

IHジャー炊飯器 IL50型

取扱説明書



この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

保証書付 (裏表紙)

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「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう、大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

いろいろなメニューの使いかた	2
----------------------	---

ご使用前に

安全上の注意	4
使用上の注意	7
各部の名称	8

取り扱いかた

使用する前に	11
時刻の合わせかた	11
使いかた 炊飯	12
使いかた 予約炊飯	20
使いかた パン / ケーキ、低温調理	21
お手入れ	23
クッキングガイド	25

こんなときには

故障かな?と思ったら	28
仕様	34
保証とアフターサービス	35
保証書	裏表紙

いろいろなメニューの使いかた

お米の種類や炊きかたに合わせて、メニューを選んでください。

炊きたいもの		メニュー	
無洗米を炊く 新米を炊く 省エネで炊く 短時間で炊く 白米を炊く 新米を炊く 省エネで炊く 短時間で炊く ぶづき米を炊く 炊き込みごはんを炊く		炊飯 メニュー	無洗米（標準）
			無洗米・新米
			無洗米・省エネ
			無洗米・早炊き
			白米（標準）
			白米・新米
			白米・省エネ
			白米・早炊き
			白米（標準）
			炊込み
おかゆ 全がゆを炊く 5ぶがゆを炊く 玄米を炊く 麦飯を炊く 雑穀米を炊く おこわを炊く 胚芽米を炊く 低糖質のごはんを炊く		ヘルシー メニュー	おかゆ
			おかゆ
			玄米
			麦飯
			雑穀米
			おこわ
			胚芽米
			低糖質
用途 に 合 わ せ て	おむすび	おこのみ 炊き	おむすび
	すし飯		すし飯
	丼		丼
	カレー		カレー
	冷凍		冷凍
	食物繊維米		食物繊維米

○：できます ×：できません △：できますが、おすすめしません

米銘柄	おこのみ炊き (かたさ・食感の調節)	炊飯容量	予約炊飯	保温
○	○	1 ～ 5.5合	○	○
○	×		○	○
×	×		×	○
○	○		○	○
○	×		○	○
×	×		×	○
△	△		○	△
×	×	1 ～ 3合	×	△
×	×	0.5 ～ 1.5合	○	△
		0.5合	○	
		1 ～ 3合	○	
			○	
			○	
			×	
		1 ～ 5.5合	○	
×	×	1 ～ 2.5合	○	
×	×	1 ～ 5.5合	×	○
		1 ～ 3合		

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号
です。



禁止を示す記号
です。



必ず行うことを示す記号
です。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り除く
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。
- 電源は交流100V以外では使わない
発火・火災の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがの原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードを束ねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 電源コードを傷付けない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- コンセントや延長コードなどの定格を超える使いかたをしない
火災の原因になります。
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールへお問い合わせください。



- 子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因になります。



- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。

〔異常の例〕

- 異常な音やにおいがする
 - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - 触れるとピリピリ電気をを感じる
- ➔使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



水ぬれ禁止

- 本体に水をかけない
- 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。



- 電源コードは赤マーク以上引き出して使用しない
断線して火災の原因になります。



- 内ぶたの蒸気口をふさがない
ポリ袋に入ったままの食材を入れたり、落としぶたを使用したりしないでください。
蒸気口がふさがれ、過熱の原因になります。

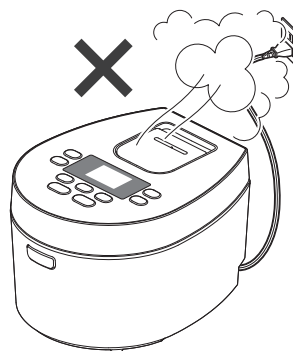


- 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
火災・やけど・感電・けがの原因になります。

炊飯中は



- 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。



- ふたを開けない
- 持ち運ばない
- 蒸気口に顔や手を近づけない
蒸気でやけどするおそれがあります。



- 専用の内釜以外使用しない
- 内釜を、ガスコンロなど他の調理器具で使用しない
火災の原因になります。



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない
高温部に触れてやけどするおそれがあります。お手入れは十分に冷めてから行ってください。

安全上の注意 つづき



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



水ぬれ禁止

- 水のかかるところや、火気の近くで使用しない
ショート・感電の原因になります。



- 床の上・地面の上で使用しない
- 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しない
火災の原因になります。

- せまい棚の中で使用しない
操作パネルや電源コードに蒸気が当たると、火災・感電の原因になります。

- 底面の吸気口・排気口をふさがない
カーペット・ビニールクロス・アルミホイル・布などの上で使用しないでください。
過熱して火災の原因になります。

持ち運ぶときは



- 落としたり、強い衝撃を与えたりしない
破損して、火災・感電の原因になります。

- フックボタンに触れない
突然ふたが開くと、やけど・けがの原因になります。

- ふたを持って移動しない



- 業務など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



- 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

低温調理について

低温調理を行う際は、以下の注意事項を守ってください。



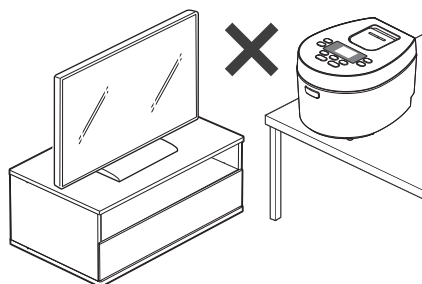
- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理する
- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用する
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用する密封袋は毎回新しいものを使用する
- 密封袋に入れるときは、できるだけ空気を抜いて、食材が密着するようにする
空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火が通りにくくなります。
- 調理したものは、早めに食べきる
- 妊婦・乳幼児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意する
- 保存する場合は、粗熱を取った後90分以内に冷蔵保存する
常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。

使用上の注意

■ 使用上のお願い

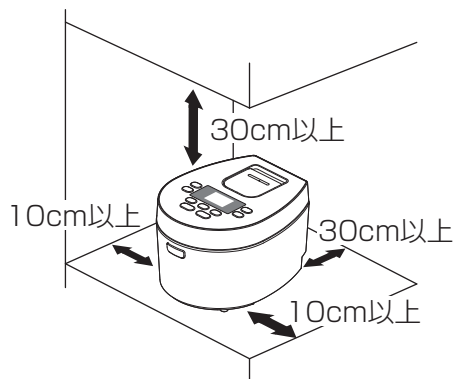
- こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたや蒸気口キャップなどがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内釜の内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- 使用にともない、内釜が変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 使い始めはプラスチックやゴムのおいを感じることがあります。
ご使用とともに少なくなります。
- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- 内ぶたを取り付けないと、炊飯器のふたは閉まりません。
内ぶたの取り付け忘れ防止機構になっています。
- 内ぶたパッキンは取り外せませんので、無理に引っ張らないでください。
お手入れの際に取り外さないでください。内ぶたパッキンが元どおりに取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。
- 冷めたごはんを再加熱（炊飯）しないでください。
故障の原因になります。
- 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - ・ 内釜が熱いうちに水を入れたりして急冷しない
 - ・ 空炊きしない
 - ・ 無洗米・白米以外のごはんを保温しない
 - ・ 無洗米・白米以外の食品を長時間入れたままにしない
 - ・ 内釜の中で酢やアルカリを使用しない
 - ・ 金属製のへらやスプーンなどを使用しない
 - ・ お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
 - ・ 食器など硬いものを入れない
 - ・ 食器洗浄機に入れない

- ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- ボタンを操作したときや炊き上がったときに、ブザーが鳴ってお知らせします。



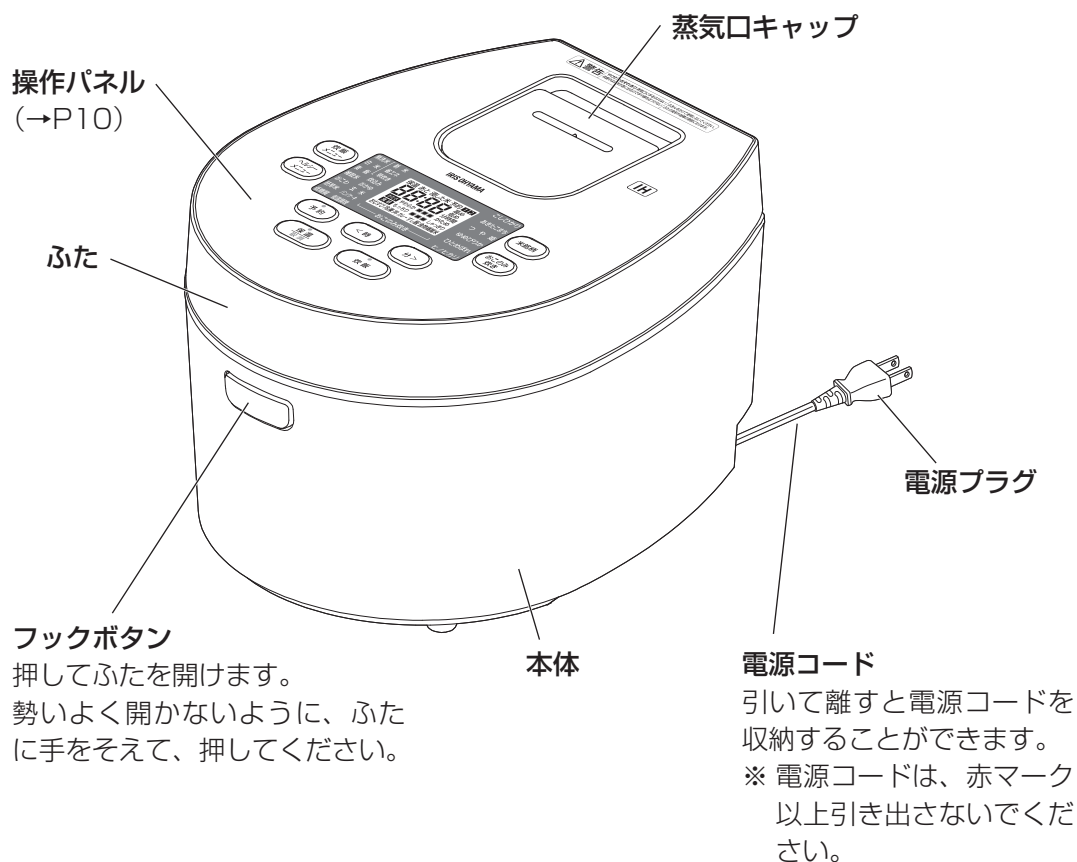
■ 使用場所について

- 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。また、近すぎると、蒸気で壁や家具を傷める原因になります。
- 以下のような環境では、炊飯の温度が上がらず、うまく炊飯ができないことがあります。
 - ・ 室温が低すぎる
 - ・ 炊飯する場所の標高が高い
 - ・ 水温が低すぎる
- 固い安定した台の上で使用してください。



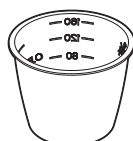
各部の名称

■ 正面



■ 付属品

計量カップ



白米用
(約180mL / 1合)

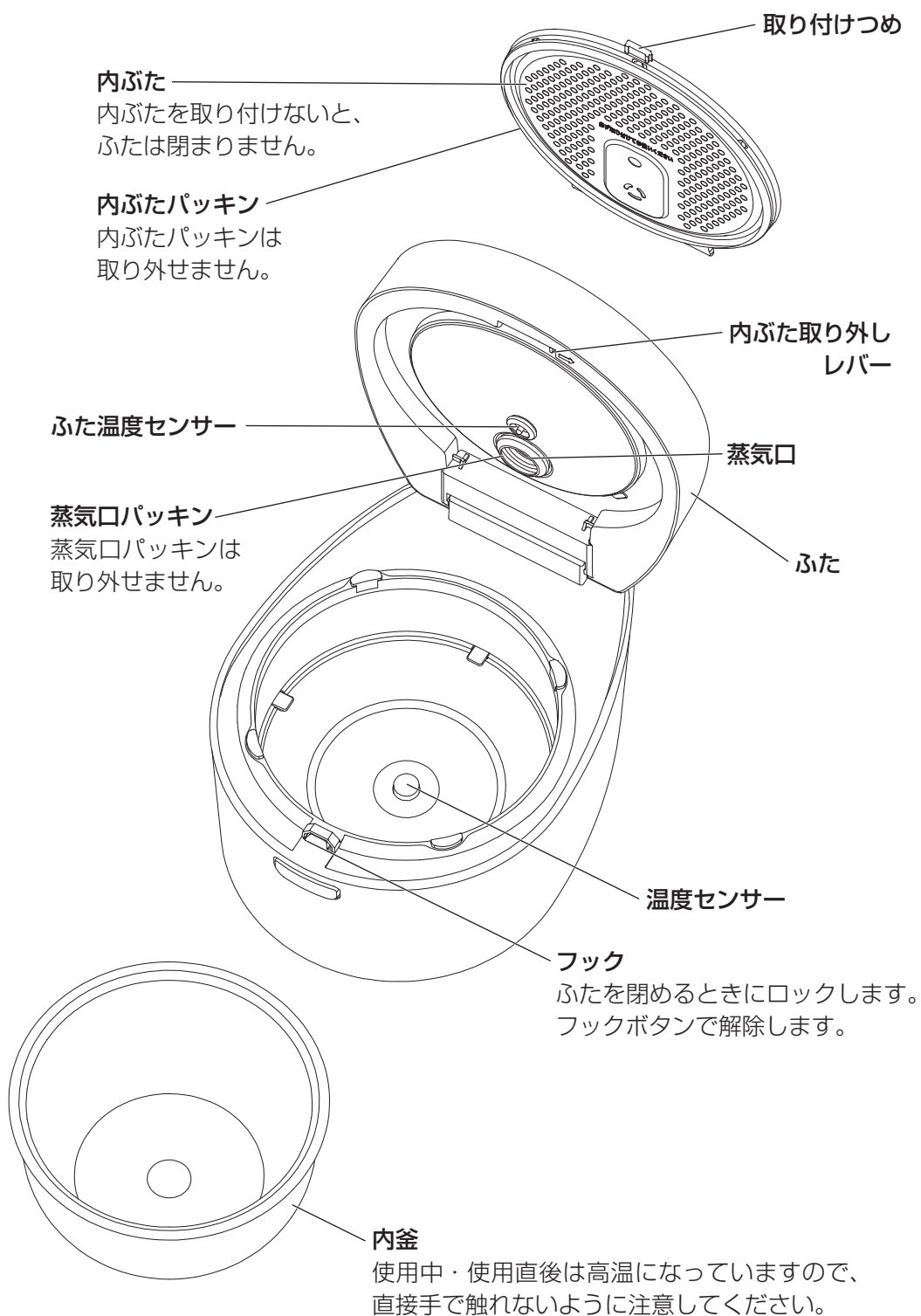


無洗米用
(約171mL / 1合)

しゃもじ



■ 内部



各部の名称 つづき

■ 操作パネル

炊飯メニューボタン・表示

ボタンを押すたびにメニューが切り替わり、選んだメニューが点灯します。

米銘柄ボタン・表示

ボタンを押すたびに銘柄が切り替わり、選んだ銘柄が点灯します。

ヘルシーメニューボタン・表示

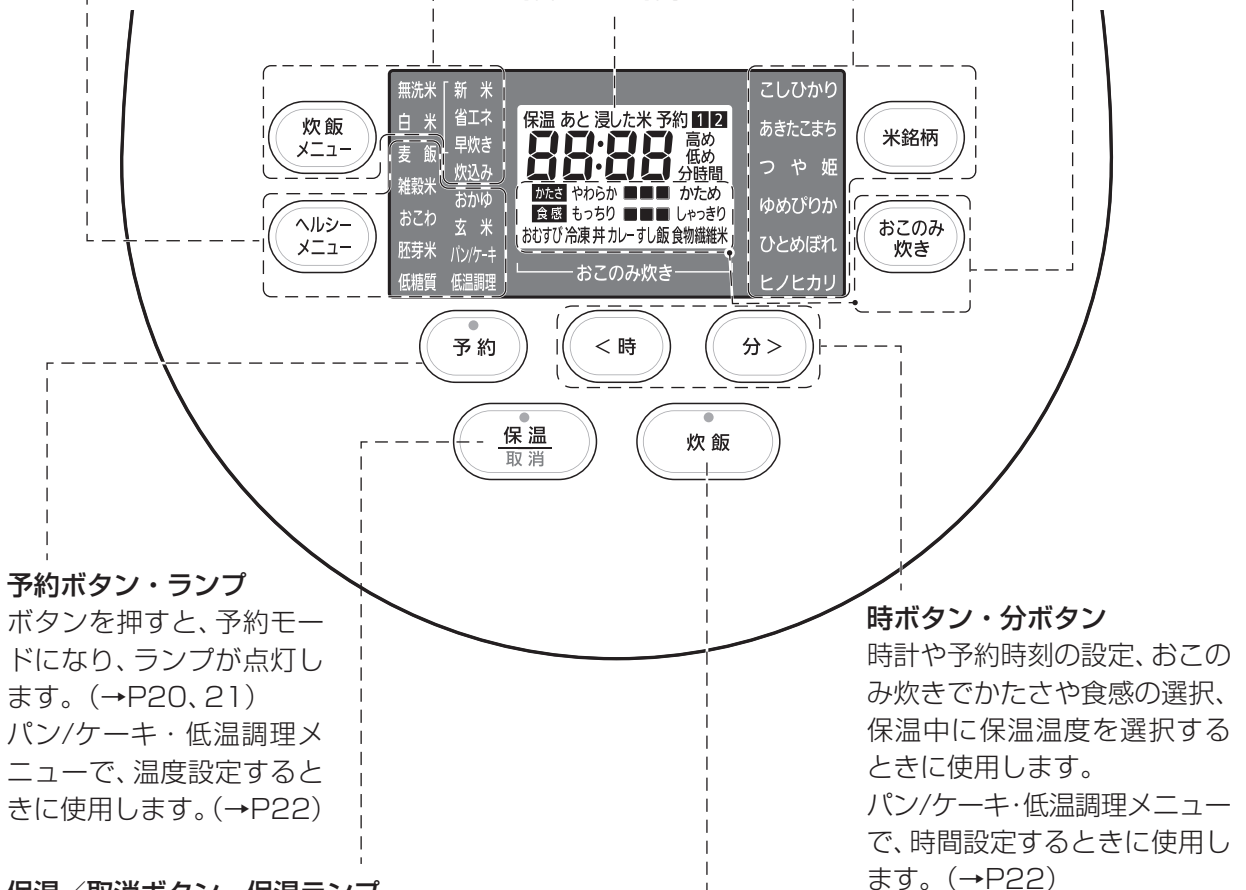
ボタンを押すたびにメニューが切り替わり、選んだメニューが点灯します。(→P13、20、21)

おこのみ炊きボタン・表示

炊き上がりのかたさや食感の設定、食べ方に合わせておこのみの炊き上がり設定をするときに使用します。(→P15、20)

表示部

(全表示の状態)
時計は24時間表示です。



予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと、予約モードになり、ランプが点灯します。(→P20、21)
パン/ケーキ・低温調理メニューで、温度設定するときに使用します。(→P22)

時ボタン・分ボタン

時計や予約時刻の設定、おこのみ炊きでかたさや食感の選択、保温中に保温温度を選択するときに使用します。
パン/ケーキ・低温調理メニューで、時間設定するときに使用します。(→P22)

保温/取消ボタン・保温ランプ

ごはんが炊き上がるとランプが点灯して保温になります。保温中にボタンを押すと保温が停止します。操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。操作する前や操作の取り消し後に押すと、ランプが点灯して保温になります。

炊飯ボタン・ランプ

ボタンを押すとランプが点灯して、炊飯を開始します。
予約モードのときは押すと予約が確定されます。

使用する前に

初めて使用するときは、梱包材を取り外してください。

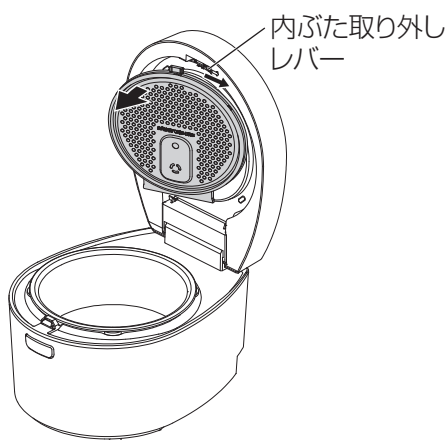
内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。(→P23、24「お手入れ」)

※ 洗った後、内ぶた・蒸気口キャップはしっかり取り付けてください。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

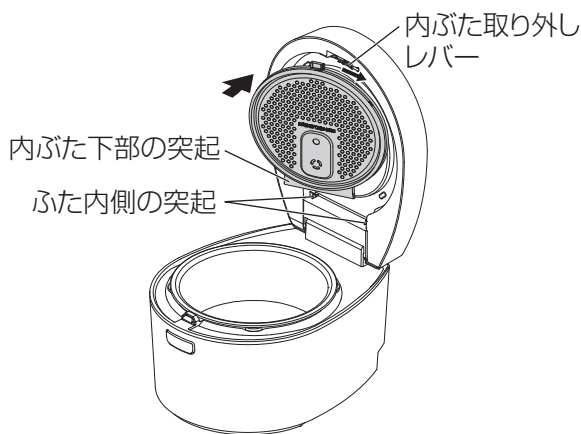
取り外しかた

- 内ぶた取り外しレバーを外側にスライドしながら、内ぶたを持って手前に引っ張ります。



取り付けかた

- 内ぶた下部の突起をふた内側の突起に引っ掛けます。
- 内ぶた取り外しレバーを外側にスライドしながら内ぶたを奥まで押し込み、レバーをはなしてください。

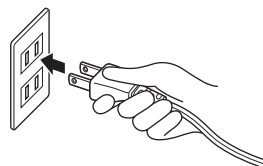


時刻の合わせかた

時計の時刻がずれてきたら以下の手順で合わせてください。

※ 炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。

1 電源プラグを接続する



2 時または分ボタンを3秒以上押す

- 時刻表示全体が点滅します。



3 時刻表示が点滅している間に、時・分ボタンを押し、時刻を設定する

- ボタンを押し続けると早送りできます。
- ボタンを押さないでいると、5秒後に時刻が確定して「:」のみ点滅します。

※ 時計は24時間表示です。

2:15

内蔵電池について

本製品は電源プラグを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。内蔵電池が消耗すると、電源プラグをつないだときに時計は12:00からスタートします。

電池がなくなったときに予約炊飯をする場合は、電源プラグを接続してから時刻を合わせてください。電源プラグを抜き差しすると、再び時計は12:00になります。

使いかた 炊飯

1 付属の計量カップで米を計量する

炊飯メニュー	炊ける最大量	ヘルシーメニュー	炊ける最大量
無洗米	5.5合	全がゆ	1.5合
白米	5.5合	5ぶがゆ	0.5合
炊込み	3合	玄米	3合
		麦飯	3合
		雑穀米	3合
		おこわ	3合
		胚芽米	5.5合
		低糖質	2.5合

- ・計量カップすりきりで量ってください。
- ・0.5合を量るときは、1/2の目盛に合わせてください。
- ・ヘルシーメニューは白米用のカップを使用してください。



白米（1合）用
計量カップ



無洗米（1合）用
計量カップ

2 米を洗う

- 1 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる
- 2 指をたてて、軽やかき混ぜるように洗う
- 3 水を入れて大きくかき混ぜ、水を捨てる
- 4 2～3を2～4回くり返す
- 5 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りをする

※無洗米は水が白くにごることがあります。そのまま炊飯すると、ふきこぼれたり、焦げがでたりします。水が白くにごるときは、1～2回軽くすすいでください。

※お湯で洗わないでください。

※米は時間をかけず、手早く洗ってください。

※力を入れて洗ったり、洗ったあとにごるなどに入れて放置したりすると、米が割れてうまく炊けない原因になります。

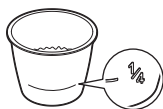
※洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

■ 麦（もち麦・押し麦）、雑穀の量りかた

（白米1合あたりの場合）

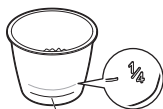
- ・麦（3割）

白米用計量カップの1/4の目盛に合わせてください。



- ・麦（1割）、雑穀

白米用計量カップの1/4の目盛の半分に合わせてください。



1/4目盛の半分

※麦や雑穀は水加減をしてから、上にのせます。

- 米は、精米日の新しい、つぶのそろった、つやのあるものを選びましょう。

- 米は、涼しい場所（冷蔵庫など）で保存してください。

3 水加減する

- 洗った米を内釜に入れて水平なところに置き、炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。

※ 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出ます。季節やお好みで水加減してください。

※ 水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調節してください。（新米は少なめに、古い米は多めに）

※ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。

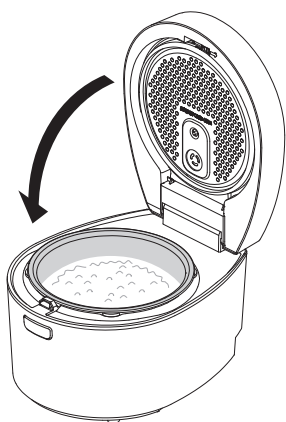
※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、**無洗米・白米**の目盛で水加減してください。

※ 5～35℃の水を使用してください。

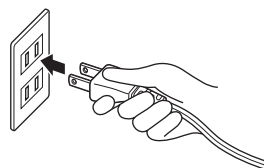
※ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

4 内釜をセットして、ふたを閉める

- 内釜の外側や本体内部に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- 内ふた・蒸気口キャップがしっかり取り付けられていることを確認してください。
- 米は平らにならしてください。



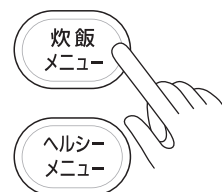
5 電源プラグを接続する



※ 途中で操作を取り消したり、炊飯・保温を途中で停止するときは、**保温／取消**ボタンを押してください。

6 メニューを選ぶ

- **炊飯メニュー**または**ヘルシーメニュー**ボタンを押すたびに、メニューが切り替わります。電源プラグを抜いても、選んだメニューが記憶されます。



※ おこのみ炊きはP18をご覧ください。

■ 炊飯メニュー

無洗米 / 白米（省エネ）：工場出荷時の設定
少ない消費電力量で炊飯します。

消費電力量の比較：

白米：205.2Wh

白米（省エネ）：165.6Wh

※ 通常のメニューに比べてかために炊き上がります。かたく感じるときは以下の方法をお試ください。

- あらかじめ米を浸してから、**炊飯**ボタンを1度だけ押して炊飯する
- 水の量を増やす（水位目盛より1～3mm程度が目安）
- 炊き上がってほぐしてから、ふたを閉めてしばらく置く

※ **省エネメニュー**で吸水済みの米を炊くときは、**炊飯**ボタンを2度押ししてください。（→P16）

無洗米 / 白米（標準）

それぞれの米に合わせたプログラムで炊飯します。

米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。また、**おこのみ炊き**ボタンでごはんのかたさ・食感を選べます。（→P15）

無洗米 / 白米（新米）

新米に合わせたプログラムで炊飯します。**米銘柄**ボタンで銘柄を選ぶことができます。

無洗米 / 白米（早炊き）

吸水時間を省略して短い時間で炊き上げます。通常のメニューに比べてかために炊き上がります。

炊込み

炊き込みごはんを炊飯するときに選びます。（P15「**炊込みメニュー**について」をご覧ください。）

■ ヘルシーメニュー

麦飯

麦（押し麦・もち麦）を白米に混ぜて炊くときに選びます。

- 麦100%の麦飯は炊けません。
 - 麦を混ぜる割合は、炊飯量の1割か3割にしてください。
 - 麦は水加減をしたあとに入れてください。
- ※ 麦飯は炊き上がった後にお召し上がりください。変色やにおいの原因になります。

雑穀米

雑穀を白米に混ぜて炊くときに選びます。

- 雑穀100%では炊けません。
- 雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の1割以下にしてください。
- 雑穀は水加減をしたあとに入れ、混ぜずに炊いてください。

※ 雑穀の種類や配合によって炊き上がりが異なります。お好みに合わせて水加減で調節をするか、市販の袋に水加減などの記載がある場合は、そちらにしたがってください。

おこわ

おこわを炊くときに選びます。
（P15「**おこわメニュー**について」をご覧ください。）

胚芽米

胚芽米を炊くときに選びます。

低糖質

糖質を抑制したご飯を炊くときに選びます。

- 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
 - 炊き上がりはやわらかめになります。
- ※ 糖質を抑制できるのは、無洗米・白米で炊飯した場合のみです。その他は糖質抑制できません。

おかゆ

おかゆを炊くときに選びます。（水加減は全がゆと5ぶがゆ、それぞれの水位目盛に合わせてください。）

玄米

玄米を炊くときに選びます。

※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、**白米**のメニューを選んでください。

パン/ケーキ

調理時間・温度を設定して、パンやケーキを焼くことができます。

低温調理

低温調理をするときに選びます。

- ・ 調理時間・温度を設定して低温調理ができます。
- ・ ヨーグルトや甘酒などの発酵調理もできます。

■炊込みメニューについて

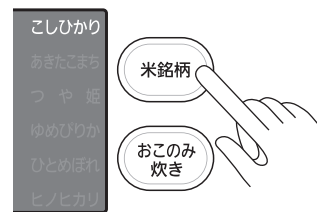
- ・ 米は、白米または無洗米を使用して、3合までにしてください。
- ・ 調味料はよくかき混ぜてください。
- ・ 米を入れた後に、調味料と水を合わせて合数の目盛まで入れ、釜の底からしっかり混ぜてください。
- ※ 調味料と水がよく混ざっていなかったり、調味料が多すぎたりすると、うまく炊けないことがあります。
- ・ 具は、米1合に対して100g以下にして、水加減をした後、上にのせてください。
- ※ 水加減する前に具を入れると、水加減が正しくできません。

■おこわメニューについて

- ・ もち米を入れた後に、よくかき混ぜた調味料と水を合わせて入れ、水加減をしてから釜の底からしっかり混ぜてください。
- ・ 具は、もち米1合に対して100g以下にして、水加減をした後、上にのせてください。(多すぎるとうまく炊けません)
- ※ やわらかめに炊きたい場合は、もち米を洗ったあと約30分ざるにあげておきます。
- ※ うるち米を混ぜて炊く場合は、おこわの水位目盛より少し多めの水加減にしてください。

7 米銘柄を選ぶ

- ・ 炊飯メニューボタンで、**無洗米/白米**の標準(新米・省エネ・早炊きが消灯)、または**無洗米/白米の新米**を選んだときは、米銘柄を選ぶことができます。
- ・ 銘柄表示がされていないときは**標準**です。**米銘柄**ボタンを押すたびに6種類の銘柄と**標準**が順番に選べます。



- ※ **無洗米/白米**の標準、または**無洗米/白米**の**新米**以外が選ばれているときに、**米銘柄**ボタンを押すとブザーが鳴り、表示は変わりません。
- ※ **炊飯メニュー**ボタンでメニューを選びなおしても、米銘柄は記憶されます。
- ・ **米銘柄**にない銘柄については、P19「**米銘柄選択表**」を参考にして選んでください。**米銘柄選択表**にもない銘柄やブレンド米は、**標準**(銘柄表示が全て消灯)で炊飯してください。

■ お好みのかたさ・食感に設定する(無洗米/白米の標準のみ)

1 無洗米/白米の標準を選び、おこのみ炊きボタンを押す

- ・ **かたさ**と■が点滅。
お好みに合わせて、
(<時>) (やわらか) または (>分) (かため) を
押して調節する。

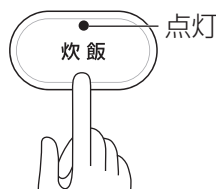
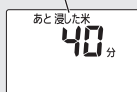
2 もう一度、おこのみ炊きボタンを押す

- ・ **食感**と■が点滅。
お好みに合わせて、
(<時>) (もっちり) または (>分) (しゃっきり) を
押して調節する。

8 炊飯ボタンを押して、炊飯を開始する

- 炊飯ランプが点灯します。

●省エネメニューで吸水済みの米を炊くときは、もう一度炊飯ボタンを押してください。**「浸した米」**表示
浸した米が点灯し、吸水時間を省略して炊飯します。



- 炊き上がりまでの残り時間が表示されます。

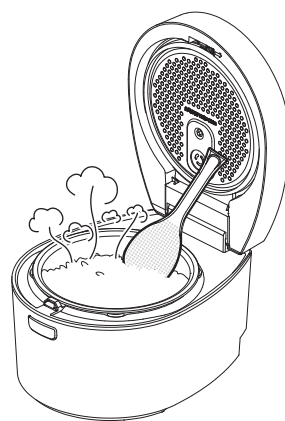


9 炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。(パン/ケーキ・低温調理は保温になりません。)
- 保温表示と保温ランプが点灯し、炊き上がりからの経過時間が表示されます。



※24時間を経過すると、保温は自動的に終了して、時刻表示になります。



- 炊き上がったときには蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。
- おかゆは、全体を軽く混ぜてからお召し上がりください。
- ※ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあるので、ふきんなどで拭き取ってください。

保温について

- 炊込みごはんや調味料入りのごはんは、乾燥・変色・においの原因になるので、保温しないでください。
 - おかゆは、でき上がったら保温せず、取り出してください。そのままにすると、のり状になったり、内ぶたに付いた水滴が落ちて、おかゆが水っぽくなることがあります。
 - 保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
 - 少量のごはんのときは内釜の中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
 - 残ったごはんを長時間保温すると、黄ばんだり、かたくなったり、ごはんの上に水滴が落ちてべちゃべちゃになったりします。
 - 12時間以上は保温せず、ラップで包み、冷凍庫での保存をおすすめします。
- ※省エネメニューで炊飯したときは、保温温度がやや低くなり、長時間の保温に適しません。保温／取消ボタンを3回押して、通常の保温に切り替えてください。
- 1回押す→保温停止
 - 2回押す→省エネ炊飯設定の解除
 - 3回押す→通常保温の開始
- ※冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温かくはなりません。

誤って保温を停止したときは

保温／取消ボタンを押して保温を停止してしまったときは、以下の方法で保温を再開してください。

無洗米の標準のときは

- 保温／取消ボタンを1回押すと、再び保温ランプが点灯して保温になります。

無洗米の標準以外のときは

- 保温／取消ボタンを2回押すと、再び保温ランプが点灯して保温になります。
(保温／取消ボタンを1回だけ押したときは、初期設定(無洗米の標準)に戻ります。)

保温を停止するには

保温／取消ボタンを押してください。

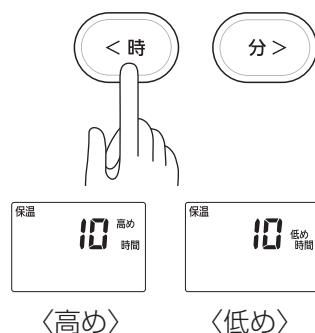
- 保温ランプが消灯して、前回選んだ設定に戻ります。



保温温度を変更するには

保温中に時ボタンまたは分ボタンを押してください。

- 時ボタンを押すと高めになり、分ボタンを押すと低めになります。
- 高め・低めの設定を取り消すときは、保温／取消ボタンを押してください。(保温が終了したとき、電源プラグを抜いたときにも設定は解除されます。)



※省エネ炊飯時の保温温度は変更できません。

操作を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを押してください。

- 操作が取り消されて初期設定(無洗米の標準)に戻ります。



■ おこのみ炊き

無洗米・白米のごはんのかたさ・食感をお好みに調節したり、食べかたに合わせてお好みの炊き分けができる機能です。

ごはんのかたさ・食感の設定はP15をご覧ください。

食べかたに合わせておこのみ炊き分け

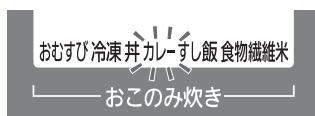
1 P12～13の手順1～5にしたがって準備をする

メニュー	炊ける最大量
おむすび	5.5合
冷凍	
丼	
カレー	
すし飯	
食物繊維米	3合

2 おこのみ炊きボタンを押す



- ・ **<時>** または **<分>** を押して、「おむすび・冷凍・丼・カレー・すし飯・食物繊維米」からお好みの炊きかたを選ぶ。（選んだメニューが点滅します。）



※ 無洗米・白米の標準が選ばれているときは、**おこのみ炊き**ボタンを3回押すことで、メニューを選ぶことができます。

3 炊飯ボタンを押して、炊飯を開始する

- ・ 炊飯ランプが点灯します。

おこのみ炊きメニュー

おむすび

冷めてから食べても、粒感ともちもち感があり、粘りの少ないほぐれやすいごはんができます。

冷凍

冷凍して解凍したときにかたくなりくい、やわらかめのごはんができます。

丼

つゆがしみ込んだときも、粒感が残るごはんができます。

カレー

ルーとごはんが絡みやすい、しゃっきりとしたごはんができます。

すし飯

酢と相性が良くなるように、粘りを抑えたかためのごはんができます。

食物繊維米

ごはんの中の難消化でんぷん（食物繊維分）を増加させたごはんができます。

食物繊維米を炊くときは、次の点に注意してください。

- ・ 米は無洗米/白米を使用して、3合までにしてください。
- ・ 通常のメニューに比べてかために仕上がったり、ごはんがぬるく感じたりすることがあります。
- ・ よくかき混ぜてからお召し上がりください。

■ 炊き上がり時間の目安

メニュー		炊飯時間の目安
炊飯メニュー	無洗米／白米	かため×しゃっきり
		約50～60分
		ふつう×しゃっきり
		約50～60分
		やわらか×しゃっきり
		約60～65分
		かため×ふつう
		約50～60分
		ふつう×ふつう
		約50～60分
		こしひかり
		約50～60分
		あきたこまち
		約50～75分
		つや姫
		約55～65分
		ゆめぴりか
		約55～65分
		ひとめぼれ
		約55～60分
		ヒノヒカリ
		約50～60分
		やわらか×ふつう
		約55～70分
		かため×もちり
		約55～65分
		ふつう×もちり
		約55～75分
		やわらか×もちり
		約60～75分
		新米
		約50～60分
		省エネ
		約45～55分
		早炊き
		約30～45分
ヘルシーメニュー	炊込み	約55～65分
	おかゆ	約50～60分
	玄米	約60～75分
	麦飯	約60～75分
	雑穀米	約60～70分
	おこわ	約50～60分
	胚芽米	約55～70分
	低糖質	約65～70分
おこのみ炊き	おむすび	約40～55分
	冷凍	約45～60分
	丼	約45～60分
	カレー	約45～60分
	すし飯	約45～60分
	食物繊維米	約165～180分

■ 米銘柄選択表

銘柄	米銘柄ボタン選択
あいちのかおり	こしひかり
あきさかり	あきたこまち
あきたこまち	あきたこまち
あきほなみ	ヒノヒカリ
秋の詩	あきたこまち
あさひの夢	ゆめぴりか
いちほまれ	こしひかり
いのちの舌	こしひかり
おいでまい	ヒノヒカリ
おぼろづき	ゆめぴりか
キヌヒカリ	あきたこまち
きぬむすめ	ひとめぼれ
きらら397	こしひかり
銀河のしずく	つや姫
くまさんの力	ヒノヒカリ
元気つくし	ひとめぼれ
こしいぶき	こしひかり
こしひかり	こしひかり
金色の風	つや姫
彩のかがやき	こしひかり
さがびより	こしひかり
ササニシキ	ひとめぼれ
ささ結	ひとめぼれ
新之助	こしひかり
青天の霹靂	ヒノヒカリ
だて正夢	つや姫
つがるロマン	あきたこまち
つや姫	つや姫
天のつぶ	ひとめぼれ
とちぎの星	ヒノヒカリ
なすひかり	ヒノヒカリ
ななつぼし	ゆめぴりか
にこまる	ひとめぼれ
仁多米	こしひかり
はえぬき	つや姫
ハツシモ	つや姫
ハナエチゼン	こしひかり
ひとめぼれ	ひとめぼれ
ヒノヒカリ	ヒノヒカリ
ふさがね	ヒノヒカリ
ふっくりんこ	ゆめぴりか
富富富	こしひかり
まっしぐら	ゆめぴりか
みずかがみ	ひとめぼれ
ミルキークイーン	ヒノヒカリ
森のくまさん	ひとめぼれ
雪若丸	あきたこまち
夢しずく	ヒノヒカリ
夢つくし	あきたこまち
ゆめぴりか	ゆめぴりか

※ 上記は、すぐに炊いた場合の炊き上がりまでの時間の目安です。予約炊飯したときは、多少異なることがあります。

※ 炊飯時間は、炊飯量・米の種類・具の種類や量・水温・水加減などによって変動します。

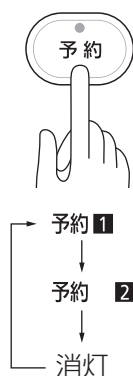
使いかた 予約炊飯

予約した時刻に炊き上げることができます。

※ 時刻が合っていることを確認してください。
時刻がずれていたら設定する前に合わせてください。(→P11)

1 電源プラグを接続したら、予約ボタンを押して予約**1**か予約**2**を選ぶ

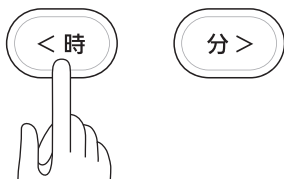
- 予約ランプが点灯し、炊飯ランプと予約時刻が点滅します。
- 途中で操作を取り消すときは保温／取消ボタンを押してください。



2 予約時刻を変更する場合は、時・分ボタンで変更する

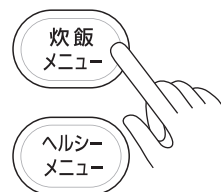
- ボタンを押し続けると早送りできます。
- 設定した時刻は記憶されます。

※ 予約時刻は24時間表示です。



3 メニューを選ぶ

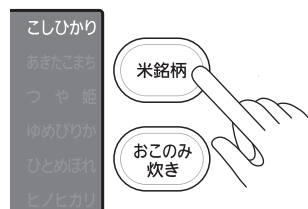
- 炊飯メニューボタン・ヘルシーメニューボタンを押して、予約炊飯するメニューを選んでください。



※ 早炊き・炊込み・おこわ・パン/ケーキ・低温調理・おこのみ炊きメニュー(おむすび・冷凍・丼・カレー・すし飯・食物繊維米)は予約炊飯では選べません。

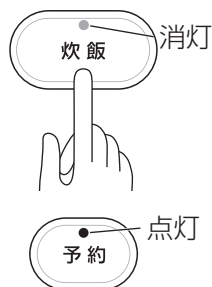
※ 無洗米/白米の標準(新米・省エネ・早炊きが消灯)と、無洗米/白米の新米は、米銘柄を選べます。P15の**7**を参考にして設定してください。

(かたさ・食感の設定はできません。)



4 炊飯ボタンを押す

- 炊飯ランプが消灯します。(予約ランプは点灯を継続します。)
- 予約時刻が表示されます。現在時刻を確認したいときは、**時**または**分**ボタンを押すと約2秒間表示されます。



※ 予約を取り消したり、炊飯を途中で停止するときは、**保温/取消**ボタンを押してください。

予約した炊き上がりまでの時間が以下の時間より短い場合は、すぐに炊飯を開始します。

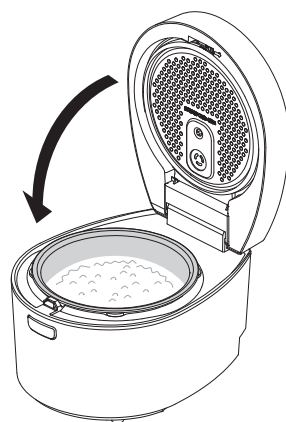
無洗米/白米	1時間20分未満
無洗米/白米(新米)	1時間10分未満
無洗米/白米(省エネ)	1時間未満
おかゆ	1時間5分未満
玄米	1時間20分未満
麦飯	1時間20分未満
雑穀米	1時間15分未満
胚芽米	1時間15分未満
低糖質	1時間15分未満

- 炊飯を開始すると**炊飯**ランプが点灯し、予約した時刻に炊き上がります。ごはんが炊き上がると**保温**になります。

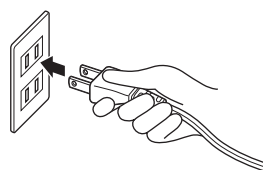
- パン/ケーキ：パンやケーキを焼くことができます。
- 低温調理：お肉などの低温調理のほかに、ヨーグルトや甘酒などの発酵調理もできます。

1 材料を準備し、内釜をセットして、ふたを閉める

- 内釜の外側や本体内側に付いた水滴は拭き取ってください。
- 内ふた・蒸気口キャップがしっかり取り付けてあることを確認してください



2 電源プラグを接続する



※ 途中で操作を取り消したり、炊飯を途中で停止するときは、**保温/取消**ボタンを押してください。

3 メニューを選ぶ

- ヘルシーメニューボタンを押すたびに、メニューが切り替わります。

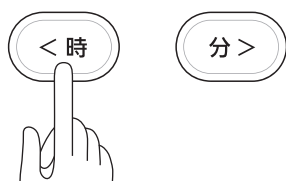


使いかた パン/ケーキ、低温調理 つづき

4 時・分ボタンを押して、調理時間を設定する

パン/ケーキ	5～80分
	5分単位
低温調理	10分～12時間
	10分～2時間：10分単位
	2～12時間：1時間単位

- ・ボタンを押し続けると早送りできます。



5 予約ボタンを押して、調理温度を設定する

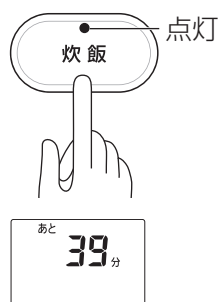
パン/ケーキ	115～125℃
	5℃単位
低温調理	28～75℃
	28～40℃：2℃単位
	40～75℃：5℃単位

- ・ボタンを押し続けると早送りできます。



6 炊飯ボタンを押して、調理を開始する

- ・炊飯ランプが点灯し、でき上がりまでの残り時間が表示されます。



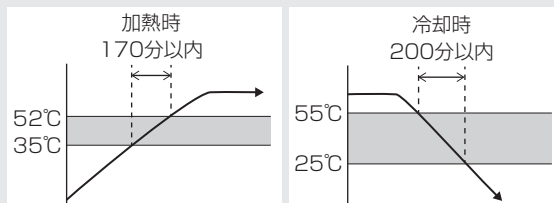
■ 低温調理について



注意

低温調理を行う際は、以下の注意事項を守ってください。

- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。
- 調理時の食材の中心の温度が、以下のようになるように注意してください。
 - ・加熱時は、中心部の温度が35～52℃の状態が、170分以内であること
 - ・調理後の冷却時は、中心部の温度が25～55℃の状態が、200分以内であること



- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用してください。
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用する密封袋は毎回新しいものを使用してください。
- 密封袋に入れるときは、できるだけ空気を抜いて、食材が密着するようにしてください。
空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火が通りにくなります。
- 調理したものは、早めに食べってください。
- 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意してください。調理や食品の状態、健康の具合などに不安のあるときは食べさせないでください。
- 保存する場合は、粗熱を取った後90分以内に冷蔵保存してください。
常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。

お手入れ

●使用後は毎回お手入れをしてください。



注意

●お手入れは、必ず調理や保温を停止し、電源プラグを抜いて、内釜・本体が十分冷えてから行ってください。

●本体は水洗いしないでください。

●酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。

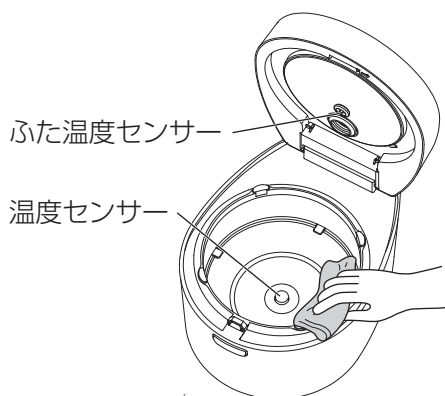
●汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。

●こびりついた汚れなどを落とす際に、刃物やかたいものなどを使用しないでください。

本体（内側）

内釜や内ぶたを外して、よく絞ったふきんで拭く

※こびりつきなどがある場合は取り除いてください。



●ふた温度センサーや温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいに使用してください。

本体（外側）

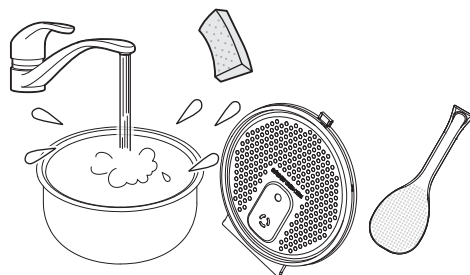
よく絞ったふきんで拭く

※汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、洗剤分が残らないように、かたく絞った布などで水拭きしてください。



内釜・内ぶた・しゃもじ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



※洗った後はよく乾かしてください。

※湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

●内ぶたパッキンは取り外せません。

※内ぶたの取り付け・取り外しについては、P11を参照してください。

お手入れ つづき

内釜の汚れが落ちにくいときは

汚れが落ちにくいときや、炊込みなどの炊飯後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す



※ 柔らかいスポンジなどを使用してください。

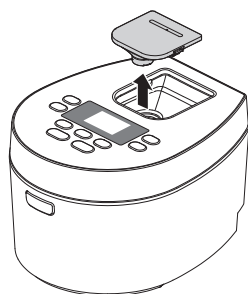
※ 金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。

※ 洗った後はよく乾かしてください。

蒸気口キャップ

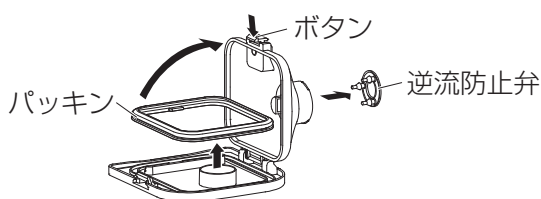
1 ふたから取り外す

・ 上に引いて取り外してください。



2 ボタンを押して蒸気口キャップのふたを開ける

・ パッキンも取り外します。

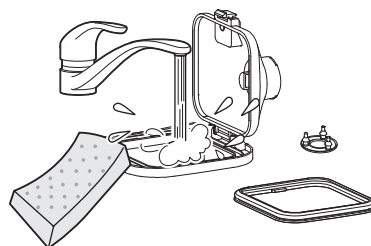


● 蒸気口キャップ本体をふたから乱暴に取り外すと、蒸気口キャップ本体とふたの間のパッキンが破損するおそれがあります。

● 蒸気口キャップ本体に付いている逆流防止弁は、乱暴に取り外すと破損するおそれがあります。

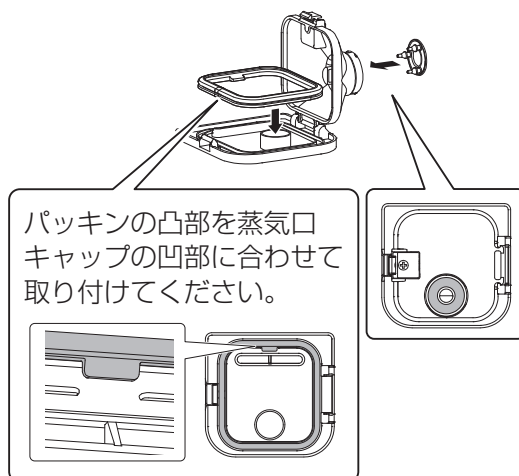
3 柔らかいスポンジなどで水洗いする

・ 洗った後はよく乾かしてください。

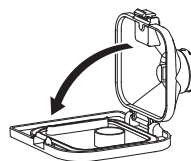


4 蒸気口キャップにパッキン・逆流防止弁を取り付ける

・ パッキン・逆流防止弁は忘れずに付けてください。逆流防止弁は、外れないように、奥まで差し込んでください。

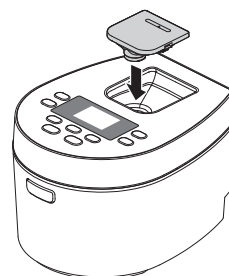


5 蒸気口キャップのふたを閉じる



6 蒸気口を元どおりにふたに取り付ける

・ まっすぐ上から押し込んでください。



炊き込みごはん



使用メニュー：炊込み

材 料 (2～3人分)

鶏むね肉 100g ごぼう 70g
 にんじん 50g しいたけ 1枚
 こんにゃく 60g 米 3合

調味料

しょうゆ ... 大さじ1½ 酒 大さじ½
 和風顆粒だし ... 大さじ1

作りかた

- 1 鶏むね肉は一口大に切る。
- 2 ささがきにしたごぼうを水に浸した後、水を切っておく。

- 3 こんにゃくは細切りにし、ゆでてあく抜きをしておく。
- 4 にんじんは細切り、しいたけは薄切りにする。
- 5 洗米した米を内釜に入れ、調味料と水で炊込みの目盛3に合わせ、底からしっかりと混ぜる。
- 6 米の上に具材をのせ、ふたを閉める。(具材と米は混ぜないでください。)
- 7 炊込みメニューを選び、炊飯ボタンを押す。
- 8 炊き上がったら、ほぐしながら具材とごはんを混ぜる。

※ 調味料と水がよく混ざっていないとうまく炊けないことがあります。また、調味料が多すぎる時も、うまく炊けないことがあります。

赤飯



使用メニュー：おこわ

材 料 (2～3人分)

もち米 3合 あずき 50g

作りかた

- 1 あずきは洗って400mLの水を入れた鍋に入れ、沸騰させる。沸騰後、あずきをざるにあげ、ゆで汁を捨てる。鍋にあずきに戻し、600mLの水を入れて、あずきの腹が割れずに指で押すとつぶれるくらいまでゆでる(約20分)。ゆであがったら、あずきとゆで汁に分け、冷ましておく。

※ あずきは必ずゆでてから使用してください。

- 2 洗米したもち米を内釜に入れ、1のゆで汁をおこわの目盛3まで入れ、底からしっかりと混ぜる。
- 3 1のあずきを米の上に平らにのせ、ふたを閉める。(あずきと米は混ぜないでください。)
- 4 おこわメニューを選び、炊飯ボタンを押す。
- 5 炊き上がったら、ほぐしながら混ぜる。

サラダチキン



使用メニュー：低温調理

材 料 (2～3人分)

鶏むね肉	300g
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1
レモン汁	小さじ2

作りかた

- 1 鶏むね肉は皮を取り除き、3枚に均等に切る。
- 2 砂糖・塩・鶏がらスープの素・レモン汁の順で、**1**につやが出るまで揉みこむ。
- 3 耐熱性の密封袋に**2**を入れ、空気を抜きながら袋の口を閉める。
- 4 内釜に**3**を入れ、無洗米の目盛**5**まで水を入れる。**3**が水にまんべんなく浸るようにして、ふたを閉める。
- 5 低温調理メニューを選び、70℃ /60分に設定し、炊飯ボタンを押す。

スポンジケーキ



使用メニュー：パン・ケーキ

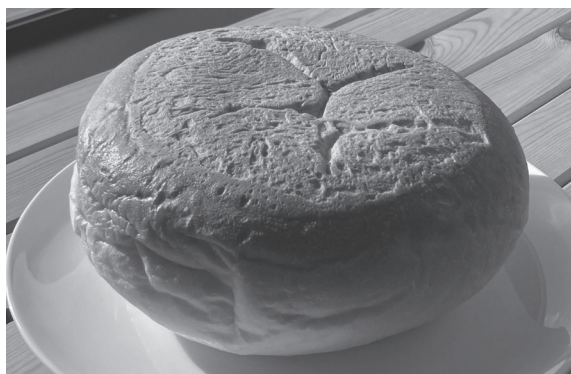
材 料 (3～4人分)

卵(Mサイズ)	4個
砂糖(上白糖)	100g
薄力粉	120g
バター(食塩不使用)	40g
バター(食塩不使用：内釜に塗る用)	適量

作りかた

- 1 ボウルに卵と砂糖を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- 2 **1**のボウルを40度の湯煎にかけ、砂糖が見えなくなるまで混ぜたら湯煎から外す。
- 3 **2**をハンドミキサーの高速で泡立てる。かさが十分に増え、白くもったりとして、ハンドミキサーのハネで持ち上がるくらいになったら、速度を低速に変え、1分程度攪拌し、きめを揃える。
- 4 **3**にふるった小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムべらでさっくり混ぜる。このときゴムべらで底からすくいあげ、返すようにして練らないように混ぜる。溶かしたバターも加えて混ぜる。
- 5 バターを薄く塗った内釜に**4**の生地を流し入れ、布の上で空気抜きをしてからセットしてふたを閉める。
- 6 パン・ケーキメニューを選び、120℃ /40分に設定し、炊飯ボタンを押す。
- 7 焼きあがったら内釜から取り出して冷ます。

パン



使用メニュー：パン・ケーキ

材 料 (3～4人分)

強力粉	200g
牛乳(約30℃)	130mL
砂糖	15g
塩	2g
バター(食塩不使用：室温に戻す)	10g
インスタントドライイースト	2g

作りかた

- 1 ボウルに材料を入れて、ゴムべらで混ぜ合わせる。
- 2 生地がまとまってきたら、手でよくこねる。生地がなめらかになり、薄く伸ばせるようになったらこねあがり。
※まとまりにくい場合は、強力粉(分量外)をふる。
- 3 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にして内釜の中央に置く。
- 4 【一次発酵】
低温調理メニューを選び、**36℃ / 40分**に設定し、炊飯ボタンを押す。
- 5 終了したら、ふたを開けて発酵の状態を確認する。**3**の生地が約2～3倍の大きさになっていれば一次発酵完了。
- 6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをする。
- 7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にして内釜の中央に置く。
- 8 【二次発酵】
低温調理メニューを選び、**36℃ / 40分**に設定し、炊飯ボタンを押す。
- 9 終了したらふたを開けて、発酵の状態を確認する。**7**の生地が約2～3倍くらいの大きさになっていれば二次発酵完了。
- 10 【焼成】
パン・ケーキメニューを選び、**120℃ / 40分**に設定し、炊飯ボタンを押す。
- 11 終了したらふたを開け、パンの中央に竹串をさして焼き上がりを確認する。
※竹串に生地がついてくる場合は焼きが不足しているため、焼成時間を10分単位で追加する。
- 12 焼きあがったら、すぐに内釜から取り出し、脚付き網などにのせて、粗熱を取る。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みの上、以下の点を確認してください。

状 態	考えられる理由	処 置
ボタンを押しても動作しない	● 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
ごはんがかたい ごはんがやわらかい	● 米の量が正しくない	● 計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→P12)
	● 水の量が正しくない	● 炊飯する米とメニューに合った水の量を入れてください。(→P13)
	● 炊飯メニューをまちがえている	● 米に合った正しいメニューを選んでください。(→P14)
	● 省エネ・早炊きメニューで炊飯するとごはんがかたく炊き上がることもある	● 通常のメニューで炊飯するか、水の量を調節してみてください。
	● おこのみ炊きの食物繊維米メニューで炊飯すると、ごはんがかたく感じることもある	● 食物繊維米の特性です。よくかんでお召し上がりください。
	● 吸水済みの米を炊くと、やわらかくなることもある	● 早炊きメニューで炊飯してみてください。
		● 省エネメニューで吸水済みの米を炊くときは、炊飯ボタンを2度押しして浸した米を点灯させて炊飯してください。(→P16)
	● 内ぶた・蒸気口キャップが正しく付いていない	● 内ぶた・蒸気口キャップを正しく取り付けてください。
	● 炊飯する場所の標高が高い	● 標高が高いと、炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。

状 態	考えられる理由	処 置
ごはんが かたい ごはんが やわらかい	● 本体と内釜の間に異物（米 つぶや焦げ付きなど）が 挟まっている	● 本体内側と内釜をお手入れしてくだ さい。（→P23、24）
	● 麦飯、雑穀米を炊いた	● 麦や雑穀の量が多い可能性がありま す。炊飯容量を確認してください。
炊き込みごはん やおこわが うまく炊けない	● 調味料が下のほうに沈ん でいる	● 具材をのせる前に、水と調味料を釜 の底からしっかりと混ぜてください。
炊飯が できなかった	● 炊飯の途中で電源プラグが 抜けたり、停電したりした	● 炊飯の途中で電源が切れると炊飯さ れません。
	● 予約時刻を24時間表示の 時刻で設定していない	● 炊き上がりの時刻を24時間表示で設 定してください。（→P20）
ごはんにむら がある、炊き 上がりが悪い	● ごはんのほぐしかたが 不十分	● 炊き上がったらすぐにごはんをほぐ してください。（→P16）
白い膜が できる	● 米のでんぷん質が多い	● 無洗米などは表面にでんぷん質が付 いていることがあるので、軽くすす いでから炊飯してください。
ごはんが 焦げる	● 水が少ない	● 水の量を正しく量ってください。（→P13）
	● 洗米が不十分でぬかが 残っている	● ぬかが残らないよう正しく洗米して ください。（→P12）
	● 省エネ・早炊きメニュー で炊飯すると、ごはんの底 面が乾燥することがある	● 標準で炊飯してみてください。
	● 麦を混ぜて炊飯した	● 麦が入っているとおこげができやす くなります。気になる場合は、麦を よく洗ってから加えてください。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
ごはんが焦げる	● 麦を混ぜて予約炊飯をした	● 麦ごはんは予約炊飯をすると、おこげが濃くなることがあります。
炊飯中にふきこぼれる	● 水が多すぎる	● 水の量を正しく量ってください。(→P13)
	● 洗米が不十分でぬかが残っている	● ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→P12)
	● おかゆをおかゆメニュー以外で炊いている	● おかゆはおかゆメニューで炊いてください。(→P14)
水がはじけるような音がる	● 内釜の外側・本体の内側に水滴が付いている	● 内釜をセットする前に水滴を拭き取ってください。
ごはんがこびりつく	● 少ない量で長時間保温している	● 少ない量で長時間保温しないでください。
	● ごはんがやわらかい	● やわらかいごはんはこびりつきやすくなります。長時間保温せず、内釜は早めに洗ってください。
ごはんが黄ばむにおう	● ごはんが長時間内釜に入ったままになっている	● ごはんを長時間内釜に入れたままにしないでください。(目安として12時間以内)
	● アルカリイオン水、硬度の高いミネラルウォーターなどで炊飯した	● アルカリイオン水、硬度の高いミネラルウォーターなどは使わないでください。
	● 麦を混ぜて炊飯した	● 麦ごはんは時間が経つと変色したり、においが出やすくなるので、早めにお召し上がりください。
ごはんがぬるい	● おこのみ炊きの食物繊維米メニューで炊飯すると、ごはんがぬるく感じることもある	● 食物繊維米の特性です。

状 態	考えられる理由	処 置
保温したごはんがかたくなった	● 少量のごはんを保温した	● 少量のごはんを保温するときは中央に寄せてください。または、保温せずラップなどに包んで冷凍保存してください。
	● ふたが開いていた	● ふたが開いていると適切に保温ができません。
調理中に「ブーン」または「ジー」という音が出る	● 冷却ファンが回ると「ブーン」という音が出る	● 異常ではありません。そのままご使用ください。
	● 内釜が共振すると「ジー」という音が出る	
表示部がくもる	● 内釜と本体の間に水分が入って、蒸気が発生した	● 内釜をセットする前に、内釜の外側、本体の内側の水滴を拭き取ってください。
	● 本体内部と室温の温度差によって、表示部内側が一時的にくもっている	● 使用にともない、くもりは取れてきます。くもりがひどくなったり、長期間続くようであれば、内部に水が入っている可能性があります。修理専用コールへご相談ください。
ふたが閉まらない	● 内ふたが取り付けられていない	● 内ふたが取り付けられていることを確認してください
本体や内釜、ごはんなどがにおう	● 使い始めのうちはプラスチックやゴムのにおいを感じることもある	● 使用にともない少なくなります。
予約炊飯が設定できない	● 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
時刻設定ができない	● 炊飯中・保温中・予約中は時刻設定できない	● 炊飯中・保温中・予約中以外の人に設定してください。
	● 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
動作しない エラー表示 E4	● 内釜がセットされていない	● 内釜をセットし、再度操作してください。それでも直らない場合は、修理専用コールへご相談ください。
動作しない エラー表示 E7	● 内部温度の異常を検知した	● 電源プラグを抜き、しばらく待って再度電源プラグを差し込んでみてください。それでも直らない場合は、修理専用コールへご相談ください。
炊飯がうまく できなかった エラー表示 E8	● 炊飯中に10分以上停電した	● 保温／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 停電の復旧後は、停電前の状況によって、炊飯を再開したり、停止したりします。炊飯を再開した場合でも、停電の影響によりうまく炊けないことがあります。
炊飯が できなかった エラー表示 E9	● 室温または水温が低すぎた ● 炊飯開始後、温度センサーが正常な温度上昇を検知できなかった	● 保温／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 室温または水温が5℃以下では使用しないでください。また、温度センサーに汚れがついていないか、破損していないか確認してください。 解決できない場合は、修理専用コールへご相談ください。
炊飯が できなかった エラー表示 U01	● 温度センサーが高温になり異常を検知した	● 保温／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 保温／取消ボタンを押してふたを開け、30分以上冷ましてください。 解決できない場合は、修理専用コールへご相談ください。
動作しない 上記以外の エラー表示 E0	● 内部の異常を検知した	● 使用を中止し、修理専用コールへご相談ください。

状 態	考えられる理由	処 置
電源プラグを抜き差しすると時計が12:00になる	● 内蔵電池が消耗している	● 電源プラグを接続したまま時刻を設定してください。 ● 電池交換については修理専用コールへお問い合わせください。
電源プラグが抜けているとき、時計が表示されない		

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

- ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

廃棄について

- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！		
愛情点検 	こんな症状はありませんか ● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる ● 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする ● 本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいがする ● その他異常や故障がある	ご使用中止 故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店またはアイリスコールに点検を依頼してください。

仕様

電源		AC 100V (50 / 60Hz共用)
定格消費電力 (炊飯時)		1,130W
炊飯容量 (最大)	無洗米 / 白米 / 新米 / 早炊き / 省エネ カレー / 丼 / すし飯 / 冷凍 / おむすび	1.0L (5.5合)
	玄米 / 麦飯 / 雑穀米 / おこわ / 炊込み 食物繊維米	0.54L (3合)
	低糖質	0.45L (2.5合)
	おかゆ	全がゆ:0.27L (1.5合)、5ぶがゆ:0.09L (0.5合)
区分名※ ¹		B
蒸発水量※ ¹		32.8g
年間消費電力量※ ¹		80.9kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量※ ¹		165.6Wh
1時間あたりの保温時消費電力量※ ¹		14.2Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※ ¹		0.78Wh
1時間あたりの待機時消費電力量※ ¹		0.63Wh
製品寸法		幅253×奥行310×高さ206mm
質量		約4.3kg
電源コード		長さ約1.0m (収納式)

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

※ 実際に使用するときの消費電力量は、米の量・炊飯のメニュー・周囲の温度などによって変わります。

※¹ 家庭用品品質表示法にもとづく「電気ジャー炊飯器」の省エネ法関連表示です。蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器の外に放出した水の質量で、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。白米の省エネメニューで計測。

※ お買い上げ時は省エネメニューに設定されています。お好みに応じて炊飯メニューを選んでください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

コピーをして、切り取ってご使用ください。

銘柄選択表

米銘柄ボタン 選択	銘柄		米銘柄ボタン 選択	銘柄	米銘柄ボタン 選択	銘柄	
こしひかり	あいちのかおり いちほまれ いのちのき きらら397 こしいぶき こしひかり	彩のかがやき さがびより 新之助 仁多米 ハナエチゼン 富富富	つや姫	銀河のしずく 金色の風 だて正夢 つや姫 はえぬき ハツシモ	ひとめぼれ	きぬむすめ 元気つくし ササニシキ ささ結 天のつば	にこまる ひとめぼれ みずかがみ 森のくまさん
あきたこまち	あきさかり あきたこまち 秋の詩 キヌヒカリ	つがるロマン 雪若丸 夢つくし	ゆめぴりか	あさひの夢 おぼろづき ななつぼし ふっくりんこ まっしぐら ゆめぴりか	ヒノヒカリ	あきほなみ おいでまい くまさんの力 青天の霹靂 とちぎの星	なすひかり ヒノヒカリ ふさこがね ミルキーQueen 夢しずく

IHジャー炊飯器 IL50型

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ただし、消耗品（付属品・内釜のコーティングなど）を除く	
お客様	お名前		※販売店 住所・店名 電話（ ） -
	ご住所 〒		
	電話（ ） -		

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料で修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥ 本書のご提示がない場合
 - ⑦ 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換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※ 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保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。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アイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <https://www.irisohyama.co.jp/>

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関する
お問い合わせ
(通話料無料)

アイリスコール 0120-311-564

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関する
お問い合わせ
(通話料無料)

修理専用コール 0800-170-7070

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。