

取扱説明書(WEB)

IH ジャー炊飯器

型番:IGA50 型



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事があります。
- ・ 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 P12](#)」を必ずお読みください。
- ・ WEB マニュアルの使いかたは、「[WEB マニュアルについて 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

よく検索されているページ一覧.....	8
ご使用の前に.....	9
ご確認ください.....	9
水量／メニュー 一覧表.....	9
安全上の注意.....	12
使用上の注意.....	17
各部の名称.....	19
本体.....	20
操作パネル.....	23
付属品を確認する.....	25
使用する前に.....	26
内ぶたの取り外しかた・取り付けかた.....	26
現在時刻(時間)の合わせかた.....	28
炊飯のポイント.....	30
お米を炊く.....	30
ごはんのおいしい炊きかた.....	30
水加減.....	32
炊飯の最大量について.....	33
基本操作.....	34
より詳細な機能設定.....	37
メニューを使いこなす.....	38

フェイクライス.....	38
自動・温度調理.....	39
お手入れ.....	42
予約炊飯.....	43
保温について.....	45
水の目盛一覧.....	49
炊き上がり時間の目安.....	50
米銘柄選択表.....	52
レシピサイト.....	54
レシピについて.....	54
フェイクライスについて.....	55
お手入れ.....	59
本体(内側・外側・底面).....	59
においが気になるときのお手入れ.....	62
内釜・しゃもじ.....	63
内ぶた.....	64
蒸気口.....	65
こまったときは.....	66
うまく炊飯できないときは.....	66
故障かな？と思ったら.....	71
こんな表示が出たときは(エラー表示).....	73
その他の情報.....	75

廃棄について.....	75
仕様.....	76
保証とアフターサービス.....	77
保証規定.....	78
お問い合わせ.....	79

よく検索されているページ一覧

このページでは、取扱説明書内でよく検索されているページをまとめています。気になるリンクをタップしてご覧ください。

[→現在時刻\(時間\)の合わせかた P28](#)

[→水量／メニュー 一覧表 P9](#)

[→基本操作 P34](#)

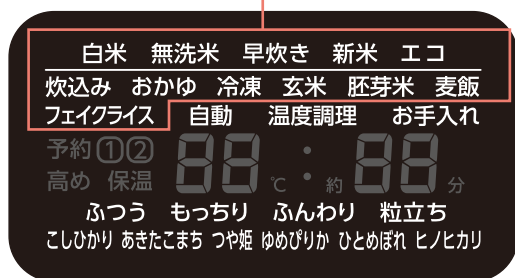
[→予約炊飯 P43](#)

[→こんな表示が出たときは\(エラー表示\) P73](#)

ご使用の前に ご確認ください

水量／メニュー 一覧表

メニュー



使用メニュー	炊きたいご飯	使用水位線
白米	白米	白米・ 無洗米・ 新米
無洗米	無洗米	白米・ 無洗米・ 新米
早炊き	早炊き	早炊き・エコ
新米	新米	白米・ 無洗米・ 新米
エコ	エコ	早炊き・エコ
炊込み	炊込み	白米・ 無洗米・ 新米
炊込み	おこわ	白米・ 無洗米・ 新米
おかゆ	おかゆ	おかゆ (5 ぶ/全)
冷凍	冷凍	白米・ 無洗米・ 新米
玄米	玄米	玄米
玄米	発芽玄米	玄米
胚芽米	胚芽米	白米・ 無洗米・ 新米

麦飯	麦飯	麦飯 (1 割/3 割)
麦飯	雑穀米	麦飯 (1 割/3 割)
麦飯	もち麦	麦飯 (1 割/3 割)
麦飯	押し麦	麦飯 (1 割/3 割)
フェイク ライス 1	オートミール がゆ	おかゆ(全)
フェイク ライス 2	オートミール ごはん	135mL/ 1 カップ
フェイク ライス 3	キヌアごはん	白米・ 無洗米・ 新米
フェイク ライス 4	カリフラワー ごはん	白米・ 無洗米・ 新米
フェイク ライス 5	ブロッコリー ごはん	白米・ 無洗米・ 新米
フェイク ライス 6	白滝ごはん	白滝
フェイク ライス 7	豆腐ごはん	白米・ 無洗米・ 新米

メニュー	食感 設定	米銘柄 設定	炊飯 容量	保温	予約 炊飯
白米	○	○	1～5.5 合	○	○
無洗米	○	○	1～5.5 合	○	○
早炊き	-	-	1～5.5 合	○	-
新米	-	○	1～5.5 合	○	○
エコ	-	-	1～5.5 合	○	○
炊込み	-	-	1～3 合	△	-
おこわ	-	-	1～3 合	△	-
おかゆ	-	-	0.5～ 1.5 合	△	○
冷凍	-	-	1～5.5 合	○	○
玄米	-	-	1～3 合	△	○
発芽玄米	-	-	1～3 合	△	○

胚芽米		-	-	1～5.5 合	△	○
麦飯		-	-	1～3 合	△	○
雑穀米		-	-	1～3 合	△	○
もち麦		-	-	1～3 合	△	○
押し麦		-	-	1～3 合	△	○
フェイク ライス 1	オートミール がゆ	-	-	0.5～ 1.5 合	△	-
フェイク ライス 2	オートミール ごはん	-	-	1 合	△	-
フェイク ライス 3	キヌアごはん	-	-	1～3 合	△	-
フェイク ライス 4	カリフラワー ごはん	-	-	1～3 合	△	-
フェイク ライス 5	ブロッコリー ごはん	-	-	1～3 合	△	-
フェイク ライス 6	白滝ごはん	-	-	1～3 合	△	-
フェイク ライス 7	豆腐ごはん	-	-	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。

→ [警告 P12](#)

→ [注意 P15](#)

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。 ・ 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。
 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。 ・ 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 P79 (☎ 電話をかける)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。
 分解禁止	・ 分解・修理・改造しない 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 P79 (☎ 電話をかける)にご相談ください。
	・ 本体底面の吸気口・排気口や隙間にピンや針金などの金属物を入れない 感電・けがの原因になります。 ・ 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。 ・ 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。 ・ 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。 ・ 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 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。
	・ 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 P79 (☎ 電話をかける)へお問い合わせください。

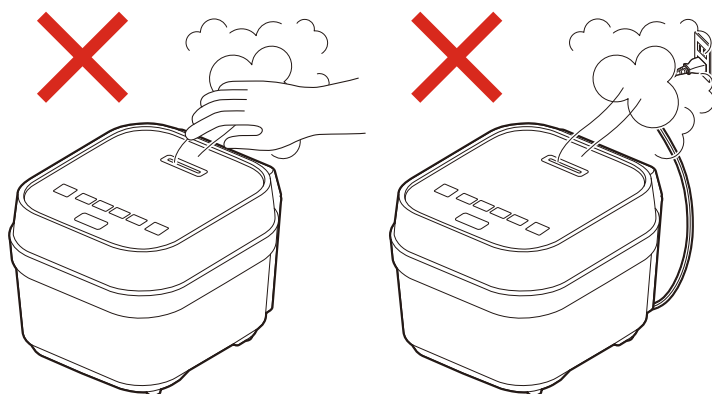


水ぬれ禁止

- ・ 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。

炊飯中は

- ・ 絶対にふたを開けない
- ・ 持ち運ばない
- ・ 蒸気口に顔や手を近づけない
やけど・事故の原因になります。
- ・ 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。





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。
	・ 棚の耐荷重を守る 耐荷重 15kg 以上のものを使ってください。 落下によるけが・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。
	・ 空炊きをしない 変形・変色・故障の原因になります。
 プラグを抜く	・ 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。
	・ 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。
	使用中は ・ 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。



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。

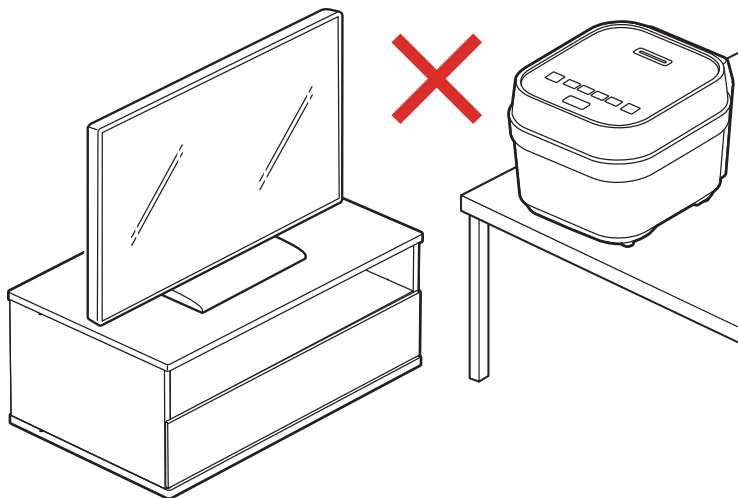
使用上の注意

◆使用上のお願い

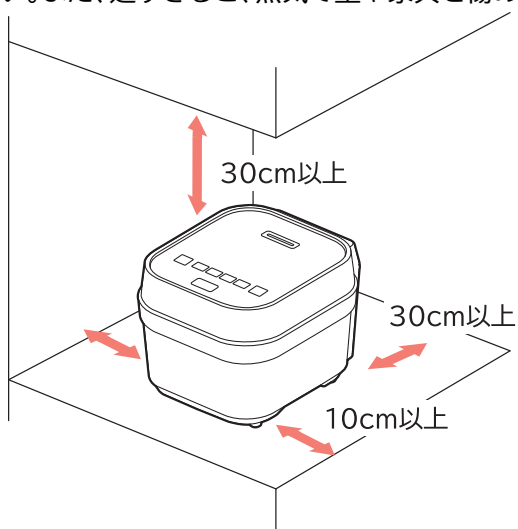
- ・ こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたなどがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- ・ 内釜の内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- ・ 使用にともない、内釜が変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- ・ 使い始めはプラスチックやゴムのおおいを感じる場合があります。
ご使用とともに少なくなります。
- ・ 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- ・ 内釜をセットしている場合、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。
- ・ 内釜のふちや底、底温度センサーおよびふた温度センサーに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。
- ・ 内ぶたは使用後毎回洗ってください。
- ・ 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極力保温しない
 - 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
 - 食器洗い乾燥機に入れない
 - 食器など硬いものを入れない
 - 落下させない

◆使用場所について

- ・ 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。



- ・ 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
- ・ 硬い安定した台の上で使用してください。

◆音について

- ・ 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。

◆本書の表記と内容について

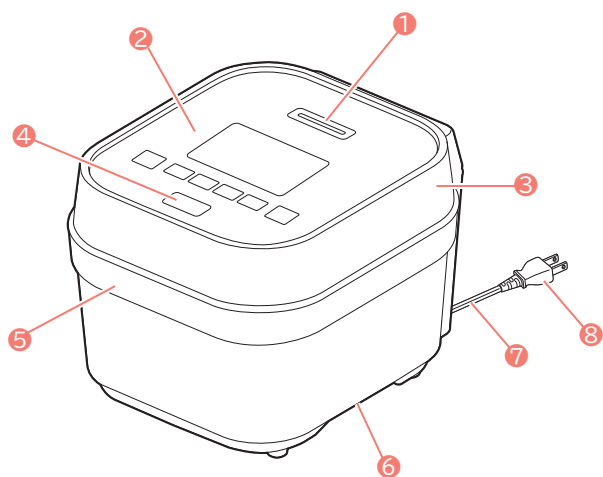
- ・ 本製品の仕様および機能などは、予告なく変更されることがあります。
- ・ 本書に記載されているイラストは、実際とは異なる場合があります。

各部の名称

説明は、下記のリンクをクリックしてください。

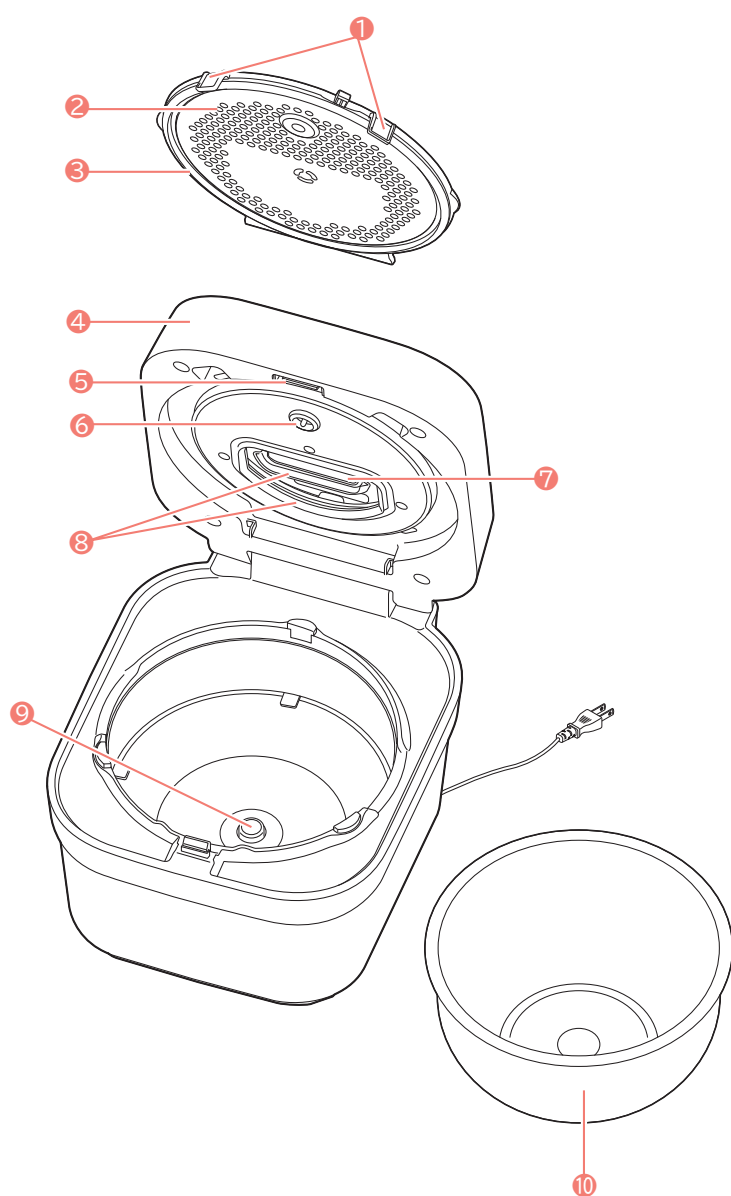
- [本体 P20](#)
- [接続パネル P23](#)

本体



- ① 蒸気口
- ② 操作パネル
- ③ ふた
- ④ フックボタン
- ⑤ 本体
- ⑥ 持ち手(左右二か所)
- ⑦ 電源コード
- ⑧ 電源プラグ

—内部

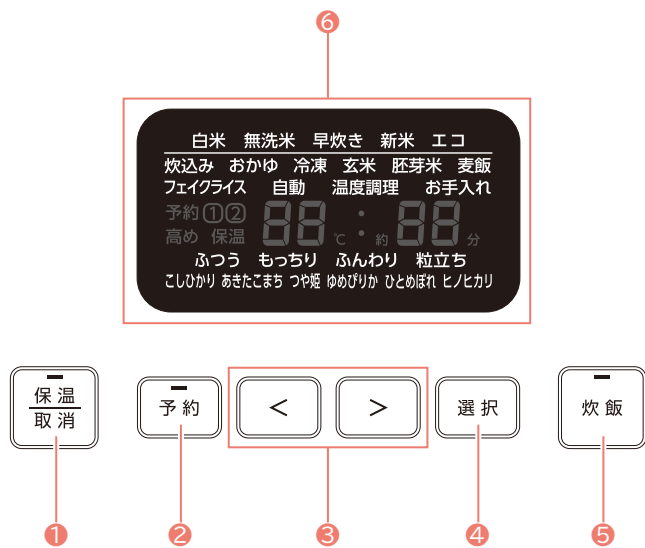


- ① 内ぶた取っ手
- ② 内ぶた
- ③ 内ぶたパッキン
- ④ ふた
- ⑤ フック
- ⑥ ふた温度センサー
- ⑦ 蒸気口
- ⑧ 蒸気口パッキン
- ⑨ 底温度センサー
- ⑩ 内釜

関連ページ

- [操作パネル P23](#)
- [付属品を確認する P25](#)

操作パネル



① 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。

② 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。(→[予約炊飯 P43](#))

③ <ボタン・>ボタン

時計や予約時刻(時間)の設定、メニュー、食感、米銘柄を選択するときに使用します。温度調理メニューで、時間と温度の設定をするときに使用します。(→[現在時刻\(時間\)の合わせかた P28](#)、[自動・温度調理 P39](#))

④ 選択ボタン

食感・米銘柄選択画面への移行(白米、無洗米、新米)、メニュー番号選択画面への移行(フェイクライス、自動)、調理温度・時間の選択画面への移行(温度調理)、保温モードの変更をするときに使用します。

⑤ 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。

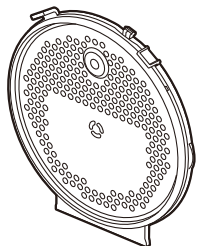
⑥ 表示部

関連ページ

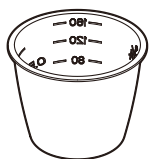
- [本体 P20](#)
- [付属品を確認する P25](#)

付属品を確認する

内ぶた(予備)



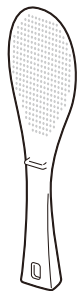
白米用計量カップ(約 180mL／1 合)※すりきりで 1 合



無洗米用計量カップ(約 171mL／1 合)※すりきりで 1 合



しゃもじ

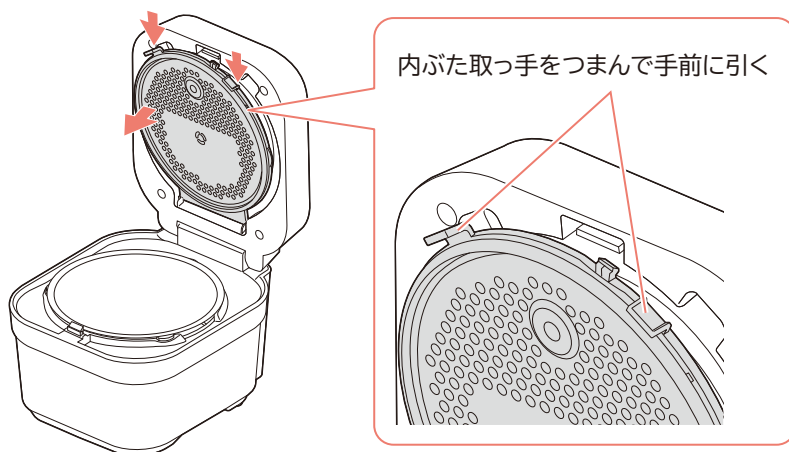


使用する前に

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

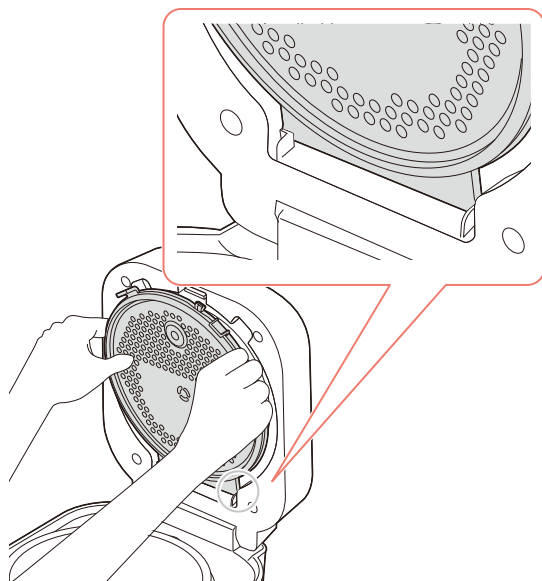
取り外しかた

内ぶた取っ手をつまんで、手前に引っ張る



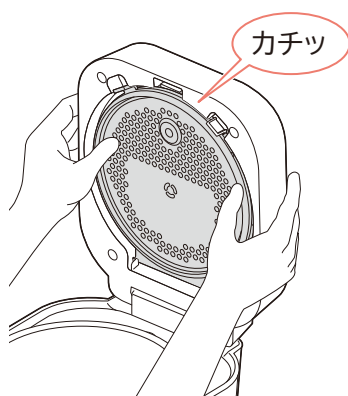
取り付けかた

内ぶた下部の突起をふた内側の突起に引っ掛ける



内ぶたを奥までカチッとなるまで押し込む

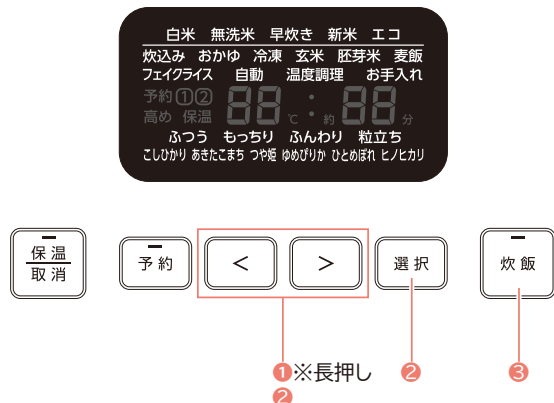
2



現在時刻(時間)の合わせかた

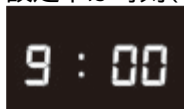
本製品にはタイマー機能があります。現在時刻(時間)がずれているときは、以下の手順で調整してください。

※炊飯中、保温中、予約中は現在時刻(時間)を調整できません。



  のどちらかを長押しする

- 1
- ・ 設定中は時刻(時間)のみ表示します。



  を押して時刻(時間)を設定する

- 2
- ・  を押すと「時」「分」を切り替えます。
 - ・ 長押しすると早送りになります。
 - ・ 何も操作しないと約 5 秒後に設定内容が確定します。

3  を押して、時刻(時間)を確定する

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間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。

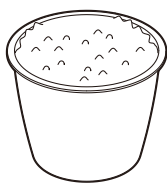
炊飯のポイント

お米を炊く

ごはんのおいしい炊きかた

付属の計量カップで米を計量する

- ・ 計量カップすりきりで 1 合です。
- ・ 0.5 合を量るときは、1/2 の目盛に合わせてください。



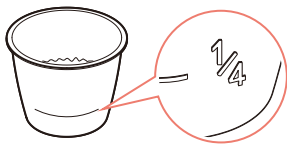
白米(1 合)用計量カップ



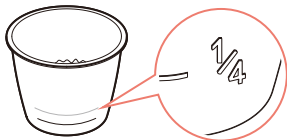
無洗米(1 合)用計量カップ

■ 麦(もち麦・押し麦)、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。

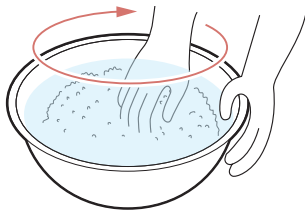


※麦や雑穀は水加減をしてから、上にのせます。

- ・ 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。
- ・ 精米した米は時間経過で劣化が進みます。また、精米してから時間が経った米は割れたり、炊き上がりがパサついたりすることがあります。
- ・ おいしく食べられる期限は以下を目安にしてください。
夏: 精米後 2 週間
冬: 精米後 2 か月
- ・ 米は、密閉できる容器に入れて冷暗所(冷蔵庫など)に保管するとおいしさが長持ちします。

ボウル(または内釜)に、米とたっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、水をすぐに捨てる
これを 2 回繰り返す

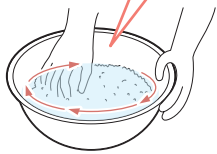
2



同様に水を入れた後、指を立てて軽やかき混ぜるように洗い、水を捨てる
これを 3 回繰り返す

3

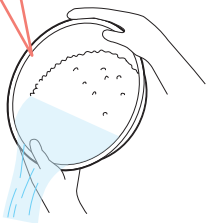
指を立てて、ボウルの内面に
沿うようにかき混ぜる



たっぷりの水を入れて、米は洗わずに水切りする

米は洗わずに水を捨てて、
水切りする

4



5 洗った米を内釜にいれる(→[水加減 P32](#))

- ・ 無洗米は洗う必要はありませんが、水が白くにごることがあります。
そのまま炊飯すると、焦げやふきこぼれにより、うまく炊けないことがあります。
水が白くにごるときは、1～2 回水を入れ替えて軽くすすいでください。
- ・ お湯で洗わないでください。
- ・ 米を洗うのに時間をかけすぎないでください。
- ・ 力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。
- ・ 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。

水加減

洗った米を内釜に入れて水平なところに置き、炊きたいメニュー・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。

- ・ 内釜を回すように動かして、米が平らになるようにならしてください。
- ・ 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食感に差が出ます。
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、**白米・無洗米**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。

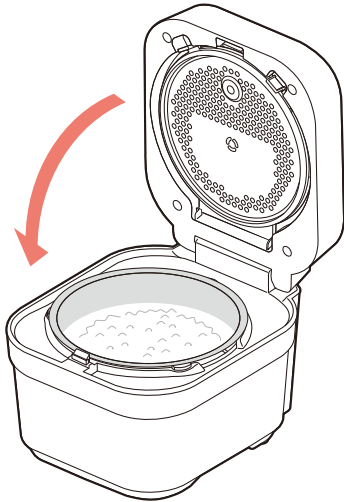
炊飯の最大量について

炊飯メニュー		炊ける最大量
白米		5.5 合
無洗米		5.5 合
早炊き		5.5 合
新米		5.5 合
エコ		5.5 合
炊込み		3 合
おかゆ	全がゆ:1.5 合	
	5 ぶがゆ:0.5 合	
冷凍		5.5 合
玄米		3 合
胚芽米		5.5 合
麦飯		3 合
フェイクライス		炊ける最大量
01	オートミールがゆ	1.5 合
02	オートミールごはん	3 合
03	キヌアごはん	3 合
04	カリフラワーごはん	3 合
05	ブロッコリーごはん	3 合
06	白滝ごはん	3 合
07	豆腐ごはん	3 合

基本操作

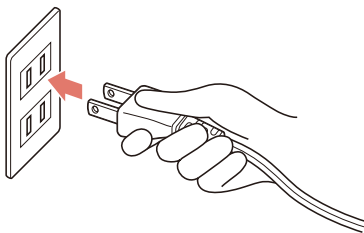
1 炊飯の準備をする(→[ごはんのおいしい炊きかた P30](#))

2 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。
- 内ふたがしっかり取り付けであ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。

3 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、を押してください。

  と  でメニューを選び、 を押す

-   を押すと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。
- 白米、無洗米メニューでは、 を押すと食感を設定することができます。

- ・ 白米、無洗米、新米メニューでは、を押すと米銘柄を設定することができます。
(食感、米銘柄の設定中にメニューを選び直す場合は、もしくはを押してください。)

※炊き分けは「[より詳細な機能設定 P37](#)」「銘柄によって炊き分ける」をご覧ください。

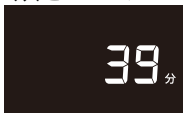
を押して、炊飯を開始する

- ・ 炊飯ランプが点灯します。

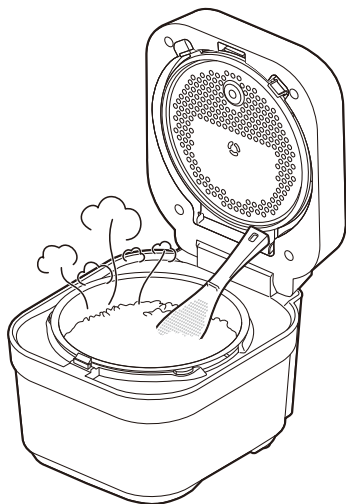


- ・ 電源プラグを抜いても、選んだメニューや炊き分けは記憶されます。

- ・ 炊き上がりまでの残り時間が表示されます。



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。
- ・ 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。



※保温は 24 時間以上しないでください。

- 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。

より詳細な機能設定

—お好みの食感・米銘柄に設定する

炊き分けは白米、無洗米、新米メニューのみ選択できます。(新米メニューは米銘柄のみ選択できます)

選択

を押す

- ・ **ふつう** が点滅します。

お好みに合わせて、 を押して炊き分けを選択します。

ふつう



もっちり



ふんわり



粒立ち



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

1

2

もう一度、を押す

- ・ 食感と米銘柄は一緒には選択できません。
- ・ 米銘柄にない銘柄については、「[米銘柄選択表 P52](#)」を参考にして選んでください。[米銘柄選択表 P52](#) にもない銘柄やブレンド米は、ふつう(銘柄表示が全て消灯)で炊飯してください。

メニューを使いこなす

フェイクライス

オートミールがゆなどのフェイクライスを炊くときに選びます。

調理方法は[フェイクライスについて P55](#)をご確認ください。

1

  で **フェイクライス** を選択する

- ・ ボタンを押すたびに、点滅するメニューが切り替わります。**フェイクライス** を点滅させます。

2

 を押す

- ・ **フェイクライス** が点灯し、メニュー番号表示に切り替わります。

3

  でメニュー番号を選択する

メニュー番号	メニュー名
01	オートミールがゆ
02	オートミールごはん
03	キヌアごはん
04	カリフラワーごはん
05	ブロッコリーごはん
06	白滝ごはん
07	豆腐ごはん

- ・ ボタンを押すたびに、番号が切り替わります。
- ・ ボタンを長押しすると番号を早送りできます。

4

 を押す

- ・ 炊飯を開始します。
- ・ 残り時間が表示されます。

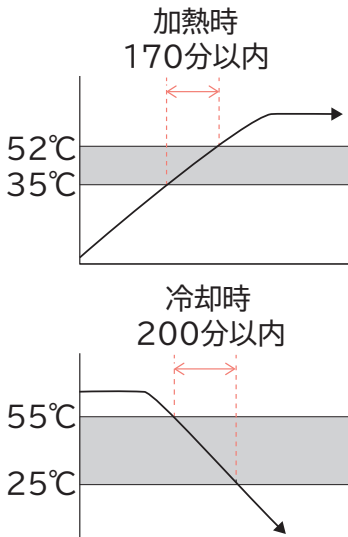
自動・温度調理



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、直接手で食材に触れないでください。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 調理時・保温時は菌が繁殖する 5 ～ 55℃の温度帯は避けるようにしてください。
- ・ 調理時の食材の中心の温度が、以下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



- ・ 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くなります。
- ・ 調理したものは、早めに食べきってください。
- ・ 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。

1

< > で **自動** または **温度調理** を選択する

- ・ ボタンを押すたびに、点滅するメニューが切り替わります。**自動** または **温度調理** を点滅させます。

2

選択

を押す

- ・ **自動** または **温度調理** が点灯し、メニュー番号表示または温度・時間表示に切り替わります。

< > でメニュー番号または温度・時間を選択する

- ・ ボタンを押すたびに、メニュー番号、温度・時間が切り替わります。
- ・ ボタンを長押しすると早送りできます。
- ・ 温度調理の場合は、

選択

を押すと「温度」と「時間」が切り替わります。

自動 の場合

メニュー番号 (初期表示:01)
01、02、03、04、05、06、07、08、09、10、11

3

温度調理 の場合

温度 (初期表示:40℃)	時間 (初期表示:10 分)
40℃、45℃、 50℃、55℃、 60℃、65℃、 70℃、75℃、 95℃	10 分、20 分、 30 分、40 分、 50 分、60 分、 70 分、80 分、 90 分、 2H、3H、4H、 5H、6H、7H、 8H

※95℃設定時は、2H まで設定可能

4

炊飯

を押す

- 調理を開始します。

お手入れ

パッキンのおいが気になる場合のお手入れ時に選択します。

詳しい手順は(→[においが気になるときのお手入れ P62](#))をご確認ください。

予約炊飯

設定した時刻(時間)にご飯を炊き上げることができます。

予約炊飯する前に

炊飯器の時計が正しい時刻(時間)になっているか確認してください。ずれている場合は、予約する前に以下の手順で正しい時刻(時間)に合わせてください。(→[現在時刻\(時間\)の合わせかた P28](#))

1.   のどちらかを長押しする
2.   を押して時刻(時間)を設定する
3.  を押して、時刻(時間)を確定する

予約炊飯

1

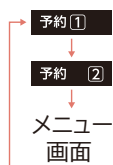
  を押してメニューを選ぶ

※早炊き・炊込み・フェイクライス・自動・温度調理・お手入れは予約炊飯では選べません。

※白米/無洗米の「もっちり」「ふんわり」「粒立ち」は予約炊飯では選べません。

2

 を押して予約 1 か予約 2 を選ぶ



- ・ 予約ランプが点滅し、予約番号と時間表示が点滅します。

点滅



- ・ 途中で操作を取り消すときは  を押してください。

3

  で予約時刻(時間)を設定する

- ・ ボタンを押し続けると早送りできます。

- ・  押すと「時」「分」を切り替えられます。
- ・ 設定した時刻(時間)は記憶されます。

※予約時刻(時間)は 24 時間表示です。

を押す

- ・ 予約ランプが点灯して、予約炊飯が始まります。
- ・ 予約時刻(時間)が表示されます。現在時刻を確認したいときは、 または  を押すと約 2 秒間表示されます。
- ・ 予約時間(時間)になると、炊飯ランプが点灯、予約ランプが消灯します。

※予約を取り消したり、炊飯を途中で停止するときは、 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 10 分未満
新米	1 時間 10 分未満
エコ	1 時間未満
おかゆ	1 時間 15 分未満
冷凍	1 時間 10 分未満
玄米	1 時間 30 分未満
胚芽米	1 時間 15 分未満
麦飯	1 時間 20 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。

保温について

- [保温についての注意 P46](#)
- [誤って保温を停止したときは P47](#)
- [保温を停止するには P48](#)
- [保温温度を変更するには P48](#)

—保温についての注意

- 保温は 24 時間以上しないでください。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ベチャベチャになったりします。
- 12 時間以上の保温は極力せずに、ラップで包み、冷凍庫での保存をおすすめします。
- 温度調理は保温になりません。
- 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。
- しゃもじを入れたまま保温しないでください。においの原因になります。

※エコ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。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



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。

白米を選択しているときは



- を 1 回押すと、再び保温になります。

白米以外を選択している場合は



- を 2 回押して保温にしてください。



(を 1 回押したときは、白米に戻ります。)

—保温を停止するには



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。

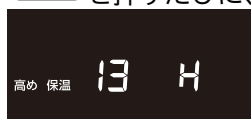
消灯



—保温温度を変更するには

保温中に  を押してください。

- ・  を押すたびに、高め保温と通常保温が切り替わります。



〈高め〉



〈通常〉

※エコ炊飯時の保温温度は変更できません。

水の目盛一覧

炊飯メニュー

メニュー	使用水位線
白米	白米・無洗米・新米
無洗米	白米・無洗米・新米
早炊き	早炊き・エコ
新米	白米・無洗米・新米
エコ	早炊き・エコ
炊込み	白米・無洗米・新米
おかゆ	おかゆ(5 ぶ／全)
冷凍	白米・無洗米・新米
玄米	玄米
胚芽米	白米・無洗米・新米
麦飯	麦飯(1 割／3 割)

フェイクライス

メニュー	使用水位線
01 オートミールがゆ	おかゆ(全)
02 オートミールごはん	135mL／1 カップ
03 キヌアごはん	白米・無洗米・新米
04 カリフラワーごはん	白米・無洗米・新米
05 ブロッコリーごはん	白米・無洗米・新米
06 白滝ごはん	白滝
07 豆腐ごはん	白米・無洗米・新米

炊き上がり時間の目安

炊飯メニュー

メニュー		炊飯時間の目安
白米	ふつう	約 50～65 分
	もちり	約 50～65 分
	ふんわり	約 55～70 分
	粒立ち	約 50～65 分
	こしひかり	約 50～65 分
	あきたこまち	約 50～65 分
	つや姫	約 50～65 分
	ゆめぴりか	約 50～60 分
	ひとめぼれ	約 50～65 分
	ヒノヒカリ	約 50～65 分
無洗米	ふつう	約 50～65 分
	もちり	約 50～65 分
	ふんわり	約 55～70 分
	粒立ち	約 50～65 分
	こしひかり	約 50～65 分
	あきたこまち	約 55～65 分
	つや姫	約 50～65 分
	ゆめぴりか	約 50～65 分
	ひとめぼれ	約 55～65 分
	ヒノヒカリ	約 50～65 分
早炊き		約 25～35 分
新米	ふつう	約 45～60 分
	こしひかり	約 45～60 分
	あきたこまち	約 50～65 分
	つや姫	約 50～65 分
	ゆめぴりか	約 50～60 分
	ひとめぼれ	約 50～65 分
	ヒノヒカリ	約 50～65 分
エコ		約 45～55 分
炊き込み		約 60～70 分
おかゆ		約 55～70 分
冷凍		約 50～65 分

玄米	約 65～85 分
胚芽米	約 60～70 分
麦飯	約 60～75 分

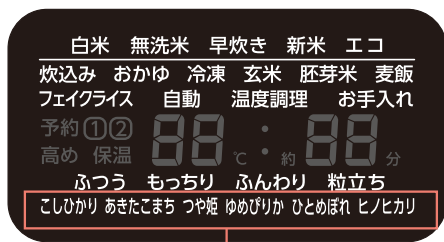
—フェイクライス

メニュー	炊飯時間の目安
01 オートミールがゆ	約 20～25 分
02 オートミールごはん	約 20～25 分
03 キヌアごはん	約 50～60 分
04 カリフラワーごはん	約 60～75 分
05 ブロッコリーごはん	約 65～80 分
06 白滝ごはん	約 55～70 分
07 豆腐ごはん	約 55～65 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。

米銘柄選択表



米銘柄

銘柄		米銘柄ボタン選択
あ行	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
	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
	いのちの壱	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
か行	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
さ行	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
た行	だて正夢	ゆめぴりか

	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
な行	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
は行	はえぬき	つや姫
	ハツシモ	つや姫
	ハナエチゼン	つや姫
	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	こしひかり
ま行	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
や行	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

レシピサイト

レシピについて

調理については、[レシピサイト](#)をご確認ください。

フェイクライスについて

- [オートミールがゆ P55](#)
- [米化オートミール P55](#)
- [キヌアごはん P56](#)
- [カリフラワーごはん P56](#)
- [ブロッコリーごはん P57](#)
- [白滝ごはん P57](#)
- [豆腐ごはん P58](#)

オートミールがゆ

使用メニュー

フェイクライス 1

【材料】

オートミール

白米用計量カップで 0.5～1.5 カップ

- ・ 水位線 1 目盛当たり 1 カップ分のオートミールが必要

【作りかた】

- 1 必要な分のオートミール※を用意する。
- 2 1 のオートミールを内釜に入れ、**おかゆ全**の水位目盛(炊くオートミールの合数分の水位線まで)に水を入れる。
- 3 フェイクライス 1 メニューを選び、を押す。
- 4 炊き上がったら、軽くほぐしながら混ぜる。

※ここでのオートミールは【アイリスフーズ株式会社 オートミール】を使用しています。

米化オートミール

使用メニュー

フェイクライス 2

【作りかた】

オートミール

白米用計量カップで 1 カップ

【作りかた】

- 1 必要な分のオートミール※を用意する。
- 2 水を 110g 入れる。

3 フェイクライス 2 メニューを選び、を押す。

4 炊き上がったら、軽くほぐしながら混ぜる。

※ここでのオートミールは【アイリスフーズ株式会社 オートミール】を使用しています。

キヌアごはん

使用メニュー フェイクライス 3

【作りかた】

米 1～3 合
キヌア 1 合あたり大さじ 1

【作りかた】

- 1 洗米した米を内釜に入れ、規定の水位線まで水を入れる。
- 2 キヌアを軽く洗い、水気を取って内釜に入れる。
- 3 フェイクライス 3 メニューを選び、を押す。
- 4 炊き上がったらご飯をほぐしながらキヌアと混ぜる。

カリフラワーごはん

使用メニュー フェイクライス 4

【作りかた】

米 1～3 合
カリフラワー 1 合あたり 1/3 株
※1 株 = 500 g と仮定

【作りかた】

- 1 炊く米の量と同量(g)のカリフラワーを用意する。(米 1 合あたり 1/3 株)
- 2 カリフラワーは余分な茎や葉を除き、きれいに洗い、よく水を切る。
- 3 洗米した米を内釜に入れ、**白米・無洗米**の水位目盛(炊く米の合数分の水位線まで)に水を入れる。
- 4 米の上に 2 のカリフラワーを茎が下になるようにのせ、ふたを閉める。(具材と米は混ぜないでください)
- 5 フェイクライス 4 メニューを選び、を押す。

- 6 炊き上がったら、カリフラワーが細くなるようにほぐしながらごはんと混ぜる。
(混ぜる前に塩をおこのみで入れると食べやすくなります)

ブロッコリーごはん

使用メニュー フェイクライス 5

【作りかた】

米 1～3 合

ブロッコリー 1 合あたり 1/3 株
※1 株 = 500 g と仮定

【作りかた】

- 1 炊く米の量と同量(g)のブロッコリーを用意する。(米 1 合あたり 1/3 株)
- 2 ブロッコリーは余分な茎や葉を除き、きれいに洗い、よく水を切る。
- 3 洗米した米を内釜に入れ、**白米・無洗米**の水位目盛(炊く米の合数分の水位線まで)に水を入れる。
- 4 米の上に 2 のブロッコリーを茎が下になるようにのせ、ふたを閉める。(具材と米は混ぜないでください)
- 5 フェイクライス 5 メニューを選び、を押す。
- 6 炊き上がったら、ブロッコリーが細くなるようにほぐしながらごはんと混ぜる。
(混ぜる前に塩をおこのみで入れると食べやすくなります)

白滝ごはん

使用メニュー フェイクライス 6

【作りかた】

米 1～3 合

ブロッコリー 1 合あたり 150g

【作りかた】

- 1 炊く米の量と同量(g)の白滝を用意する。(米 1 合あたり 150g)
- 2 白滝はあく抜きをして、よく水を切る。
- 3 水を切った白滝をみじん切りにする。
- 4 洗米した米を内釜に入れ、**白滝**の水位目盛(炊く米の合数分の水位線まで)に水を入れる。

- 5 米の上に 3 の白滝をのせ、ふたを閉める。(具材と米は混ぜないでください)
- 6 フェイクライス 6 メニューを選び、を押す。
- 7 炊き上がったら、ほぐしながら白滝とごはんを混ぜる。

豆腐ごはん

使用メニュー

フェイクライス 7

【作りかた】

米

1～3 合

木綿豆腐

1 合あたり 0.5 丁

※1 丁 = 300 g と仮定

【作りかた】

- 1 炊く米の量と同量(g)の木綿豆腐を用意する。(米 1 合当たり 0.5 丁)
- 2 木綿豆腐はよく水を切る。
- 3 洗米した米を内釜に入れ、白米・無洗米の水位目盛(炊く米の合数分の水位線まで)に水を入れる。
- 4 米の上に 2 の木綿豆腐をのせ、ふたを閉める。(具材と米は混ぜないでください)
- 5 フェイクライス 7 メニューを選び、を押す。
- 6 炊き上がったら、ほぐしながら木綿豆腐とごはんを混ぜる。

お手入れ

本体(内側・外側・底面)



注意

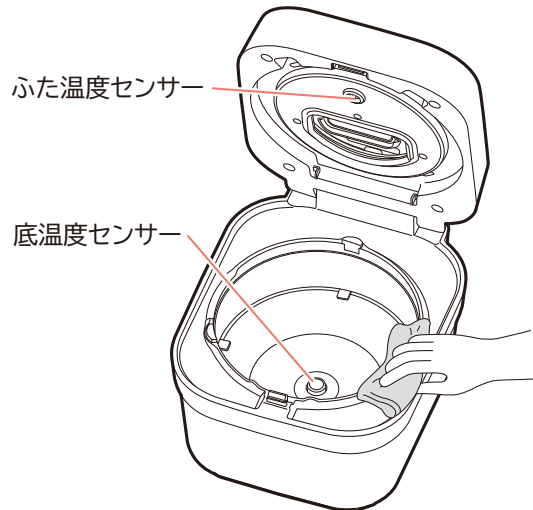
- ・ お手入れは、必ず調理や保温を停止し、電源プラグを抜いて、内釜・本体が十分冷えてから行ってください。
- ・ 本体は水洗いしないでください

- ・ 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底温度センサーに米つば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

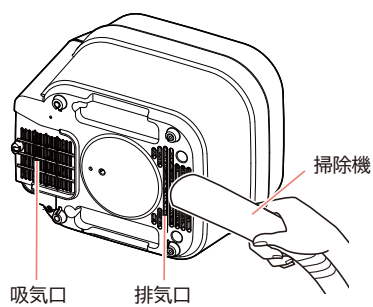
- ・ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、洗剤分が残らないように、かたく絞った布などで水拭きしてください。



—本体(底面)

掃除機などで定期的に取り除く

- ・ 月1回程度を目安に確認し、汚れているときは掃除機などでほこりやごみを取り除いてください。



においが気になるときのお手入れ

—パッキンのにおいが気になる場合:お手入れモード

次の方法でお手入れを行うと、においを低減することができます。においによっては完全に落ちないものもあります。

1

内釜に水を入れ、ふたを閉める

- ・ 水量:「白米」の水位目盛「1」まで

2



を押して、**お手入れ**を選択する

3



を押す

- ・ ブザー音が鳴り、お手入れを開始します
- ・ お手入れ時間の目安:約 45 分
(実際のお手入れモード終了までの時間は、室温・水温・電圧・水量などにより変わります)

4

お手入れモードが終了

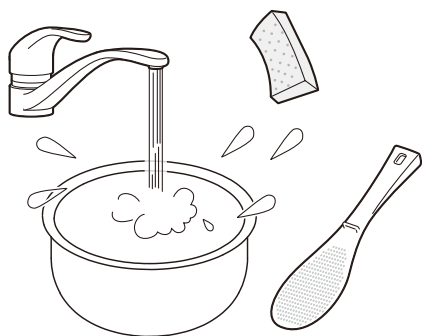
- ・ ブザー音が鳴り、自動的にメニュー選択画面に戻ります
- ・ 内部は大変熱くなっていますので、必ず本体が冷めてからお湯を捨ててください。その後、全体のお手入れをしてください

！ お願い

- ・ 空だきはしないでください。
- ・ 水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。
- ・ お手入れモードを行うときは、水は決められた量より多く入れないでください。
- ・ お手入れモード中は、蒸気口より勢いよく蒸気が出ますので、やけどなどにご注意ください。
- ・ お手入れモード終了後、内部が熱いうちにふたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがありますので、やけどにご注意ください。

内釜・しゃもじ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ・ 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。

ポイント

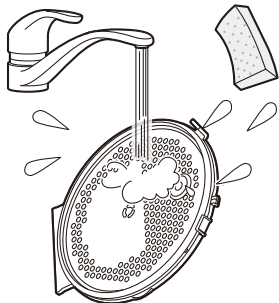
内釜の汚れが落ちにくいとき・炊込みごはんや調理後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

- ・ やわらかいスポンジなどを使用してください。
- ・ 洗った後はよく乾かしてください。

内ぶた

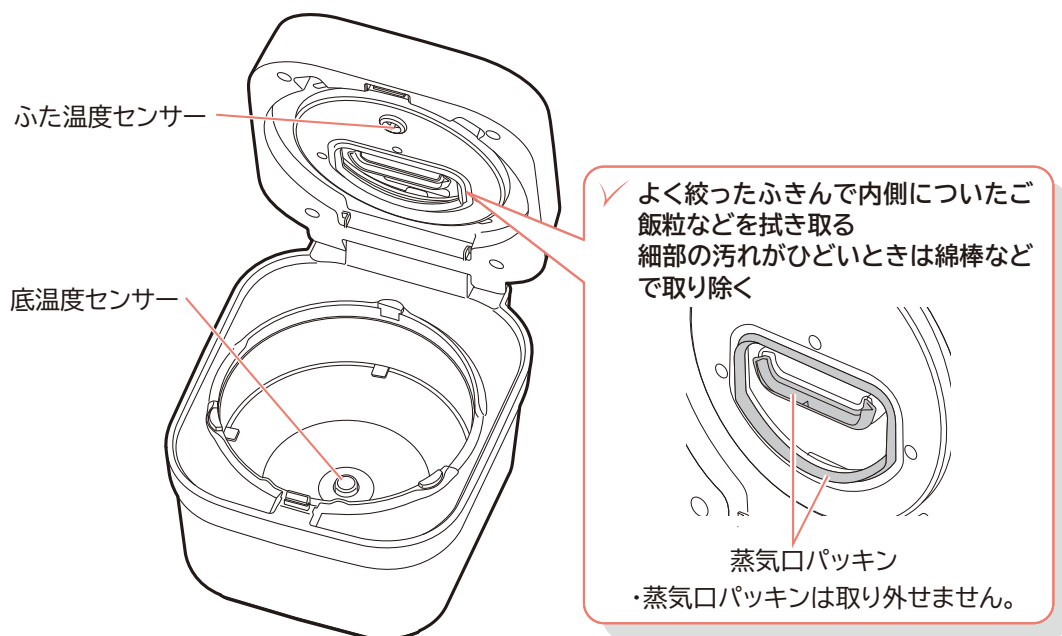
※内ぶたの取り付け・取り外しについては、「[内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P26](#)」を参照してください。

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



- 内ぶたパッキンにごはんつぶなどがこびりついているときは、取り除いてください。おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になります。
 - 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。

蒸気口



こまったときは

うまく炊飯できないときは

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

→電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？

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

→米の量は正しいですか？

計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→[基本操作 P34](#)、[付属の計量カップで米を計量する P30](#))

→水の量は正しいですか？

内釜の水位目盛に合わせて正しく水加減してください。(→[水加減する P30](#)、[水量／メニュー 一覧表 P9](#))

→炊飯メニューをまちがえていませんか？

炊飯するものに合ったメニューを選んでください。(→[基本操作 P34](#))

→エコ・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場合があります

通常のメニューで炊飯するか、水の量を調節してください。

→吸水済みの米を炊くと、やわらかくなる場合があります

早炊きメニューで炊飯してみてください。

→内ぶたが正しく付いていますか？

内ぶたを正しく取り付けてください。

→炊飯する場所の標高が高くありませんか？

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。

→本体と内釜の間に異物(米つぶや焦げ付きなど)が挟まっていませんか？

本体内側と内釜をお手入れしてください。(→[本体\(内側・外側\) P59](#)、[内釜・しゃもじ P63](#))

－食感の設定ができない

→白米、無洗米のみ、食感の設定ができます

白米、無洗米にして設定してください。

－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ませんか？

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。

－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は十分ですか？

炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。(→[基本操作 P34](#))

－白い膜ができる

→米のでんぷん質が膜状になったものです

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

→水が少なくありませんか？

水の量を正しく目盛に合わせてください。(→[水が目盛一覧 P49](#))

→洗米が不十分でぬかが残っていませんか？

ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→[米を洗う P30](#))

→エコ・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ります

標準で炊飯してみてください。

→麦を混ぜて炊飯していませんか？

麦が入っているとおこげがでやすくなります。気になる場合は、麦をよく洗ってから加えてください。

→麦を混ぜて予約炊飯をしていませんか？

麦飯は予約炊飯をすると、おこげが濃くなる場合があります。

－炊飯中にふきこぼれる

→水が多すぎませんか？

水の量を正しい目盛(種類)に合わせてください。(→[水の目盛一覧 P49](#))

→洗米が不十分でぬかが残っていませんか？

ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→[米を洗う P30](#))

→おかゆをおかゆメニュー以外で炊いていませんか？

必ずおかゆメニューで炊いてください。

－水がはじけるような音がする

→内釜の外側・本体の内側に水滴が付いていませんか？

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

→少量のごはんを長時間保温していませんか？

保温は 30 時間以上しないでください。保温時間が長くなる場合は、ラップなどに包んで冷凍保存してください。

→やわらかいごはんはこびりつきやすくなります

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ませんか？

保温は 30 時間以上しないでください。

→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ていませんか？
軟水を使って炊飯してください。

→洗米が不十分でぬかが残っていませんか？
ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→[米を洗う P30](#))

→麦を混ぜて炊飯していませんか？
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。

—保温したごはんがかたくなった

→少量のごはんを保温していませんか？
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。

→ふたが開いていませんか？
ふたが開いていると適切に保温ができません。

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 P79](#)( [電話をかける](#)) へお問い合わせください。



警告

・ ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

- ・ [お問い合わせ P79](#)

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。

－炊飯中に「ブーン」または「ジー」という音がする

→冷却ファンが回ると「ブーン」という音がします

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」という音がします

異常ではありません。そのままご使用ください。

－表示部がくもる

→内釜と本体の間に水分が入って、蒸気が発生しています

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ます

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 P79](#) (☎ [電話をかける](#)) へご相談ください。

－ふたが閉まらない

→内ぶたが取り付けられていますか？

内ぶたが正しく取り付けられていることを確認してください。(→[内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P26](#))

－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場合があります

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

→予約できないメニューを選んでいませんか？

メニューをご確認ください。(→[予約炊飯 P43](#))

→予約した時間が炊き上がりまでの時間より短くないですか？

予約した時間が炊き上がりまでの時間より短い場合は、予約炊飯にならず、すぐに炊飯を開始します。(→[予約炊飯 P43](#))

－時刻(時間)設定ができない

→炊飯中・保温中・予約中は時刻(時間)設定できません

炊飯中・保温中・予約中以外のとき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ますか？

電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

－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ます

電源プラグを接続したまま時刻(時間)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 P79](#)( [電話をかける](#)) 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

→内蔵電池が消耗しています

電源プラグを接続したまま時刻(時間)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 P79](#)( [電話をかける](#)) 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 P79](#)( [電話をかける](#)) へお問い合わせください。



警告

・ ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

・ [お問い合わせ P79](#)

こんな表示が出たときは(エラー表示)

エラーが表示された場合は、アイリスオーヤマホームページのお客サポート「よくあるお問い合わせ」もご確認ください。
以下のリンクから確認できます。

お客サポート

→[よくあるお問い合わせ](#)

エラーコード	状態	原因と対処
C4	動作しない	内釜がセットされていますか？ 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 P79 (☎ 電話をかける) へご相談ください。
E7		内部温度の異常を検知しました 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 P79 (☎ 電話をかける) へご相談ください。
E9	炊飯ができなかった	室温または水温が低すぎませんか？炊飯開始後、温度センサーが正常な温度上昇を検知できませんでした  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 P79 (☎ 電話をかける) へご相談ください。
U01		温度センサーが高温になり異常を検知しました  を押すと、エラー表示を消すことができます。  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 P79 (☎ 電話をかける) へご相談ください。
E○	動作しない	内部の異常を検知しました 使用を中止し、修理専用コール P79 (☎ 電話をかける) へご相談ください。

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 P79](#)( [電話をかける](#)) へお問い合わせください。



警告

・ ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

- ・ [お問い合わせ P79](#)

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(炊飯時)		1140W
炊飯容量 1.0L (0.5～5.5 合)	白米、無洗米、 早炊き、新米、 エコ、冷凍、 胚芽米	1.0L(5.5 合)
	炊込み、玄米、 麦飯、キヌア、 カリフラワー、 ブロッコリー、 白滝、豆腐	0.54L(3 合)
	全がゆ、 オートミール がゆ	0.27L(1.5 合)
	オートミール ごはん	0.18L(1 合)
	5 ぶがゆ	0.09L(0.5 合)
区分名		B
蒸発水量		39.5g
年間消費電力量		87.5[kwh/年]
1 回あたりの消費電力量		173.4[Wh/回]
1 時間 あたりの 消費電力量	保温時	15.1[Wh/h]
	タイマー予約時	1.25[Wh/h]
	待機時	1.26[Wh/h]
製品寸法		幅 257×奥行 309× 高さ 214mm
質量		約 4.0kg
電源コード		長さ約 1.0 m

※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・炊飯メニュー・周囲の温度などによって変わります。

保証とアフターサービス

－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 P79](#)（☎ [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 P79](#)（☎ [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、保証書をご提示の上、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 P79](#) (☎ [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.irisplaza.co.jp/index.php?KB=KAISO&CID=5457>

製品の最新情報はこちら

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