

IHジャー炊飯器 RC-IF50

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。
- ご使用の前に「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
----------------------	---

ご使用の前に

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	13
時刻の合わせかた.....	13
使いかた 炊飯.....	14
使いかた 予約炊飯.....	26
カロリーの計量.....	28
使いかた 煮込.....	29
使いかた 蒸し.....	31
クッキングガイド.....	33
お手入れ	35

こんなときには

故障かな？と思ったら	38
仕様.....	45
保証とアフターサービス	46
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	銘柄	＜ こだわり ＞	量り炊き
無洗米を炊く		無洗米（標準）	○	○	○
	新米を炊く	無洗米・新米	○	○	
	省エネで炊く	無洗米・省エネ	×	×	
	短時間で炊く	無洗米・早炊き			
白米を炊く		白米（標準）	○	○	
	新米を炊く	白米・新米	○	○	
	省エネで炊く	白米・省エネ	×	×	
	短時間で炊く	白米・早炊き			
ぶづき米を炊く		白米（標準）	△	△	△
炊き込みごはんを炊く		炊込み	×	×	×
おかゆ	全がゆを炊く	おかゆ			
	5ぶがゆを炊く	おかゆ			
玄米を炊く		玄米			○
麦飯を炊く		麦飯（雑穀米）			×
雑穀米を炊く		麦飯（雑穀米）			
おこわを炊く		おこわ			
低糖質のごはんを炊く		低糖質			

■ メニューについて

- ・ 省エネ：少ない消費電力で炊飯します。
通常メニューに比べてかために炊き上がります。
- ・ 早炊き：吸水時間を省略して短い時間で炊き上げます。
通常メニューに比べてかために炊き上がります。

○：できます ×：できません △：できますが、おすすめしません

炊飯容量	水位目盛	炊飯時間	保温	予約炊飯	参照先
1 ～ 5.5合	無洗米 白米 早炊き 炊込み 省エネ 冷凍 無洗米 白米 新米 炊込み 省エネ 冷凍	約45 ～ 70分	○	○	P16、17
		約45 ～ 65分			
		約45 ～ 65分	○	○	
約30 ～ 50分		○	×		
1 ～ 5.5合		約45 ～ 70分	○	○	
		約45 ～ 65分			
		約45 ～ 65分	○	○	
約30 ～ 50分		○	×		
1 ～ 5.5合		約45 ～ 70分	△	○	
1 ～ 3合		約45 ～ 60分	△	×	P16、24
0.5 ～ 1.5合	おかゆ 全	約60 ～ 75分	△	○	P16
0.5合	おかゆ 5ぶ				
1 ～ 3合	玄米	約65 ～ 75分	△	○	P17
1 ～ 3合	麦飯1割 雑穀米 麦飯3割	約60 ～ 70分	△	○	P17
1 ～ 3合	麦飯1割 雑穀米	約60 ～ 70分	△	○	P17
1 ～ 3合	おこわ	約60 ～ 65分	△	×	P17、24
1 ～ 3合	低糖質	約60 ～ 70分	△	○	P17

■ いろいろなお米

- ・ ぶづき米：完全に精米をしていないお米です。
精米度合いによって、3ぶづき・5ぶづき、と呼び名が変わります。
- ・ 玄米：もみ殻だけを取り除いて、ぬかと胚芽を残したお米です。
- ・ 麦飯：白米に麦（もち麦・押し麦）を混ぜたものです。
- ・ 雑穀米：白米に雑穀（きび・あわ・ひえなど）を混ぜたものです。

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
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、定格15A以
上のコンセントを単独で使う
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。



- 電源コードをたばねて通電しない
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。
- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コード
を引っ張らない
傷つける、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。
- 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。



- 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。



- 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。

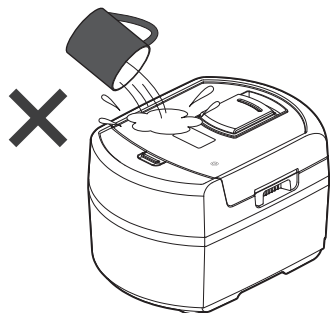
〔異常の例〕

- 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

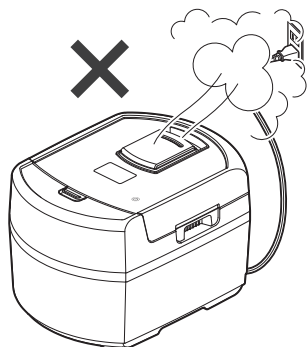
- 本体に水をかけない
- 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。



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。



- 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。



- 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。

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。



- 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。



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
じゅうたん・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。

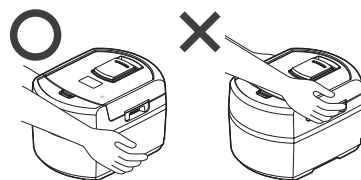


- 業務など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。

持ち運ぶときは



- 必ず本体の持ち手を持つ
他の部分を持って運ぶと、やけど・けがの原因になります。
- 内釜取っ手を持って、本体を運ばない
ふたのフックが破損して、けがややけどの原因になります。



- 本体を引きずらない
脚ゴムが外れて、けがややけどの原因になります。
- 落としたり、強い衝撃を与えない
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、けがややけどの原因になります。



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。

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。

使用上の注意

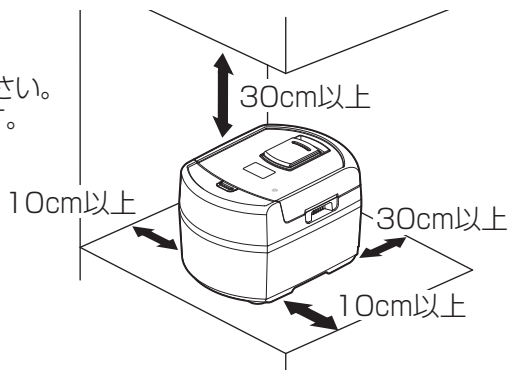
■ 使用上のお願い

- 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に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。
- 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。
- 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。
内ぶたの取付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。
- 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
- 本製品の内釜は二層式になっており、中間の真空層に注入された作動液が循環することで瞬時に熱を伝える「ヒートパイプ技術」を利用しています。
 - ・ 炊飯中「ポン」と音がする場合がありますが、作動液が沸騰するときの音で異常ではありません。
 - ・ 内釜を扱う際、内部で液体(作動液)の動く音がすることあります。

- 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音が鳴ってお知らせします。
 - ・ ボタンを操作したとき：ピッ♪
 - ・ 炊飯ボタンを長押ししたとき：ピー♪
 - ・ ごはんが炊き上がったとき：ビピー♪が4回

■ 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、炊飯や調理の温度が上がらず、うまく炊飯または調理ができないことがあります。
 - ・ 室温が低すぎる
 - ・ 炊飯・調理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。



使用上の注意 つづき

■ タッチ式ボタンについて

操作パネルのボタンは、タッチ式です。

- ふたを開閉するときにボタンに触れると、反応して動作することがあります。

ふたを閉めるときは、ボタンのない部分を押し
て閉めてください。



ボタンのない
部分を押し

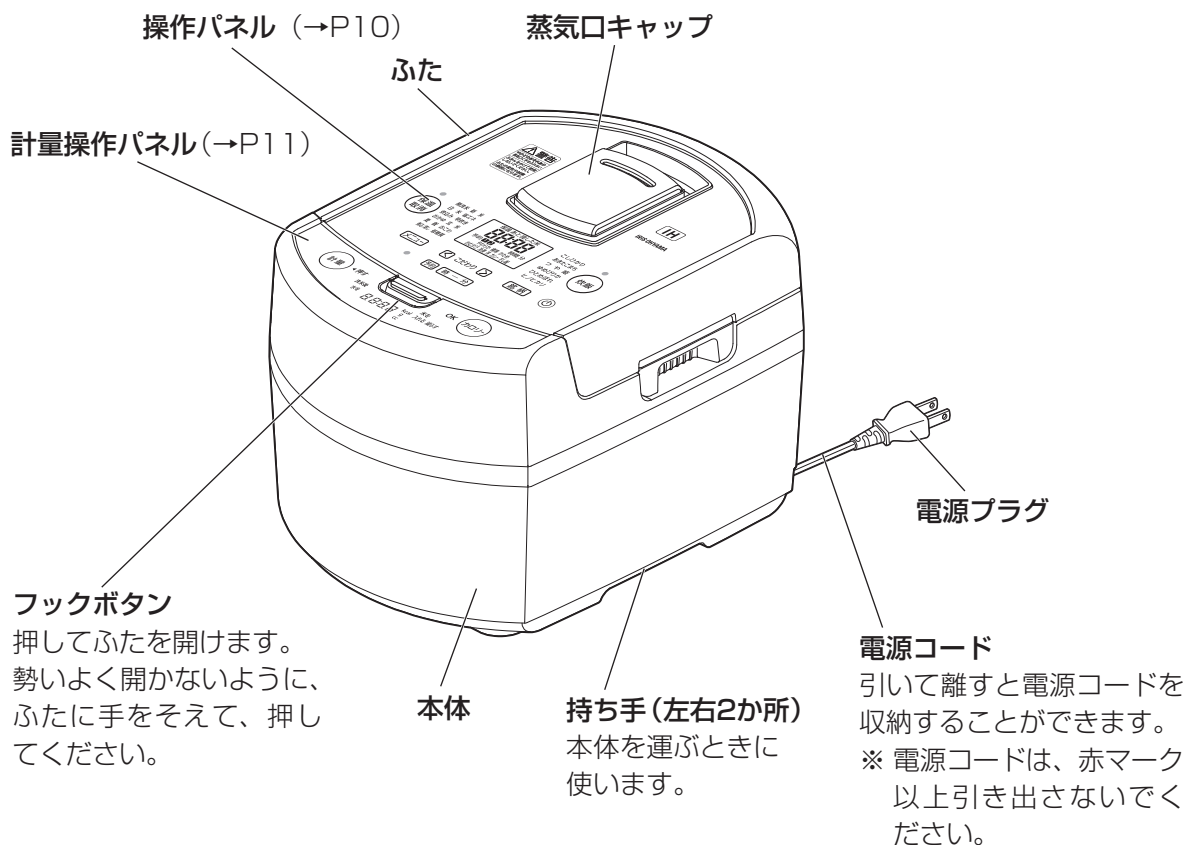
- ふきんをかぶせると、反応して動作することがあります。

- 以下のような場合、ボタンが反応しないことがあります。

- ・炊飯ボタンまたは保温／取消ボタンを素早く押したとき（炊飯ボタン・保温／取消ボタンは1秒以上長押ししてください。）
- ・二つ以上のボタンを同時に押したとき
- ・指や操作パネルが、ぬれたり汚れたりしているとき

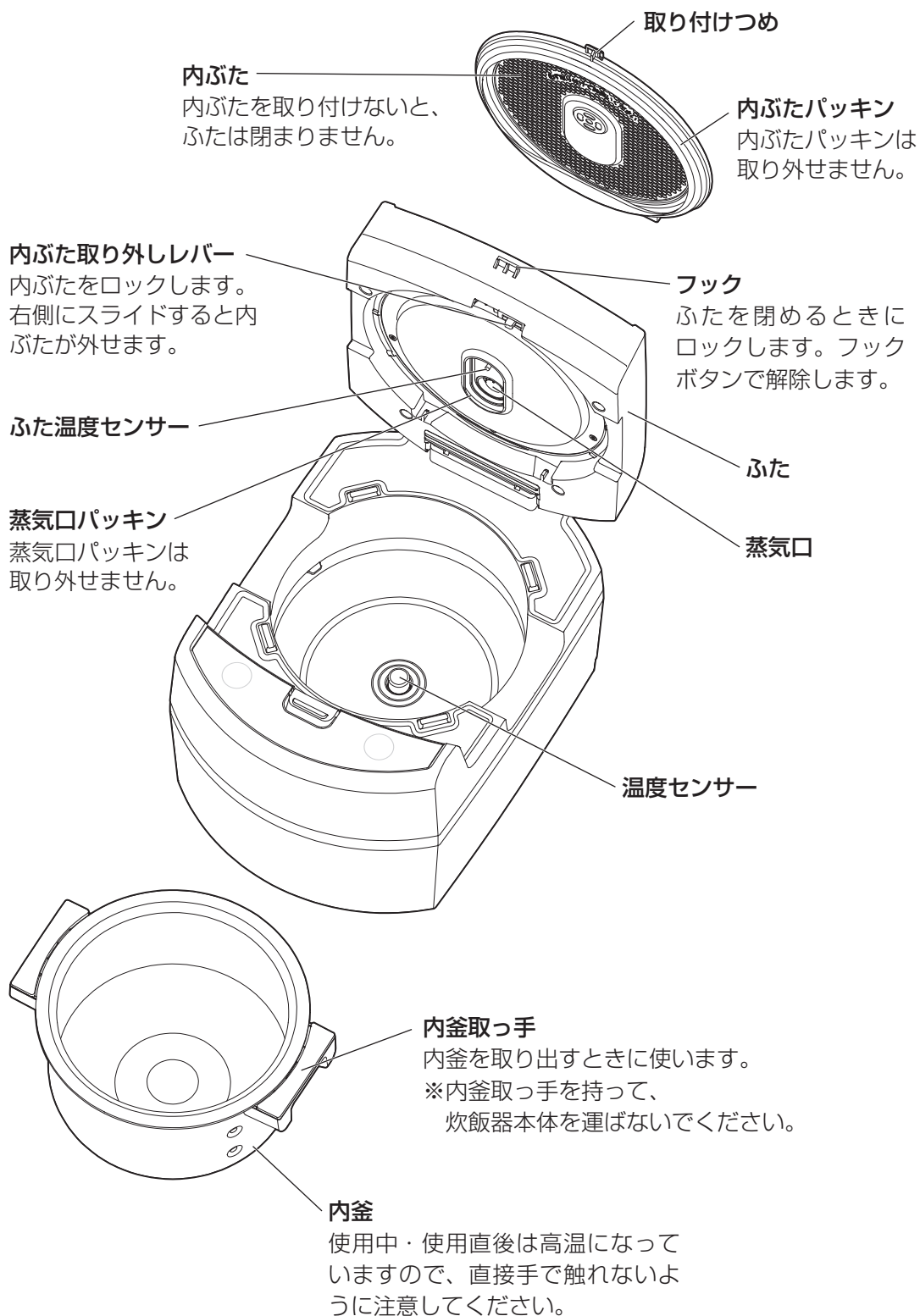
各部の名称

■ 正面



各部の名称 つづき

■ 内部



各部の名称 つづき

■ 操作パネル

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。(→P19、22)

保温中にボタンを長押しすると保温が停止します。操作中にボタンを長押しすると、操作が取り消されます。(→P23)

操作する前や操作の取り消し後に長押しすると、ランプが点灯して保温になります。

炊飯ボタン・ランプ

ボタンを長押しすると炊飯を開始します。予約モードのときは、長押しすると予約が確定されます。

(→P18、22、24、27、28、30、32、37)

メニューボタン・表示

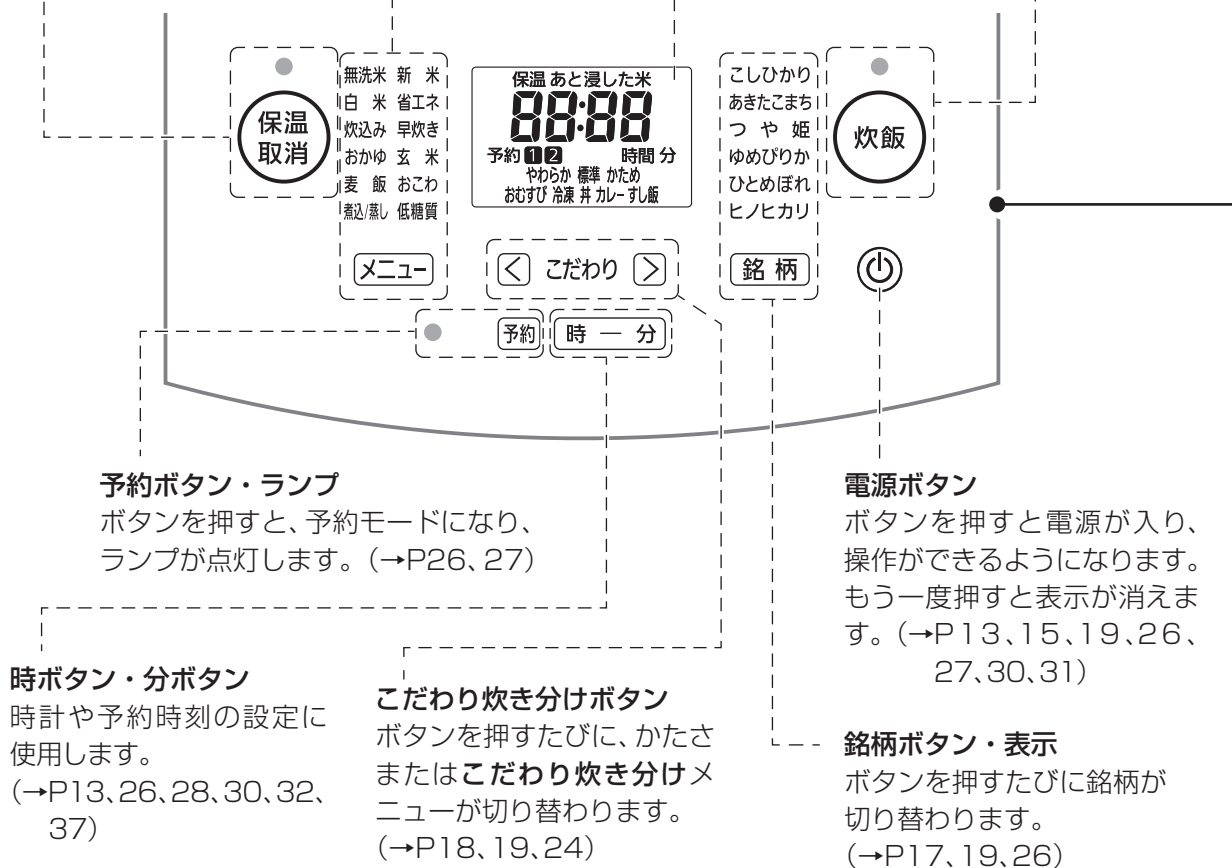
ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。

(→P16、19、26、30、31、37)

表示部

(全表示の状態)

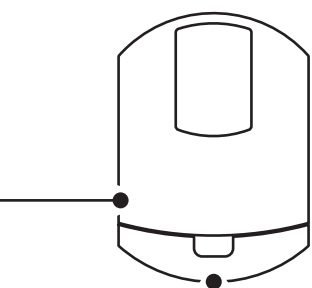
時計は24時間表示です。



※ 一定時間操作をしないと、表示が消えて操作ができなくなります。再度、操作をする場合は、**電源** ボタンを押してください。

※ 操作パネルのボタンは、ふたが開いた状態では動作しません。ふたを閉めてから操作してください。

※ **保温／取消** ボタンと **炊飯** ボタンは長押しで動作します。軽く押しただけでは動作しません。



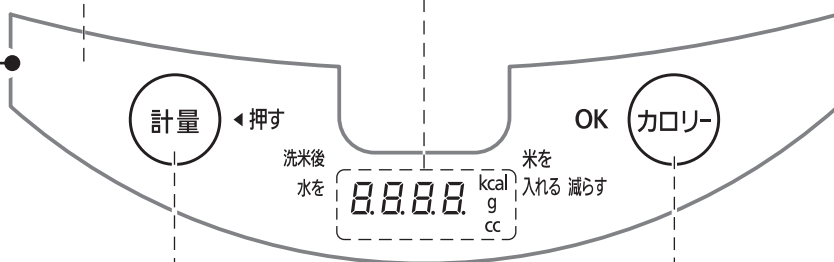
■ 計量操作パネル（全表示の状態）

量り炊きガイド表示

量り炊き中は、米の量に応じた最適な水の量を案内するガイドを表示します。
(→P19～21)

表示部

量り炊き：米と水の重量を表示します。
カロリー計量：カロリーまたは重量を表示します。



カロリーボタン

カロリーボタンを押すと、よそった
ごはんのカロリーを計量して表示し
ます。
(→P28、29)

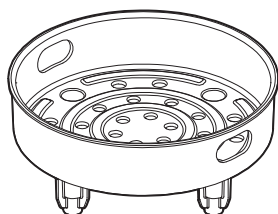
計量ボタン

ボタンを押すと量り炊きモードになり、米の計量を開始します。
(→P20、21)
カロリー計量の表示中に押すと、重量表示とカロリー表示が
切り替わります。
(→P29)

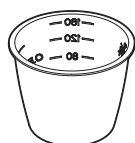
各部の名称 つづき

■ 付属品

蒸しプレート



計量カップ



白米用
(約180mL / 1合)



無洗米用
(約171mL / 1合)

しゃもじ



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。

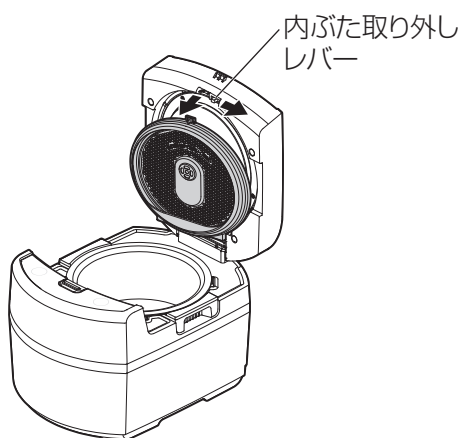
内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。(→P35、36「お手入れ」)

※ 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

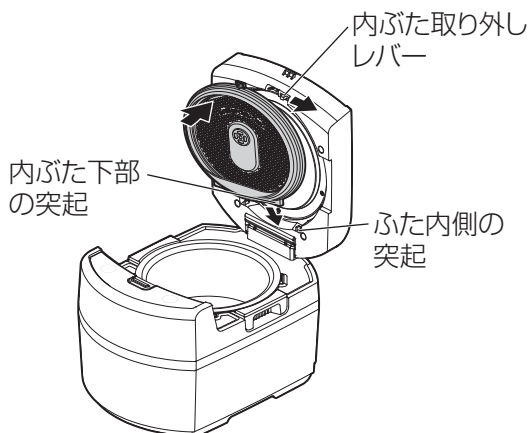
取り外しかた

- 内ぶた取り外しレバーを右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右側にスライドしながら内ぶたを奥まで押し込み、レバーを離してください。

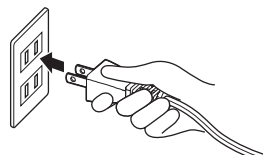


時刻の合わせかた

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。

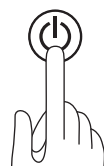
※ 炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。

1 電源プラグを接続する



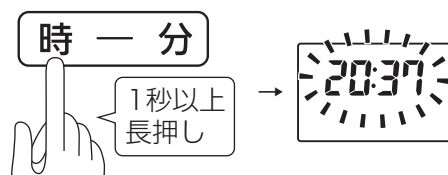
2 電源ボタンを押す

- 電源が入り、操作できるようになります。



3 時または分ボタンを1秒以上押す

- 時刻表示全体が点滅します。



4 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。



内蔵電池について

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。

※ 電源プラグを抜くと、一定時間で時計表示が消灯します。

使いかた 炊飯

■ 量り炊きをしないとき

計量ボタンを使用しないで炊飯します。

1 付属の計量カップで米を計量する

メニュー	炊ける 最大量	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 (雑穀米)	3合
		おこわ	3合
		低糖質	3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。



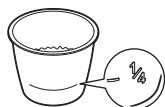
白米（1合）用
計量カップ



無洗米（1合）用
計量カップ

■ 麦（もち麦・押し麦）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。

2 米を洗う

- 1 最初はたっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる
- 2 指をたてて、軽く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。

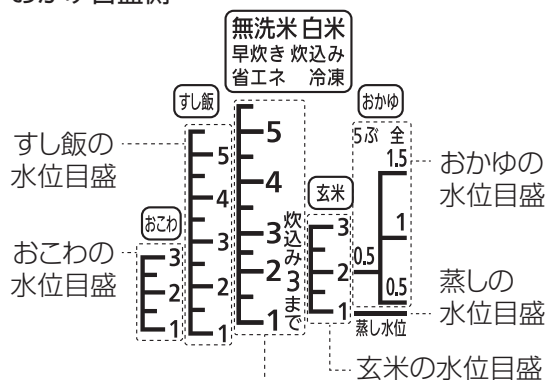
※ 力を入れて洗ったり、洗ったあとにざるなどに入れて放置したりすると、米が割れてうまく炊けない原因になります。

※ 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

3 水加減する

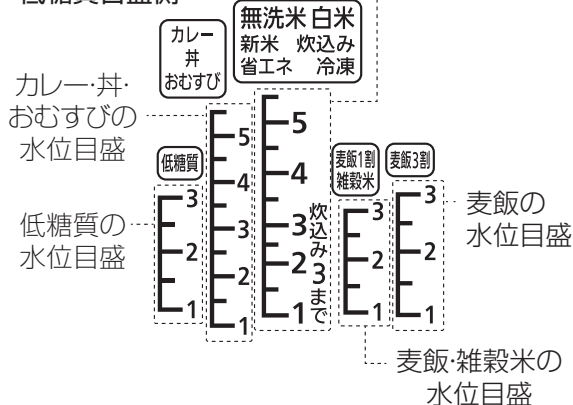
- ・洗った米を内釜に入れて水平なところに置き、炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。

おかゆ目盛側



無洗米・白米・早炊き・新米
省エネ・冷凍の水位目盛
(炊込みは3合まで)

低糖質目盛側



※ 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。

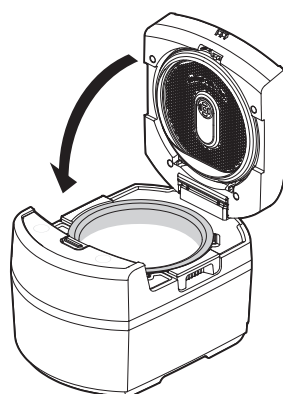
※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、無洗米・白米の目盛で水加減してください。

※ 5～35℃の水を使用してください。

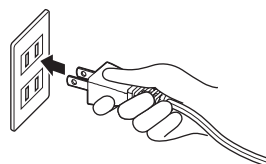
※ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

4 内釜をセットして、ふたを閉める

- ・内釜の外側や本体内側に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- ・内ぶた・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。

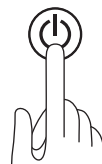


5 電源プラグを接続する



6 電源ボタンを押す

- ・電源が入り、操作できるようになります。



※ 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**ボタンを長押ししてください。

7 メニューを選ぶ

- ・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。

無洗米 新 米
白 米 省エネ
炊込み 早炊き
おかゆ 玄 米
麦 飯 おこわ
煮込/蒸し 低糖質



※ こだわり炊き分けボタンでこだわり炊き分けメニューを選んだときは、すべてのメニューは無効になり、消灯します。

- こだわり炊き分けについては、P24をご覧ください。

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。

※ 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しください。

- ・あらかじめ米を浸してから、**炊飯**ボタンを1度だけ長押しして炊飯する
- ・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、**8** (P18) を参考にして**炊飯**ボタンを2度長押ししてください。

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。

銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。また、**こだわり炊き分け**ボタンでかたさを選べます。(P18)

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。

銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。また、**こだわり炊き分け**ボタンでかたさを選べます。(P18)

無洗米 / 白米 (早炊き)

蒸らし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。(炊込みメニューについて (P24) をご覧ください。)

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。

麦飯（雑穀米）

麦（もち麦・押し麦）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。
- ・ 麦を混ぜる場合は、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。

雑穀米を炊飯するときは、メニューで**麦飯**を選んでください。

- ・ 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。（**おこわメニューについて**（P24）をご覧ください。）

煮込 / 蒸し

煮込：P29、30をご覧ください。

蒸し：P31、32をご覧ください。

低糖質

糖質を抑制したごはんを炊くときに選びます。

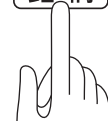
- ・ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ・ 炊き上がりはやわらかめになります。

■ 銘柄炊き分けについて

- ・ **メニューボタン**で、**無洗米/白米**の標準、または**無洗米/白米**の**新米**を選んだときは、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。**銘柄**ボタンを押すたびに6種類の銘柄と**標準**が順番に選ばれます。

こしひかり
あきたこまち
つや姫
ゆめぴりか
ひとめぼれ
ヒノヒカリ

銘柄



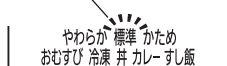
- ・ 6種類以外の銘柄については、P25の**銘柄選択表**を参考にして選んでください。
- ・ かまど炊きのような粒立ちの良いごはんを炊きたい場合は、**標準**（銘柄表示が全て消灯）で炊飯してください。
- ・ お米の銘柄ごとの食味を楽しみたい場合は、お使いの銘柄を選択してください。銘柄ごとの特長を引き出す炊きかたができます。

■ かたさを選ぶ

選ばれているかたさ、または**こだわり炊き分け**メニューが点滅します。**こだわり炊き分け**ボタンでかたさ（**やわらか**・標準・かため）を選んでください。

※ 選んだかたさによって、計量時の水の量や炊飯のプログラムが調整されます。

選んだメニューが点滅



- **こだわり炊き分け**ボタンで**こだわり炊き**メニューを選ぶと、**メニュー**ボタンや**銘柄**ボタンで選んだすべてのメニュー・銘柄は無効になり、消灯します。
- **こだわり炊き分け**ボタンで、再びかたさを選ぶと、**メニュー**ボタンや**銘柄**ボタンで選んだメニュー・銘柄が点灯し選択できます。

8

炊飯ボタンを長押しして、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、続けてもう一度**炊飯**ボタンを長押ししてください。「**浸した米**」が点灯し、吸水時間を省略して炊飯します。

「浸した米」表示



- 炊き上がりまでの残り時間が表示されます。

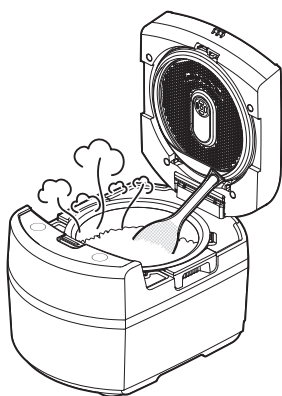


9 炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がると「ピーー♪」と4回鳴り、自動的に**保温**になります。
- 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。

■ 量り炊き

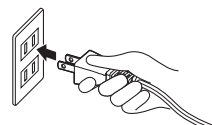
無洗米・白米(新米・省エネ・早炊きを含む)・玄米・**こだわり炊き分け**メニューは、量り炊きができます。

※ 量り炊きをするときは、洗米する前の米を使用してください。水にぬれた状態で計量すると、正確な重量が量れません。

- 炊飯器を水平で安定した固い台の上に置いて計量を行ってください。不安定な場所では、正しく計量できません。

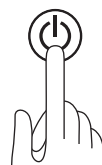
- 米は、精米日の新しい、つぶのそろった、つやのあるものを選びましょう。
- 米は、涼しい場所(冷蔵庫など)で保存してください。

1 電源プラグを接続する



2 電源ボタンを押す

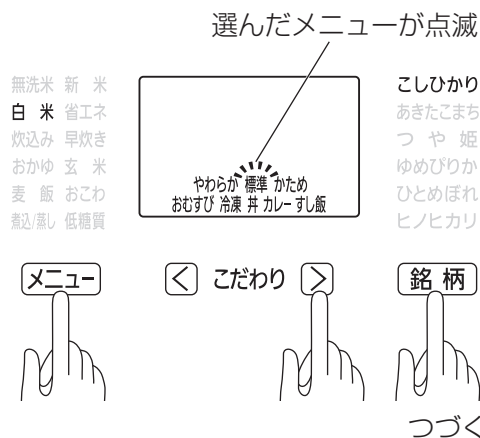
- 電源が入り、操作できるようになります。



3 メニュー・銘柄・かたさを設定する

- メニュー・銘柄・かたさの設定は、P16～18をご覧ください。

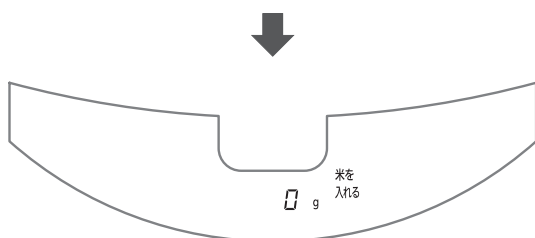
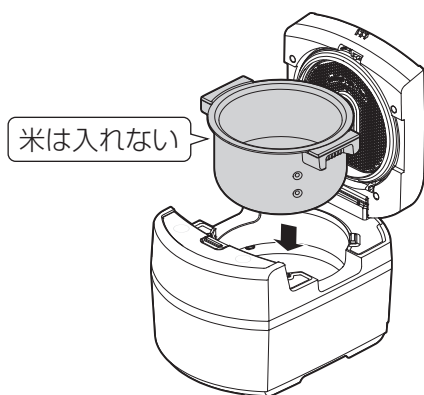
※ **メニュー**ボタンで**無洗米/白米**の**標準**、または**無洗米/白米**の**新米**を選んだときは、**銘柄**を選ぶことができます。



4 ふたを開けて空の内釜をセットし、計量ボタンを押す

・ **0g** が表示されます。

※必ず、空の内釜をセットした状態で**計量**ボタンを押してください。内釜がぬれていたり、米が入っていたりすると、正しく計量できません。



※途中で操作を取り消すときは**保温**／**取消**ボタンを長押ししてください。

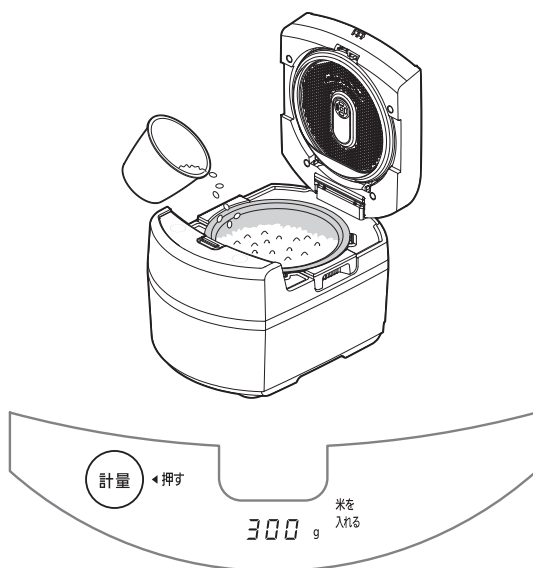
5 洗米する前の米を炊飯器に入れる

・ 米を内釜に入ると米の重量が表示されます。

※量り炊きできるのは、約1合～約5.5合（玄米は約1合～約3合）です。

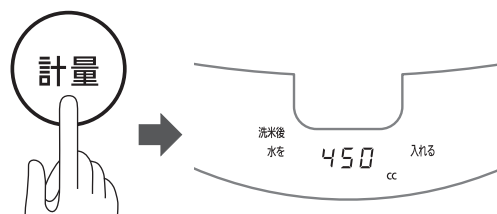
→1合＝150gで計算。

※米は必ず洗米する前に量ってください。水にぬれた状態で計量すると、正確な重量が量れません。



6 もう一度計量ボタンを押す

・ 必要の水量が表示されます。（メニュー・銘柄・かたさなどの設定に応じて変わります。）



※必ず、米が内釜に入っている状態で**計量**ボタンを押してください。

※**計量**ボタンを押した後で米を足したり減らしたりした場合は、**保温**／**取消**ボタンを長押しして、最初からやり直してください。

● 米の量が量り炊きできる範囲（約1合～約5.5合）より少なすぎたり多すぎたりした場合は、水計量の表示になりません。

7 内釜を取り出して米を洗う

- 1 最初はたっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる
- 2 指をたてて、軽く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。

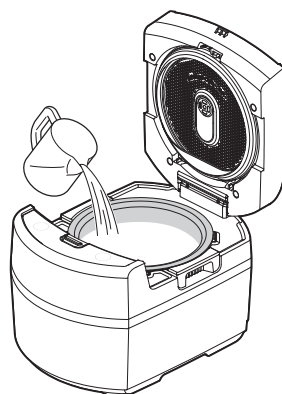
※ 米は時間をかけず、手早く洗ってください。

※ 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。

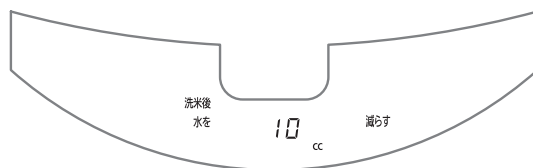
※ 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

8 水加減する

- 洗米後の米を内釜に入れて本体にセットし、表示されている量の水を入れる。
- 水を入れると、水量の表示が減少していきます。最適な量に達すると「ピピッ」と鳴り、OKが表示されます。

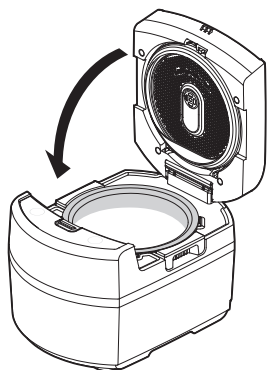


※ 水を入れすぎたときは、減らす水量が表示され、ブザーが鳴り続けます。表示にしたがって水を減らしてください。



9 ふたを閉め、炊飯ボタンを長押しして、炊飯を開始する

- 炊飯ランプが点灯します。

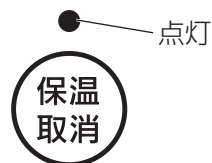


- 炊き上がりまでの残り時間が表示されます。

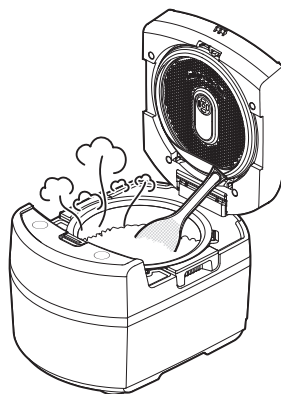


10 炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がると「ピーピー」と4回鳴り、自動的に保温になります。
- 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。
- ※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

- 煮込／蒸しは保温になりません。
- 炊き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場合があります。
- 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回長押しして、通常の保温に切り替えてください。

1回長押し→保温停止

2回長押し→省エネ炊飯設定の解除

3回長押し→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／取消ボタンを長押し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

- **保温／取消ボタン**を1回長押しすると、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

- **保温／取消ボタン**を2回長押しすると、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回だけ長押ししたときは、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／取消ボタンを長押ししてください。

- **保温ランプ**が消灯して、前回選んだ設定に戻ります。



■ 操作を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを長押ししてください。

- 操作が取り消されて初期設定(**無洗米の標準**)に戻ります。



■ 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。

■ こだわり炊き分け

食べ方に合わせて、こだわりの炊き分けができる機能です。

- ・選ばれているかたさまたは**こだわり炊き分けメニュー**が点滅します。**こだわり炊き分けボタン**で切り替えることができます。
- ※ ごはんのかたさ設定はP18をご覧ください。

選んだメニューが点滅



＜ こだわり ＞



- ・**こだわり炊き分けボタン**で**こだわり炊き分けメニュー**を選んだときは、**メニューボタン**や**銘柄ボタン**で選んだすべてのメニュー・銘柄は無効になり、消灯します。
- ・**こだわり炊き分けボタン**で再びかたさを選ぶと、**メニューボタン**や**銘柄ボタン**で選んだメニュー・銘柄が点灯し、選択できます。

炊飯 ボタンを長押しすると、点滅していた**こだわり炊き分けメニュー**が点灯に変わり、その他のメニューは消灯します。



選んだメニューが点灯



こだわり炊き分けメニュー

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、しゃっきりしたごはんができます。

ずし飯

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。

■ 炊き上がり時間の目安

メニュー			炊飯時間の目安
無洗米／白米	やわらか		約45 ～ 70分
	標準		約45 ～ 70分
	かため		約40 ～ 65分
	新米	やわらか	約45 ～ 70分
		標準	約45 ～ 65分
		かため	約35 ～ 65分
	省エネ		約45 ～ 65分
早炊き		約30 ～ 50分	
炊込み			約45 ～ 60分
おかゆ			約60 ～ 75分
玄米			約65 ～ 75分
麦飯（雑穀米）			約60 ～ 70分
おこわ			約60 ～ 65分
低糖質			約60 ～ 70分
こだわり炊き分け	おむすび		約40 ～ 50分
	冷凍		約40 ～ 55分
	丼		約35 ～ 45分
	カレー		約40 ～ 45分
	すし飯		約40 ～ 50分

※ 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。

■ 銘柄選択表

銘柄	銘柄ボタン選択
あいちのかおり	こしひかり
あきさかり	こしひかり
あきたこまち	あきたこまち
秋の詩	あきたこまち
あきほなみ	ヒノヒカリ
あさひの夢	ゆめぴりか
いちほまれ	ヒノヒカリ
いのちの舌	つや姫
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	ゆめぴりか
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	つや姫
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
ふさこがね	ヒノヒカリ
ふっくりんこ	ゆめぴりか
富富富	ヒノヒカリ
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	つや姫
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

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。

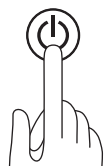
※ 時刻が合っていることを確認してください。
時刻がずれていたら設定する前に合わせてください。(→P13)

■ 量り炊きをしないで、予約炊飯をする

1 洗米した米を内釜に入れて水加減をし、内釜を本体にセットして、ふたを閉める

2 電源プラグを接続し、電源ボタンを押す

・電源が入り、操作できるようになります。



3 メニューを選ぶ

・早炊き、炊込み、おこわ、煮込／蒸しは予約できません。

無洗米 新米
白米 省エネ
炊込み 早炊き
おかゆ 玄米
麦飯 おこわ
煮込／蒸し 低糖質



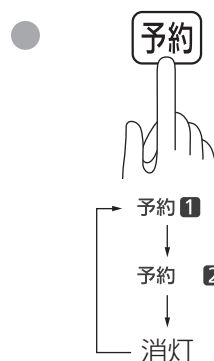
※ 無洗米・白米の標準または新米の場合のみ、銘柄が選択できます。

こしひかり
あきたこまち
つや姫
ゆめぴりか
ひとめぼれ
ひノヒカリ



4 予約ボタンを押して、予約**1**または予約**2**を選ぶ

・炊飯ランプと予約時刻表示が点滅します。
・途中で操作を取り消すときは保温／取消ボタンを長押ししてください。



5 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て、次回予約ボタンを押したときに呼び出されます。
※ 予約時刻は24時間表示で、10分単位で設定できます。



6 炊飯ボタンを長押しする

- 炊飯ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。
- 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**ボタンを長押ししてください。

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（標準・新米）	1時間20分
無洗米・白米（省エネ）	1時間15分
おかゆ	1時間20分
玄米	1時間25分
麦飯（雑穀米）	1時間20分
低糖質	1時間20分
おむすび	1時間
冷凍	1時間10分
丼	1時間
カレー	1時間
すし飯	1時間

- 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。

■ 量り炊きで予約炊飯をする

1 電源プラグを接続し、電源ボタンを押す

- 電源が入り、操作できるようになります。

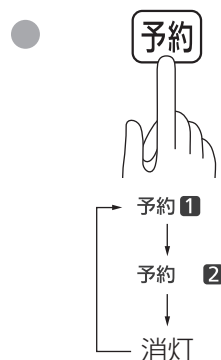


2 メニュー・米銘柄・かたさを設定し、米と水の計量をする

- P19～21の**1～8**を参照して、水計量まで済ませて、ふたを閉めてください。
- ※ 早炊き、炊込み、おこわ、煮込／蒸しは予約できません。

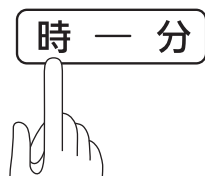
3 予約ボタンを押して予約**1**か予約**2**を選ぶ

- 炊飯ランプと予約時刻表示が点滅します。
- 途中で操作を取り消すときは**保温／取消**ボタンを長押ししてください。



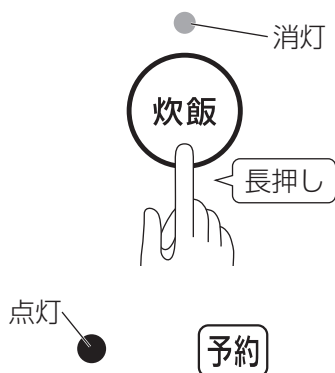
4 予約時刻を変更する場合は、時・分ボタンで変更する

- 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て、次回**予約**ボタンを押したときに呼び出されます。
- ※ 予約時刻は24時間表示で、10分単位で設定できます。



5 炊飯ボタンを長押しする

- 炊飯ランプが消灯し、**予約**ランプが点灯します。
- 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**ボタンを長押ししてください。

カロリーボタンを押すと、よそったごはんのカロリーを計量して表示することができます。

- カロリーの計量をする場合は、炊飯器を水平で安定した固い台の上に置いて行ってください。不安定な場所では、正しく計量できません。
- 表示を確認するときは、炊飯器がゆれないようにしてください。

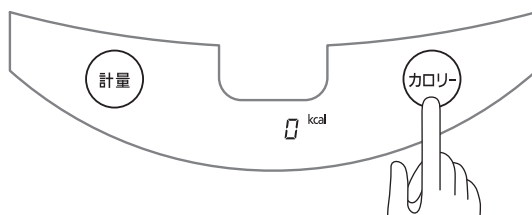
次のように計量します。

炊飯のモード	カロリー換算値※
無洗米（全銘柄） 白米（全銘柄）	168kcal／100gあたり
おかゆ	71kcal／100gあたり
玄米	165kcal／100gあたり
低糖質	140kcal／100gあたり
炊込み 麦飯 おこわ 煮込／蒸し	計量できません。

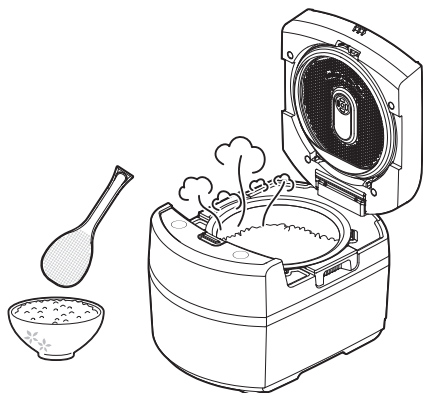
※ 表示部の表示は、5kcal刻みになります。

1 カロリーボタンを押す

- 0kcalが表示されます。
- ※ カロリー計量は保温中のみ使用できます。
- ※ 一定時間操作をしないと、表示が消えて操作ができなくなります。再度、操作をする場合は、**電源**ボタンを押してください。



2 ごはんをよそう



- 内釜から茶わんによそった分のカロリーが表示されます。

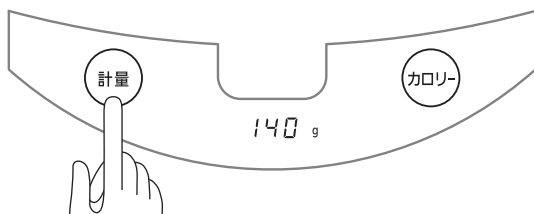


- 2杯目をよそうときは、**カロリー**ボタンを押して、再度**0kcal**を表示してからよそってください。

※一定時間放置すると、表示は消え、再びボタンを押すと、最初からやり直しになります。ごはんを茶わんに足す場合は、1分以内によそってください。

表示の切り替え

- カロリー表示中に、**計量**ボタンで重量表示とカロリー表示を切り替えることができます。



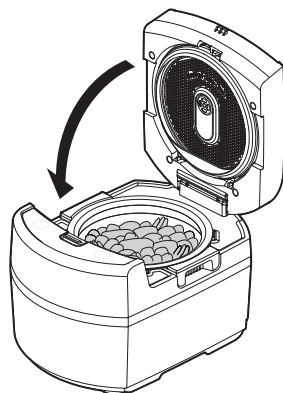
※電源を切ったりした場合でも、再び保温を開始すると、カロリー計量することができます。

煮込み時間を設定して、煮込み調理ができます。

- 煮込みで調理できるものは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ゆでもの・焼きもの・炒めもの調理はできません。）
- 材料の炒め・味付けなど下ごしらえは済ませておいてください。
- 落としぶたやクッキングシート、ラップなどは、内釜たの蒸気口をふさぐおそれがあるので、使用しないでください。
- カレー・シチューなど焦げ付きやすいものは、時々かき混ぜてください。
- においの強いものを調理すると、炊飯したときに、ごはんににおいがうつることがあります。

1 内釜に材料を入れて本体にセットし、ふたを閉める

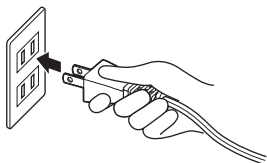
- 煮込み調理できる分量は、無洗米・白米の5.5合の水位目盛までです。
- 内釜の外側や本体内部に付いた食材や水滴は拭き取ってください。
- 内ぶた・蒸気口キャップがしっかり取り付けられていることを確認してください。



※調味料やとろみのある材料などは、あらかじめよくかき混ぜておいてください。かたくり粉などは最後に入れることをおすすめします。

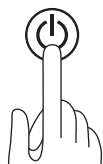
使いかた 煮込 つづき

2 電源プラグを接続する



3 電源ボタンを押す

- ・電源が入り、操作できるようになります。



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

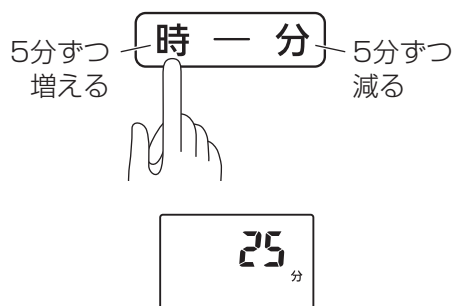
4 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ

無洗米 新米
白米 省エネ
炊込み 早炊き
おかゆ 玄米
麦飯 おこわ
煮込／蒸し 低糖質



5 時・分ボタンで煮込み時間を設定する

- ・時ボタン：5分単位で時間が増えます。
 - ・分ボタン：5分単位で時間が減ります。
 - ・ボタンを押し続けると早送りできます。
- ※設定できる時間は、120分までです。

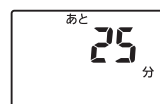


6 炊飯ボタンを長押しして、調理を開始する

- ・炊飯ランプが点灯します。



- ・残りの調理時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、「ピピー♪」と4回鳴り、調理が終了します。

●煮込み調理後は、調理物を長時間入れたままにしないでください。また、保温はしないでください。

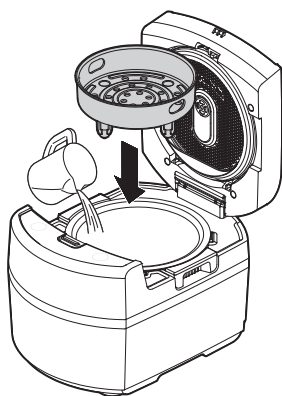
使いかた 蒸し

付属の蒸しプレートを使用して蒸し調理ができます。

- クッキングシートを使用するときは、舞い上がって内ぶたの蒸気口をふさがないように注意してください。

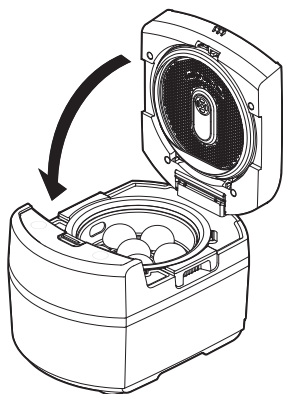
1 内釜の蒸しの水位目盛まで水を入れ、蒸しプレートをセットする

- 内釜の外側や本体内部に付いた食材や水滴は拭き取ってください。
- 内ぶた・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。

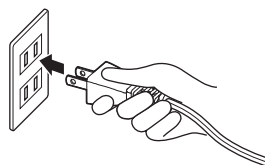


2 蒸しプレートの上に材料をセットし、ふたを閉める

- くずれやすいものやくっつきやすいものなどは、必要に応じてクッキングシートなどを敷いてください。
 - 食材が重なったり、くっついいたりしないように注意して並べてください。
- ※ ふたを閉めたときに内ぶたに触れるような大きな食材は調理できません。

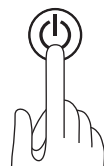


3 電源プラグを接続する



4 電源ボタンを押す

- 電源が入り、操作できるようになります。



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

5 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ

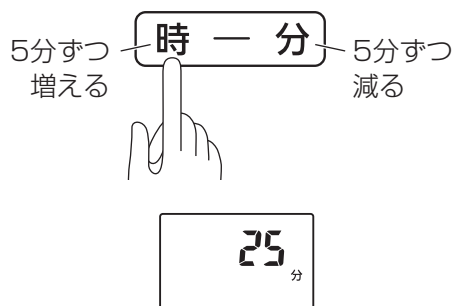
無洗米 新米
白米 省エネ
炊込み 早炊き
おかゆ 玄米
麦飯 おこわ
煮込／蒸し 低糖質



使いかた 蒸し つづき

6 時・分ボタンで蒸し時間を設定する

- ・ 時ボタン：5分単位で時間が増えます。
 - ・ 分ボタン：5分単位で時間が減ります。
 - ・ ボタンを押し続けると早送りできます。
- ※ 設定できる時間は、120分までです。

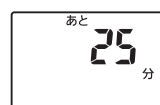


7 炊飯ボタンを長押しして、調理を開始する

- ・ 炊飯ランプが点灯します。



- ・ 残りの調理時間が表示されます。



- ・ 設定した時間が経過すると、「ピーー♪」と4回鳴り、調理が終了します。

蒸し時間の目安

- ・ 実際の蒸し時間は、食材・食品の量・大きさ・調理前の温度などにより変わりますので、様子を見ながら加熱してください。

カット野菜

食材	分量	蒸し時間	切り方
かぼちゃ	1 / 4個 (300g)	約20分	2cm角
にんじん	1 / 2本 (150g)	約15分	2mm薄切り
じゃがいも	小3個 (150g)	約20分	4等分
さつまいも	1本 (200g)	約20分	1cm輪切り
ブロッコリー	1房 (150g)	約15分	小房に分ける

冷凍食品のあたため

食品	分量	蒸し時間	メモ
肉まん	1個 (160g)	約30分	
しゅうまい	12個 (160g)	約15分	

クッキングガイド

炊き込みごはん



使用メニュー：炊込み

材 料 (3～4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1 1/2	酒	大さじ1/2
和風顆粒だし	大さじ1	

作りかた

- 1 鶏むね肉は1cm幅に切る。
- 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 ここんにゃくは短冊切りにし、ゆでてあく抜きをしておく。
- 4 にんじんは短冊切り、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、炊飯ボタンを長押しする。
- 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 (3～4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、炊飯ボタンを長押しする。
- 5 炊き上がったら、ほぐしながら混ぜる。

棒棒鶏 (バンバンジー)



使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (4人分)

鶏むね肉 300g もやし..... 150g
きゅうり 3/4本 トマト..... 中2個

A (調味料)

すりごま ..大さじ1 1/2 焼肉のたれ..大さじ1 1/2
酢大さじ1 ごま油.....大さじ1 1/2
中華スープの素...大さじ1 1/2

作りかた

- 1 鶏むね肉は、厚さ1cmに切り開いておく。
- 2 蒸しプレートにアルミホイルを器状にしてセットし、切り開いたとりむね肉ともやしをのせる。
- 3 内釜の蒸しの水位目盛まで水を入れ、蒸しプレートをセットして、ふたを閉める。
- 4 煮込／蒸しメニューを選び、時間を40分に設定して、炊飯ボタンを長押しする。
- 5 蒸している間に、きゅうりを千切りに、トマトは輪切りにして、お皿に盛り付け、冷蔵庫で冷やしておく。
- 6 Aをよく混ぜ合わせて、たれを作る。
- 7 蒸しあがった鶏むね肉を繊維に沿って細くほぐす。
- 8 冷やしておいた5の野菜の上に鶏むね肉ともやしを盛り付け、たれをかける。

チキンカレー



使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (4人分)

鶏もも肉 150g たまねぎ.....200g
にんじん 80g ジャガイモ.....120g
固形カレールー...4皿分 水 400mL

作りかた

- 1 鶏もも肉は一口大に切る。
- 2 にんじん・ジャガイモは厚さ5mmの半月切りにする。
- 3 たまねぎは5mm幅に切る。
- 4 内釜に具材と水を入れ、上に固形ルーをのせて、ふたを閉める。
- 5 煮込／蒸しメニューを選び、時間を50分に設定して、炊飯ボタンを長押しする。
- 6 煮込み後、全体をよくかき混ぜる。

※ ホワイトシチューの場合は「水400mL」を「水250mL、牛乳100mL」に変更し、ルーを市販のホワイトシチューのルーに変更してください。

お手入れ

●使用後は毎回お手入れをしてください。



注意

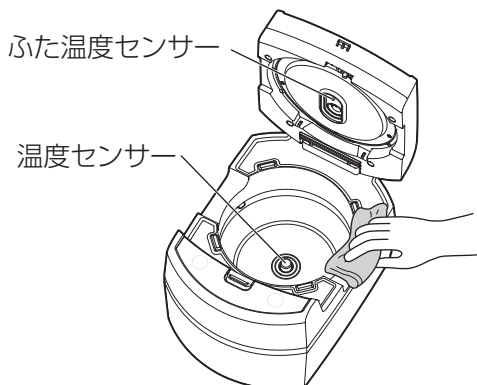
- お手入れは、必ず炊飯・調理・保温を停止し、電源プラグを抜いて、内釜・本体が十分冷えてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 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。

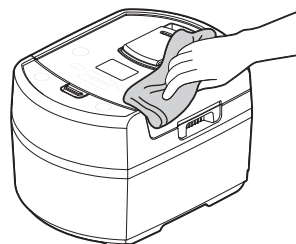


- ふた温度センサーや温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにしてお使いください。

本体（外側）

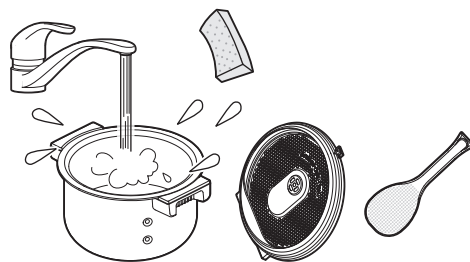
よく絞ったふきんで拭く

※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、P13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・煮込などの調理後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

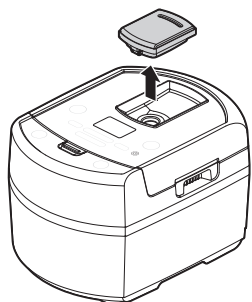


- ※ 柔らかいスポンジなどを使用してください。
- ※ 金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。
- ※ 洗った後はよく乾かしてください。

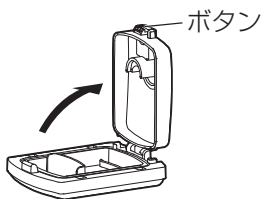
蒸気口キャップ

1 ふたから取り外す

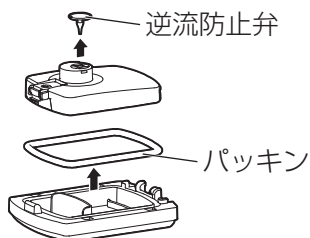
- ・ 上に引いて取り外してください。



2 ボタンを押して、蒸気口キャップのふたを開けて外す



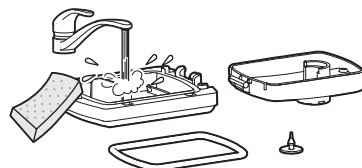
3 パッキンと逆流防止弁を外す



※ パッキンが外しづらい場合は、竹串などで引き上げて外してください。

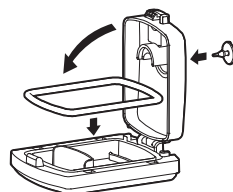
4 柔らかいスポンジなどで水洗いする

- ・ 洗った後はよく乾かしてください。



5 元どおりに組み立てる

- ・ パッキン・逆流防止弁を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。
- ・ 蒸気口キャップのふたは、ヒンジ部分を引っ掛けて閉じ、バックルを閉めてください。



6 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。

蒸しプレート

台所用中性洗剤で洗い、水で流す



※ 洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

においが気になるときのお手入れ

1 内釜に水を入れる

- 内釜の白米3合の水位目盛まで水を入れ、本体にセットしふたを閉める。

2 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ

無洗米 新米
白米 省エネ
炊込み 早炊き
おかゆ 玄米
麦飯 おこわ
煮込／蒸し 低糖質



3 時・分ボタンで時間を40分に設定する

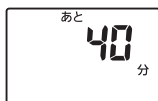


4 炊飯ボタンを長押しして、開始する

- 炊飯ランプが点灯します。



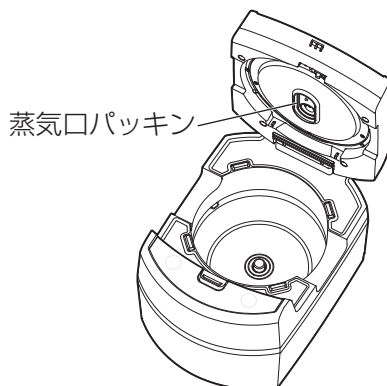
- 残りの時間が表示されます。



- 設定した時間が経過すると、「ピピー♪」と4回鳴り、終了します。

5 終了したら、炊飯器をお手入れする

- 本体が冷めてから内釜・内ぶた・蒸気口キャップを取り外し、お手入れしてください。(→P35、36)
また、蒸気口パッキンも清潔なふきんで水拭きしてください。



- 蒸気口パッキンは取り外せません。

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うえ、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。
	●保温／取消ボタン、炊飯ボタンを長押ししていない	●長押ししてください。
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。(→P14)
	●水の量が正しくない	●量り炊きを使用して炊飯するときは、正しい手順で水の量を量ってください。(→P19～21)
		●量り炊きを使用しないで炊飯するときは、内釜の水位目盛に正しく合わせてください。(→P15)
	●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。(→P16、17)
	●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がある	●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。
	●吸水済みの米を炊くと、やわらかくなることがある	●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度長押しして浸した米を点灯させて炊飯してください。(→P18)
	●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。
	●内釜と本体の間に異物(米つぶや焦げ付きなど)がはさまっている	●内釜と本体内側をお手入れしてください。(→P35、36)

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	● 米の銘柄や産地、生産の年によってかたさに差がある	● かたさ を選んで調節してください。(→P18)
	● 麦飯・雑穀米を炊いた	● 新米を炊くときはメニューで 新米 を選んでください。(→P16)
		● 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。(→P14、17)
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ができません。
	● 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。(→P28)
ごはんにむらがある、仕上がりが悪い	● ごはんのほぐしかたが不十分	● 炊き上がったらずぐにごはんをほぐしてください。(→P19、22)
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。
	● 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。(→P14、21)
	● 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ません。気になる場合は、麦をよく洗ってから加えてください。
	● 麦を混ぜて予約炊飯をした	● 麦飯は予約炊飯をすると、おこげが濃くなることがあります。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
正しく炊飯しても、ごはんがかたい、芯が残る、生炊きになる	●内釜が破損している	●使用を中止し、修理専用コールへご相談ください。
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。
	●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。(→P14、21)
	●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。(→P16)
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。
使用時に本体から「ボン」などの音がる	●内釜の真空層で作動液が沸騰するときの音です	●異常ではありませんので、そのままご使用ください。
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れ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	●麦飯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。
炊き上がり時間が長い	●省エネメニューで炊飯すると、炊き上がり時間が長くなることもある	●通常のメニューで炊飯してみてください。

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。
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、長時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。
煮込み調理で材料が煮えない	● 食材を入れすぎた	● 煮込み調理でできる量は、白米の5.5合の水位目盛までです。
	● 調理時間が短い	● 調理時間をもっと長く設定してください。
	● 食材によっては煮えにくいものがある	● 適切な食材を選んでください。または、煮えにくい食材をあらかじめ調理してから入れてください。
量り炊きでうまく炊けない	● 洗米した米を使った	● めれた米は正確に重量を量ることができません。米は必ず洗米する前に量ってください。(→P19、20)
	● 内釜がぬれていた ● 内釜が空ではなかった	● 最初に計量ボタンを押すときは、内釜がぬれていたり、米が入っていたりすると、正確に重量が量れません。内釜の水気を拭き取り、空にしてセットしてください。(→P20)
	● 水の計量のときに米を足したり減らしたりした	● 2回目の計量ボタンを押した後は、米の量を足したり減らしたりしないでください。米の量を変更したときは最初からやり直してください。(→P20)

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
量り炊きで うまく炊けない	● 炊飯する場所が傾いている ● 不安定な場所で炊飯している	● 炊飯する場所が傾いていたり、不安定だと、正確に量り炊きできません。水平で安定した、固い場所で炊飯してください。
	● 計量時に手などが触れた	● 計量時、本体に手などが触れると、計量が正確にできず、炊飯が上手いことがあります。計量時は本体に触れないでください。
量り炊きが できない	● 量り炊きできないメニューを選んだ	● 炊込み・おかゆ・麦飯・おこわ・煮込／蒸し・低糖質は、量り炊きはできません。
	● 計量ボタンを再度押していない	● 米を入れたら、もう一度計量ボタンを押してください。
計量ボタンを再度押しても、水計量にならない	● 米の量が少なすぎるか多すぎる	● 量り炊きできる米の量は約1合～約5.5合です。（メニューによって異なります。）量を調整して再度計量ボタンを押してください。
カロリー計量が うまくできない	● 手などが触れた ● ごはんをよそうときに炊飯器をゆらした	● ごはんをよそうときに手などが触れたり、炊飯器がゆれていると、計量が正確にできず、カロリー計量がうまくできません。ごはんをよそう前後に、炊飯器に触れたり、ゆらしたりしないでください。
	● しゃもじなどを内釜に入れた	● ごはんをよそう前後に、余計なものを炊飯器に入れたりしないでください。
	● ごはんをよそうときに、放置した	● 一定時間何もせずに放置すると、表示が消え、再びボタンを押しても最初からやり直しになります。ごはんを追加でよそったりするときは、1分以内に行ってください。（→P29）
カロリー計量が できない	● 保温を停止した	● カロリー計量は保温中のみできます。

状 態	考えられる理由	処 置
動作しない エラー表示 E1 E2 E3 E4 E5 E6 EU	● 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。
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。
	● 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。
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。
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／取消ボタンを長押しすると、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／取消ボタンを長押しするか、電源プラグを抜き差しする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／取消ボタンを長押しすると、エラー表示を消すことができます。保温／取消ボタンを長押ししてふたを開け、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。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
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 ● 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	● 炊飯中・保温中・予約中以外の人に設定してください。 ● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
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。
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	● 使用にとまないと少なくなります。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」(→P37)を試してください。
内釜から強いにおいがする	● 内釜が破損して、内部の作動液がもれている ※作動液には、もれに気が付くようにわざとにおいを付けています	● 使用を中止し、修理専用コールへご相談ください。
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。

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

● 自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

電源		AC 100V (50 / 60Hz共用)
定格消費電力（炊飯時）		1,240W
炊飯容量（最大）	無洗米/白米/新米/省エネ/早炊き	1.0L（5.5合）
	炊込み/玄米/麦飯/おこわ	0.54L（3合）
	おかゆ	全がゆ:0.27L（1.5合）、5ぶがゆ:0.09L（0.5合）
	低糖質	0.54L（3合）
区分名※ ¹		B
蒸発水量※ ¹		43.2g
年間消費電力量※ ¹		89.4kWh / 年
1回あたりの炊飯時消費電力量※ ¹		184.1Wh
1時間あたりの保温時消費電力量※ ¹		15.3Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※ ¹		0.95Wh
1時間あたりの待機時消費電力量※ ¹		0.70Wh
製品寸法		幅249×奥行353×高さ239mm
質量		6.1kg
電源コード		長さ約0.9m（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。

長年ご使用の炊飯器の点検を！

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。

切り取ってご使用ください。

銘柄選択表

銘柄ボタン 選択	銘柄		銘柄ボタン 選択	銘柄		銘柄ボタン 選択	銘柄	
こしひかり	あいちのかおり あきさかり 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	つや姫	いのちの壺 銀河のしずく ささ結 だて正夢	つや姫 はえぬき ハツシモ 雪若丸	ひとめぼれ	きぬむすめ 元気つくし ササニシキ 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	あきたこまち 秋の詩 キヌヒカリ つがるロマン 夢つくし		ゆめぴりか	あさひの夢 おぼろづき 金色の風 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 いちほまれ 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 富富富 ミルキークイーン 夢しずく

IHジャー炊飯器 RC-IF50

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：本体1年間、内釜3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。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 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
 - 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
 - 本書のご提示がない場合
 - 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 **アイリスコール 0120-311-564** (通話料無料) / 修理に関するお問い合わせ **修理専用コール 0800-170-7070** (通話料無料)
【お電話での受付時間】 平日 9:00～17:00、土日祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00 (年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

632425
290822-CKJ-QU-01
P290822-CKJ-HYJ-01