

IHジャー炊飯器

IM30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なり、正しくお使いください。
- ご使用前に「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

ご使用前に

安全上の注意	2
使用上の注意	6
各部の名称	8

取り扱いかた

使用する前に	12
時刻の合わせかた	12
使いかた 炊飯	13
使いかた 予約炊飯	21
カロリー計量のしかた	22
使いかた 煮込み	23
使いかた 低温調理	24
IH調理器で使えるなべ・使えないなべ	25
使いかた IH調理器 (ゆでる 煮る 焼く、炒める) ..	27
使いかた IH調理器 (揚げ物)	28
クッキングガイド	30
お手入れ	32

こんなときには

故障かな？と思ったら	35
仕様	41
保証とアフターサービス	42
銘柄選択表 (米銘柄ボタン別)	43
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。



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。
ただし、使用后1分は冷却ファンが動作しているため、電源プラグを抜かないでください。



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。

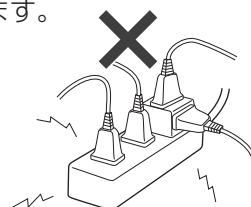
- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。



- 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、重い物を載せる、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。

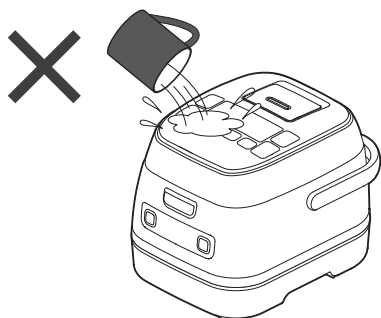


- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



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。



- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、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
- ・ 運転中時々電源が切れる
- ・ 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。



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。



- 内ぶたの蒸気口をふさがない
ポリ袋に入ったままの食品を入れたり、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。

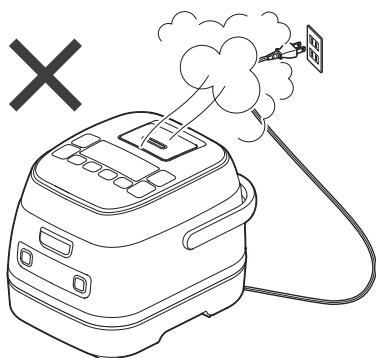


- IH調理器のトッププレートに紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない
センサーの誤動作による過熱・故障・発煙・火災の原因になります。

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。

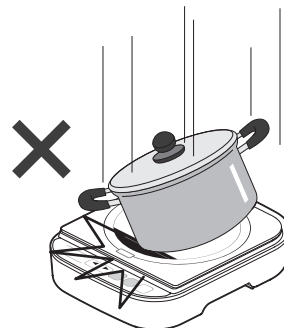


- ふたを開けない
- 持ち運ばない
- 蒸気口に顔や手を近づけない
蒸気でやけどするおそれがあります。

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。

IH調理器で揚げ物をするときは



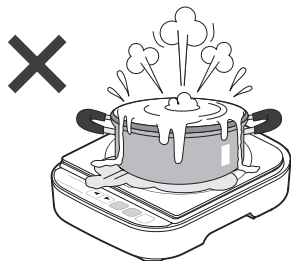
- なべはヒーターの中央に載せる
 - 揚げ物ボタンで調理する
 - 底に凹凸やそりのないなべを使う
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。(詳しくはP25、26)
 - 必ず常温(室温)の油を使用する
他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しないでください。
温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
-
- 900g(1L)未満の油で調理しない
 - なべにふたをしない
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
 - 揚げ物調理中はそばを離れない
油の温度が上がりすぎないように注意してください。火災の原因になります。

安全上の注意 つづき

IH調理器で液体を温めるときは



- 出力を弱めにして、時々かき混ぜる
汁物・カレーなどを温めるときは注意してください。突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。



IH調理器で炒め物・焼き物をするときは



- 調理中はそばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
少量の油で調理するため、発火に注意してください。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



- 専用の内釜以外使用しない
- 内釜を、IH調理器、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。



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない
高温部に触れるとやけどするおそれがあります。お手入れは十分に冷めてから行ってください。



水ぬれ禁止

- 水のかかるところや、火気の近くで使用しない
ショート・感電の原因になります。



- 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。

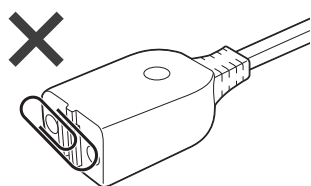


- 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しない
火災の原因になります。

- 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。



- 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。



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。



- 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。



- 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



- 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。

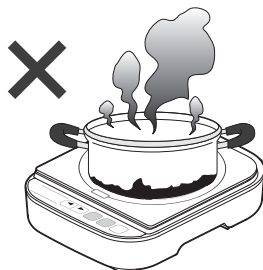
持ち運ぶときは



- ハンドルを持って振り回さない
- 落としたり、強い衝撃を与えたりしない
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、やけどやけがの原因になります。



- 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。



IH調理器の使用中は

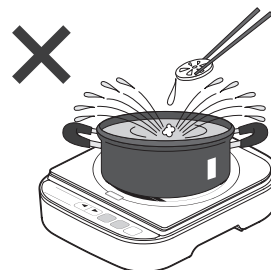


- なべを不安定なところに載せない
トッププレートのふちなどに載せると、落下・転倒して、やけどやけがの原因になります。
- なべを載せたまま移動しない
なべが落下し、やけどやけがの原因になります。

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。

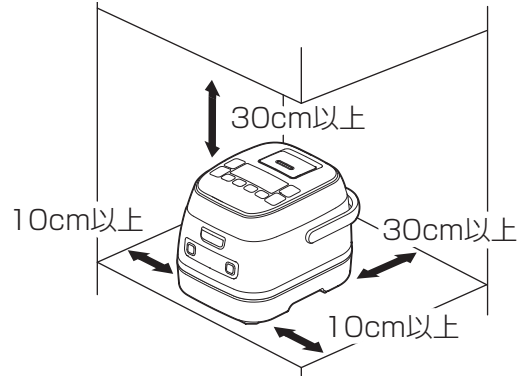


使用上の注意

■ 使用場所について

- 磁気に弱い物を近づけないでください。
キャッシュカード、ICカード、カセットテープなどは記録が消えることがあります。
テレビ、ラジオ、電話、補聴器などは雑音が入ったり、誤動作の原因になります。
- 以下のような環境では、炊飯や調理の温度が上がらず、うまく炊飯または調理ができないことがあります。
 - ・ 室温が低すぎる
 - ・ 炊飯・調理する場所の標高が高い
 - ・ 水温が低すぎる
- 固い安定した台などの上で使用してください。
柔らかなシートの上や斜めになっている場所などで使用すると、正確に計量できないことがあります。
- 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離してください。
- 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。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。



- 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。

■ 炊飯器使用上の注意

- こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたや蒸気口キャップなどがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内釜の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。
- 使い始めはプラスチックやゴムのおおいを感じる場合があります。
ご使用とともに少なくなります。
- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- 冷めたごはんを再加熱（炊飯）しないでください。
故障の原因になります。

- 内ぶたパッキンは取り外せませんので、無理に引っ張らないでください。
お手入れの際に取り外さないでください。内ぶたパッキンが元どおりに取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。
- 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - ・ 内釜が熱いうちに水を入れたりして急冷しない
 - ・ 空炊きしない
 - ・ 無洗米/白米以外のごはんを保温しない
 - ・ 無洗米/白米以外の食品を長時間入れたままにしない
 - ・ 内釜の中で酢やアルカリを使用しない
 - ・ 金属製のへらやスプーンなどを使用しない
 - ・ お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
 - ・ 食器など硬い物を入れない
 - ・ 食器洗浄機に入れない

■ 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鳴ります。
- 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、火力が調整されて弱くなることがあります。
- 背面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。
- ヒーターの火力
- 加熱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。

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  160 170 180 190 200 揚げ物(℃)	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、ブザーが鳴ってランプが点滅し、加熱を停止します。
加熱 1 2 3 4 5  160 170 180 190 200 揚げ物(℃)	内部回路 過熱防止機能	内部の温度が上がるとブザーが鳴ってランプが点滅し、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  160 170 180 190 200 揚げ物(℃)	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、ブザーが鳴って加熱を終了し、その後電源が切れます。

※ その他の表示が出た場合や、異常が直らない場合は、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

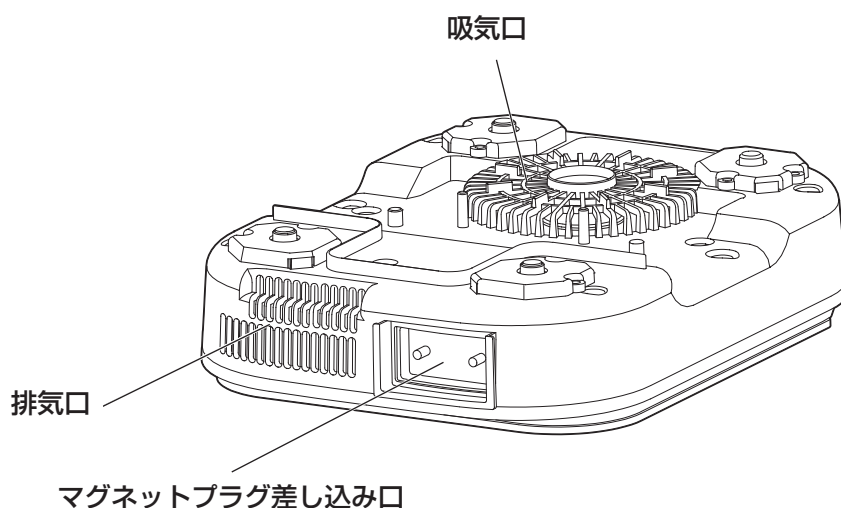
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称

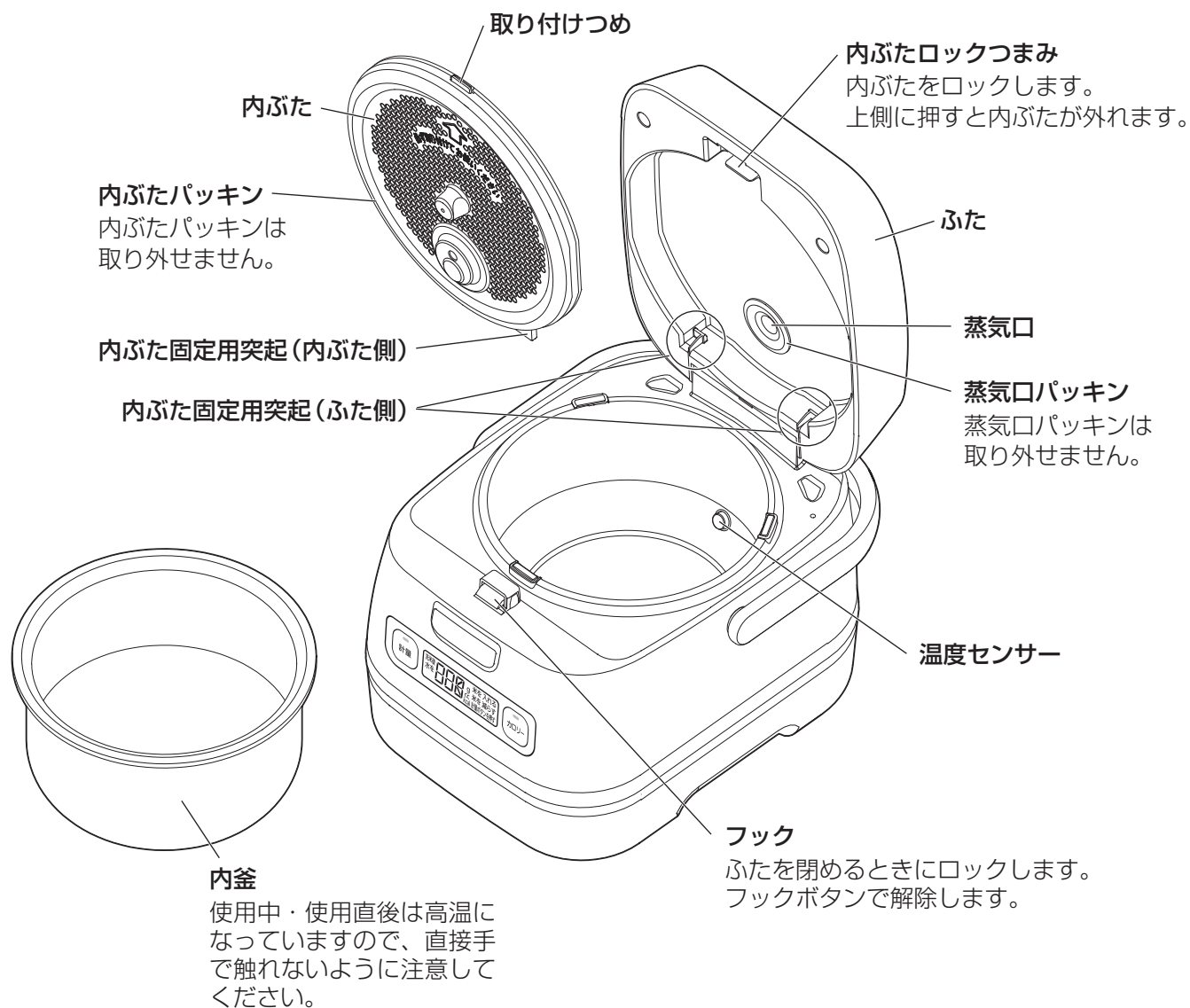
■正面



■IH調理器底面



■炊飯器内部

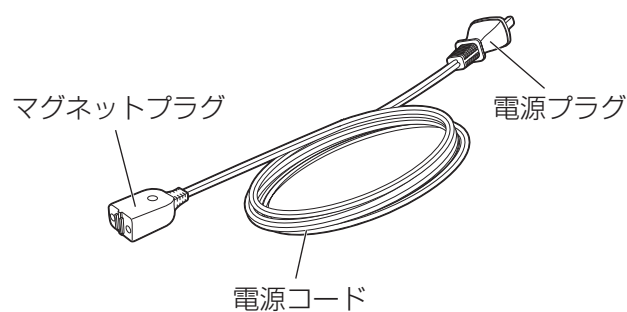


■付属品

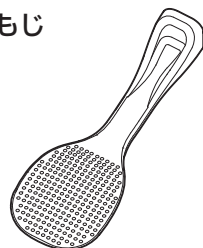
計量カップ



電源コードセット



しゃもじ



各部の名称 つづき

■炊飯器操作パネル

メニューボタン

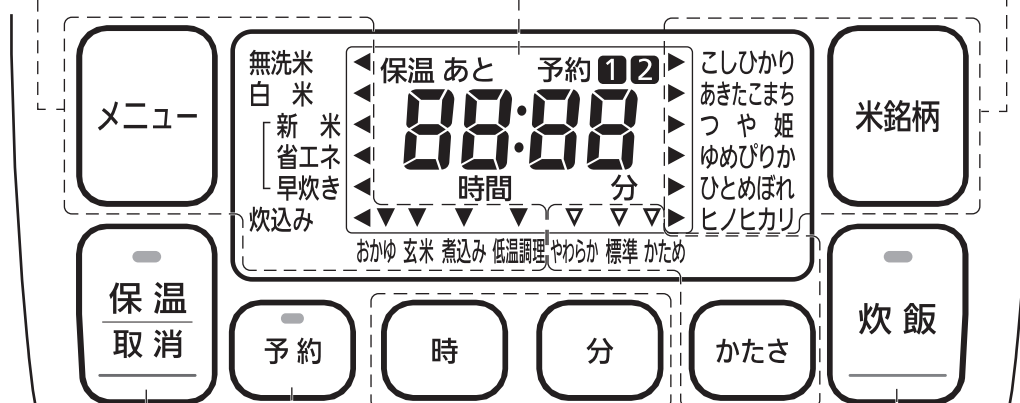
ボタンを押すたびにメニューが切り替わり、選んだメニューに◀または▼が表示されます。
(→P14、16、23、24)

米銘柄ボタン

ボタンを押すたびに銘柄が切り替わり、選んだ銘柄に▶が表示されます。(→P15、16)

表示部

(全表示の状態)
時計は24時間表示です。



予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと予約モードになり、ランプが点灯します。
(→P21)

かたさボタン

ボタンを押すたびにかたさが切り替わり、選んだかたさに▼が表示されます。低温調理のときは温度を設定します。
(→P15、16、24)

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。
炊飯中にボタンを押すと、操作が取り消されます。
操作する前に押すと、ランプが点灯して保温になります。(煮込み・低温調理は保温になりません。)

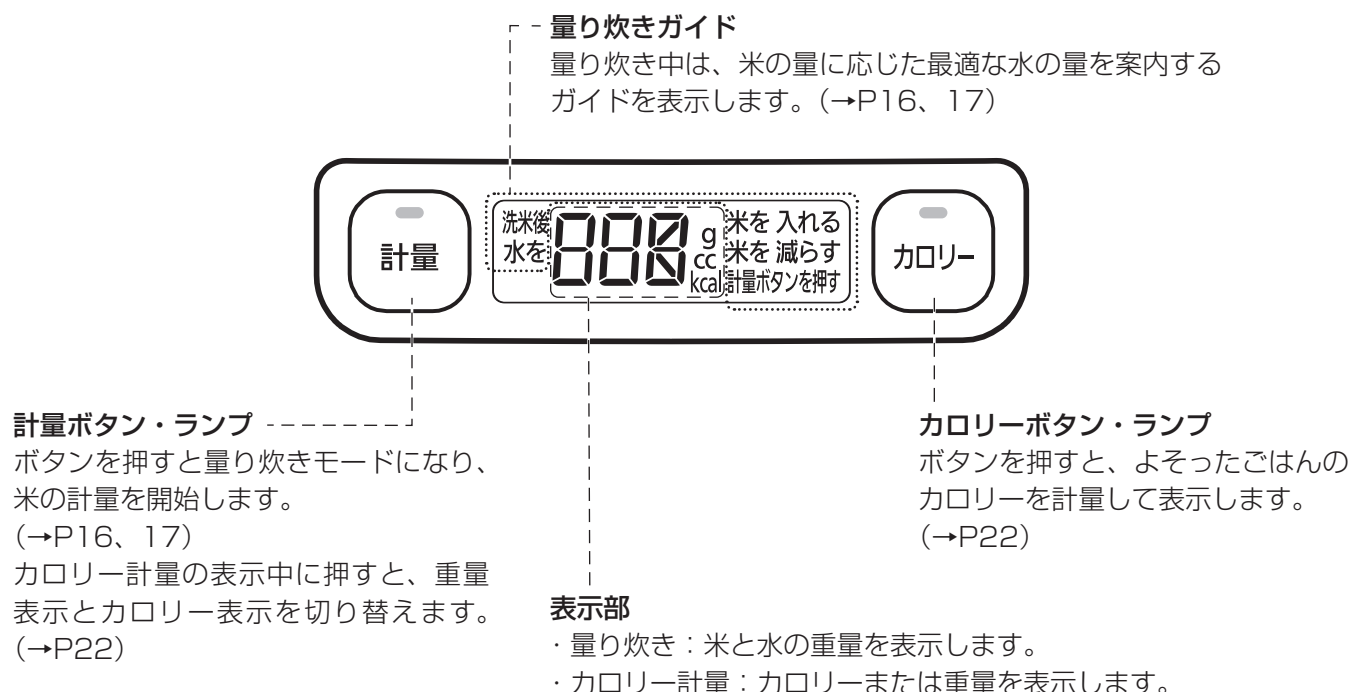
時ボタン・分ボタン

時計や予約時刻の設定に使用します。
(→P12、21、23、24)

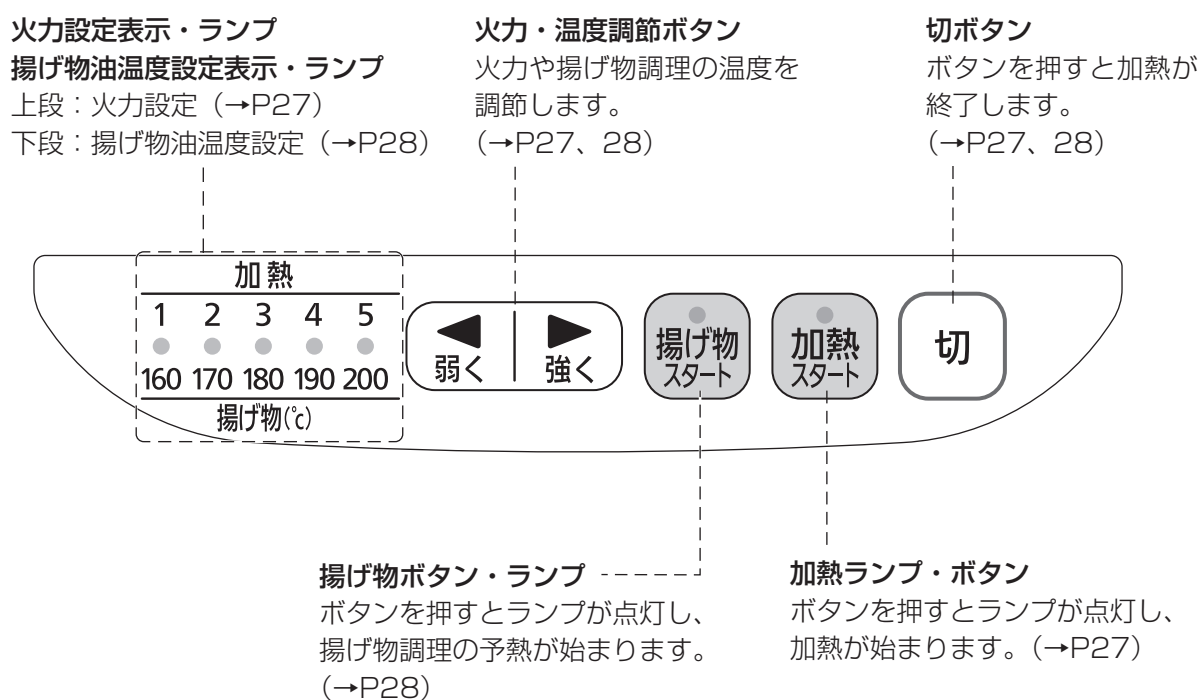
炊飯ボタン・ランプ

ボタンを押して炊飯・調理を開始します。予約モードのときは押すと予約が確定されます。
(→P15、18、21、23、24)

■計量操作パネル（全表示の状態）



■IH調理器操作パネル



使用する前に

初めて使用するときは、梱包材を取り外してください。
内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。
(→P32～33「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

- 内ぶたロックつまみを上側に押して、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、内ぶた下部の突起をふた内側の突起に引っ掛けます。
- 内ぶたの取り付けつめが内ぶたロックつまみにカチッと合まるまで、内ぶたの上側を押し込んでください。

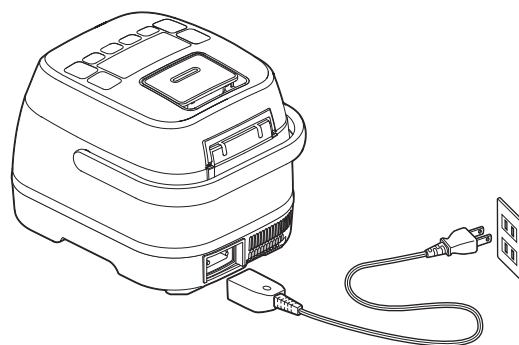


時刻の合わせかた

時計の時刻がずれてきたら、以下の手順で合わせてください。
※ 炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。

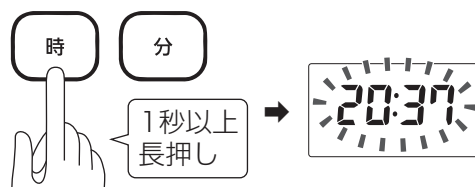
1 炊飯器を載せ、電源コードを接続する

- 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 時ボタンまたは分ボタンを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・分ボタンを押し、時刻を設定する

- ボタンを押し続けると早送りできます。
- ボタンを押さないでいると、5秒後に時刻が確定して「:」のみ点滅します。

※ 時計は24時間表示です。



※ 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。

内蔵電池について

本製品は電源プラグを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。内蔵電池が消耗すると、電源プラグをつないだときに時計は12:00からスタートします。電池がなくなったときに予約炊飯をする場合は、電源コードを接続して時刻を合わせてください。電源コードを抜き差ししたり、IH調理器から炊飯器を取り外したりすると、再び時計は12:00になります。

使いかた 炊飯

■ 量り炊きをしないとき

計量ボタンを使用しないで炊飯します。

1 付属の計量カップで米を計量する

メニュー	炊ける最大量	メニュー	炊ける最大量
無洗米	3合	全がゆ	1合
白米	3合	5ぶがゆ	0.5合
炊込み	2合	玄米	2合

- ・計量カップすりきりで量ってください。
- ・無洗米/白米は3合まで、おかゆは全がゆは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、つやのあるものを選びましょう。
- 米は、涼しい場所（冷蔵庫など）で保存してください。

2 米を内釜で洗う

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

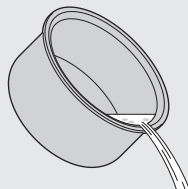
2 指をたてて、軽くかきまぜるように洗う



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、水をよく切る



※無洗米は水が白くにごることがあります。そのまま炊飯すると、ふきこぼれたり、焦げがでたりします。水が白くにごるときは、1～2回軽くすすいでください。

※お湯で洗わないでください。

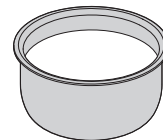
※米は時間をかけず、手早く洗ってください。

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

※洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

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水位目盛を目安にして水を入れてください。



※米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりの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、水位目盛から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。

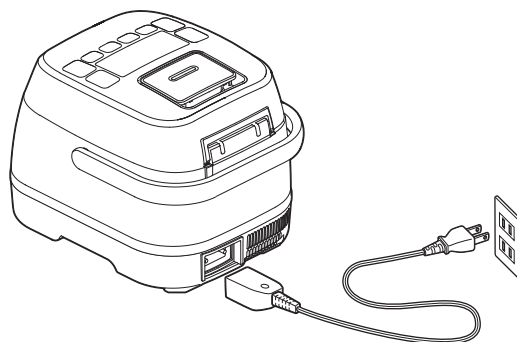
※3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、無洗米/白米の水位目盛で水加減してください。

※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 炊飯器を載せ、電源コードを接続する

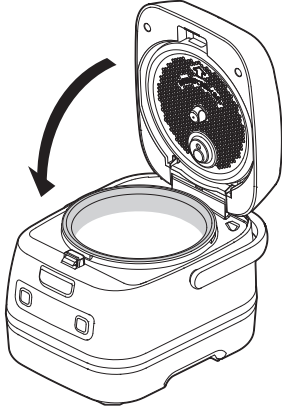
- ・マグネットプラグをIH調理器後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ・炊飯器をIH調理器の上にセットしてください。
- ・前回使用したメニュー・米銘柄・かたさが表示されます。



つづく→

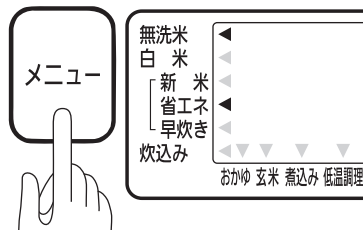
5 ふたを開け、内釜をセットして閉める

- ・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。



■メニュー

無洗米/白米（省エネ）：工場出荷時の設定
少ない消費電力で炊飯します。

消費電力の比較：

白米：171.5Wh

白米（省エネ）：122.1Wh

※ 通常のメニューに比べてかために炊き上がります。
かたく感じるときは以下の方法をお試しください。

- ・水の量を増やす（水位目盛より1～3mm程度が目安）
- ・炊き上がってほぐしてから、ふたを閉めてしばらく置く

無洗米/白米（標準）

それぞれの米に合わせたプログラムで炊飯します。
米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。

無洗米/白米（新米）

新米を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（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、それぞれの水位目盛に合わせてください。）

玄米

玄米を炊くときに選びます。

煮込み

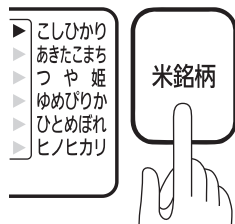
煮込みについては、P23をご覧ください。

低温調理

低温調理については、P24をご覧ください。

7 米銘柄を選ぶ

- メニューボタンで、無洗米/白米の標準（新米・省エネ・早炊きの◀が消灯）、または無洗米/白米の新米を選んだときは、米銘柄を選ぶことができます。
- 銘柄に▶が表示されていないときは標準です。米銘柄ボタンを押すたびに6種類の銘柄と標準が順番に選べます。



- 炊き分け銘柄にない銘柄については、P20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。

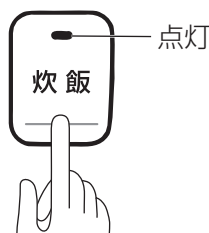
8 かたさを選ぶ

- メニューボタンで、無洗米/白米の標準（新米・省エネ・早炊きの◀が消灯）、または無洗米/白米の新米を選んだときは、かたさを選ぶことができます。
 - 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。
- ※選んだかたさによって、計量時の水の量や炊飯のプログラムが調整されます。



9 炊飯ボタンを押して、炊飯を開始する

- 炊飯ボタンのランプが点灯します。

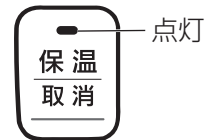


- 炊き上がりまでの残り時間が表示されます。

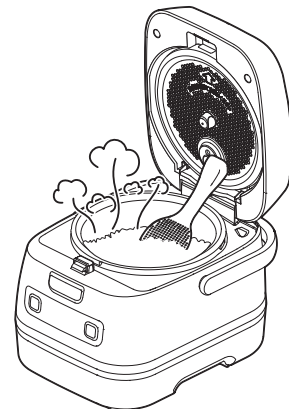


10 炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。（煮込み・低温調理は保温にはなりません。）
- 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。



※12時間を経過すると、保温は自動的に終了して、時刻表示になります。



- 炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。
 - おかゆは、全体を軽く混ぜてからお召し上がりください。
- ※ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあるので、ふきんなどで拭き取ってください。



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。

使いかた 炊飯 つづき

■ 量り炊き

無洗米/白米(新米・省エネ・早炊きを含む)メニューは、量り炊きができます。

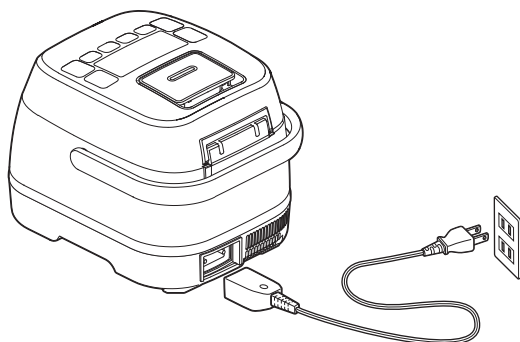
※ 量り炊きをするときは、洗米する前の米を使用してください。水にぬれた状態で計量すると、正確な重量が量れません。

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

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

1 炊飯器を載せ、電源コードを接続する

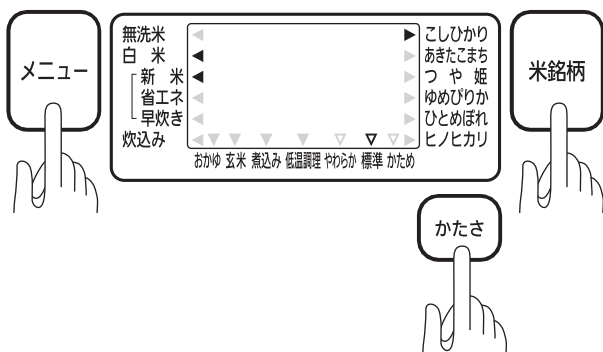
- ・マグネットプラグをIH調理器後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ・炊飯器をIH調理器の上にセットしてください。
- ・前回使用したメニュー・米銘柄・かたさが表示されます。



2 メニュー・米銘柄・かたさ設定する

- ・メニュー・米銘柄・かたさについては、P14、15をご覧ください。

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



3 ふたを開けて空の内釜をセットし、計量ボタンを押す

- ・0gが表示されます。

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



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

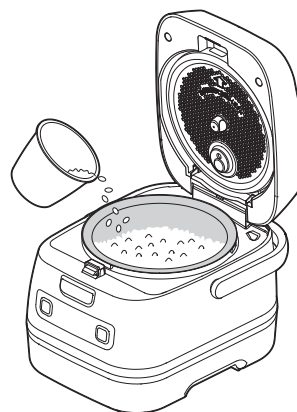
4 洗米する前の米を炊飯器に入れる

- ・米を内釜に入れると米の重量が表示されます。

※ 量り炊きできるのは、無洗米/白米で、約0.5～約3合です。

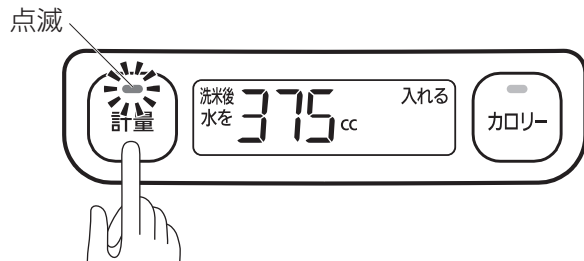
→1合=150gで計算。

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



5 もう一度計量ボタンを押す

- 計量ボタンのランプが点滅し、必要な水量が表示されます。(メニュー・銘柄・かたさなどの設定に応じて変わります。)



※必ず、米が内釜に入っている状態で計量ボタンを押してください。

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

- 米の量が量り炊きできる範囲(約0.5～約3合)より少なすぎたり多すぎたりした場合は、「Err」が表示されてブザーが鳴り、元の表示(米の重量の表示)に戻ります。

6 内釜を取り出して米を洗う

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

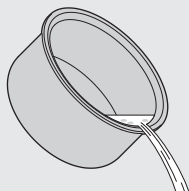
2 指をたてて、軽やかきまぜるように洗う



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 最後にとっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水をよく切る



※無洗米は水が白くににごることがあります。そのまま炊飯すると、ふきこぼれたり、焦げができてしまいます。水が白くににごるときは、1～2回軽くすすいでください。

※お湯で洗わないでください。

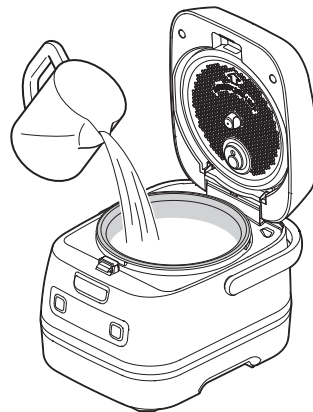
※米は時間をかけず、手早く洗ってください。

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

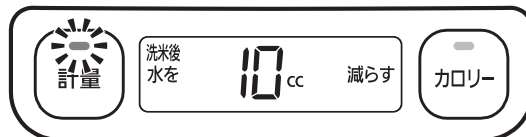
※洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

7 水加減する

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



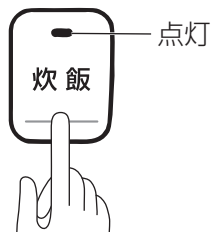
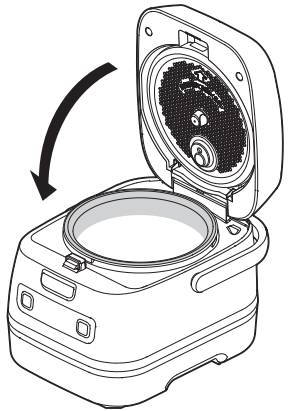
※水を入れすぎたときは、計量ランプが点滅しブザーが鳴り続けます。表示にしたがって水を加減してください。



使いかた 炊飯 つづき

8 ふたを閉め、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。

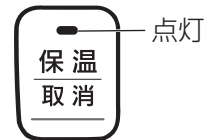


- 炊き上がりまでの残り時間が表示されます。

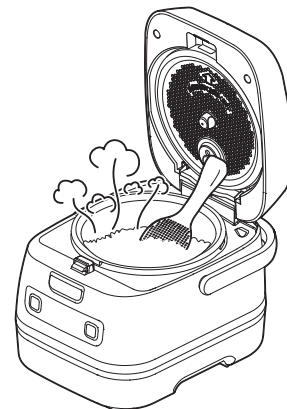


9 炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がるとブザーが鳴り、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。



※ 12時間を経過すると、保温は自動的に終了して、時刻表示になります。



- 炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。

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



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

- ・煮込み、低温調理は保温にはなりません。
 - ・炊込みごはんや調味料入りのごはんは、乾燥・変色・においの原因になるので、保温しないでください。
 - ・おかゆは、でき上がったら保温せず、取り出してください。そのままにすると、のり状になったり、内ぶたに付いた水滴が落ちて、おかゆが水っぽくなる場合があります。
 - ・保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
 - ・少量のごはんのときは内釜の中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
 - ・残ったごはんを長時間保温すると黄ばんだり、かたくなったり、ごはんの上に水滴が落ちてべちゃべちゃになったりします。
 - ・6時間以上は保温せず、ラップで包んで冷凍庫での保存をおすすめします。
- ※省エネメニューで炊飯したときは、保温温度がやや低くなり、長時間の保温に適しません。
- 保温／取消ボタンを押して保温を停止し、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。
- ※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なりません。

誤って保温を停止したときは

- ・保温／取消ボタンを押したり、電源コードを抜いたりして、保温を停止してしまったときは、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はなりません。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。

■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炊飯前の状態に戻ります。(選んだメニューが点灯)
量り炊きの計量中、時刻・予約炊飯の設定中、炊飯中は、取り消しができます。
- ※メニュー選択中に保温ができるメニューを選んでいた場合は、保温になります。
保温ができないメニューを選んでいた場合は、ボタンを押しても反応しません。



■炊飯中に誤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（おおむね10分以内）、炊飯が再開します。
- ※10分以内でも、炊飯の進み具合によっては再開しないことがあります。
- ※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

- ・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。
 - ・調味料はよくかき混ぜてください。
 - ・米を入れた後に、調味料と水を合わせて合数の水位目盛まで入れ、釜の底からしっかり混ぜてください。
- ※調味料と水がよく混ざっていなかったり、調味料が多すぎたりすると、うまく炊けないことがあります。
- ・具は、米1合に対して100g以下までにして、水加減をした後で、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	やわらかめ	55～70分
	標準	55～70分
	こしひかり	50～65分
	あきたこまち	55～70分
	つや姫	55～70分
	ゆめぴりか	50～70分
	ひとめぼれ	50～70分
	ヒノヒカリ	50～70分
	かため	50～65分

メニュー	炊飯時間の目安
無洗米／白米(新米)	55～70分
無洗米／白米(省エネ)	45～70分
無洗米／白米(早炊き)	30～50分
炊込み	50～60分
おかゆ	55～70分
玄米	95～105分

※ 上記は、すぐに炊いた場合の炊き上がりまでの時間の目安です。予約炊飯したときは、多少異なることがあります。

※ 炊飯時間は、炊飯量・米の種類・具の種類や量・水温・水加減など条件によって変動します。

■ 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
あきさかり	あきたこまち
あきたこまち	あきたこまち
秋の詩	あきたこまち
あきほなみ	ヒノヒカリ
あさひの夢	ゆめぴりか
いちほまれ	あきたこまち
いのちの唄	つや姫
おいでまい	ヒノヒカリ
おぼろづき	ゆめぴりか
キヌヒカリ	あきたこまち
きぬむすめ	ひとめぼれ
きらら397	こしひかり
銀河のしずく	つや姫
くまさんの力	ヒノヒカリ
元気つくし	ひとめぼれ
こしいぶき	こしひかり
こしひかり	こしひかり
金色の風	ゆめぴりか
彩のかがやき	こしひかり
さがびより	こしひかり
ササニシキ	こしひかり
ささ結	ひとめぼれ
新之助	つや姫
青天の霹靂	ヒノヒカリ

銘柄	米銘柄ボタン選択
だて正夢	ゆめぴりか
つがるロマン	あきたこまち
つや姫	つや姫
天のつば	ひとめぼれ
とちぎの星	ヒノヒカリ
なすひかり	ヒノヒカリ
ななつぼし	ゆめぴりか
にこまる	ひとめぼれ
仁多米	こしひかり
はえぬき	つや姫
ハツシモ	つや姫
ハナエチゼン	ひとめぼれ
ひとめぼれ	ひとめぼれ
ヒノヒカリ	ヒノヒカリ
ふさこがね	ヒノヒカリ
ふっくりんこ	ゆめぴりか
富富富	ヒノヒカリ
まっしぐら	ゆめぴりか
みずかがみ	ひとめぼれ
ミルキークイーン	ヒノヒカリ
森のくまさん	ひとめぼれ
雪若丸	ヒノヒカリ
夢しずく	ヒノヒカリ
夢つくし	あきたこまち
ゆめぴりか	ゆめぴりか

使いかた 予約炊飯

予約した時刻に炊き上げることができます。

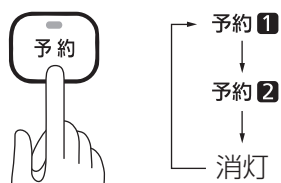
- ・ 予約①と予約②で別々の予約を記憶できます。
- ・ 早炊き・炊込み・煮込み・低温調理は予約できません。

※ 時刻が合っていることを確認してください。時刻がずれていたら設定する前に合わせておいてください。(→P12)

1 P13～17を参照し、量り炊きなし(手順1～8)・量り炊きあり(手順1～7)まで進める

2 予約ボタンを押して、予約①または予約②を選ぶ

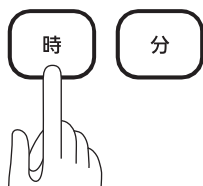
- ・ 予約時刻表示が点灯します。
- ・ 途中で操作を取り消すときは保温／取消ボタンを押してください。



3 予約時刻を変更する場合は、時・分ボタンで変更する

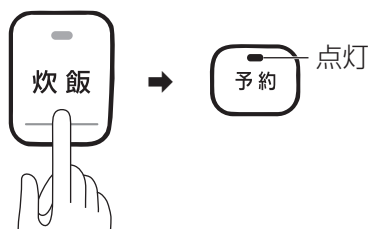
- ・ ボタンを押し続けると早送りできます。
- ・ 設定した時刻は記憶されて、次回予約ボタンを押したときに呼び出されます。

※ 予約時刻は24時間表示で、1分単位で設定できます。



4 炊飯ボタンを押す

- ・ 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、時ボタンまたは分ボタンを押してください。



※ 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。

予約した炊き上がりまでの時間が以下の時間より短い場合は、すぐに炊飯を開始します。

無洗米／白米	1時間15分以下
無洗米／白米(省エネ)	1時間15分以下
おかゆ	1時間15分以下
玄米	1時間50分以下

- 炊飯を開始すると炊飯ランプが点灯し、予約した時刻に炊き上がります。ごはんが炊き上がると保温になります。



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。

■ 予約炊飯中に、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

- ・ 炊飯開始時刻前(上記表参照)に元に戻せば、予約炊飯は設定通りに継続して動作します。
- ・ 炊飯開始時刻を過ぎて元に戻した場合でも、おおよそ10分以内であれば、すぐに炊飯を開始します。それを過ぎると予約は取り消され、炊飯できません。その場合は通常の炊飯をしてください。

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。
- ・ すぐに炊飯器を取り付ければ(おおよそ10分以内)、炊飯が再開します。
- ※ 10分以内でも、炊飯の進み具合によっては再開しないことがあります。
- ※ 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。

カロリー計量のしかた

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

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

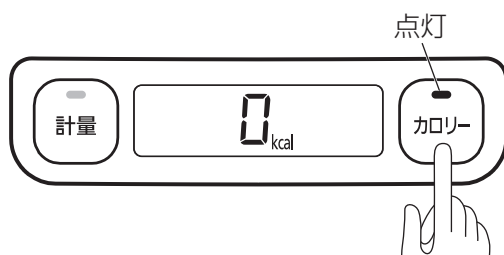
次のように計量します。

炊飯のモード	カロリー換算値
無洗米／白米（全銘柄）	168kcal／100gあたり
おかゆ	71kcal／100gあたり
玄米	165kcal／100gあたり
炊込み、煮込み、低温調理	計量できません。

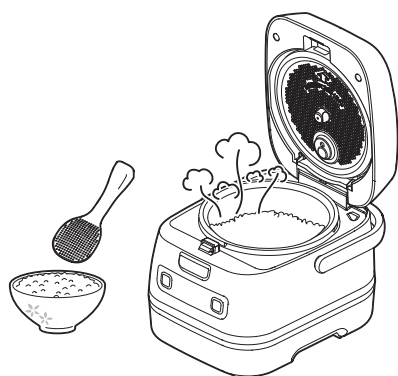
1 カロリーボタンを押す

- 0kcalを表示します。

※ カロリー計量は保温中のみ使用できます。



2 ごはんをよそう



- 内釜から茶わんによそった分のカロリーが表示されます。

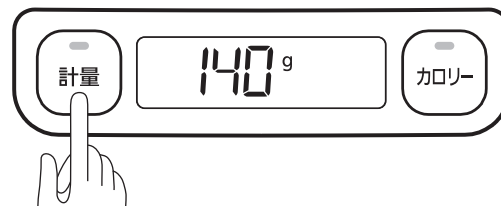


- 2杯目をよそうときは、**カロリー**ボタンを押して、再度**0kcal**を表示してからよそってください。

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

表示の切り替え

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



※ 炊飯器をIH調理器から持ち上げたり、電源を切ったりした場合でも、再び保温を開始すると、カロリー計量することができます。

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。

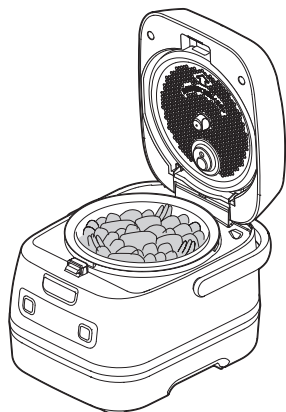
- 煮込み調理できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ゆでもの・焼きもの・炒めもの調理はできません。）
- 材料の炒め・味付けなど下ごしらえは済ませておいてください。
- 落としぶた・クッキングシート・ラップなどは、内ぶたの蒸気口をふさぐおそれがあるので、使用しないでください。
- カレー・シチューなど焦げ付きやすいものは、時々かき混ぜてください。
- においの強いものを調理すると、炊飯したときに、ごはんににおいがうつることがあります。

1 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。

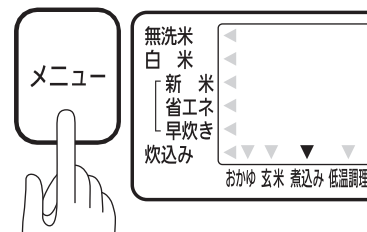
2 内釜に材料を入れて本体にセットし、ふたを閉める

- ・ 煮込み調理できる分量は、白米の3合の水位目盛までです。
- ・ 内釜の外側や本体内部に付いた食材や水滴は拭き取ってください。
- ・ 内ぶた・蒸気口キャップがしっかり取り付けであることを確認してください。



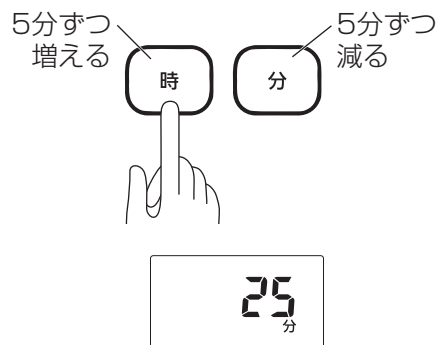
※ 調味料やとろみ材料などは、あらかじめよくかきまぜてください。かたくり粉などは最後に入れることをおすすめします。

3 メニューボタンで煮込みを選ぶ



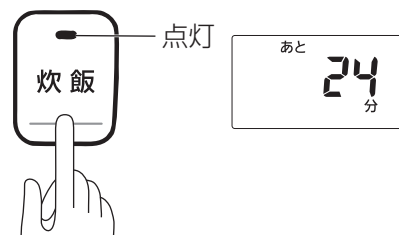
4 時・分ボタンで煮込み時間を設定する

- ・ 時ボタン：5分単位で時間が増えます。
 - ・ 分ボタン：5分単位で時間が減ります。
 - ・ ボタンを押し続けると早送りできます。
- ※ 設定できる時間は、120分までです。
- ※ 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、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、ブザーが鳴り、調理が終了します。
- ※ 食品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、調理物を長時間入れたままにしないでください。

使いかた 低温調理

調理の時間・温度を設定して、お肉などの低温調理のほか、ヨーグルトや甘酒などの発酵調理、パン生地の発酵もできます。

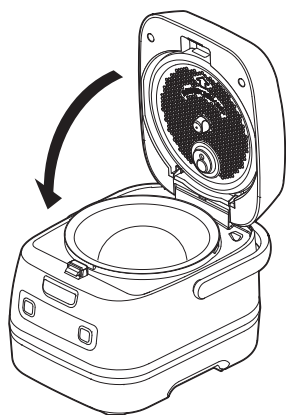
- ラップはしないでください。内釜の蒸気口をふさぐと過熱の原因になります。

1 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

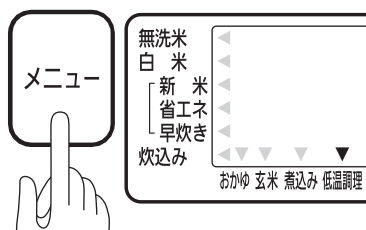
- ・マグネットプラグをIH調理器後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ・炊飯器をIH調理器の上にセットしてください。
- ・前回使用したメニュー・米銘柄・かたさが表示されます。

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、発酵して大きくなるものは、内釜に触れないように注意してください。



3 メニューボタンで低温調理を選ぶ

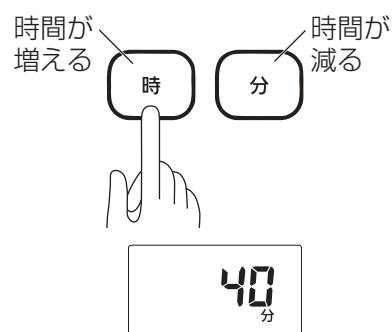


4 時・分ボタンで調理時間を設定する

- ・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。
- ・設定できる時間は、8時間までです。

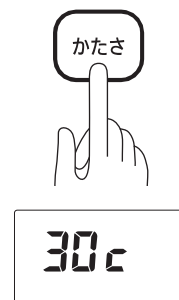
設定時間	設定単位
20分～2時間	10分単位
2～3時間	30分単位
3～8時間	1時間単位

※他のメニューを選ぶと設定は取り消されます。



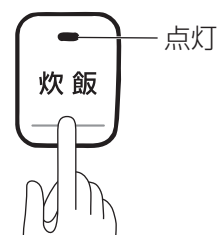
5 調理温度を設定する

- ・かたさボタンを押すたびに温度が切り替わります。ボタンを押し続けると早送りできます。
- ・設定できる温度は30～75℃で、5℃単位で設定できます。



6 炊飯ボタンを押して、調理開始

- ・炊飯ランプが点灯し、残りの調理時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、ブザーが鳴り、調理が終了します。

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

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。

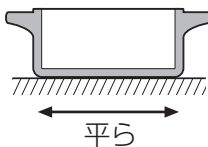
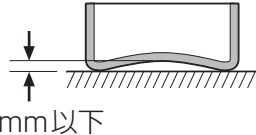
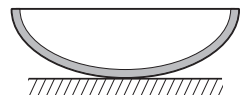
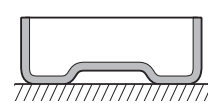
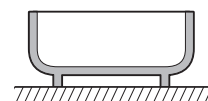
使えないなべを使用すると、温度制御が正しくできず油が発火したり、安全装置が働かず思わぬ事故につながるおそれがあります。



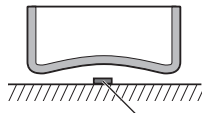
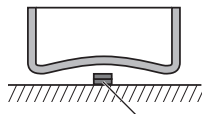
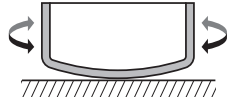
注意

●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。

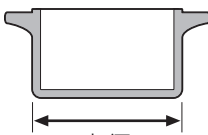
■なべ底の形状

○ 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		●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 

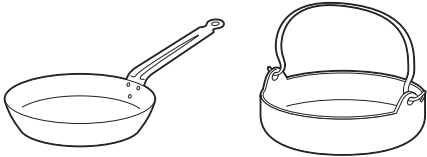
なべ底のそりの見分けかた

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）	 1円玉×1枚
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）	 1円玉×2枚
※ 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  直径 ●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

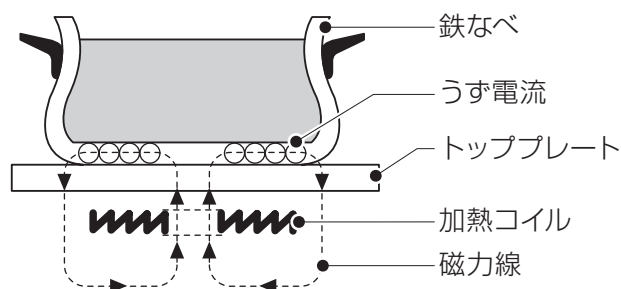
■材質

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
● 鉄・鉄鋳物 	● 耐熱ガラス 
● 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。	● 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。
● 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。	● 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。
● 多層鋼なべ ※ 種類によっては発熱しないことがあります。	

■IHの加熱のしくみ

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。



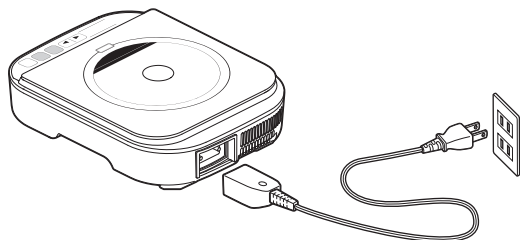
※ 使えるなべでも、材質・形状・厚さにより火力が調整されて弱くなることがあります。

※ 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。

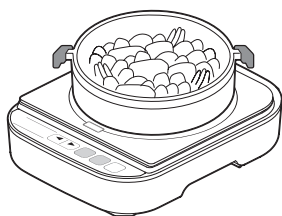
使いかた IH調理器（ゆでる、煮る、焼く、炒める）

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。（→P25、26参照）

3 加熱ボタンを押して、加熱開始

- ・加熱ランプ、火力ランプが点灯します。
- ・火力は「3」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時間以上調理する場合は、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。



- 加熱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。

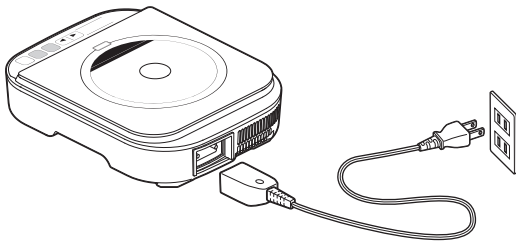


- 加熱ボタンを使用して揚げ物調理はしないでください。
- 底に凹凸やそりのないなべを使用してください。
- なべはヒーターの中央に載せてください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。

- 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。

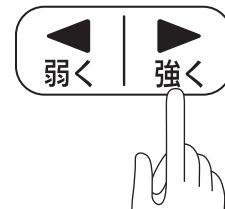
1 電源コードを接続する

- ・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。

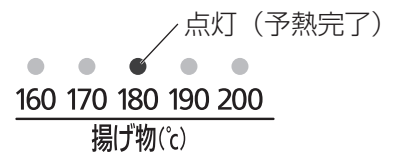


4 火力・温度調整ボタンを押し、温度を設定する

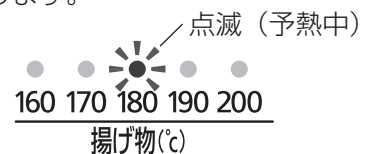
- ・油の温度は5段階「160・170・180・190・200（℃）」で設定できます。
- ・予熱中も油の温度設定は変更できます。



- ・油が設定温度に達すると、揚げ物油温度設定ランプが点灯に切り替わります。



- ・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揚げ物油温度設定表示が点滅し、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

- ・加熱が終了し、ランプが消灯します。



- 加熱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。

- 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（→P25、26参照）

3 揚げ物ボタンを押して、加熱開始



- ・揚げ物油温度設定ランプが点滅し、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時間以上調理する場合は、再度操作をしてください。

■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)
- 材料にあった温度で揚げる
- 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
- 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 (2～3人分)

鶏むね肉.....	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
和風顆粒だし....	小さじ1		

作りかた

- 1 鶏むね肉は一口大に切る。
- 2 ささがきにしたりごぼうを水に浸した後、水を切っておく。
- 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、しいたけは薄切りにする。

5 洗米した米を内釜に入れ、調味料と水で炊込みの水位目盛2に合わせ、底からしっかりと混ぜる。

6 米の上に具材をのせ、ふたを閉める。(具材と米は混ぜないでください。)

7 炊込みメニューを選んで、炊飯ボタンを押す。

8 炊き上がったら、ほぐしながら具材とごはんを混ぜる。

※ 調味料と水がよく混ざって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。

シンガポールチキンライス



使用メニュー：炊込み

材 料 (2～3人分)

鶏むね肉.....	1枚	塩.....	小さじ1/2
米.....	2合	スイートチリソース..	少々

A

しょうが.....	2mm厚3枚	コリアンダー粉末...	小さじ1/2
ドライレモングラス...	1g	塩.....	小さじ1

B

長ねぎ	1本	しょうが	50g
サラダ油.....	大さじ4	塩.....	小さじ1

作りかた

- 1 鶏むね肉に塩をすりこみ、ラップをして冷蔵庫で半日置く。

2 洗米した米を内釜に入れ、炊込みの水位目盛2まで水を入れる。

3 米の上に流水で軽く洗った1とAをのせ、ふたを閉める。(具材と米は混ぜないでください。)

4 炊込みメニューを選んで、炊飯ボタンを押す。

5 Bの長ねぎ・しょうがをみじん切りにし、熱したサラダ油をかけ、塩を入れて混ぜる。(やけどにご注意ください。)

6 炊き上がったら、鶏肉を取り出して薄くスライスする。レモングラスとしょうがを取り除いて、ごはんを軽く混ぜてほぐす。

7 ごはんを皿に盛り、鶏肉を添えて、5とお好みでスイートチリソースをかける。

チキンカレー



5 煮込み後、全体をよくかき混ぜる。

使用メニュー：煮込み

材 料 (2人分)

鶏もも肉..... 100g たまねぎ 100g
にんじん..... 50g ジャがいも..... 70g
固形カレールー 2皿分 水..... 250mL

作りかた

- 1 鶏もも肉は一口大に切る。
- 2 にんじん・ジャがいもは厚さ5mmの半月切りにする。たまねぎは5mm幅に切る。
- 3 内釜に具材と水を入れ、上に固形カレールーをのせて、ふたを閉める。
- 4 煮込みメニューを選び、時間を40分に設定して、炊飯ボタンを押す。

ローストビーフ



5 内釜に4を入れ、無洗米の水位目盛3まで水を入れて4が水にまんべんなく浸るようにする。

6 低温調理メニューを選び、65℃／70分に設定して、炊飯ボタンを押す。

使用メニュー：低温調理

材 料 (2～3人分)

牛かたまり肉..... 300g すりおろしにんにく.. 1/2片
塩、こしょう 各少々 オリーブオイル..... 適量

作りかた

- 1 牛肉を冷蔵庫から出して室温に戻す。
- 2 1に塩・こしょう・すりおろしにんにくをすりこむ。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れ、2を強火で片面ずつ焼き、表面にしっかり焼き目をつける。
- 4 3の粗熱を取って耐熱性の密閉袋に入れ、空気を抜きながら袋の口を閉める。

サラダチキン



6 低温調理メニューを選び、65℃／2時間に設定して、炊飯ボタンを押す。

使用メニュー：低温調理

材 料 (2～3人分)

鶏むね肉..... 300g 砂糖、塩 各小さじ1
レモン汁..... 小さじ2 鶏がらスープの素... 小さじ1

作りかた

- 1 鶏むね肉は皮を取り除き、3枚に均等に切る。
- 2 砂糖・塩の順で、1につやが出るまで揉みこむ。
- 3 耐熱性の密封袋にレモン汁・鶏がらスープの素を入れて、鶏がらスープの素が溶けるまで混ぜ合わせる。
- 4 3を2に入れ、空気を抜きながら袋の口を閉める。
- 5 内釜に4を入れ、無洗米の水位目盛3まで水を入れて4が水にまんべんなく浸るようにする。

お手入れ

●使用後は毎回お手入れしてください。



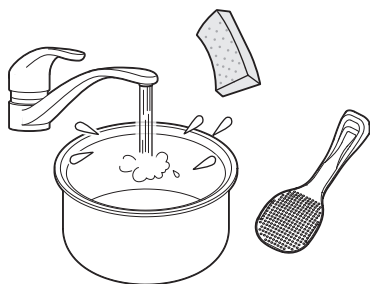
注意

- お手入れは、必ず炊飯・調理・保温を停止し、電源コードを抜いて、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、研磨剤の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。

内釜・しゃもじ

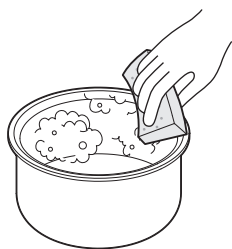
柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ※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・低温調理などの調理後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す



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

内ぶた

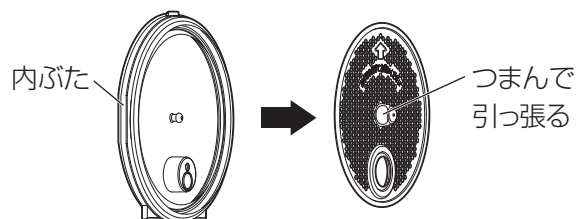
1 内ぶたを取り外す

- ・内ぶたロックつまみを上側に押して、内ぶたを外します。



2 アルミふたを取り外す

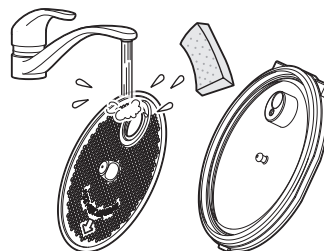
- ・アルミふたの中央のゴム部分をつまんで引っ張って取り外します。



- ※炊飯直後などで熱が残っているときは、アルミふたが取れにくいことがあります。流水などで十分に冷やしてから取り外してください。
- また、取れにくいときは、アルミふたの端をめくるようにして取り外してください。

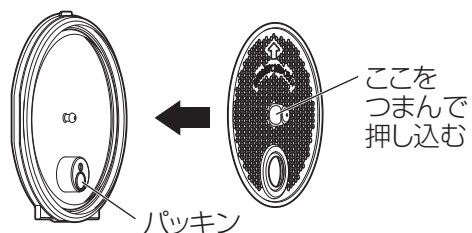
3 柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す

- ※洗った後は水気を十分に拭き取ってください。



4 アルミふたを元どおり取り付け

- ・アルミふたを、しっかりと奥まで差し込んでください。



※弁状のパッキンは外さないでください。外れたときは、抜けないようにしっかりと奥まで差し込んでください。

5 内ぶたを取り付ける

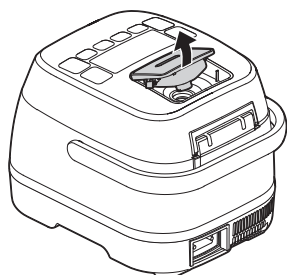
- ・内ぶたの矢印を上に向け、内ぶた下部の突起をふた内側の突起に引っ掛けます。
- ・内ぶたの取り付けつめが内ぶたロックつまみにカチッとハマるまで、内ぶたの上側を押し込んでください。



蒸気口キャップ

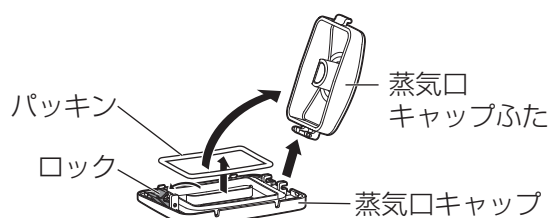
1 ふたから取り外す

- ・上に引いて取り外してください。



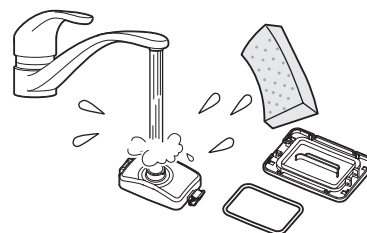
2 ロックを外して、蒸気口キャップふたを外す

- ・パッキンも取り外します。



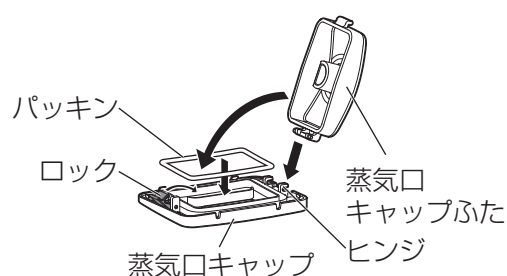
3 柔らかいスポンジなどで水洗いする

- ・洗った後はよく乾かしてください。



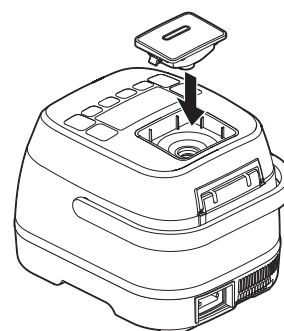
4 蒸気口キャップのふたを閉じる

- ・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 蒸気口キャップを元どおりにふたに取り付ける

- ・蒸気口キャップをまっすぐ上から押し込んでください。

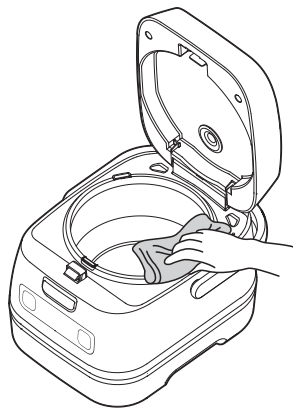


お手入れ つづき

炊飯器本体（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。

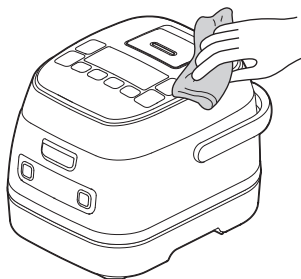


● 底面や温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいに使用してください。

炊飯器本体（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。

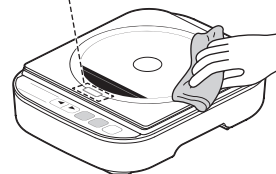


IH調理器トッププレート

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れにくい汚れは、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。

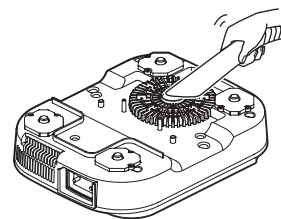
特にこの部分はきれいに保ってください



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、別の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。
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。(→P13)
	●水の量が正しくない	●量り炊きを使用して炊飯するときは、正しい手順で水の量を量ってください。(→P16、17)
		●量り炊きを使用しないで炊飯するときは、内釜の水位目盛に正しく合わせてください。
	●炊飯メニューを間違えている	●米に合った正しいメニューを選んでください。(→P14)
	●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	●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。
	●内ぶた・蒸気口キャップが正しく付いていない	●内ぶた・蒸気口キャップを正しく取り付けてください。
	●炊飯する場所の標高が高い	●標高が高いと炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。
炊込みごはんが うまく炊けない	●内釜と本体の間に異物(米つぶや焦げ付きなど)がはさまっている	●内釜と炊飯器本体の内側をお手入れしてください。(→P32～34)
	●調味料が下のほうに沈んでいる	●具材をのせる前に、水と調味料を釜の底からしっかりと混ぜてください。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
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されません。
	●予約時間を24時間表示の時刻で設定していない	●炊き上がりの時刻を24時間表示で設定してください。(→P21)
ごはんむらがある、炊き上がりが悪い	●ごはんのほぐしかたが不十分	●炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。(→P15、18)
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、17)
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、17)
	●おかゆをおかゆメニュー以外で炊いている	●おかゆは おかゆ メニューで炊いてください。(→P14)
水がはじけるような音がする	●内釜の外側・本体の内側に水滴が付いている	●内釜をセットする前に水滴を拭き取ってください。
ごはんがこびりつく	●少ない量で長時間保温している	●少ない量で長時間保温しないでください。
	●ごはんがやわらかい	●やわらかいごはんはこびりつきやすくなります。長時間保温せず、内釜は早めに洗ってください。
ごはんが黄ばむ、におう	●ごはんが長時間内釜に入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6時間以内。保温機能は最大12時間です。)
	●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。

状 態	考えられる理由	処 置
保温したごはん がかたくなった	● 少量のごはんを保温した	● 少量のごはんを保温するときは中央に寄せてください。または、保温せずラップなどに包んで冷凍保存してください。
	● ふたが開いていた	● ふたが開いていると適切に保温ができません。
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。
量り炊きでうまく 炊けない	● 洗米した米を使った	● ぬれた米は正確に重量を量ることができません。米は必ず洗米する前に量ってください。(→P16)
	● 内釜がぬれていた ● 内釜が空ではなかった	● 最初に計量ボタンを押すときは、内釜がぬれていたり、米が入っていたりすると、正確に重量が量れません。内釜の水気を拭き取り、空にしてセットしてください。(→P16)
	● 水の計量のときに米を足したり減らしたりした	● 2回目の計量ボタンを押した後は、米の量を足したり減らしたりしないでください。米の量を変更したときは最初からやり直してください。(→P16、17)
	● 炊飯する場所が傾いている ● 不安定な場所で炊飯している	● 炊飯する場所が傾いていたり、不安定だと、正確に量り炊きできません。水平で安定したかたい場所で炊飯してください。
	● 計量時に手などが触れた	● 計量時、本体に手などが触れると、計量が正確にできず、炊飯が上手くいかないことがあります。計量時は本体に触れないでください。
量り炊きが できない	● 量り炊きできないメニューを選んだ	● 炊込み・おかゆ・玄米・煮込み・低温調理は、量り炊きはできません。
	● 計量ボタンを再度押していない	● 米を入れたら、もう一度計量ボタンを押してください。(計量ランプが点滅)
計量ボタンを再度 押しても、水 計量にならない	● 米の量が少なすぎるか多すぎる (Errが表示される)	● 量り炊きできる米の量は約0.5合～約3合です。量を調整して再度計量ボタンを押してください。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
カロリー計量がうまくできない	● 手などが触れた ● ごはんをよそうときに炊飯器をゆらした	● ごはんをよそうときに手などが触れたり、炊飯器がゆれていると、計量が正確にできず、カロリー計量がうまくできません。ごはんをよそう前後に、炊飯器に触れたり、ゆらしたりしないでください。
	● しゃもじなどを内釜に入れた	● ごはんをよそう前後に、余分なものを炊飯器に入れたりしないでください。
	● ごはんをよそうときに、1分以上放置した	● 1分間何もせずに放置すると、表示が消え、再びボタンを押しても最初からやり直しになります。ごはんを追加でよそったりするときは、1分以内に行ってください。
	● 保温を停止した	● カロリー計量は保温中のみできます。
炊飯器が動作しない エラー表示 E01	● IH調理器の異常を検知した	● IH調理器の状態（火力表示）を確認してください。
炊飯器が動作しない エラー表示 E22	● 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 E31	● 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 E34	● 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 エラー表示 E35	● 異物がはさまっている	● IH調理器のガラス面や炊飯器底部、本体内側や内釜の外側を拭いて、異物を取り除いてください。
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。

状 態	考えられる理由	処 置
炊飯器の時刻設定ができない	● 炊飯中・保温中・予約中は時刻設定できない ● 電源コードが接続されていない	● 炊飯中・保温中・予約中以外の人に設定してください。 ● 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。
炊飯器の予約炊飯が設定できない	● 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。
予約ができない	● 予約ができないメニューを選んだ	● 早炊きと炊込み・煮込み・低温調理は予約ができません。
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。
IH調理器で調理中に加熱が止まった	● 加熱中・揚げ物調理中に2時間操作をしないと、自動的に加熱を停止する（切り忘れ防止機能）	● 2時間以上調理する場合は、再度操作をしてください。
IH調理器で調理中に「ブーン」または「ジー」という音がする	● 「ブーン」は冷却ファンが回っている ● 「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。そのまま使用してください。 ● 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ことがあります。
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。（→P25、26）
調理を終了してもファンの音がする	● 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 ● なべ底のそり・へこみが大きい	● 揚げ物油の量は900g（1L）以上使用してください。 ● 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。（→P25）
IH調理器で加熱ができない 火カランプ点滅 加熱 	● なべを載せていない ● 使えないなべ、小物などを載せている ● なべの位置がヒーターの中央からずれている	● 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。（→P25、26）

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
IH調理器で加熱 ができない 火力ランプ点滅 加熱 1 2 3 4 5 ● ● ● ● ●	● 内部回路過熱防止機能が働いている	● 本体が冷えるのを待って、電源コードを抜き差ししてください。
IH調理器で加熱 ができない 火力ランプ点滅 加熱 1 ● 2 ● 3 ● 4 ● 5 ● 加熱 1 ● 2 ● 3 ● 4 ● 5 ●	● 電圧の異常を検知している	● 電源コードを抜いて、コンセントを単独で使用してください。
IH調理器で加熱 ができない 火力ランプ点滅 加熱 1 ● 2 ● 3 ● 4 ● 5 ●	● トッププレート過熱防止機能が働いている	● 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。
IH調理器で加熱 ができない 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

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)			800W
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		31.1g
	年間消費電力量※ ¹		52.0kWh/年
	1回あたりの炊飯時消費電力量※ ¹		122.1Wh
	1時間あたりの保温時消費電力量※ ¹		13.5Wh
	1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※ ¹		1.21Wh
	1時間あたりの待機時消費電力量※ ¹		1.20Wh
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225×奥行280×高さ220mm
質量 (電源コードを含む)			約4.4kg
電源コード			長さ約1.5m

※ 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。

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、無料修理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アイリスコールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

長年ご使用の炊飯器の点検を！			
	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。

銘柄選択表（米銘柄ボタン別）

米銘柄ボタン 選択	銘柄	米銘柄ボタン 選択	銘柄	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 彩のかがやき さがびより ササニシキ 仁多米	つや姫	いのちの唄 銀河のしずく 新之助 つや姫 はえぬき ハツシモ	ひとめぼれ	きぬむすめ 元気つくし ささ結 天のつづ にこまる ハナエチゼン ひとめぼれ みずかがみ 森のくまさん
あきたこまち	あきさかり あきたこまち 秋の詩 いちほまれ キヌヒカリ つがるロマン 夢つくし	ゆめぴりか	あさひの夢 おぼろづき 金色の風 だて正夢 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 おいでまい くまさんの力 青天の霹靂 とちぎの星 なすひかり ヒノヒカリ ふさがね 富富富 ミルキークイーン 雪若丸 夢しずく

IHジャー炊飯器 IM30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 ※		保証期間		お買い上げ日より：1年間 ※付属品及び消耗部品を除く	
年 月 日					
お 客 様	お名前			※ 販 売 店	住所・店名
	ご住所 〒				
	電話 () -				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/>

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)