

圧力IHジャー炊飯器 PJ50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。

- 圧力IHジャー炊飯器は、内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。
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

いろいろなメニューの使いかた	2
----------------------	---

ご使用の前に

安全上の注意	4
使用上の注意	8
各部の名称	10

取り扱いかた

使用する前に	14
時刻の合わせかた	14
使いかた 炊飯	15
使いかた 予約炊飯	27
カロリー計量のしかた	29
使いかた 低温調理・発酵	30
使いかた パン・ケーキ	33
お手入れ	34
クッキングガイド	39

こんなときには

故障かな?と思ったら	42
仕様	49
保証とアフターサービス	50
保証書	裏表紙

いろいろなメニューの使いかた

お米の種類や炊きかたに合わせて、メニューを選んでください。

炊きたいもの		メニュー選択		米銘柄	おこのみ炊き (かたさ・食感の調節)
無洗米		炊飯メニュー	無洗米（おこのみ）	○	○
			無洗米（かまど炊き）	×	×
白米			白米（おこのみ）	○	○
			白米（かまど炊き）	×	×
新米			無洗米（新米） 白米（新米）	○	×
短時間で炊く			無洗米（早炊き） 白米（早炊き）	×	×
			高速炊き	×	×
炊き込みごはん			炊込み	×	×
ぶづき米			白米（標準）	△	△
省エネで炊く			無洗米（省エネ） 白米（省エネ）	×	×
おかゆ	全がゆ		おかゆ	×	×
	5ぶがゆ		おかゆ	×	×
用途に合わせて	おむすび		おむすび	×	×
	冷凍	冷凍			
	丼	丼			
	カレー	カレー			
	すし飯	すし飯			
押し麦		ヘルシーメニュー	押し麦	×	×
もち麦			もち麦	×	×
雑穀米			雑穀米	×	×
胚芽米			胚芽米	×	×
玄米			玄米	×	×
発芽玄米			発芽玄米	×	×
おこわ			おこわ	×	×
食物繊維米			食物繊維米	×	×
低糖質のごはんを炊く			低糖質 15%抑制 低糖質 25%抑制	×	×

○：できます ×：できません △：できますが、おすすめしません

炊飯容量	予約炊飯	保温	水計量	カロリー計量
0.5～5.5合	○	○	○	○
0.5～5.5合	○	○	○	○
0.5～5.5合	○	○	○	○
0.5～5.5合	×	○	○	○
0.5～3合	×	○	○	○
0.5～3合	×	△	×	×
0.5～5.5合	○	△	○	○
0.5～5.5合	○	○	○	○
0.5～1.5合	○	△	×	○
0.5合	○	△	×	○
0.5～5.5合	○	○	○	○
0.5～3合	○	△	○	○
0.5～3合	○	△	○	○
0.5～3合	○	△	○	○
0.5～5.5合	○	△	○	○
0.5～3合	○	△	○	○
0.5～3合	×	△	○	○
0.5～3合	×	△	×	×
0.5～3合	○	○	○	○
0.5～2.5合	○	△	○	○

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

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

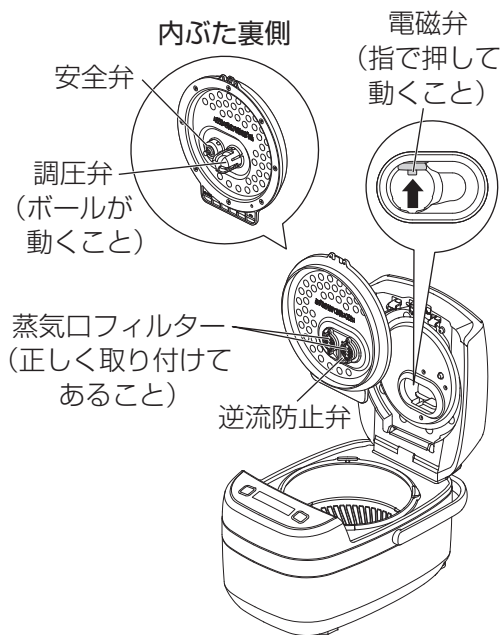
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う
おそれがある内容を示しています。

圧力炊飯について

炊飯中は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。炊飯の前に必ず確認してください。



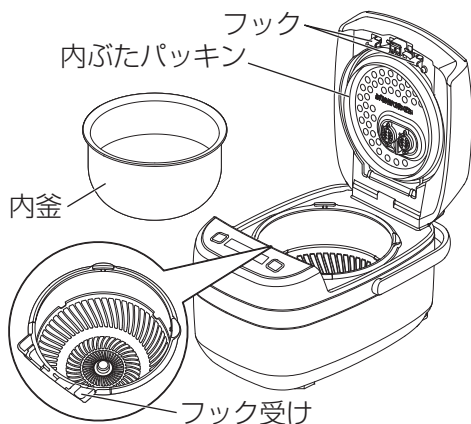
- 調圧弁など蒸気経路が破損していないこと、つまっていないことを確認する
けが・やけどの原因になります。



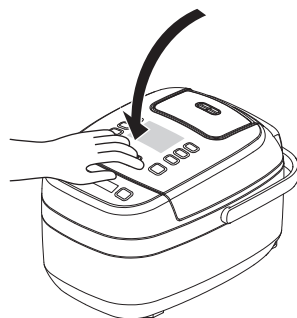
- 必ず、内ぶた・蒸気口フィルター・蒸気口キャップを取り付けて使用する
やけど・事故の原因になります。



- ふた・本体・内釜・フック・フック受け・内ぶたパッキンに、ごはんつぶなどが付いていないことを確認する
けが・やけどの原因になります。
ごはんつぶなどが付いているときは、必ず取り除いてからふたを閉めてください。



- ふたは最後まで確実に閉める
けが・やけどの原因になります。



圧力炊飯について つづき



- 次のようなものは調理しない
〔調理してはいけない例〕
- ・ 豆類・ねりものなど
- ・ 麺類
- ・ 多量の油を入れる料理
- ・ 重曹など、発泡するもの
- ・ カレー・シチューなど、とろみや粘りがあるもの
- ・ 海苔・わかめ・昆布など海藻類の入った料理
- ・ 皮付きのトマトを使用した料理や、七草がゆなど、薄皮状のものが浮いてくるもの

蒸気経路がつまったり、ふたが開いたり、蒸気がふき出したりして、けが・やけどのおそれがあります。

- 空炊きしない
事故の原因になります。



- 指定以上の量を炊飯しない(最大5.5合まで)
- 内釜の容量の2/3(最大水位)以上の量を調理しない
けが・やけどの原因になります。
- 水の量を増やしすぎない
けが・やけどの原因になります。水の量は、米の合数に合った水位目盛に合わせてください。やわらかく炊くために水の量を増やすときは、水位目盛から3mm以内にしてください。
- 内ぶたの蒸気経路をふさがない
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。
蒸気経路がふさがれ、過熱・事故の原因になります。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで
確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。
- 電源は交流100V、定格15A以上の
コンセントを単独で使う
発火・火災の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動の際は、必ず
電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがの原因になります。



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。



- 電源コードを束ねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 電源コードを傷付けない
- 持ち運び時や収納時に電源コード
を引っ張らない
傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、
コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- 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。

安全上の注意 つづき



- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。

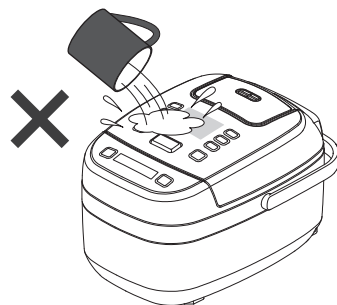
〔異常の例〕

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



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。



- 子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因になります。



- 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
火災・やけど・感電・けがの原因になります。

炊飯途中でふたを開けるときは



- 保温／取消ボタンを押し、**圧力中**表示が消えて、蒸気が出ないことを確認してから開ける
無理に開けると、内容物がふき出してやけどの原因になります。

炊飯中は



- 絶対にふたを開けない
- 持ち運ばない
- 蒸気口に顔や手を近づけない
やけど・事故の原因になります。
- 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。



圧力で炊飯するため、圧力がまと同じPSCマークとSGマークを取得しています。



PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活製品安全法」の、家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示しています。



対人賠償責任保険付
購入日より5年間
製品安全協会

SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置が取られます。

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。



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。



- 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。

炊飯中・調理中は



- 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



- 必ず本体のハンドルを持つ
他の部分を持って運ぶと、やけど・けがの原因になります。



- 専用の内釜以外使用しない
- 内釜を、ガスコンロなど他の調理器具で使用しない
火災の原因になります。



- 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・やけ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。
- 底面の吸気口・排気口をふさがない
カーペット・ビニールクロス・アルミホイル・布などの上で使用しないでください。
過熱して火災の原因になります。



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。



- 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。

安全上の注意 つづき

低温調理について

低温調理を行う際は、以下の注意事項を守ってください。



- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理する
- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用する
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用する密封袋は毎回新しいものを使用する
- 密封袋に入れるときは、できるだけ空気を抜いて、食材が密着するようにする
空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火が通りにくくなります。
- 調理したものは、早めに食べきる
- 妊婦・乳幼児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意する
- 保存する場合は、粗熱を取った後90分以内に冷蔵保存する
常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。

使用上の注意

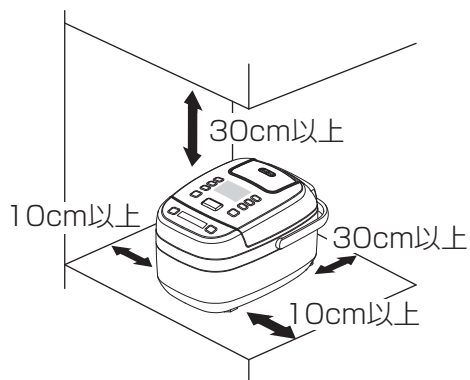
■ 使用上のお願い

- 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。
- 内釜のふちや底、温度センサーおよびふた温度センサーにこびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふた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。
- 内釜の内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- 使用にともない、内釜が変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 使い始めはプラスチックやゴムのおいを感じる場合があります。
ご使用とともに少なくなります。
- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- 内ぶたを取り付けしないと、炊飯器のふたは閉まりません。
内ぶたの取り付け忘れ防止機構になっています。
- 内ぶたパッキンは取り外せませんので、無理に引っ張らないでください。
お手入れの際に取り外さないでください。内ぶたパッキンが元どおりに取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。
- 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
 - ・ 食器など硬いものを入れない
 - ・ 食器洗浄機に入れない
 - ・ 落下させない

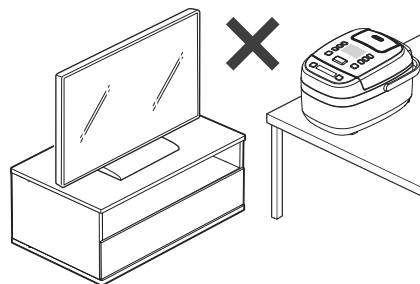
使用上の注意 つづき

■ 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
- 固い安定した台の上で使用してください。

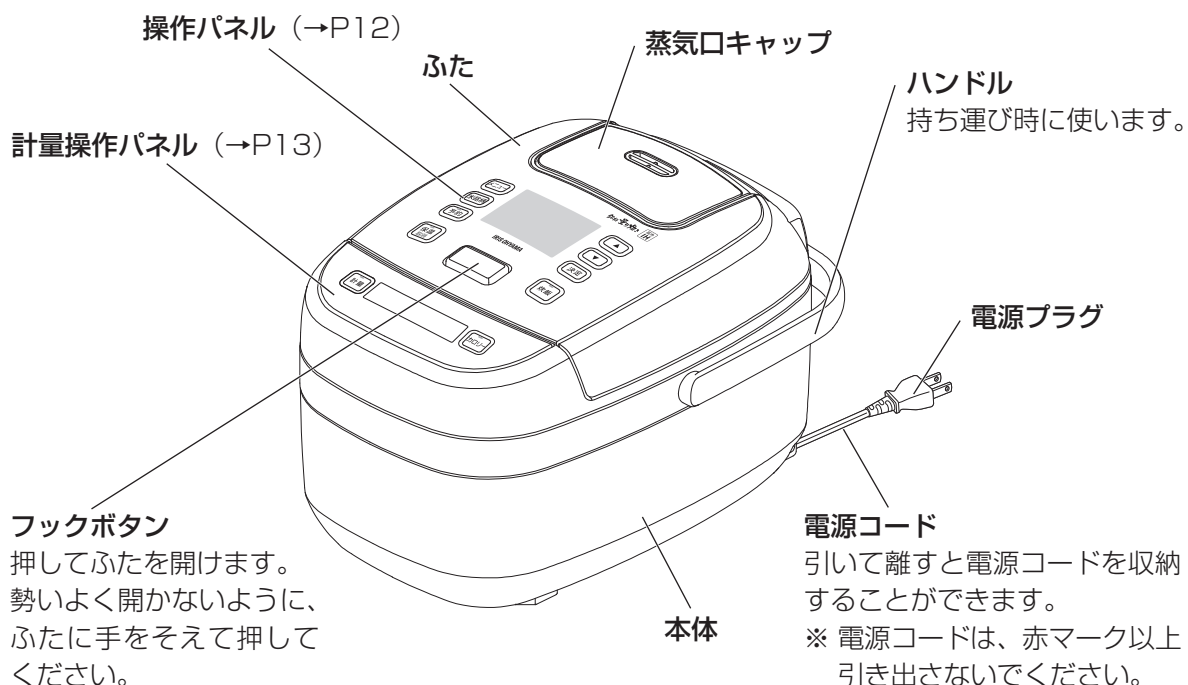


- ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- ボタンを操作したときや炊き上がったときに
ブザーが鳴ってお知らせします。



各部の名称

■ 正面



■ 付属品

計量カップ



しゃもじ



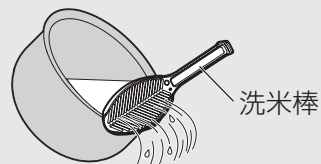
洗米棒



■ 洗米棒の使いかた

水を切るとき

- 洗米棒を内釜またはボウルの端に当てて水切りします。

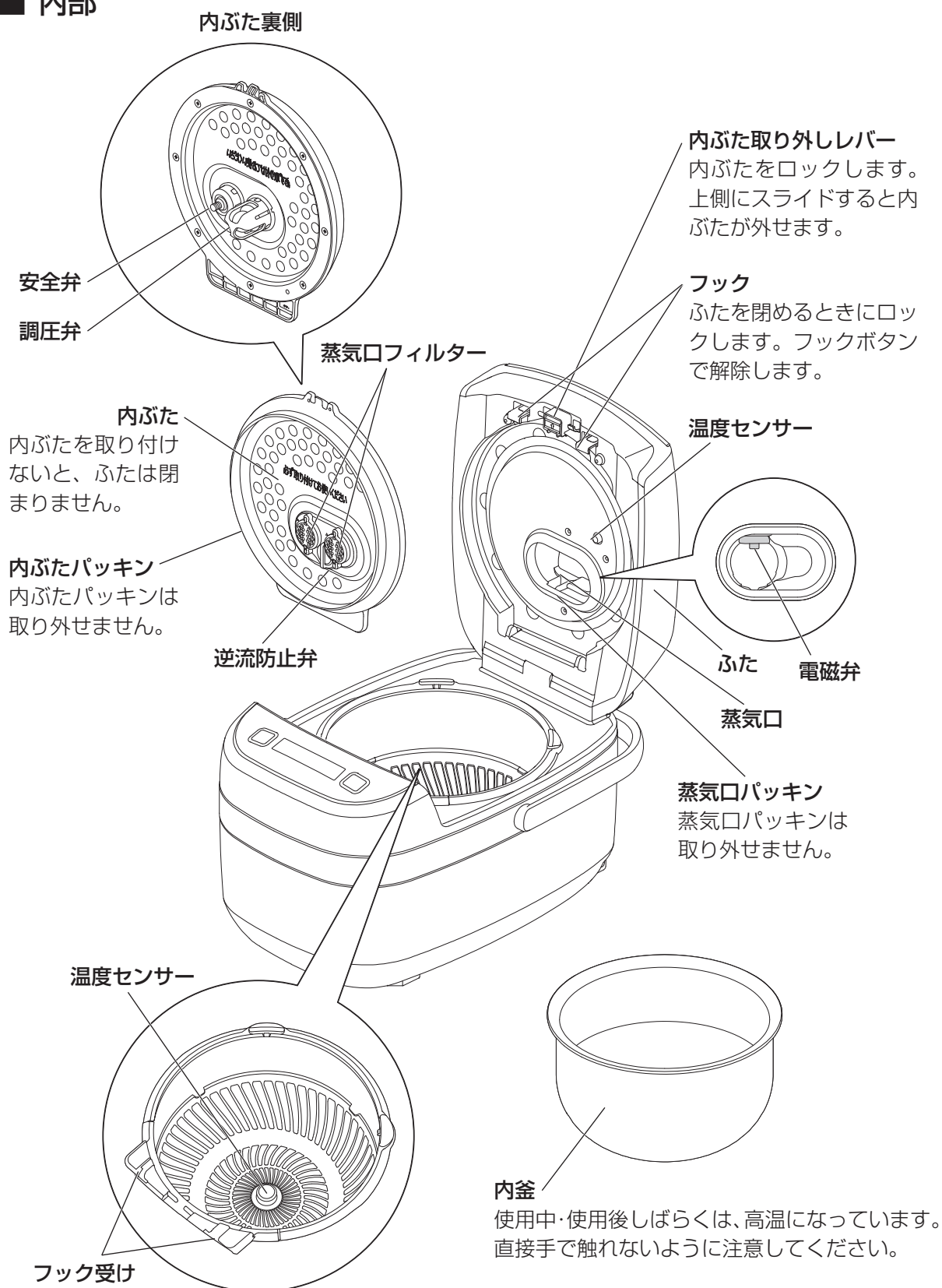


かき混ぜるとき

- 水を切った状態で、洗米棒の先端で米をかき混ぜるようにして洗います。(30回くらい)



■ 内部



各部の名称 つづき

■ 操作パネル

米銘柄ボタン

米銘柄を選ぶときに使用します。(→P19)

メニューボタン

メニューを選ぶときに使用します。
(→P17、31、33)

表示部

時計は24時間表示です。

「圧力中」表示

圧力炊飯中に表示されます。表示中は、絶対にふたを開けないでください。

選択ボタン

メニューの選択、時間や温度などの設定に使用します。

予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと、予約モードになります。
予約が確定するとランプが点灯します。
(→P27、28)

決定ボタン

メニュー・時間・温度などの決定に使用します。

保温／取消ボタン・保温ランプ

ごはんが炊き上がるとランプが点灯して保温になります。
保温中にボタンを押すと保温が停止します。
操作中にボタンを1回押すと1つ前の画面、長押しすると操作が取り消されます。操作する前や操作の取り消し後に押すと、ランプが点灯して保温になります。

炊飯ボタン・ランプ

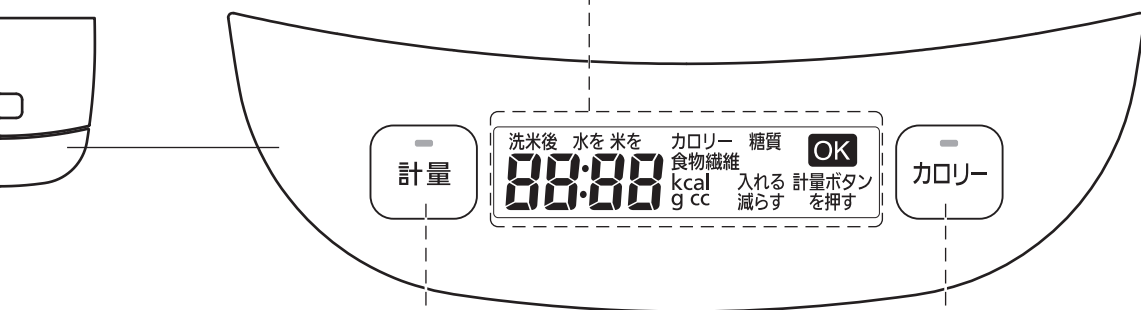
ボタンを押すと炊飯を開始します。
予約モードのときは押すと予約が確定されます。

■ 計量操作パネル

量り炊きガイド表示

量り炊き中は、米の量に応じた最適な水の量を案内するガイド表示になります。

カロリー表示中は、カロリーまたは重量を表示します。



計量ボタン・ランプ

ボタンを押すと量り炊きモードになり、米の計量を開始します。カロリー計量の表示中に押すと、重量表示とカロリー表示を切り替えます。

(→P21、22、23、29)

カロリーボタン・ランプ

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します。

(→P29)

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。(→P34～38「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。

使用する前に、必ず以下のことを確認してください。

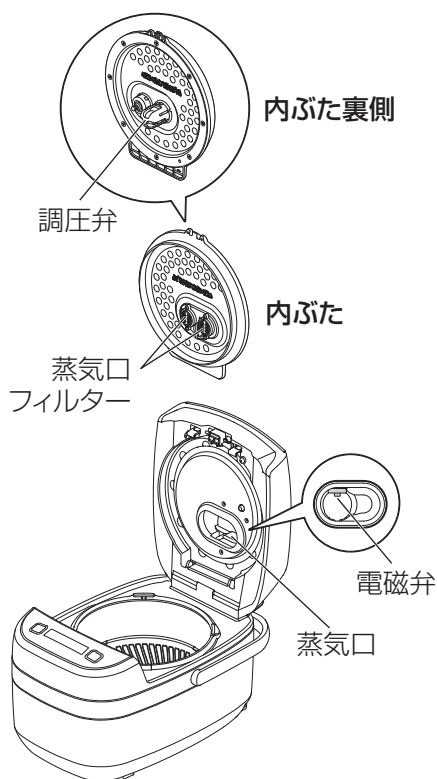
- ・内ぶたの蒸気口フィルターが正しく取り付けられていること
- ・内ぶたの調圧弁の金属ボールが問題なく動くこと
- ・ふた内側蒸気口の電磁弁が、指で押してスムーズに動くこと
- ・内ぶたが正しく取り付けられていること



注意

- 上記のものが正しく取り付けられていないと、圧力炊飯時にやけどやけがの原因になります。

※ 上記のものが正しく取り付けられていなかったり、スムーズに動かなかったりしたときは、お手入れをしてください。(→P34～37)

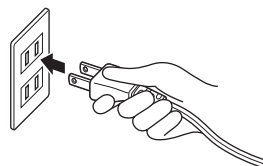


時刻の合わせかた

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。

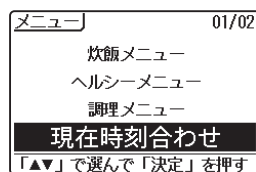
1 電源プラグを接続する



2 メニューボタンを押し、選択ボタンで「現在時刻合わせ」を選ぶ



- ① 選択ボタンで「現在時刻合わせ」を選び
- ② 決定ボタンを押して確定



3 選択ボタンで時刻を合わせる

- ・ 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、10秒後に時刻が確定して待機画面に移行します。

※ 時計は24時間表示です。

① 選択ボタンで時を設定

② 決定ボタンを押すと分の設定に移行



内蔵電池について

本製品は電源プラグを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。内蔵電池が消耗すると、電源プラグをつないだときに時計は12:00からスタートします。

電池がなくなったときに予約炊飯をする場合は、電源プラグを接続して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。

■ 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	
炊飯メニュー	無洗米		5.5合	
	白米			
	高速炊き		3合	
	炊込み			
	かまど炊き			
	おかゆ	全がゆ	1.5合	
		5ぶがゆ	0.5合	
	こだわり炊き	おむすび		5.5合
		冷凍		
丼				
カレー				
すし飯				
ヘルシーメニュー	押し麦		3合	
	もち麦			
	雑穀米			
	胚芽米		5.5合	
	玄米		3合	
	発芽玄米			
	おこわ			
	食物繊維米			
	低糖質 15%抑制		2.5合	
低糖質 25%抑制				

- ・ 計量カップすりきりで1合です。
- ・ 0.5合を量るときは、1/2の目盛に合わせてください。
- ・ 無洗米以外は白米用の計量カップで量ってください。



白米用
計量カップ



無洗米用
計量カップ



白米(0.5合)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、軽くかき混ぜるように洗う
- 3 水を入れて大きくかき混ぜ、水を捨てる
- 4 2～3を2～4回くり返す
- 5 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りをする

※ 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、焦げがでけたりします。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、洗ったあとにザル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

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。

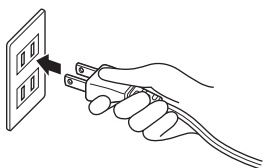
- ・ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。
- ・ 水加減する場合は、水位目盛から1～3mmの範囲で水位を調整してください。（新米は少なめ、古い米は多めに）
- ・ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ・ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、**無洗米/白米**の水位目盛で水加減してください。
- ・ 5～35℃の水を使用してください。
- ・ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したり、においが付いたりします。

4 内釜をセットして、ふたを閉める

- ・ 内釜の外側や本体内側に付いた米つぶ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。
- ・ 米は平らにならしてください。



5 電源プラグを接続する

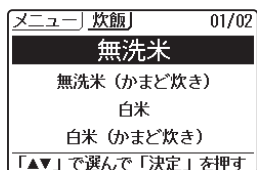
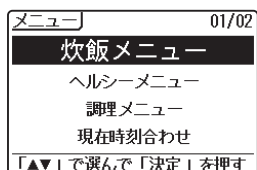


※途中で操作を取り消したり、炊飯・保温を途中で停止するときは、**保温／取消**ボタンを押してください。

6 メニューボタンを押し、選択ボタンでメニューを選ぶ



- ① 選択ボタンでメニューを選び
- ② 決定ボタンを押して確定



P20 手順 7 へ

炊飯メニュー

● 無洗米 (おこのみ) ・ 白米 (おこのみ)

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 (かまど炊き) ・ 白米 (かまど炊き)

かまど炊きのような粒立ちの良いごはんが炊けます。

● 無洗米 (省エネ) ・ 白米 (省エネ)

工場出荷時の設定は、無洗米 (省エネ) です。少ない消費電力で炊飯します。

消費電力の比較：

白米：195.1Wh

白米 (省エネ)：185.3Wh

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。

- ・ あらかじめ米を浸してから、**炊飯**ボタンを1度だけ押して炊飯する
- ・ 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

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

● 無洗米 (新米) ・ 白米 (新米)

新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 (早炊き) ・ 白米 (早炊き)

蒸らし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。

● 高速炊き

早炊きよりさらに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。

- ・米は白米または無洗米を使用して、3合までにしてください。
- ・調味料はよくかき混ぜてください。
- ・米を入れた後、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。

●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水位目盛に合わせてください。)

●おむすび

冷めてから食べても、粒感ともちもち感があり、粘りの少ないほぐれやすいごはんができます。

●冷凍

冷凍して解凍したときにかたくなりにくい、やわらかめのごはんができます。

●丼

つゆがしみ込んだときも、粒感が残るごはんができます。

●カレー

ルーとごはんが絡みやすい、しゃっきりしたごはんができます。

●すし飯

酢と相性が良くなるように、粘りを抑えたかめのごはんができます。

ヘルシーメニュー

●押し麦・もち麦

押し麦・もち麦を混ぜて炊くときに選びます。

- ・混ぜる割合は、炊飯量の1割か3割にしてください。
- ・水加減をしたあとに麦を入れてください。

●雑穀米

雑穀を混ぜて炊くときに選びます。

- ・混ぜる割合は、炊飯量の1割以下にしてください。
- ・水加減をしたあとに雑穀を入れてください。(米と混ぜないでください。)

※市販の袋に水加減など記載がある場合は、それに従ってください。

●胚芽米

胚芽米を炊くときに選びます。

●玄米

玄米を炊くときに選びます。

※3ぶづき・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。

●発芽玄米

発芽玄米を炊くときに選びます。

- ・予約炊飯や30分以上浸してから炊飯はしないでください。
- ※発芽玄米器で作った発芽玄米を炊くときは、発芽玄米器の使用法に従ってください。
- ※市販の袋に水加減など記載がある場合は、それに従ってください。

●おこわ

おこわを炊くときに選びます。

- ・水加減をしたあとに具を入れてください。

●食物繊維米

ごはんの中の難消化でんぷん(食物繊維分)を増加させたごはんができます。

- ・米は白米または無洗米を使用して、3合までにしてください。
- ・通常のメニューに比べてかために仕上がります。
- ・通常のメニューより、ごはんがぬるく感じることがあります。
- ・よくかき混ぜてからお召し上がりください。

●低糖質 15%抑制・低糖質 25%抑制

糖質を抑制したごはんを炊くときに選びます。
※糖質を抑制できるのは、無洗米・白米で炊飯した場合のみです。その他は糖質抑制できません。

調理メニュー

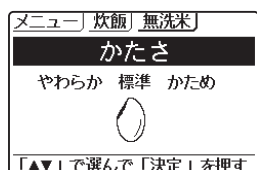
●低温調理 ●発酵 ●パン ●ケーキ

調理メニューについては、P30～34をご覧ください。

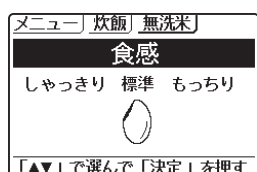
■おこのみ炊き(かたさ・食感を選ぶ)

メニューボタンで、無洗米(おこのみ)・白米(おこのみ)を選んだときは、かたさと食感を選ぶことができます。

- ①選択ボタンでかたさを選び
- ②決定ボタンを押して確定



- ③選択ボタンで食感を選び
- ④決定ボタンを押して確定

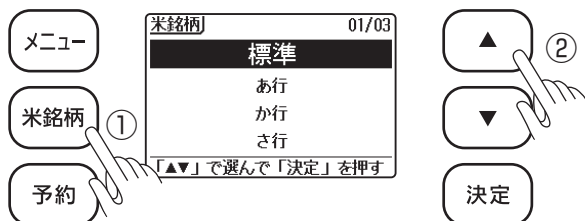


※選んだかたさによって、計量時の水の量や炊飯のプログラムが調整されます。
※取消ボタンを1回押すと、前の画面に戻ります。

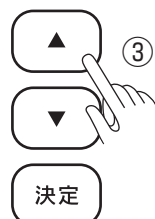
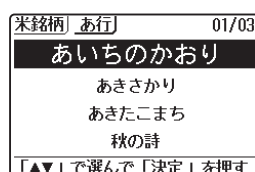
■米銘柄を選ぶ

メニューボタンで、無洗米(おこのみ)・白米(おこのみ)・無洗米(新米)・白米(新米)を選んだときは、米銘柄を選ぶことができます。

- ①米銘柄ボタンを押す
- ②選択ボタンで行を選ぶ



- ③選択ボタンで銘柄を選ぶ

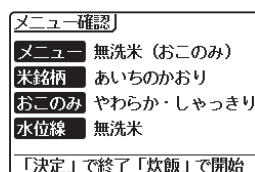


※選択一覧にない銘柄やブレンド米は、標準で炊飯してください。

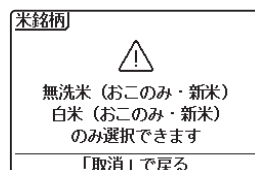


- ④決定ボタンを押す

※現在設定されているメニューの確認画面になります。



※選択できないメニューを選んでいる場合は、以下の画面が表示されます。



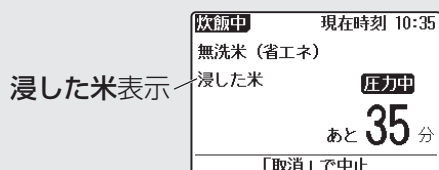
使いかた 炊飯 つづき

7 炊飯ボタンを押して、炊飯を開始する

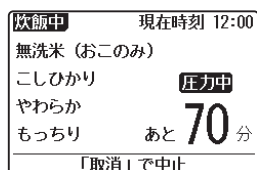
- 炊飯ボタンのランプが点灯します。



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

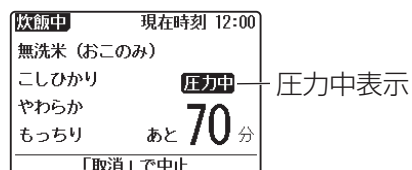


- 炊き上がりまでの残り時間が表示されます。



※ 炊飯中は必ずハンドルを後ろに倒してください。

- 炊飯中に、内部に蒸気が発生して圧力がかかると、**圧力中**が表示されます。



- 炊飯中にふたを開けるときは、保温／取消ボタンを押し、**圧力中**表示が消えて、蒸気が出ていないことを確認してから開けてください。



注意

- **圧力中**が表示されている間はふたを開けないでください。けが・やけどの原因になります。

■ 量り炊き

無洗米/白米(かまど炊き・新米・省エネ・早炊きを含む)・高速炊き・ヘルシーメニュー・こだわり炊き分け・は、量り炊きができます。

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

メニュー	炊飯容量
無洗米・白米 (かまど炊き・新米・省エネ・早炊きを含む)	0.5～5.5合
高速炊き	0.5～3合
〈ヘルシーメニュー〉 押し麦、もち麦、雑穀米、 玄米、発芽玄米、食物繊維米	0.5～3合
〈ヘルシーメニュー〉 胚芽米	0.5～5.5合
〈ヘルシーメニュー〉 低糖質 15%抑制 低糖質 25%抑制	0.5～2.5合
〈こだわり炊き分け〉 おむすび、冷凍、丼、カレー、すし飯	0.5～5.5合
炊込み、おかゆ、おこわ	できません

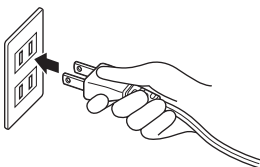
※ 各メニューで量り炊きできるのは、上記表に書かれた炊飯容量の範囲内です。炊飯容量範囲外では、計量ボタンを押しても水計量の表示にはなりません。

● 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。

1 電源プラグを接続する



2 メニュー・米銘柄・かたさを設定する

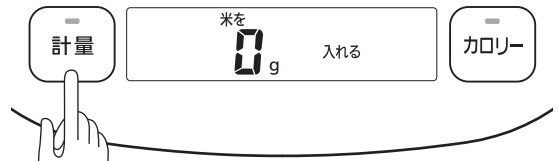
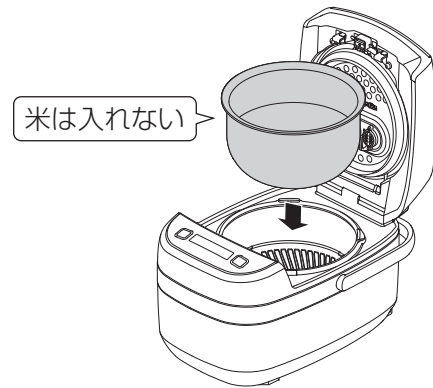
・メニュー・米銘柄・かたさについては、P17～19をご覧ください。

※メニューボタンで省エネ・早炊きを選んだときは、米銘柄の選択はできません。

3 ふたを開け、空の内釜をセットして、計量ボタンを押す

・0gが表示され、量り炊きの準備が整います。

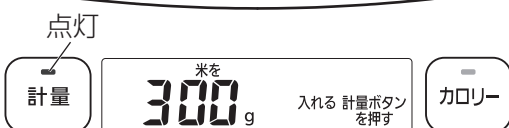
※必ず、空の内釜をセットした状態で計量ボタンを押してください。内釜がぬれていたり、米が入っていたりすると、正しく計量できません。



※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。
- ※ 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

- 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必要な水量が調整されます。)
- ※ 必ず、米を内釜に入れた後で**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5.5合）より少なすぎたり多すぎたりした場合は、水計量の表示になりません。

6 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、軽くかき混ぜるように洗う
- 3 水を入れて大きくかき混ぜ、水を捨てる
- 4 2～3を2～4回くり返す
- 5 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りをする

※ 無洗米は洗う必要はありませんが、水が白くにごることがあります。そのまま炊飯すると、焦げやふきこぼれにより、うまく炊けないことがあります。水が白くにごるときは、1～2回水を入れ替えて軽くすすいでください。

※ お湯で洗わないでください。

※ 米を洗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。

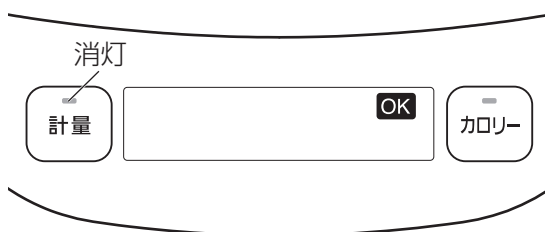
※ 米を洗った後、ざるなどに入れて放置しないでください。米が割れたりしてうまく炊けない原因になります。

※ 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

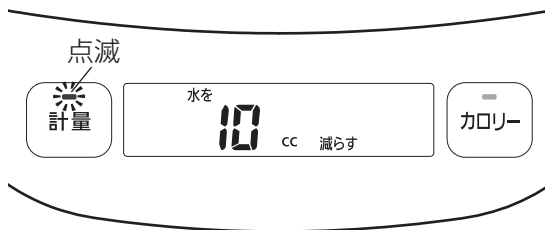
7 水加減する

- 無洗米以外は、水加減する前に必ず洗米してください。

- ・ 洗米後の米が入った内釜を本体にセットし、表示されている量の水を入れてください。
- ・ 必要な水量の表示が減少し、最適な量に達するとブザーが鳴って、OKが表示されます。



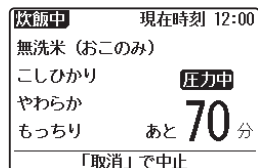
※ 水を入れすぎたときは、計量ランプが点滅しブザーが鳴り続けます。表示にしたがって水を加減してください。



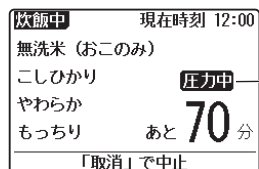
使いかた 炊飯 つづき

8 ふたを閉め、炊飯ボタンを押す

- 炊飯ボタンのランプが点灯して、炊飯が開始され、炊き上がりまでの時間が表示されます。



- 炊飯中に、内部に蒸気が発生して圧力がかかると、**圧力中**が表示されます。



圧力中表示

- 炊飯中にふたを開けるときは、**保温／取消**ボタンを押して、**圧力中**表示が消え、蒸気が出ていないことを確認してから開けてください。



注意

- 圧力中**が表示されている間はふたを開けないでください。けが・やけどの原因になります。

※ **圧力中** 表示が表示されている時に炊飯を中止すると、5分間炊飯ができなくなります。

炊き上がったらすぐにほぐす

炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。

- 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。



- 保温**ランプが点灯し、経過時間が表示されます。



注意

- 圧力中**表示が消え、蒸気が出ていないことを確認してから、ふたを開けてください。

※ 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、内ふ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

- 低温調理・発酵、パン・ケーキは保温になりません。
- 保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
- 少量のごはんのときは内釜の中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
- 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2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→通常保温の開始

※冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温かくはなりません。

■ 誤って保温を停止してしまったときは

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、再び保温するには、保温／取消ボタンを押すと、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1回押すと前の画面に戻り、1秒以上長押しすると待機画面に戻ります。



- 炊飯途中でふたを開けるときは、保温／取消ボタンを押して、**圧力中**表示が消え、蒸気が出ないことを確認してから開けてください。

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
炊飯メニュー	無洗米／白米	かため×しゃっきり	約45～60分
		ふつう×しゃっきり	約50～65分
		やわらか×しゃっきり	約60～70分
		かため×ふつう	約45～60分
		ふつう×ふつう	約50～65分
		こしひかり	約50～65分
		あきたこまち	約60～70分
		つや姫	約50～65分
		ゆめぴりか	約50～65分
		ひとめぼれ	約50～70分
		ヒノヒカリ	約50～65分
		やわらか×ふつう	約55～70分
		かため×もっちり	約45～65分
		ふつう×もっちり	約50～70分
		やわらか×もっちり	約60～70分
		新米	約45～60分
		省エネ	約55～70分
		早炊き	約30～50分
	かまど炊き		約55～65分
	高速炊き		約15～30分
	炊込み		約55～70分
	おかゆ	全がゆ	約70分
		5ぶがゆ	約65分

メニュー			炊飯時間の目安
ヘルシーメニュー	麦飯	もち麦	約55～65分
		押し麦	約55～60分
	雑穀米		約60～70分
	胚芽米		約55～65分
	玄米		約70～85分
	発芽玄米		約55～70分
	おこわ		約55～60分
	食物繊維米		約145～180分
	低糖質 15%抑制		約65～70分
	低糖質 25%抑制		約65～75分
こだわり炊き	おむすび		約45～55分
	冷凍		約55～65分
	丼		約50～55分
	カレー		約45～55分
	すし飯		約55～60分

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

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

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、高速炊き、炊込み、発芽玄米、おこわ、低温調理・発酵、パン・ケーキは予約炊飯できません。

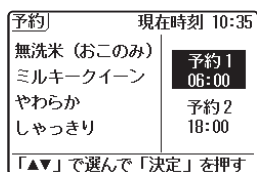
※ 時刻が合っていることを確認してください。
時刻がずれていたら設定する前に合わせておいてください。(→P14、15)

1 P15 ~ 23を参照し、量り炊きなし(手順1 ~ 6)・量り炊きあり(手順1 ~ 7)まで進める

2 予約ボタンを押し、選択ボタンで予約①か予約②を選ぶ



- ① 選択ボタンで予約①か予約②を選び
- ② 決定ボタンを押して確定



つづく

つづき



予約時刻の設定

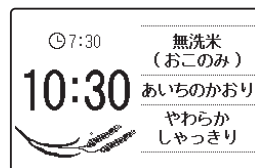
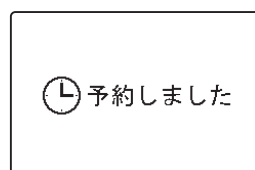
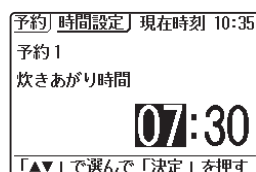
③ 選択ボタンで時間を変更し

※ 決定ボタンを押して時から分に切り替えてください。

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

※ 予約時刻は24時間表示で、10分単位で設定できます。

④ 決定ボタンを押して確定



※ 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。

つづく→

使いかた 予約炊飯 つづき

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、予約炊飯にはならず、すぐに炊飯を開始します。

無洗米、白米の各米銘柄	右表
かまど炊き	1時間10分未満
新米の各米銘柄	1時間5分未満
省エネ	1時間15分未満
早炊き	予約できません
高速炊き	予約できません
炊込み	予約できません
おかゆ	1時間15分未満
おむすび	1時間未満
冷凍	1時間10分未満
丼	1時間未満
カレー	1時間未満
すし飯	1時間5分未満
押し麦	1時間5分未満
もち麦	1時間10分未満
雑穀米	1時間15分未満
胚芽米	1時間10分未満
玄米	1時間30分未満
発芽玄米	予約できません
おこわ	予約できません
食物繊維米	3時間5分未満
低糖質 15%抑制	1時間15分未満
低糖質 25%抑制	1時間20分未満
低温調理	予約できません
発酵	予約できません
パン	予約できません
ケーキ	予約できません

白米・無洗米 銘柄共通	かため×しゃっきり	1時間5分未満
	ふつう×しゃっきり	1時間10分未満
	やわらか×しゃっきり	1時間15分未満
	かため×ふつう	1時間10分未満
	ふつう×ふつう	1時間15分未満
	やわらか×ふつう	1時間20分未満
	かため×もっちり	1時間15分未満
	ふつう×もっちり	1時間20分未満
	やわらか×もっちり	1時間20分未満

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

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。

- カロリー計量する場合は、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。

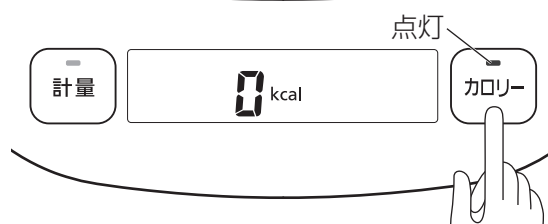
次のように計量します。

炊飯のモード	カロリー換算値
無洗米・白米 (かまど炊き、新米、省エネ、早炊き) 高速炊き、丼、カレー、 すし飯、おむすび、 冷凍、食物繊維米、 雑穀米	168kcal / 100gあたり
おかゆ	71kcal / 100gあたり
押し麦、もち麦	159kcal / 100gあたり
玄米	165kcal / 100gあたり
胚芽米、発芽玄米	167kcal / 100gあたり
低糖質 15%抑制	137kcal / 100gあたり
低糖質 25%抑制	127kcal / 100gあたり
炊込み、おこわ、 低温調理、発酵、パン、 ケーキ	計量できません。

1 カロリーボタンを押す

- ・ 現在の状態を計量して、Okcal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**Okcal**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。ごはんを茶わんにつぎ足す場合は、1分以内に行ってください。

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。



使いかた 低温調理・発酵

低温調理・発酵ができます。

※ 材料や下ごしらえなどについては、P41を参考にしてください。

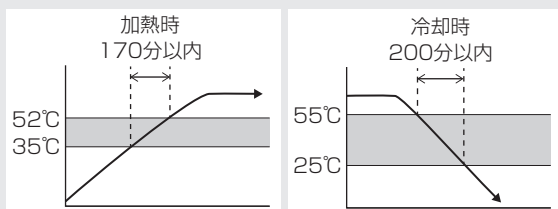


注意

低温調理では使いかたを誤ると菌が繁殖し、食中毒を起こすおそれがあります。

以下の注意を守ってください。

- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。
- 調理時の食材の中心の温度が、以下のようになるように注意してください。
 - ・ 加熱時は、中心部の温度が35～52℃の状態が、170分以内であること
 - ・ 調理後の冷却時は、中心部の温度が25～55℃の状態が、200分以内であること

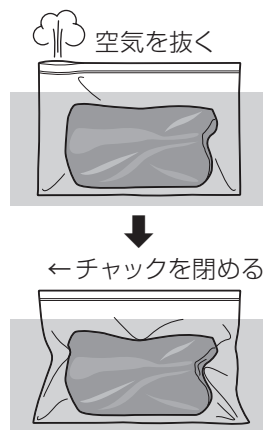


- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用してください。
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用する密封袋は毎回新しいものを使用してください。
- 密封袋に入れるときは、できるだけ空気を抜いて、食材が密着するようにしてください。空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火が通りにくくなります。
- 調理したものは、早めに食べってください。
- 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意してください。調理や食品の状態、健康の具合などに不安のあるときは食べさせないでください。
- 保存する場合は、粗熱を取った後90分以内に冷蔵保存してください。常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。

1 内釜に材料を入れる

低温調理の場合

- ・ 食材はあらかじめ室温に戻し、調味料と混ぜあわせて密封できるチャック付きの密封袋に入れます。1cmほど残してチャックを閉め、水を張った深めの容器にゆっくりと沈めると、水圧で空気が抜けます。最後にチャックを閉め切ります。



- ・ 魚のとがったひれなどはキッチンばさみで切り取ってください。骨はできるだけ抜いてください。密封袋に穴が開くことがあります。

※ 密封袋は毎回新しいものを使用してください。

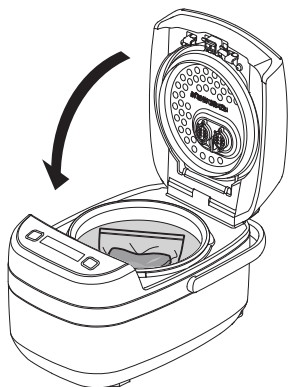
- ・ 内釜に水を入れます。水は調理する食材が完全に沈む量を入れてください。
- ・ 食材を入れた密封袋を、水に完全に沈めます。浮き上がってくる場合は、おもりになるものを載せてください。



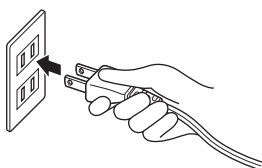
2 内釜を本体にセットし、ふたを閉める

- 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。
- 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。

※発酵するとふくらむものは、内ぶたに触れないように注意してください。



3 電源プラグを接続する

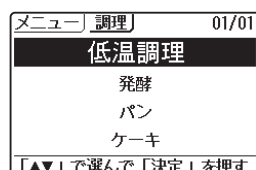
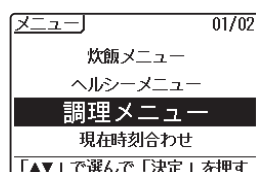


※途中で操作を取り消したり、調理を途中で停止するときは**保温／取消**ボタンを押してください。

4 メニューボタンを押し、選択ボタンでメニューを選ぶ



- ① 選択ボタンでメニューを選び
- ② 決定ボタンを押して確定



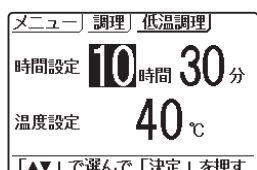
5 選択ボタンで時間と温度を設定する

※ 設定できる時間は、低温調理12時間・発酵8時間までです。

① 選択ボタンで時間を変更し

※ 決定ボタンを押して時から分に切り替えてください。

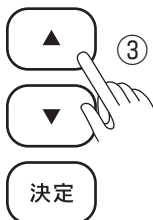
② 決定ボタンを押して確定



③ 選択ボタンで温度を変更し

低温調理：50～75℃

発酵：30～60℃

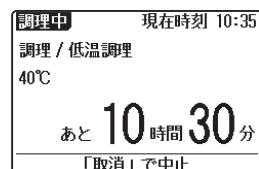


④ 決定ボタンで押して確定する



6 炊飯ボタンを押して、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、調理が終了してブザーが鳴ります。

できあがったら

- ・低温調理したものは、できるだけ早めに冷蔵庫などで冷やしてください。室温で冷ますと、食中毒菌の発生する温度帯の時間が長くなります。
- ・発酵で作ったものも、早めに冷蔵庫などで冷やしてください。そのまま放置すると、発酵が進んで味をそこなったりすることがあります。
- ・低温・発酵調理したものは保温しないでください。

使いかた パン・ケーキ

パン・ケーキが焼けます。

パンの発酵は、調理メニュー発酵を使用してください。

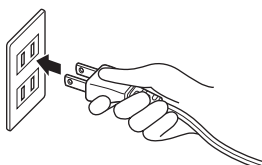
- ラップはしないでください。内ぶたの蒸気口をふさぐと過熱の原因になります。

1 内釜に材料を入れ、ふたを閉める

※パン生地などは、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。



2 電源プラグを接続する

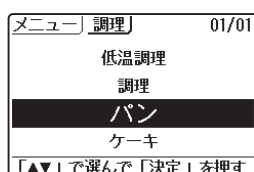
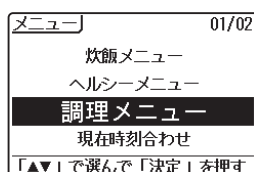


※途中で操作を取り消したり、調理を途中で停止するときは**保温／取消ボタン**を押してください。

3 メニューボタンを押し、選択ボタンでメニューを選ぶ



- ① 選択ボタンでメニューを選び
- ② 決定ボタンを押して確定



使いかた パン・ケーキ つづき

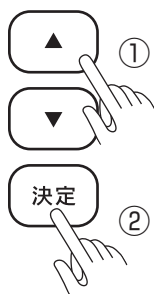
4 選択ボタンで時間と火力を設定する

※ 設定できる時間は、80分までです。

① 選択ボタンで時間を変更し

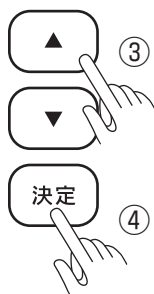
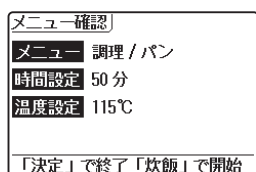
※ 決定ボタンを押して時から分に切り替えてください。

② 決定ボタンを押して確定



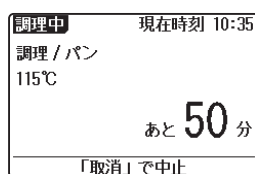
③ 選択ボタンで温度を変更し

④ 決定ボタンを押して確定



5 炊飯ボタンを押して、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、調理が終了してブザーが鳴ります。

できあがったら

・ 市販のミトンなどを使用して、やけどに注意して取り出してください。

お手入れ



注意

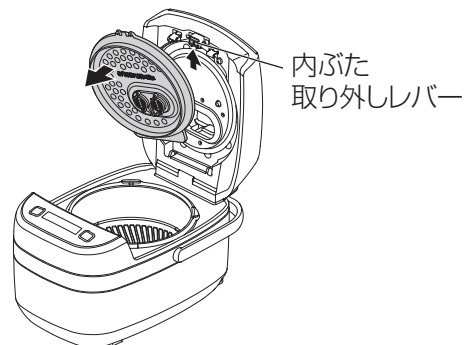
- お手入れは、必ず調理や保温を停止し電源プラグを抜いて、内釜・本体が十分冷えてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 使用後は毎回お手入れしてください。
- 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。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

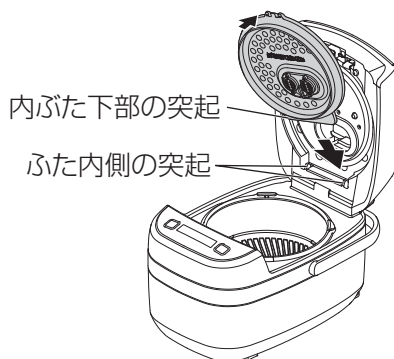
取り外しかた

- ・ 内ぶた取り外しレバーを上側にスライドして取り外してください。



取り付けかた

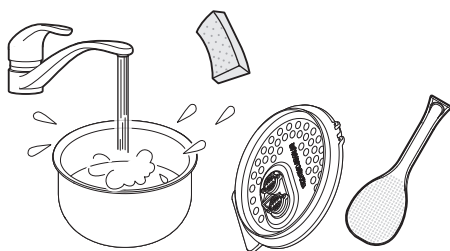
- ・ 内ぶた下部の突起をふた内側の突起に引っ掛けます。
- ・ 内ぶた上側を、カチッと鳴るまで押し込んでください。



※ 内ぶたの向きに注意してください。
 (「必ず取り付けてお使いください」の文字が読める向きにしてください。)

内釜・内ぶた・しゃもじ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



- 内ぶたのパッキンにごはんつぶなどがこびりついているときは、取り除いてください。おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になります。
- ※ 内ぶたのパッキンは取り外せません。
- ※ 洗った後はよく乾かしてください。
- ※ 湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

内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

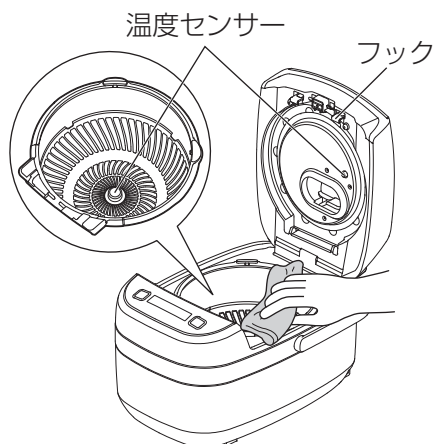


- ※ 柔らかいスポンジなどを使用してください。
- ※ 金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。
- ※ 洗った後はよく乾かしてください。

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

- フックやフック受けに、ごはんつぶなどがこびり付いたり挟まったりしているときは、竹串などで取り除いてください。

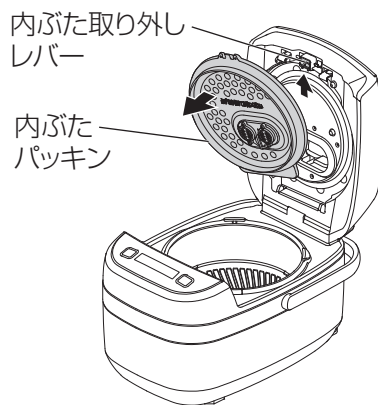


- ふたと本体の温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにしてお使いください。

内ぶた蒸気口

1 内ぶたを取り外す

- ふた内側の内ぶた取り外しレバーを上側にスライドして取り外してください。



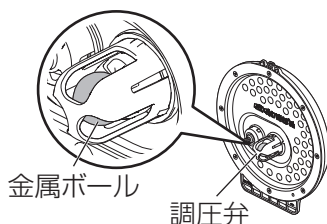
- 内ぶたパッキンは取り外せません。

お手入れ つづき

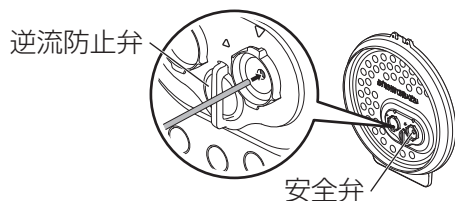
- 2** 蒸気口フィルターを取り外して水洗いする
- 蒸気口フィルターを外した後の、蒸気口部分も水洗いしてください。



- 内ぶた裏側の調圧弁周辺も洗ってください。
- ※ 調圧弁の金属ボールがスムーズに動くことを確認してください。



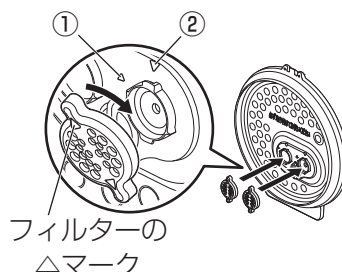
- ※ 内ぶた表側の安全弁の中央を、先のとがっていない棒などで軽く押し、動くことを確認してください。



- 蒸気口フィルターや調圧弁、逆流防止弁などの汚れは圧力がかからない原因になります。ごはんつぶなどがこびりついたり、はさまったりしているときは、定期的にお手入れをして取り除いてください。

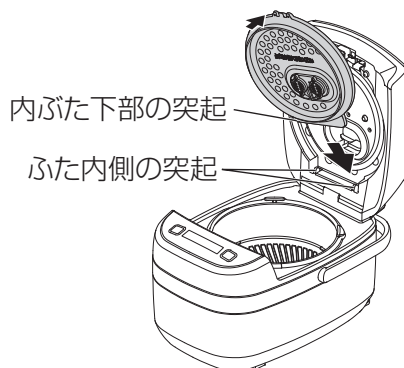
- 3** よく乾かしてから、蒸気口フィルターを取り付ける

- フィルターの△マークを内ぶた①の▽マークに合わせて取り付け、②の▽マークに合うまでフィルターを右に回してください。
- ※ 固いのでしっかり最後まで回してください。



- 4** 内ぶたを元通りに取り付ける

- 内ぶた下部の突起をふた内側の突起に引っ掛けます。
- 内ぶた上側を、カチッと鳴るまで押し込んでください。



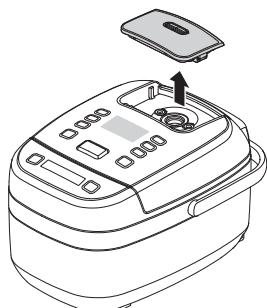
- ※ 内ぶたの向きに注意してください。
 (「必ず取り付けてお使いください」の文字が読める向きにしてください。)

● 内ぶた表側の逆流防止弁は取り外せません。

蒸気口キャップ

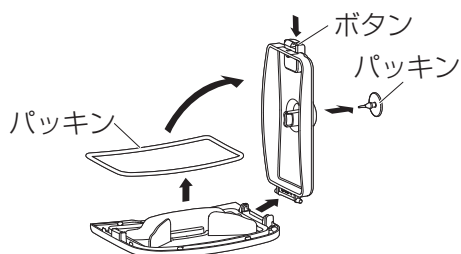
1 ふたから取り外す

- ・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て、外す

- ・蒸気口キャップ本体とふたの間のパッキン、ふたに付いている弁状のパッキンも取り外します。

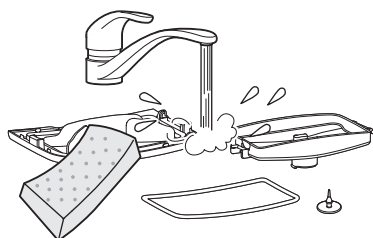


● 蒸気口キャップ本体とふたの間のパッキンは、乱暴に取り外すと変形し、元に戻せないおそれがあります。

● ふたに付いている弁状のパッキンは、乱暴に取り外すと破損するおそれがあります。

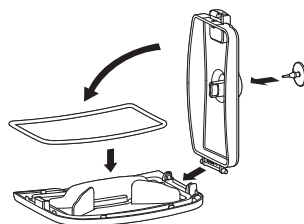
3 柔らかいスポンジなどで水洗いする

- ・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。
- ・ふたに付いている弁状のパッキンは、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 元通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（外側）

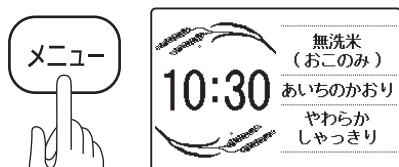
よく絞ったふきんで拭く

※ 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。

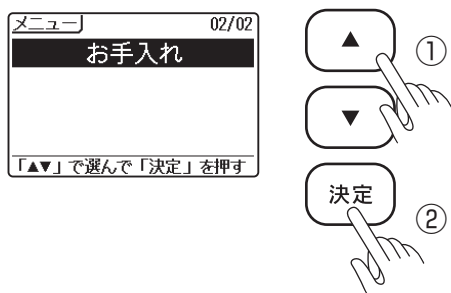
お手入れ つづき

においが気になるときのお手入れ

- 1 電源プラグを接続する
- 2 メニューボタンを押し、選択ボタンでお手入れを選ぶ

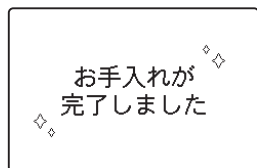
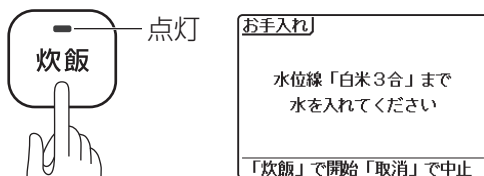


- ① 選択ボタンでメニューを選び
- ② 決定ボタンを押して確定



- 3 白米3合の水位目盛まで水を入れ、炊飯ボタンを押す

・お手入れが開始されます。



- 4 終了したら炊飯器をお手入れする

- ・本体が冷めてから内釜、内ぶた、蒸気口キャップを取り外し、お手入れしてください。(→P34～37)
また、蒸気口パッキンも清潔なふきんで水拭きしてください。



● 蒸気口パッキンは取り外せません。

クッキングガイド

炊き込みごはん



作りかた

- 1 鶏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水位目盛3に合わせ、底からしっかりと混ぜる
- 6 具材をのせて、炊込みメニューで炊飯する
- 7 炊き上がったら、ほぐしながら具材とごはんを混ぜる

※ 調味料と水がよく混ざっていないとうまく炊けないことがあります。また、調味料が多すぎる時も、うまく炊けないことがあります。

使用メニュー：炊込み

材 料 (3合分)

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

調味料

しょうゆ ..大さじ1½	酒	大さじ1½
だしの素	大さじ1½	

中華がゆ



使用メニュー：おかゆ

材 料 (4人分)

米	1合	鶏むね肉.....	80g
鶏がらスープの素...	大さじ1½		

作りかた

- 1 鶏むね肉はゆでて、割いておく
- 2 洗米した米を内釜に入れ、**全がゆ**の水位目盛1まで水を入れる。とりがらスープの素を加えてよく混ぜ、ふたを閉める
- 3 **おかゆ**メニューを選び、炊飯ボタンを押す
- 4 炊き上がったら、盛り付けて、鶏むね肉をのせていただく

手まり寿司



使用メニュー：すし飯

材 料 (4人分)

米 3合 具材 お好み
合わせ酢 (混ぜておく)
酢 大さじ5 砂糖 大さじ3½
塩 小さじ1

作りかた

- 1 洗米した米を内釜に入れ、すしの水位目盛3まで水を入れて、ふたを閉める
- 2 こだわり炊き分けボタンですし飯を選び、炊飯ボタンを押す
- 3 炊き上がったら、ぬれたふきんですしおけを拭き、すしおけにごはんを移す
- 4 すし飯があたたかいうちに合わせ酢を入れ、しゃもじで切るように混ぜ合わせる
- 5 すし飯を直径4cmくらいに丸める
- 6 丸めたごはんに具をのせ、ラップで包んで、ねじって丸くする
- 7 ラップから出して皿に並べたら、お好みでいくらやレモンをのせて完成

ヨーグルト



作りかた

- 1 内釜・内ぶたを取り外して、熱湯を回しかけ消毒する
- 2 水を切って、内釜・内ぶたを取り付ける
- 3 牛乳を内釜に入れる
- 4 ヨーグルトを茶こしなどでこしながら加え、よく混ぜる
- 5 発酵メニューを選び、36℃／6時間にセットして、炊飯ボタンを押す

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

※ でき上がったヨーグルトは、冷蔵庫で保存し、早めに食べてください。

使用メニュー：発酵

材 料 (8人分)

市販のヨーグルト.....大さじ6 牛乳 800mL

甘酒



材 料 (6～8人分)

麴..... 300g ごはん..... 300g
水..... 600mL

作りかた

- 1 水は沸騰させておく
- 2 内釜にごはんを入れ、沸騰させたお湯を冷ましながらかき混ぜ、約60℃にする
- 3 揉みほぐした麴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。

使用メニュー：発酵

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上、以下の点を確認してください。

状 態	考えられる理由	処 置
ボタンを押しても動作しない	●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	●二つ以上のボタンを同時に押している	●同時に二つ以上のボタンを押さないでください。
	●指や操作パネルがぬれたり汚れている	●操作パネル表面をきれいにお手入れしてください。
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。(→P15)
	●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。(→P21～24)
		●量り炊きを使用しないで炊飯するときは、内釜の水位目盛に合わせて正しく水加減してください。(→P16)
	●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。(→P17～19)
	●省エネ、早炊き、高速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。(→P20)
	●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。

状 態	考えられる理由	処 置
ごはんがかたい、 ごはんがやわらかい	●炊飯する場所の標高が高い	●標高が高いと、炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。
	●内釜と本体の間に異物(焦げ付きなど)が挟まっている	●内釜と本体内側をお手入れしてください。(→P34～37)
	●米の銘柄や産地、生産の年によってかたさに差が出ることがある	●米銘柄やかたさを選んで調節してください。(→P19)
	●新米を炊くときはメニューで 新米 を選んでください。(→P17)	
炊き込みごはんが うまく炊けない	●こだわりの炊き分けの 食物繊維米 メニューで炊飯すると、ごはんがかたく感じることがある	●食物繊維米の特性です。よくかんでお召し上がりください。
	●調味料が下のほうに沈んでいる	●炊飯する前に(具材をのせる前に)、水と調味料を釜の底からしっかりと混ぜてください。
ごはんにむらがある、仕上がりが悪い	●ごはんのほぐしが不十分	●炊き上がったらずぐにごはんをほぐしてください。
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。(→P16、23)
	●省エネや早炊き、高速炊きメニューで炊飯すると、ごはんの底面が乾燥することがある	●通常のメニューで炊飯してみてください。

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。(→P16、23)
	● 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。(→P18)
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れ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。
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。
ごはんがぬるい	● こだわり炊き分けの食物繊維米メニューで炊飯すると、ごはんがぬるく感じることがある	● 食物繊維米の特性です。
炊き上がり時間 が長い	● 食物繊維米メニューは炊き上がり時間が長い	● 通常のメニューで炊飯してみてください。

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ができない場合があります。
	●予約時刻を24時間制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。(→P27)
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・おこわ・低温調理・パン・ケーキ・発酵では量り炊きできません。
	●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)
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。(→P22)
	●内釜がぬれていた ●内釜が空でなかった	●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。ぬれた内釜は水気を拭き取り、空にしてセットしてください。(→P21)
	●水の計量のときに米を足したり減らしたりした	●もう一度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。(→P22)
	●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、固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。
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	●量り炊きできる米の量は約0.5～約5.5合です。(メニューによっては異なります。)量を調整して再度計量ボタンを押してください。(→P21)

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
カロリー計量が出来ない	● 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、カロリー計量が出来ません。ごはんをよそう前後には、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載せ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。
動作しない エラー表示 E7	● 内部温度の異常を検知した	● 電源プラグを抜き、しばらく待って再度電源プラグを差し込んでみてください。それでもなおらない場合は、修理専用コールへご相談ください。
動作しない エラー表示 E4	● 内釜がセットされていない	● 内釜をセットし、再度操作してください。
炊飯が出来なかった エラー表示 E8	● 炊飯中に10分以上停電した	● 保温／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。停電の復旧後は、停電前の状況によって、炊飯を再開したり、停止したりします。炊飯を再開した場合でも、停電の影響によりうまく炊けないことがあります。

状 態	考えられる理由	処 置
炊飯が できなかった エラー表示 E9	● 室温または水温が低すぎた ● 炊飯開始後、温度センサーが正常な温度上昇を検知できなかった	● 保温／取消ボタンを押すか、電源プラグを抜き差しするとエラー表示を消すことができます。室温または水温が5℃以下では使用しないでください。また、温度センサーに汚れがついていないか、破損していないか確認してください。解決できない場合は、修理専用コールへご相談ください。
炊飯が できなかった エラー表示 U01	● 温度センサーが高温となり異常を検知した	● 保温／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。保温／取消ボタンを押してふたを開け、30分以上冷ましてください。解決できない場合は、修理専用コールへご相談ください。
動作しない 上記以外の エラー表示	● 内部の異常を検知した	● 使用を停止し、電源プラグを抜いて、修理専用コールへご相談ください。
予約炊飯が 設定できない	● 電源プラグがコンセントに差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントに差し込んでください。
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	● 炊飯中・保温中・予約中以外の人に設定してください。
	● 電源プラグがコンセントに差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントに差し込んでください。
電源プラグを 抜き差しすると 時計が12:00に なる	● 内蔵電池が消耗している	● 電源プラグ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。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
表示部がくもる	● 内釜と本体の間に水分が入って、蒸気が発生した	● 内釜をセットする前に、内釜の外側、本体の内側の水滴を拭き取ってください。
	● 本体内部と室温の温度差によって、表示部内側が一時的にくもっている	● 使用にともない、くもりは取れてきます。くもりがひどくなったり、長期間続くようであれば、内部に水が入っている可能性があります。修理専用コールへご相談ください。
水がはじけるような音をする	● 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。
ふたが閉じない	● 内ぶたが取り付けられていない	● 内ぶたを取り付けてください。
本体や内釜、ごはんなどがにおう	● 使い始めのうちはプラスチックやゴムのにおいを感じることもある	● 使用するにともない少なくなります。においが気になるときは「においが気になるときのお手入れ」(→P38)を試してください。

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

- ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

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。

仕様

電源	AC 100V (50 / 60Hz共用)	
定格消費電力 (炊飯時)	1,230W	
炊飯容量 (最大)	無洗米・白米・新米・ 早炊き・省エネ・カレー・ 丼・すし飯・冷凍・ おむすび・胚芽米	1.0L (5.5合)
	高速炊き・炊込み・玄米・ 押し麦 (1割、3割)・ もち麦 (1割、3割)・ 雑穀米・発芽玄米・ おこわ・食物繊維米	0.54L (3合)
	おかゆ	全がゆ：0.27L (1.5合)、5ぶがゆ：0.09L (0.5合)
	低糖質 15%抑制・ 低糖質 25%抑制	0.45L (2.5合)
区分名 ^{※1}	B	
蒸発水量 ^{※1}	39.7g	
年間消費電力量 ^{※1}	86.7kWh / 年	
1回あたりの炊飯時消費電力量 ^{※1}	178.4Wh	
1時間あたりの保温時消費電力量 ^{※1}	14.3Wh	
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 ^{※1}	1.09Wh	
1時間あたりの待機時消費電力量 ^{※1}	0.94Wh	
製品寸法	幅265×奥行382×高さ242mm	
質量	6.6kg	
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。白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。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

長年ご使用の炊飯器の点検を！

愛情点検



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



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、必ず販売店またはアイリスコールに点検を依頼してください。

MEMO

圧力IHジャー炊飯器 PJ50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。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥ 本書の提示がない場合
 - ⑦ 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 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 <https://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）