください。 外釜、加熱板は非常に熱くなっていますので、冷えるまで触らないでください。 けが、やけどの原因になります。
   	上部センサーまたは下部センサーまたは本体の故障です。	P.18 保証とアフターサービスをご参照ください。

うまくできない・故障かな?と思ったら

次のようなときは、故障ではない場合がありますので、表を見ながらもう一度お調べください。

症 状 調べる ところ	何も表示部に 表示されない	調理が開始しない	や ご 飯 が わ ら か い	原因・処置
差込プラグ	●			差込プラグはコンセントに正しく差し込まれていますか。 処置 差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。 器具用プラグは正しく本体のプラグ差込口に差し込まれていますか。 処置 器具用プラグを確実にプラグ差込口に差し込んでください。
表示部		●		表示部が ---- になっていませんか。 処置 調理メニューを選び、スタート ボタンを押して調理を開始してください。 表示部が 00:00 になっていませんか。 処置 タイマー設定モード状態です。もう一度  ボタンを押して開始します。 タイマーが稼働していませんか。 処置① タイマー設定時間になると、自動で調理を開始します。 処置②  ボタンを押して、再度設定してください。
炊き方			●	水の量が多いと、炊き上がりが軟らかくなります。 炊飯前の浸水時間が長いと軟らかくなります。 お米の保存、銘柄などの状態により炊き上がりのかたさが変わります。

※以上の事をお調べいただき、それでも直らない場合は、ご自分で修理なさらず、お買い上げの販売店までお問い合わせください。

詳しくは、P.18「保証とアフターサービス」をご参照ください。

仕 様

定格	AC100V-550W 50/60Hz	炊飯容量	低糖質炊飯:0.18~0.54L(1~3合) 通常炊飯:0.18~0.9L(1~5合) おかゆ:0.09~0.27L(0.5~1.5合)全がゆ
本体寸法	幅260×奥行250×高さ240mm		
質量	約2.4kg(外釜、内釜を含む)	付属品	計量カップ 1個 しゃもじ 1個 オリジナルレシピ集 1冊
温度過昇防止装置	温度ヒューズ 192℃		
電源コード	約1.1m		

保証とアフターサービス

修理・お取扱い・お手入れなどのご相談

まず、お買い上げの販売店にお申し付けください。

保証書について

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間: お買い上げ日から1年間

詳しくは裏表紙の保証規定をご確認ください。

修理を依頼されるとき

使用中に異常が生じた場合は、必ず差込プラグをコンセントより抜いてお買い上げの販売店、電気店またはお客様ご相談センターへお問い合わせください。

保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げ販売店が修理させていただきます。恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後5年です。

注)性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

長年ご愛用の糖質カット炊飯器の点検を！

このような症状はありませんか



愛情点検

- 差込プラグやコードが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常、故障がある。

このようなときは、ご使用を中止してください。
事故防止のため、必ず販売店に点検修理をご相談ください。

販売元

KNチヨダ株式会社

輸入元

株式会社 石崎電機製作所

お客様ご相談センター
048-931-3110

〒340-0807
埼玉県八潮市新町9

受付時間:

月～金の9時～12時/13時～17時

※祝日・年末年始・夏季などの休業中を除く