



マイコン炊飯器

品番：K-RC2

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
外ぶたの取り付け・取りはずし／ 電源コードの接続.....	7
炊飯モード.....	8
保温モード.....	10
予約・タイマーモード.....	11
発酵モード.....	12
お手入れのしかた.....	17
故障かなと思ったら.....	19
製品仕様.....	20



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。

■ 差込プラグ・電源コードについて



ぬれた手で、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。

電源コードやプラグが傷んでいるとき、プラグ差込口・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。

差込プラグに蒸気を当てない。

コンセントに差した差込プラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因となります。



専用の電源コード以外を使用したり、電源コードを他の機器に転用したりしない。

感電・ショートの原因となります。



差込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。

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プラグを差し込むと、ショート・火災の原因となります。

交流 100 V・定格 15 A 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。



使用時以外は、差込プラグをコンセントからはずす。

絶縁劣化による感電・漏電、火災の原因となります。

電源コードはすべてほどいて使用する。

電源コードを束ねたまま使用すると、重くなった部分が熱を持ち、火災の原因となります。



プラグを抜くときは必ず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。



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。



警告



注意

■ 本体の取り扱いについて



警告



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。



本体と電源コードを水につけたり、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。

水のかかる場所や火気の近くでは使用しない。

感電・火災の原因となります。

調理以外の目的に使用しない。

火災の原因となります。



異常(こげ臭い・発煙など)・故障時には直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると火災・感電の原因となります。



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。

炊飯中・調理中は外ぶたを開けない。

やけどの原因となります。

本体、ふた、内釜を落としたり、硬いものをぶつけたりしない。

破損してけがや故障の原因となります。

破損や変形があるときは絶対に使用しない。

感電・けが・故障の原因となります。

本体近く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。



調理中は本体を持ち運ばない。

やけどの原因となります。

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。



持ち運ぶときは、ふたロックレバーを確実に閉める。

本体が落下してけがの原因となります。

外ぶたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどの原因となります。

使用後の内釜は非常に高温になるため、十分に注意する。

やけどの原因となります。

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。



注意

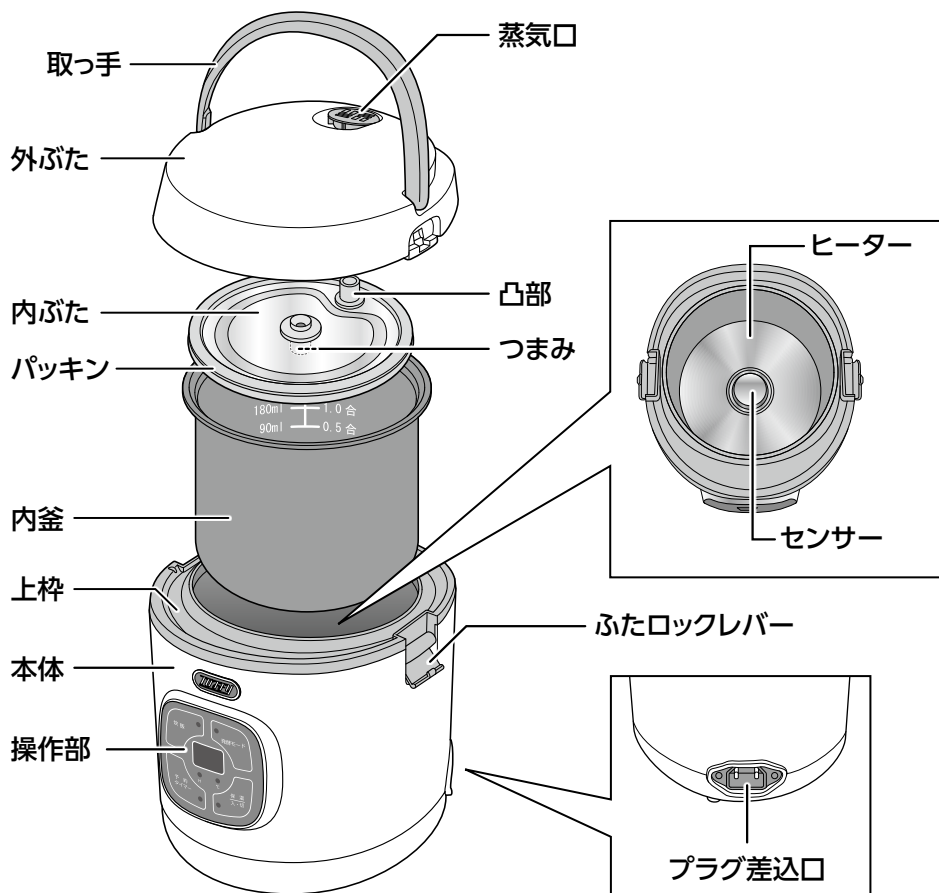
使用上のご注意

- はじめて使用するときは、内釜・内ぶた・しゃもじ・計量カップを水洗い、外ぶたを湿らせた布で拭いてください。 → 17 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。
※ 白米以外を炊くときは、1 合までにしてください。
- 本体と内釜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。
- 必ず内釜を入れて使用してください。
発火・故障・けがの原因となります。
- 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。
- お米類の保温は最大 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。
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、内ぶた、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。
ふっ素被膜の劣化やはがれの原因となります。
- 必ず内ぶたを取り付けてから外ぶたを本体に取り付けてください。
外ぶたを単独で使用しないでください。やけど、故障の原因となります。 → 18 ページ
- 内釜でお米をとがないでください。
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。
- 使用中、ふたの上に布などをかけないでください。
変形、故障の原因となります。
- 内釜に MAX ライン以上の水・材料を入れないでください。
やけど、故障の原因となります。
- ユーザーズガイド（付属のレシピ含む）に記載以外の用途には使わないでください。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれがあります。
〈してはいけない調理例〉
 - ・ ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。

内ぶた・内釜のふっ素被膜について

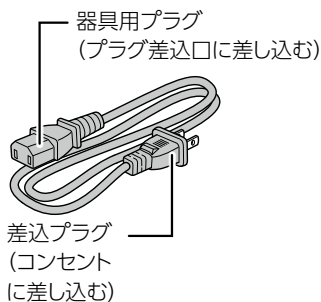
ふっ素樹脂加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、食品衛生法に適合したものを使用しているので、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。

各部の名称



■ 付属品

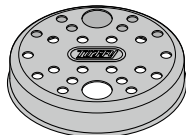
● 電源コード× 1



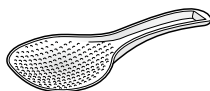
● 計量カップ× 1



● 蒸しプレート× 1



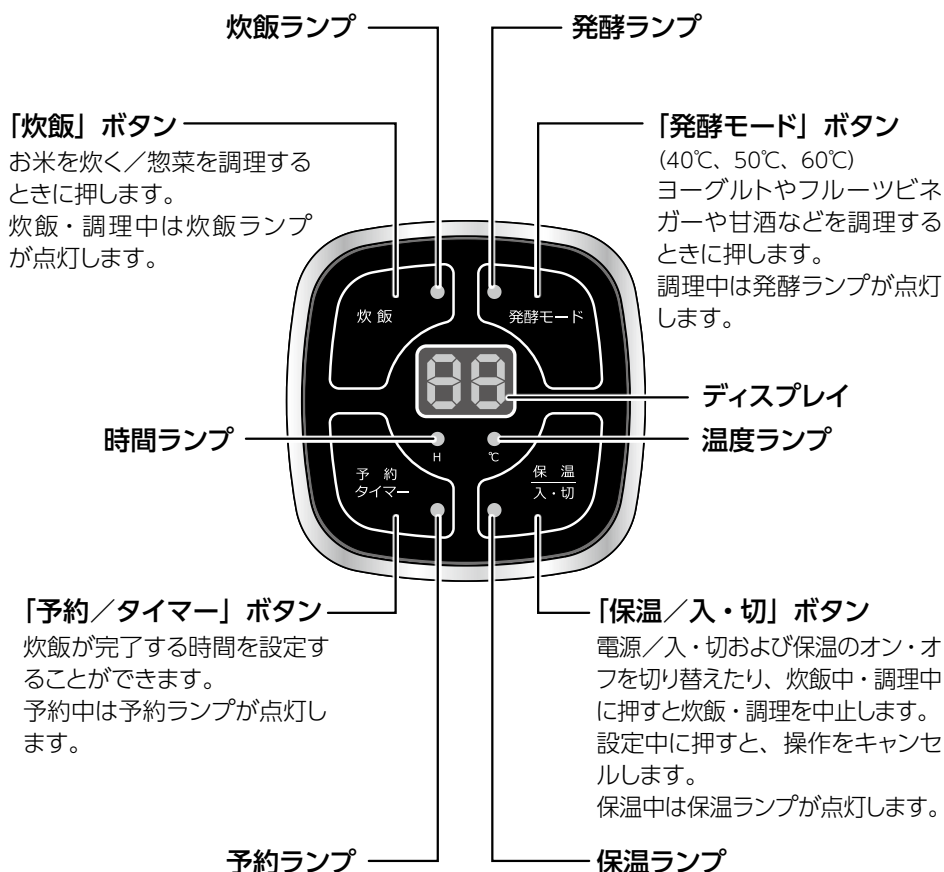
● しよもじ× 1



● レシピ× 1

各部の名称 (続き)

■ 操作部



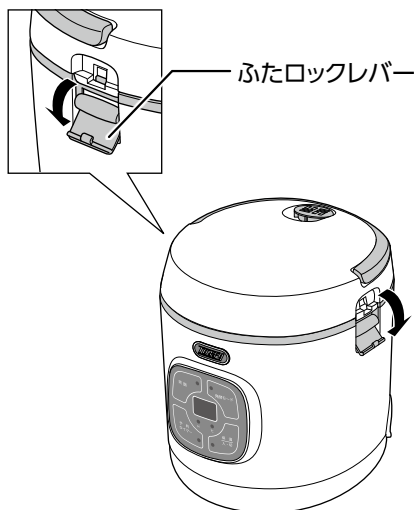
待機状態：ディスプレイに「-」が表示されます。

- 待機状態で約 1 分間操作しないと自動的に電源がオフになります。
再度操作する場合は、「保温／入・切」ボタンを押してください。
- 操作音について
 ピッ：ボタンを押したとき
 ピー：調理を開始したとき
 ピー（5 回）：調理完了時

外ぶたの取り付け・取りはずし／電源コードの接続

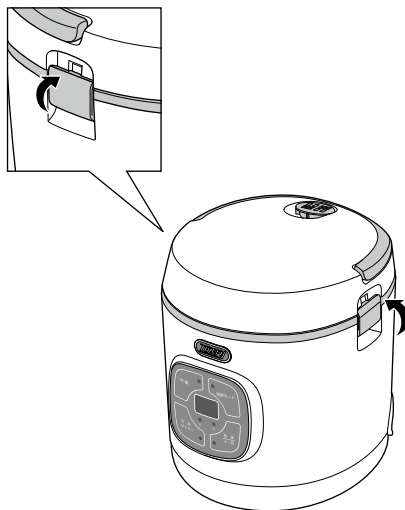
■ 外ぶたの取りはずし方

- ① 両側のふたロックレバーを下図のようにはずします。
- ② 外ぶたを持ち上げてはずします。



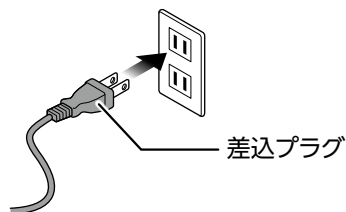
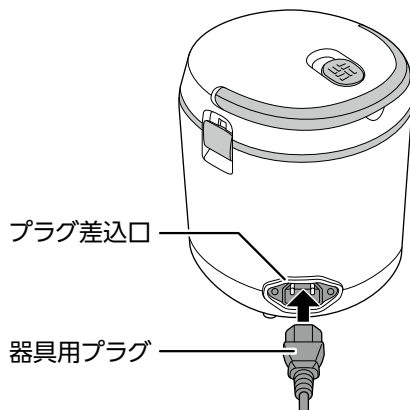
■ 外ぶたの取り付け方

- ① 外ぶたを本体にのせます。
- ② 両側のふたロックレバーを下図のように閉めます。



■ 電源コードの接続方法

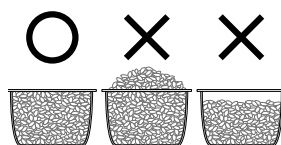
- ① プラグ差込口に器具用プラグを差し込みます。
- ② コンセントに差込プラグを差し込みます。



炊飯モード

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。
 - 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、本体にセットします。

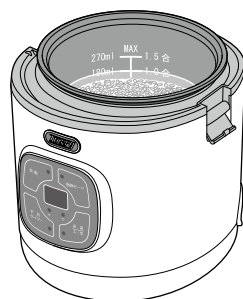
水の量の目安

内釜の目盛は目安です。

お米の種類や状態により炊きあがりの食感が異なりますので、お好みに応じて調整してください。

270ml	MAX	1.5 合
180ml		1.0 合
90ml		0.5 合

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。
- 内釜の外側、本体と内釜の間や上枠についているごはんつばや米つばや水滴は必ず拭き取ってください。
- 白米を炊くときは基本的に浸水は不要ですが、柔らかめのご飯や玄米を炊く場合は、炊飯前にお米を一定時間浸水させてください。

3 外ふたと内ふたをセットして本体に取り付け、ふたロックレバーを閉めます。

4 電源コードを本体のプラグ差込口とコンセントに接続します。

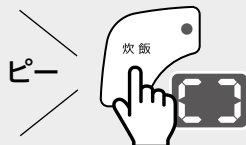
差込プラグをコンセントに差し込むと、ピッと音が鳴り、ランプとディスプレイが全点灯した後、ディスプレイに「-」と表示され、待機状態になります。

5 「炊飯」ボタンを押して炊飯・調理を開始します。

● 炊飯時間は炊飯量、お米の種類、室温、水温、水加減により異なりますが、約30分で炊きあがります。

炊飯・調理開始

「炊飯」ボタンを押してから炊飯ランプが点滅します。
約5秒後に「ピー」と音が鳴り、炊飯ランプが点灯し、炊飯・調理を開始します。



炊飯中・調理中

途中で調理を中止したいとき
「保温／入・切」ボタンを押します。
炊飯ランプが消灯し、待機状態になり、約1分間操作しないと自動的に電源がオフになります。

ピッ



調理中は表示が回転します。



注意

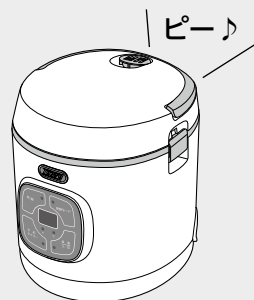
炊飯中・調理中は蒸気口に手や顔を近づけたり、外ぶたを開けないでください。
やけどの原因となります。

炊飯・調理完了

炊きあがると、「ピー」と音が5回鳴り、自動的に保温モードに切り替わります。
保温中は、保温ランプが点灯します。

ポイント

- 炊きあがったら、ふたを開ける前に約10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。



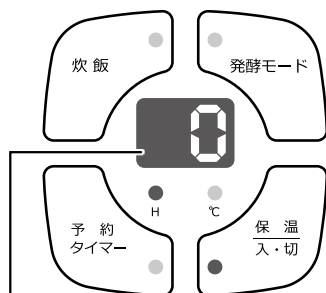
- ご飯をよそう際は金属製のしゃもじやスプーン等を使わないでください。
内釜のふっ素被膜の劣化やはがれの原因となります。
- 手動調理レシピで調理するときは、付属のレシピに記載した時間を計って「保温／入・切」ボタンを押して調理を中止してください。
中止せず、調理を続けると、食材が焦げたり故障する原因となります。



注意

炊飯・調理後に外ぶたを開けるときは、蒸気に十分にご注意ください。
上枠や外などに流れ落ちる水滴にもご注意ください。
やけどの原因となります。

保温モード



保温時間

保温が開始してからの時間を 1 時間単位で表示します。

ディスプレイ	0	1	2	3	...	12	--
経過時間	1 時間以下	1 ～ 2 時間	2 ～ 3 時間	3 ～ 4 時間	...	12 時間	12 時間以上 (待機状態)

炊飯終了後は自動的に保温モードに切り替わり、保温ランプと時間ランプが点灯します。

保温は最大で約 12 時間続きます。

約 12 時間経過後は、自動的に保温が切れ、待機状態になります。

保温を中止するとき

「保温／入・切」ボタンを押します。
保温ランプと時間ランプが消灯し、
待機状態になり、約 1 分間操作しないと自動的に電源がオフになります。



保温を再開するとき

待機状態のとき：

「保温／入・切」ボタンを 1 回押します。

電源オフ状態のとき：

「保温／入・切」ボタンを 2 回押します。

保温ランプと時間ランプが 5 秒点滅した
あと点灯し、保温が再開します。



お願い

- 食材が傷みますので、長時間保温しないでください。
- お米類の保温は最大 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。
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。

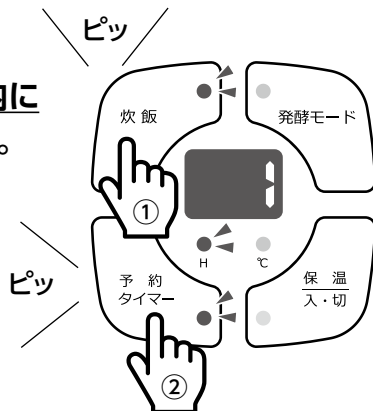
6 使用後は差込プラグをコンセントから抜き、お手入れをします。

予約・タイマーモード

炊飯が完了する時間を設定することができます。
(調理時間を設定するものではありません)

お願い 食材によっては内釜に長時間入れておくと傷むものもありますので、
白米・玄米以外の調理ではタイマーを使用しないでください。

- 1** 炊飯の準備をした後、
**「炊飯」ボタンを押し、その後5秒以内に
「予約／タイマー」ボタンを押します。**



- 2 「予約／タイマー」ボタンを押して
ご希望の時間を設定します。**

「予約／タイマー」ボタンを押すたびに、以下のように時間が設定されます。長押しするとすばやく進められます。

ディスプレイ	1	2	3	4	...	12
調理完了時間	1 時間後	2 時間後	3 時間後	4 時間後	...	12 時間後

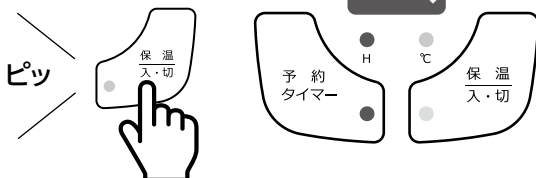
↑ 最初に戻る

※ 「1」に設定すると、すぐ炊飯が開始されます。

時間を設定後、ボタンを押さずに約 5 秒間たつと「ピー」と音が鳴り、設定した時間でタイマーが開始されます。タイマー作動中は、炊飯ランプ、予約ランプ、時間ランプが点灯し、ディスプレイの時間がカウントダウンします。

タイマーを解除するとき

「保温／入・切」ボタンを押します。
ランプが消灯し、待機状態になります。
※ 他のボタンは反応しません。



発酵モード

発酵モードでは、40℃、50℃、60℃それぞれの温度で長時間加熱することで、甘酒やフルーツビネガー、ヨーグルトなどを作ることができます。

消毒方法

発酵食品を作る前に内釜、外ぶた、内ぶた、使用する用具（スプーンなど）、保存用容器を消毒します。※雑菌が残るとうまく発酵しない場合があります。

内釜、外ぶた、内ぶたの消毒方法

1 内釜に200mlの水を入れ、本体にセットします。

内釜の外側についている水滴や、本体と内釜の間や上枠についている異物は拭き取ってください。

2 外ぶたと内ぶたをセットして本体に取り付け、 ふたロックレバーを閉めます。

3 電源コードを本体のプラグ差込口とコンセントに接続します。

差込プラグをコンセントに差し込むと、ピーと音が鳴り、ランプとディスプレイが全点灯した後、ディスプレイに「-」と表示され、待機状態になります。

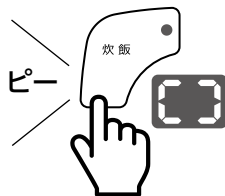
4 「炊飯」ボタンを押します。

「炊飯」ボタンを押してから炊飯ランプが点滅します。
約5秒後に「ピー」と音が鳴り、炊飯ランプが点灯し、加熱を開始します。



注意

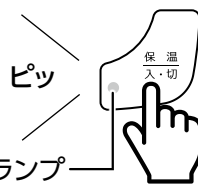
加熱中は蒸気口に手や顔を近づけたり、
外ぶたを開けないでください。
やけどの原因となります。



5 15分経過したら、「保温／入・切」ボタンを 押して加熱を中止します。

消毒後は

軽く水をきり、本体・内釜を冷まします。
本体・内釜が熱いままだと、うまく発酵しない場合があります。



注意

- 消毒後に外ぶたを開けるときは、蒸気に十分にご注意ください。
上枠や外などに流れ落ちる水滴にもご注意ください。
やけどの原因となります。
- 消毒後の内釜は非常に高温になるため、十分にご注意ください。

使用する用具・保存用容器の消毒方法

用具全体と保存用容器を台所用中性洗剤で洗い、よくすすいだ後、熱湯に数分間浸します。

なべで煮たり（煮沸消毒）、電子レンジに入れて加熱しないでください。
変形・変色の原因となります。

 **注意** 熱湯でやけどしないようにご注意ください。

消毒後は

水滴を布巾などで拭かず、軽く水をきってから使用してください。

ポイント

用具と容器の内側を素手で触らないでください。
雑菌が繁殖してヨーグルトなどうまく作れない場合があります。

発酵モード (続き)

調理方法

- 1 内釜、外ぶた、内ぶた、使用する用具(スプーンなど)、お手持ちの保存用容器を消毒します。** → 12 ページ
- 2 内釜に材料を入れます。**

材料、調理方法は別冊のレシピをご参照ください。

ヨーグルトを作るときのポイント

- 以下の材料ではヨーグルトを作れません。表示をよく確認して使ってください。
・低温殺菌牛乳 ・加工乳 ・乳飲料 ・低脂肪牛乳 ・無脂肪牛乳 ・調整豆乳
・豆乳飲料 ・成分調整牛乳フルーツやゼラチンなどの添加物の入ったヨーグルト
- 種菌の種類・牛乳の温度・室温などにより、できあがり時間が多少異なります。酸味が足りないときは、調理時間を追加してください。
- 固まりが弱いと感じたときは、様子を見ながら 1 ～ 2 時間ほど調理時間を追加してください。
- 冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増えて固くなります。1 週間を目安にできるだけ早めにお召し上がりください。
- できあがったヨーグルトの賞味期限は、ご使用になった牛乳の賞味期限と同じです。
- できたヨーグルトの表面に水分が浮いていることがありますが、乳清(ホエー)というヨーグルトの成分で栄養もあります。安心してお召し上がりください。
- 市販のプレーンヨーグルトの中には、種菌として使えないものがあります。また、使用できる場合でも、入れる量や調理時間がそれぞれ異なりますので、量や時間を調節してください。
- 自家製のプレーンヨーグルトを種菌として使うと、乳酸菌の働きが弱くなるため、プレーンヨーグルトがうまくできないことがあります。種菌として使用するのは 2 回までにしてください。
- できあがったヨーグルトを種として使うときは、食べる前に種として使う分を別の清潔な容器に取り分けておいてください。

フルーツビネガーを作るときのポイント

- 氷砂糖がとけていたら完成です。氷砂糖が残っている場合は、スプーンで混ぜ、2 ～ 3 時間ほど調理時間を追加してください。
- レシピ以外の果物でも同様の方法で調理可能です。
- 氷砂糖の他、上白糖やグラニュー糖でも調理できますが、砂糖が溶けにくい場合があります。
- できあがったフルーツビネガーの賞味期限は 1 ヶ月を目安とし、冷蔵庫で保存してください。
- 使用する果物によっては、実がくずれたり、変色する場合があります。気になる場合は使用した果物を取り出してください。

甘酒を作るときのポイント

- できあがった甘酒は冷蔵庫で保存し、1 週間くらいで食べきってください。
- できあがった甘酒はおかゆ状で、ごはんつぶが多く残っている場合がありますが、異常ではありません。

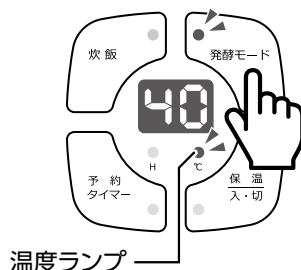
- 3** 外ふたと内ふたをセットして本体に取り付け、
ふたロックレバーを閉めます。

- 4** 電源コードを本体のプラグ差込口とコンセントに接続します。
差込プラグをコンセントに差し込むと、ピッと音が鳴り、ランプとディスプレイが全点
灯した後、ディスプレイに「-」と表示され、待機状態になります。

- 5** 発酵温度を設定します。

- ① 「発酵モード」ボタンを押します。

温度ランプが点滅し、ディスプレイに初期設定温度
の「40（40℃）」が点滅表示されます。



- ② 温度ランプ点滅中に「発酵モード」ボタンを押して発酵温度を
切り替えます。

「発酵モード」ボタンを押すたびに、以下のように温度が設定されます。

ディスプレイ	40	50	60
設定温度	40℃	50℃	60℃
作るもの	ヨーグルト	フルーツビネガー、 フルーツシロップ	甘酒、塩麴、 しょうゆ麴

↑ 最初に戻る

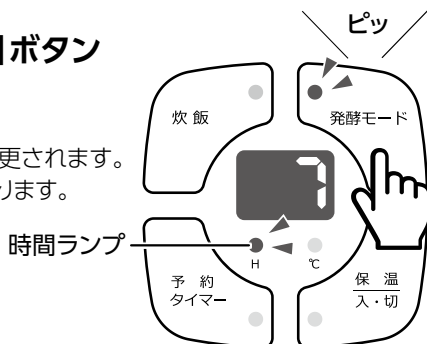
温度を設定後、ボタンを押さずに約 5 秒間たつと、設定温度が確定し、
時間ランプが点滅します。

発酵モード (続き)

6 時間ランプ点滅中に「発酵モード」ボタンを押して発酵時間を設定します。

「発酵モード」ボタンを押すたびに、時間が変更されます。
設定できる発酵時間は発酵温度によって異なります。

発酵温度	設定可能時間
40℃ (ヨーグルトなど)	7~12時間
50℃ (フルーツビネガーなど)	12~24時間
60℃ (甘酒など)	5~10時間

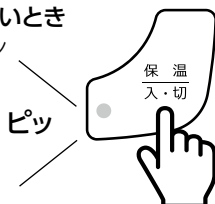


加熱開始

時間を設定後、ボタンを押さずに約 5 秒間たつと、「ピー」と音が鳴り、発酵モードランプと時間ランプが点灯し、加熱を開始します。
時間表示がカウントダウンされます。

加熱中

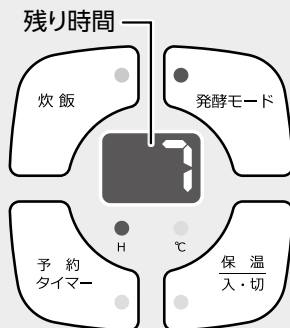
途中で発酵を中止したいとき
「保温／入・切」ボタン
を押します。
発酵ランプと
時間ランプが消灯し、
待機状態になります。



注意

発酵中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
やけどの原因となります。

残り時間



加熱完了

発酵が完了すると、「ピー」と音が 5 回鳴り、ディスプレイに「- -」と表示されて、待機状態になり、約 1 分間操作しないと自動的に電源がオフになります。



注意

発酵中や発酵完了後に外ぶたを開けるときは、蒸気に十分にご注意ください。
やけどの原因となります。

7 できあがった発酵食品をお手持ちの消毒した保存用容器に移し、冷めてから冷蔵庫で保存します。

8 使用後は差込プラグをコンセントから抜き、お手入れをします。

お手入れのしかた

⚠ 注意

- お手入れをするときは、必ず電源コードを取りはずしてください。
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、水に洗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。

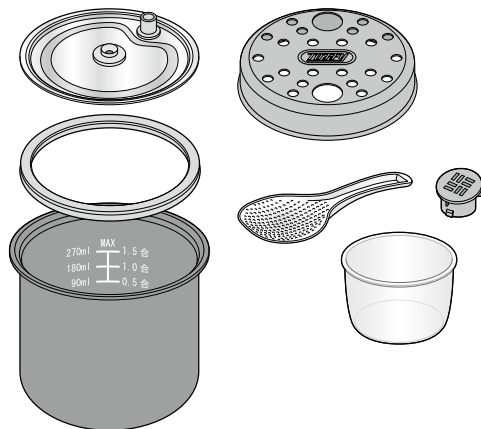
お願い

- 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、内ぶたと内釜のふっ素被膜劣化やはがれの原因となります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。

内ぶた、パッキン、蒸気口、内釜、しゃもじ、計量カップ、蒸しプレート

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。

- 洗浄後は、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。
- 内ぶた、パッキンの取りはずし方法は 18 ページをご参照ください。



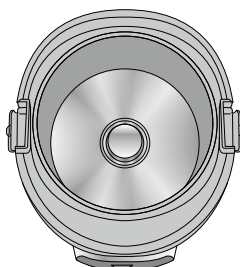
本体外側、外ぶた

湿らせた布で拭きます。

本体内側、ヒーター、センサー

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。
故障の原因となります。

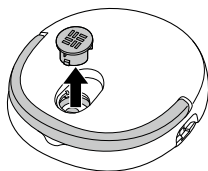


お手入れのしかた (続き)

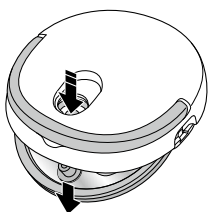
内ぶたとパッキンの取りはずし・取り付け

取りはずし方法

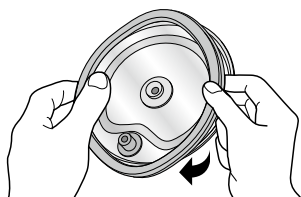
- ① 外ぶたから蒸気口を取りはずします。



- ② 内ぶたを蒸気口取り付け穴から押し出して取りはずします。



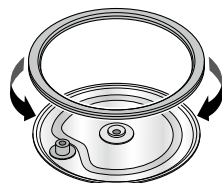
- ③ 内ぶたからパッキンを引っぱりながら取りはずします。



取り付け方法

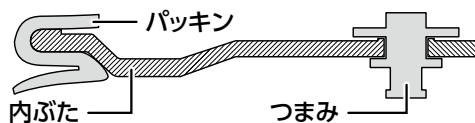
- ① 内ぶたの周りにパッキンのみぞを合わせて取り付けます。

- パッキンがはずれたりめくれたりしないように取り付けてください。



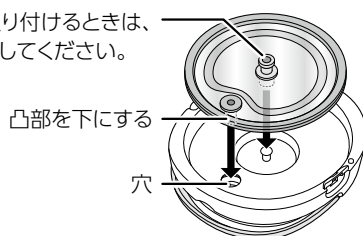
パッキンには取り付ける向きがありますので、ご注意ください。

向きを間違えると、吹きこぼれたり、蒸気がもれたりして、やけどの原因となります。



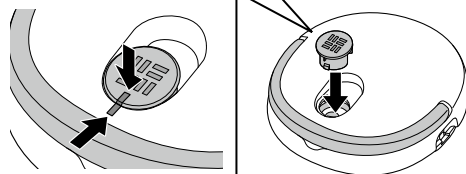
- ② 内ぶたを外ぶたに図の向きで取り付けます。

内ぶたを取り付けるときは、つまみを押してください。



- ③ 蒸気口を外ぶたに取り付けます。

蒸気口と外ぶたの印を合わせて取り付けてください。



お願い

内ぶたを無理に引っ張ったり、無理な力で押ししたりしないでください。変形の原因となります。変形したときは使用を中止し、取り替えてください。

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
電源が入らない	差込プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	差込プラグをコンセントに正しく差し込んでください。
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。→ 8 ページ ● お米の種類や状態により炊きあがり結果は異なります。お好みで水加減を調整してください。 ● 本製品で炊けるお米は最大1.5合です。 ※ 白米以外を炊くときは、1合までにしてください。
炊飯中や調理中に、ふきこぼれる	お米または水が多い。	
	パッキンが正しく取り付けられていない。	パッキンを正しく取り付けてください。 → 18 ページ
	MAX ライン以上の水・材料を入れた。	MAX ライン以上の水・材料を入れないでください。
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		
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。
発酵食品がうまくできない	雑菌が残っている。	調理前に消毒してください。
	分量・発酵温度・発酵時間が適切ではない。	レシピを参考に、正しい分量・発酵温度・発酵時間で調理してください。

長期間ご使用のマイコン炊飯器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、ご転居されたりご贈答品などで、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 マイコン炊飯器
品番	K-RC2
本体寸法	約 155(W) × 195(H) × 175(D)mm
重量	約 1,265g (電源コード含まず)
電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	250W
炊飯容量	90 ～ 270ml (0.5 ～ 1.5 合)
電源コード長	約 1m
生産国	中国
付属品	電源コード、計量カップ、しゃもじ、蒸しプレート、レシピ、 ユーザーズガイド (保証書含む)

※ 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。