

このたびは本製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。

- ・この製品は一般家庭用で炊飯する場合等に使用するなべです。(業務用として使用しないでください)
- ・ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただきからご使用してください。
- ・自動炊飯機能のコンロをお使いの方はコンロに付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ・品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。
- ・ご使用前になべ取手やガラス蓋つまみに破損やぐらつきなどがないか安全を確認してください。

＜品質表示＞

- 表面加工／内面フッ素樹脂塗膜加工
- 材料の種類／アルミニウム合金(鍋本体：底の厚さ3.0mm)、ガラス(蓋)
- 寸法／18cm
- 満水容量／3.2ℓ

⚠警告

空だきはしない

空だきは絶対にしないでください。空だきは火災やなべ本体、ガラス蓋(ガラス蓋リング)、なべ取手金具、なべ取手、ガラス蓋つまみの変形や破損、変色などの原因となります。

火をつけたままその場を離れない

離れる時は必ず火を止めてください。火災の原因となります。

⚠注意

- ・使用中、使用直後はなべ本体、ガラス蓋(ガラス蓋リング)、なべ取手金具に触れないでください。熱くなっており、やけどの危険があります。なべ取手やガラス蓋つまみも熱くなっている場合もありますので十分注意してください。特に小さいお子様などが手に触れることのないようご注意ください。
- ・使用後も完全に冷めるまでは紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。
- ・なべはコンロの中央部にのせ安定させてご使用ください。なべがひっくり返り、やけどの危険があります。
- ・炎がなべの底面からはみださないように使用してください。炎がなべの底面からはみだしたまま使用しますと炎によりなべ取手が焦げて異臭が発生し、やけどやなべ取手の脱落による事故の原因にもなります。また、隣接するコンロの炎、グリルの排気にも注意してなべ取手に炎や排気熱があたらないようになべの向きを調整してください。
- ・使用中になべ取手やガラス蓋つまみがゆるむ場合があります。そのまま使用しますとなべ取手やガラス蓋つまみがぐらつき脱落したり、やけどの危険があります。なべ取手やガラス蓋つまみがゆるんだらネジを締め直してから使用してください。それでもゆるみがある場合は使用しないでください。
- ・なべ取手、なべ取手金具やガラス蓋つまみに変形やひび割れなどの損傷が生じた場合はそのまま使用しないでください。また、自分で修理・改造・応急処置をしないでください。脱落によるやけどなどの原因となります。
- ・ストーブの上では絶対に使用しないでください。なべの転倒や異常加熱によるやけど、なべ取手、ガラス蓋つまみの破損の原因となります。また、オーブン・電子レンジでも使用しないでください。オーブン・電子レンジの故障や火災の原因となります。
- ・なべに落下等の強い衝撃を与えないでください。なべ本体の変形、なべ取手やガラス蓋つまみの破損の原因となります。
- ・ガラス蓋の蒸気穴の向きに気をつけてください。手前やなべ取手側に向けますとやけどの原因となります。
- ・なべを水に浸しての丸洗いは避けてください。なべ取手内部に水がたまり、水が抜ききれないままに再使用された場合、なべ取手が熱くなりやけどの原因となります。
- ・なべ、ガラス蓋(ガラス蓋リング)が熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。なべ本体、ガラス蓋リングの変色やガラス蓋の破損の原因となります。また、ガラス蓋(ガラス蓋リング)は直接火にかけないでください。
- ・ガラス蓋は傷がつくと破損しやすくなりますので、とがったものや硬いものとぶつからないように取り扱いってください。このガラス蓋は強化ガラスであり、一般のガラスより強度がありますが、万一破損した場合はザラメ状に割れ、一般のガラス破片のように鋭くありませんが、取り除く時は手を切らないように十分注意をしてください。

ご使用・お手入れについて

- ・なべの内側にはフッ素加工がしてありますので、炊飯や煮もの以外の調理、空だき、かたいもの(金属性のしゃもじスプーンなど)を使用しますとフッ素のはがれたり、変色の原因となります。
- ・縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- ・鍋の中に長時間、料理を保存しないでください。
- ・水道水のみを沸騰させると、なべ内側のフッ素面に白い斑点や変色が生じることがあります。これは水道水に含まれる成分の影響によるものです。
- ・ご使用後はやわらかいスポンジたわしに台所用中性洗剤をつけて洗い、よく水を切って乾燥させてください。ナイロンたわしやスチールたわしなどのかたいものやクレンザー(みがき粉等)、アルカリ性洗剤を使用しますとフッ素のはがれやなべ本体外側のきずや変色の原因となりますので使用しないでください。また、こげつき等を落とす際はナイフ等を使用しないでください。
- ・なべの中でお米をといだり、材料を洗ったりしないでください。フッ素のはがれの原因となります。
- ・酢、重曹等の酸性、または、アルカリ性のものの使用は避けてください。
- ・酢などを使用した酸の強い調理はしないでください。フッ素は酸に弱くはがれの原因となります。
- ・食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってなべを洗浄すると、なべ内側のフッ素コートの変色やはがれ、なべ外周の変色の原因となります。必ず中性洗剤を使用するか、洗剤なしで洗浄してください。

炊飯のしかた

お米の準備

- ①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
- ②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因となります。

水加減とお米を浸す時間について

水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

水加減 180ml用計量カップを使うと、1カップ米1合・水180mlとなります。

米の量			水量		
容量	重量	合数	炊飯	おかゆ	
				全がゆ	7分がゆ
45ml	38g	0.25合	—	360ml	470ml
90ml	75g	0.5合	—	540ml	630ml
180ml	150g	1合	300ml	900ml	—
270ml	225g	1.5合	390ml	—	—
360ml	300g	2合	480ml	—	—
450ml	375g	2.5合	580ml	—	—
540ml	450g	3合	670ml	—	—

一度水にひたしたお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき足りない場合は二オイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。砕け米、粉米などが混じって炊飯されると、風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。

お米を水に浸す時間

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米	30分以上	60分以上
	無洗米	30分以上	60分以上
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	輸入米	60分以上	90分以上
	古米	60分以上	90分以上
	麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0～30分	0～30分



白米

- ・なべの内側に白米の水位目盛があります。「合表示です。」
- ・水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるよう合わせてください。
- ・炊き込みごはんの場合は具の重量と同じ程度の水を余分に加えてください。
- ・無洗米の場合はすこし水を多め(約3%)に入れてください。
- ・炊飯中はふたをあげないでください。うまく炊けない場合があります。
- ・炊きあがり後は、10分～15分むらしてその後よくかきまぜてからお召し上がりください。

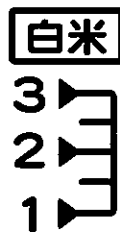
〈水加減の合わせ方〉

目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。

やわらかめ(多め) ---
ふつう ---
かため(少なめ) ---

手動での白米の炊き方 (自動炊飯しない場合)

1. 炊飯準備をして、点火します。火力は中弱火(なべの底に炎が触れる程度の火力)にしてください。(お米は必ず30分～1時間浸しをしてください。)
2. 沸騰しても火力はそのまま中弱火で、水蒸気が出なくなったら1分～2分して消火します。
3. 10分～15分むらしてからお召し上がりください。



おかゆ

- ・なべの内側におかゆの水位目盛があります。「合表示です。」(一番下の目盛りは0.25合です。)
- ・水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるよう合わせてください。
- ・米から「おかゆ」をつくる場合の水位目盛です。
- ・浸しをする必要はありませんが、30分程浸しをするとよりおいしく炊けます。
- ・最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうま味炊けない場合があります。
- ・炊いている時に、吹きこぼれた場合は、ふたを少しずらしたり、もちあげたりして吹きこぼれないようにしてください。

手動でのおかゆの炊き方

洗米後30分～1時間浸しをし、沸騰までは強火で沸騰後は弱火で50分～1時間炊きます。米粒がふくらみ、汁がさらりとなったら完成です。

ごはんからのおかゆの炊き方 (おかゆモードでの自動炊飯はできません)

【1人分(お茶わん約1杯分: 150g)の例】

1. 冷やごはんをザルに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとります。
2. なべに、水(2カップ強(約400ml))とごはんを入れ「強火」で炊きます。
3. 沸騰したらあくをとり「弱火」で10～15分炊きます。
4. コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。

