

お米とお湯を入れるだけ。

おかゆ

STAINLESS MULTI COOKER



取扱説明書

このたびは、オルゴ "おかゆ釜"をお買い上げいただきありがとうございます。

この"おかゆ釜"は、お粥作りで手間がかかるといわれる火加減などは一切不用、沸騰したお湯を注ぐだけ。あとはすべて真空二重瓶(ステンレスまほうびん)が調理を行います。

どうぞ、手軽に暖かいお粥をご賞味ください。

- ご使用前になる前に、この取扱説明書を最後まで良くお読みになり、内容を理解してください。
- お読みいただいたあとは大切に保管して、お使いになられる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。
- ご使用上で分からない点や不具合な点が生じた場合は再読してください。必ずお役に立ちます。

丈夫で省エネ

**ステンレス
まほうびん**

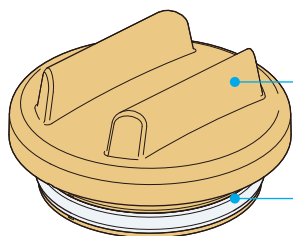


オルゴ株式会社

KAUAKZZ502

各部の名称とはたらき

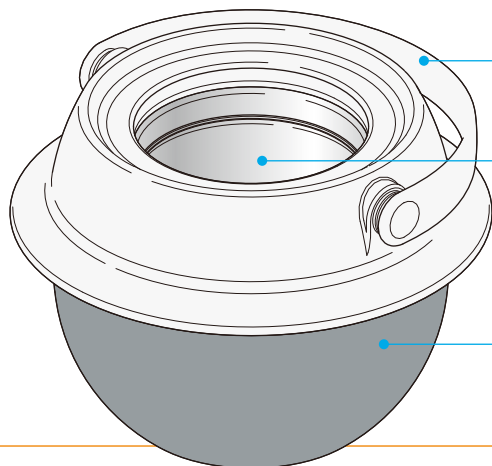
調理に電気やガスを使用しない、安全・省エネタイプです。



中 栓

熱が逃げにくい断熱構造になっています。

中栓パッキン



取っ手

持ち運びに便利

中びん

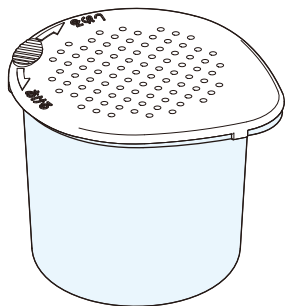
真空二重構造になっているので、熱を逃がしません。

本 体

付属品

計量カップ

少量のお米を計量カップ内で研ぐことができます。

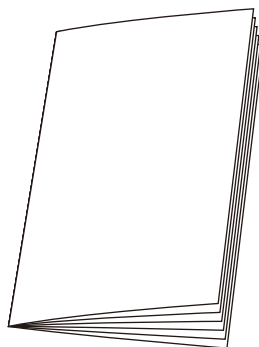


おたま



レシピ付 取扱説明書

(本書)



安全の為に必ずお守りください

ご使用の前に、この「安全の為に必ずお守り下さい」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。

誤った取り扱いによって生じると想定される危害や損害の内容を「注意」として記載しています。

安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

表示と意味は次の通りです。

	禁 止	 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。(図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。)
	分解禁止	
	指示を守る	 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。(図の中に具体的な指示内容が描かれています。)
	注 意	誤った取扱をしたときに、使用者が損害を負ったり、物的損害の可能性があるもの

加熱できません

本製品は構造上加熱できませんので、ガスコンロ、電気コンロ、IHコンロ、電磁調理器などに直接かけないでください。変色・変形したり、壊れたりして危険です。

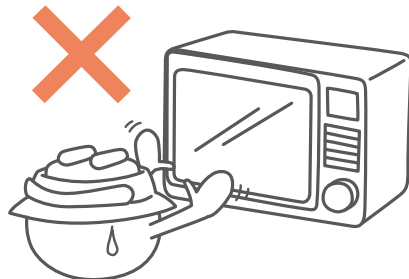
安全の為に必ずお守りください

⚠ 注意(事故・けがを防ぐために)

- 本製品を火にかけたりしないでください。
破損する恐れがあります。

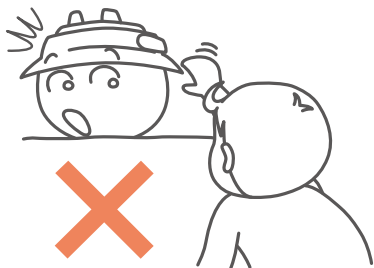


- 電子レンジ・電磁調理器、コンロなどでの使用はしないでください。
破損する恐れがあります。



- お子様だけで使用させたり、お子様の手の届くところで使用したり保管しないでください。

けがや、やけどをする恐れがあります。



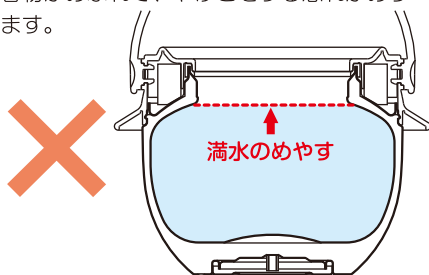
- お客様自身で改造や分解をしないでください。

中びんの変形やけがををするおそれがあります。



- 内容物は下図の容量以上は入れないでください。

満水以上に入れると、中栓をしたときに内容物があふれて、やけどをする恐れがあります。



- 次のものは絶対に入れないでください。

- 1.ドライアイス・炭酸飲料など
内圧が上がり中栓が開かなかったり、内容物が吹き出るなど危険です。
- 2.牛乳・乳飲料・果実などの長時間保温
成分が腐敗する事があります。
- 3.みそ汁・スープなど塩分を含んだものの長時間保温
中びんには18-8ステンレスを使用していますが、錆びる恐れがあります。

安全の為に必ずお守りください

⚠ 注意(事故・けがを防ぐために)

- 内容物を入れたときは、横転させないでください。又、落としたりぶつけたり、強い衝撃を与えないでください。破損したり、内容物が出てやけどをする恐れがあります。



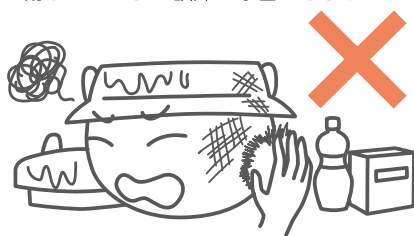
- 持ち運びは必ずハンドルを持って移動してください。中栓を持ったり、傾けたり横にして持ち運ばないでください。中栓が外れたり、漏れ・やけど・汚れの原因になります。



- 中栓は確実に閉めてご使用ください。中栓が確実に閉まっていないと、本体が倒れた場合、内容物が漏れ、やけどをする恐れがあります。



- シンナー・ベンジン・化学ぞうきん・磨き粉・たわし・クレンザー・台所用以外の洗剤・漂白剤などで洗わないでください。傷がついたり、故障の原因になります。



お願い

- 飲食物の保温、お粥や離乳食、温泉卵などの調理目的以外に使用しないでください。破損の原因になります。
- 本体や中栓を水につけて丸洗いしないでください。本体内に水が入り、抜けなくなる可能性があります。
- 本体は煮沸消毒しないでください。変形の原因になります。
- コンロやストーブなど、火気のそばに近付けないでください。変形や変色の原因になります。
- 熱いやかんなどを製品に触れさせないでください。変形の原因になります。
- できあがったお粥や料理を長時間保温しないでください。カビや腐敗の原因になります。

ご使用方法(米から作る場合)

1.各部品を洗う

- やわらかい布やスポンジに台所用洗剤を含ませて洗い、水でよくすすいでください。



お願い

- タワシ、磨き粉などで洗わないでください。
キズがつく原因になります。
- 本体を水につけて丸洗いはしないでください。
内部に水が入り抜けなくなる可能性があります。

2.お米をはかって、水洗いする

- 付属の計量カップを使用すると便利です。
お米が少量のときはフタをして直接計量カップで洗うこともできます。

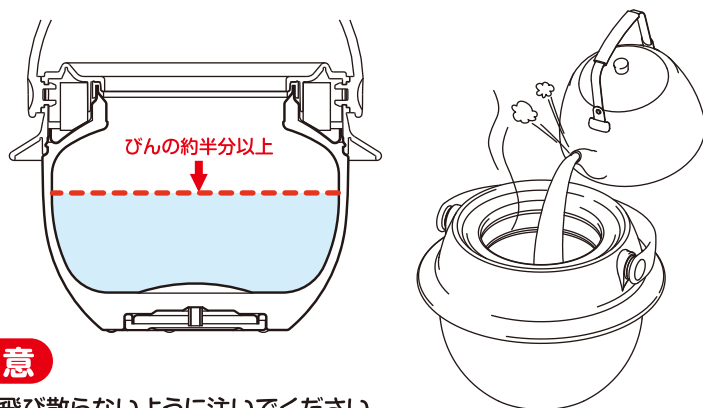


お米の量の目安	お米の量	できあがり量
全粥	125ml	大人のお茶わん 約3～4杯分 (約700g)
7分粥	95ml	
5分粥	70ml	

ご使用方法(米から作る場合)

3.お米を入れ、沸騰したお湯を注ぐ

- おいしいおかゆを作るためにびんを温めます。沸騰直後のお湯を**びんの約半分以上(380ml以上)**になるように注いでください。



⚠ 注意

- お湯は飛び散らないように注いでください。
やけどをする恐れがあります。

4.中栓をしっかり閉め、5分間びんを温める



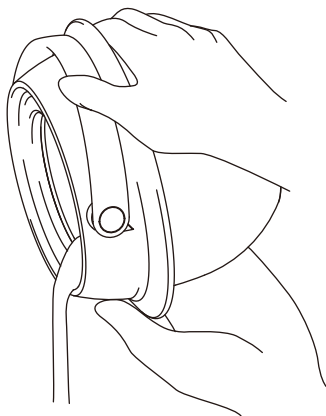
メモ

- お米から作る場合は、必ず5分間びんを温めてください。びんが充分温まっていないとお米の芯が残り、おいしいお粥が作れません。

ご使用方法(米から作る場合)

5.お湯を捨てる

- 中栓をはずし、びんの中のお米がこぼれないように注意してお湯を捨ててください。

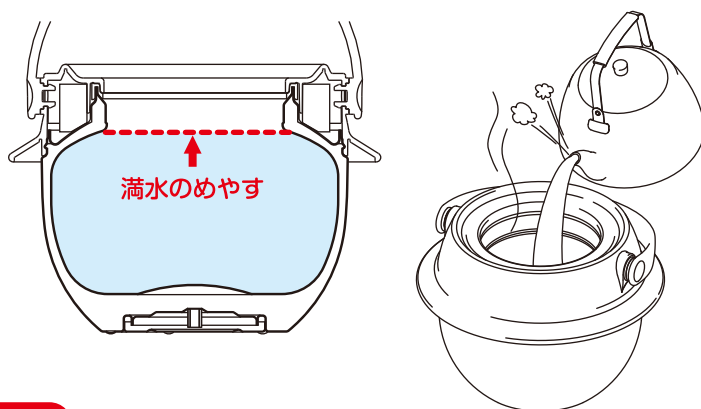


⚠ 注意

- 多少のお湯が残っていても問題ありません。
傾け過ぎるとお米がこぼれだします。

6.新たに沸騰したお湯を注ぐ

- おいしいおかゆを作るために沸騰直後のお湯を注いでください。



⚠ 注意

- お湯は飛び散らないように注いでください。
やけどをする恐れがあります。

ご使用方法(米から作る場合)

7.すぐに中栓を閉める



お願い

- 調理時間内は絶対に中栓を開けないでください。
中の温度が下がり、おいしいおかゆが作れません。

8.約60分後にできあがり

- 付属のおたまで茶わんなどによそいます。



お願い

- できあがったおかゆを長時間保温しないでください。
カビ・腐敗の原因になります。

ご使用方法(ごはんから作る場合)

お米から作るよりさらに手軽にお作りいただけます。

炊飯ジャーで長時間保温した変色ぎみのごはんや、冷やごはんでも作れます。

1. ごはんを入れる

- 下記の「ごはんの量の目安」を参考に
ごはんを入れてください。

お願い

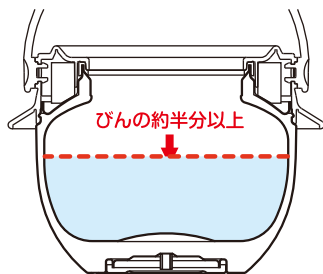
- 冷凍保存したごはんを凍ったまま使用しないでください。
必ず解凍してからご使用ください。
湯温が下がっておかゆができないことがあります。



ごはんの量の目安	ごはんの量	できあがり量
全粥	240g	大人のお茶わん 約3～4杯分 (約700g)
7分粥	180g	
5分粥	130g	

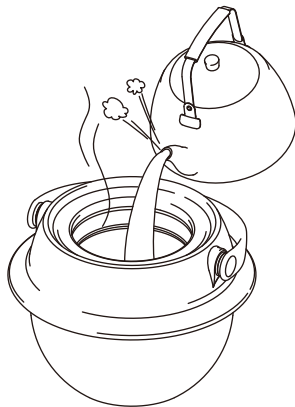
2. 沸騰したお湯を注ぐ

- おいしいおかゆを作るためにびんを温めます。沸騰直後のお湯を**びんの約半分以上(380ml以上)**になるように注いでください。



⚠ 注意

- お湯は飛び散らないように注いでください。
やけどをする恐れがあります。



ご使用方法(ごはんから作る場合)

3.ごはんを付属のおたまでよくほぐす

⚠注意

- 本体を転倒させないように注意してください。
やけどをする恐れがあります。

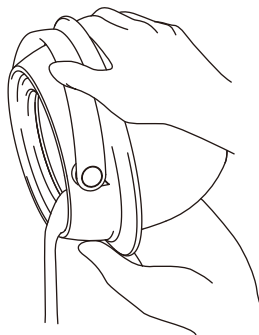


4.お湯を捨てる

- びんの中のごはんがこぼれないようにしてお湯を捨ててください。

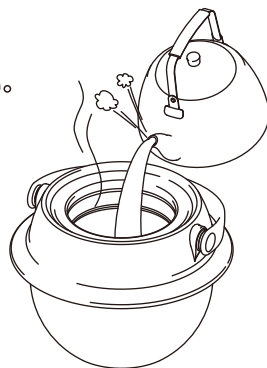
⚠注意

- 多少のお湯が残っていても問題ありません。
傾け過ぎるとごはんがこぼれます。



5.新たに沸騰したお湯を注ぐ

- お湯の量や作り方はP.7の6を参照してください。
ごはんから作る場合は、
約40分後におかゆができあがります。



メモ

- ごはんから作る場合とお米から作る場合では調理方法、調理時間が異なります。

ご使用方法(赤ちゃん用のおかゆを作る場合)

赤ちゃんの離乳食などに、少量のおかゆをお作りいただけます。

- 作り方はP5～P8(お米から作る場合)、P9～10(ごはんから作る場合)を参照してください。ただし、お米やごはんの量・お湯の量は下記の表を目安にしてください。

お米の量の目安	お米の量	お湯の量	できあがり量
初期がゆ(10倍がゆ) 生後5カ月頃～	35cc	中びんの 約半分 (380ml)	子供のお茶わん 3～4杯分 (約370g)
中期がゆ(7倍がゆ) 生後7カ月頃～	50cc		
後期がゆ(全がゆ) 生後9カ月頃～	65cc		

ごはんの量の目安	ごはんの量	お湯の量	できあがり量
初期がゆ(10倍がゆ) 生後5カ月頃～	65g	中びんの 約半分 (380ml)	子供のお茶わん 3～4杯分 (約370g)
中期がゆ(7倍がゆ) 生後7カ月頃～	95g		
後期がゆ(全がゆ) 生後9カ月頃～	120g		

メモ

- ごはんから作る場合とお米から作る場合では調理方法、調理時間が異なります。
- 付属のおたまでお湯の量を測らないでください。
- お米から作る場合は、必ず5分間びんを温めてください。びんが充分温まっていないとお米の芯が残り、おいしいお粥が作れません。

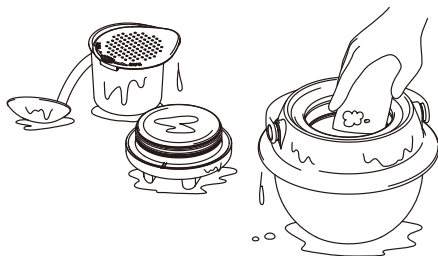
お手入れ・保管方法

お手入れについて

- お使いになったあとは必ず柔らかい布やスポンジに台所用洗剤を含ませて洗い、水でよくすすいでください。

特に、レシピにより塩分を含んだものを調理したあとは、充分にお手入れしてください。

中びんに塩分が残ったままになっていると、サビが発生するおそれがあります。



びんにはステンレス鋼を使用していますが、水質や不純物などにより「サビのような赤い斑点」や「ガラガラしたもの」が付着する場合があります。

このような場合は、市販のクエン酸をぬるま湯で薄めてびんに入れ、2～3時間後に柔らかいスポンジなどできれいに洗った後、水で十分にすすいでください。

※中栓及び中栓パッキンは消耗品です。一年をめやすにご確認ください。消耗のある場合はお買い上げの販売店で品名・品番をお確かめのうえ、お買い求めください。

△ 注意

- 本体や中栓のまる洗い・つけ置き洗いはしないでください。
水が侵入しサビが発生する事により、保温効力が損なわれることがあります。
- 食器乾燥機の使用、煮沸消毒などはしないでください。
漏れや変形の原因になります。
- シンナー・ベンジン・化学ぞうきん・磨き粉・たわし・クレンザー・台所用以外の洗剤・漂白剤などで洗わないでください。
傷がついたり、穴があいたり、サビ・故障の原因になります。
- スポンジや布は柔らかいものを使用してください。

お願い

- ご使用の前には、本体・中栓・おたま・計量カップは充分にお手入れください。
- ご使用の後には、いつまでも清潔にお使いいただく為に必ずお手入れください。

長期間ご使用にならないときは

- 中栓・本体・中びん・おたま・計量カップなどの汚れを落とし、乾いた布でふき、自然乾燥させてください。

仕様

品質表示

品名	ステンレス製おかゆジャー
容量	0.78リットル
保温効力	63度以上(6時間) 52度以上(10時間)
材料の種類	内 び ん ステンレス鋼
	胴 部 ステンレス鋼 (アクリル樹脂塗装)
	口 が ね ポリプロピレン
	中 せ ん ポリプロピレン
	お た ま ポリプロピレン
	計量カップ ポリプロピレン

■使用上の注意

- 製品には強い衝撃を与えないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 中せんは確実に閉めてご使用ください。
- 熱いものを入れて使用する場合には、横転させてなかが流れないように注意してください。
- 幼児のいたすらに注意してください。
- 丸洗いはしないでください。
- ドライアイス又は炭酸飲料は入れないでください。

表 示 者 **オルゴ株式会社**

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東1丁目4番2号 TEL. 06-6968-5555(代表)

保温効力とは室温20度±2度において、2時間以上開栓して放置した製品に熱湯を満水まで満たした状態で湯温が95度±1度の時から6時間及び10時間放置した場合におけるその湯の温度。

交換・修理・お問い合わせは

品質には万全を期しておりますが、万一不具合な点、その他故障などがございましたら、使用しないでお求めの販売店か当社お客様相談室までお問い合わせください。お問い合わせの際は、必ず本体に記載されている品番をお確かめください。

オルゴ お客様相談室 受付時間：9:00 ～ 17:30 (土・日・祝日・年末年始等を除く)

TEL：06-6961-5885 FAX：06-6969-6692

E-mail：soudan@allgo.co.jp

ホームページアドレス：http://www.allgo.co.jp