



ミニライスクッカー

品番：K-RC1

家庭用

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のご注意	4
各部の名称	5
お米の炊き方	6
レシピ	8
お手入れのしかた	10
故障かなと思ったら	11
製品仕様	12



ユーザーズガイド

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

LADONNA

安全上のご注意

●必ずお守りください（安全にお使いいただくために）

本書では、お使いになる方や人々への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただきたい事項を次のように表示しています。



警告

この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示しています。



注意

この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「軽傷を負う可能性または物的損害が発生する可能性が想定される」内容を示しています。

●次の絵文字で、お守りいただきたい内容を説明しています。



してはいけない「禁止」内容です。



必ず実行していただきたい「強制」内容です。

■電源プラグ・電源コードについて



ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。
感電の原因となります。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。
火災・感電の原因となります。

電源コードや電源プラグが傷んでいるとき、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・火災の原因となります。



交流 100 V・定格 15A のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用するとコンセントが異常発熱して発火することがあります。

電源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・発火の原因となります。

電源プラグにホコリが付着している場合は拭き取る。
ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因となります。



使用後、電源コードを本体に巻き付けない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

電源コードは、本体の下を通したり、温度の高くなる部分に近づけたりしない。
電源コードの損傷により、感電や火災の原因となります。



お手入れ時や使用していないときは、電源プラグをコンセントからはずす。
火災の原因となります。

電源プラグを抜くときは必ず電源プラグを持って引き抜く。
感電やショートの原因となります。

■ 本体の取り扱いについて



分解・改造はしない。

火災・感電・けがの原因となります。

本体にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

異常動作してけが・感電・故障の原因となります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用したりしない。

感電・けが・やけどの原因となります。



本体を水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電・火災の原因となります。

カーテンなどの可燃物の近くやスプレー缶など破裂の恐れがあるものの近くで使用しない。

火災の原因となります。

異常時（こげ臭い、発煙など）は電源プラグを抜き、使用しない。

火災・感電の原因となります。

調理以外の目的に使用しない。

火災の原因となります。



本製品は一般家庭用です。業務用として使用しない。

火災・故障の原因となります。

使用中や使用後しばらくは、ヒーターや内釜に触れない。

やけどの原因となります。

使用中や使用直後は蒸気口に手や顔を近づけない。

やけどの原因となります。

本体の上や下に燃えやすいものを置いたり敷いたりしない。

火災の原因となります。

空焚きしない。

故障の原因となります。

コンセントに接続しているときは、本製品のそばを離れない。

思わぬ事故の原因となります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上などに置いて使用しない。

火災の原因となります。

壁や家具の近くで使用しない。

蒸気や熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因となります。

弊社指定外の部品を使用しない。

誤作動して思わぬ事故の原因となります。



持ち運びやお手入れ、保管をするときは、本体が冷めてから行う。

火災ややけどの原因となります。

水のかからない場所に設置する。

感電の原因となります。

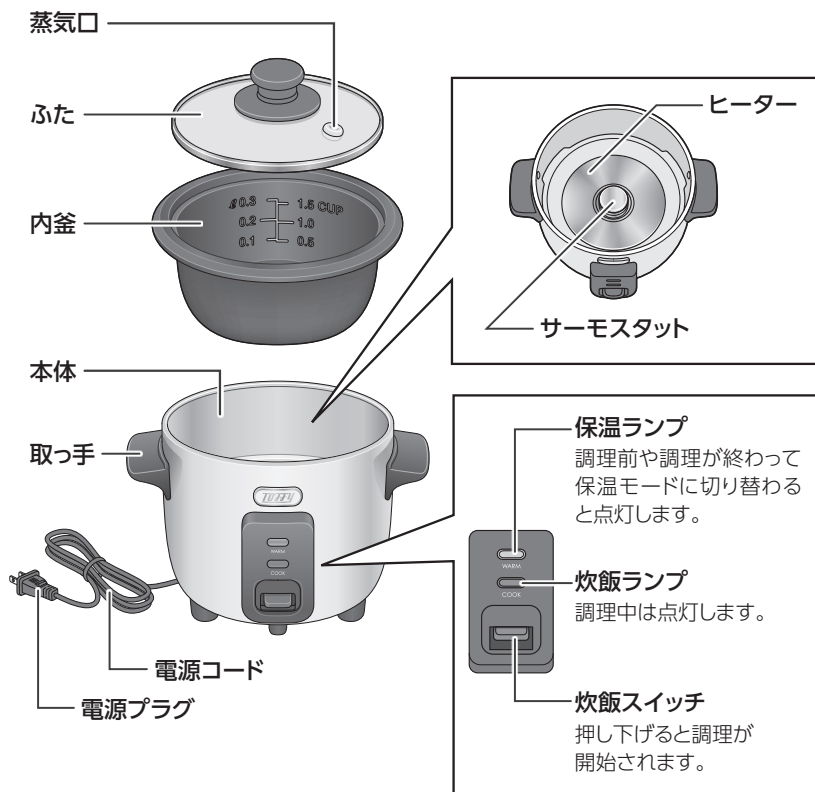
使用上のご注意

- はじめて使用するとき、内釜・ふた・しゃもじ・計量カップを洗ってください。
→ 10 ページ
- お米は 1.5 合以上炊かないでください。
吹きこぼれて故障の原因となります。
- 内釜と本体の間には水を入れないでください。
故障の原因となります。
- 本体から内釜を取り出すときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 本体の内側に内釜を入れないと作動しません。
- 本体と内釜の間は常に清潔で乾燥した状態を保ってください。
本体と内釜の間に異物があると、故障の原因となります。
- 無理に炊飯スイッチを押し下げないでください。
本体と内釜が正しくセットされていないと、調理が始まりません。
炊飯スイッチが下がらない場合は、本体と内釜が正しくセットされているか、
本体と内釜の間に異物がないか確認してください。
- 保温は 4 時間以内にすることをおすすめします。
長時間保温すると、お米が変色したり、焦げたりする場合があります。
- ごはんをよそう際は金属製のしゃもじやスプーン等を使わないでください。
内釜のふっ素被膜の劣化やはがれの原因となります。
- お手入れの際、内釜には金属ヘラ、金属タワシ、ナイロンたわし等を使用しないでください。
内釜のふっ素被膜の劣化やはがれの原因となります。
- 内釜でお米をとがらないでください。
内釜でお米をとぐと、内釜のふっ素被膜の劣化やはがれの原因となります。

内釜のふっ素被膜について

ふたとの接触部のふっ素被膜が摩耗することがありますが、食品衛生上や性能上には問題ありません。

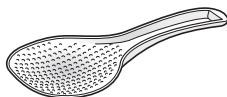
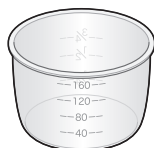
各部の名称



■ 付属品

● 計量カップ× 1

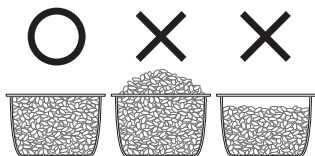
● しよもじ× 1



お米の炊き方

1 付属の計量カップで必要なお米の量を計り、お米を洗います。

- 付属の計量カップは、すりきり1カップで1合分です。
- 最大1.5合分のお米を炊くことができます。
- おかゆはできません。



お願い

- 内釜の中でお米をとがらないでください。内釜のふっ素被膜の劣化やはがれの原因となります。
- 内釜の外側に米粒や水滴がついている場合は必ず拭き取ってください。
- 白米以外を炊くときは、1合までにしてください。それ以上炊くと、吹きこぼれの原因となります。

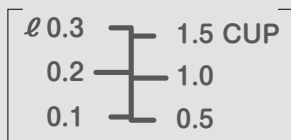
2 お米を内釜に入れ、水を入れます。

水の量の目安

内釜の目盛は目安です。

お米の種類や状態、お好みに応じて調整してください。

リットル表記



入れたお米の量の目盛まで水を入れます。



- お米は平らにならしてください。
- お米は炊く前に30分以上浸水させてください。

3 電源プラグをコンセントに差し込みます。

- 電源プラグをコンセントに差し込むと、自動的に保温モードになります。加熱を完全に停止したいときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

4 ふたを乗せ、調理を開始します。



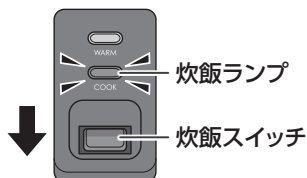
調理時間の目安

お米の量	調理時間
0.5 合	約 19 分
1 合	約 24 分
1.5 合	約 29 分

※ 調理時間は水温と室温により異なります。

調理開始

炊飯スイッチを押し下げて調理を開始します。

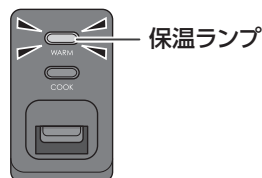


炊飯中は炊飯ランプが点灯します。

- 途中で調理を中止したいときは、炊飯スイッチを押し上げます。
- 炊飯中にふたを開けないでください。やけどの原因となります。

炊きあがり

ごはんが炊き上がると、自動的に保温に切り替わります。



保温中は炊飯スイッチが上がり、保温ランプが点灯します。

- ごはんをよそう際は金属製のしゃもじやスプーン等を使わないください。内釜のふっ素被膜の劣化やはがれの原因となります。

ポイント

- 炊きあがったら、ふたを開ける前に約 15 分間蒸らすと、よりおいしくできあがります。
- べちゃつきを防ぐため、蒸らしが終わってふたを開けたら、すぐにごはん全体をよくほぐしてください。
- 保温は最大 4 時間までにすることをおすすめします。長時間保温すると、変色したり、焦げつく恐れがあります。

5 使用後は電源プラグをコンセントから抜きます。

濃厚カルボナーラ風混ぜご飯

材料

米	1 合
卵黄	2 個分
パストラミビーフ	40g
コーン（缶詰）	40g
粉チーズ	大さじ 3
黒こしょう	ひとつまみ

作りかた

- ① パストラミビーフは粗みじん切りにする。
- ② 米はといで内釜に入れ、1.0CUP の目盛まで水を加えて 30 分以上浸水させる。
- ③ ふたをして炊飯スイッチを押し下げる。
- ④ 炊き上がったら、そのまま保温で 15 分蒸らす。
- ⑤ 卵黄、①、コーン、粉チーズ、黒こしょうを加えて混ぜ合わせる。

トマトとスパムのうま炊き込みご飯

材料

米	1 合
トマト	100g
スパム	80g
パセリ	3g
塩	ひとつまみ
黒こしょう	ひとつまみ

作りかた

- ① トマトはくし切りにする。スパムは 1cm の角切りにする。
- ② パセリはみじん切りにする。
- ③ 米はといで内釜に入れ、1.0CUP の目盛まで水を加えて 30 分以上浸水させる。
- ④ ①を加え、ふたをして炊飯スイッチを押し下げる。
- ⑤ 炊き上がったら、そのまま保温で 15 分蒸らす。
- ⑥ ②、塩、黒こしょうを加えて混ぜ合わせる。

三ツ葉香るあさり炊き込みご飯

材料

米	1 合
水	150ml
あさり缶詰の汁	45ml
あさり	65g
しょうが	1 片
酒	大さじ 1
味噌	小さじ 2
しょうゆ	小さじ 2
三ツ葉	10g

作りかた

- ① しょうがは皮をむき、千切りにする。
- ② 三ツ葉は 2cm の長さに切る。
- ③ 米はといで内釜に入れ、水 150ml を加えて 30 分以上浸水させる。
- ④ あさりの缶詰の汁、①、酒、味噌、しょうゆを加えてひと混ぜし、あさりをのせ、ふたをして炊飯スイッチを押し下げる。
- ⑤ 炊き上がったら、そのまま保温で 15 分蒸らす。
- ⑥ ②を加えて混ぜ合わせる。

ピリ辛ごまだれ鯛茶漬け

材料

米	1 合
鯛	150g
大葉	3 枚
みょうが	1/2 個
白すりごま	大さじ 2
酒	小さじ 2
A コチュジャン	小さじ 1
砂糖	小さじ 1
しょうゆ	小さじ 2
水	300ml
B 白だし	大さじ 2
塩	ひとつまみ

作りかた

- ① 大葉は千切りにする。みょうがは小口切りにする。
- ② 鯛は薄切りにし、A と合わせる。
- ③ 米はといで内釜に入れ、1.0CUP の目盛まで水を加えて 30 分以上浸水させる。
- ④ ふたをして炊飯スイッチを押し下げる。
- ⑤ 炊き上がったら、そのまま保温で 15 分蒸らす。
- ⑥ 鍋に B の材料を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ⑦ 器に⑤をよそい、②のをせて、⑥をかけて、①を添える。

じゃこと天かすの韓国のり包み

材料

米	1 合
ちりめんじゃこ	20g
天かす	15g
キムチ	20g
小ねぎ	20g
A みそ	小さじ 1
しょうゆ	小さじ 1/2
韓国のり	適量

作りかた

- ① 小ねぎは小口切りにする。キムチは粗みじん切りにする。
- ② 米はといで内釜に入れ、1.0CUP の目盛まで水を加えて 30 分以上浸水させる。
- ③ ふたをして炊飯スイッチを押し下げる。
- ④ 炊き上がったら、そのまま保温で 15 分蒸らす。
- ⑤ ちりめんじゃこ、天かす、①、A を加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ 韓国のりで包む。

さんまの蒲焼とわさびの混ぜご飯

材料

米	1 合
さんま缶（蒲焼）	100g
わさび	5g
大葉	5 枚
A さんま缶の汁	小さじ 2
しょうゆ	小さじ 1

作りかた

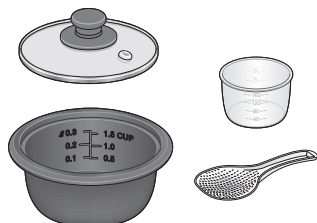
- ① 大葉は粗みじん切りにする。
- ② 米はといで内釜に入れ、1.0CUP の目盛まで水を加えて 30 分以上浸水させる。
- ③ ふたをして炊飯スイッチを押し下げる。
- ④ 炊き上がったら、そのまま保温で 15 分蒸らす。
- ⑤ さんま、わさび、①、A を加えて混ぜ合わせる。

お手入れのしかた

内釜、しゃもじ、ふた、計量カップ

柔らかなスポンジに、台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗います。

- 洗淨後は、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ってください。
- 調理の汚れなどそのままにして再度加熱すると、その汚れが取れなくなることがあります。



本体外側

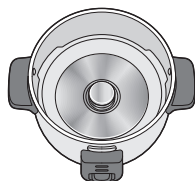
汚れたときは湿らせた布で拭きます。



本体内側、ヒーター、サーモスタット

異物がないことを確認してください。

- 異物があった場合は取り除きます。
- 汚れたときは湿らせた布で拭きます。
濡れた状態で使用しないでください。
故障の原因になります。



⚠ 注意

- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
感電・ショート・やけど・火災の原因となります。
- 十分に温度が下がってからお手入れをしてください。
やけどの原因となります。
- 本体に直接水をかけたり、水に沈めたりしないでください。
故障・やけど・火災の原因となります。
- 熱い状態のふたを急激に冷却しないでください。
割れてけがの原因となります。

お願い

- お手入れには研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは使用しないでください。
傷がついたり、変色したり、内釜のふっ素被膜劣化やはがれの原因となります。
- 食器洗淨機や食器乾燥機は使用しないでください。

故障かなと思ったら

故障かな?と思ったときは、修理の依頼をされる前に、下記のことをお調べください。

こんなとき	原因	対処方法
ごはんがかたい、焦げる、やわらかい、芯がある	水が少ない、または水が多い。	● お米の量に対して適切な量の水を入れてください。→ 6 ページ
炊飯中、ふきこぼれる	お米または水が多い。	● 本製品で炊けるお米は最大 1.5 合です。
ごはんが焦げる	長時間保温した。	4 時間以上保温しないことをおすすめします。
ごはんが変色する、におう		
電源が入らない	電源プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	電源プラグをコンセントに正しく差し込んでください。
煙が出たり、においが発生する	本体と内釜の間に異物がある。	異物を取り除いてください。

長期間ご使用のミニライスクッカーは定期的な点検をお願いします

- 電源コードが異常に熱い。
- 電源コードに深い傷などがある。
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- そのほか異常や故障がある。



このような症状が出た、発見したときには、すぐに使用を中止してください。

お客様ご相談窓口 0570-024-389

※IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00～18:00(土・日・祝日を除く)

商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたらご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

個人情報のお取り扱いについて

株式会社ラドンナおよびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容をご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には品名・品番をご連絡ください。

製品仕様

品名	Toffy ミニライスクッカー
品番	K-RC1
電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	200W
炊飯容量	90 ～ 270ml (0.5 ～ 1.5 合)
電源コード長	約 1m
本体寸法	約 200(W) × 175(H) × 165(D)mm
重量	約 905g
生産国	中国
付属品	計量カップ、しゃもじ、ユーザーズガイド（レシピ・保証書付）

※ 商品改良のため、本製品の仕様やデザインは予告なく変更されることがあります。

※ この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。

(This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.)

※ 「Toffy」は、(株) ラドンナ、(株) キングジムの登録商標です。