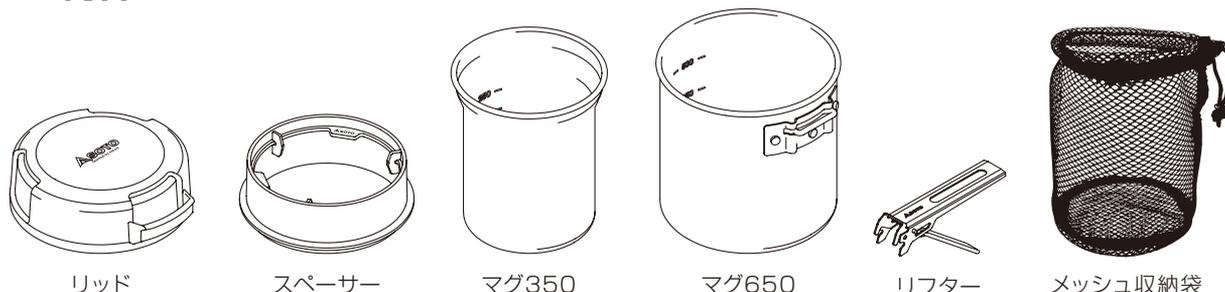


### スチームライスクッカー ITADAKI SOD-523 SteamRiceCooker ITADAKI

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した。本製品を安全に正しくお使いいただくためにご使用前にこの取扱説明書をよくお読みいただき大切に保管してください。

#### セット内容



#### 製品仕様

サイズ：(使用時)  $\phi 108$  (鍋底 $\phi 96.6$ ) ×高さ155mm  
(収納時)  $\phi 108$  (鍋底 $\phi 96.6$ ) ×高さ134mm  
リッド： $\phi 107$  ×高さ33mm  
スペーサー： $\phi 102$  ×高さ35mm  
マグ350： $\phi 84$  ×高さ98mm  
マグ650： $\phi 108$  ×高さ98mm  
リフター：幅29×奥行108×高さ70mm

重量：総重量：約250g  
リッド：25g / スペーサー：25g / マグ350：80g /  
マグ650：82g / リフター：20g / メッシュ収納袋：18g  
容量：マグ650：容量 650ml  
マグ350：容量 350ml  
材質：リッド：PP / スペーサー：PP / マグ350\*：ステンレス /  
マグ650：アルミニウム / リフター\*：アルミニウム /  
メッシュ収納袋：ポリエステル

#### ◆使用上の注意

- ・ご使用前に食器用洗剤を含ませた柔らかいスポンジでよく洗浄してからお使いください。
- ・長時間、飲食物を入れたまま放置しないでください。腐食の原因になります。
- ・高い所から落とす等、強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- ・酸性またはアルカリ性の強いものは入れないでください。
- ・空焚きは絶対にしないでください。
- ・電子レンジ、オーブン、食器洗い機、食器乾燥機では使用しないでください。
- ・樹脂部品に火がかからないように、石油ストーブや焚き火の上での使用は控え、火力調節が可能なバーナー等をご使用ください。
- ・飲食物を入れる以外の用途には使用しないでください。
- ・鉄やアルミ等の金属に触れたまま放置しないでください。腐食するおそれがあります。
- ・リフターをマグにつけたまま加熱しないでください。
- ・リフターを極端に強く握るような使い方はしないでください。マグやスペーサー、リッド及びリフターが破損するおそれがあります。
- ・リフターによりマグやスペーサー・リッドに傷がつくことがあります。あらかじめご了承ください。
- ・マグ650のワイヤーの取っ手は、リフターでつかむ以外の方法で使用しないでください。
- ・炊飯時、マグ650に水を350mlのみ入れた状態で15分以上加熱すると、空焚きになるおそれがあります。加熱時間は必ず15分間以内としてください。
- ・リッド、スペーサーは加熱後大変熱くなっています。冷めるまではリフターを使用してください。
- ・リフター用取っ手を使用してマグをつかんだ際、構造上、多少のガタつきが生じる場合がありますが、製品仕様によるものです。予めご了承ください。

#### ◆日常の点検・手入れ

- ・日常の点検手入れは必ず行ってください。
- ・ご使用後はよく洗浄して水気を拭き取り、よく乾燥させてから保管してください。すぐに洗浄するのが難しい場合は、汚れをしっかりと拭き取って保管してください。
- ・長期間使用しない場合は、汚れをきれいに洗って落とし、十分乾燥させ高温多湿の場所を避けて保管してください。
- ・金属たわし、磨き粉、クレンザー、塩素系漂白剤は使用しないでください。さびやキスの原因になります。
- ・リッド、スペーサーを煮沸しないでください。熱により変形するおそれがあります。

#### ◆アフターサービス

この製品の品質管理には万全を期していますが、万一不備な点がございましたらお買い求めいただいた販売店、又は当社「お客さま係」  
☎0120-75-5000 までご相談ください。

発売元 / PL保険加入済

**新富士バーナー株式会社**

〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜一丁目1番地3

TEL0533-75-5000 FAX0533-75-5033

https://shin Fuji.co.jp/ E-mail: info@shin Fuji.co.jp

MADE IN CHINA \*印は日本製

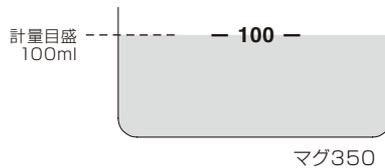
R0226

## 炊飯手順

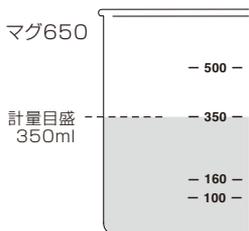
①マグ350に計量目盛100mlまで水を入れます。

続けて米0.5合(約75g)を投入し、軽く均して約1時間浸水させます。

※外気温が低い場合や無洗米等は、追加で30~60分間浸水させ、米の芯まで吸水させます。  
※使用する米種によって、必要な吸水時間や吸水量が異なる場合があります。



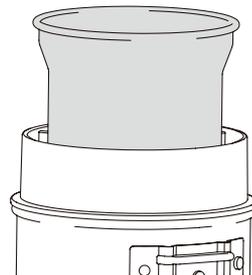
②下図の順番で製品を設置します。



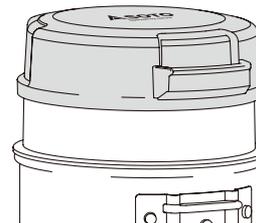
1. マグ650に計量目盛を基準として水350mlを入れます。



2. マグ650にスペーサーを上図の向きで設置します。



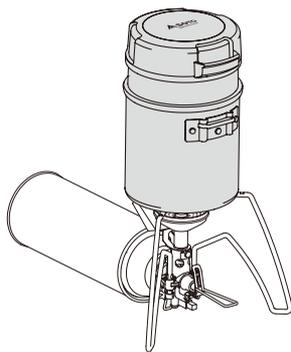
3. ①のマグ350をスペーサーの上部に設置します。



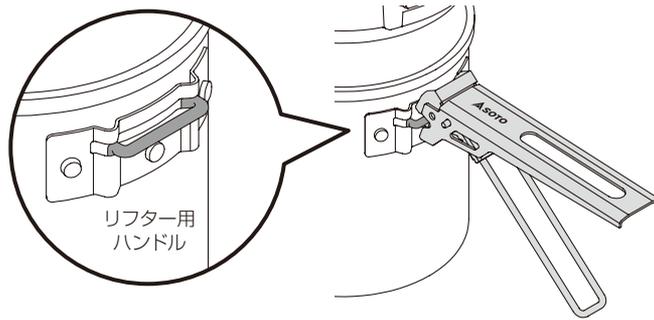
4. リッドを乗せます。  
※蒸気を適切に逃がす構造のため、スペーサーとリッドの間隙にゆとりを設けています。

③沸騰後、弱火で約10分間加熱します。

※沸騰後に弱火へ調節し、蒸気が出なくなった場合は、蒸気が継続して出る火力に調節してください。  
※寒冷地または標高が高い場所で炊飯する場合は、加熱時間を約15分間を目安としてください。



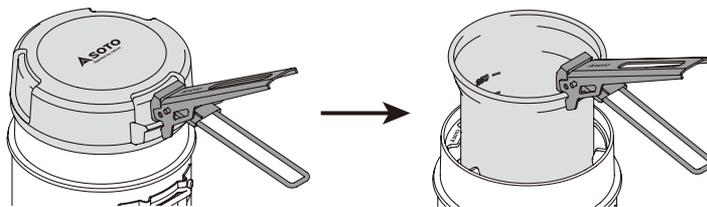
※移動させる際は、付属のリフターでリフター用ハンドルを確実につかんでください。転倒やヤケドの危険がありますので、ご注意ください。



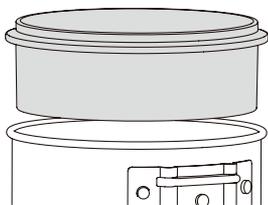
④加熱を止め、リッドは開けずに約10分間蒸らしたら出来上がりです。

⑤リッドを開け、マグ350を取り出します。

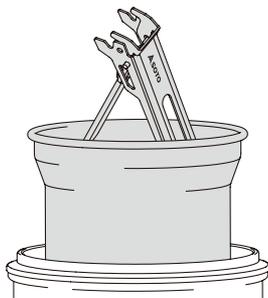
※芯が残っていたり、加熱が足りなかった場合は、マグ650に残ったお湯に計量メモリの350mlまで水を追加してください。その後沸騰させ、追加で約5~10分間加熱してください。



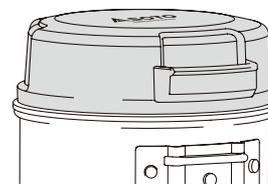
## 収納方法



1. スペーサーを上図の向きでマグ650に入れます。



2. その上にマグ350を設置し、リフターを収納します。



3. リッドを乗せてメッシュ収納袋に入れます。