IWANO

うれし炊き® ハイブリッド

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。
炊飯方法はP.4-5をご覧ください。

はじめに

このたびはIWANOうれし炊き® ハイブリッド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、物的損害の可能性が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

・加熱中・加熱直後は、高温となり、調理中は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。
・われものですので、衝撃を与えないでください。
・天ぷら・フライなどの調理はしないでください。

⚠ 注意

・本体にヒビや欠けが生じた場合は、ご使用をおやめください。
・金属スプーンなどで、強くたたいたり、こすったりしないでください。破損の原因になります。
・破損した際のお取り扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
・小さなお子様に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。

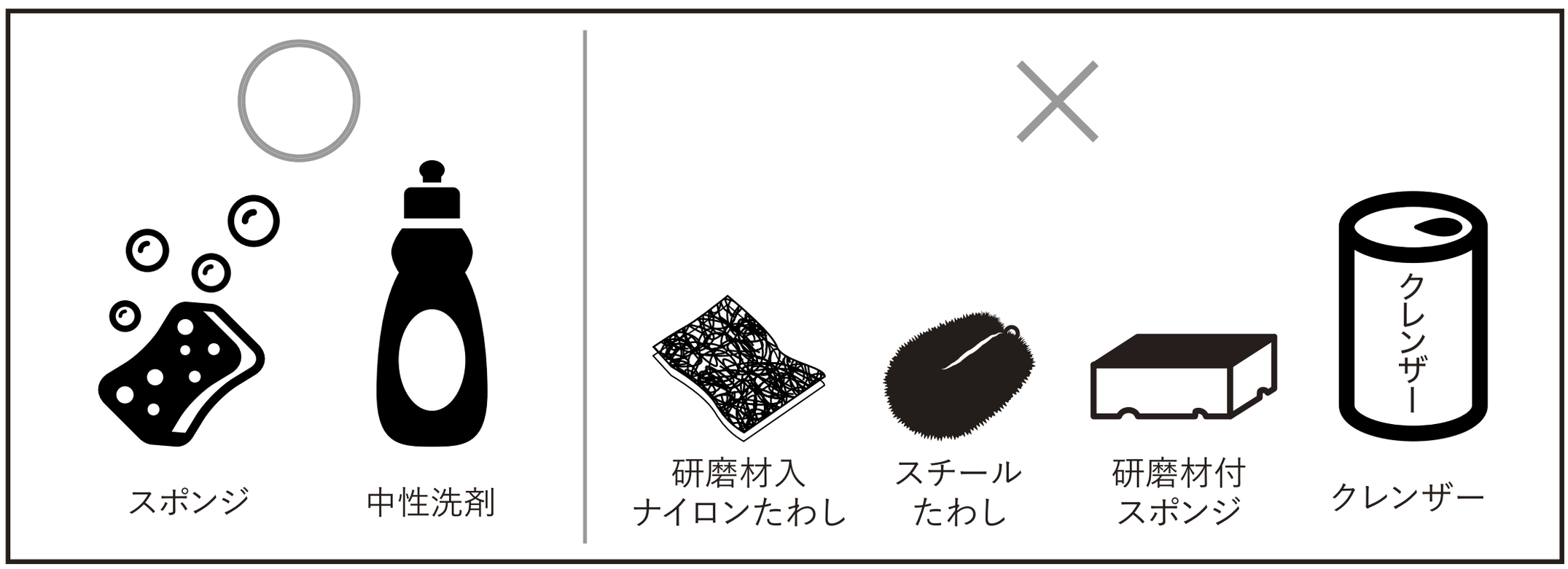
取り扱い上の注意

お使いになる前に

・調理中は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。
・長時間使用しなかったときは、ひび割れや破損がないかを確認してください。ひび、欠け、強いスリ傷の入ったものは、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。
・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。
・直火、オーブン、電子レンジでの調理が可能です。IH調理器には対応していません。
・テーブルなどに置くときは、テーブルの表面を傷つけないよう、鍋敷きなどをご使用ください。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。
・炊飯中の加熱時間（加熱しすぎ）に注意してください。コゲつきの原因になります。
・コゲついてしまった場合は
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。
・使用後は、柔らかいスポンジ等で洗い、水分をしっかり拭き取ってください。
・長時間のつけおき洗いは、染み、カビ、においの原因になりますのでおやめください。
・クレンザー、研磨剤、金属たわしなどは、傷や破損の原因となることがありますので、使用しないでください。
・頑固な汚れがある場合、短時間お湯に浸して汚れを浮かせるか、メラミンスポンジなどをご使用ください。
・においが気になる場合は、水1Lに対して重曹:大さじ4杯、酢:大さじ1杯を溶かした液体で煮沸していただくと、においが多少薄まります。
・カビが発生した場合は、市販の台所用漂白剤をご使用ください。
・ご使用していくと、焦げや染みなどの色がつくことがあります。
・廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。



保管について

・洗浄後、電子レンジで少し温めると（1分程度）、内部の水分がとび、早く乾きます。
・高温多湿の場所での保管は、カビの原因となりますので、乾燥した風通しの良い場所に、箱から出して保管してください。

使い方

必ず最初に弱火でおかゆを炊いて目止めをしてください。

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。

〈電子レンジでの目止め方法〉
①釜の8分目まで水を入れ、水量の5分の1位のごはん（炊飯後）を入れてほぐす。
②蓋をして電子レンジで5分程度加熱する。
③冷めるのを待ってお粥を取り除き、釜を水洗いする。

〈直火での目止め方法〉
①釜の8分目まで水を入れ、水量の5分の1位のごはん（炊飯後）を入れてほぐす。
②蓋をして吹きこぼれないように弱火で煮る。
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、釜を水洗いする。

※目止め後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、推奨しておりません。
（気になる方はおやめください。）

電子レンジでの炊飯方法

1.お米をとぎ、水切りしたお米と水を本体に入れる。
2.**30分間浸水**させる。
3.**500W**の電子レンジで**加熱**する。
4.そのまま庫内で**蒸らす。**

米	水分量の目安	加熱時間	蒸らし時間
1合	220mL	10分	10分
3/4合	165mL	9分	10分
1/2合	120mL	6分	14分

※電子レンジから取り出す際は、容器が大変熱くなっていますのでご注意ください。
※お米の種類やご家庭の電子レンジによって、水量や加熱時間を調整してください。

〈**電子レンジでの炊飯調整**〉
うまく炊けない場合は、以下を参考にご調整ください。

	炊き上がりの状態			
	芯が残っている	**かたすぎる**	**やわらかすぎる**	**水っぽい**
浸水時間	増やす (30分は浸水させる)	増やす (30分は浸水させる)	減らす	減らす
水量	―	**増やす**	**減らす**	―
加熱時間	増やす	―	―	―
蒸らし時間	**増やす**	増やす	―	**増やす**
その他	―	―	―	蒸らし後にごはんをほぐし、余分な水分をとばす

※電子レンジは500Wをご利用ください。

直火での炊飯方法

1.お米をとぎ、水切りしたお米と水を本体に入れる。

米	**水分量の目安**
1合	180mL
3/4合	135mL
1/2合	100mL

2.**30分間、浸水**させる。
3.**中火で、沸騰して空気穴から蒸気が出てくるまで加熱**する。
4.**とろ火**にして**5分加熱**する。
5.そのまま**10分蒸らす**。

注意

空気穴から蒸気や水分が勢いよく噴出します。やけどに注意してください。
※お米の種類によって、水量や加熱時間を調整してください。

おひつとしての使用方法

・ごはんを保存
・レンジを使用したごはんの温め

スチーマーとしての使用方法

野菜をサッと濡らしてから、電子レンジで2-4分温めれば温野菜が出来上がります。

耐熱容器としての使用方法

オーブンもご使用いただけます。

うれし炊き® ハイブリッドを使ったレシピ

こちらからご覧ください。
https://blog.i-wano.com/recipe-category/ureshidaki-hybrid

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▶