

IHジャー炊飯器

RC-IB30

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

ご使用の前に

安全上の注意	2
使用上の注意	5
各部の名称	6

取り扱いかた

初めて使用するとき	9
時刻の合わせかた	9
使いかた 炊飯	10
使いかた タイマー炊飯	15
使いかた 煮込	16
使いかた 蒸し	17
お手入れ	19
クッキングガイド	21

こんなときには

故障かな?と思ったら	23
保証とアフターサービス	26
仕様	27
保証書	裏表紙

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
に取る
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。



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

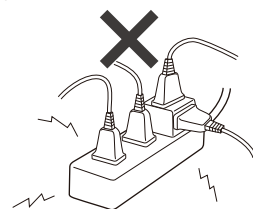
- ぬれた手で電源プラグの抜き差
しをしない
感電・やけど・けがの原因にな
ります。



- 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。
- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。



- 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。
- コンセントや延長コードなどの
定格を超える使いかたをしない
火災の原因にな
ります。



- 乳幼児にプラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



- 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
 - 触れるとビリビリ電気を感じる
- ➔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。



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。



- 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。



- 子供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。



- 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。

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。

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。



- 業務用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。業務用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。
- 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。



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。



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。



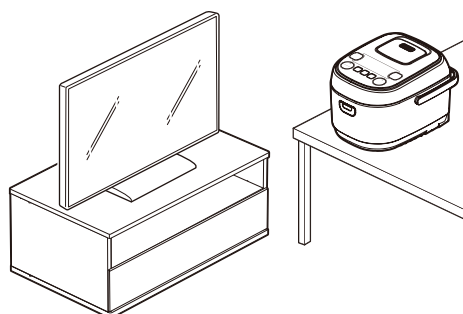
- 電源コードは赤マーク以上引き出して使用しない
断線して火災の原因になります。

使用上の注意

■ 使用上のお願い

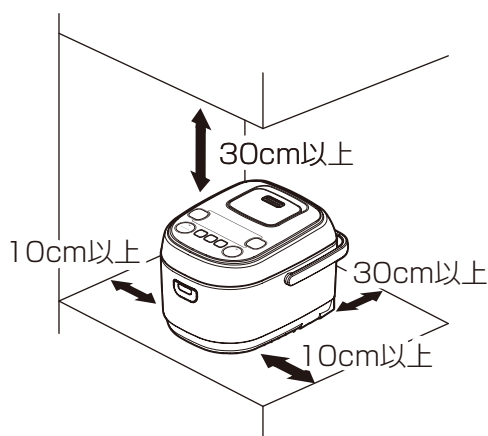
- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたや蒸気口などがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内釜のフッ素コーティングは、使用するにともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - ・ 空焚きしない
 - ・ 無洗米・白米以外のごはんを保温しない
 - ・ 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
- 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。

- 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♪
炊飯ボタンを押したとき：ピー♪
銘柄ボタンを押しても選べないとき：ピピッ♪
ごはんが炊き上がったとき：ピピー♪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



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

操作パネル (→P8)

蒸気口キャップ

ハンドル
持ち運び時に使います。

ふた

フックボタン

押してふたを開けます。
勢いよく開かないように、ふた
を押さえながら押してください。

本体

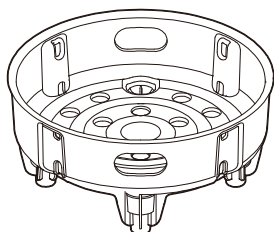
電源プラグ

電源コード

引いて離すと電源コードを
収納することができます。
※ 電源コードは、赤マーク
以上引き出さないでくだ
さい。

■ 付属品

蒸しプレート



計量カップ



白米用

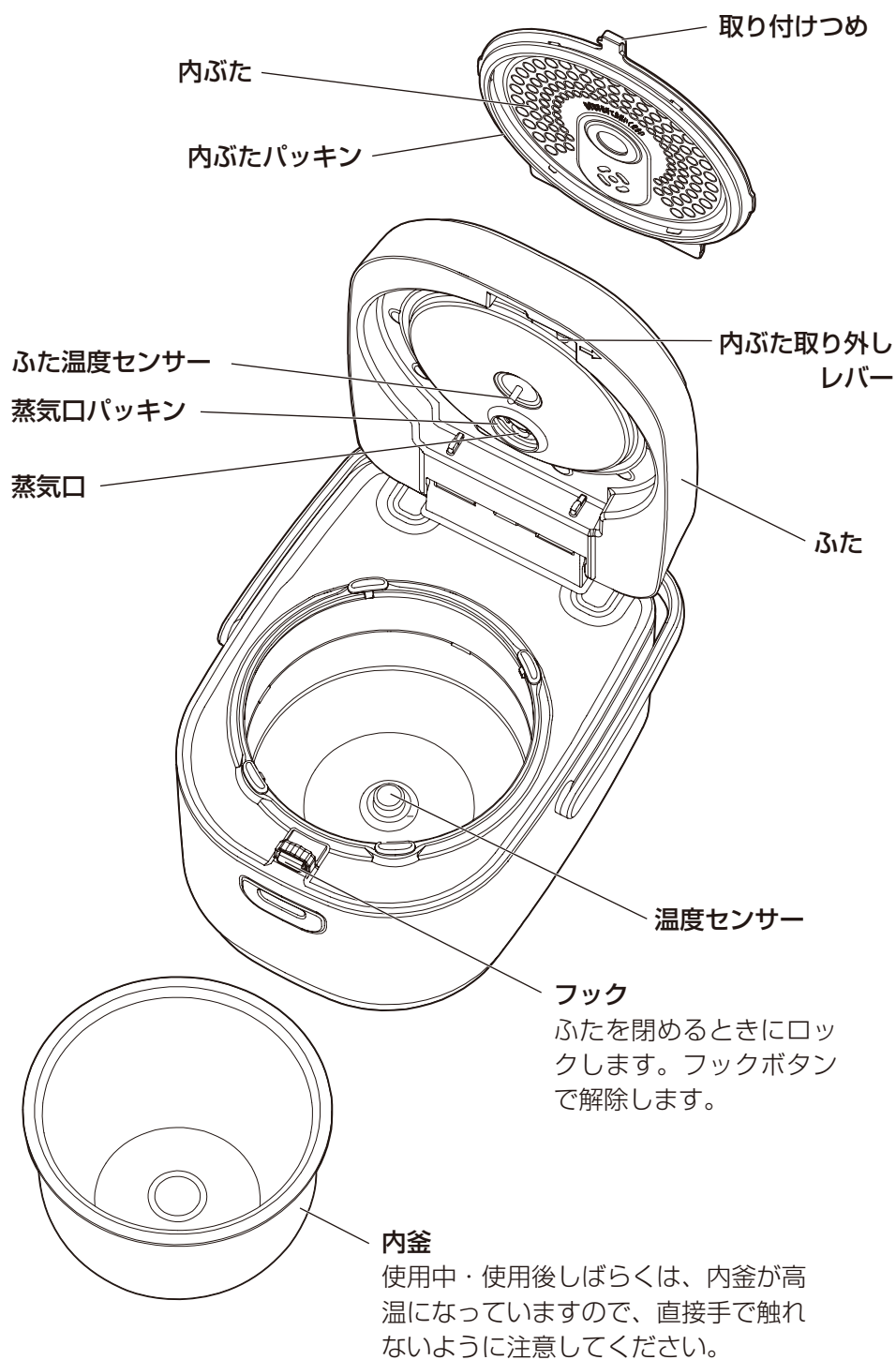


無洗米用

しゃもじ



■ 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、メニューの▶が点灯します。

省エネ／早炊きを選んだときは◀が点灯します。

(→P11、15、16、18)

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。

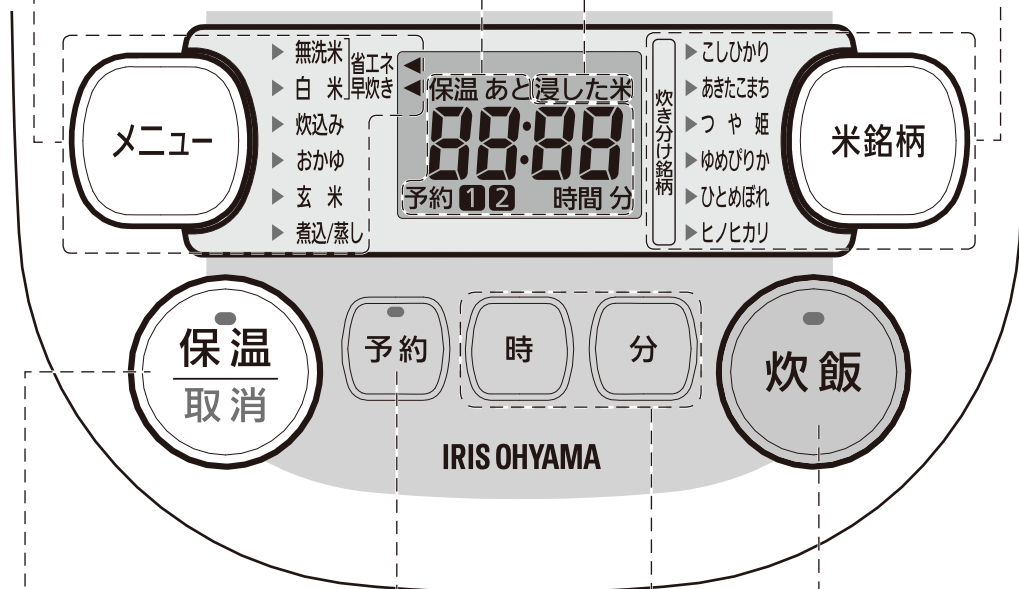
(→P9、12、16、17、18、19)

米銘柄ボタン・表示

ボタンを押すたびに銘柄が切り替わり、銘柄の▶が点灯します。(→P12、15)

浸した米表示

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回押すと浸した米が点灯します。(→P12)



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。(→P13)

操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。

予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと、タイマー予約モードになります。

予約が完了するとランプが点灯します。

(→P15)

炊飯ボタン・ランプ

ボタンを押すと炊飯を開始します。タイマー予約のときはタイマー炊飯が開始されます。

(→P12、15、17、19)

時ボタン・分ボタン

時計やタイマーを設定します。

(→P9、15、16、18)

初めて使用するときは

最初に梱包材を取り外してください。

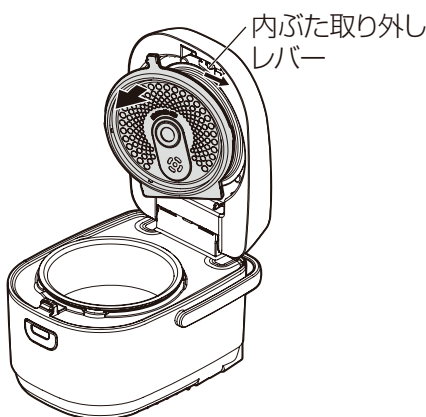
初めて使用するときは、内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。(→P19「お手入れ」)

※ 洗った後、内ぶた・蒸気口キャップはしっかり取り付けてください。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

取り外しかた

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



取り付けかた

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

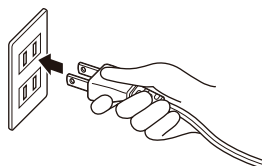


時刻の合わせかた

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。

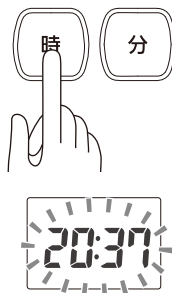
※ 炊飯中・保温中・タイマー予約中は時刻合わせできません。

1 電源プラグを接続する



2 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。



3 時刻表示が点滅している間に、時・分ボタンを押すと時刻が変わります。

- 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。

※ 本製品の時計は24時間表示です。



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。
- 玄米は白米用のカップで量ってください。
- 無洗米・白米は3合まで、全がゆは1合まで、5ぶがゆは0.5合まで、玄米は2合まで炊くことができます。



白米用
計量カップ



無洗米用
計量カップ

- 米は、精米日の新しい、つぶのそろった、つやのある米を選びましょう。
- 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

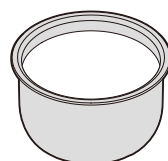
- 最初はたっぷりの水で大きくかきまぜ、水はすぐ捨てる
- 指をたてて、軽やかきまぜるように洗う（2～4回繰り返す）
- 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぐ

※ 無洗米は洗う必要はありませんが、表面に付いたたんぱく質やぬかにより、白くにぐる場合があります。気になるときは、軽くすすいでください。

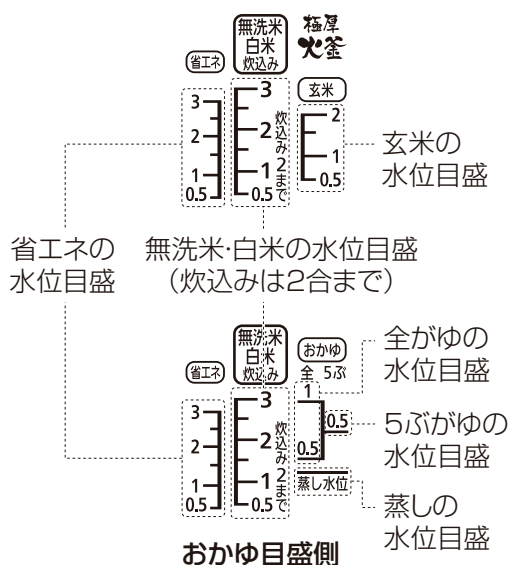
- ※ お湯で洗わないでください。
- ※ 米を洗うのに時間をかけすぎないでください。
- ※ 力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。
- ※ 米を洗った後、ざるなどに入れて放置しないでください。米が割れたりしてうまく炊けない原因になります。
- ※ 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

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。



玄米目盛側



※ 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。

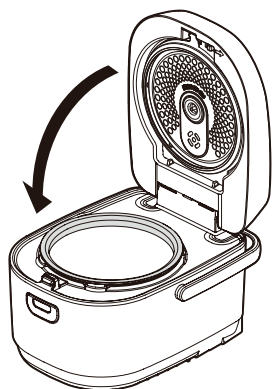
※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、**無洗米・白米**の目盛で水加減してください。

※ 5～35℃の水を使用してください。

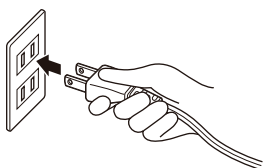
※ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

4 内釜をセットしてふたを閉める

- 内釜の外側や本体内部に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- 内ふた・蒸気口キャップがしっかり取り付けて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。



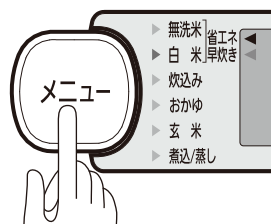
5 電源プラグを接続する



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

6 メニューを選ぶ

- **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・白米（省エネ）

少ない消費電力で炊飯します。

消費電力の比較：

無洗米：153.9Wh

無洗米（省エネ）：108.0Wh

※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**ボタンを1度だけ押して（**浸した米を点灯させない**）炊飯する（次ページ **8**）
- 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

無洗米・白米

それぞれの米に合わせたプログラムで炊飯します。

米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。

無洗米・白米（早炊き）

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

炊込み

炊き込みごはんを炊飯するときに選びます。（**炊込みメニュー**について（P13）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。）

玄米

玄米を炊くときに選びます。

煮込／蒸し

煮込／蒸しについては、16～19ページをご覧ください。

※**省エネ**メニューで吸水済みの米を炊くときは、次ページ **8** で**炊飯**ボタンを2度押ししてください。

※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。

つづく→

7 米銘柄を選ぶ

- ・メニューボタンで、無洗米・白米の標準を選んだとき（省エネ・早炊きが消灯）は、米銘柄を選ぶことができます。
- ・最初は、標準銘柄（銘柄表示が全て消灯）になっています。米銘柄ボタンを押すたびに6種類の銘柄と標準銘柄が順番に選べれます。



- ※ 無洗米・白米の標準以外が選ばれているときに、米銘柄ボタンを押すと、選んだメニューはキャンセルされて無洗米の標準になります。
- ※ メニューボタンでメニューを選びなおすと、米銘柄はキャンセルされます。
- ・炊き分け銘柄にない銘柄については、14ページ「米銘柄選択表」を参考にして選んでください。さらに、米銘柄選択表にもない銘柄やブレンド米は、標準銘柄（銘柄表示が全て消灯）で炊飯してください。

8 炊飯ボタンを押して、炊飯を開始する

- ・炊飯ランプが点灯します。

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

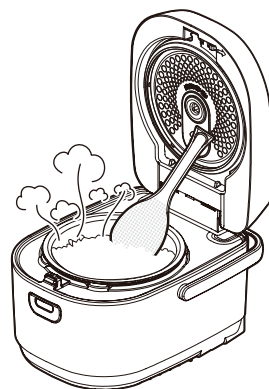


- ※ 炊飯中は必ずハンドルを後ろに倒してください。
- ・炊き上がりまでの残り時間が表示されます。



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。



- ・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、かき混ぜてからお召し上がりください。
- ※ おいしさを引き出すために多めの水で炊飯しています。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。
- ※ 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。

保温について

- 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したりします。
- 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回押すと、通常の保温になります。

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。電子レンジなどを使用してください。

まちがって保温を停止してしまったときは

保温／取消ボタンを押したり、電源プラグを抜いて、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。

無洗米の標準以外のときは

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

無洗米の標準のときは

保温／取消ボタンを1回押すと、再び保温ランプが点灯して保温になります。

■ 保温を停止するには

- **保温／取消**ボタンを押してください。保温ランプが消灯して、前回選んだ設定に戻ります。



■ 操作を途中で取り消すには

- **保温／取消**ボタンを押してください。操作が取り消されて初期設定(**無洗米**の標準)に戻ります。



■ 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には以下のようしてください。

- 米は、白米または無洗米を使用して、2合までにしてください。
- 調味料はよくかきまぜてください。
- 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70g程度まで(最大105g程度)にして、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。

使いかた 炊飯 つづき

■ 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	47～54分
こしひかり	47～54分
あきたこまち	49～55分
つや姫	48～54分
ゆめぴりか	50～56分
ひとめぼれ	49～56分
ヒノヒカリ	50～57分
無洗米・白米（省エネ）	38～44分
無洗米・白米（早炊き）	29～38分
炊込み	51～54分
おかゆ	52～57分
玄米	71～75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。

■ 米銘柄選択表

銘柄	米銘柄ボタン選択
あいちのかおり	こしひかり
あきたこまち	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
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
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
魚沼産こしひかり	こしひかり
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
つがるロマン	あきたこまち
つや姫	つや姫
天のつづ	ひとめぼれ
ななつぼし	ゆめぴりか
にこまる	ひとめぼれ
はえぬき	つや姫
ハツシモ	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
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	つや姫
森のくまさん	ひとめぼれ
夢つくし	あきたこまち
ゆめぴりか	ゆめぴりか

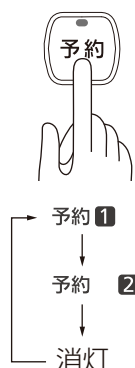
使いかた タイマー炊飯

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。
(→P9)

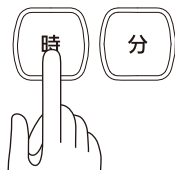
1 電源プラグを接続したら、予約ボタンを押して予約1か予約2を選ぶ

- ・炊飯ランプと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／取消ボタンを押してください。



2 予約時刻を変更する場合は、時・分ボタンで変更する

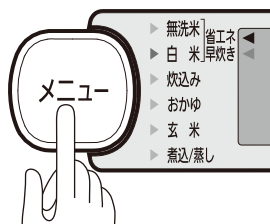
- ・ボタンを押し続けると早送りできます。
 - ・設定した時刻は記憶されて、次回予約ボタンを押したときに呼び出されます。
- ※ 予約時刻は24時間表示です。



3 メニューと米銘柄を選ぶ

メニューを選ぶ

※ 早炊きと炊込み、煮込／蒸しはタイマー予約では選べません。



米銘柄を選ぶ

※ 無洗米・白米の標準以外のメニューのときは米銘柄は選べません。



4 炊飯ボタンを押す

- ・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。



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

- ・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。

無洗米・白米	1時間未満
無洗米・白米（省エネ）	55分未満
おかゆ	1時間15分未満
玄米	1時間25分未満

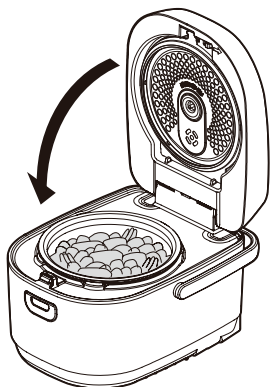
使いかた 煮込

タイマーを使用して、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、ときどきかきまぜてください。
- 具材のにおいの強いものを調理すると、炊飯したときに、ごはんのにおいがうつることがあります。

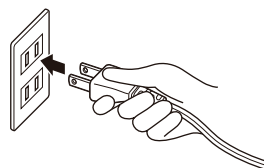
1 内釜に材料を入れて本体にセットし、ふたを閉める

- ・ 煮込み調理できるのは、白米の3合の目盛に入る量までです。
- ・ 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。



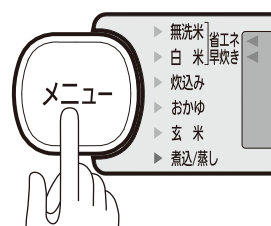
※ 調味料やとろみ材料などは、あらかじめよくかきまぜてください。かたくり粉などは最後に入れることをおすすめします。

2 電源プラグを接続する



※ 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**ボタンを押してください。

3 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ

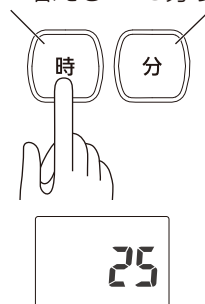


4 時・分ボタンで煮込み時間を設定する

- ・ **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。

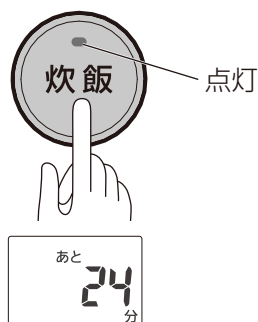
5分ずつ増える 5分ずつ減る



使いかた 蒸し

5 炊飯ボタンを押して、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「ピピー♪」と4回鳴ります。
- ※ 食材が煮詰まるなどして温度が上がると、調理は途中で終了します。

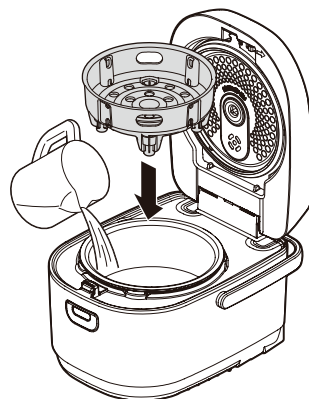
- 煮込み調理後は、材料を長時間入れたままにしないでください。
- 煮込み調理した食材を、本機の保温機能を使用して保温しないでください。

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、舞い上がって内釜の蒸気口をふさがないように注意してください。

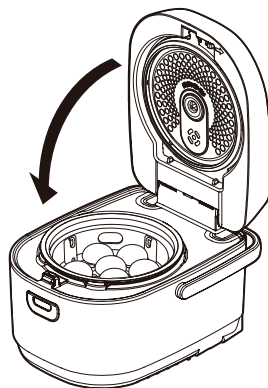
1 内釜の蒸し水位の線まで水を入れ、蒸しプレートをセットする

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

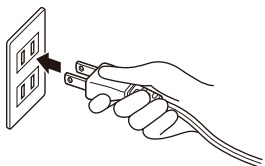
- くずれやすい材料やくっつきやすいものなどは、必要に応じてクッキングシートなどを敷いてください。
- 食材が重なり、くっつきたりしないように注意して並べてください。
- ※ ふたを閉めたときに内釜に触れるような大きな食材は調理できません。



つづく→

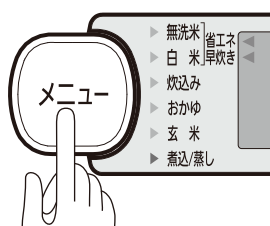
使いかた 蒸し つづき

3 電源プラグを接続する



※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**ボタンを押してください。

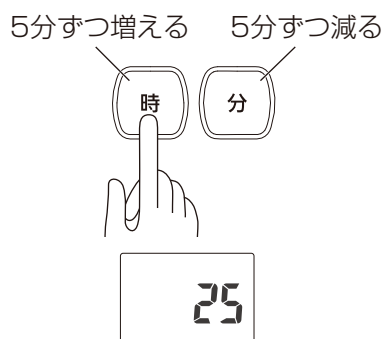
4 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ



5 時・分ボタンで蒸し時間を設定する

- ・**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。



■ 蒸し調理の目安

※実際の蒸し時間は、食材の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なりますので、でき具合を見て加減してください。

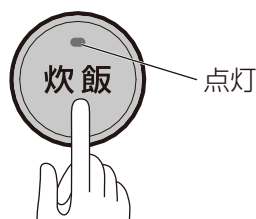
カット野菜

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20分	2mmうす切り
じゃがいも	小3個 (150g)	約30分	4等分
さつまいも	1本 (200g)	約40分	1cm輪切り
ブロッコリー	1房 (150g)	約20分	小房に分ける

冷凍食品の温め

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25分	

6 炊飯ボタンを押して、蒸し調理を開始する



- ・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「ピーーッ」と4回鳴ります。
- ※内釜の水がなくなると、調理は途中で終了します。

お手入れ



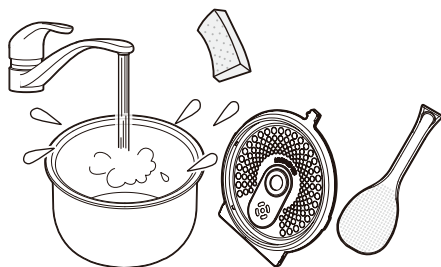
注意

- 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際に、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。

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。
- ※ 内ぶたの取り付け・取り外しについては、9ページを参照してください。

内釜の汚れが落ちにくいときは

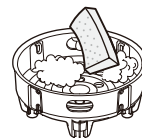
汚れが落ちにくいときや、炊込み・煮込みなどの調理後は、台所用洗剤で洗い、水で流す



- ※ 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。

蒸しプレート

台所用洗剤で洗い、水で流す

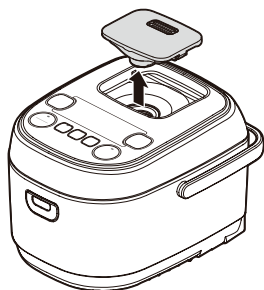


- ※ 洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

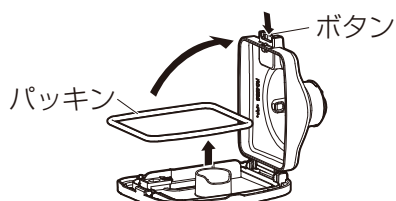
お手入れ つづき

蒸気口キャップ

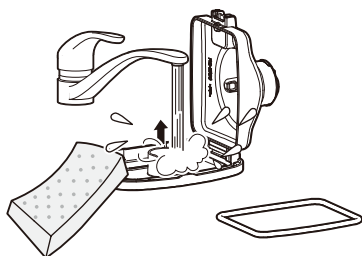
- 1** ふたから取り外す
・上に引いて取り外してください。



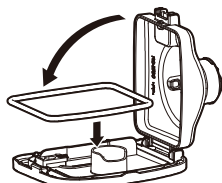
- 2** ボタンを押して蒸気口キャップのふたを開ける
・パッキンも取り外します。



- 3** 柔らかいスポンジなどで水洗いする
・洗った後はよく乾かしてください。



- 4** 蒸気口キャップのふたを閉じる
・パッキンも忘れずに付けてください。

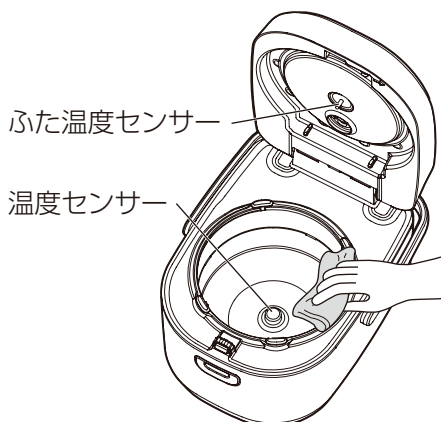


- 5** もとどおりにふたに取り付ける
・まっすぐ上から押し込んでください。

本体（内側）

内釜や内ぶたを外して、よく絞ったふきんで拭く

※こびりつきなどがある場合は取り除いてください。

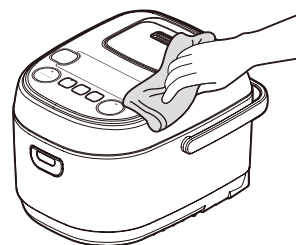


- ふた温度センサーや温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいに使用してください。

本体（外側）

よく絞ったふきんで拭く

※汚れが取れにくいときは、薄めた台所用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。



炊き込みごはん



使用メニュー：炊込み

材 料 (2合分)

とりむね肉..... 70g ごぼう..... 50g
にんじん 30g しいたけ..... 1枚
こんにゃく..... 40g 米 2合

調味料

しょうゆ 大さじ1 酒 小さじ1
だしの素 小さじ1

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2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。

蒸しパン



使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (4人分)

ホットケーキミックス.. 80g 牛乳 20g
卵 1個

作りかた

- 1 ボウルにすべての材料を入れ、泡立て器でダマがなくなるまでよくかきまぜる
- 2 8号のアルミカップに1を4等分して入れる
- 3 内釜の蒸し水位の線まで水を入れ、蒸しプレートの上に2をのせて内釜にセットし、ふたを閉める
- 4 煮込／蒸しメニューを選び、時間を20分にセットして、炊飯ボタンを押す

棒棒鶏 (バンバンジー)



使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (2人分)

とりむね肉.....200g もやし.....100g
きゅうり.....1/2本 トマト.....大1個

A (調味料)

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

作りかた

- 1** とりむね肉は、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** 内釜の蒸し水位の線まで水を入れ、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50分にセットして、炊飯ボタンを押す
- 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、たれを作る
- 7** 蒸しがったとりむね肉を繊維に沿って細くほぐす
- 8** 冷やしておいた**5**の野菜の上にとりむね肉ともやしを盛り付け、たれをかけたら完成

チキンカレー



使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (2人分)

とりもも肉.....100g たまねぎ.....100g
にんじん.....50g ジャガイモ.....70g
固形ルー.....2皿分 水.....250mL

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／蒸しメニューを選び、時間を50分にセットして、炊飯ボタンを押す
- 6** 煮込み後、全体をよくかきまぜて完成

※ ホワイトシチューの場合は「水250mL」を「水150mLと牛乳50mL」に変更し、ホワイトシチューのルーで作れます。

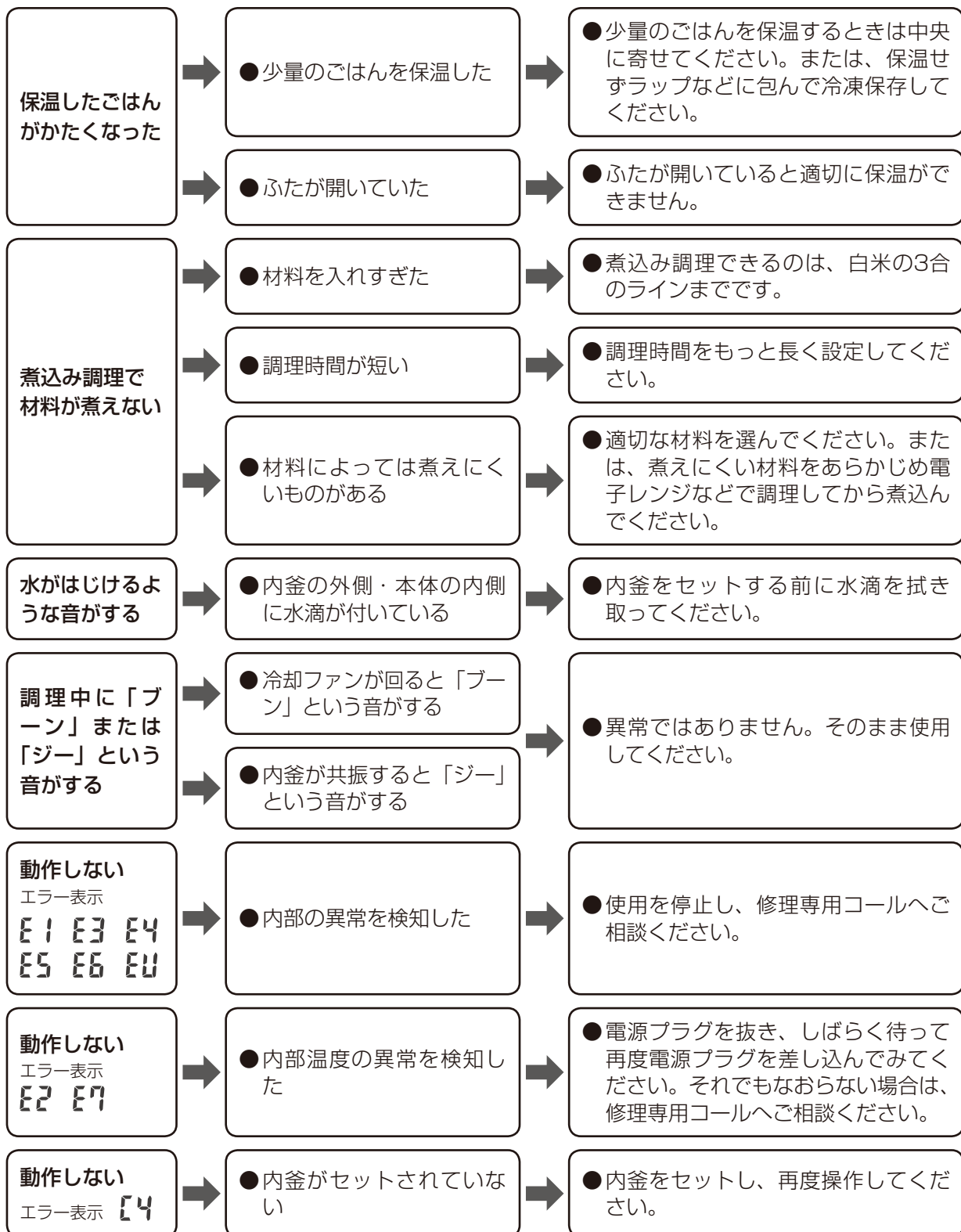
故障かな？と思ったら

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。

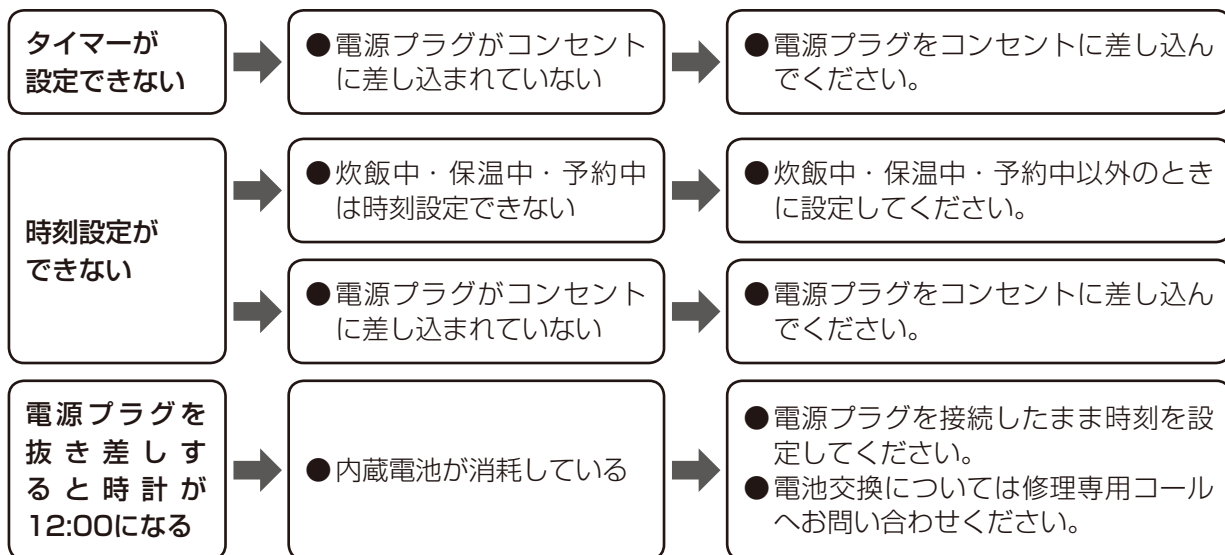
状 態	考えられる理由	処 置
ボタンを押しても動作しない	●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれてない	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
ごはんがかたい、 ごはんがやわらかい	●米の量が正しくない	●計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→P10)
	●水の量が正しくない	●炊飯する米とメニューに合った水の量を入れてください。(→P10)
	●炊飯メニューをまちがえている	●米に合った正しいメニューを選んでください。(→P11)
	●省エネ、早炊きで炊飯するとごはんがかたく炊き上がることもある	●かたく炊き上がるときは通常のメニューで炊飯するか、水の量を調節してみてください。
	●吸水済みの米を炊くとやわらかくなることもある	●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。
		● 省エネ メニューで吸水済みの米を炊くときは、 炊飯 ボタンを2度押しして 浸した米 を点灯させて炊飯してください。(→P12)
	●内ぶた・蒸気口キャップが正しく付いてない	●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。
炊き込みごはんがうまく炊けない	●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。(→P19、20)
	●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。

故障かな？と思ったら つづき

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。(→P15)
ごはんにおuraがある、仕上がりが悪い	●ごはんのほぐしが不十分	●炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。(→P12)
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。(→P10)
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。(→P10)
	●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。(→P11)
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。



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。

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にお問い合わせください。

仕様

電源		AC 100V (50/60Hz共用)
定格消費電力 (炊飯時)		725W
炊飯容量 (最大)	無洗米・白米	0.54L (3合)
	炊込み	0.36L (2合)
	おかゆ	全がゆ:0.18L (1合)、5ぶがゆ:0.09L (0.5合)
	玄米	0.36L (2合)
区分名 ^{※1}		A
蒸発水量 ^{※1}		24.1g
年間消費電力量 ^{※1}		52.6kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量 ^{※1}		108.0Wh
1時間あたりの保温時消費電力量 ^{※1}		20.4Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 ^{※1}		0.78Wh
1時間あたりの待機時消費電力量 ^{※1}		0.72Wh
製品寸法		幅235×奥行298.5×高さ206mm
質量		3.7kg
電源コード		長さ約1.0m (収納式)

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

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

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

■ 付属品 (品質表示)

蒸しプレート・しゃもじ

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

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

切り取ってご使用ください。

銘柄選択表

米銘柄ボタン選択	銘柄	米銘柄ボタン選択	銘柄	米銘柄ボタン選択	銘柄
こしひかり	あいちのかおり きらら397 こしいぶき こしひかり 魚沼産こしひかり 彩のかがやき さがびより	あきたこまち	あきたこまち キヌヒカリ つがるロマン 夢つくし	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
		つや姫	つや姫 はえぬき ハツシモ ミルキークイーン		
		ゆめぴりか	あさひの夢 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 くまさんの力 ヒノヒカリ ふさががね

IHジャー炊飯器 RC-IB30

保証書

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

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

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料で修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - 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 <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは
アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは
修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

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)

FAX でのお問い合わせは (通話料無料) 0800-888-2600

Web からの問い合わせは <https://www.irisohyama.co.jp/support/>
メールフォームにご記入のうえ送信してください