

IWANO

うれし炊き[®]

使用説明書

ご使用前に必ずこの使用説明書をご覧ください。

はじめに

このたびはIWANOうれし炊き®をお買い上げいただき誠にありがとうございます。

本製品の機能を十分活用していただくために、ご使用になる前に本書をよくお読みください。

商標について

IWANO、IWANOロゴは、株式会社ユニバーサル物産の商標または登録商標です。

ご注意ください

下記マークの内容については特に注意をしてお使いください。



警告

このマークを守らなかった場合、人が重大な障害を受ける可能性があることを示すマークです。



注意

このマークを守らなかった場合、人が軽傷または中程度の障害を受けたり、物的損害の可能性のあることを示すマークです。

本体およびフタについて



警告

- ・ 天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。
- ・ 空焚きは絶対にしないでください。



注意

- ・ 陶器は割れ物です。洗浄やご使用時は丁寧にお取ってください。
- ・ お子様には使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
- ・ 調理中は本体が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が吹き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや釜に直接触れないでください。やけどの原因になります。また、調理後はテーブル等には直接置かず、鍋敷きを使用してください。

取り扱い上の注意

お使いになる前に

- ・調理中は本体が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が吹き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや釜に直接触れないでください。
- ・ヒビ、欠け、強いすり傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ・フタ、釜の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- ・破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- ・廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- ・フタ、本体が熱いうちにぬれた布で触れたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- ・調理後は本体が大変熱くなりますので持ち運びの際は、なべつかみなどを使って釜全体を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。

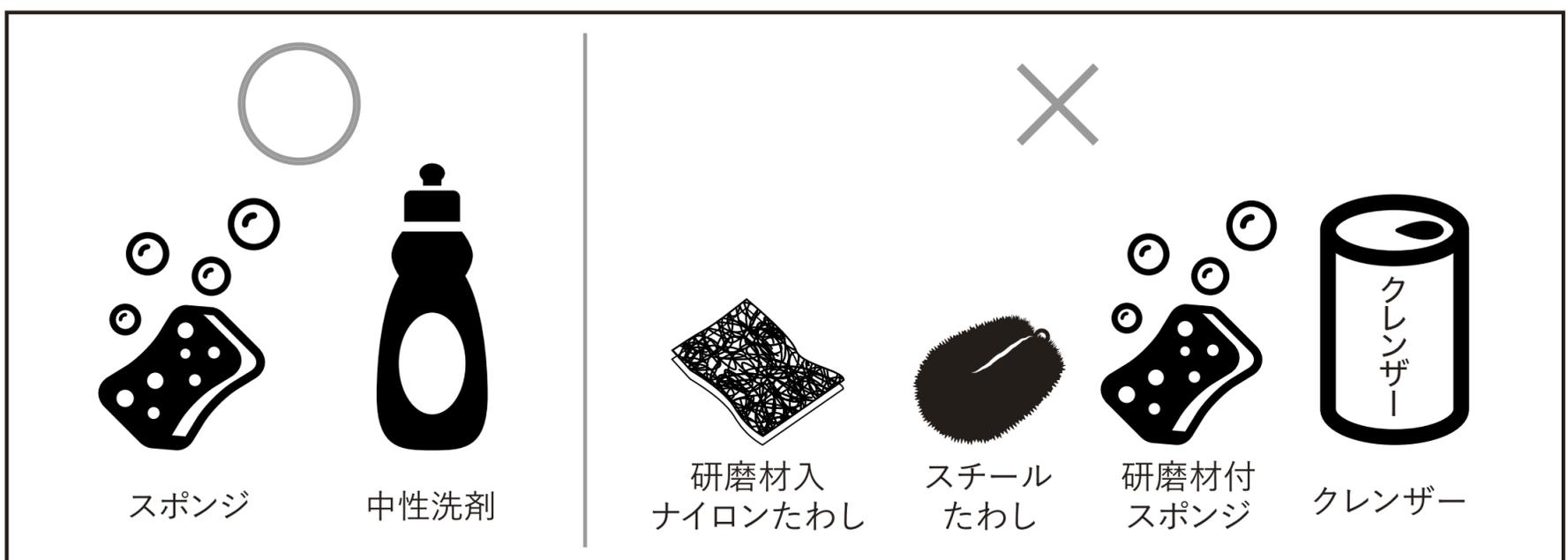
お手入れについて

- ・ 食器洗浄機もご使用いただけます。
- ・ 調理前後に釜の中に食材や水、洗剤などを長時間浸したままにしないでください。カビやニオイが付く原因になります。
- ・ 使い始めより5回程度は、濃い味付けの炊飯は避けてください。
- ・ 炊飯中の加熱時間(加熱しすぎ)に注意してください。コゲ付きの原因になります。
- ・ 汚れは早めに落とし、洗浄後、水気を拭き取ってください。
- ・ コゲ付いてしまったら…
 - ①釜の8分目くらいまで水を入れ、重曹を大さじ1程度入れます。
 - ②10分ほど煮立たせます。
 - ③粗熱がとれたら、こびりつきを食器用中性洗剤を含ませたスポンジで洗います。



注意

- ・ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- ・ クレンザーや陶器、ガラスに傷のつく研磨剤、または研磨粒子が付いているスポンジなどは使用しないでください。思わぬ時に破損する原因となります。



保管について

- ・ 風通しが良いところで完全に乾燥させてから収納してください。

使い方

必ず最初に弱火でおかゆを炊いてください。

そのままご使用いただきますと、水漏れする場合があります。
ご使用いただく前に釜の底部に水気がないことを確認の上ご使用ください。

- ①釜の8分目まで水を入れ、水量の5分の1位のごはんを入れてください。
 - ②吹きこぼれないように弱火で煮てください。
 - ③十分に煮えたら火を止め、冷めるのを待ってお粥を取り除き釜を水洗いしてください。
- ※①～③を実施していただいても水漏れがある場合には再度お粥を炊いてください。
- ※目止め後のお粥は食べられますが、自己責任でお願いします。
(気になる方はおやめください。)

ごはんを炊く場合の使用法

1. お米をとぎ、20分浸水する。
炊飯するお米の量に合わせて、目安ラインまで水を入れます。
目安ラインまたは 1合につき水220ml 2合 430ml 3合 630ml
※ラインは目安です。お米の種類・季節・好みにより加減してください。

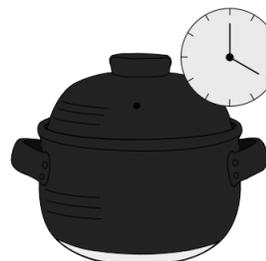
2. 15分炊き上げる。
内蓋と外蓋の通気穴の位置を直角にずらしてください
中強火で10分、とろ火で5分加熱します。
※おこげをつけたい場合は1～2分延長してください。



注意

- ・ 蒸気が通気穴から勢いよく噴出します。火傷に注意してください。

3. 蒸らし20分。
蒸らすことで美味しく仕上がります。
※お米の種類やガスコンロの性能によって、炊き上がりが多少異なりますので、時間や水の量を加減してください。



本製品に関するお問い合わせ

<株式会社ユニバーサル物産 IWANO事業部>
050-3627-0414 営業時間 9:30~14:30(平日のみ)

LINEで簡単
問い合わせは
こちら▶

