

IHジャー炊飯器

SA30型

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。
- 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	7
各部の名称	10

取り扱いかた

準備	14
使いかた 炊飯	15
使いかた タイマー炊飯	21
使いかた 煮込	22
使いかた 蒸し	24
使いかた 発酵	26
IH の加熱のしくみ	27
IH 調理器で使えるなべ・使えないなべ	28
使いかた IH 調理器 (ゆでる、煮る、焼く、炒める)	30
使いかた IH 調理器 (揚げ物)	31
クッキングガイド	33
お手入れ	36

こんなときには

故障かな?と思ったら	39
仕様	45
保証とアフターサービス	46
銘柄選択表 (銘柄ボタン別)	47
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

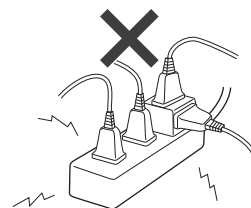
- ぬれた手で電源プラグの抜き差
しをしない
感電・やけど・けがの原因にな
ります。



- 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。



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な
いしないでください。
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、幼児に触れさせな
い
感電・けが・やけどの原因にな
ります。



- 異常・故障時には直ちに使用を
中止し、電源を切り、電源ブラ
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。

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。

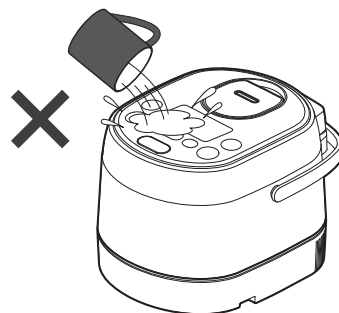


- ふたを開けない
- 持ち運ばない
- 蒸気口に顔や手を近づけない
蒸気でやけどするおそれがあり
ます。



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。

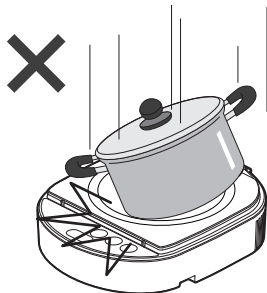


安全上の注意 つづき

IH 調理器のトッププレートは



- 強い衝撃を与えない
上に乗ったり、物を落としたりしないでください。ひびが入ったり、割れたりすると、感電・火災・けがの原因になります。



- なべ以外の物を載せない
 - ・ カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽ、電池など
誤って加熱すると、爆発するおそれがあります。
 - ・ レトルトパック、アルミ箔のなべ、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など
破裂によるけが、過熱による発火・やけどの原因になります。
 - ・ 金属製スプーン、なべのふたなど
過熱による発火・やけどの原因になります。
- 上や近くに燃えやすい物を置かない
火災・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。



- IH調理器のトッププレートに紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない
センサーの誤動作による過熱・故障・発煙・火災の原因になります。

IH 調理器で揚げ物をするときは



- 底に凹凸やそりのないなべを使う
 - 揚げ物ボタンで調理する
 - なべはヒーターの中央に載せる
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。(詳しくは28～29ページ)
 - 必ず常温(室温)の油を使用する
他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しないでください。
温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
-
- 900g(1L)未満の油で調理しない
 - なべにふたをしない
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
 - 揚げ物調理中はそばを離れない
油の温度が上がりすぎないように注意してください。火災の原因になります。





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。



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。



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。



- 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。



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。

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。



- 磁気に弱い物を近づけない
キャッシュカード、自動改札定期券、カセットテープなどは記録が消えることがあります。
ラジオ、テレビ、補聴器などは雑音が入ったり音が小さくなる場合があります。



- 医療用ペースメーカーを使用している方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する
磁力線がペースメーカーに影響を与える場合があります。



- IH調理器で、空だきしたり加熱しすぎたりしない
なべの温度が上がり、なべの破損や、やけど・火災の原因になります。

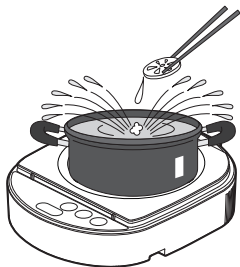


安全上の注意 つづき

IH 調理器で揚げ物をするときは



- 油煙が多く出たら、電源スイッチを切る
加熱を続けると発火し、火災の原因になります。
- 飛び散る油に注意する
材料の下ごしらえなどを工夫してください。
水滴が入らないように注意してください。



- 排気口や吸気口をふさいだり、手や顔、その他の物を近づけない
本体内部が過熱してやけどや火災の原因になります。
特に、底面の吸気口の下に、紙やテーブルクロスなど吸い込まれやすい物を敷かないでください。また、吸い込まれやすい調味料などを近くに置かないでください。



- 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。

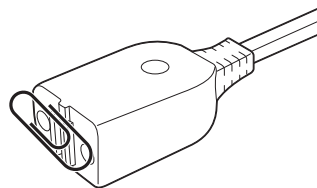
IH 調理器の使用中は



- なべを不安定なところに載せない
トッププレートのふちなどに載せると、落下・転倒して、やけどやけがの原因になります。
- なべを載せたまま移動しない
なべが落下し、やけどやけがの原因になります。



- マグネットプラグに金属が付かないように注意する
ショート・感電の原因になります。

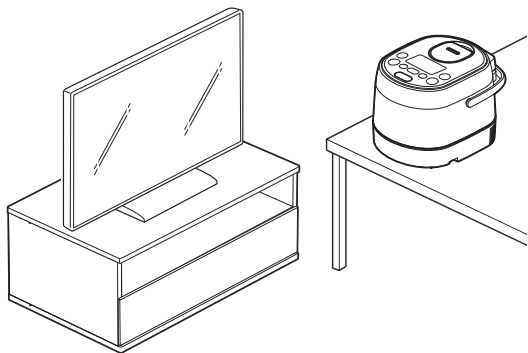


- 付属の電源コード以外は使わない
- 付属の電源コードを他の機器に使用しない
火災の原因になります。

使用上の注意

■ 設置について

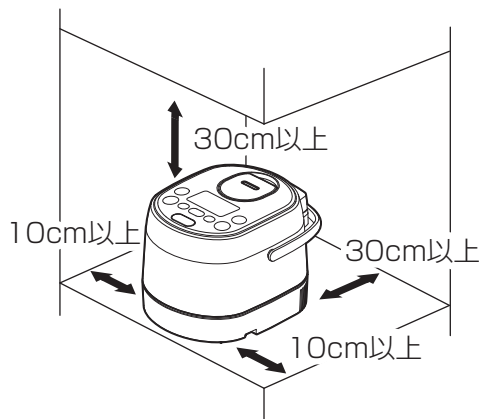
- ラジオやテレビ、リモコン、電話機、電池などを近づけないでください。
ノイズが入ったり、誤動作の原因になります。



- IH調理器同士を上下に重ねて使用しないでください。
本製品のIH調理器を、他のIH調理器やIH炊飯器と重ねて使用すると、誤動作や故障の原因になります。

- 本製品の炊飯器を他のIH調理器に載せて加熱しないでください。
温度センサーが正確に働かず、誤動作・故障・過熱・火災の原因になります。

- 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
- 背面の排気口の周囲は空けてください。
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。



- 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

使用上の注意 つづき

■ 炊飯器使用上の注意

- 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。別売品の求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- ボタンを操作したとき、炊き上がりをお知らせするときにブザーがなります。
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♪
ご飯が炊き上がったとき：ピピー♪が5回
- 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。
 - ・ 空だきしない
 - ・ 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
 - ・ 食器など硬い物を入れない
 - ・ 食器洗浄機に入れない
- 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、ふきこぼれや故障の原因になります。

■ IH調理器使用上の注意

- ボタンを操作したとき、異常が発生したときなどにブザーがなります。
- なべの外側やトッププレートに付いた水滴は拭き取ってから使用してください。
IH調理器の効率が悪くなり、過熱や故障の原因になります。
- トッププレートのふちやかどに、物をぶつけないでください。
トッププレート破損の原因になります。
- なべはトッププレートの円の中央に置いてください。
誤動作の原因になります。
- なべの材質・形状・厚さにより、出力が調整されてヒーターの火力が弱くなることがあります。
- 後部の排気口から熱気が出て、設置場所が熱くなることがあります。
- 調理終了後もファンの音がしますが、異常ではありません。
使用中・使用後は本体内部の冷却のためにファンが回ります。
ファンが止まるまで電源コードを抜かないでください。

● ヒーターの火力

火力表示	1	2	3	4	5
火力の目安	約80W相当	約200W相当	約500W	約700W	約1,000W

■ IH調理器の安全機能について

調理中異常があると以下のように安全機能が働きます。

火力・揚げ物油温度設定表示（点滅）	安全機能	対 応
加 熱 1 2 3 4 5  揚げ物 160 170 180 190 200 (℃)	なべなし検知機能/ 小物検知機能	使えないなべを載せて加熱をした場合、なべを載せないで加熱をした場合、スプーンなどなべ以外の小物を置いて加熱をした場合、ランプが点滅して加熱を停止します。
加 熱 1 2 3 4 5  揚げ物 160 170 180 190 200 (℃)	内部回路 過熱防止機能	内部の温度が上がるとランプが点滅して加熱を終了します。電源を切り、本体が冷えるのを待ってから使用してください。
加 熱 1 2 3 4 5  揚げ物 160 170 180 190 200 (℃)	トッププレート 過熱防止機能	トッププレートの温度が上がると、ランプが点滅して加熱を終了します。電源を切り、トッププレートが冷えるのを待ってから使用してください。
表示なし	切り忘れ防止機能	調理を始めて2時間以上操作をしないと、「ピーッ」の音の後加熱を終了し、その後電源が切れます。

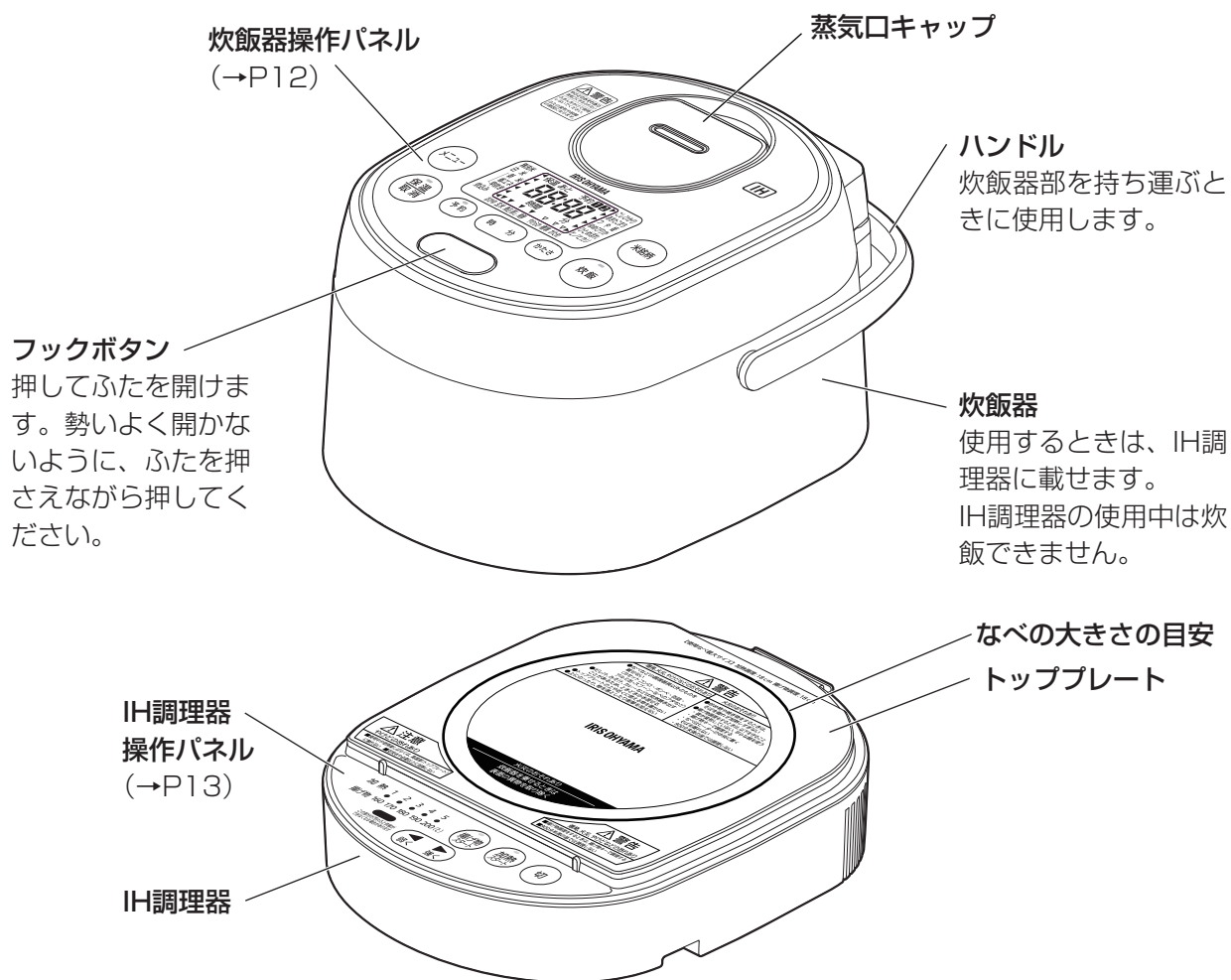
※ その他の表示が出た場合や、異常がなならない場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールへご連絡ください。

廃棄について

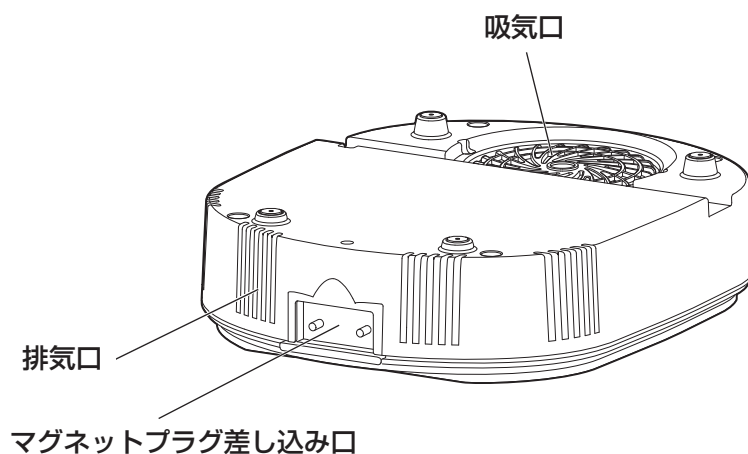
● 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称

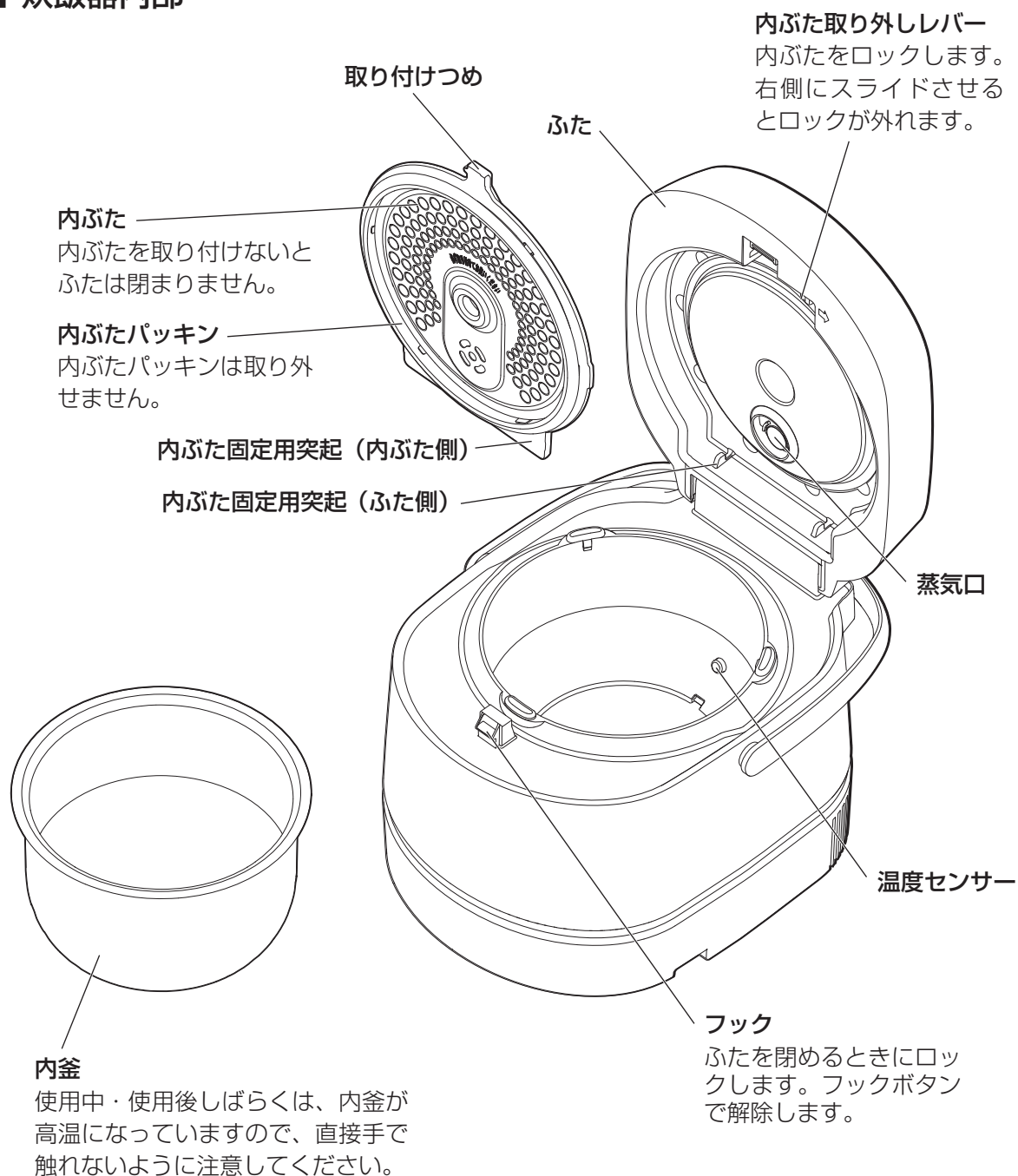
■ 正面



■ IH調理器底面



■ 炊飯器内部



各部の名称 つづき

■ 炊飯器操作パネル

メニュー表示・ボタン

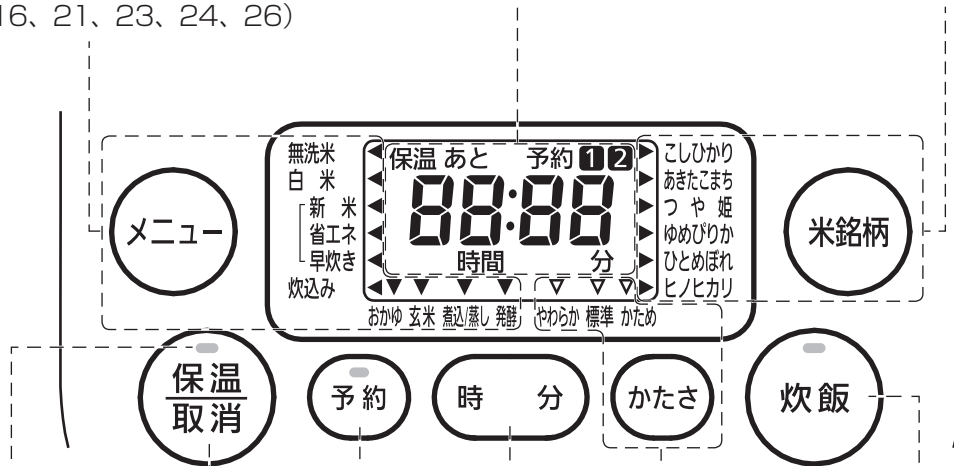
メニューボタンを押すたびに、選ばれたメニューの◀が点灯します。
(→P16、21、23、24、26)

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。
(→P14、17、23、24、25、26)

米銘柄表示・ボタン

米銘柄ボタンを押すたびに、選ばれた銘柄の▶が点灯します。(→P17、21)



保温ランプ

ごはんが炊き上がったり、保温ボタンが押されたりして、保温になると点灯します。(→P18)

予約ランプ・ボタン

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。(→P21)

かたさ表示・ボタン

かたさボタンを押すたびに、選ばれたかたさの▽が点灯します。発酵のときは温度を設定します。(→P17、27)

炊飯ランプ・ボタン

ボタンを押すとランプが点灯して炊飯・調理を開始します。予約モードのときはタイマーがスタートします。(→P17、21、22、23、25)

保温/取消ボタン

保温中に押すと保温が停止します。保温停止中に押すと保温になります。操作途中に押すと操作が取り消されます。(→P18)

時・分ボタン

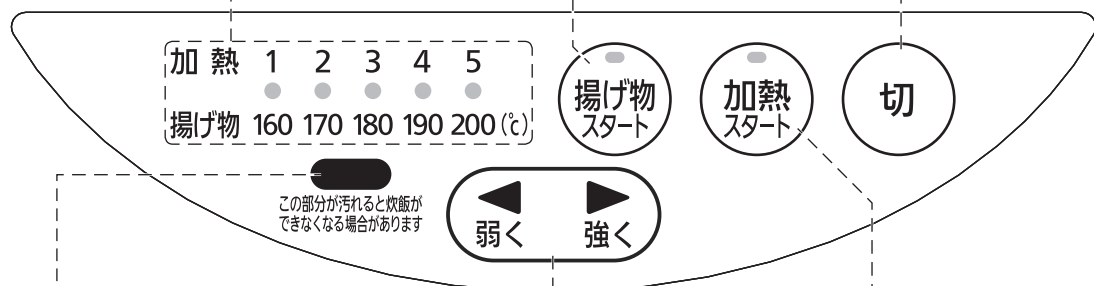
時計や予約タイマーを設定します。(→P14、21、23、24、26)

■ IH調理器操作パネル

火力・揚げ物油温度設定表示
上段が火力設定（→P30）、
下段が揚げ物油温度設定
（→P31、32）の目盛です。

揚げ物ランプ
揚げ物スタートボタン
ボタンを押すとランプが
点滅し、揚げ物調理の予
熱が始まります。（→P31）

切ボタン
ボタンを押すと調理が終了
します。（→P30、32）



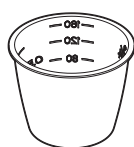
通信窓
ジャー炊飯器本体との信号の
やりとりに使用します。もの
を載せたり、汚したりしない
でください。

火力・温度調節ボタン
火力や揚げ物油の温度を
調節します。
（→P30、32）

加熱ランプ
加熱スタートボタン
ボタンを押すとランプが点
灯し、加熱が始まります。
（→P30）

■ 付属品

計量カップ

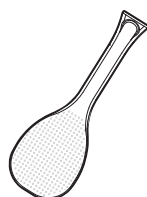


白米用

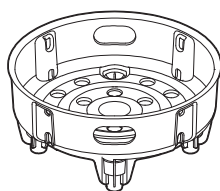


無洗米用

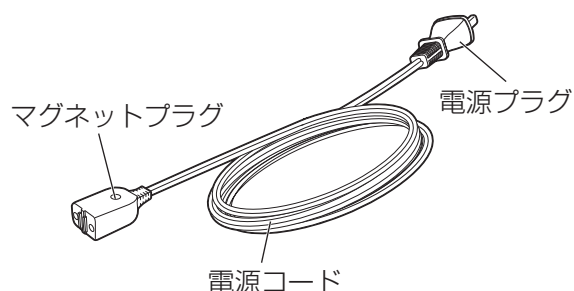
しゃもじ



蒸しプレート



電源コードセット



準備

■ 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。(→P36「お手入れ」)

洗った後、内ぶた・蒸気口キャップをしっかりと取り付けてください。

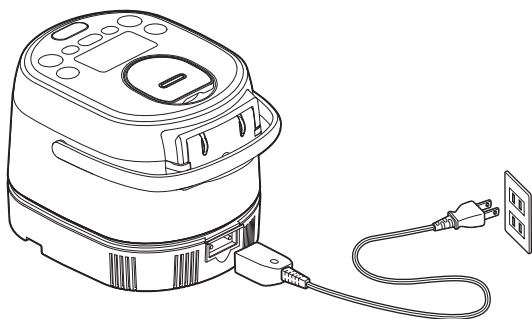
■ 時計の合わせ方

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 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

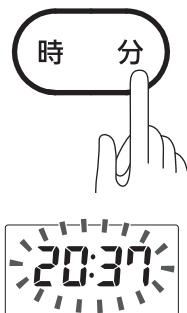
- ・ マグネットプラグをIH調理器後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ・ 炊飯器をIH調理器の上にセットしてください。
- ・ 前回使用したメニュー・米銘柄・かたさが表示されます。



※ 途中で操作を取り消すときは**保温／取消**ボタンを押すか、炊飯器をIH調理器から取り外してください。

2 時または分を1秒以上押す

- ・ 時刻表示が点滅します。



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「:」のみの点滅になります。



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。

電池が消耗したときにタイマーを使用する場合は、電源コードを接続してから時刻を合わせてください。

電源コードを抜き差ししたり、炊飯器を分離したりすると、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。
- ・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、炊込み・玄米は2合まで炊くことができます。
- ・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。

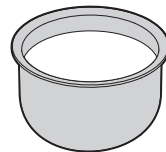
2 米を洗う

- 1 最初はたっぷりの水で大きくかきまぜ、水はすぐ捨てる
- 2 指をたてて、軽くかきまぜるように洗う（2～4回くり返す）
- 3 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水をよく切る

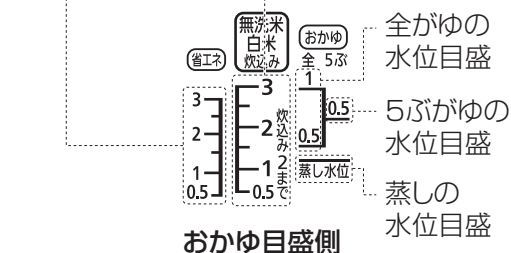
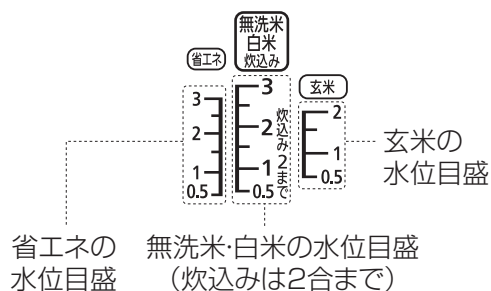
- ・無洗米は洗う必要はありませんが、水が白くにごることがあります。そのまま炊飯すると、焦げやふきこぼれにより、うまく炊けないことがあります。水が白くにごるときは、1～2回水を入れ替えて軽くすすいでください。
- ・お湯で洗わないでください。
- ・米を洗うのに時間をかけすぎないでください。
- ・力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。
- ・米を洗った後、ざるなどに入れて放置しないでください。米が割れたりしてうまく炊けない原因になります。

3 水加減する

- ・内釜を水平なところに置いて、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



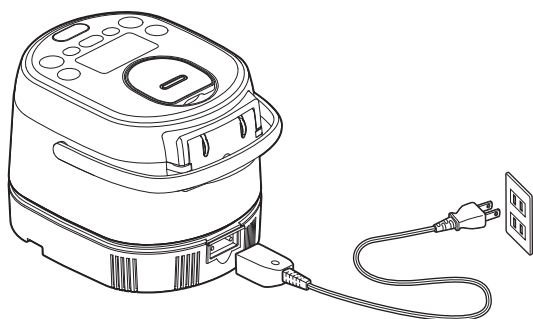
おかゆ目盛側

- ※ 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。
- ※ 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。

使いかた 炊飯 つづき

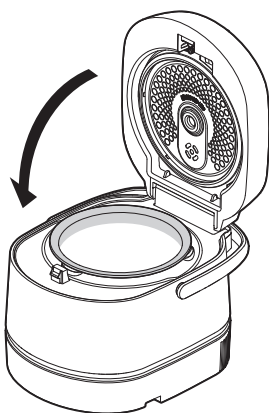
4 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

- ・マグネットプラグをIH調理器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。
- ・炊飯器をIH調理器の上にセットしてください。
- ・前回使用したメニュー・米銘柄・かたさが表示されます。



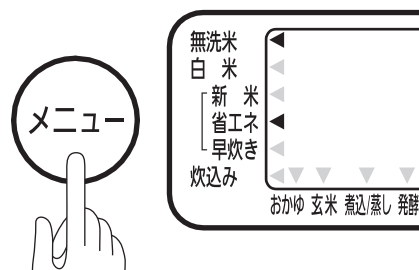
5 ふたを開け、内釜をセットして閉める

- ・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。



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。



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：

白米：154.2Wh

白米（省エネ）：112.2Wh

※ 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。

- ・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。

無洗米・白米（新米）

新米を炊くときに選びます。

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（P19）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、22～25ページをご覧ください。

発酵

発酵については、26～27ページをご覧ください。

7 米銘柄を選ぶ

- メニューで、**無洗米・白米の標準**（省エネ・早炊きが消灯）または**新米**を選んだときは、米銘柄を選ぶことができます。
- 米銘柄**ボタンを押すたびに6種類の銘柄と標準（全て消灯）が順番に選ばれます。



- 炊き分け銘柄にない銘柄については、20ページの銘柄選択表を参考にして選んでください。表にない銘柄は、標準で炊飯してみてください。

8 かたさを選ぶ

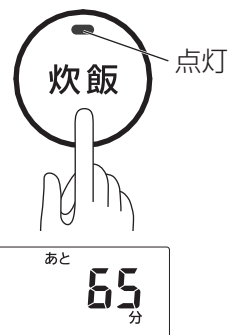
- かたさ**ボタンを押すたびに、**やわらか**→**標準**→**かため**と順番に切り替わります。
- ※**省エネ・早炊き・炊込み**メニューではかたさを選ぶことはできません。

▽▽▽
やわらか 標準 かため



9 炊飯ボタンを押す

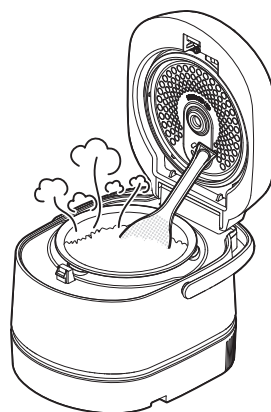
- 炊飯ボタンのランプが点灯して、炊飯が開始され、残り時間の目安が表示されます。



炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がると「ピーー♪」と5回鳴り、自動的に**保温**になります。（煮込／蒸し・発酵は保温にはなりません。）
- 保温**ランプが点灯し、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。



注意

- 炊飯器を取り外して持ち運ぶときは、熱に弱いものの上に置かないでください。

■ 保温について

- ・ 煮込／蒸し、発酵は保温にはなりません。
- ・ 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。

※ 残ったごはんを長時間保温すると黄ばんだり、かたくなったりします。長時間の保温はできるだけせず、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。

- ・ 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**ボタンを押して一旦保温を停止し、再度**保温／取消**ボタンを押すと、通常の温度での保温になります。

※ 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、でき上がったらずぐに保温を停止して、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、炊飯前の状態に戻ります。(選んだメニューが点灯)



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、電源コードを抜いたりして、保温が停止したときは、再度**保温／取消**ボタンを押すと、**保温**ランプが点灯して保温になります。
- ・ 炊飯器をIH調理器から取り外したときは、すぐに元に戻せば、再び保温になります。10分以上経過したり、内釜の温度が下がった場合は、元に戻しても保温になりません。保温させたいときは、再度**保温／取消**ボタンを押してください。

※ 冷たくなったごはんは、保温を使用しても温かくなりません。電子レンジなどを使用してください。

■ 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炊飯前の状態に戻ります。(選んだメニューが点灯)



■ 炊飯中にまちがって炊飯器を持ち上げてしまったときは

- ・電源が切れ、炊飯は停止します。
 - ・すぐに炊飯器を元に戻すと炊飯が再開します。
- ※炊飯が再開できないときに最初から炊飯をやり直した場合、炊飯の進み具合によっては、うまく炊けないことがあります。

■ 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は以下のようになさってください。

- ・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、上に載せてください。
- ※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
無洗米・白米	やわらかめ	52～66分
	標準	50～62分
	こしひかり	50～62分
	あきたこまち	50～62分
	つや姫	48～60分
	ゆめぴりか	48～60分
	ひとめぼれ	49～61分
	ヒノヒカリ	49～61分
	かため	45～59分
新米	やわらかめ	50～64分
	標準	46～60分
	かため	43～57分
無洗米・白米（省エネ）		37～55分
無洗米・白米（早炊き）		32～47分
炊込み		48～58分
おかゆ		53～60分
玄米		69～78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・水加減など条件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。

使いかた 炊飯 つづき

■ 銘柄選択表

銘柄	米銘柄ボタン選択	銘柄	米銘柄ボタン選択
あいちのかおり	こしひかり	つや姫	つや姫
あきたこまち	あきたこまち	天のつぶ	ひとめぼれ
あきほなみ	ヒノヒカリ	ななつぼし	ゆめぴりか
あさひの夢	ゆめぴりか	にこまる	ひとめぼれ
キヌヒカリ	あきたこまち	はえぬき	つや姫
きぬむすめ	ひとめぼれ	ハツシモ	つや姫
きらら397	こしひかり	ひとめぼれ	ひとめぼれ
くまさんの力	ヒノヒカリ	ヒノヒカリ	ヒノヒカリ
元気つくし	ひとめぼれ	ふさこがね	ヒノヒカリ
こしいぶき	こしひかり	ふっくりんこ	ゆめぴりか
こしひかり	こしひかり	まっしぐら	ゆめぴりか
魚沼産こしひかり	こしひかり	みずかがみ	ひとめぼれ
彩のかがやき	こしひかり	ミルキークイーン	つや姫
さがびより	こしひかり	森のくまさん	ひとめぼれ
ササニシキ	ひとめぼれ	夢つくし	あきたこまち
つがるロマン	あきたこまち	ゆめぴりか	ゆめぴりか

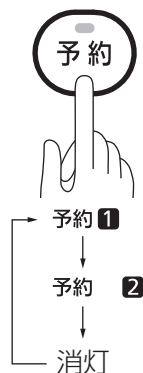
使いかた タイマー炊飯

タイマーを使って炊き上がり時刻を予約することができます。

※ 早炊き・炊込み・煮込／蒸し・発酵はタイマー予約できません。

※ あらかじめ時刻を合わせておいてください。(→P14)

1 炊飯ボタンを押す前に、予約ボタンを押して予約1か予約2を選ぶ



- 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

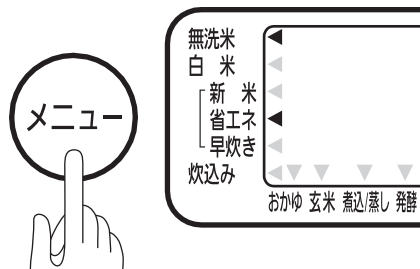
- ボタンを押し続けると早送りできます。
- 設定した時刻は記憶されて、次回予約ボタンを押したときに呼び出されます。(予約1と予約2で別々な時刻を記憶できます。)



3 メニューと米銘柄を選ぶ

メニューを選ぶ

※ 早炊き・炊込み・煮込／蒸し・発酵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。
- タイマー表示画面に予約時刻が表示されます。現在時刻を確認したいときは、時ボタンまたは分ボタンを押してください。



使いかた タイマー炊飯 つづき

- 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。



※炊き上がりまでの時間が次の場合は、通常の炊飯になり、すぐに炊飯を開始します。

無洗米・白米	1時間15分未満
無洗米・白米(省エネ)	1時間5分未満
おかゆ	1時間10分未満
玄米	1時間25分未満



注意

- 炊飯器を取り外して持ち運ぶときは、熱に弱いものの上に置かないでください。

■ タイマー炊飯中に、誤って炊飯器を持ち上げてしまったときは

炊飯開始前に持ち上げたとき

- ・元に戻してください。炊飯開始時刻前(P21参照)であれば、タイマーは設定通りに継続して動作します。

炊飯開始後に持ち上げたとき

- ・電源が切れ、炊飯は停止します。
- ・すぐに炊飯器を元に戻すと炊飯が再開します。

※炊飯が再開できないときに最初から炊飯をやり直した場合、炊飯の進み具合によっては、うまく炊けないことがあります。

使いかた 煮込

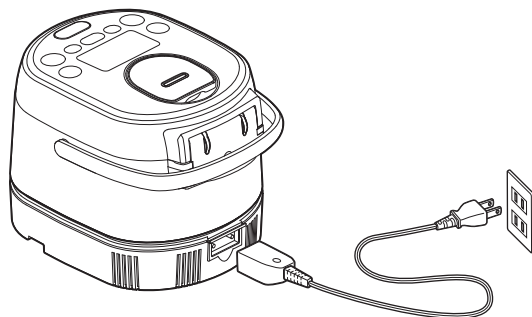
タイマーを使用して、煮込み調理ができます。

- 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・炒め物調理はできません。)
- 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、時々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、ごはんににおいがうつることがあります。

1

電源コードを接続し、炊飯器を載せる

- ・マグネットプラグをIH調理器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。
- ・炊飯器をIH調理器の上にセットしてください。
- ・前回使用したメニュー・米銘柄・かたさが表示されます。



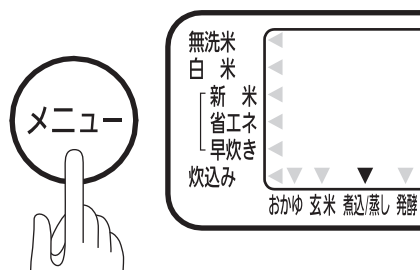
2 内釜に材料を入れて本体にセットし、ふたを閉める

- ・ 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。



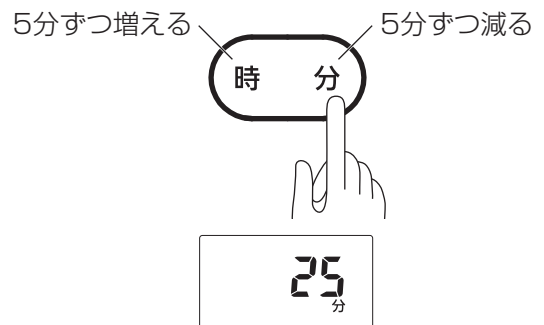
※ 調味料やとろみ材料などは、あらかじめよくかきまぜてください。かたくり粉などは最後に入れることをおすすめします。

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。
- ※ 他のメニューを選ぶと設定は取り消されます。



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「ピーピー♪」と5回鳴ります。
- ※ 食材が煮詰まるなどして温度が上がると、エラーが表示されて、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。

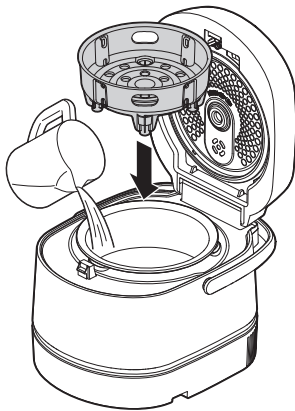
使いかた 蒸し

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

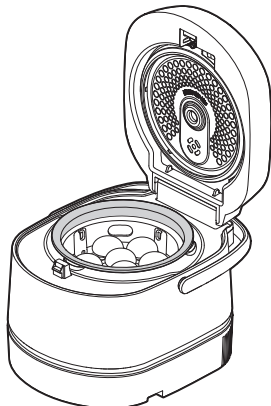
- ・ 内釜の外側や本体内側に付いた食材や水滴は拭き取ってください。
- ・ 内ぶた・蒸気口キャップがしっかり取り付けてあることを確認してください。



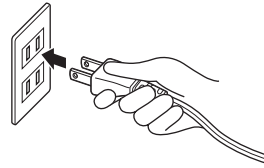
2 蒸しプレートの上に材料をセットし、ふたを閉める

- ・ 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。
- ・ 食材が重なったり、くっつ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。

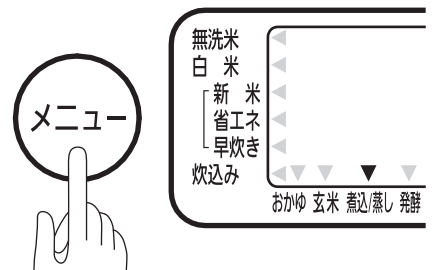


3 電源プラグを接続する



※ 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

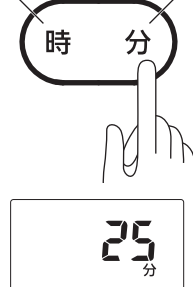


5 時・分ボタンで蒸し時間を設定する

- ・ **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。

5分ずつ増える 5分ずつ減る



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5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。

■ 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50分	2cm角
にんじん	1 / 2本 (150g)	約40分	2mmうす切り
じゃがいも	小3個 (150g)	約60分	4等分
さつまいも	1本 (200g)	約60分	1cm輪切り
ブロッコリー	1房 (150g)	約40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40分	
しゅうまい	12個 (160g)	約30分	

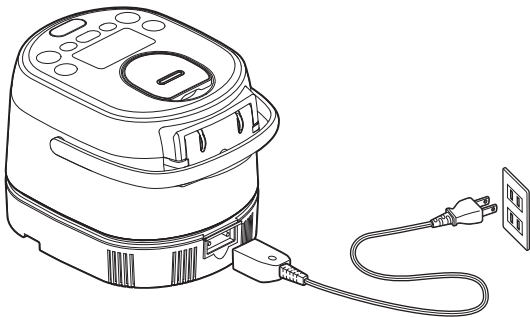
使いかた 発酵

タイマーを使用して、発酵調理ができます。

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

1 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

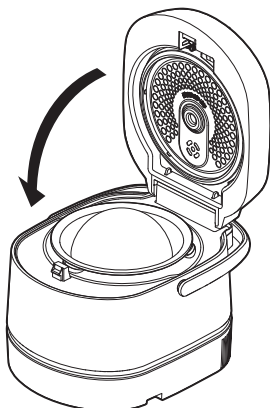
- ・マグネットプラグをIH調理器後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ・炊飯器をIH調理器の上にセットしてください。
- ・前回使用したメニュー・米銘柄・かたさが表示されます。



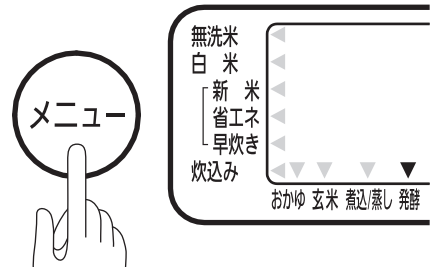
2 内釜に発酵する材料を入れ、ふたを閉める

- ・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、内ぶ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

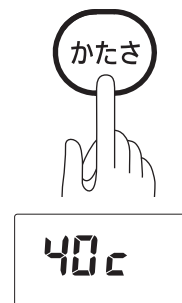
- ・時ボタンを押すと時間が増え、分ボタンを押すと時間が減ります。ボタンを押し続けると早送りできます。
- ・20分～1時間は5分単位、1時間～8時間は1時間単位で設定できます。
- ・設定できる時間は、8時間までです。



5 発酵温度を設定する

- ・かたさボタンを押すたびに次のように温度設定が切り替わります。

→ 30 → 35 → …… → 55 → 60 (℃)



IH の加熱のしくみ

6 炊飯ボタンを押して、発酵を開始する

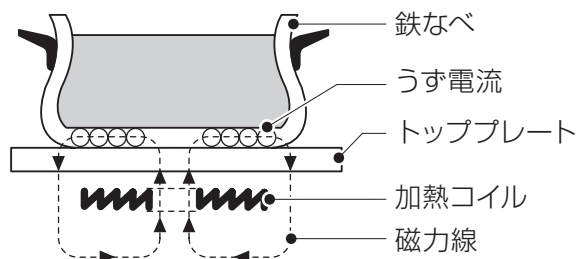
- 炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- 設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピピー♪」と5回鳴ります。

加熱コイルに高周波の電流を流すと磁力線が発生します。磁力線はなべ底を通るときになべの内部にうず電流を発生させます。うず電流が流れるとなべの電気抵抗でなべ自体が発熱します。

IHとは、Induction Heating（誘導加熱）の略です。



IH調理器では、このしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。



使うなべは、一般財団法人「製品安全協会」のSGマークのあるもの、またはアイリスオーヤマ製「IH対応」なべをおすすめします。

※ 使えるなべでも、材質・形状・厚さにより火力が調整されて弱くなることがあります。

※ 底の薄いなべを使うと、調理中に底が変形することがあります。変形した場合はすぐに使用を中止してください。

IH 調理器で使えるなべ・使えないなべ

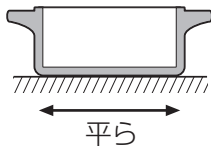
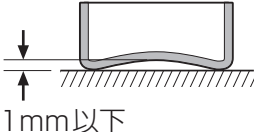
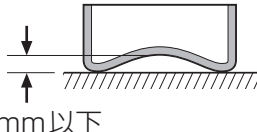
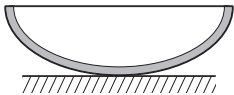
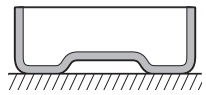
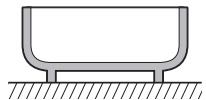
IH調理器では、なべ底の形状や材質・大きさにより、使えるなべと使えないなべがあります。使えないなべを使用すると、温度制御が正しくできず油が発火したり、安全装置が働かず思わぬ事故につながるおそれがあります。



注意

●炊飯器の内釜をIH調理器に直接載せて使用しないでください。

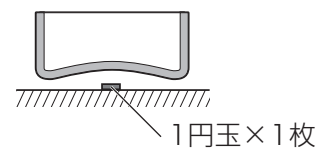
■ なべ底の形状

○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
●底の平らなもの ※ 特に揚げ物調理のときは、底に凹凸模様などのないなべを使用してください。  平ら ●揚げ物調理の場合： そりが1mm以下のもの  1mm以下 ●加熱調理の場合： そりが3mm以下のもの  3mm以下	●中華なべなど底が丸いもの  ●底に段がありトッププレートに密着しないもの  ●底に脚があるもの 

なべ底のそりの見分けかた

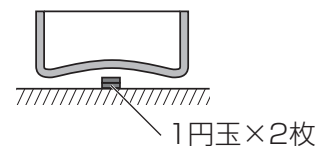
揚げ物調理のとき

- ① 平らなテーブルの上に1円玉1枚を置く
- ② なべ底の中心と1円玉が重なるように、なべを置く
- ③ なべの端をおさえたときに
なべがカタカタ動く→使用できる（そりが1mm以下）
なべが動かない→使用できない（そりが1mm以上）



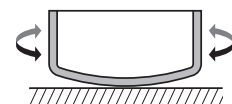
加熱調理のとき

- ① 平らなテーブルの上に1円玉2枚を置く
- ② なべ底の中心と1円玉が重なるように、なべを置く
- ③ なべの端をおさえたときに
なべがカタカタ動く→使用できる（そりが3mm以下）
なべが動かない→使用できない（そりが3mm以上）

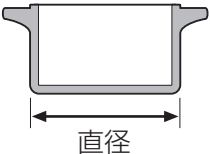


※ 底が逆にそっているなべも使用できません。

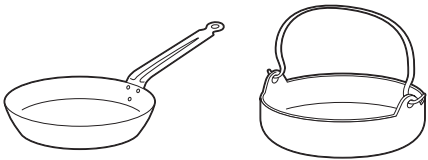
- ① 平らなテーブルの上になべを置き
- ② なべを回したときに
なべが回る→使用できない



■ 大きさ

○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
● 加熱調理の場合： 直径12～18cmのもの ● 揚げ物調理の場合： 直径18cmのもののみ 	● 左記サイズより小さいもの ● トッププレートからはみ出すサイズのもの

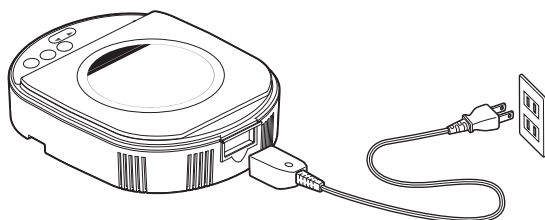
■ 材質

○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
● 鉄・鉄鋳物  ● 鉄ほうろう ほうろうなべは、空だきしたり焦げつかせないようにする 底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。  ● ステンレス  18-0 (SUS430) など ※ 種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。 ● 多層鋼なべ ※ 種類によっては発熱しないことがあります。	● 耐熱ガラス  ● 陶磁器・土なべ  市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。 ● アルミ・銅  アルミ箔なべ（なべ焼きうどんなど）は「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。

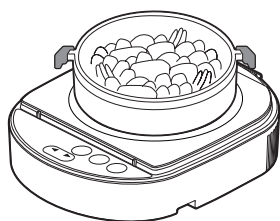
使いかた IH 調理器 (ゆでる、煮る、焼く、炒める)

1 電源コードを接続する

- ・マグネット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確実に差し込んでください。



2 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に載せる



- 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(P28～29参照)

3 加熱スタートボタンを押す

- ・加熱ランプ、火力・揚げ物油温度設定表示のランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は「3」から始まります。



加熱 1 2 3 4 5
● ● ● ● ●

※加熱中に2時間何も操作をしないと、加熱が終了します。
2時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。

4 火力・温度調節ボタンを押し、火力を設定する

- ・調理中も火力を変更できます。



5 調理が終わったら切ボタンを押す

- ・加熱が終了し、ランプが消灯します。



- 調理が終了しても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。



注意

- トッププレートが熱くなっていることがありますので注意してください。

使いかた IH 調理器（揚げ物）

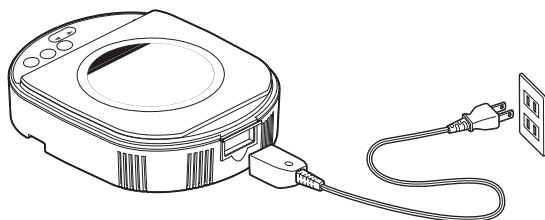
揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。温度制御が正しくできず、火災の原因になります。



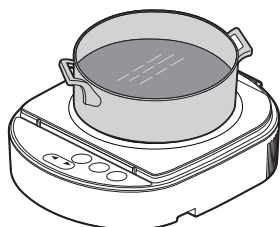
- 加熱ボタンを使用して揚げ物調理はしないでください。
- 底に凹凸やそりのないなべを使用してください。
- なべはヒーターの中央に載せてください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- 油は900g（1L）以上入れてください。
- 予熱を始めたら、油のつぎ足しはしないでください。
- 必ず常温（室温）の油を使用してください。ガスコンロなど他の機器であらかじめ加熱した油や、余熱のある油を使用しないでください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- 揚げ物調理中は、なべにふたをしないでください。

1 電源コードを接続する

- ・ マグネット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確実に差し込んでください。



2 なべに油を入れ、ヒーターの中央に載せる

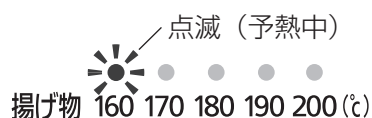


- 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（P28～29参照）

3 揚げ物スタートボタンを押す



- ・ 火力・揚げ物油温度設定表示のランプが点滅し、予熱が始まります。
- ・ 油の温度設定は「160（℃）」から始まります。



- ※ 加熱中に2時間何も操作をしないと、加熱が終了します。
- 2時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。

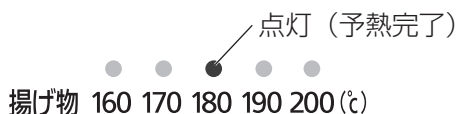
使いかた IH 調理器（揚げ物） つづき

4 火力・温度調整ボタンを押し、温度を設定する

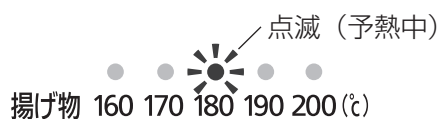
- 油の温度を5段階「160～200（℃）」に設定できます。
- 予熱中も油の温度設定は変更できます。



- 油が設定温度に達すると、火力・揚げ物油温度設定表示のランプが点滅をやめ、点灯します。



- 調理中に油の温度が下がったり、油の温度設定を変更すると火力・揚げ物油温度設定表示のランプが点滅し、再び予熱が始まります。



5 調理が終わったら切ボタンを押す

- 揚げ物調理が終了し、ランプが消灯します。



- 調理が終了しても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。



注意

- トッププレートが熱くなっていることがありますので注意してください。

揚げ物油温度設定の目安

（底が平らな天ぷらなべで油900g（1L）の場合）

なべの材質、形状、厚さなどによって、表示と実際の温度がずれることがあります。様子を見ながら温度を調節してください。

温度表示	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら					
魚介類の天ぷら					
フライ					
冷凍食品					
ドーナツ					

揚げ物調理のコツ

- 材料を一度にたくさん入れすぎない（油の表面積の半分まで）
- 材料に合った温度で揚げる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 新しい油を使う
- 油をよくきる
- 天かすをこまめに取りる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

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 (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ひたした後、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 にんじんも（こんにゃくと同様に）細切りにし、しいたけはうす切りにする
- 5 洗米した米を内釜に入れ、調味料と水を合わせて炊込みの目盛2まで入れて、釜の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／蒸し

材 料 (2人分)

とりもも肉.....	100g	たまねぎ.....	100g
にんじん.....	50g	じゃがいも.....	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・じゃがいもは厚さ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、上に固形ルーを載せて、ふたを閉める
- 5 煮込／蒸しメニューを選び、時間を60分にセットして、炊飯ボタンを押す
- 6 煮込み後、全体をよくかきまぜて完成

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85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

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

ヨーグルト



使用メニュー：発酵

材 料 (4人分)

市販のヨーグルト...大さじ3 牛乳 400mL

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 ヨーグルトを茶こしでこしながら内釜に入れる

4 牛乳を加えてよく混ぜる

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、固まり方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 (3～4人分)

麹 150g ごはん 150g
水 300mL

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 揉みほぐした麹を入れてよく混ぜ合わせる

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。

お手入れ



注意

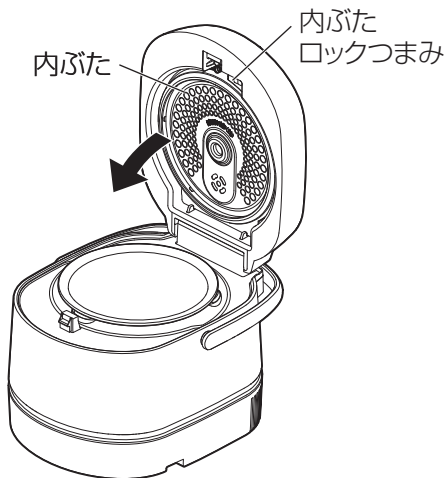
- お手入れは、必ず調理や保温を停止し電源コードを抜いて、内釜・本体が十分冷えてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 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。
- 汚れがこびり付いた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- こびりつきなどを落とす際に、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。
- 特に、蒸気口キャップは内部に水がたまることがあるので、毎回お手入れしてください。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

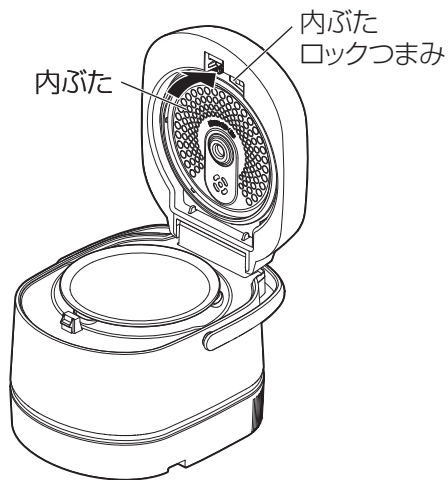
取り外しかた

- ・内ぶたロックつまみを右側にスライドさせて、内ぶたを外します。



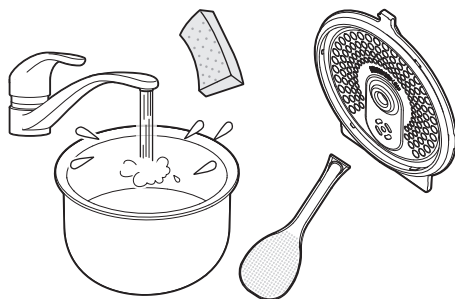
取り付けかた

- ・内ぶたの矢印を上に向けます。
- ・内ぶた下部の突起をふた内側の突起に引っかけます。
- ・内ぶたの上側を、内ぶたロックつまみにカチッとはまるまで、押し込んでください。



内ぶた・内釜・しゃもじ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す

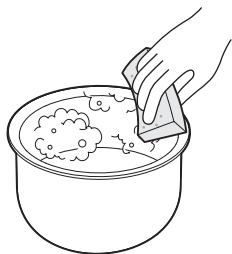


- ※洗った後は水気を十分に拭き取ってください。
- ※湿気が多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

- 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／蒸しなどの調理後は、台所用中性洗剤で洗い、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。

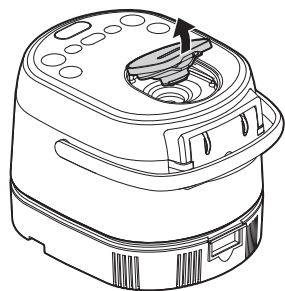
※ 金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、クレンザーなどは使用しないでください。

※ 洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

蒸気口キャップ

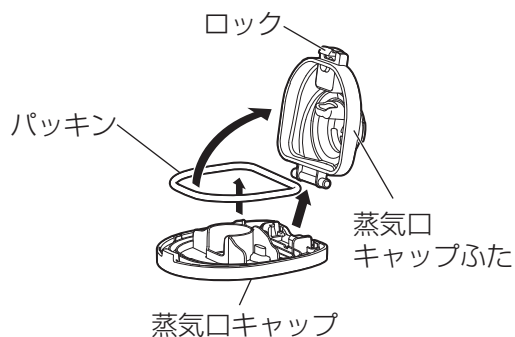
1 ふたから取り外す

- ・ 上に引いて取り外してください。



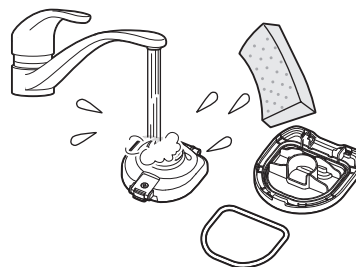
2 ロックを外し、蒸気口キャップのふたを外す

- ・ 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。



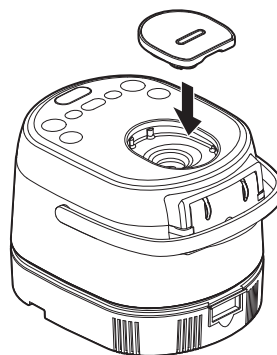
4 蒸気口キャップのふたを閉じる

- ・ パッキンも忘れずに付けてください。
- ・ 蒸気口キャップふたは、片方をヒンジに引っかけてからふたを閉め、ロックを閉じてください。



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。

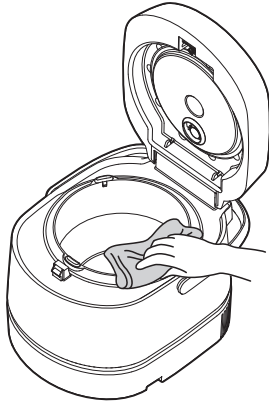


お手入れ っづき

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。

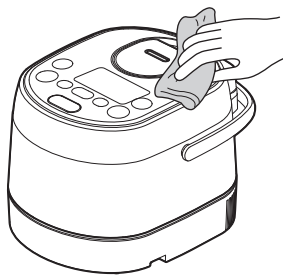


● 底面や温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにして使用してください。

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。

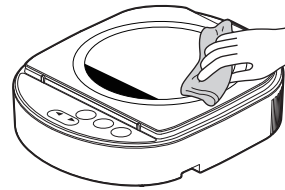


IH調理器トッププレート

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あと、固く絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。

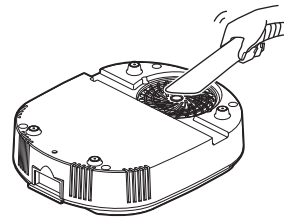
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量付けてこすり取ってください。



吸気口・排気口

裏返して掃除機でほこりを吸い取る

※ ほこりが付いたままで使用すると故障・過熱の原因になります。

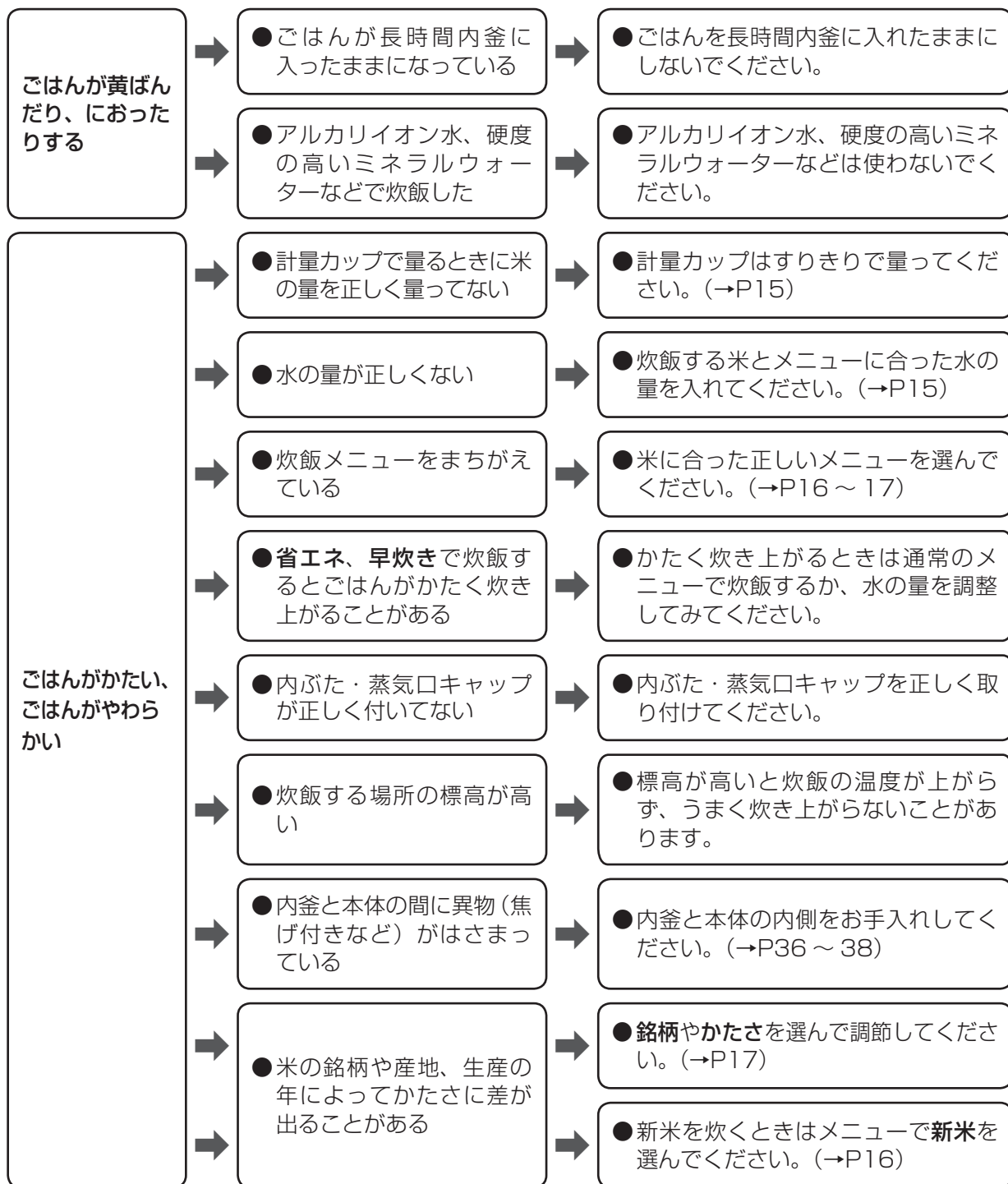


故障かな？と思ったら

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。
	●マグネットプラグが外れている	●本体背面の差し込み口にマグネットプラグを接続してください。
	●炊飯器がIH調理器に正しく載っていない	●炊飯器を正しくIH調理器に載せてください。
使用中にブレーカーが切れた	●使用できる電気の量を超えている	●他の電気製品のスイッチを切る、別なブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。
炊飯ができなかった	●炊飯の途中で電源コードが抜けたり、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)
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。(→P15)
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。

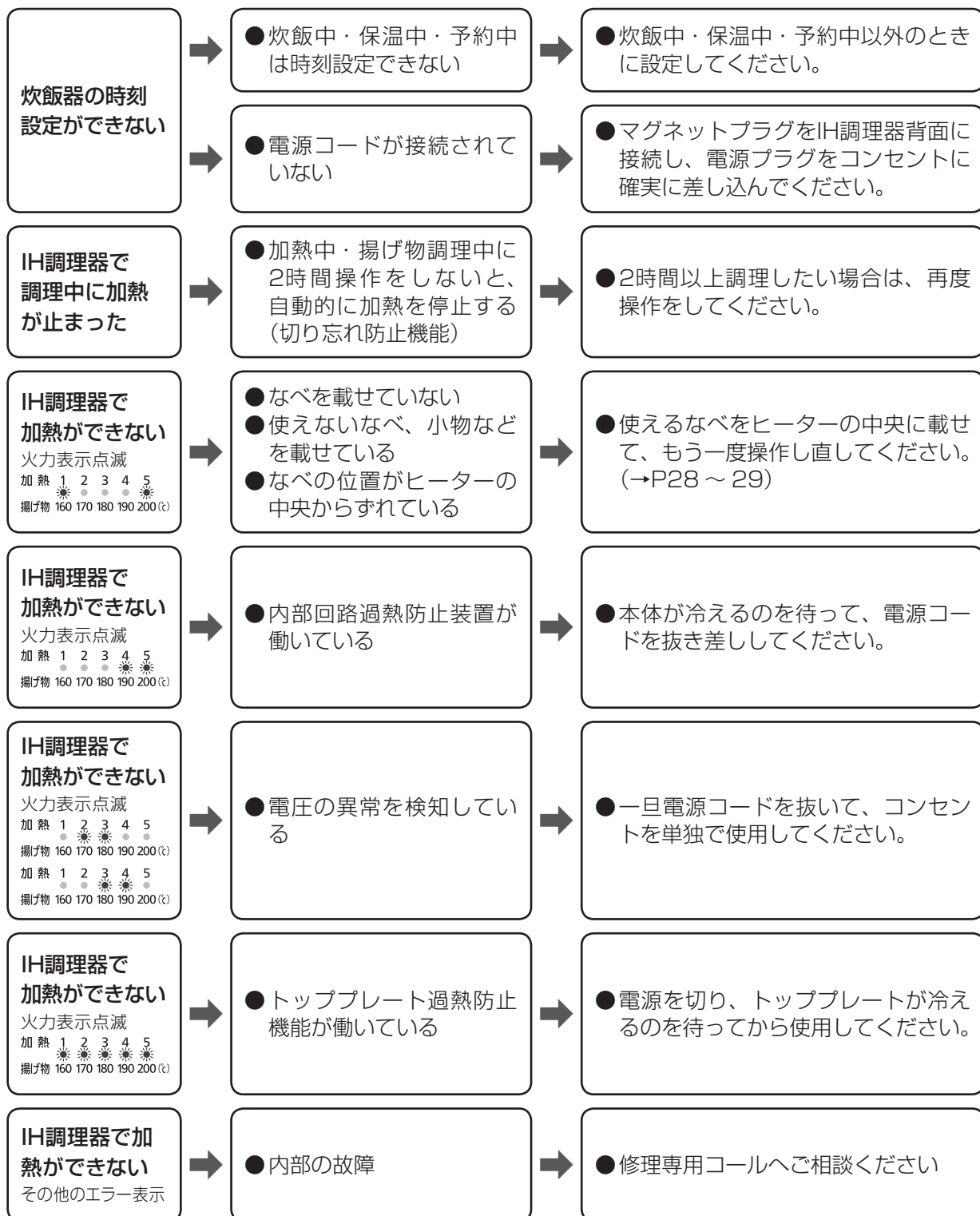
故障かな？と思ったら つづき



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。
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。(→P15)
	● 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。(→P16)
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	● 炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。(→P17)
炊飯器の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3合のラインまでです。
	● 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。
炊飯中に水をはじく音をする	● 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。
炊飯器使用中にカチカチ音をする	● 火力を調節している	● 異常ではありません。

故障かな？と思ったら つづき

炊飯器が動作しない エラー表示 E11	●IH調理器と炊飯器の通信ができない	●IH調理器のガラス面や炊飯器底部を拭いて、汚れを取り除いてください。
炊飯器が動作しない エラー表示 E23	●炊飯器の過熱防止装置が働いている	●米や水が入っているか確認してください。 ●電源コードを抜き、炊飯器が十分冷めるまで待って使用してください。
炊飯器が動作しない エラー表示 E33	●内釜がセットされていない	●内釜をセットして使用してください。
炊飯器が動作しない エラー表示 E31 E52	●温度センサーが温度上昇を検知できない	●本体内側や内釜の外側に異物が付いてないか確認して、取り除いてください。 それでも解決できないときは、修理専用コールへご相談ください。
炊飯器が動作しない その他のエラー表示	●内部の故障	●修理専用コールへご相談ください。
電源コードを抜き差しすると時計が12:00から始まる	●内蔵電池が消耗している	●電源コード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。
炊込みがうまくできない	●調味料がよく混ざってない	●炊飯する前に、全体を底からよく混ぜてください。
タイマー炊飯ができない	●タイマーが使えないメニューを選んだ	●早炊きと炊込み、煮込みはタイマーが使えません。
炊飯器のタイマーが設定できない	●電源コードが接続されていない	●マグネットプラグをIH調理器背面に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



故障かな？と思ったら つづき

IH調理器で調理中に「ブーン」または「ジー」という音をする	●「ブーン」は冷却ファンが回っている	●異常ではありません。そのまま使用してください。
	●「ジー」は、なべの種類によって共振音が出ている	●異常ではありません。なべの位置をずらしたり、載せ直すと音が止まる場合があります。
IH調理器の火力が弱い	●なべ底の温度が上がっている	●使えるなべをヒーターの中央に載せて、もう一度操作し直してください。(→P28～29)
調理を終了してもファンの音をする	●本体内部の温度が高い	●本体内部の温度が高い間は、冷却のためにファンが回ります。温度が下がると自動的に止まります。
IH調理器で、揚げ物油の温度設定がうまくいかない	●油の量が少ない	●揚げ物油の量は900g（1L）以上使用してください。
	●なべ底のそり・へこみが大きい	●底のそりが1mm以下で、へこみのないなべを使用してください。
ふたが閉まらない	●内ぶたが取り付けられていない	●内ぶたが取り付けられていることを確認してください。

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）			810W
炊飯器	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		22.0g
	年間消費電力量※ ¹		51.2kWh/年
	1回あたりの炊飯時消費電力量※ ¹		112.2Wh
	1時間あたりの保温時消費電力量※ ¹		11.9Wh
	1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※ ¹		2.96Wh
	1時間あたりの待機時消費電力量※ ¹		2.00Wh
IH調理器	ヒーター		IHヒーター 1,000W
	火力調節	加熱調理	5段階（火力） 約80W相当～約1,000W
		揚げ物調理	5段階（油温） 約160～約200℃
製品寸法			幅242×奥行297×高さ220mm
質量（電源コードを含む）			4.6kg
電源コード			長さ約2.1m

※ 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。

※ 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。

※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。

■ 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

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。

銘柄選択表（銘柄ボタン別）

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	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
		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 キヌヒカリ つがるロマン 夢つくし	ヒノヒカリ	あきほなみ くまさんの力 ヒノヒカリ ふさこがね
つや姫	つや姫 はえぬき ハツシモ ミルキークイーン		

IHジャー炊飯器 SA30型

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、弊社が無料にて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、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出来ない場合には、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。
 - 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、輸送または仕器・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
- 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