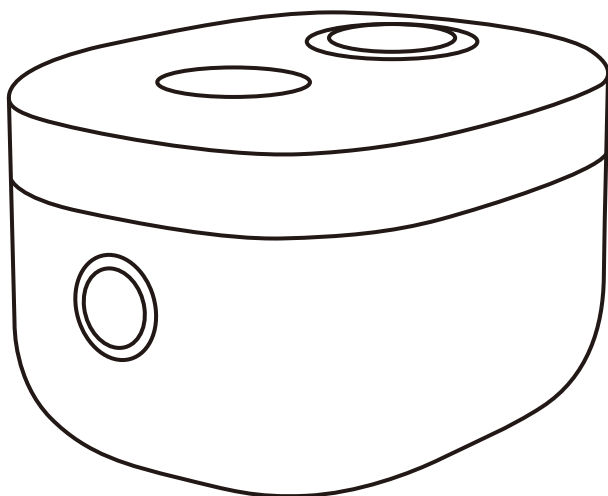


KEECOON

取扱説明書

糖質カット 炊飯器

品番:KC-RC-501



もくじ

安全上のご注意	1-3	各部のなまえ	3-5
使いかた	6	糖質カット炊飯	7
通常炊飯/おかゆ	8	蒸し料理	9
お手入れのしかた	9-11	故障かなと思ったら	12-13
製品仕様	14	レシピ	15

重要

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- ・この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
 - ・ご使用前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
 - ・この取扱説明書は、いつでもご覧いただけるように大切に保管してください。
 - ・この製品は日本国内交流100V専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
-

お問い合わせ

電話:034-579-8386



メール:support@keecoon.com

受付時間:平日9:30-17:30、土日祝及び弊社休業日を除く
メール届く次第24時間内に返信します。

なお、技術的な変更により予告なしに説明書内容が更新される場合があります、
外見、色などの変更は実物を準じます。

安全上のご注意

- ・ご使用の前に、この「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- ・ここに示した注意事項は、本製品を安全に正しくお使いいただき、使用者や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。必ず守ってください。
- ・誤った使いかたをしたときに生じる危険や損害の程度を表わす図記号です。

 警告	 注意
お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。	傷害を負う可能性や、物的損害の発生が想定される内容」を表わしています。

警告

- ・子供だけで使用させたり、幼児の手の届く範囲で使用しない。
 - 感電・けがの原因になります。
- ・使用中・使用直後は蒸気口・高温部に手を触れない。顔などを近づけない。
 - やけどの原因になります。
- ・交流100V以外では使用しない。
 - 火災・感電の原因になります。
- ・電源コードや差し込みプラグが傷んだり、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・発火の原因になります。
- ・電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。
 - 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- ・お手入れの際は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く。
 - 感電やけが、やけどの原因になります。
- ・ぬれた手で、差し込みプラグを抜き差ししないように。感電の原因になります。・本体を水につけたり、水をかけないように。
 - ショート・感電・火災の原因になります。
- ・改造はしない。また、修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。
 - 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社カスタマーセンターにご相談ください。

ⓘ 注意

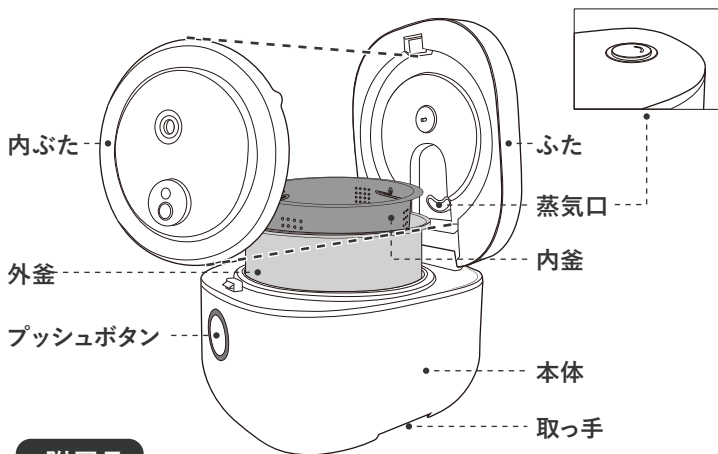
- ・不安定な場所には置かない。落下してけがの原因になります。
- ・本体を持ち運ぶときは、開閉ボタンに触れない。
 - 外ふたが開いて、やけど・けがの原因になります。
- ・使用中・使用後しばらくは内ふたや内釜などの高温部に触れない。
 - やけどの原因になります。
- ・空炊きをしない。
 - 故障や過熱・異常動作の原因になります。
- ・壁や家具の近くでは使わない。
 - 蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因 になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。
- ・炊飯中、本体に 布などをかけない。
 - 本体やふたの変形・変色の原因。
- ・火気(コンロ・ストーブ)の近くやほこりの多いところ、水のかかるところでは使用しない。
 - 故障や破損、ショート・発火および感電・漏電の原因になります。
- ・ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や、じゅうたん、新聞紙、ダンボールなどや畳の上では使用しない。
 - 火災の原因になります。
- ・ふたを開閉するときは、手や指を挟まないように注意する。
 - けがの原因になります。
- ・熱いうちに内釜や外釜を取り出す必ず行なうときは、ミトンなどを使用する。
 - やけどの原因になります。
- ・差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く。
 - コードが劣化してショートや発火の原因になります。
- ・使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。
 - プラグ感電・漏電・火災の原因になります。

安全上のご注意

⚠ 注意

- 付属の電源コードを必ず使用する。また、付属の電源コードは、他の製品に転用しない。
 - 故障・発火の原因になります。
- お手入れのときは、必ず差し込みプラグをコンセントから抜いて行なう。
 - 感電・やけどの原因になります。
- お手入れは本体内部が冷えてから行なう冷えてから。
 - やけどになる可能性があります。

各部のなまえ



・ 付属品



電源コード



しゃもじ



米計量カップ



ブラシ

各部のなまえ



炊飯時間の目安	デフォルト時間(分)	予約の可否
白米	35min	○
おかゆ	90min	○
糖質カット	40min	×
玄米	40min	○
炊込み	60min	×
雑穀米	40min	○
蒸し	90min	○
ケーキ	120min	○

⚠ 警告

やけどのおそれあり。蒸気孔に手をふれない。高温のためスチームキャップに手や顔を近づけない。ふたの変形や故障の原因になるため布をかけて使用しない。

各部のなまえ

・スタート

「スタート」ボタンを押して、「ピーッ」と一回鳴ったら、炊飯を始めます。炊き上がって、「ピーッ」と4回鳴り、自動的に保温になります。

・コース

「玄米、炊込み、雑穀米、蒸し、ケーキ」の5つのコースを順番に選べます。

・保温/キャンセル

調理中に保温/取消キーを押して初期設定に戻ります。
コース選択状態で保温/取消キーを押すと初期設定に戻ります。
初期設定状態で保温/取消キーを押すと自動的に保温になります。
ご飯が炊き上がると、自動的に保温になり、「保温」ランプが点灯し、パネルに保温時間が表示され、24時間保温した後、初期設定に戻ります。

・ご注意

におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。

- 保温中にプラグを抜く。
- ごはんを入れたまま保温を取り消す。
- 冷やごはんの保温。
- 冷やごはんのつぎ足し。
- しゃもじを入れたままの保温。
- 12時間以上の保温。
- 白米(無洗米)以外の保温。
- ごはんをドーナツ状にした保温。
- 「おかゆ」は、できあがったら保温/取消キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ふたについたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、早めにお召し上がりください。
ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召し上がりください。

・予約

予約時間に調理時間を加えた時間が炊飯完了の時間となります。「予約」ボタンを押すと1時間予約され、「予約」ボタンを押し続けることで予約時間を増やすことができ、タッチすると30分を単位に増え、長押しすると1時間を単位に増えます。予約時間は24時間まで設定できます。

・食感

白米、おかゆは個人の食感に合わせて調理時間を調節でき、食感は「普通」と「柔らかい」の2種類に分けられます。

使いかた

- 1.初めてお使いになるときは、すべての付属品を本体から取り出してください。外釜、内釜、内ふたなどを必ず洗って乾かしてからご使用ください。「8ページ参照」
- 2.計量コップで米をはかる。ポウルに米を入れ、たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水をすぐ捨てる。洗ったお米を内釜に入れて、水平なところに置く。外釜に加工されたコーティングのはがれを防ぐために、直接外釜で洗うことはしないでください。
- 3.水の量はお米のカップ数や調理コースに合わせる。または米の種類やお好みによって加減してください。なお、水の量は最大水位線の目盛以上に入れないでください。水を入れすぎると、ふきこぼれることがある。
- 4.外釜の周囲の水分などは、拭き取ってから内釜を本体にセットする。外釜と釜底センサーを十分に接触するように、外釜を入れてから軽く回す。
- 5.ふたをゆっくり下へ押し、「カチッ」と音がするまで押し込んで確実に閉める。

❗お願い

キッチン用収納棚(スライド式テーブル)を使うときは、下記に注意する。

- ・子供だけで使用させたり、幼児の手の届く範囲で使用しない。
- ・中に蒸気がこもらないようにする。
- ・接続プラグ差し込み口に蒸気があたらないようにする。
- ・テーブルに蒸気があたらないように引き出して使用する。

糖質カット炊飯

1. 洗米したお米を内釜に入れる

お米は平らになるようにならしてください。

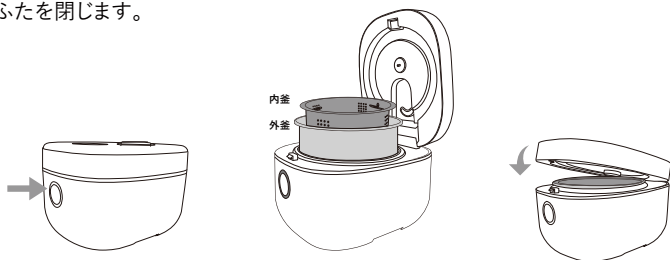
2. 外釜に水を入れる

1回で炊ける分量。

米1合	米2合	米3合	米4合
6米計量 コップの水	7米計量 コップの水	8米計量 コップの水	9米計量 コップの水

3. 外釜/内釜を本体にセットする

本体のプッシュボタンを押しふたを開け、外釜・内釜の順に本体にセットし、ふたを閉じます。



4. 「糖質カット」を選択する

5. 炊飯を開始する

「スタート」を押すと、炊飯が開始されます。

※炊飯をキャンセルする場合は、「保温/取消」を長押ししてください。

6. 炊飯が完了

ピーッと数回音が鳴ったら炊飯が完了です。ふたを開けしゃもじでごはんをほぐしてください。炊飯が完了すると、自動で保温状態になります。

再度「保温/取消」を長押しして保温がキャンセルされます。

※外釜に残った水は捨てずにそのまま保温可能ですが、長時間(6時間以上)の保温を行なうと食感や味が落ちてしまいます。

❗お願い

- ・糖質カットごはんはなるべく早く食べきってください。
- ・米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差がでます。季節やお好みで水加減を調節してください。
- ・水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ・5～35℃の水を使用してください。
- ・アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。
- ・炊飯後は、内釜や内ふたに汚れが多くつきますので、ぬるま湯につけてよく洗ってください。

通常炊飯/おかゆ

上記の場合、内釜は使用しませんので、外釜のみを準備してください。

1. 洗米したお米を外釜に入れる

お米は平らになるようにならしてください。

※ 玄米と雑穀を1～2時間つけおきして吸水させておく必要があります。

2. 外釜に水を入れる

平らな台の上で水加減を調節してください。

白米、玄米、
雑穀、炊込み

お米の合数に合わせて炊飯の目盛り「2」～「8」
まで水を入れてください。

おかゆ

水と米の割合を1: 8にして水を加えてください。

3. 外釜を本体にセットする

本体のプッシュボタンを押しふたを開け、外釜を本体にセットしふたを閉じます。

4. 「メニュー」を押し、モードを選択する

白米、おかゆの食感: 普通、柔らかい。

※ 約30秒間、無操作の場合は選択がキャンセルされます。

※ 炊飯開始時間を予約することができます。

※ 炊飯をキャンセルする場合は、「保温/取消」を長押ししてください。

5. 炊飯を開始する

「スタート」を押すと、炊飯が開始されます。

※ 炊飯をキャンセルする場合は、「保温/取消」を長押ししてください。

6. 炊飯が完了

ピーツと数回音が鳴ったら炊飯が完了です。ふたを開けしゃもじでごはんを
ほぐしてください。炊飯が完了すると、自動で保温状態になります。

再度「保温/取消」を長押しして保温がキャンセルされます。

※ 外釜に残った水は捨てずにそのまま保温可能ですが、長時間(6時間以上)の
保温を行なうと食感や味が落ちてしまいます。

！お願い

- ・ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が
あります。季節やお好みで水加減を調節してください。
- ・ 水加減する場合は、目盛りから1～3mmの範囲で水位を調節してください。
(新米は少なめに、古米は多めに)
- ・ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ・ 5～35℃の水を使用してください。
- ・ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたり
します。
- ・ お米を浸す時間により炊き上がりのかたさに差がでます。お好みの浸し加減
をしてください。

蒸し料理

食材を蒸し調理できる機能です。食品によっては、釜に色やにおいが残ります。

1. 具材を内釜に入れ、外釜に水を入れる

野菜などの具材を内釜に入れ、外釜の白米の目盛り「1」まで水を入れてください。平らな台の上で水加減を調節してください。水が食材を浸らないようにしてください。

2. 外釜/内釜を本体にセットする

本体のプッシュボタンを押しふたを開け、外釜・内釜の順に本体にセットし、ふたを閉じます。

※外釜のまわりに付いた水分をふき取ってから本体にセットしてください。

3. 「メニュー」を押し、モードを選択する

「メニュー」を押し、「蒸し料理」を選択します。

蒸し料理の調理時間は1.5~4時間に調節可能です。

蒸し料理の調理時間を「時」で10分間単位で設定可能です。

炊飯開始時間を予約することができます。「予約タイマーの設定」にご参照ください。

4. 炊飯を開始する

「スタート」を押すと、炊飯が開始されます。

※炊飯をキャンセルする場合は、「保温/取消」を長押ししてください。

5. 炊飯が完了







ピーツと数回音が鳴ったら炊飯が完了です。ふたを開けしゃもじでごはんをほぐしてください。

お手入れのしかた

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

- 必ず差込プラグを抜いて器具用プラグをはずし、本体・内釜・内ふたが冷えてからお手入れする。
- 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- スポンジ・布はやわらかいものを使う。

お手入れのしかた

	<p>・ 主体</p> <p>- 水洗いできません。 内ふた・内釜・外釜を取りはずし、内側と外側を水でぬらしてかたく絞ったふきんなどでふきます。 本体内側の炊飯ヒーターや温度センサーに、ごはんつぶや異物などがついていたら丁寧に取り除いてください。</p>
	<p>・ 内釜</p> <p>- 使うたびに洗います。 10分ほどぬるま湯につけ置きしていただくと、お米がきれいに取り除けます。台所中性洗剤を使い、やわらかいスポンジで洗います。乾いたふきんで水分をふき取り、十分に乾燥させてください。 ※食器洗浄機の使用は可能です。</p>
	<p>・ 外釜</p> <p>- 使うたびに洗います。 内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。フッ素加工面がはがれる原因。台所中性洗剤を使い、やわらかいスポンジで洗います。乾いたふきんで水分をふき取り、十分に乾燥させてください。 ※食器洗浄機の使用は使用不可です。</p>
	<p>・ しゃもじ・米計量カップ</p> <p>- 使うたびに洗います。 台所中性洗剤を使いやわらかいスポンジで洗い、乾いたふきんで水分をふき取り、十分に乾燥させます。 ※食器洗浄機の使用は可能です。</p>
	<p>・ 電源コード</p> <p>- 水洗いできません。 ゴミやほこりは定期的に乾いた布でふき取ります。</p>
	<p>・ 内ふた・スチームバルブ</p> <p>- 使うたびに洗います。 10分ほどぬるま湯につけ置きしていただくと、お米がきれいに取り除けます。 台所中性洗剤を使い、やわらかいスポンジで洗います。乾いたふきんで水分をふき取り、十分に乾燥させてください。いたら丁寧に取り除いてください。 ※食器洗浄機の使用は使用不可です。</p>

お手入れのしかた

・内ぶたの取り付け/取りはずしかた

取り付けかた



- ①内ぶたの凸部を本体の凹部に差し込む
- ②内ぶたのロック部を「カチッ」と音がするまで押し込む

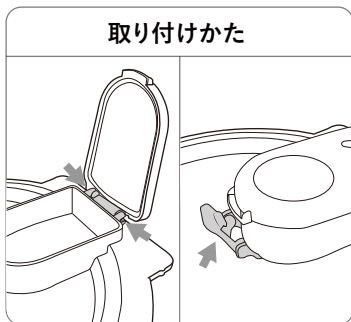
取りはずしかた



- ①内ぶたのロック部を上押し上げる
- ②内ぶたを図の方向に取りはずす

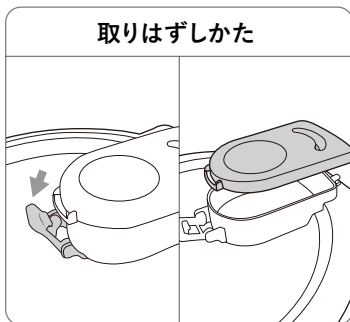
・スチームバルブの取り付け/取りはずしかた

取り付けかた



- ①内ぶたの凸部を本体の凹部に差し込む
- ②スナップを押す

取りはずしかた



- ①スナップを押す
- ②スチームバルブの蓋を外側に引き出します

故障かなと思ったら

こんなときは	調べるところ	直しかた
電源が入らない	電源プラグや接続プラグが、根元まで確実にコンセントや本体に差し込まれていますか？	確実に差し込んでください。
ふたを閉められない	内ふたは付いていますか？	炊飯前に、必ず内ふたを取り付けてください。
ごはんが炊けない 調理ができない	調理コースの設定をしましたか？	コース選択ボタンにタッチして、ご希望の調理コースを選択してください。
	水加減、お米の量は正確ですか？	正しい分量で準備してください。
	内ふたは付いていますか？	炊飯前に、必ず内ふたを取り付けてください。
炊飯中にふきこぼれる	内釜の裏面やふち、内ふたのパッキン部、マイコン式ヒーター・温度センサーに異物（ごはんつぶ等）がついていませんか？	炊飯前に、必ず取り除いてください。
	内釜が変形していませんか？	ただちに使用を中止し、当社カスタマーセンターにご相談ください。
ふたの間から多量の蒸気が出る	水加減、お米の量は正確ですか？	正しい分量で準備してください。
炊き上がったごはんがやわらかい、べたつく 水加減、お米の量は正確ですか？	水加減、お米の量は正確ですか？	正しい分量で準備してください。
	お湯(35℃以上)で洗米したり、お湯を入れて炊飯していませんか？	お湯(35℃以上)で洗米したり、炊飯するときにお湯を使用しないでください。

故障かなと思ったら

こんなときは	調べるところ	直しかた
保温したごはんが黄ばんだ、かたくなった	長時間の保温をしていますか？	3時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。長時間の保温は避けてください。
E1、E2、E4、E5 を表示	本体の異常です。	ただちに使用を中止し、当社カスタマーセンターにご相談ください。

製品仕様

型番：	KC-RC-501
電源：	AC100V 50/60Hz
消費電力：	800W
炊飯容量：	糖質カット炊飯4合、白米/玄米/ 雑穀米/炊込み炊飯8合
最大炊飯容量 ^{※1} ：	1.44L
区分名 ^{※1} ：	C
蒸発水量 ^{※1} ：	32.1g
年間消費電力量 ^{※1} ：	116.1kWh/年
一回当たりの炊飯時 消費電力量：	184Wh
本体重量：	約2.3kg
電源コード長さ：	1.2m
本体寸法：	幅255mm×奥行220mm× 高さ220mm
カラー：	ブラック
パッケージ内容：	本体、内釜、外釜、内ぶた、米計量 カップ、電源コード、ブラシ、 取扱説明書
保証期間：	お買い上げ日から1年間

七草粥

材料(4人分)

- ・ 米: 1カップ ・ 塩: 小さじ1/3
- ・ 七草[せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぎ、すずな(かぶの若葉)、すずしろ(大根の若葉): 各適量

つくり方

- ・ 七草はそのうち手に入りやすい2~3種類を選んで100gぐらい用意し、さつとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かくきざみます。
- ・ 炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。
- ・ 塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
- ・ かゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召しあがりください。

ビーフシチュー

材料(4人分)

- ・ 牛肉(角切り): 300g ・ にんじん: 100g ・ 玉ねぎ: 200g
- ・ シュールーム: 8個 ・ ブロッコリー: 60g ・ プイヨン: 11/2カップ
- ・ 赤ワイン: 1/2カップ ・ サラダ油: 大さじ1 ・ バター: 大さじ2
- ・ ジャがいも: 200g ・ 塩・こしょう: 各少々 ・ 小麦粉: 大さじ3
- ・ 調味料(デミグラスソース: 1カップ、ローリエ: 1枚、クローブ: 1個、塩・こしょう・砂糖: 各少々)

つくり方

- ・ 牛肉は塩こしょうして小麦粉をまぶしておきます。にんじん、玉ねぎはくし切り、ジャがいもは4等分にします。ブロッコリーは小房に分けます。
- ・ フライパンでサラダ油を熱し、ブロッコリー以外の野菜を炒め、内なべに入れます。
- ・ フライパンにバターを溶かし、牛肉を炒め、赤ワインを加えてさらに軽く炒め、内なべに加えます。
- ・ プイヨンと調味料の内なべに入れ、全体をよくかき混ぜてローリエ、クローブを加えます。
- ・ 「蒸し」で加熱します。
- ・ ブロッコリーは塩ゆでにし、できあがったシチューに加えます。

KEECOON