

IHジャー炊飯器

RC-IJH50-W

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になり、正しくお使いください。
- 使用する前に「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

いろん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	11
使いかた 炊飯	12
使いかた 煮込み	18
使いかた 発酵	20
使いかた タイマー炊飯	21
使いかた 保温する	23
お手入れ	24
クッキングガイド	27

こんなときには

うまく炊けない?と思ったら	30
故障かな?と思ったら	33
仕様	36
保証とアフターサービス	37
保証書	裏表紙

いろん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。

メニュー			メニュー表示	炊飯時間	炊飯容量
メニュー	白米を炊く		白米	約52～約61分	1～5.5合
	無洗米を炊く		無洗米	約47～約64分	1～5.5合
	短時間で炊く		早炊き	約33～約50分	1～5.5合
	省エネで炊く		省エネ	約47～約56分	1～5.5合
	炊込みごはんを炊く		炊込み	約53～約58分	1～3合
	おかゆ	全がゆを炊く	おかゆ	約57～約64分	0.5～1.5合
		5ぶがゆを炊く	おかゆ		0.5合
	煮込み料理をつくる		煮込み	設定した時間	白米・無洗米の5.5合 水位線まで
	発酵調理をする		発酵	設定した時間	—
ヘルシーメニュー	麦飯	もち麦を炊く	もち麦	約63～約74分	1～3合
		押し麦を炊く	押し麦	約64～約79分	1～3合
	雑穀米	雑穀米を炊く	雑穀米	約60～約69分	1～3合
		おかゆを炊く	おかゆ※ ¹ (全がゆのみ)	約57～約64分	0.5～1.5合
	胚芽米を炊く		胚芽米	約50～約60分	1～5.5合
	玄米	玄米を炊く	玄米	約76～約86分	1～3合
		おかゆを炊く	おかゆ※ ¹ (全がゆのみ)	約57～約64分	0.5～1合
		3ぶづき米を炊く	玄米	約76～約86分	1～3合
		5ぶづき米を炊く	胚芽米	約50～約60分	1～3合
		7ぶづき米を炊く	白米※ ¹	約52～約61分	1～5.5合
	発芽玄米を炊く		発芽玄米	約60～約68分	1～3合
	おこわ（もち米）を炊く		おこわ	約49～約65分	1～3合
	難消化でんぷん（食物繊維と同じ働きをする成分）を増加させて炊く		食物繊維	約160～約175分	1～3合
低糖質	低糖質	糖質約10%抑制のごはんを炊く	低糖質10%抑制	約58～約66分	1～3合
		糖質約20%抑制のごはんを炊く	低糖質20%抑制	約60～約69分	1～3合

・メニューやヘルシーメニューを選んでも、**低糖質**ボタンを押すと低糖質メニューになります。

※1メニューから選択してください。

水位線	保温	タイマー炊飯	参照先
白米 無洗米 早炊き 炊込み 胚芽米	○	○	P15
	○	○	
	○	×	
省エネ	○	○	
白米 無洗米 早炊き 炊込み 胚芽米	△	×	P18
おかゆ 全	△	○	
おかゆ 5分	△	○	
白米 無洗米 早炊き 炊込み 胚芽米	×	×	
—	×	×	P20
もち麦 押し麦 3割 1割	△	○	P16
雑穀米 食物繊維	△	○	
おかゆ 全	△	○	
白米 無洗米 早炊き 炊込み 胚芽米	△	○	
玄米	△	○	
おかゆ 全	△	○	
玄米	△	○	
白米 無洗米 早炊き 炊込み 胚芽米	△	○	
	△	○	
発芽 玄米	△	×	
おこわ	△	×	P17
雑穀米 食物繊維	△	○	
低糖質 10%	△	○	P17
低糖質 20%	△	○	

省エネとは

少ない消費電力で炊飯します。

消費電力の比較：

白米：218.1Wh

白米（省エネ）：159.7Wh

※ 通常のメニューに比べてかために炊き上がります。

早炊きとは

米を浸す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。

いろんな炊きかた

麦飯（もち麦・押し麦）

- ・白米に麦を混ぜて炊くメニューです。

雑穀米

- ・雑穀とは、あわ、ひえなど日本人が主食（白米）以外に利用している穀類の総称です。白米に雑穀を混ぜて炊くメニューです。

胚芽米

- ・玄米からぬか層を削り、胚芽が8割以上残るように精米したお米のことです。胚芽米を炊くメニューです。

玄米

- ・玄米は、もみごめからもみがらだけを取り除いたお米です。玄米を炊くメニューです。

発芽玄米

- ・玄米に水を与えて、わずかに発芽させたお米です。発芽玄米を炊くメニューです。

食物繊維

- ・ごはんの中の難消化でんぷん（食物繊維と同じ働きをする成分）を増加させたごはんができます。

具材を入れて炊く

- ・具材を炊飯器に入れて、「おかゆ」「炊込み」「おこわ」などができます。
- ・具材は、米1合に対して75g程度までにして、水加減した後で、上にのせてください。

（記号の意味）○：可能 △：保温に入りますが推奨しません ×：不可

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。
- 本体差し込みプラグは根元まで確
実に差し込む
感電・ショート・発火の原因にな
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、移動するときは、
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・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。
- 本体差し込みプラグ差し込み口に
水をかけたり汚さない
ショート・感電の原因になります。
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



- 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。



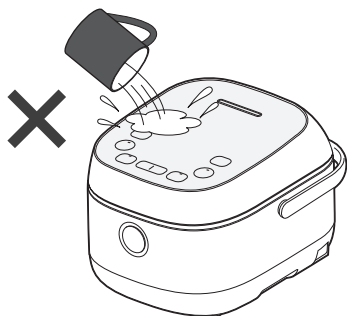
分解禁止

- 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。



水ぬれ禁止

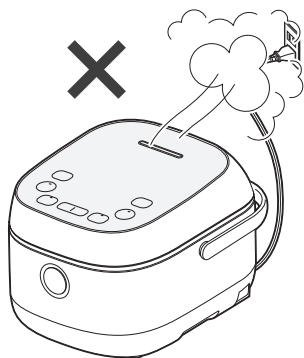
- 本体に水をかけない
 - 本体を水洗いしない
- 漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。



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。



- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

発煙・火災・感電のおそれがあります。

【異常の例】

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



- 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・やけど・感電・けがの原因になります。

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。

炊飯中は



- 必ずハンドルを後ろに倒す
蒸気でハンドルが熱くなります。



- 専用の内釜以外使用しない
- 専用の内釜を、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。



- 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。



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。

持ち運ぶときは



- ハンドルを持って振り回さない
- 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。



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。



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。

- 本体差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず本体差し込みプラグを持って引き抜く
ショートによる発火・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。



- 付属の電源コード以外は使わない
- 付属の電源コードを他の機器に使用しない
火災の原因になります。

使用上の注意

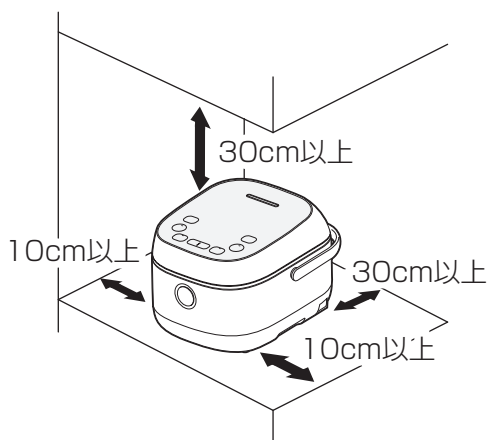
■ 使用上のお願い

- こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたや蒸気口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。
- 内釜のフッ素コーティングは、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
 - ・ 空焚きしない
 - ・ 白米・無洗米以外のごはんを保温しない
 - ・ 白米・無洗米以外の食品を長時間入れたままにしない
 - ・ 内釜の中で酢やアルカリを使用しない
 - ・ 金属製のへらやスプーンなどを使用しない
 - ・ お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
 - ・ 食器など硬いものを入れない
 - ・ 食器洗浄機に入れない

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

使用場所について

- 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。
また、近すぎると、蒸気で壁や家具を傷める原因になります。
- 以下のような環境では、炊飯や調理の温度が上がり、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。

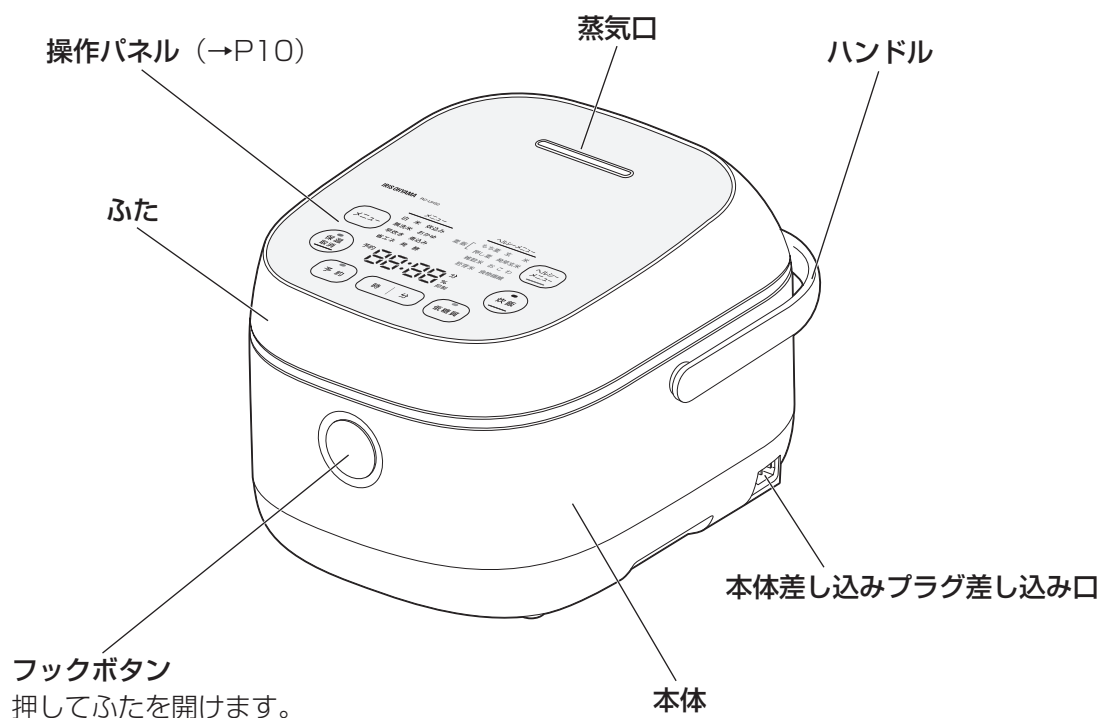


廃棄について

- 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。

各部の名称

■ 正面

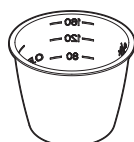


■ 付属品

おかゆ用しゃもじ



計量カップ

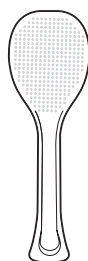


白米用

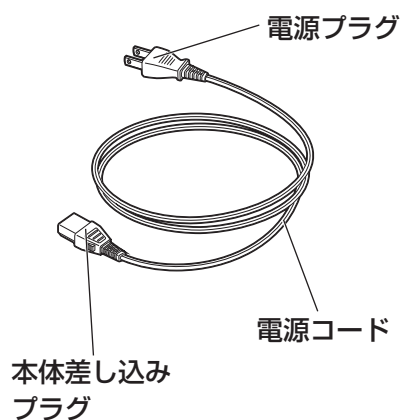


無洗米用

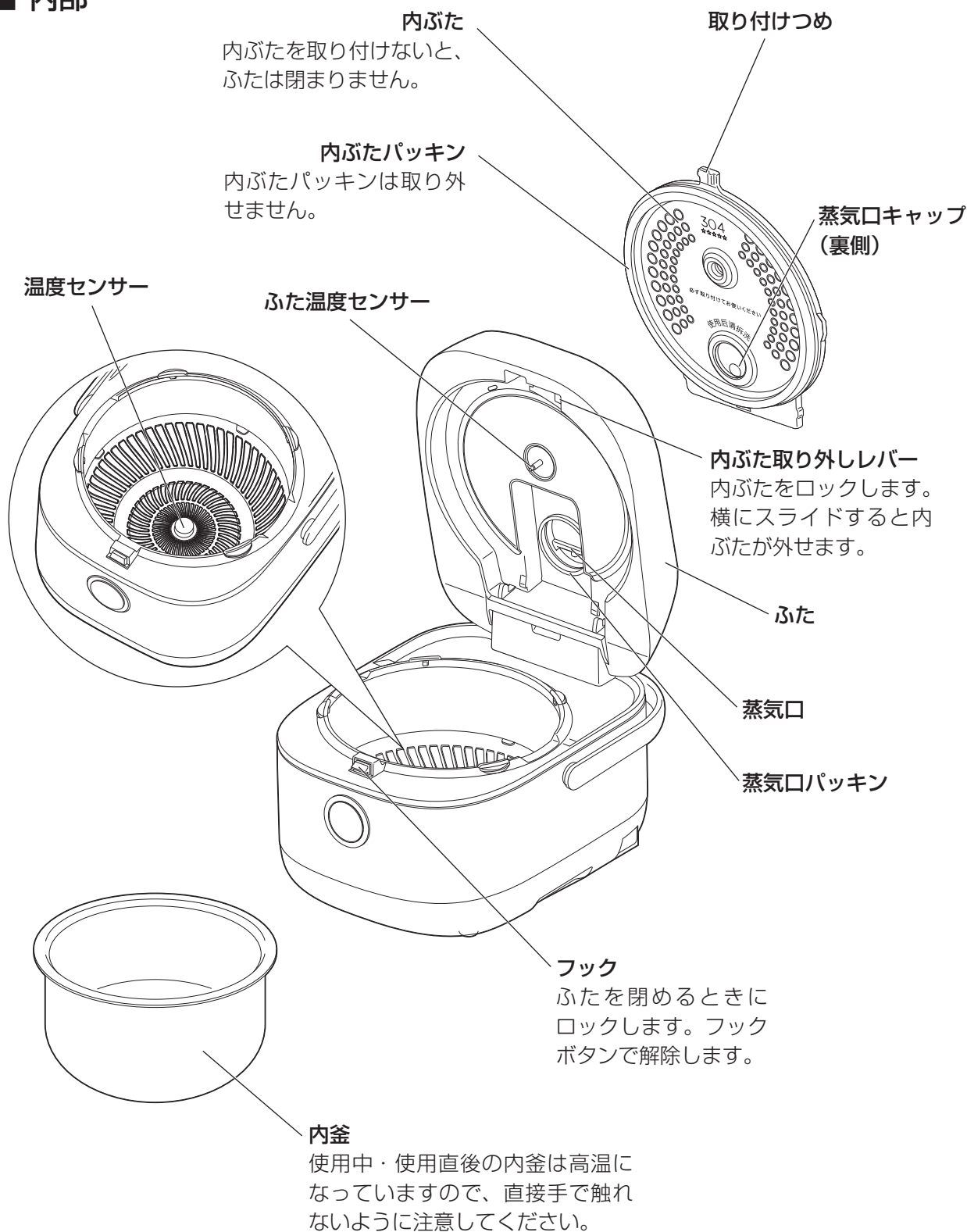
しゃもじ



電源コードセット



■ 内部



各部の名称 つづき

■ 操作パネル

メニューボタン・表示

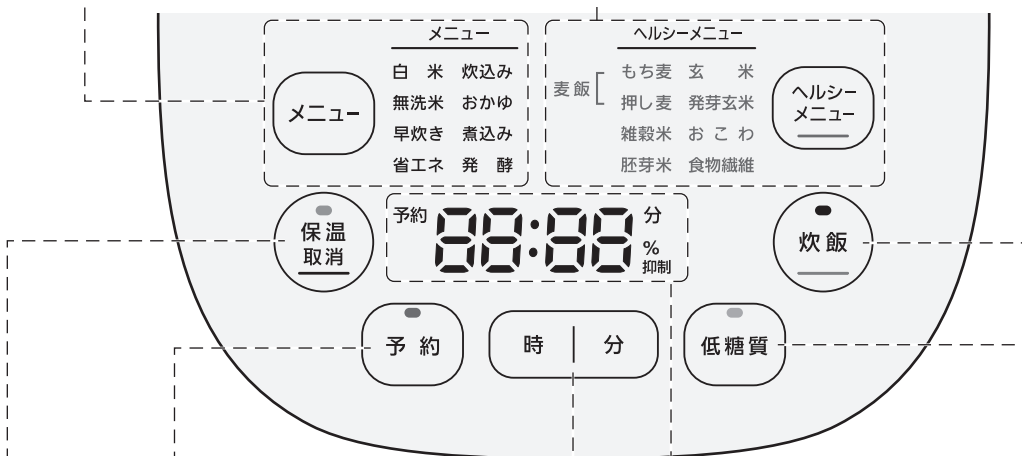
ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。(→P15、18、20、22)

ヘルシーメニューボタン・表示

ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。(→P15、16、22)

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。(→P15、19、21、22)



予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと、予約モードになります。予約が確定するとランプが点灯します。発酵メニューのときは、温度設定に使用します。(→P20、21、22)

タイマー表示

現在時刻・タイマー設定時刻・残り時間などを表示します。(→P11、19、20、21、22、23)

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。(→P23) 保温中にボタンを長押しすると保温が停止します。(→P24) 操作中にボタンを長押しすると、操作が取り消されます。(→P17、21、22)

時ボタン・分ボタン

時計やタイマーを設定します。(→P11、19、20、21)

低糖質ボタン

ボタンを押すたびに20%抑制、10%抑制に切り替わります。(→P15、22)

※ 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。

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・蒸気口キャップのふた・付属品（電源コードセット以外）を洗ってください。

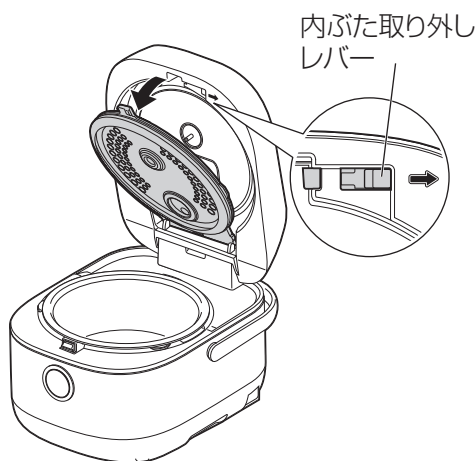
(→P24～26「お手入れ」)

※ 洗った後、内ぶた・蒸気口キャップのふた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

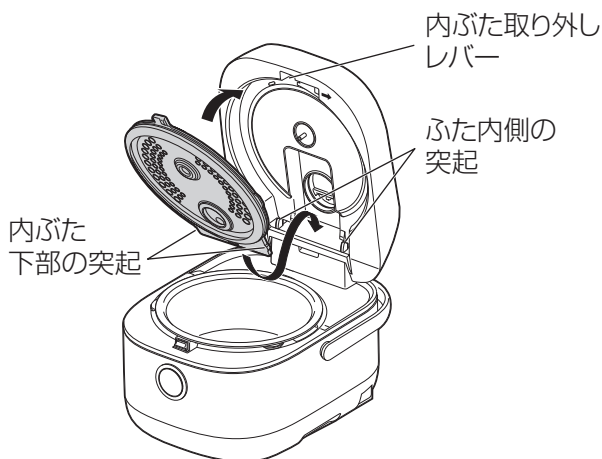
取り外しかた

- ・内ぶた取り外しレバーを横にずらすと内ぶたは外れます。



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にパチンとはまるまで内ぶたを奥まで押し込んでください。



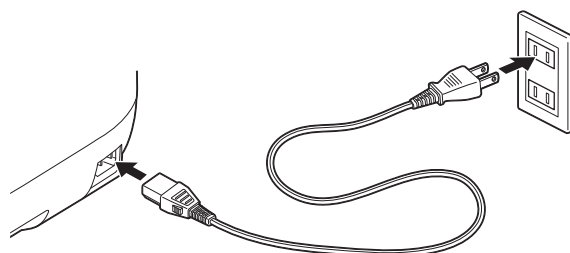
- 取り付けの向きに注意してください。裏表を逆に取り付けると、炊飯がうまくできません。

時刻の合わせかた

本製品はタイマーで炊飯することができるように時計を内蔵しています。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。

※ 煮込みまたは発酵メニュー選択中・炊飯中・保温中・タイマー予約中は時刻合わせできません。

1 電源コードを接続する



2 時または分ボタンを長押しする

- ・時刻表示全体が点滅します。



3 時刻表示が点滅している間に、時・分ボタンを押す

- ・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。

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タイマーを使用する場合は、電源プラグを接続してから時刻を合わせてください。

電源プラグを抜き差しすると、再び時計は12:00になります。

使いかた 炊飯

1 付属の計量カップで米を計量する

- 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。
- ヘルシーメニューは白米用計量カップを使用してください。



白米用計量カップ



無洗米用計量カップ

メニュー

メニュー	炊飯容量 (カップ)
白米	1.0L (5.5合)
無洗米	
炊込み	0.54L (3合)
おかゆ	全がゆ：0.27L (1.5合) 5ぶがゆ：0.09L (0.5合)

ヘルシーメニュー炊飯方法

1合の場合（他合数は×合数分）

メニュー		基本となるお米		追加分		最大合数
		種類	カップ計量	種類	カップ計量	
麦飯	もち麦3割	白米/無洗米	1杯	もち麦	1/4の目盛	3
	もち麦1割	白米/無洗米	1杯	もち麦	1/4の目盛の半分	3
	押し麦3割	白米/無洗米	1杯	押し麦	1/4の目盛	3
	押し麦1割	白米/無洗米	1杯	押し麦	1/4の目盛の半分	3
雑穀米（1割）		白米/無洗米	1杯	雑穀	1/4の目盛の半分	3
胚芽米		胚芽米	1杯	なし		5.5
玄米		玄米	1杯	なし		3
発芽玄米		発芽玄米	1杯	なし		3
おこわ		もち米	1杯	なし		3
食物繊維		白米/無洗米	1杯	なし		3

※ 調味料込みで水位線に合わせる

低糖質メニュー

メニュー		炊飯容量 (カップ)
低糖質	10%	0.54L (3合)
	20%	

メニュー表示外メニューの炊飯方法

使用米	使用メニュー	使用水位線	最大合数	備考・注意点
ぶづき米	3ぶづき	玄米	3合まで	精米度と使用するメニューが異なると、ふきこぼれることがあるので確認してください。(→P2、3) それでもふきこぼれる場合は、水の量を調節してください。
	5ぶづき	胚芽米	3合まで	
	7ぶづき	白米	5.5合まで	
玄米がゆ	おかゆ	おかゆ 全	1合まで	おかゆの注意事項と同じです。(→P15) ※全がゆのみ
雑穀米がゆ	おかゆ	おかゆ 全	1.5合まで	雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の1割以下にしてください。 おかゆの注意事項と同じです。(→P15) ※全がゆのみ

2 米を洗う

- 1 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる
- 2 指をたてて、軽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、水切りする

※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。

※米を洗った後、ざるなどに入れて放置しないでください。米が割れたりしてうまく炊けない原因になります。

※洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

麦飯、雑穀米の量りかた

- ・ 麦飯 (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。

- ・ 麦飯 (1割)、雑穀



1/4目盛の半分

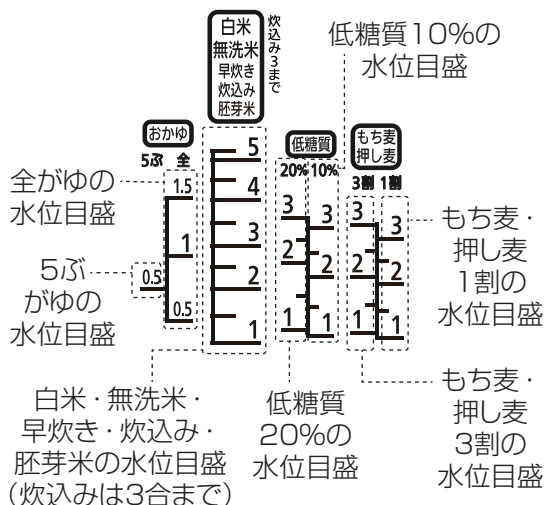
白米用計量カップの1/4の目盛の半分に合わせてください。

- 米は、涼しい場所（冷蔵庫など）で保存してください。

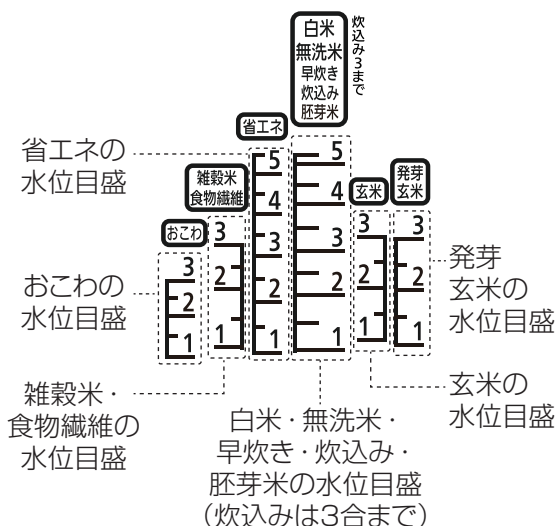
3 水加減する

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

もち麦・押し麦目盛側



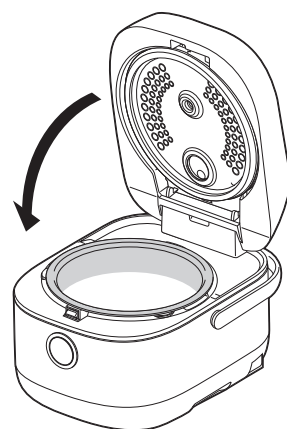
玄米目盛側



- ※ 水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調整してください。
- ※ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ※ 5～35℃の水を使用してください。
- ※ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

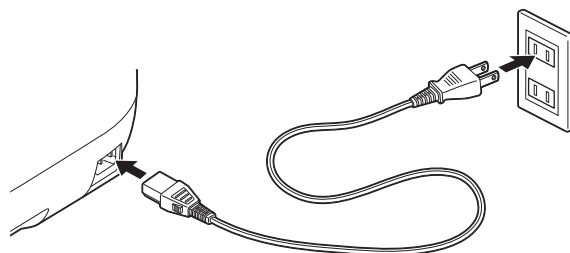
4 内釜をセットしてふたを閉める

- 内釜の外側や本体内部に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- 内釜・蒸気口キャップのふたがしっかり取り付けてあることを確認してください。



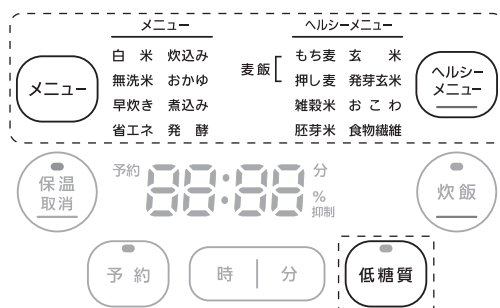
5 電源コードを接続する

- 本体差し込みプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。



6 メニューボタン、ヘルシーメニューボタン、低糖質ボタンからお好みのメニューを選ぶ

- **メニュー**ボタンまたは**ヘルシーメニュー**ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。
- **低糖質**ボタンを押すと10%、20%が切り替わります。
- **メニュー**や**ヘルシーメニュー**を選んでも、**低糖質**ボタンを押すと低糖質メニューになります。



7 炊飯ボタンを長押しする

- **炊飯**ランプが点灯して、炊飯が開始され、残り時間の目安が表示されます。



■ メニュー

白米

白米を炊くときに選びます。

無洗米

無洗米を炊くときに選びます。

早炊き

米を浸す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。

省エネ

少ない消費電力で炊飯します。

消費電力の比較：

白米：218.1Wh

白米（省エネ）：159.7Wh

※ 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次のようにしてみてください。

- あらかじめ米を浸してから、炊飯する
- 水の量を増やす（水位線より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

※ ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあります。ふきんなどで拭き取ってください。

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（→P16）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ぶがゆでそれぞれの目盛に合わせてください。）

水加減を「おかゆ」の水位線に合わせた場合は、おかゆメニュー以外で炊飯しないでください。ふきこぼれなどの原因となります。

煮込み

煮込みについては、P18、19をご覧ください。

発酵

発酵については、P20、21をご覧ください。

使いかた 炊飯 つづき

炊込みメニューについて

炊き込みごはんを炊飯するときは以下のよう to してください。

- ・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。
- ・米を入れた後で、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、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。
- ・具は、米1合に対して75g程度までにし、水加減した後で、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。

炊き上がり時間の目安

メニュー	炊飯時間の目安
白米	約52～約61分
無洗米	約47～約64分
早炊き	約33～約50分
省エネ	約47～約56分
炊込み	約53～約58分
おかゆ	約57～約64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。
- ※ 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。
- ※ タイマー炊飯したときは上記と多少異なります。

■ ヘルシーメニュー

麦飯（もち麦・押し麦）

麦飯を炊くときに選びます。

- ・押し麦(もち麦)を混ぜる量は、炊飯量の1割か3割にしてください。
- ・大麦は白米の上にのせて炊いてください。
- ※麦飯は炊き上がったら早め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。
- ※水加減をしたあと、麦を入れてください。

雑穀米

雑穀米を炊くときに選びます。

- ・白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の1割以下にします。
- ・雑穀は白米の上にのせて炊いてください。
- ※市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従ってください。

● 雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。

胚芽米

胚芽米を炊くときに選びます。

玄米

玄米を炊くときに選びます。

- ※ 3ぶづきは**玄米**、5ぶづきは**胚芽米**、7ぶづきは**白米**のメニューを選んでください。

発芽玄米

発芽玄米を炊くときに選びます。

- ・タイマー予約炊飯および30分以上浸しでの炊飯はしないでください。
- ※発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーの使用方法に従ってください。
- ※市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従ってください。

おこわ

おこわを炊くときに選びます。

- ・ 具は水加減をしたあと、米の上にのせます。
- ・ 具材の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。(多すぎるとうまく炊けません)
- ・ 炊飯中にふたを開けて、具材を入れないでください。
- ・ 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、鍋の底からよく混ぜます。

※ やわらかめに炊きたい場合は、ざるにあけて約30分水切りします。

※ 白米を混ぜて炊く場合は、おこわの水位線より少し多めにしてください。

食物繊維

ごはんの中の難消化でんぷん（食物繊維と同じ働きをする成分）を増加させたごはんができます。

※ **食物繊維**を選ぶときは、次の点に注意してください。

食物繊維メニューで炊飯するときは

- ・ 米は白米・無洗米を使用して、3合までにしてください。
- ※ よくかき混ぜてからお召し上がりください。

● 通常のメニューに比べてかために仕上がります。

● 通常のメニューより、ごはんがぬるく感じる場合があります。

■ 低糖質

- ・ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。

● 糖質を抑制するため、ごはんはやわらかめに仕上がります。

炊き上がり時間の目安

メニュー		炊飯時間の目安
低糖質	10%	約58～約66分
	20%	約60～約69分

■ 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（白米）に戻ります。



炊き上がり時間の目安

メニュー	炊飯時間の目安
もち麦	約63～約74分
押し麦	約64～約79分
雑穀米	約60～約69分
胚芽米	約50～約60分
玄米	約76～約86分
発芽玄米	約60～約68分
おこわ	約49～約65分
食物繊維	約160～約175分

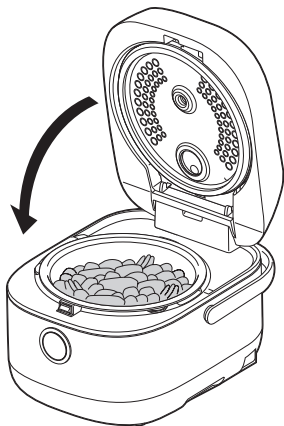
使いかた 煮込み

煮込み時間を設定して、煮込み調理ができます。

- 煮込み調理できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ゆで調理や焼き物・炒めもの調理はできません。）
- 煮込み調理する場合は、材料の炒め・味付けなど下ごしらえは済ませてください。
- 落としぶたやクッキングシート、ラップなどは、内ぶ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、ときどきかき混ぜてください。

1 内釜に材料を入れて本体にセットし、ふたを閉める

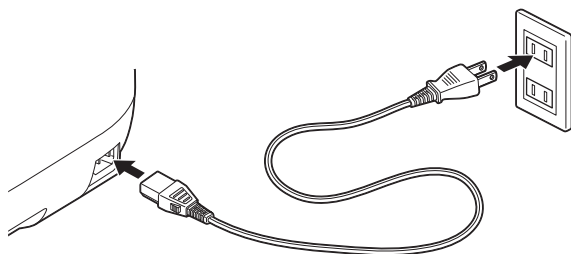
- ・ 煮込み調理できるのは、白米の5.5合の目盛に入る量までです。
- ・ 内釜の外側や本体内側に付いた食材や水滴は拭き取ってください。
- ・ 内ぶた・蒸気口キャップのふたがしっかり取り付けてあることを確認してください。



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

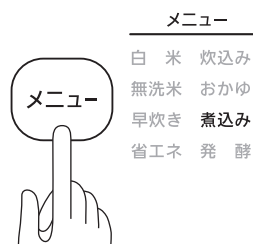
2 電源コードを接続する

- ・ 本体差し込みプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。



※ 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。

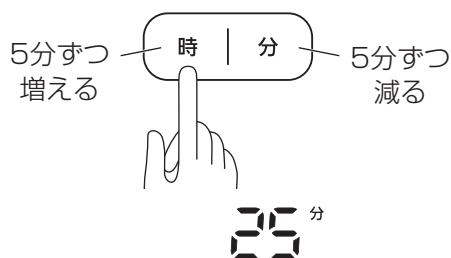
3 メニューボタンで煮込みを選ぶ



4 時・分ボタンで煮込み時間を設定する

- ・ 時ボタンを押すと5分単位で時間が増え、分ボタンを押すと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。



5 炊飯ボタンを長押しして、煮込み調理を開始する

- ・ 炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



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

- 煮込み調理後は、材料を長時間入れたままにしないでください。
- 煮込み調理した食材を、本機の保温機能を使用して保温しないでください。

使いかた 発酵

発酵の時間・温度を設定して、発酵調理ができます。

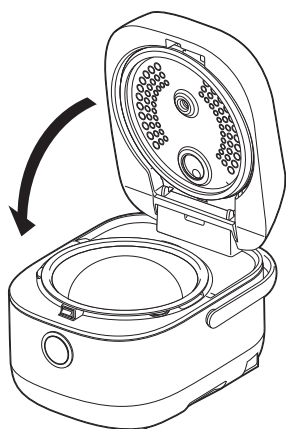
- ラップはしないでください。内釜たの蒸気口をふさぐと過熱の原因になります。

1 電源コードを接続する

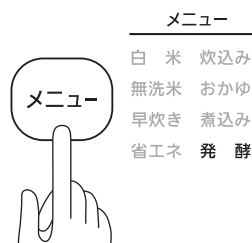
2 内釜に発酵させる材料を入れ、ふたを閉める

- ・パン生地などは十分にこねた後、丸めて内釜に入れてください。
- ・霧吹きなどの工程は適切に済ませてください。

※パン生地などは、発酵するとふくらみますので、内釜たに触れないように注意してください。

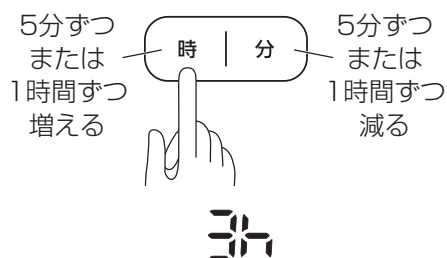


3 メニューボタンで発酵を選ぶ



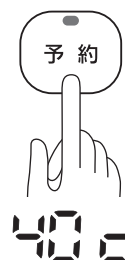
4 時・分ボタンで発酵時間を設定する

- ・時ボタンを押すと時間が増え、分ボタンを押すと時間が減ります。ボタンを押し続けると早送りできます。
- ・20分～1時間は5分単位、1時間～8時間は1時間単位で設定できます。
- ・設定できる時間は、8時間までです。



5 発酵温度を設定する

- ・予約ボタンで、温度を設定します。30～60（℃）の範囲で5℃単位で設定できます。ボタンを押し続けると早送りできます。



6 炊飯ボタンを長押しして、発酵を開始する

- 炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- 設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピピー♪」と4回鳴ります。

タイマーを使って予約した時刻に炊き上げることができます。

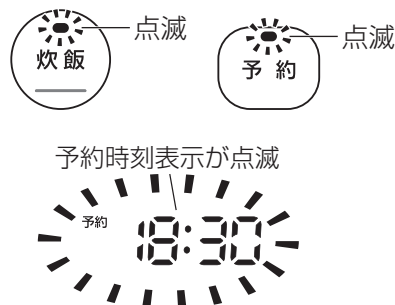
※ あらかじめ現在時刻を合わせてください。
(→P11)

1 米を内釜に入れ、水加減して内釜を本体にセットし、ふたを閉める

2 電源コードを接続し、予約ボタンを押す



- 炊飯ランプと予約ランプ、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。

3 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。

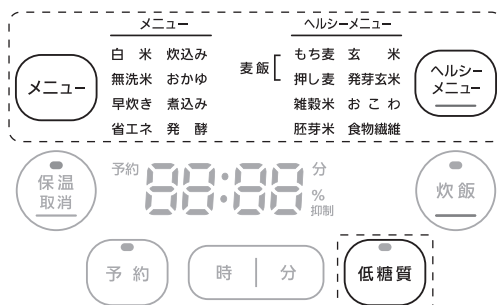


つづく→

使いかた タイマー炊飯 つづき

4 メニューボタン、ヘルシーメニューボタン、低糖質ボタンからお好みのメニューを選ぶ

- メニューボタンまたはヘルシーメニューボタンを押すたびにメニューが切り替わります。
 - 低糖質ボタンを押すと10%、20%が切り替わります。
 - メニューやヘルシーメニューを選んでも、低糖質ボタンを押すと低糖質メニューになります。
- ※ 早炊き、炊込み、煮込み、発酵、発芽玄米、おこわはタイマー炊飯では選べません。



※ タイマー炊飯を取り消したり、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。



炊飯する時刻になると

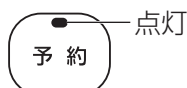
- 炊飯ランプが点灯し、予約した時刻に炊き上がります。ごはんが炊き上がると**保温**になります。

※ 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、タイマー炊飯にはならず、すぐに炊飯を開始します。

白米		70分
無洗米		70分
省エネ		65分
おかゆ		70分
もち麦		80分
押し麦		85分
雑穀米		75分
胚芽米		65分
玄米		95分
食物繊維		180分
低糖質	10%	75分
	20%	75分

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。

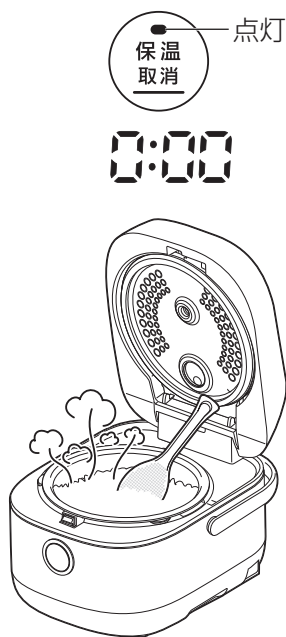
予約 18:30

- 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。

使いかた 保温する

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、炊き上がりからの保温時間が表示されます。



- 炊き上がったら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。
- ※ おこわ・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、保温を停止して、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。
- ※ 古い米を長時間保温すると、においの原因となります。
- ※ しゃもじを釜内に入れて保温しないでください。
- ※ ふたなどをお手入れせずに長時間保温すると、においの原因となります。

保温についての注意

- **煮込み、発酵**は保温になりません。
- 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。
- 12時間以上は保温せず、ラップに包んで冷凍庫で保存し、電子レンジなどで温めてお召し上がりください。
- 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。

※ **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ます。(長時間の保温には適していません。) **保温／取消**ボタンを3回長押しすると、通常の保温になります。

- 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。電子レンジなどを使用してください。

使いかた 保温する つづき

誤って保温を停止してしまったときは

保温／取消ボタンを押して保温を停止してしまったときに、再び保温にするには、炊飯ボタンを押す前のメニューの設定によって変わります。

白米のときは



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。

白米以外のときは



- ・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(白米)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。



お手入れ



注意

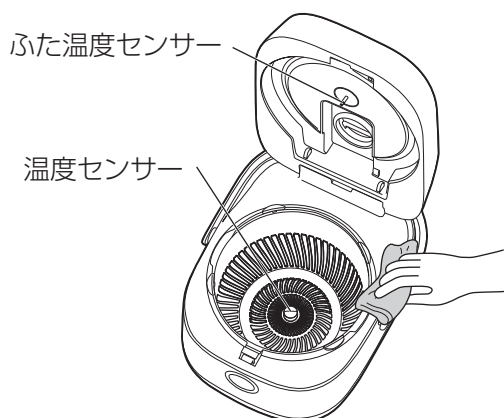
- お手入れは、必ず調理や保温を停止し電源プラグを抜いて、内釜・本体が十分冷えてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 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ときに、刃物やかたいものなどを使用しないでください。
- 使用後は毎回お手入れしてください。

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。

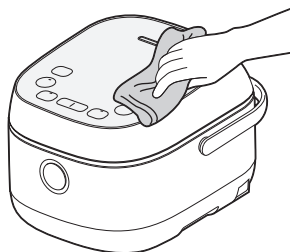


- ふた温度センサーと温度センサーにごはんつぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにしてお使いしてください。

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。



においが気になるときのお手入れ

1 内釜に水を入れる

- ・ 白米3合の目盛まで水を入れ、ふたを閉めてください。

2 メニューボタンで煮込みを選ぶ

3 時・分ボタンで時間を40分に設定する

4 炊飯ボタンを押す

- ・ 調理が開始されます。
- ・ 設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピピー♪」と4回鳴ります。

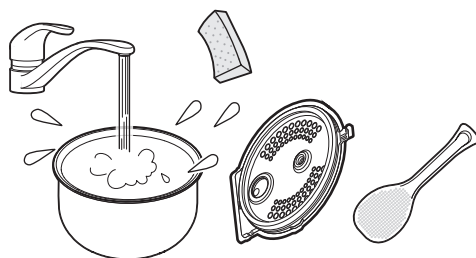
5 調理が終了したら炊飯器をお手入れする

- ・ 本体が冷めてから内釜、内ぶた、蒸気口キャップのふたを取り外し、お手入れしてください。（→P26）
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。



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



※ 内ぶたのパッキンは取り外せません。

※ 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。

※ 内ぶたの取り付け・取り外しについては、P11を参照してください。

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・煮込みなどの調理後は、台所用洗剤で洗い、水で流す



※ スポンジなどは柔らかいもの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。

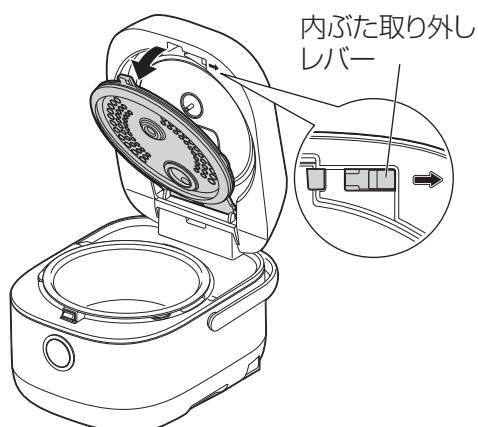
● 蒸気口パッキンは取り外せません。

お手入れ つづき

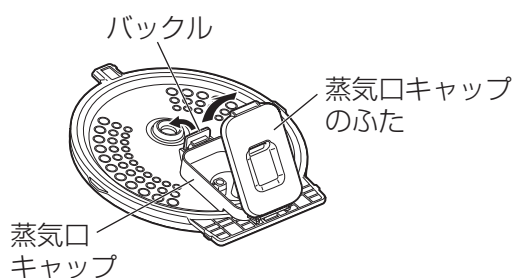
蒸気口キャップ

1 内ぶたを取り外す

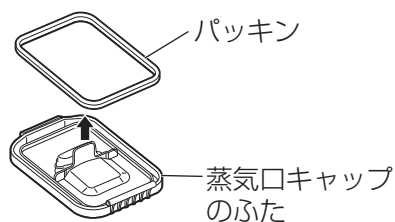
- 蒸気口キャップは内ぶたに固定されています。



2 バックルを開け、蒸気口キャップのふたを開けて外す

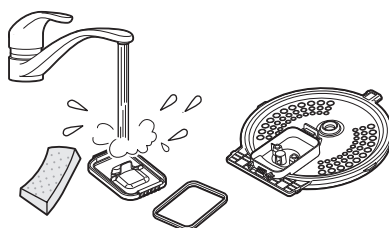


3 パッキンを外す



4 柔らかいスポンジなどで水洗いする

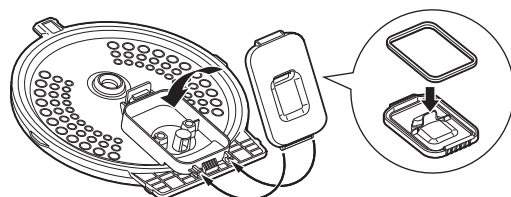
- 洗った後はよく乾かしてください。



- 内ぶたの隙間は小さいブラシなどで洗ってください。

5 元どおりに組み立てる

- パッキンを忘れずに付けてください。
- 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 内ぶたを取り付ける

炊込みごはん



使用メニュー：炊込み

材 料 (3～5人分)

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

調味料

しょうゆ ..大さじ1½ 酒 大さじ½
 だしの素大さじ½

作りかた

- 1 とりむね肉は一口サイズに切る
- 2 ささがきにしたごぼうを水に浸した後、水切りする

- 3 こんにゃくは細切りにし、ゆでてあく抜きをしておく
 - 4 にんじんは細切り、しいたけはうす切りにする
 - 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 具材をのせて、炊込みメニューで炊飯する
 - 7 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、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。

チキンカレー



使用メニュー：煮込み

材 料 (4人分)

とりもも肉..... 150g たまねぎ..... 200g
 にんじん 80g ジャガイモ..... 120g
 固形ルー 4皿分 水 400mL

作りかた

- 1 とりもも肉は一口サイズに切る
- 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 煮込みメニューを選び、時間を50分にセットして、炊飯ボタンを押す
 - 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、ホワイトシチューのルーで作れます。

ポトフ



使用メニュー：煮込み

材 料 (2人分)

じゃがいも..... 180g たまねぎ..... 120g
 にんじん 50g ブロックベーコン... 30g
 ウインナー..... 2本 水..... 300mL
 ブロッコリー..... 適量 コンソメ.... 1/2個(約2.5g)

作りかた

- 1 ジャがいもは皮をむいて1/4に切り、水にさらしておく
- 2 たまねぎはくし切り、にんじんは長さ3cmに切った後、1/4に切る。ベーコンは一口大、ウインナーは斜め半分に切る
- 3 内釜に、じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ベーコン・ウインナー・水・コンソメを入れ、ふたを閉める

4 煮込みメニューを選び、時間を60分にセットして、炊飯ボタンを押す

5 煮込み後、お好みでゆでたブロッコリーを加え、よく混ぜる

赤飯



使用メニュー：おこわ

材 料 (2人分)

もち米 450g あずき..... 50g
 ごま塩 適量

作りかた

- 1 あずきを洗って、400mLの水を入れた鍋に入れ、約2分間沸騰させる。沸騰後、あずきをざるにあげ、煮汁をすてる
- 2 再び600mLの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ゆで、あずきと煮汁に分け、冷ましておく
- 3 もち米を洗米し、2の煮汁でおこわの水位線まで入れ、釜底からよく混ぜ、2のあずきを米の上に平らにのせる(のせたあずきは米と混ぜない)

4 おこわメニューで炊飯する

5 お好みでごま塩をかける

※ 必ずあずきは煮て使用してください。

ヨーグルト



使用メニュー：発酵

材 料 (8人分)

市販のヨーグルト.....大さじ6 牛乳 800mL

作りかた

- 1 内釜・内ぶたを取り外して、熱湯を回しかけ消毒する
- 2 水を切って、内釜・内ぶたを取り付ける
- 3 牛乳を内釜に入れる
- 4 ヨーグルトを茶こしでこしながら加え、よく混ぜる

5 発酵メニューを選び、35℃／6時間にセットして、炊飯ボタンを押す

※ 発酵終了後、固まりかたが弱いようであれば、さらに時間を延長して発酵させてください。

※ でき上がったヨーグルトは、冷蔵庫で保存し、早めに食べてください。

甘酒



使用メニュー：発酵

材 料 (6～8人分)

こうじ 300g ごはん..... 300g
水 600mL

作りかた

- 1 水は沸騰させておく
- 2 内釜にごはんを入れ、沸騰させたお湯を冷ましながら加え、約60℃にする
- 3 もみほぐしたこうじを入れ、よく混ぜ合わせる

4 発酵メニューを選び、60℃／6時間にセットして、炊飯ボタンを押す

※ ごはんは、炊きたてのものを使用してください。長時間保温したごはんは使用しないでください。

うまく炊けない？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
ごはんがかたい、 ごはんが柔らかい	● 米の量が正しくない	● 計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→P12)
	● 水の量が正しくない	● 内釜の目盛に正しく合わせてください。(→P14) それでもうまく炊けない場合は、水の量を調節してください。
	● 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。(→P15、16、17)
	● 省エネ、早炊きで炊飯するとごはんがかたく炊き上がることがある	● かたく炊き上がるときは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柔らかくなる	● 吸水済みの米を炊くときは、 早炊き メニューで炊飯してみてください。
	● 内ぶた・蒸気口キャップのふたが正しく付いていない	● 内ぶた・蒸気口キャップのふ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（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。(→P24、25)
	● 麦飯、雑穀米を炊いた	● 麦、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。
	● ヘルシーメニューの食物繊維メニューで炊飯すると、ごはんがかたく感じる	● 食物繊維 メニューの特性です。よくかんでお召し上がりください。

炊き込み ごはんが うまく炊けない	● 調味料が下のほうに沈んでいる	● 炊飯する前に（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、 仕上がりが悪い	● ごはんのほぐしが不十分	● 炊き上がったらずぐにごはんをほぐ してください。（→P23）
	● 発芽玄米を炊いた	● 発芽玄米は水分を吸収しやすく、む らになりやすいので、炊飯後すぐに ほぐしてください。
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。（→P13）
	● 省エネや早炊きメニューで 炊飯すると、ごはんの底面 が乾燥することがある	● 通常のメニューで炊飯してみてください。
	● もち麦、押し麦を炊いた	● もち麦、押し麦はおこげがつきやす くなります。おこげが気になるときは、もち麦（押し麦）をよく洗って から加えてください。
	● もち麦、押し麦を予約炊飯 した	● もち麦、押し麦は予約炊飯するとお こげが濃くつく場合があります。
炊飯中に ふきこぼれる	● 水が多すぎる	● 水の量を正しく量ってください。
	● 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。（→P13）
	● おかゆをおかゆ以外のメ ニューで炊いている	● おかゆはおかゆメニューで炊いてく ださい。（→P15）
	● 玄米、胚芽米、ぶづき米を 炊いた	● 精米度と使用するメニューが異なると、 ふきこぼれることがあるので確認してく ださい。（→P2、3）それでもふきこぼれ る場合は、水の量を調節してください。

うまく炊けない?と思ったら つづき

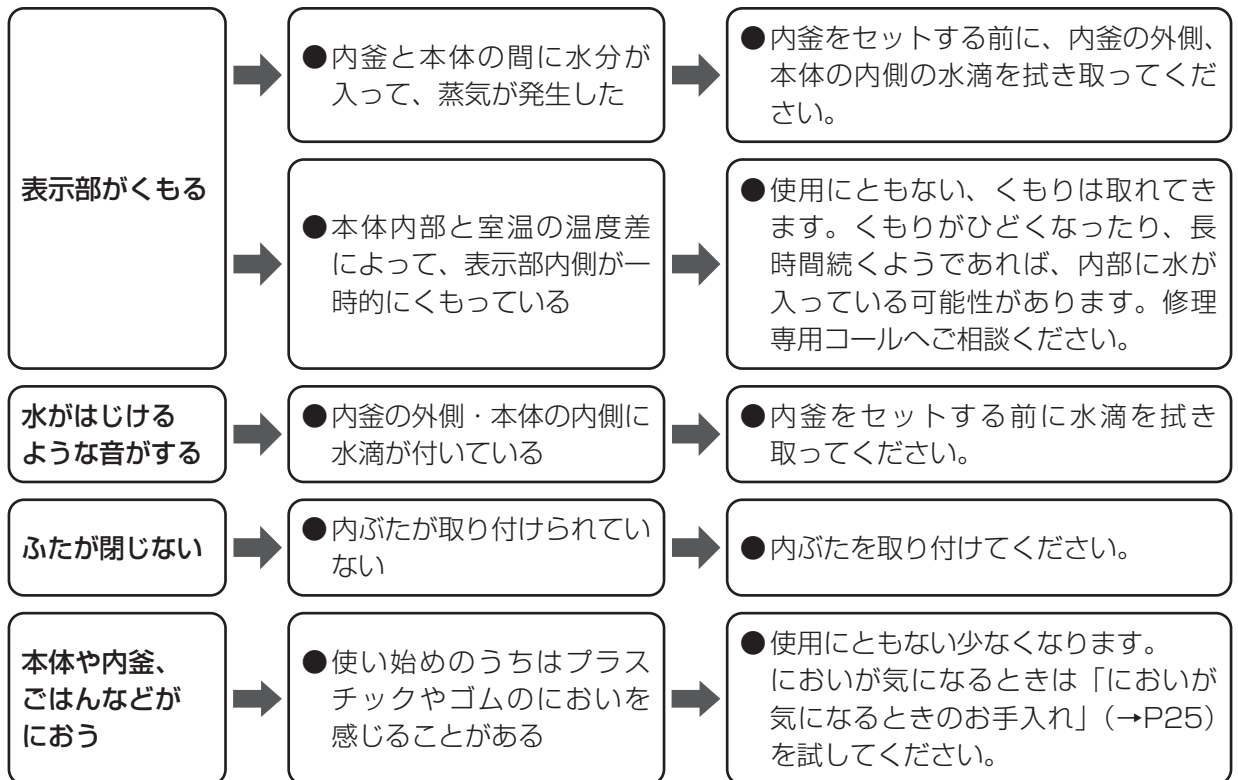
ごはんが こびりつく	●少ない量で長時間保温して いる	●少ない量で長時間保温しないでくだ さい。
	●ごはんが柔らかい	●柔らかいごはんはこびりつきやす くなります。長時間保温せず、内釜は 早めに洗ってください。
ごはんが 黄ばんだり、 におったりする	●ごはんが長時間内釜に入っ たままになっている	●ごはんを長時間内釜に入れたままに しないでください。(目安として12 時間以内)
	●アルカリイオン水、硬度の 高いミネラルウォーターな どで炊飯した	●アルカリイオン水、硬度の高いミネ ラルウォーターなどは使わないでく ださい。
	●もち麦、押し麦を炊いた	●炊き上がったら、早めにお召し上 がりください。もち麦、押し麦は炊飯後、 時間がたつと変色したり、においが 出やすいです。
ごはんがぬるい	●ヘルシーメニューの食物 繊維メニューで炊飯する と、ごはんがぬるく感じる ことがある	●食物繊維メニューの特性です。
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。
煮込み調理で 材料が煮えない	●材料を入れすぎた	●煮込み調理できるのは、白米の5.5合 の目盛に入る量までです。
	●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。
	●材料によっては煮えにくい ものがある	●適切な材料を選んでください。また は、煮えにくい材料をあらかじめ電 子レンジなどで調理してから煮込ん でください。

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。
	●本体差し込みプラグが外れている	●本体背面の差し込み口に、本体差し込みプラグを確実に接続してください。
	●保温／取消ボタン、炊飯ボタンは長押しで動作する	●長押ししてください。
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。
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。
	●タイマーの時間設定をまちがえた	●炊き上がりの時刻を正しく設定してください。(→P21、22)
タイマーが設定できない	●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。
	●本体差し込みプラグが外れている	●本体背面の差し込み口に、本体差し込みプラグを確実に接続してください。
時刻設定ができない	●炊飯中・保温中・予約中、 煮込み または 発酵 メニュー選択中は時刻設定できない	●炊飯中・保温中・予約中、 煮込み または 発酵 メニュー選択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。
	●本体差し込みプラグが外れている	●本体背面の差し込み口に、本体差し込みプラグを確実に接続してください。

故障かな？と思ったら つづき



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。

■ こんな表示がでたら

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	● 使用を停止し、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。それでもなおらない場合は、修理専用コールへご相談ください。
動作しない エラー表示 C4	● 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／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 停電の復旧後は、停電前の状況によって、炊飯を再開したり、停止したりします。炊飯を再開した場合でも、停電の影響によりうまく炊けないことがあります。
炊飯が できなかった エラー表示 E9	● 室温または水温が低すぎた ● 炊飯開始後、温度センサーが正常な温度上昇を検知できなかった	● 保温／取消ボタンを押すか、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となり異常を検知した	● 保温／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 保温／取消ボタンを押してふたを開け、30分以上冷ましてください。 解決できない場合は、修理専用コールへご相談ください。

仕様

電源		AC 100V (50 / 60Hz共用)
定格消費電力 (炊飯時)		1,030W (底IHヒーター：1,000W、蓋ヒーター：30W)
炊飯容量 (最大)	白米・無洗米	1.0L (5.5合)
	炊込み	0.54L (3合)
	おかゆ	全がゆ:0.27L (1.5合)、5ぶがゆ:0.09L (0.5合)
	もち麦・押し麦・雑穀米	0.54L (3合)
	胚芽米	1.0L (5.5合)
	玄米・発芽玄米・おこわ	0.54L (3合)
	食物繊維	
	低糖質	
区分名 ^{※1}		B
蒸発水量 ^{※1}		39.3g
年間消費電力量 ^{※1}		89.9kWh / 年
1回あたりの炊飯時消費電力量 ^{※1}		159.7Wh
1時間あたりの保温時消費電力量 ^{※1}		19.9Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 ^{※1}		1.36Wh
1時間あたりの待機時消費電力量 ^{※1}		1.15Wh
製品寸法		幅262×奥行329×高さ219mm
質量		4.4kg
電源コード		長さ約1.0m

※ 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。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。

■ 付属品 (品質表示)

しゃもじ

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

おかゆ用しゃもじ

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	116℃

計量カップ

原料樹脂	ポリプロピレン	
耐熱温度	120℃	
容量	白米用	180mL
	無洗米用	171mL

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。

愛情点検



長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

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、必ず販売店に点検を依頼してください。

IHジャー炊飯器 RC-IJH50-W

保証書

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

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

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 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、弊社が無料で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。
- 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 本書の提示がない場合
 - ⑦ 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 6 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 7 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 <http://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）

191022-CJKJ-MIN-01