

型番	SRC-500PB		
お客様	ご住所	〒□□□ □□□□ TEL.	
	お名前	様	
保証期間	本	お買い上げ日から	お買い上げ日
	体	1年	年 月 日
販売店	住所・店名	TEL. 	

販売店様へ：太ワクの中は必ず記入してお渡しください。

- この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについて、ご不明の場合は、お買い上げの販売店、またはシユアーお客様ご相談センターへお問い合わせください。
- お客様の正常なご使用状態で、万一故障した場合は、本保証書記載内容によりお買い上げの販売店が無料修理いたします。
- 左の欄に記入のない場合は有効とはなりませんから必ず記入の有無をご確認ください。もし記入がない場合は、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

保証規定

- 保証期間内(お買い上げ日より1年間)に、正常なる使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。
- 修理は、お買い上げの販売店に必ず本保証書をご提示の上ご依頼ください。
- ご贈答、ご転居の際は、事前にお買い上げの販売店、電気店へご相談ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
 - イ) 使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷
 - ロ) お買い上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
 - ハ) 火災、地震、風水害、落雷、塩害、ガス害、その他天災地変、公害及び異常電圧などによる故障及び損傷
- 二) 車輦、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
- ホ) 一般家庭用以外(例えば業務用)に使用された場合の故障及び損傷

- ヘ) 腐食による故障及び損傷
- ト) プラスチックの表面(フッ素樹脂加工も含む)及びメッキの摩耗や打痕による損傷
- チ) 本書のご提示がない場合
- リ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
- ⑤ 本保証書は日本国内においてのみ有効です。
This guarantee is valid only with in Japan.
- ⑥ 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- ⑦ 出張修理は行っていません。

年月日	サービス内容	点検印
・		
・		
・		

株式会社 石崎電機製作所

シユアーお客様ご相談センター
048-931-3110〒340-0807
埼玉県八潮市新町9
受付時間:
月～金の9時～12時/13時～17時
※祝日・年末年始・夏季などの休業
中を除く低糖質炊飯器
SRC-500PB
取扱説明書

家庭用

100V

730W

SU
RE

このたびは低糖質炊飯器SRC-500PBをお買いあげいただきまして誠にありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書(保証書付)を必ず最後までお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあと、いつでも必要な時に取り出せるように所定の場所に保管してください。



01~04	安全上のご注意
05~06	各部の名前とはたらき
07~14	ご使用方法
15~16	お手入れ
16	こんな表示が出たら
17	うまくできない・故障かな?と思ったら
17	仕様
18	保証とアフターサービス
裏表紙	保証書

⚠ 注意

調理以外に使用しない。
一般のご家庭でご使用いただく電熱器具です。
調理以外にはご使用しないでください。
業務用には使用しない。
業務用には使用しないでください。
早期故障の原因になります。

安全上のご注意 (その1)

ご使用前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなた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。また、注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

表示と意味は次のとおりです。

警告

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。

注意

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が障害を負う可能性が想定されること、また物的損害のみの発生が想定されることを表しています。

※物的損害とは、機械、建物、家屋、家財及び家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

具体的な絵表示には次の意味がありますので、十分に理解してお読みください。



分解禁止

○は、禁止(してはいけないこと)を示します。

具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。上図の場合は「分解禁止」を表します。



プラグを抜く

●は、強制(必ずすること)を示します。

具体的な強制内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。上図の場合は「差込プラグをコンセントから抜くこと」を表します。

警告 やけど・けがを防ぐために

異常・故障時にはすぐに使用を中止し、差込プラグを抜く。

- ・電源コードを動かすと通電したり、しなかつたりする。
- ・コゲくさい臭いがする。
- ・電源コードや差込プラグが異常に熱い。

などの症状が出たら、すぐに販売店またはお客様ご相談センターへ点検・修理を依頼してください。

お客様ご相談センター
048-931-3110



必ず行う



プラグを抜く

子供だけで使わせたり、取り扱いに不慣れな方の使用や、幼児の手の届くところで使わない。やけど・感電・けがの原因になります。



禁止

警告 取り扱い・使い方

修理技術者以外の人は、絶対に分解・修理を行わない。または改造しない。異常動作して感電・発火し、けがの原因になります。



分解禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電の原因になります。



水濡れ禁止

蒸気口に手や顔を近づけない。やけどの原因になります。特に乳幼児には充分ご注意ください。



接触禁止

本体の穴やすき間に異物を入れない。感電・異常動作の原因になります。



禁止

警告 電源・コード

付属の電源コード以外は使用しない。故障・発火の原因になります。



禁止

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・発火の原因になります。



必ず行う

電源は交流100Vで定格15Aのコンセントを単独で使う。他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。



必ず行う

差込プラグのほこりなどは定期的に拭き取る。プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。



必ず行う

差込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込プラグをもって引き抜く。感電・ショート・故障の原因になります。



必ず行う

濡れた手で差込プラグを抜き差ししない。感電の原因になります。



濡れ手禁止

使用時以外は、差込プラグを必ずコンセントから抜く。けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

差込プラグにピンやごみを付着させない。感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

差込プラグをなめさせない。乳児が誤ってなめないように注意する。感電・けがの原因になります。



禁止

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、ねじったりしない。また、重たいものを載せたり挟み込んだりしない。電源コードが破損し、感電・ショート・火災の原因になります。



禁止

△注意 取り扱い

調理物が異常に発煙したり発火した場合は、すぐに差込プラグを抜く。火災の原因になります。



プラグを抜く

調理後ふたを開けるときは、蒸気や内ふたから落ちる熱い水滴に気をつける。やけどの原因になります。



必ず行う

お手入れをするときは本体が冷めてから行う。やけど・の原因になります。



禁止

使用後は必ず「保温/取消」ボタンを押してスタンバイの状態にする。調理が終わると、自動的に保温に切り替わります。



必ず行う

調理以外の目的で使用しない。加熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。



禁止

業務使用は行わない。一般家庭用の熱器具です。ご使用方法を理解せずに不特定多数の方がご使用されることは、本器の早期故障や重大事故につながります。



禁止

ふたを開けて調理をする場合は、釜に手や指を触れない。やけどの原因になります。



禁止

本体を水洗いしない。感電・故障の原因になります。



禁止

お手入れのときは、差込プラグをコンセントから必ず抜いて行う。やけど・感電の原因になります。



必ず行う

から炊きをしない。故障や過熱・異常動作の原因になります。



禁止

専用の外釜・内釜以外は使用しない。故障・やけどの原因になります。



禁止

蒸気口をふさがない。本体やふたの変形・変色の原因になります。



禁止

低糖質炊飯メニュー、通常炊飯メニュー、おかゆメニューでは調理中はふたを開けない。失敗の原因になります。



禁止

外釜と本体の間には水を入れない。事故・故障の原因になります。



禁止

外釜の外についた異物や米粒がついたまま使わない。焦げたりうまく炊けない原因になります。



禁止

落下などにより本体が破損した場合は、差込プラグを抜いて修理の依頼を行う。感電事故の原因になります。



必ず行う

取扱説明書に記載以外の用途に使用しない。蒸気や内容物が噴き出したり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。



禁止

3~5年に一度は定期点検を行う。本体内部にほこりなどがたまったまま長時間使用すると、火災や故障の原因になります。(有償点検となります。)



必ず行う

△注意 使用場所

壁や家具の近くでは使わない。熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。また、本体の故障・変形や火災の原因になります。



禁止

不安定な場所の上では使用しない。本体の落下などによるけがや調理物の落下によるやけどの原因になります。



禁止

荷重強度が不足しているスライド式のテーブルでは使わない。本体が落下し、やけどや故障の原因になります。



禁止

本体の周り20cm以内に物を置いて使用しない。熱の影響で変形、変色、変質の原因になります。



禁止

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・発火及び感電・漏電の原因になります。



禁止

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。



禁止

△注意 やけど・けがを防ぐために

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。蒸気が高温のため、火傷の原因になります。



必ず行う

とっ手を持って運ばない。やけど、けがの原因になります。



禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない。高温のため、やけどの原因になります。



禁止

移動するときは、とっ手のフックボタンに触れない。ふたが開き、やけど・けがの原因になります。



禁止

熱いうちに内釜や外釜を取り出す場合は、ミトンなどを使用する。やけどの原因になります。



必ず行う

ふたを開閉する場合は、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。



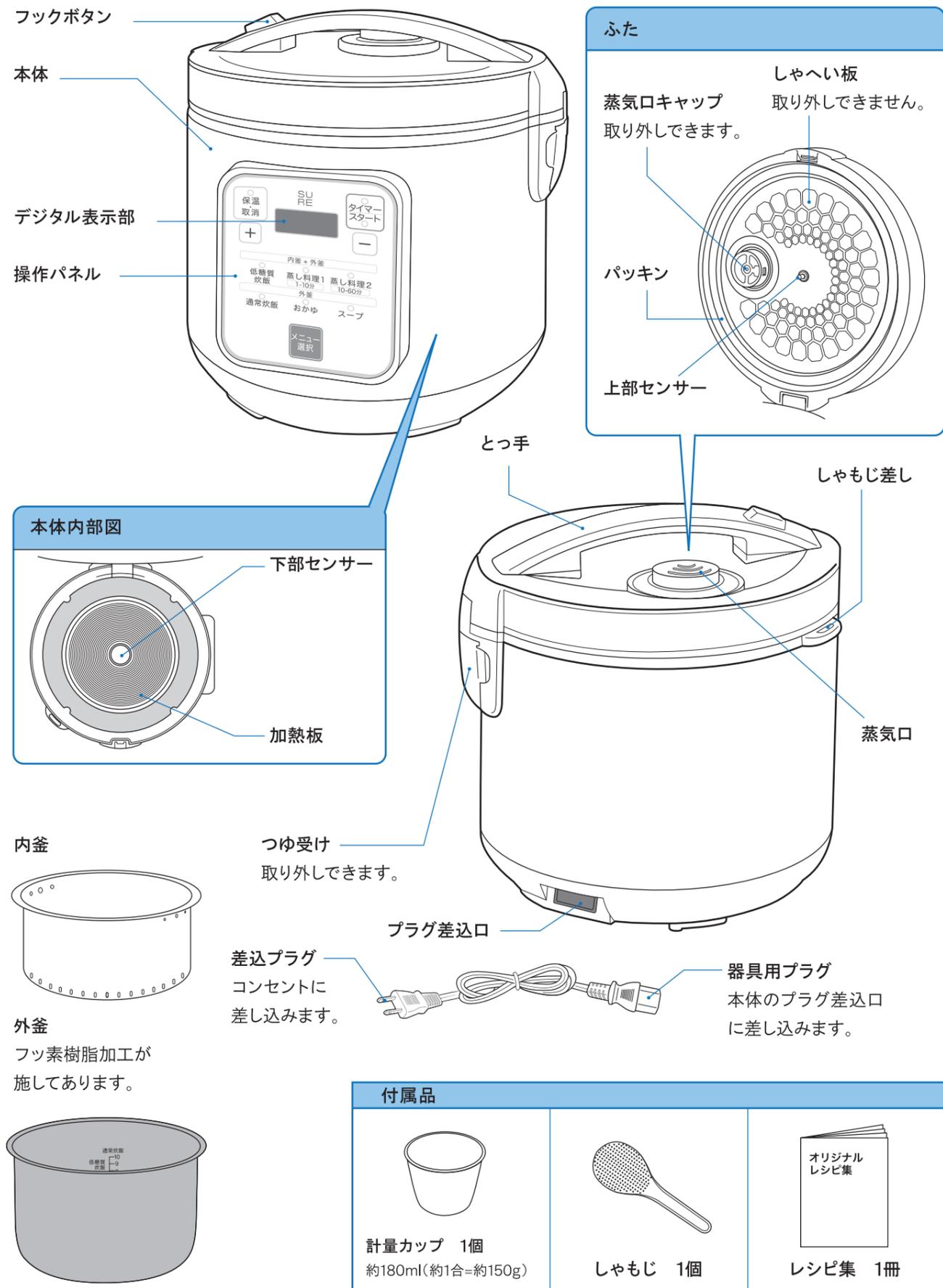
禁止

外釜、内釜は炊飯器以外では使用しない。ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなどで使用すると、やけど、けがの原因になります。



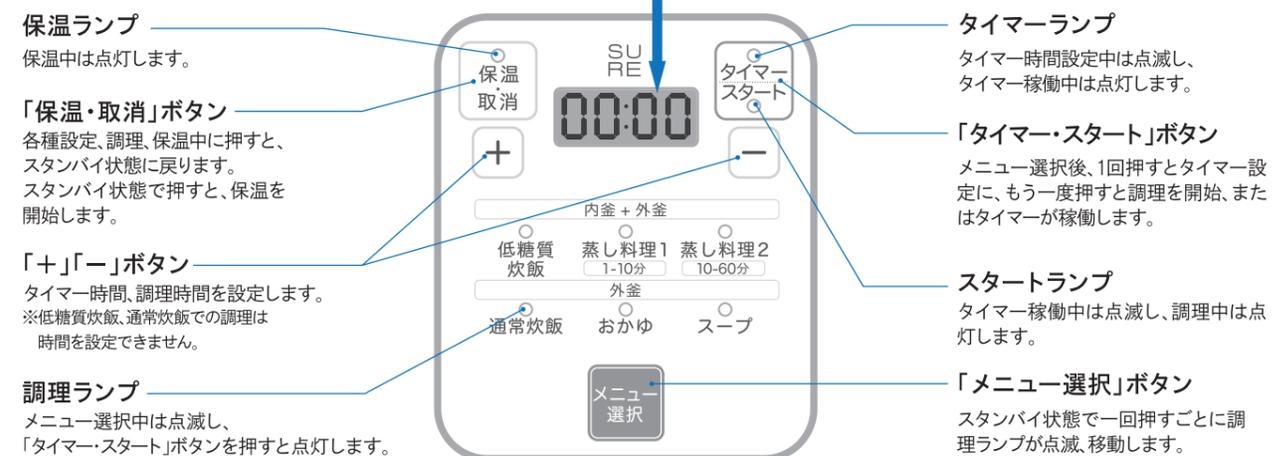
禁止

各部の名前とはたらき



操作パネル

表示部のデジタル表示について			
スタンバイ状態 ---	コンセントを差し込んだ直後や、設定時、調理、保温時に「保温・取消」ボタンを押した状態（スタンバイ状態）です。この状態では「タイマー・スタート」ボタンを押しても調理は開始しません。	点灯 回転	調理中です。この状態から一定時間経つと残り時間表示に切り替わります。
00:00 点滅	調理時間、またはタイマー時間設定状態です。「+」「-」ボタンで時間を設定できます。	00:00 点灯	タイマー残り時間、または調理残り時間です。
00h 点滅		00h 点灯	保温状態です。調理が完了すると自動で保温状態に変わります。



調理メニューの説明

メニュー	使用する釜		できること	容量	調理時間	設定時間	操作手順
	内釜	外釜					
低糖質炊飯	○	○	糖質カットのご飯が炊けます。	1~5合	炊飯時間は約47分(1合)~56分(5合)です。 ※蒸らし時間は含まれています	30分固定	P7~8
蒸し料理1	○	○	短時間の蒸し料理ができます。	直径19cm、高さ8cmまで	調理時間は約13~22分です。 外釜の水が沸騰するまで(約12分)+設定時間(1~10分:蒸気が出続ける時間)となります。	1~10分 (1分単位)	P9~10
蒸し料理2	○	○	長時間の蒸し料理ができます。	直径19cm、高さ8cmまで	調理時間は約22~72分です。 外釜の水が沸騰するまで(約12分)+設定時間(10~60分:蒸気が出続ける時間)となります。	10~60分 (5分単位)	P9~10
通常炊飯	×	○	通常のご飯が炊けます。 糖質カット効果はありません。	3~10合	炊飯時間は約42分(3合)~60分(10合)です。 ※蒸らし時間は含まれています	15分固定	P11
おかゆ	×	○	おかゆが炊けます。	1~2.5合 (全がゆ)	調理時間は全がゆの場合、約32分(1合)~41分(2.5合)です。 ※設定時間20分を含みます。その他のおかゆは設定時間で増減します。	全がゆ:20分 七分がゆ:20分 五分がゆ:25分 三分がゆ:30分	P12
スープ	×	○	スープが作れます。	最大 約3リットル	調理時間は具の量、水量、調理方法により変わりますので、お好みの仕上がりで設定してください。	10、30分 1、1.5、2、2.5 3時間	P13~14

低糖質ご飯を炊く

1 お米を計り、洗う

付属の計量カップで必要量を計り、ザルに入れます。お米はすりきりで計ります。ボウルを用意し、たっぷりの水を入れてお米を洗います。

● 1回目

お米を水につけて2、3回かき混ぜ、ざっと洗い流します。

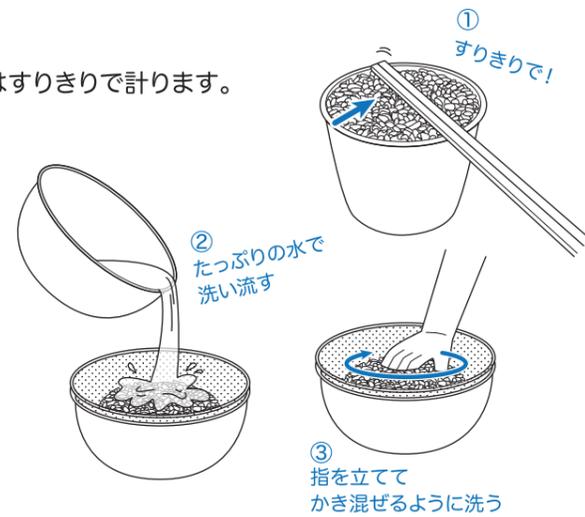
● 2回目以降

新しい水を入れたボウルにお米が入ったザルを入れ、10回程度かき混ぜて洗い流します。

この工程を3回ほど繰り返します。

※計量カップはすりきりで1合:約150gです。

※無洗米を使用する場合も付属のカップを使用します。



2 外釜、内釜をセットしてふたを閉める

炊くお米の合数に合わせて、外釜の低糖質炊飯目盛まで水を入れ本体にセットします。

内釜に水をよく切ったお米を入れ、外釜の中にゆっくりセットします。

外釜の水が内釜に入り、お米が水に浸ります。

セットしたらお米を平らにならし、ふたを閉じます。

※炊き上がりの状態は水加減で変わります。水を多めに入れると柔らかめに炊きあがります。

※アルカリ度の高い(pH9以上)の水は使用しないでください。

※本体と外釜の間に異物や米粒が付いていないことを確認してください。

※内釜をセットするときは自然に落ちる程度の速さで行ってください。

押すようにセットすると、外釜の水が溢れ出る場合があります。

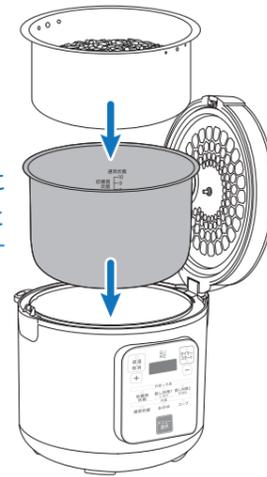
水の入った外釜に内釜をセットすると水が内釜に浸透します

外釜に水を多めに入れると糖分量はより多く溶け出しますが、軟かい炊きあがりになります。

低糖質炊飯



← お米の合数に合わせて水を入れる

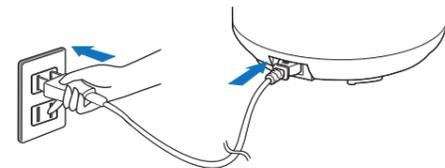


3 電源コードを接続する

器具用プラグを本体のプラグ差込口に差し込みます。

差込プラグを、正しく配線された交流100Vのコンセントに根元までしっかりと差し込みます。

デジタル表示が「----」になり点灯し、スタンバイ状態になります。



4 ボタンを押して、低糖質炊飯を選択する

メニューボタンを1回押すごとに、調理ランプが動きます。

低糖質炊飯メニューでの初期表示は「00:30」です。

設定は固定のため調理時間の設定はできません。



5 ボタンを2回押して、炊飯を開始する

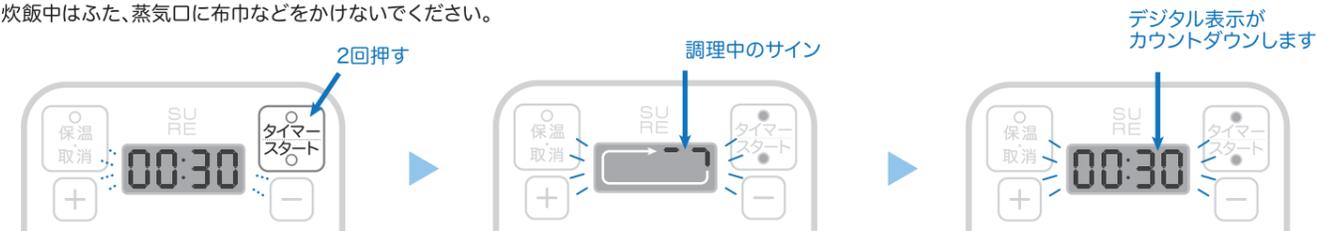
※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。

予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。

※炊飯完了時間が残り30分になると残り時間を表示します。

※炊飯中は蒸気口より熱い蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

※炊飯中はふた、蒸気口に布巾などをかけないでください。



6 炊飯完了のブザーが5回鳴り、保温になったらご飯をほぐす

※蒸らしは終わっています。

※炊飯中や炊飯完了直後は、蒸気口から蒸気が出続けますので、やけどに注意してください。

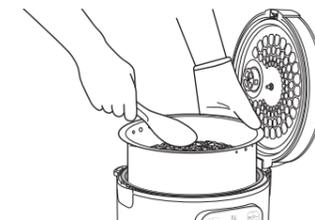
※炊飯完了直後、すぐにふたを開くと蒸気口から湯滴がこぼれ落ちることがあります。

完了のブザーが鳴ってから30秒~1分ほど待ってからふたを開けてください。

※ご飯をほぐす時は、内釜が回らないようにミトンなどで押さえて行ってください。

※内釜、外釜を取り出す際は、やけどに注意してミトンなどを使用してください。

① 炊飯が終わると保温になります。



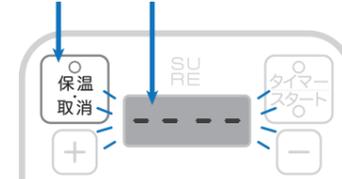
② ミトンで釜を押さえながらかき混ぜる

7 ボタンを押して保温を停止し、電源コードを抜く

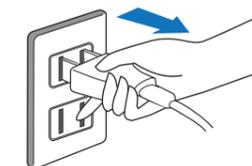
※保温は12時間経つと自動停止し、スタンバイ状態になります。

※炊飯後はなるべく早くお召し上がりください。長時間保温をすると、変色、ニオイ、パサつきの原因になります。

① 押す ② スタンバイ状態になる



③ コンセントを抜く



蒸し料理を作る

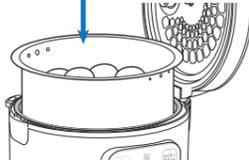
1 外釜に水を入れ、本体にセットする

外釜の「蒸し料理 水ここまで」の線まで水を入れます。
※水の必要量は約1リットルです。

このラインまで
水を入れます → 蒸し料理
水ここまで

2 内釜をセットし、食材をのせ、ふたを閉める

食材を内釜に入れて
外釜にセットする



3 電源コードを接続する

デジタル表示が「----」になり点灯し、スタンバイ状態になります。

4 ボタンを押して「蒸し料理1」または「蒸し料理2」を選択する

5 ボタンを押して蒸し時間を設定する

※右ページの「●蒸し時間の目安」を参照してください。

※蒸し時間が10分以下の場合、「蒸し料理1」を、10分以上の場合「蒸し料理2」を選択してください。

「蒸し料理1」は1分単位で、「蒸し料理2」は5分単位で設定ができます。

初期表示は「蒸し料理1」が **00:05** で、1~10分(1分単位)で設定ができます。

「蒸し料理2」が **00:30** で、10~60分(5分単位)で設定ができます。

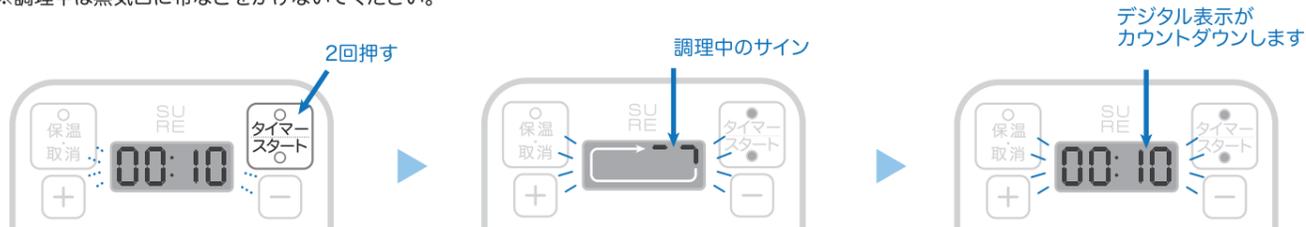
6 ボタンを2回押して、調理を開始する。

※水が沸騰すると表示が残り時間(設定時間)に切り替わります。

※調理中は蒸気口より熱い蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

※調理中は蒸気口に布などをかけないでください。

※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。
予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。



7 ブザーが5回鳴り、調理が完了する。

自動的に保温に切り替わります。

※調理中や調理完了直後は、しばらく蒸気が出続けますので、ふたを開けて食材を取り出す際はやけどにご注意ください。

※調理完了直後、すぐにふたを開くと蒸気口から湯滴がこぼれ落ちることがあります。

完了のブザーが鳴ってから30秒~1分ほど待ってからふたを開けてください。

※内釜、外釜を取り出す際は、やけどに注意してミトンなどを使用してください。

8 ボタンを押して保温を停止し、電源コードを抜く

※蒸し料理は出来上がったらすぐに  ボタンを押して取り出してください。

そのままにしておくと、余熱により火が通り過ぎてしまう場合があります。

●蒸し時間の目安

蒸し料理1 (蒸し時間1~10分)

種類	食材	分量	設定時間	調理のこつ
肉	牛肉(しゃぶしゃぶ用)	200g	1~2分	均等に並べる
肉	牛肉(切り落とし)	200g	3~4分	均等に並べる
肉	豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)	200g	4~5分	均等に並べる
肉	豚肉(切り落とし)	200g	7~8分	均等に並べる
魚介類	メバル	2切れ	5~6分	-
魚介類	ほたて(貝柱刺身用)	100g(大3個)	5~6分	-
野菜	ブロッコリー	200g	5~6分	小房に分ける
野菜	アスパラ	90g	5~6分	上下半分に分ける
野菜	スナップエンドウ	150g	5~6分	-
野菜	インゲン	100g	5~6分	-
野菜	カリフラワー	300g	7~8分	小房に分ける
野菜	キャベツ	中1/2個	8~10分	芯をくり抜く

蒸し料理2 (蒸し時間10~60分)

種類	食材	分量	設定時間	調理のこつ
肉	豚バラ肉(ブロック)	300g	35~40分	-
肉	鶏もも肉	350g(1枚)	15~20分	皮は取り除く
肉	鶏むね肉	350g(1枚)	15~20分	皮は取り除く
魚介類	塩ダラ	2切れ	10~15分	-
魚介類	あさり(殻付き)	200g(大)	10~15分	-
魚介類	赤えび(殻付き)	3尾(大)	10~15分	-
野菜	玉ねぎ	700g(中3個)	15~20分	皮をむいて半分に分ける
野菜	さといも	200g(小)	15~20分	皮をむく
野菜	にんじん	300g	20~25分	皮をむいて2cmの輪切り
野菜	さつまいも	600g(中2本)	25~30分	皮を剥かずそのまま
野菜	大根	600g	25~30分	皮をむいて2cmの輪切り
野菜	れんこん	160g(中1本)	25~30分	皮をむいて1cmの輪切り
野菜	かぼちゃ	500g(1/4個)	25~30分	種とわたを取る
野菜	じゃがいも	450g(中3個)	40~45分	-
卵	ゆで卵(半熟)	4個(Mサイズ)	10分	-
卵	ゆで卵(固め)	4個(Mサイズ)	15分	-

※ 調理時間は目安です。十分に火を通してください。

通常のご飯を炊く

※外釜のみ使用。糖質カット効果はありません。

1 お米を計り、洗う

付属の計量カップで必要量を計り、お米を洗います。

※詳しい方法はP.07「低糖質ご飯を炊くの①」を参照してください。



2 外釜をセットしてふたを閉める (内釜は使用しません。)

外釜に洗ったお米を入れ、炊く合数に合わせて通常炊飯目盛りまで水を入れ、本体にセットします。セットしたらお米を平らにします。

※炊き上がりの状態は水加減で変わります。

※アルカリ度の高い(pH9以上)の水は使用しないでください。

お米の合数に合わせて
水を入れる



3 電源コードを接続する

デジタル表示が「----」になり点灯し、スタンバイ状態になります。

4 ボタンを押して、通常炊飯を選択する

通常炊飯メニューでの初期表示は「00:15」です。

設定は固定のため調理時間の設定はできません。

5 ボタンを2回押して、炊飯を開始する

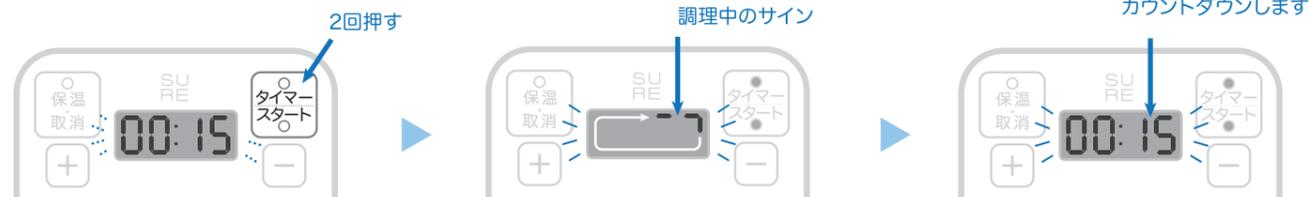
※炊飯完了時間が残り15分になると残り時間を表示します。

※炊飯時間は炊く量により異なります。

※炊飯中は蒸気口より熱い蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

※炊飯中はふた、蒸気口に布巾などをかけないでください。

※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。
予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。



6 炊飯完了のブザーが5回鳴り、保温になったらご飯をほぐす

※蒸らしは終わっています。

※炊飯中や炊飯完了直後は、蒸気口から蒸気が出続けますので、やけどにご注意ください。

※炊飯完了直後、すぐにふたを開くと蒸気口から湯滴がこぼれ落ちることがあります。

完了のブザーが鳴ってから30秒~1分ほど待ってからふたを開けてください。

※ご飯をほぐす時は、外釜が回らないようにミトンなどで押さえて行ってください。

※外釜を取り出す際は、やけどにご注意してミトンなどを使用してください。

7 ボタンを押して保温を停止し、電源コードを抜く

※保温は12時間経つと自動停止し、スタンバイ状態になります。

※炊飯後はなるべく早くお召し上がりください。長時間保温をすると、変色、ニオイ、パサツキの原因になります。

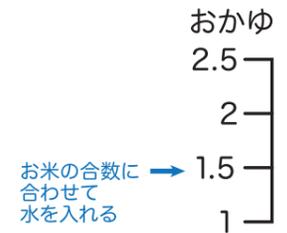
おかゆを炊く

※外釜のみ使用。糖質カット効果はありません。

1 お米を計り、洗う

付属の計量カップで必要量を計り、お米を洗います。

※詳しい方法はP.07「低糖質ご飯を炊くの①」を参照してください。



2 外釜をセットしてふたを閉める (内釜は使用しません。)

外釜に洗ったお米を入れ、炊く合数に合わせておかゆ目盛りまで水を入れ、本体にセットします。セットしたらお米を平らにします。

水量線は、全がゆの場合です。七分がゆ、五分がゆ、三分がゆの場合はそれぞれ水の量を増やしてください。

※右の表を参考にして水加減を調整してください。

※アルカリ度の高い(pH9以上)の水は使用しないでください。

状態	増やす水量の目安
全がゆ	合数分
七分がゆ	1合に対して+100ml
五分がゆ	1合に対して+200ml
三分がゆ	1合に対して+400ml

3 電源コードを接続する

デジタル表示が「----」になり点灯し、スタンバイ状態になります。

4 ボタンを押して、おかゆを選択する

5 ボタンを押して炊飯時間を設定する

おかゆメニューの初期表示は「00:20」です。

※全がゆ、七分がゆは20分、五分がゆは25分、三分がゆは30分に設定してください。

6 ボタンを2回押して、炊飯を開始する

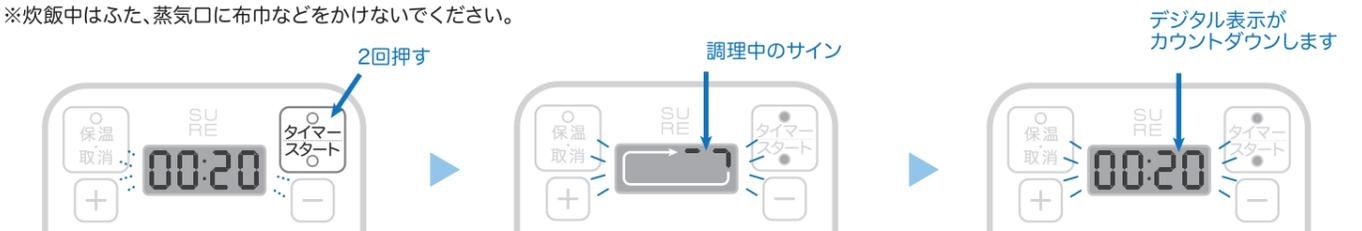
※水が沸騰すると、表示が残り時間(設定時間)に切り替わります。

※炊飯時間は炊く量により異なります。

※炊飯中は蒸気口より熱い蒸気が出ますのでやけどにご注意ください。

※炊飯中はふた、蒸気口に布巾などをかけないでください。

※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。
予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。



7 炊飯完了のブザーが5回鳴り、保温になったらおかゆをかき混ぜる

※炊飯中や炊飯完了直後は、しばらく蒸気口から蒸気が出続けますので、やけどにご注意ください。

※炊飯完了直後、すぐにふたを開くと蒸気口から湯滴がこぼれ落ちることがあります。

完了のブザーが鳴ってから30秒~1分ほど待ってからふたを開けてください。

※かき混ぜる時は、外釜が回らないようにミトンなどで押さえて行ってください。

※外釜を取り出す際は、やけどにご注意してミトンなどを使用してください。

8 ボタンを押して保温を停止し、電源コードを抜く

※おかゆは出来上がったらすぐに  ボタンを押してお召し上がりください。

そのままにしておくと、のり状になったり、しゃへい板についたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、お早めにお召し上がりください。

スープを作る 調理例:ネギ卵スープの作り方:6杯分

1 材料を用意する

食材 長ネギ 1本、卵 2個、コンソメ 3個、水 1リットル、
★片栗粉 大さじ2、★水 大さじ3、コショウ 適量

準備 長ネギは2~3mm幅のななめ切りにし、卵は溶いておきます。
★を混ぜて水溶き片栗粉を作ります。

※量を多く作る場合でも、外釜の「スープMAX」より上には入れないでください。具材等があふれ出る原因となります。

※最大量は具材を含め3リットルです。

スープ
—MAX
この線より上まで
水や具は入れない

2 外釜をセットして材料を入れ、ふたを閉める (内釜は使用しません。)

外釜を本体にセットし、水、コンソメ、ネギを入れてふたを閉じます。

3 電源コードを接続する

デジタル表示が「----」になり点灯し、スタンバイ状態になります。

4 ボタンを押して、スープを選択する

※スープ調理は一度沸騰させたあと、80°Cまで自然冷却し、その後80°Cを保ちます。

5 ボタンを押して調理時間を設定する

調理時間を10分に設定します。スープメニューの初期表示は **00:10** となっています。

※このレシピの場合の設定時間です。

※調理時間の設定は10分、30分、1時間、1時間30分、2時間、2時間30分、3時間で設定できます。

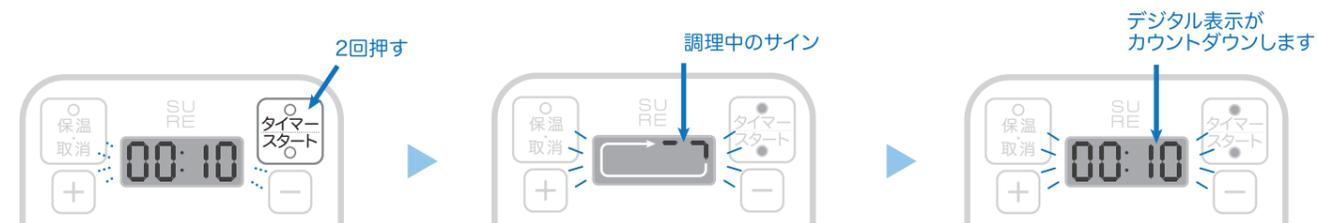
※設定時間は沸騰後、80°Cに達してから時間となります。

6 ボタンを2回押して、調理を開始する

※調理中は蒸気口より熱い蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

※調理中はふた、蒸気口に布巾などをかけないでください。

※タイマー予約の設定ができます。詳しくはP.14をご参照ください。
予約調理は、タイマー稼働後、タイマーが0になると自動で調理を開始します。



7 沸騰したら、片栗粉と溶き卵を加える

沸騰が始まると、蒸気口から蒸気が出ます。(水1リットルの場合約12分で沸騰します。)

さらに約3分後、蒸気の出が少なくなったらふたを開けます。

水溶き片栗粉を加えて手早く混ぜ、とろみが付いたら溶き卵を加えてさいばしで大きくゆっくり混ぜます。

ふたを閉じ、調理が完了するまで待ちます。調理完了後、お好みでコショウで味を整えたら完成です。

※水の沸騰は、上部センサーで検知します。沸騰するまでふたを開けないでください。

※ふたを開ける時は、けが、やけどに注意してください。

※ふたを開ける時、蒸気口から湯滴がたれ落ちることがあります。

※80°Cの検知は下部センサーで行います。材料を入れている間に表示が残り時間に変わることがあります。

※  の表示の後に、設定した時間が表示されます。

8 ブザーが5回鳴り、調理が完了する。

自動的に保温に切り替わります。

9 ボタンを押して保温を停止し、電源コードを抜く

※調理によっては、保温をすると風味が落ちてくる場合がありますのでご注意ください。

●タイマー機能を使用して予約調理をする

1 予約調理をする場合は、メニューを選択し、 ボタンを1回押した後、

00:00 が点滅している状態で   ボタンを押して予約時間を設定します。



2 もう一度  ボタンを押すと、タイマーがスタートし、表示が0になると自動で調理を開始します。



3 調理完了までの設定残り時間を表示します。



※炊飯時間は炊く量により異なります。

※タイマーは30分単位で12時間まで予約時間が設定できます。

※調理中や炊飯中は蒸気口より熱い蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

※途中で調理やタイマーを停止する場合は「予約・取り消し」ボタンを押すと、スタンバイ状態に戻ります。

●保温をする

スタンバイ状態 **----** の時に  ボタンを押すと保温を開始します。

保温を中止する場合は、再度  ボタンを押します。

※各メニューの調理が完了すると自動で保温に切り替わります。

※保温は最大12時間です。12時間経つと停止し、スタンバイ状態に戻ります。

※保温温度は約50°Cです。

※白米、無洗米以外の炊き込みご飯、おかゆ、おこわ、冷えたご飯、つぎ足したご飯などは保温しないでください。

※布巾などをかけて保温しないでください。

お手入れ

警告 お手入れの際は必ず差込プラグをコンセントから抜く。
必ず本体が十分に冷めてから行う。ご使用後、手をかざし熱さを感じた時は、冷めるまでお手入れを行わない。やけどの原因になります。

本体

お手入れの際は必ず差込プラグをコンセントから抜く。
濡れた手で抜き差しをしない。
ショート・感電やけの原因になります。



必ず行う

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない。
ショート・感電の原因になります。



水濡れ禁止

ご使用ごとに、やわらかい布か、濡れた布で拭き、
最後から拭きしてください。



必ず行う

金属製のたわしやナイロンたわし、シンナー、ベンジン、
化学ぞうきん、アルカリ性洗剤、磨き粉などは使用しない。
傷の原因となります。



禁止

汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤に浸した柔らかい布をかたく絞って拭き、さらに、乾いた柔らかい布で洗剤が残らないように綺麗に拭き取ってください。

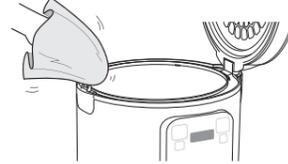


必ず行う

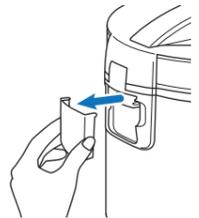
本体上部の水たまりにある水は必ずふき、汚れもふき取る。
汚れや水分が残ったまま放置すると変色・水漏れの原因になります。



必ず行う



つゆ受けの水は必ず捨てる。
水分が残ったまま放置すると、
変色・水漏れの原因になります。

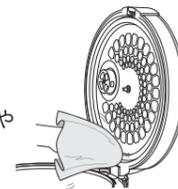


必ず行う

しゃへい板、パッキンの水は必ず拭き取る。
変色・サビの原因になります。
特にパッキンの内側は水が溜まりやすいので、よく拭いてください。
パッキンは取り外しできませんので引っぱったりしないでください。



必ず行う



蒸気口キャップは必ず取り出して水洗いする。

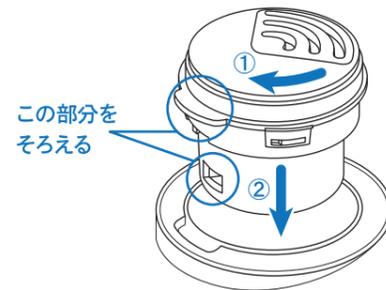
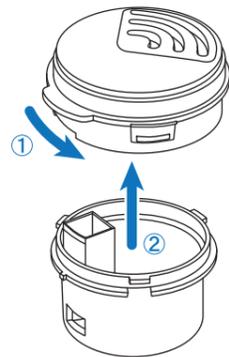
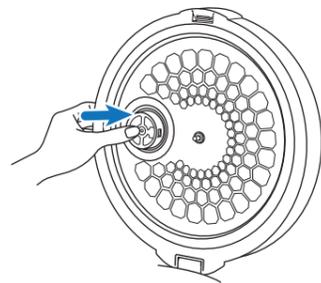
①ふたの内側から蒸気口キャップを押し取り外します。

②蒸気口キャップを回して、上下に分けて水洗いします。

③水洗い後、キャップを組み立て、ふたの外側から溝に合わせて押し込みます。



必ず行う



内釜・外釜・しゃもじ・計量カップ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す
・汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤でよく洗い、水でよく流す。
・内釜にご飯がこびりついて取れない場合は、ぬるま湯につけ置きし、ご飯をふやかしてからステンレス用スポンジでこする。
保温時間が長いと、こびりついて取りにくくなります。
炊飯が完了したらなるべく早くお召し上がりください。



必ず行う

金属製のたわしやナイロンたわし、シンナー、ベンジン、化学ぞうきん、アルカリ性洗剤、磨き粉などは使用しない。
傷の原因となります。



禁止

内釜の表面が変色した場合は、市販の酢をつけた布等でこすると綺麗になります。



必ず行う

こんな表示が出たら

表示	原因	処置
:E0	釜を入れずに加熱したり、外釜に水がない状態で加熱した状態です。	すぐにコンセントを抜き、釜および本体が冷めるまでそのままお待ちください。 外釜、加熱板は非常に熱くなっていますので、冷えるまで触らないでください。 けが、やけどの原因になります。
:E1 :E2 :E4 :E7	上部センサーまたは下部センサーまたは本体の故障です。	P.18 保証とアフターサービスをご参照ください。

うまくできない・故障かな?と思ったら

次のようなときは、故障ではない場合がありますので、表を見ながらもう一度お調べください。

調べる ところ	何も表示 されない	表示部 に	調理が 開始し ない	や ご飯が わら か い	原因・処置
差込プラグ	●				<p>差込プラグはコンセントに正しく差し込まれていますか。 処置 差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。</p> <p>器具用プラグは正しく本体のプラグ差込口に差し込まれていますか。 処置 器具用プラグを確実にプラグ差込口に差し込んでください。</p>
表示部			●		<p>表示部が ---- になっていませんか。 処置 「メニューボタン」を押して調理メニューを選び、「タイマー・スタート」ボタンを2回押して調理を開始してください。</p> <p>表示部が 00:00 になっていませんか。 処置 タイマー設定モード状態です。もう一度「タイマー・スタート」ボタンを押して開始します。</p> <p>タイマーが稼働していませんか。 処置① タイマー設定時間になると、自動で調理を開始します。 処置② 「保温・取消」ボタンを押して、再度設定してください。</p>
炊き方				●	<p>水の量が多いと、炊き上がりが軟らかくなります。 炊飯前の浸水時間が長いと軟らかくなります。 お米の保存、銘柄などの状態により炊き上がりのかたさが変わります。</p>

※以上の事をお調べいただき、それでも直らない場合は、ご自分で修理なさらず、お買い上げの販売店までお問い合わせください。
 詳しくは、P.18「保証とアフターサービス」をご参照ください。

仕様

定格	AC100V-730W 50/60Hz	炊飯容量	低糖質炊飯:0.18~0.9L(1~5合) 通常炊飯:0.54~1.8L(3~10合) おかゆ:0.18~0.45L(1~2.5合)全がゆ
本体寸法	幅282×奥行270×高さ281mm		
質量	約3.1kg(外釜、内釜を含む)	付属品	計量カップ 1個 しゃもじ 1個 レシピ集 1冊 電源コード組 1個
温度過昇防止装置	温度ヒューズ 192℃		
電源コード	約1.1m		

別売品		商品名:内釜 型番:SRC-IP500 メーカー希望小売価格 3,000円	ご注文方法 ①ECサイトからご注文 ECサイトよりご注文下さい。 https://store.sure-ishizaki.co.jp/ お支払い方法:カード決済、事前振込 ②お電話でのご注文 シュアーお客様ご相談センターまでお問い合わせ下さい。 TEL:048-931-3110 お支払い方法:代引き(代引き手数料324円) ※①②の方法でお買い求めいただく場合、別途送料が発生致します。 ご了承ください。
		商品名:外釜 型番:SRC-OP500 メーカー希望小売価格 3,000円	

保証とアフターサービス

修理・お取扱い・お手入れなどのご相談

まず、お買い上げの販売店にお申し付けください。

保証書について

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのと、大切に保管してください。

保証期間:お買い上げ日から1年間

詳しくは裏表紙の保証規定をご確認ください。

修理を依頼される時

使用中に異常が生じた場合は、必ず差込プラグをコンセントより抜いてお買い上げの販売店、電気店またはシュアーお客様ご相談センターへお問い合わせください。

保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げ販売店が修理させていただきます。恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後5年です。

注)性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

長年ご愛用の低糖質炊飯器の点検を!

このような症状はありませんか



- 差込プラグやコードが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなったりする。
- 本体に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常、故障がある。

このようなときは、ご使用を中止してください。
 事故防止のため、必ず販売店に点検修理をご相談ください。

株式会社 石崎電機製作所

東日本営業所

〒111-0051

東京都台東区蔵前3-5-15

TEL.03-5687-7031

西日本営業所

〒550-0013

大阪市西区新町1-25-7

TEL.06-6541-3893



当社ホームページURL
www.sure-ishizaki.co.jp