

RA-9761



# IH対応 軽量炊飯鍋 (2合炊き)

## 取扱説明書 & レシピ

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。  
この商品は家庭で調理するために使うものです。

ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用して  
ください。お読みになった後は、必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

**和平フレイズ株式会社**

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

0256-66-8511 [アフターサービス係]

<http://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)

Q&Aはこちら



# 白米の炊き方

## 分量と時間の目安

白米	1合(180ml)	2合(360ml)
水	200ml	400ml
水に浸す時間	30分以上	30分以上
炊き時間(中火)	10~13分	13~15分
蒸らし時間	15分	

## 炊き方

- ①炊く分量の白米を洗って本体に入れ、水に浸します。
- ②中蓋と上蓋をし、加熱します。
- ③加熱後、そのまま蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。

※沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして上記時間より2~3分長く加熱し、火を止めて15分程度蒸らしてください。

※米の質・種類、ガスコンロやクッキングヒーターの機種等により、炊飯時間や水分量が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。

# 玄米の炊き方

## 分量と時間の目安

玄米		1合(180ml)	2合(360ml)
水		230ml	450ml
水に浸す時間		6時間以上	6時間以上
炊き時間	中火	13~15分	15~17分
	弱火	15分	15分
蒸らし時間		15分	

## 炊き方

- ①炊く分量の玄米を洗って本体に入れ、水に浸します。
- ②中蓋と上蓋をし、中火で加熱後、更に弱火で加熱します。
- ③加熱後、そのまま蒸らし、しゃもじ等で混ぜます。

※沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合は弱火にして上記時間より2~3分長く加熱し、火を止めて15分程度蒸らしてください。

※米の質・種類、ガスコンロやクッキングヒーターの機種等により、炊飯時間や水分量が多少異なるので、何度かお試しになり、お好みの炊き加減をお楽しみください。

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。  
※イラストは一般的なものであり、実際の鍋の形状とは異なります。

**⚠️ 注意** 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

**⚠️ 注意** ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

## ⚠️ 取扱上の注意

- 調理中や直後は本体、**取っ手、つまみが熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険**がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。



- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。**取っ手が焦げて危険**です。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。



- 過度の**空炊きをしない**でください。空炊きは火災や本体の変形、外面塗装の損傷、ふっ素樹脂加工の劣化、取っ手やつまみの破損やヤケドの原因になります。



- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しない**でください。変形の原因になります。



- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。



- つまみがゆるんだ状態で使用しないでください。脱落して**ヤケドの危険**があります。つまみのネジを締め直してから使用してください。
- つまみのガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険ですのでやめてください。



- 調理後は**内容物を保存しない**でください。ふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因になりますので他の容器に移してください。



- オープンで使用する時は、蓋を外して**ください。破損の原因になります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。



- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 熱伝導のよいアルミニウムを用いています。火力は**中火以下**で使用してください。



- 高い所から落とす等、**急激な衝撃を与えない**でください。破損や変形の原因になります。



- ストーブの上では危険ですので使用しないで**ください。



- ふっ素樹脂加工の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂加工を傷付けます。
- 金属製の調理器具は使用しないで**ください。ふっ素樹脂加工がはがれやすくなります。木や竹、プラスチック製のものを使用してください。

金属製  
調理器具



- 多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のものご使用は避けて**ください。アルミニウムに腐食が生じる事があります。

- 効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。



## 天ぷら・揚げ物料理をする場合

- 調理中は、絶対にそばを離れないでください。火災の原因になります。場所を離れる時は、必ず火を止めてください。
- 油温を 200 度以上に上昇させない**でください。又、火力は必ず中火以下で使用してください。**油が引火する原因**になります。
- 油の加熱中に蓋をしな**いでください。油の温度が急激に上がり、蓋を開ける際に発火して火災の危険があります。
- 調理中に油のつぎ足しをしないでください。火災の危険があります。
- 少量の油で揚げ物**をすると**発火する恐れ**があります。**油量は適量**にて使用してください。
- 調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけないでください。ヤケドの原因になります。



※揚げ物モードで使用された場合、反応しにくく適正な温度設定にならないという現象が出る場合があります。このような場合には、油の温度に十分注意し、**通常の加熱モード**で使用してください。

## 温度センサー付ガスコンロでの注意

コンロの中央部に乗せて温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。

### ⚠️ 注意

みそ汁等、調理物によっては、調理中・再加熱(温め直し)の際、突沸現象により内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒して、ヤケドや物品の破損の危険があります。特に赤だし成分や麴(こうじ)が含まれるみそ、具が少なくなったみそ汁を再加熱(温め直し)する場合には必ず、以下事項を厳守してください。

- 加熱する前にお玉で良く、かき混ぜてください。
- 煮立てる際はお玉で良く、かき混ぜながら行ってください。
- 一気に強火で煮立てないでください。

## 過度の空炊厳禁!!

### ⚠️ 注意

- 過度の空炊きをしますと本体の変形、外面塗装の損傷、ふっ素樹脂加工のはがれ等が発生する恐れがあります。
- 強火で使用した場合、急激に温度上昇しますので、**中火以下**で使用してください。

## ⚠️ シリコーンハンドルカバーの取扱上の注意

- 本製品本来の使用目的以外には使用しないでください。
- 耐熱温度以内で使用してください。
- 調理中や直後はシリコーンハンドルカバーが熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに十分注意してください。
- シリコーンハンドルカバーは、取っ手にしっかりととはまっている事を確認してください。
- 変形、破損した場合は修理や改造等をせずにご使用を中止してください。
- 変色する場合がありますが、ご使用上問題はありません。
- シリコーン特有の臭いを感じる場合がありますが、ご使用上問題はなりません。臭いは時間の経過に伴い薄れていきます。
- 乳幼児の手の届かない所に保管してください。

使用材料/シリコーンゴム  
(耐熱温度200度)

MADE IN CHINA

■下記対応熱源で使用してください。



ガス  
コンロ



IHクッキング  
ヒーター



エンクロ  
ヒーター



ラジエント  
ヒーター



ハロゲン  
ヒーター



シーズ  
ヒーター



オープン  
(250度以下)



電子  
レンジ

## ⚠ IHクッキングヒーターでご使用の際の注意

※IHクッキングヒーターでのご使用は、必ず**中火以下**で使用してください。

最大火力でのご使用は**本体変形**及び器具の破損の原因になります。

※IHクッキングヒーターのプレート表面に鍋の跡が付く場合があります。

専用クリーナー等で取り除いてください。

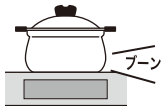
- 過度の空炊きをしないで、必ず**中火以下**で使用してください。最大火力でのご使用は**本体変形**及び器具の破損の原因になります。



- 変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。



- 鍋はヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IHクッキングヒーターと鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。



- IHクッキングヒーターは電源を入ると急激に鍋を加熱するため、**少量の油の場合、数十秒で発火点に達します。**そのため、下ごしらえ等少量の油で炒め物を行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう、**火力(出力)を「中」以下で調理**してください。

※一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプの場合は、変形の可能性がありますので、使用しないでください。

ガス火でも使用できます。

## ⚠ お手入れ方法

### ■ご使用前に

- 製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。

### ■ご使用後は

- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 鉄等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- お手入れが不十分だったり、内容物を入れたままにしておきますと、ふっ素樹脂加工がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。又、こびりつきやすくなります。ふっ素樹脂加工は、食品衛生法に適合したものを使用していますので、人体に入っても問題ありません。

※焼き物、炒め物料理をする場合は、ご使用ごとに薄く油を引いて調理しますと、ふっ素樹脂加工が長持ちします。

#### ■本体

表面加工/内面：ふっ素樹脂塗膜加工  
外面：焼付け塗装

材料の種類/本体：アルミニウム合金 } (底の厚さ)  
はり底：ステンレス鋼 } (2.9mm)  
(クロム16%)

寸法/16 cm

満水容量/2.6 L

#### ■蓋

表面加工/内面：ふっ素樹脂塗膜加工  
外面：焼付け塗装

材料の種類/アルミニウム合金

MADE IN CHINA

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。