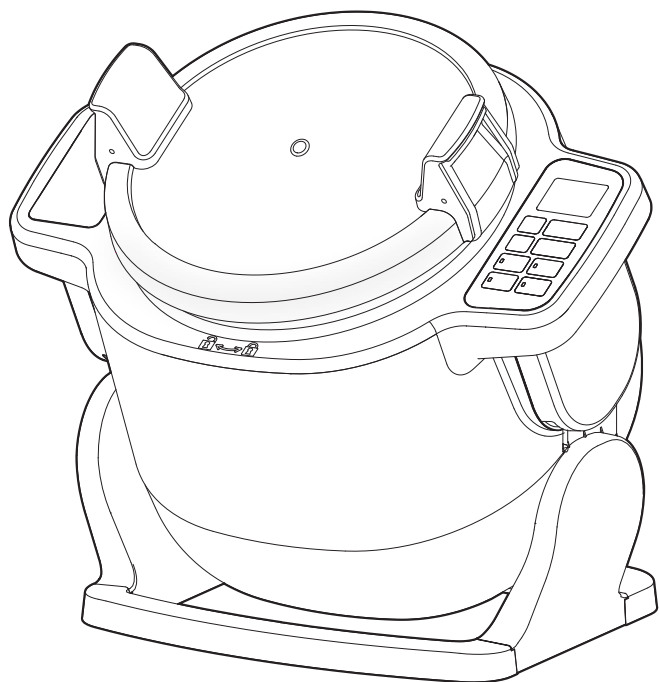


取扱説明書(WEB)

自動かくはん式調理機

型番: DAC-IB2 [室内・家庭用]



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。

- ・ 一般家庭用以外でご使用にならないでください。
無償保証の対象外になることがあります。
- ・ 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 P7](#)」を必ずお読みください。
- ・ WEB マニュアルの使いかたは、「[WEB マニュアルの使いかた P2](#)」をご確認ください。

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

WEB マニュアルの使いかた

ここでは「WEB マニュアル」の使いかたを案内します。

当サイトは下記のブラウザでの使用を推奨しています。

- ・Microsoft Edge ブラウザ(最新版)
- ・Google Chrome ブラウザ(最新版)

◆WEB マニュアルについて

■スマートフォン



■パソコン



① メニュー一覧/検索 切替ボタン(スマートフォンのみ)

☰ をタップするとメニュー一覧/検索画面が表示されます。

✕ を押すと元の画面に戻ります。

② 製品名、型番

お問い合わせ時には、製品名と型番をご連絡お願いいたします。

③ ページ内リンク

選択すると、ページ内の該当情報が表示されます。

④ 関連ページリンク

選択すると、WEB サイトや WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

⑤ メニュー

選択すると、メニュー一覧が表示されます。検索タブと切り替えて使用します。

⑥ メニューリスト

メニュー一覧を表示させます。

⑦ 検索タブ

選択すると、目的の情報を検索できるようになります。メニュータブと切り替えて使用します。

◆ 検索について

■スマートフォン



■パソコン



⑧ フリーワード検索

キーワードを入力することで、目的の情報を検索することができます。

⑨ 検索リスト

検索した結果が表示されます。選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

- ・ デザインおよび仕様は予告なく変更することがあります。
- ・ Microsoft Edge は Microsoft Corporation の商標です。
- ・ Google Chrome は Google LLC の商標です。

もくじ

ご使用の前に.....	7
安全上の注意.....	7
使用上の注意.....	13
低温調理について.....	15
各部の名称.....	16
使いかた.....	19
準備.....	19
自動メニュー.....	23
予約調理.....	28
揚げ物.....	30
手動モード.....	34
再加熱.....	39
お手入れ.....	41
こんなときは.....	45
故障かな？と思ったら.....	45
エラー表示(E 表示).....	49
その他の情報.....	50
廃棄について.....	50
仕様.....	51
保証とアフターサービス.....	52

保証規定.....	53
お問い合わせ.....	54

ご使用の前に

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

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。

→ [警告 P7](#)

→ [注意 P11](#)

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。

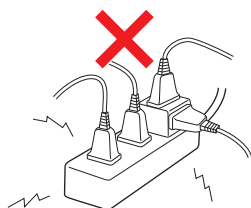


誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

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 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 ショートによる発火・感電の原因になります。 - 電源は交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う 火災の原因になります。
 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。 - お手入れ・点検・移動のときは、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・けが・やけどの原因になります。
	- 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 P54 (☎ 電話をかける) へお問い合わせください。 - 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。
- ・ 電源コードを束ねて通電しない
過熱して火災・やけどの原因になります。
電源コードは必ずのばして使用してください。
- ・ 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。



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 P54](#)(☎ [電話をかける](#))にご相談ください。



- ・ 穴・隙間・開口部に指を入れたり、ピンや針金などの金属物を入れたりしない
火災・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
火災・感電・発煙のおそれがあります。

〔異常の例〕

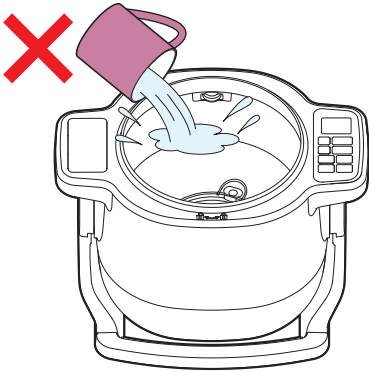
- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 触れるとピリピリ電気を感じる

▶ 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 P54](#)(☎ [電話をかける](#))へお問い合わせください。



水ぬれ禁止

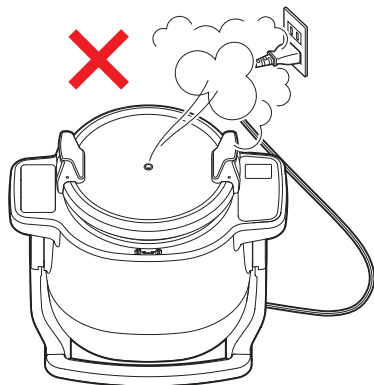
- ・ 本体に水をかけない
- ・ 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。

	
	・ 空炊きをしない 変形・変色・故障の原因になります。
	・ 直火(ガス台など)や電磁調理器(IH クッキングヒーターなど)、電気ヒーターなどの上に載せない 火災の原因になります。また、電磁調理器の上で使用すると、誤動作や故障の原因になります。
	・ 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。
	・ 専用の内なべ以外使用しない ・ 内なべを、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。
	・ 水位線以上に水や食材を入れない 感電・けが・やけど・ふきこぼれ・製品の転倒の原因になります。
	・ 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない 火災・感電・けが・やけどの原因になります。 ・ 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。
	・ 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。

調理中は



- ・ 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。



- ・ 回転中は内なべ・ふたに触れない
けが・やけどの原因になります。
- ・ ふたを開けない
- ・ 持ち運ばない
- ・ ふたに、顔や手を近づけない
やけど・事故の原因になります。
本体を傾けた状態で使用しているときは、さらに注意をしてふたに顔や手を近づけないようにしてください。



誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、財産の損害が発生する内容を示しています。

	・使用中や使用後しばらくは本体に触れない やけどを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。
	・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。 ・壁・家具・カーテンなどに蒸気が当たる場所で使用しない 壁・家具・カーテンの損傷・汚損の原因になります。 ・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。 ・外部タイマーなどを使って調理しない
	・棚の耐荷重を守る 落下によるけが・やけどの原因になります。耐荷重 15kg 以上のものを使ってください。
	・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。

調理中は

	・ふきんなどをかぶせない 過熱・火災や事故の原因になります。また、変形や変色の原因になります。 ・ふた取っ手を持って、内なべを取り外さない ふたが外れ、内なべが落下するおそれがあります。
	・調理後はふたが冷めてから取り外す ・ふたを開けるときはミトンを使用する けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理について

	・ 手動モードで揚げ物調理をしない 自動メニュー以外で揚げ物調理を行うと、温度調節ができず、火災・発火の原因になります。揚げ物調理は、自動メニュー「6 揚げ物」でのみ行ってください。
	・ 必ず常温(室温)の油を使用する 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しないでください。温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。 ・ 揚げ物調理中はそばを離れない 油の温度が上がりすぎないように注意してください。火災の原因になります。 ・ 揚げ物調理後ふたを開ける際は、水滴が落ちないように注意して開ける ふたにたまった水滴が油に落ちると油跳ねが起き、やけどや周囲の汚損の原因になります。

持ち運ぶときは

	・ 内なべにふたをした状態で、ふた取っ手やふたを持って持ち上げない、持ち運ばない ふた取っ手やふたを持って内なべを持ち上げたり、持ち運んだりすると、ふたが外れ、内なべが落下するおそれがあります。 ・ 振り回したり、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。 ・ 傾けた状態で運ばない ・ 運んでいる最中に、本体取っ手(左)のラッチボタンを押さない 本体が傾き、けが・やけどの原因になります。
	・ 必ず本体取っ手を持つ 他の部分(ふた取っ手など)を持って運ぶと、落下して、けがの原因になります。

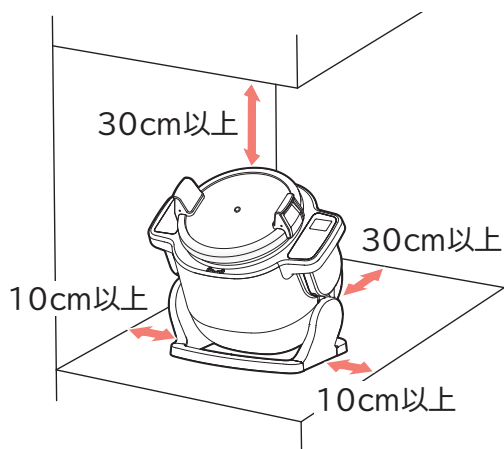
使用上の注意

◆使用上のお願い

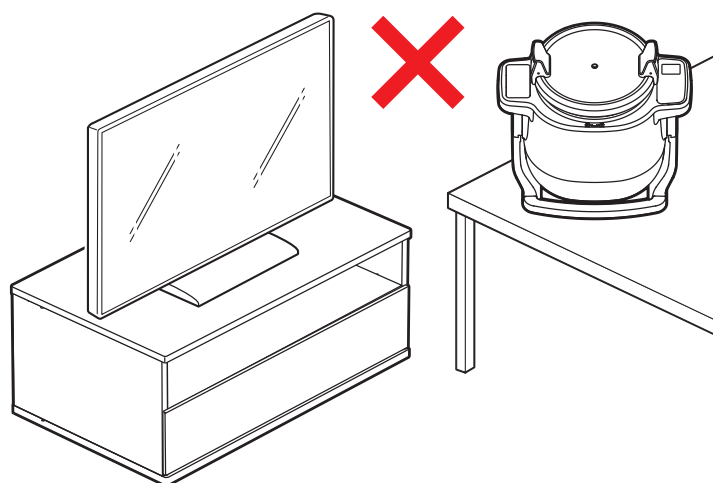
- ・ ふた、本体、内なべ、ふたパッキンに食品かすなどがついていないことを確認し、こびりつきは取り除いてください。ふたがきちんと閉まっていない場合、ふきこぼれたり、故障したりする原因になります。
- ・ 内なべの内面コーティングは、使用に伴って消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内なべをお求めください。別売品のお求めはお買い上げの販売店またはアイリスプラザまでお問い合わせください。
- ・ 使用にともない、内なべが変色することがありますが、調理には影響ありません。
- ・ 使い始めはプラスチックやゴムのおいを感じる場合があります。ご使用とともに少なくなります。
- ・ 内なべの破損・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。
 - ・ 内なべが熱いうちに水を入れたりして急冷しない
 - ・ 空炊きをしない
 - ・ 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
 - ・ 塩分・油脂類(食用油・バター・マヨネーズなど)が付着したままで放置しない
- ・ 調理直後は、内なべが高温になっているため、取り出すときは直接手を触れずに、乾いたふきんなどを使ってください。

◆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。風通しがよく、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、調理の温度が上がらず、うまく調理ができないことがあります。
 - 室温が低すぎる
 - 調理する場所の標高が高い
 - 水温が低すぎる
- ・ かたい安定した台の上で使用してください。
- ・ 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。



- ・ 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しないでください。

◆本書の表記と内容について

- ・ 本製品の仕様および機能などは、予告なく変更されることがあります。
- ・ 本書に記載されているイラストは、実際とは異なる場合があります。

低温調理について

※ 材料や下ごしらえなどについては、付属のレシピブックを参考にしてください。



低温調理では高温による殺菌ができないため、調理方法を誤ると食中毒を起こすおそれがあります。

調理の際は、以下の注意を守ってください。

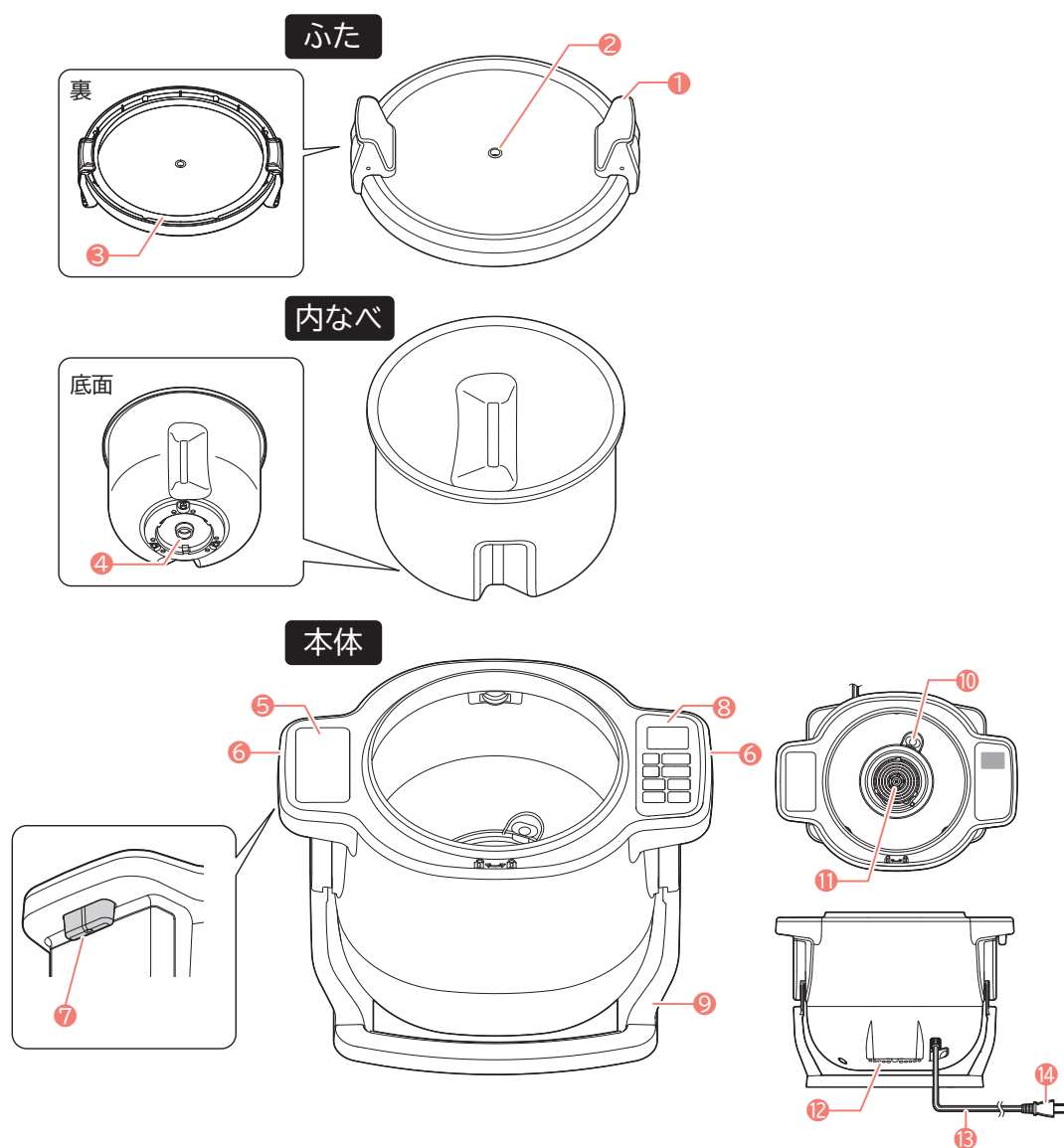
- ・ 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。
- ・ 食材は新鮮なものを使用してください。
- ・ 調理時は、直接手で食材に触れないでください。
- ・ 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用してください。
- ・ 使用する水・食材・環境の温度が低いと、加熱温度が十分に上がらない場合があります。加熱温度に不安があるときは、仕上がりを見て追加加熱をしてください。
- ・ 調理後は粗熱を取った後 90 分以内にお召し上がりいただくか、冷蔵保存をしてお早めにお召し上がりください。
常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。
- ・ 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の弱い方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。
- ・ 調理時・保温時は、菌が繁殖する 5 ～ 55℃の温度帯は避けてください。

細菌等	温度と加熱時間
腸管出血性大腸菌	75℃ 1 分
カンピロバクター	75℃ 1 分
サルモネラ属菌	75℃ 1 分
リステリア	65℃ 数分
ノロウイルス	85～90℃ 90 秒間以上

内閣府 食品安全委員会 広報誌「食品安全」第 50 号より引用

http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index_back_number_50.html

各部の名称

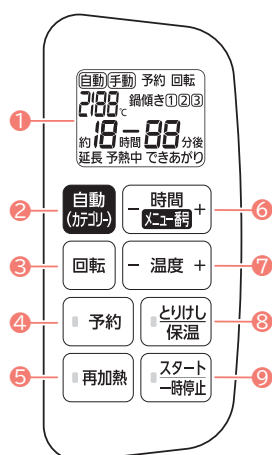


- ① ふた取っ手
- ② 蒸気口
- ③ ふたパッキン(取り外せません)
- ④ 接続部
- ⑤ メニュー表
- ⑥ 本体取っ手
- ⑦ ラッチボタン
- ⑧ 操作パネル
- ⑨ スタンド
- ⑩ 温度センサー
- ⑪ 接続部
- ⑫ 吸気口・排気口

⑬ 電源コード

⑭ 電源プラグ

—操作部



① 表示部(全表示の状態:無操作の場合、表示は約 5 分で消えます。)



①	自動メニュー設定中・調理中に点灯
②	手動モード設定中・調理中に点灯
③	予約設定中・予約調理中に点灯
④	回転状態を表示
⑤	設定温度
⑥	数字に合わせて本体の傾きを変えてください。
⑦	調理終了後に点滅表示、加熱延長中に点灯
⑧	予熱中に点灯表示
⑨	残り時間を表示

② 自動(カテゴリー)ボタン

③ 回転ボタン

④ 予約ボタン・ランプ

⑤ 再加熱ボタン・ランプ

⑥ 時間/メニュー番号ボタン

⑦ 温度ボタン

⑧ とりけし/保温ボタン・ランプ

⑨ スタート/一時停止ボタン・ランプ

使いかた

準備

初めて使用するときは、梱包材を取り外し、内なべ・ふたを洗ってから使用してください。(→[お手入れ P41](#))

調理の準備については、付属のレシピブックまたは [WEB レシピ](#) を参照してください。

■次のことを確認してから調理を開始してください。

- ・ 温度センサーが汚れていないこと・水滴が付いていないこと
→温度センサーが汚れた状態で使用するとうまく調理できない可能性があります。
ご使用前に必ずお手入れを行ってください。
- ・ ふた、本体、内なべ、ふたパッキンに食品かすなどがついていないこと
- ・ 接続部に異物が付着していないこと
- ・ 蒸気口が正しく取り付けられていること
- ・ 蒸気口が破損していないこと、つまっていないこと

→[基本手順 P20](#)

→[自動メニュー P23](#)

→[予約調理 P28](#)

→[揚げ物 P30](#)

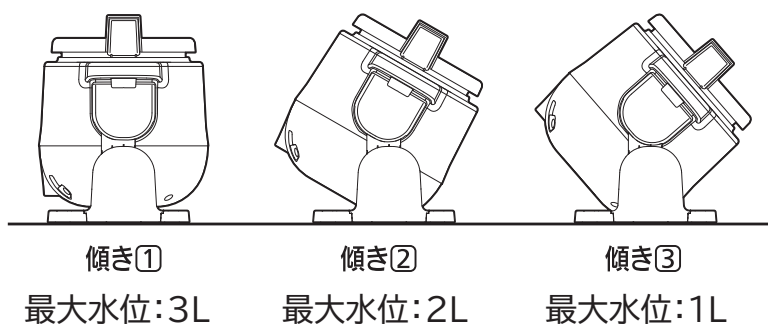
→[手動モード P34](#)

→[再加熱 P39](#)

■基本手順

レシピブックまたは WEB レシピを見て、設定する傾きを確認する

本製品は本体を 3 段階(傾き①・傾き②・傾き③)に傾けることができます。



準備した材料を内なべに入れる

材料は内なべを本体にセットする前に、内なべを水平な台の上に置いて入れてください。

- ・ 台を傷付けることがないように、ふきんなどを敷いてから内なべを置いてください。
- ・ すべったり不安定にならないように注意してください。
- ・ 食材を内なべに入れるときは、静かに入れてください。勢いよく入れるとバランスがくずれ、転倒することがあります。



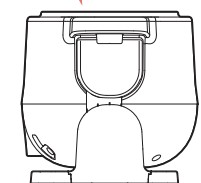
警告

材料を入れる量は、内なべ記載の各傾きに応じた最大水位までにしてください。

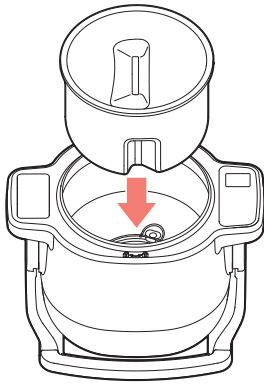
本体に内なべをセットする

① 本体が傾き①の状態になっていることを確認する。

傾いていないことを確認



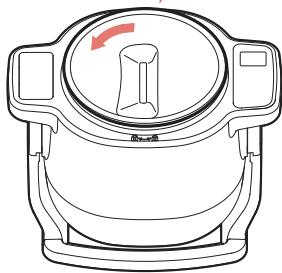
② 本体に材料を入れた内なべをセットする。



③ 内なべを本体記載の矢印方向に回して確実にロックする。

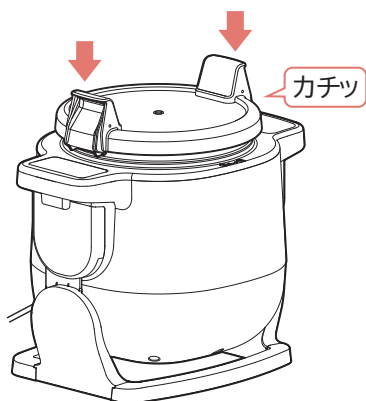
→ 内なべが持ち上がらない状態がロックされた状態です。

内なべを矢印の方向に回し、
軽く持ち上げて
外れないことを確認



ふたをする(ふたを使用する調理のみ)

左右のふた取っ手がカチッと音が鳴るまでふたを内なべに押し込んで固定してください。

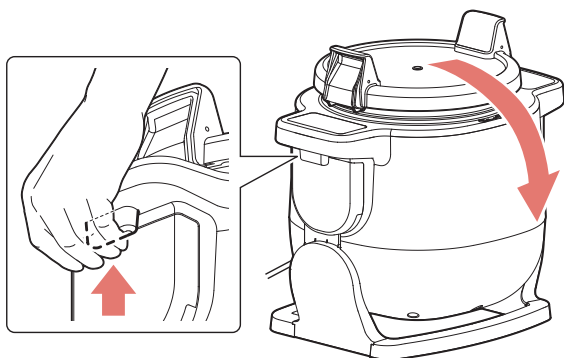


- レシピによってはふたをしないレシピもあります。
付属のレシピブックまたは [WEB レシピ](#) をご確認ください。
- ふたをする際は、ふたパッキンがめくれて固定されていないか確認してください。

調理するレシピに応じて本体を傾ける

本体取っ手(左)下側のラッチボタンを握りながら、本体を傾けてください。

5



- ・ 傾ける角度は、付属のレシピブックを参照してください。
- ・ 傾けるときは必ず両手で傾けてください。
- ・ 傾けていくとカチッと音がします。

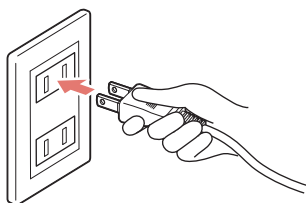


注意

調理中に傾きを変えないでください。

6

電源プラグをコンセントに差し込む



→ [自動メニュー P23](#)

→ [予約調理 P28](#)

→ [揚げ物 P30](#)

→ [手動モード P34](#)

→ [再加熱 P39](#)

自動メニュー

あらかじめ、[準備 P19](#) を参考に基本手順 6 まで進めてください。

カテゴリとメニュー番号を選ぶ

【ホーム画面】

とけし保温

選択中に

を押すと、ホーム画面に戻ります。

手動

100℃

約 0 時間 30 分後

できあがり

- ①

自動

(カテゴリ)

を押して、カテゴリを選択する。

→カテゴリ選択画面になり、ボタンを押すたびにカテゴリが切り替わります。

自動

回転

鍋傾き ②

1-01

カテゴリ

カテゴリ
1 カレー/スープ
2 煮物
3 炒め/焼き物
4 低温調理
5 ゆで物
6 揚げ物
7 デザート
8 その他

- ②

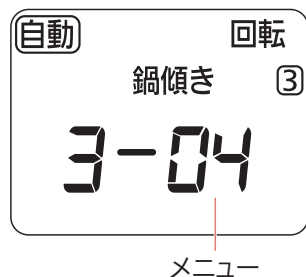
時間

-メニュー番号+

を押して、メニュー番号を選択する。

→メニュー番号選択画面になり、+-を押すとメニュー番号が切り替わります。

【例: カテゴリー 3/メニュー 04】



カテゴリー	メニュー番号
1 カレー/スープ	01～08
2 煮物	01～14
3 炒め/焼き物	01～22
4 低温調理	01～05
5 ゆで物	01～05
6 揚げ物※	01～10
7 デザート	01～04
8 その他	01～10

※6 揚げ物は、油を予熱する工程があります。操作手順の詳細は「[揚げ物 P30](#)」をご確認ください。

傾きの設定が合っているか再度確認し、



を押して調理開始

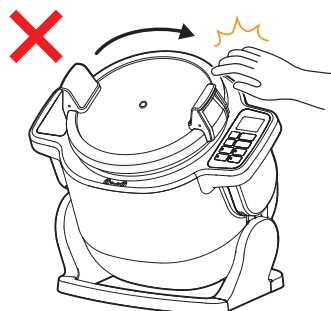


・調理中に  を押すと、一時停止します。

※一時停止の時間が長いとブザー音が鳴ってお知らせします。

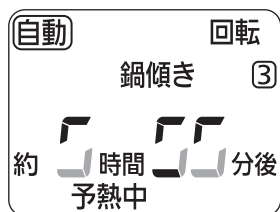
2

調理中は、ふたを開けないようにしてください。
また、回転中は手を触れないようにしてください。

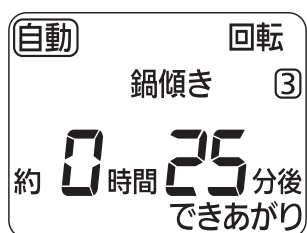


調理を途中で終了する場合は、を押してください。

【予熱中:数字部分が回転します】

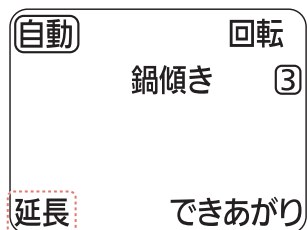


【予熱終了後、加熱中】



調理終了

調理が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。



- [加熱が足りないときは P26](#)
- [加熱延長が不要なときは P26](#)
- [保温のしかた P26](#)
- [調理終了後は P27](#)

■加熱が足りないときは

調理終了後、全ての自動メニューで延長が点滅します。

点滅中に  で時間を設定し、 を押すことで調理時間を延長することができます。

(延長設定の受付は調理終了後 10 分間です。)

カテゴリー	延長可能時間
1 カレー/スープ 2 煮物 5 ゆで物 7 デザート 8 その他	10 分 1 分単位
3 炒め/焼き物 6 揚げ物	5 分 1 分単位
4 低温調理	1 時間 1 ～ 10 分:1 分単位 10 ～ 30 分:5 分単位 30 分～ 1 時間:10 分単位

■加熱延長が不要なときは

 を押すと保温可能なメニューは保温に移行します。

保温できないメニューは  を押すと延長設定の受付を終了し、調理を終了します。

■保温のしかた

一部の自動メニューは調理終了後保温ができます。(最大 9 時間)

調理終了後、保温するときは、 を押してください。

・保温ランプが点灯し、保温開始からの経過時間が表示されます。

【保温可能自動メニュー】

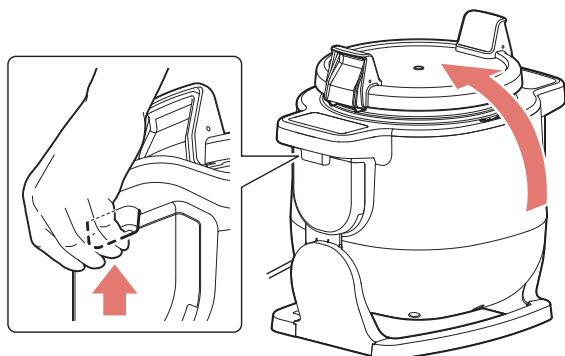
自動メニュー番号:1-3、1-4、1-5、1-6、1-7、2-13、2-14

保温を途中で停止するときは、 を押してください。

■調理終了後は

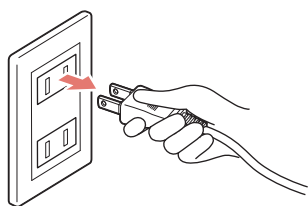
本体の傾きを元の位置に戻す

本体取っ手(左)下側のラッチボタンを押しながら、傾きを傾き①の状態に戻します。



- ・カチッと音が鳴るまで戻してください。
- ・戻し切る前に両手を離さないでください。

電源プラグを抜いて、調理物を取り出す



調理する食材によってはかたまりができることがあります。かたまりがあるときは、ほぐして中に火が通っていることを確認してください。



注意

揚げ物調理後ふたを開ける際は、水滴が落ちないように注意して開けてください。
ふたにたまった水滴が油に落ちると油跳ねが起き、やけどや周囲の汚損の原因になります。

予約調理

できあがりまでの時間を設定して、自動メニューの予約調理をすることができます。

最大 15 時間後まで、できあがりの時間を設定できます。

(例:朝 6 時にセットして夜の 21 時にできあがり)

※ 手動モードの予約はできません。

■ 予約できる自動メニューとできない自動メニューがあります。

予約のできる自動メニューを選ぶと予約ランプが点滅します。

※ 予約できる自動メニューは、それぞれ設定可能時間が異なります。下記の表を参考に設定してください。

【予約可能時間】

自動メニュー番号	予約可能時間
1-3	45 分後～ 15 時間後
1-4	
1-5	1 時間後～ 15 時間後
1-6	
1-7	
2-13	
2-14	

1

[準備 P19](#) を参考に手順を進める

[自動メニュー手順1 P23](#) を参考にメニューを設定する

2

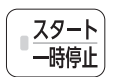
を押す

3

を押して、できあがりまでの時間を設定する

設定は 15 分単位で設定できます。

4

を押して予約開始

調理を開始します。

最初に調理を済ませ、予約時刻前に再度加熱して適切な温度になるようにします。

予約時刻になると

自動的に保温に切り替わります。(最大 9 時間)

- [加熱が足りないときは P26](#)
- [加熱延長が不要なときは P26](#)
- [調理終了後は P27](#)



揚げ物調理は操作を誤ると大変危険です。
必ず目の届く範囲で行ってください。

1

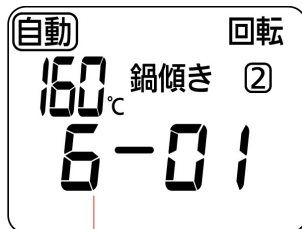
あらかじめ、[準備 P19](#) を参考に基本手順 4 まで進め、電源プラグをコンセントに差し込む

・揚げ油の量は 300～400mL にしてください。

設定

2

①  を押して、カテゴリを「6」に合わせる。

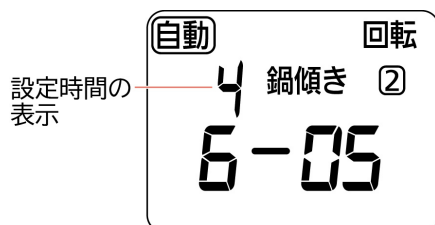
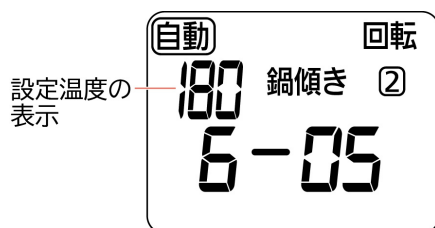


カテゴリ

②  を押して、メニュー番号を選択する。

※各メニュー番号で 2 秒おきに温度と時間(分)の表示が切り替わります。

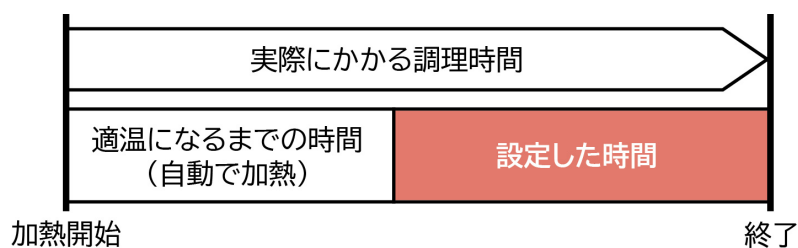
3



カテゴリー/メニュー番号	温度	設定時間
6-01	160℃	4 分
6-02		6 分
6-03	170℃	4 分
6-04		6 分
6-05	180℃	4 分
6-06		6 分
6-07	190℃	4 分
6-08		6 分
6-09	200℃	4 分
6-10		6 分

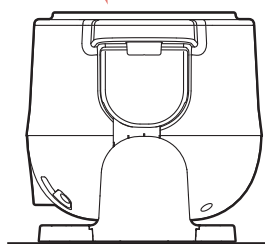
■ 調理時間イメージ

設定した時間が実際の調理にかかる時間ではありませんのでご注意ください。



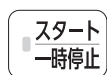
本体が傾き①の状態になっていることを確認する

傾いていないことを確認



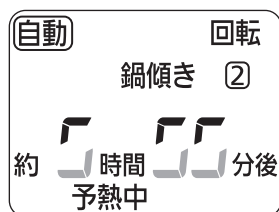
※ 表示部の傾きとは異なります。油の予熱は傾き①にした状態で行ってください。

傾き①以外に設定した場合、油の予熱がうまくいかないことがあります。



を押して予熱開始

【予熱中: 数字部分が回転します】



予熱完了まで自動で加熱します。

・調理中に一時停止する場合は、を押してください。

※ 一時停止の時間が長いとブザー音が鳴ってお知らせします。

予熱終了

予熱が終了するとブザー音が鳴り、回転が一時停止します。

・予熱終了後、10 分経過しても操作がない場合は、調理を終了します。

もう一度設定からやり直してください。

調理開始

①油跳ねに気を付けながらふたを開け、食材を入れます。

②ふたを閉めた後、本体を傾き②に設定し、を押して加熱を開始します。



注意

調理中は、ふたを開けないようにしてください。

調理終了

調理が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。

本体を傾き①の位置に戻し、電源プラグを抜いてから調理物を取り出してください。

(油跳ねに気を付けてください。)



注意

揚げ物調理後ふたを開ける際は、水滴が落ちないように注意して開けてください。
ふたにたまった水滴が油に落ちると油跳ねが起き、やけどや周囲の汚損の原因になります。

■加熱が足りないときは

調理終了後、全ての自動メニューで延長が点滅します。

点滅中に  で時間を設定し、 を押すことで調理時間を延長することができます。

(延長設定の受付は調理終了後 10 分間です。)

延長可能時間: 5 分(1 分単位)

■加熱延長が不要なときは

 を押すと保温可能なメニューは保温に移行します。

保温できないメニューは  を押すと延長設定の受付を終了し、調理を終了します。

手動モード

煮物、炒め/焼き物、ゆで物、低温調理を手動で調理することができます。



手動モードで揚げ物は絶対にしないでください。
温度調節ができず、発火・火災の原因になります。

1 あらかじめ、[準備 P19](#) を参考に基本手順 6 まで進める

設定

- ①  を押して、温度を設定する。

温度設定範囲

・40～75℃:5℃単位

・80～200℃:10℃単位

※ 各温度帯の使いかたポイントは、[手動モードの使いかたポイント P38](#) をご覧ください。

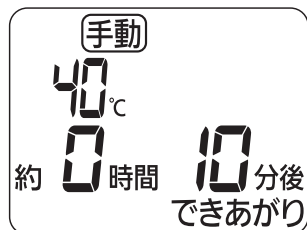
- ②  を押して、回転の有無を選択する

ボタンを押すたびに、下記のように切り替わります。

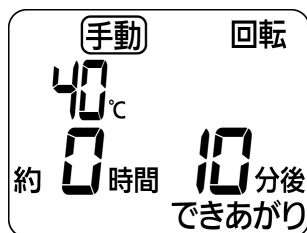
※130℃以上は回転ありしか選べません。

2

【回転なし:非点灯】



【回転あり:点灯】



- ③  を押して、時間を設定する。

設定温度	設定時間	設定単位
40 ～ 75℃	10 分～9時間 30 分	10 分～ 2 時間:10 分単位
		2 時間～ 9 時間 30 分:30 分単位
80 ～ 100℃	10 分～ 2 時間	10 分単位
110℃、120℃	10 分～ 1 時間	10 分単位
130 ～ 150℃	1 ～ 30 分	1 分単位
160 ～ 200℃	1 ～ 15 分	1 分単位

 を押して調理開始

調理中に  を押すと、一時停止します。

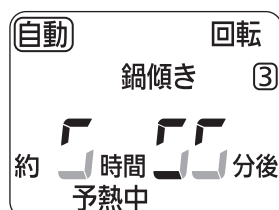
一時停止の時間が長いとブザー音が鳴ってお知らせします。



注意

調理中は、ふたを開けないようにしてください。

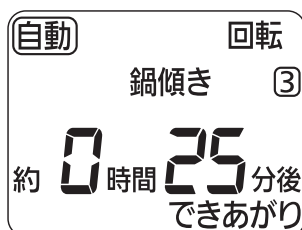
【予熱中:数字部分が回転します】



予熱完了まで自動で加熱します。



【予熱終了後、加熱中】



予熱完了すると設定した時間に切り替わり、残り時間を表示します。

回転

調理中、回転のあり/なしの変更ができます。
※130℃以上は回転ありしか選べません。
※時間・温度の変更はできません。

を押して変更してください。

調理終了

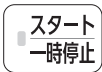
4

調理が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。

本体を傾き①の位置に戻し、電源プラグを抜いてから調理物を取り出してください。

■加熱が足りないときは

調理終了後、延長が点滅します。

点滅中に  で時間を設定し、  を押すことで調理時間を延長することができます。

(延長設定の受付は調理終了後 10 分間です。)

設定温度	延長可能時間
40 ～ 100℃	1時間 1～10 分:1 分単位 10～30 分:5 分単位 30 分～1時間:10 分単位
110 ～ 150℃	10 分 1 分単位
160 ～ 200℃	5 分 1 分単位

■加熱延長が不要なときは

 を押すと延長設定の受付を終了し、調理を終了します。

■手動モードの使いかたポイント

温度	設定可能時間	回転の有無	おすすめの調理		
40℃	10 分～ 9 時間 30 分	選択可能	低温調理 スローストウ 発酵		
45℃					
50℃					
55℃					
60℃					
65℃					
70℃					
75℃					
80℃	10 分～ 2 時間		煮込み		
90℃					
100℃					
110℃	10 分～ 1 時間		煮込み		
120℃					
130℃	1 ～ 30 分	回転ありのみ	炒め、焼き※1	弱火	
140℃				中火	
150℃					
160℃	1 ～ 15 分				強火
170℃					
180℃					
190℃					
200℃					

※1:炒め、焼き調理の場合の油の量は、50～100mL にしてください。

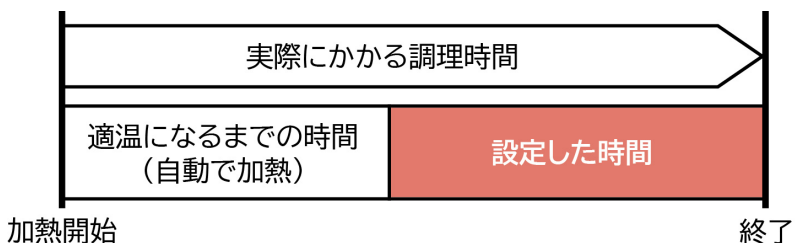


注意

手動モードで揚げ物は絶対にしないでください。
温度調節ができず、発火・火災の原因になります。

■調理時間イメージ

設定した時間が実際の調理にかかる時間ではありませんのでご注意ください。



再加熱

一度調理が終わったものを再度あたためるときに使用します。

1

■ 再加熱

を押す

点滅

回転

2

回転

を押して、回転の有無を選択する

ボタンを押すたびに、下記のように切り替わります。

【回転なし：点滅】

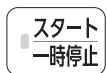
点滅

回転



【回転あり：点灯】

回転



を押して再加熱開始

【回転あり:再加熱中】



再加熱中に



を押すと、一時停止します。

食材の状況を見ながら



を押して、再加熱を再加熱を終了させてください。

60 分経過すると、自動で再加熱が終了します。

調理中、回転のあり/なしの変更ができます。



を押して変更してください。

お手入れ

使用後は毎回お手入れをしてください。



- ・ 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、ふた・内なべ・本体が十分冷めてから行ってください。
- ・ 本体は水洗いしないでください。

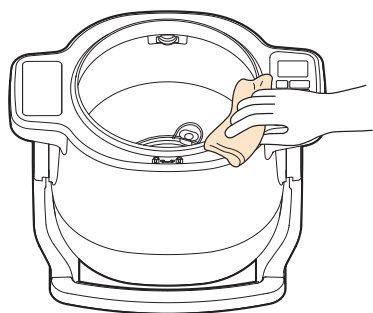
- ・ 酸性・アルカリ性の強い洗剤や薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- ・ 内なべ・ふたに汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- ・ こびりついた汚れなどを落とす際に、刃物や硬いものなどを使用しないでください。

— 本体

よく絞ったふきんでふく

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やわ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。

※ 内部に水や液体が入らないようにしてください。



— 内なべ

台所用中性洗剤を使って洗い、水で流す

・やわらかいスポンジなどを使用してください。

・接続部に異物がつまっている場合は、必ず取り除いてください。

※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。

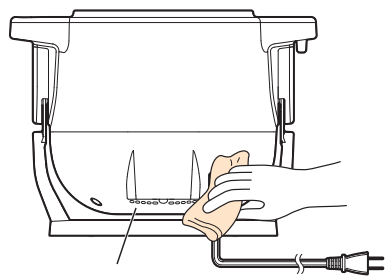
※湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。



— 吸気口・排気口・電源コード・電源プラグ

乾いた布で拭く

汚れが取れにくいときは、かたく絞った布などで水拭きした後、から拭きしてください。



吸気口・排気口



- ・故障の原因になります。
吸気口・排気口に細いものを入れないでください。

— ふた

台所用中性洗剤を使って洗い、水で流す

・やわ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。

※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。

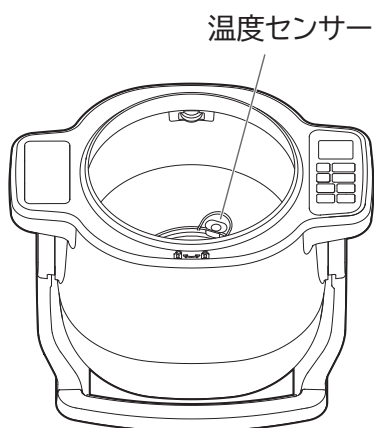
※ガラスに水垢が付着した場合は、クエン酸などでお手入れしてください。



- ・ ふたパッキンは取り外せません。
- ・ シール部分はやさしく洗ってください。ゴシゴシ洗うとはがれるおそれがあります。

— 温度センサー

よく絞ったふきんや先端を水でぬらした綿棒などで拭く



温度センサーの汚れは
きれいに取る
(汚れが付いていると、
誤動作の原因になり、
うまく調理できません。)

— においが気になるときのお手入れ

①内なべに 1L の水を入れて、ふたをする。

②ホーム画面(100℃ / 30 分)の状態にして、 を押す。→30 分間、煮沸洗浄します。

③終了したら、十分に冷めるのを待ってふたを開け、お手入れする。

・洗った後はよく乾かしてください。

こんなときは

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

－ ボタンを押しても動作しない

→電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

－ 勝手に表示が消えた

→無操作の場合、表示は約 5 分で消えます。

－ 本体が傾けられない

→本体取っ手(左)のラッチボタンを握りながら傾けてください。

－ 内なべのロックがかからない

→内なべは本体記載の矢印方向に回してロックできます。内なべが持ち上がらない状態がロックされた状態です。

(→[内なべのロック P21](#))

－ 手動モードで回転なしの設定ができない

→手動モードの 130℃以上は、回転ありしか設定できません。

－ 調理中にふきこぼれる

→材料・水などの量は指定通りに入れてください。

→調理中に発泡するものや、粘り気のある材料は調理しないでください。

カレーは、自動メニューの「1 カレー/スープ」カテゴリーで調理してください。

－ 蒸気口以外から蒸気がもれる

－ ふたと内なべの間から水がもれる

→ふたを正しく取り付けてください。ふたをする際は、ふたパッキンがめくれて固定されていないか確認してください。

－揚げ物調理で油の温度が上がらない

→油は「傾き①」にした状態で予熱するようにしてください。

－料理が焦げ付く

→料理の量が少ないときは、できるだけ保温にせず、あたためなおしてお召し上がりください。

→材料・水などの量は指定通りに入れてください。

→温度センサー面が汚れていると、高温になり焦げ付きます。お手入れしてください。

→内なべの外側がぬれていると、焦げ付く場合があります。しっかりと水気を拭き取ってください。

→自動メニューのメニュー番号を確かめてください。食材の量によりメニュー番号が変わるレシピもあります。

→手動モードの温度設定を下げるか、時間設定を短く設定してください。

－調理ができなかった

→調理の途中で電源が切れると、最後まで調理できません。

－芯がある

－生煮えになる

→連続して使用すると本体が高温になりうまく調理できません。本体が十分に冷めてからお使いください。

→ふたパッキンや内なべの外側、温度センサーに異物が付着している場合、うまく調理できないことがあります。お手入れをしてください。

－設定した時間で調理が終わらない

→設定時間は、予熱完了後の時間です。

－加熱の延長ができなかった

→延長設定の受付は調理終了後 10 分間です。

－調理が終了しても保温にならない

→調理終了後に保温になるのは予約可能な自動メニューのみです。

－予約ができない

→予約ができる自動メニューは、付属のレシピブックをご確認ください。

－予約時、すぐに調理が始まる

→食材の衛生面に配慮してまず火を入れ、予約した時間にできあがるように調理をしますので故障ではありません。

－保温中、時間が点滅する

→保温時間が 9 時間を経過すると表示部が点滅します。

－予約中・保温中に回転する

→焦げ付き防止のため、定期的に回転します。

－内なべが回転しない

→回転が選択されているか確認してください。

→接続部に正しくはまっているか確認してください。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。

－回転時に音が鳴る(ウィーン、カタカタ、コトコト)

→モーターの駆動音や食材のかくはん音が鳴ります。

－本体や内なべがにおう

→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がありますが、使用にともない少なくなります。においが気になるときは「[においが気になるときのお手入れ P44](#)」をお試してください。

－内なべに傷のような線がある

→製造上発生する模様です。問題ありません。

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 P54](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

- ・ [エラー表示\(E 表示\) P49](#)
- ・ [お問い合わせ P54](#)

長年ご使用の自動かくはん式調理機の点検を！



愛情点検

こんな症状はありませんか

- ・ 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
- ・ 本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいがしたりする
- ・ ふたや蒸気口、その周囲が変形・破損している
- ・ その他の異常や故障がある



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 P54](#) (☎ [電話をかける](#)) に点検をご依頼ください。

エラー表示(E 表示)

— 動作しない(E2、E6、E10、E11)

- 空炊きをしている。
- 温度センサーが汚れていると高温になります。お手入れしてください。
- 吸気口・排気口がふさがれていると高温になります。吸気口・排気口をふさがないでください。
- 連続で使用すると高温になることがあります。しばらく置いて冷ましてから再度使用してください。
- それでも直らない場合は、[修理専用コール P54](#)(☎ [電話をかける](#))へご相談ください。

— 動作しない(E12)

- 内なべが入っていない。
- 電源プラグを抜き、内なべが入っているか確認してください。
- それでも直らない場合は、[修理専用コール P54](#)(☎ [電話をかける](#))へご相談ください。

— 動作しない(上記以外のエラー表示 E○)

- 使用を停止して、電源プラグを抜き、[修理専用コール P54](#)(☎ [電話をかける](#))へご相談ください。

その他の情報

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。

仕様

電源	AC100V、50／60Hz 共用
定格消費電力	900W
設定温度	40～200℃
最大調理容量	3.0L(傾き 1 のとき)
満水容量	4.5L(傾き 1 で内なべに水を満杯になるまで入れたときの量)
製品寸法	幅 370×奥行 279×高さ 343mm
質量	約 6.6kg
電源コード	約 1.2m

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

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。

保証書は、「かんたん操作ガイド」の裏面にあります。

— 保証期間

保証期間は、保証書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。

ただし、一般家庭以外でのご使用など、保証期間内においても無償保証の対象外になる場合があります。

詳しくは保証規定を参照してください。

— 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 P54](#) (☎ [電話をかける](#))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の製造打ち切り後、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 P54](#) (☎ [電話をかける](#))にお問い合わせください。

保証規定

1. 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、弊社が無料にて修理または交換いたします。
2. 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。
3. 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。
4. ご転居や贈答品などで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 P54](#) (☎ [電話をかける](#))にお問い合わせください。
5. 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 保証書の提示がない場合
 - ⑦ 保証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
6. 保証書は日本国内においてのみ有効です。
7. 保証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。

お問い合わせ

お問い合わせについてはこちら

●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・購入履歴の分かるもの・メモのご用意をお願いします。

製品に関するお問い合わせ

アイリスコール:[0120-311-564](tel:0120-311-564)(通話料無料)

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

修理専用コール:[0800-170-7070](tel:0800-170-7070)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

お客様サポートはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

専用パーツはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/parts/>

製品の最新情報はこちら

<https://www.irisohyama.co.jp/>