



ミニ炊飯器

品番：K-HRC1

家庭用

もくじ

安全上のご注意.....	2
使用上のご注意.....	6
各部の名称.....	7
お米の炊き方.....	8
レシピ.....	11
お手入れのしかた.....	13
故障かなと思ったら.....	14
保証書.....	16
製品仕様.....	16



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。

破損した電源コードの修理をしない。

火災・感電・ショート・発火の原因となります。

電源コードを巻き付けたまま・束ねたまま使用しない。

電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。

電源プラグや電源コードが傷んでいるとき、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。



電源プラグや電源コードを水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。

感電・破損の原因となります。



交流 100V・定格 15A 以上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。

電源プラグや電源コードが破損した場合、直ちに使用を中止する。

すぐにお買い上げの販売店、またはお客様ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。

感電・ショート・火災の原因となります。



警告

⚠️ 注意

❌ 電源コードを製品に巻き付け
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・火
災の原因となります。

⚠️ 使用時以外は、電源プラグを
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・ショートの原因となります。

■ 本体の取り扱いについて

❌ 本体の分解・改造はしない。
火災・感電・けがの原因となります。

製品のすき間にピンや針金など
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。

本体を水に浸したり、水をかけ
たりしてぬらさない。

火災・ショート・感電・故障の原因と
なります。

本製品は室内専用です。屋外
では使用しない。

火災・故障の原因となります。

水のかかりやすい場所に置いて
使わない。

ショート・感電・故障の原因となります。

安全に責任を負う人の監視ま
たは指示がない限り、補助を
必要とする人（子供を含む）
には、単独で使用させない。

また、製品で子供が遊ばない
ように注意する。

感電・けが・やけどの原因となります。

掃除または使用者による保守
を子供が監督なしに行わない。

けが・やけど・思わぬ事故の原因と
なります。

❌ 子供の手の届くところで使用・
保管しない。

誤使用により思わぬ事故の原因とな
ります。

本体や各部品に衝撃を加えない。
破損してけが・故障・火災・感電の
原因となります。

カーテンなどの可燃物の近く
で使用しない。

火災の原因となります。

専用の内釜・ふた以外は使用
しない。

発火・故障・やけど・思わぬ事故の
原因となります。

本来の使用方法以外の目的・
用途に使用しない。

ユーザーズガイドの内容以外に使用
したり、誤った方法で使用したときは、
けが・故障の原因となります。

⚠️ ご使用中に下記のような異常を
感じた場合は使用を中止する。

・本体が異常に熱い

・焦げくさい


・異常な動作をする

発火・けがの原因となります。

⚠️ 警告

安全上のご注意 (続き)

注意

 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、
高温部（本体・ふた・内釜・ヒーター）に触れない。
やけど・けがの原因となります。

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。


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。

使用中は本体を移動させない。
やけど・火災・故障の原因となります。

使用中は製品から離れない。
発火・火災の原因となります。

外部タイマーや個別の遠隔操作
システムと一緒に使用しない。
火災・やけどの原因となります。


不安定な場所や熱・水気に弱い
ところで使用しない。
けがや火災の原因となります。

 内釜を直接火にかけたり、電子レンジで加熱したり、硬いものにぶつかけたり、他の機器で使用したりしない。
火災・破損・けが・故障の原因となります。

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。

お手入れをするときは、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、金属タワシなどは絶対に使用しない。
傷がついたり、変色したり、内釜のふっ素樹脂加工の劣化・はがれの原因となります。


本体以外の水洗いできる部分は、食器洗浄機・食器乾燥機など使用しない。
変色・変形・劣化や破損などの原因となります。


 使用後は十分にお手入れして乾燥させる。
使用後そのままにしておく、カビやサビなどの原因となります。

持ち運びやお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷めてから行う。
火災・やけどの原因となります。

■ ふたの取り扱いについて

警告

 高いところから落とすなど、急激な衝撃、強い衝撃を与えない。
破損・けがの原因となります。

 ふたは耐熱ガラスではありません。ふたが熱いうちに水の中に入れて、水をかけたり、ぬれた布で触れるなど、急激な温度変化は与えない。
破損・けがの原因となります。

警告

❌ 傷が付くような取り扱い（磨き粉等の使用）はしない。
破損の原因となります。

❗ 強化ガラスは破損すると細かく破片が飛散する特性がありますのでご注意ください。もし誤って破損した場合、手を切らないように取り除く。

❗ 落としたり、傷が付いたり、直火にあててしまったガラスは、外観上異常がなくても「強化処理」をした表面のバランスが崩れ、ある日突然粉々に割れる場合がありますので使用を中止する。

注意

❌ 専用ふたを他の製品に使用しない。
破損・けがの原因となります。

電子レンジ、オープンでは使用しない。
発火・破損・けがの原因となります。

❌ ふた以外には使用しない。
破損・けがの原因となります。

食器洗浄機、食器乾燥機などを使用しない。
変形・破損の原因となります。

置き場所について

注意

❌ 製品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。

不安定な場所や滑りやすい場所で使用しない。
けが・故障の原因となります。

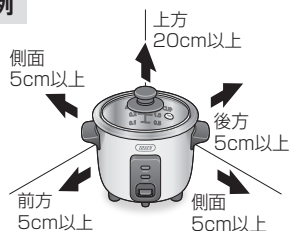
高温多湿な環境で使用および保管をしない。
火災・感電・故障の原因となります。

ビニール製のテーブルクロスなど熱に弱い敷物の上に置いて使用しない。
跡形がつく恐れや火災の原因となります。

❗ 壁や家具から右図の距離を空けて設置する。
火災や熱による家具の変形・変色の原因となります。

❗ 水のかからない場所に設置する。
感電・故障の原因となります。

設置例



- 安定した台の上などに置いてください。
- 前方および側面の片方は解放するように設置してください。
- 上図はあくまで目安であり、熱に弱いものなどはより離れた場所に置かれることをおすすめします。

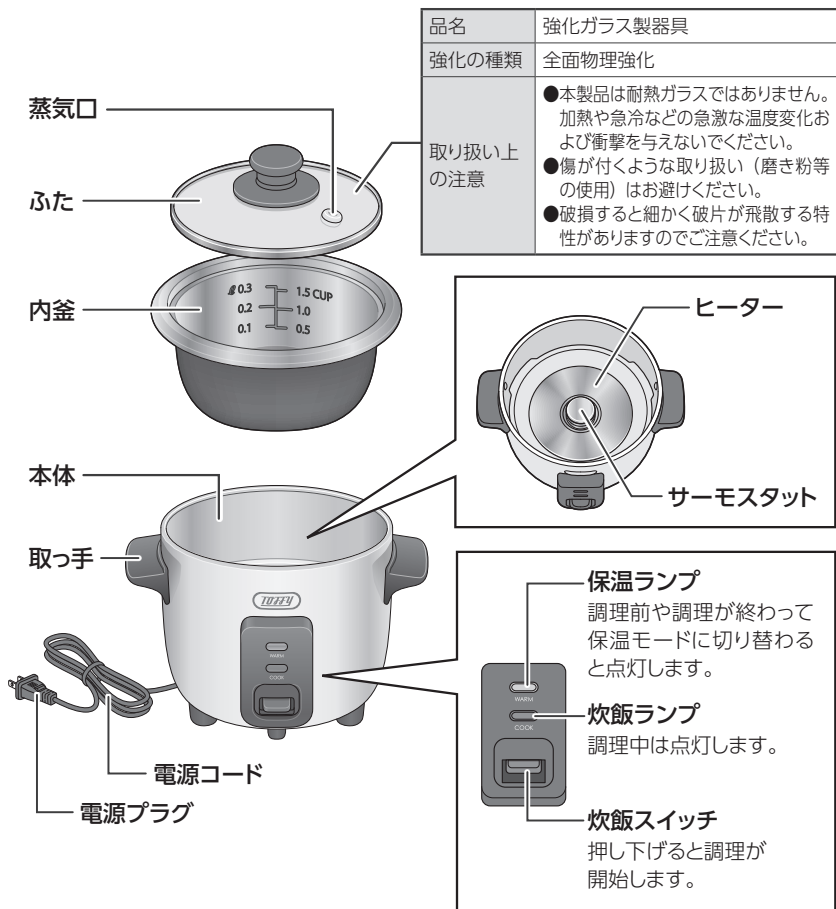
使用上のご注意

- **本製品は一般家庭用です。業務用として使用しないでください。**
火災や故障の原因となります。
- **はじめてご使用になるときは、内釜・ふた・しゃもじ・計量カップを水洗いしてください。**お手入れするときは、**食器洗淨機・食器乾燥機など使用しないでください。**
変色・変形・劣化や破損などの原因となります。
- **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。**
- **破損や変形があるときは絶対に使用しないでください。**
感電・けが・故障の原因となります。
- **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。
- **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、内釜が変形していないか、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用しないでください。**
内釜のふっ素樹脂加工の劣化・はがれの原因となります。
- **お手入れするときは、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、金属タワシなどを使用しないでください。**
傷がついたり、変色したり、内釜のふっ素樹脂加工の劣化・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、内釜のふっ素樹脂加工の劣化・はがれの原因となります。

内釜のふっ素樹脂加工について

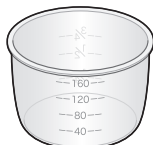
ふたとの接触部のふっ素樹脂が摩耗することがありますが、食品衛生上や性能上には問題ありません。

各部の名称

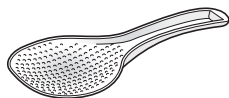


■ 付属品

● 計量カップ×1



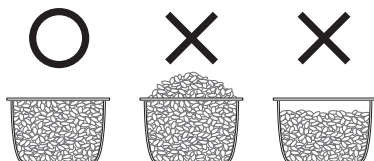
● しゃもじ×1



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、お米をとぐ。

- 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。



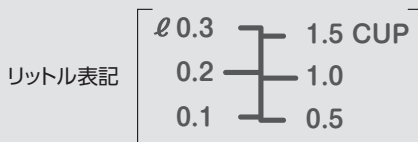
- お願い**
- 内釜の中でお米をとがないでください。内釜のふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因となります。
 - 内釜の外側に米粒や水滴がついている場合は必ず拭き取ってください。

2 お米を内釜に入れ、水を入れる。

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

水の量の目安

内釜の目盛は目安です。
お米の種類や状態、お好みに応じて調節してください。



入れたお米の量の目盛
まで水を入れます。

玄米の炊き方

最大0.5合分の玄米を炊くことができます。

- ・パッケージに記載された水量に応じて調節してください。
- ・お湯で約1時間浸水することをおすすめします。





注意 炊飯中、湯玉が多少飛び散るおそれがありますので、蒸気口の周辺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。

3 電源プラグをコンセントに差し込む。

- 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、調理を開始する。

調理時間の目安

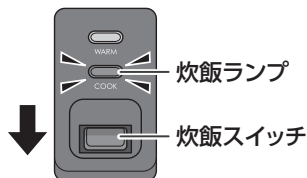
お米の量	調理時間
0.5 合	約 19 分
1 合	約 24 分
1.5 合	約 29 分

※ 調理時間は米の種類や水温、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。

炊き上がり

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用しないでください。
内釜のふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因となります。

お米の炊き方 (続き)



ポイント

- 炊き上がった後、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。
- ベチャつきを防ぐため、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、焦げつくおそれがあります。

5 使用後は電源プラグをコンセントから抜く。

レシピ

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。

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分以上浸水する。
- 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分以上浸水する。
- 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分以上浸水する。
- 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。

レシピ (続き)

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 分以上浸水する。
- 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をのせて、⑥をかけて、①を添える。

じゃこと天かすの韓国のおり包み

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
韓国のおり	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 分以上浸水する。
- 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 韓国のおりで包む。

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 分以上浸水する。
- 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

⚠ 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。
- お手入れは本体や各部品が冷めてから行ってください。
やけどの原因となります。
- 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、内釜のふっ素樹脂加工の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。
- 汚れを残したまま放置したり、汚れたまま使用しないでください。
内釜のふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因となります。

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ってください。

- 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。



本体外側

乾いたやわらかい布で拭きます。

汚れが落ちない場合は中性洗剤を含ませた布などで拭き取り、乾いた布でから拭きしてください。

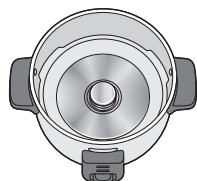
- 直接水をかけたり、水に沈めたりしないでください。
故障・やけど・火災の原因となります。



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。
ぬ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。



故障かなと思ったら

故障かなと思ったらときは、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	電源プラグが正しくコンセントに差し込まれていない。	電源プラグをコンセントに正しく差し込んでください。
	本体と内釜が正しくセットされていない。	本体と内釜が正しくセットしてください。
	内釜が変形している。	変形した内釜の使用をやめ、新しいものと交換してください。
	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。
ごはんがかたい、焦げる、やわらかい、芯がある	水が少なすぎる、または水が多すぎる。	● 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
	お米の浸水時間が短すぎる。	● お米は炊く前に 30 分以上浸水してください。
炊飯中、吹きこぼれる	お米または水が多過ぎる。	● 本製品で炊けるお米は最大 1.5 合です。 ● 本製品で炊ける玄米は最大 0.5 合です。 ※ 炊飯中、湯玉が多少飛び散ることがあります。
ごはんが焦げる	炊き込みご飯を作っている。	炊き込みご飯を作るときは焦げ付くことがあります。
ごはんが変色する、におう	長時間保温していた。	4 時間以上保温しないことをおすすめします。
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 ミニ炊飯器
品番	K-HRC1
外形寸法	約 200(W) × 175(H) × 165(D)mm
重量	約 905g
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
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。