

IHジャー炊飯器

RC-IA30

取扱説明書



この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

保証書付 (裏表紙)

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	2
使用上の注意	6
各部の名称	8

取り扱いかた

使用する前に	12
使いかた 炊飯.....	13
使いかた タイマー炊飯.....	20
使いかた 煮込.....	21
使いかた 蒸し.....	22
使いかた 発酵.....	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.....	35

こんなときには

故障かな？と思ったら.....	37
仕様.....	42
保証とアフターサービス	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、使用後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。

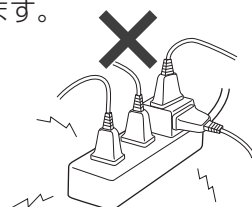
- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。



- 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。

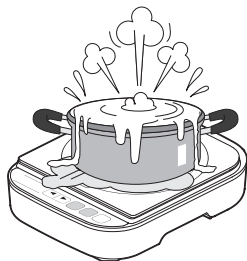
【異常の例】

- ・ 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
- ・ 触れるとビリビリ電気を感じる
- ➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

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調理器で揚げ物をするときは



- 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。
- 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。
- 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
- なべはヒーターの中央にのせる
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。

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。



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

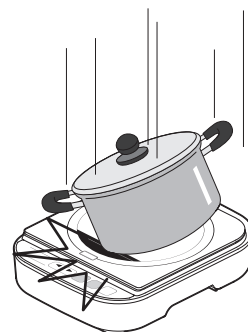


- 内ぶたの蒸気口をふさがない
ポリ袋に入ったままの食品を入れたり、落としぶたを使用したりしないでください。
蒸気口がふさがれ、過熱の原因になります。

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。

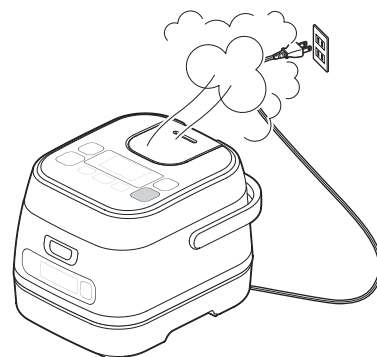


- なべ以外の物を載せない
 - ・ カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽ、電池など
誤って加熱すると、爆発するおそれがあります。
 - ・ レトルトパック、アルミ箔のなべ、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など
破裂によるけが、過熱による発火・やけどの原因になります。
 - ・ 金属製スプーン、なべのふたなど
過熱による発火・やけどの原因になります。
- 上や近くに燃えやすい物を置かない
火災・やけどの原因になります。

炊飯中は



- 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。



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

安全上の注意 つづき



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。



- 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。



- 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。



注意

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



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。



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



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

IH調理器で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。



- 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。



使用する場所について



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。



- 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。



- 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。



接触禁止

- 使用中や使用直後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。



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

IH調理器の使用中は



- なべを不安定なところにのせない
トッププレートのふちなどにのせると、落下・転倒して、やけどやけがの原因になります。
- なべをの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。

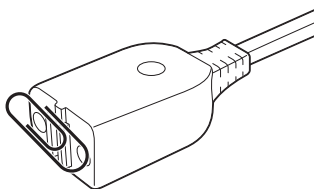
持ち運ぶときは



- 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、けがややけどの原因になります。



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



- 業務用など家庭用以外の用途に使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務用など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



- 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。

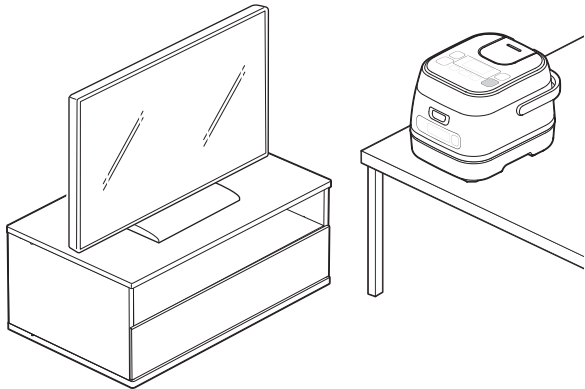


- 炊飯中は、必ずハンドルを後ろに倒す
蒸気でハンドルが熱くなります。

使用上の注意

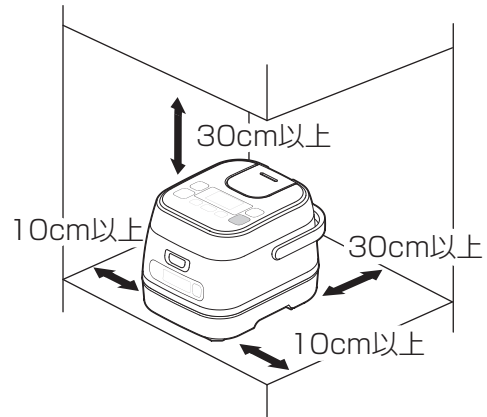
■設置について

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



- 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。

- 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。



- IH調理器同士を上下に重ねて使用しないでください。
本製品のIH調理器を、他のIH調理器やIH炊飯器と重ねて使用すると、誤動作や故障の原因になります。
- 本製品の炊飯器を他のIH調理器に載せて加熱しないでください。
温度センサーが正確に働かず、誤動作・故障・過熱・火災の原因になります。

■炊飯器使用上の注意

- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- 冷めたごはんを再加熱（炊飯）しないでください。
故障の原因になります。
- 内釜のフッ素コーティングは、使用するにともない消耗し、はがれることがあります。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。
- ボタンを操作したとき、炊き上がりをお知らせするときにブザーがなります。
ボタンを操作したとき：ピッ
銘柄ボタンを押しても選べないとき：ピピッ
ご飯が炊き上がったとき：ピーーッが4回
- 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - ・空焚きしない
 - ・無洗米・白米以外のごはんを保温しない
 - ・無洗米・白米以外の食品を長時間入れたままにしない
 - ・内釜の中で酢やアルカリを使用しない
 - ・金属製のへらやスプーンなどを使用しない
 - ・お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
 - ・食器など硬い物を入れない
 - ・食器洗浄機に入れない
- こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたや蒸気口などがきちんと閉まらず、炊きこぼれや故障の原因になります。

■IH調理器使用上の注意

- ボタンを操作したとき、異常が発生したときなどにブザーがなります。
- なべの外側やトッププレートつ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場合があります。
- 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 揚げ物 160 170 180 190 200(℃)	なべなし検知機能/ 小物検知機能	使えないなべを置いて加熱をした場合、なべをの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、エラー表示して加熱を停止します。
加熱 1 2 3 4 5 揚げ物 160 170 180 190 200(℃)	内部回路 過熱防止機能	内部の温度が上がるとランプが点滅して加熱を終了します。電源を切り、本体が冷えるのを待ってから使用してください。
加熱 1 2 3 4 5 揚げ物 160 170 180 190 200(℃)	トッププレート 過熱防止機能	トッププレートの温度が上がると、加熱を終了します。電源を切り、トッププレートが冷えるのを待ってから使用してください。
表示なし	切り忘れ防止機能	調理を始めて2時間以上操作をしないと、「ピー♪」の音の後加熱を終了し、その後電源が切れます。

※ その他の表示が出た場合や、異常がなおらない場合は、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

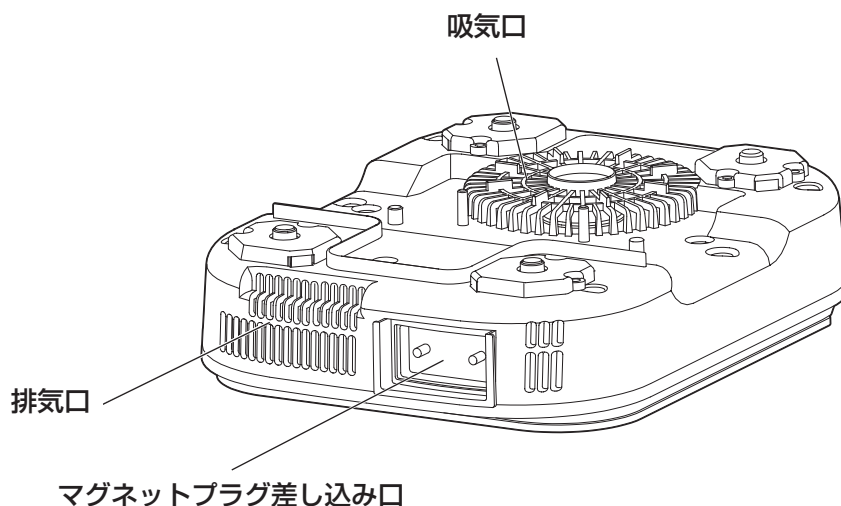
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称

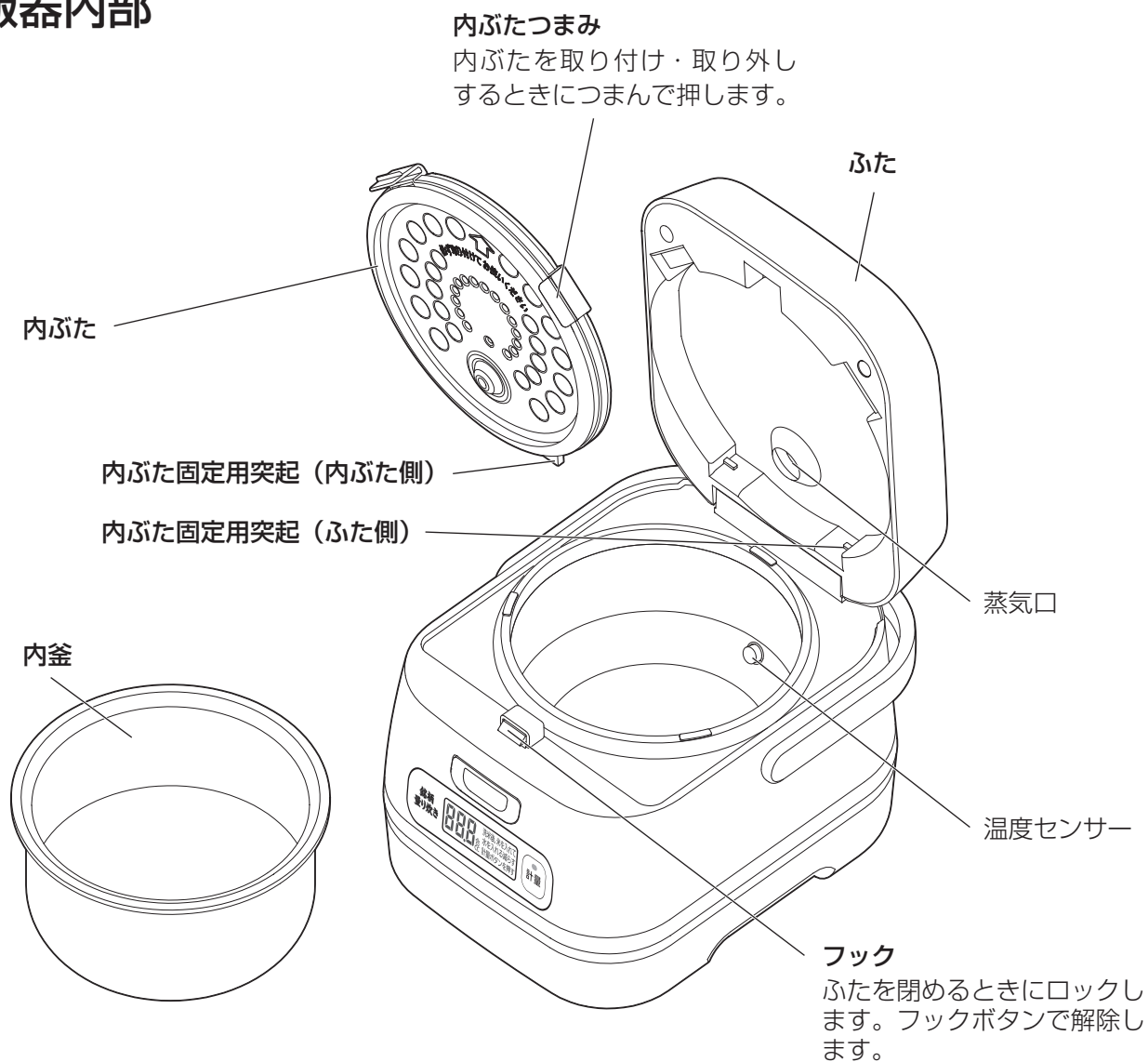
■正面



■IH調理器底面

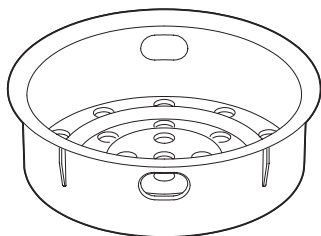


■炊飯器内部

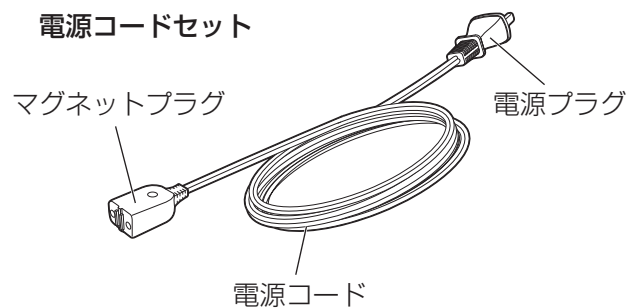


■付属品

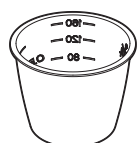
蒸しプレート



電源コードセット



計量カップ

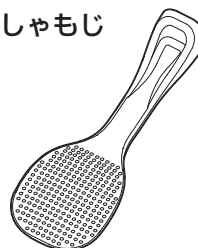


白米用



無洗米用

しゃもじ



各部の名称 つづき

■炊飯器操作パネル

メニュー表示・ボタン

メニューボタンを押すたびに、選ばれたメニューの◀が点灯します。

(→P14、16、21、22、24)

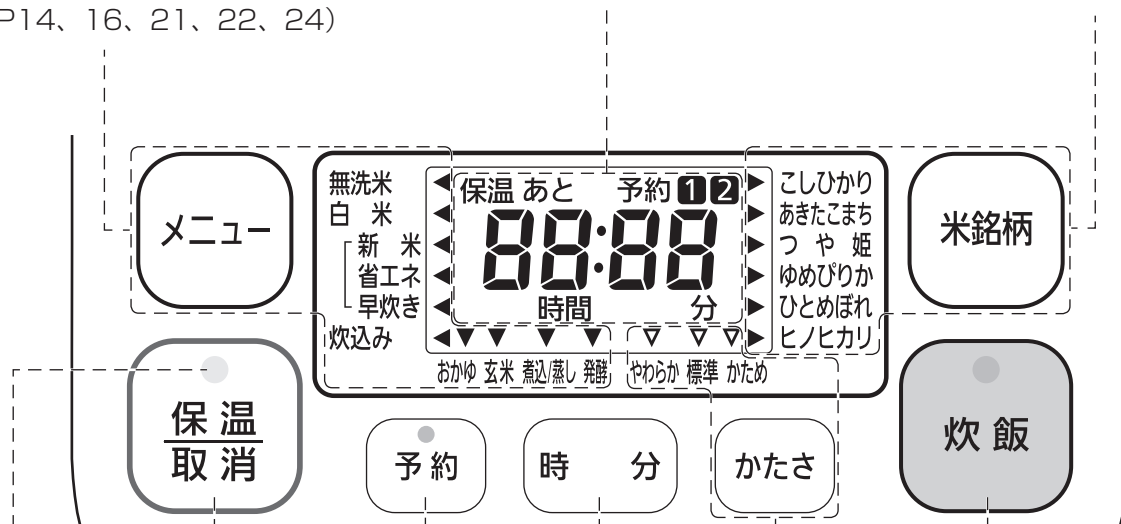
タイマー表示

現在時刻・タイマー設定時刻・残り時間などを表示します。

(→P12、15、18、21、22、24)

米銘柄表示・ボタン

米銘柄ボタンを押すたびに、選ばれた銘柄の▶が点灯します。(→P15、16)



保温ランプ

ごはんが炊き上がったたり、保温ボタンが押されたりして、保温になると点灯します。(→P19)

予約ランプ・ボタン

ボタンを押すと予約モードになります。予約が確定するとランプが点灯します。

(→P20)

かたさ表示・ボタン

かたさボタンを押すたびに、選ばれたかたさの▽が点灯します。(→P15、16)

炊飯ランプ・ボタン

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

(→P15、18、20、21、23、24)

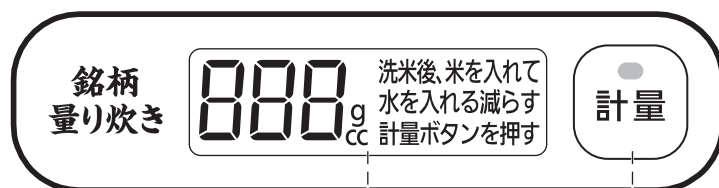
保温／取消ボタン

保温中に押すと保温が停止します。保温停止中に押すと保温になります。操作途中に押すと操作が取り消されます。(→P19)

時・分ボタン

時計や予約タイマーを設定します。(→P12、20、21、22、24)

■ 計量操作パネル



量り炊きガイド表示

メニュー・米銘柄・かたさを選んでふたを開けると表示されます。米の量に応じて、最適な水の量を案内します。
(→P16、17)

計量ランプ・ボタン

量り炊きガイドが表示された後、ボタンを押すと米の計量を開始します。
(→P16、17)

■ IH調理器操作パネル

火力・揚げ物油温度設定表示

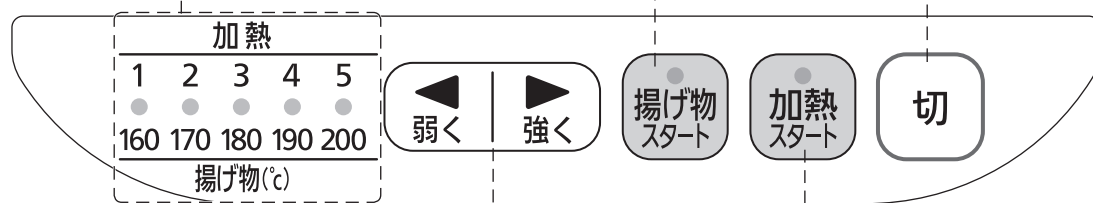
上段が火力設定 (→P27)、下段が揚げ物油温度設定 (→P28) の目盛です。

揚げ物ランプ・ボタン

ボタンを押すとランプが点灯し、揚げ物調理の予熱が始まります。(→P28)

切ボタン

ボタンを押すと調理が終了します。(→P27、29)



火力・温度調節ボタン

火力や揚げ物油の温度を調節します。
(→P27、28)

加熱ランプ・ボタン

ボタンを押すとランプが点灯し、加熱が始まります。(→P24、26)

使用する前に

■初めて使用するときは

内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。
(→P35「お手入れ」)

洗った後、内ぶた・蒸気口キャップをしっかりと取り付けてください。

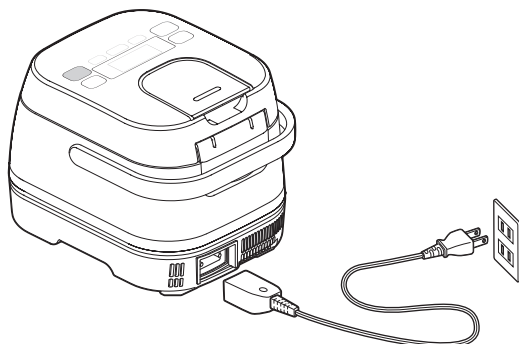
■時計の合わせ方

本製品はタイマーで炊飯することができるように時計を内蔵しています。時計の時刻がずれてきたら以下の手順で合わせてください。

※ 炊飯中・保温中・タイマー予約中は時刻合わせできません。

1 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

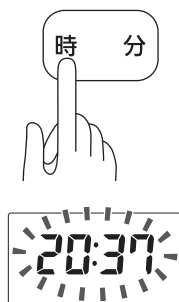
- ・マグネットプラグをIH調理器後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ・炊飯器をIH調理器の上にセットしてください。
- ・前回使用したメニュー・米銘柄・かたさが表示されます。



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

2 時または分を1秒以上押す

- ・時刻表示が点滅します。



3 時刻表示が点滅している間に、時・分ボタンを押すと時刻が変わります。

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

2 1:45

内蔵電池について

本製品は電源プラグを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。内蔵電池が消耗すると、電源プラグをつないだときに時計は**12:00**からスタートします。電池が消耗したときにタイマーを使用する場合は、電源コードを接続してから時刻を合わせてください。電源コードを抜き差ししたり、炊飯器を分離したりすると、再び時計は**12:00**になります。

使いかた 炊飯

■量り炊きをしないとき

計量ボタンを使用しないで炊飯するときは、次のようにしてください。

1 付属の計量カップで米を計量する

- ・計量カップすりきりで1合です。
- ・無洗米・白米は3合まで、おかゆは全がゆは1合まで、5ぶがゆは0.5合まで、玄米は2合まで炊くことができます。
- ・0.5合を量るときは、1/2の目盛に合わせてください



白米用
計量カップ



無洗米用
計量カップ

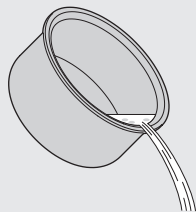
- 米は、精米日の新しい、つぶのそろった、つやのある米を選びましょう。
- 米は、涼しい場所（冷蔵庫など）で保存してください。

2 米を内釜で洗う

- 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、軽やかきまぜるように洗う（2～4回くり返す）



- 3 最後はたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水をよく切る



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

※ お湯で洗わないでください。

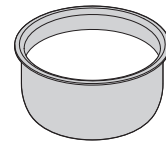
※ 米を洗うのに時間をかけすぎないでください。

※ 力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。

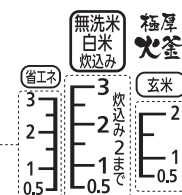
※ 米を洗った後、ざるなどに入れて放置しないでください。米が割れたりしてうまく炊けない原因になります。

3 水加減する

- ・内釜を水平なところに置いて、炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。

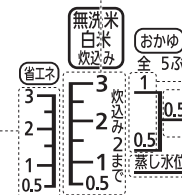


玄米目盛側



玄米の
水位目盛

省エネの
水位目盛
無洗米・白米の
水位目盛
(炊込みは2合まで)



全がゆの
水位目盛

5ぶがゆの
水位目盛

蒸しの
水位目盛

おかゆ目盛側

※ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。

季節やお好みで水加減してください。

※ 水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調整してください。

※ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。

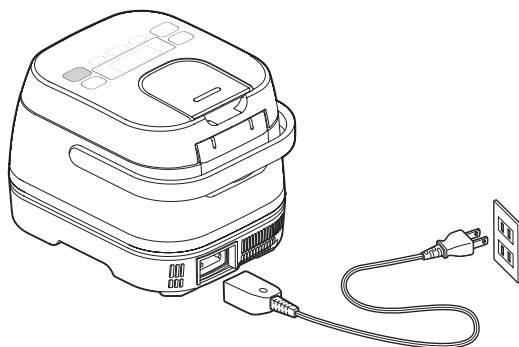
※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、無洗米・白米の目盛で水加減してください。

※ 5～35℃の水を使用してください。

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

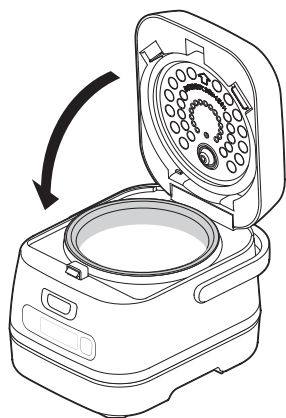
4 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

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



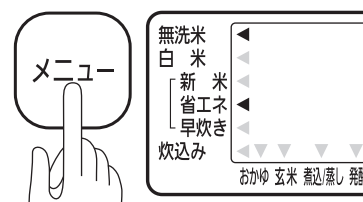
5 ふたを開け、内釜をセットして閉める

- 内釜の外側や本体内部に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- 内釜・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。



6 メニューを選ぶ

- メニューボタンを押すたびにメニューが切り替わります。



無洗米・白米（省エネ）

少ない消費電力で炊飯します。

消費電力の比較：

無洗米：142.6Wh

無洗米（省エネ）：107.9Wh

※ 通常のメニューに比べてかために炊き上がります。かたく感じるときは次のようにしてみてください。

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

無洗米・白米

それぞれの米に合わせたプログラムで炊飯します。

米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。

無洗米・白米（早炊き）

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

無洗米・白米（新米）

新米を炊くときに選びます。

炊込み

炊き込みごはんを炊飯するときに選びます。（炊込みメニューについて（P19）をごらんください。）

おかゆ

おかゆを炊くときに選びます。（水加減は全がゆと5ぶがゆでそれぞれの目盛りに合わせてください。）

玄米

玄米を炊くときに選びます。

煮込／蒸し

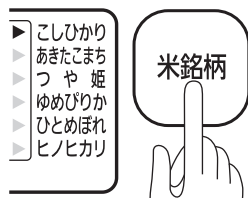
煮込／蒸しについては、21～23ページをご覧ください。

発酵

発酵については、24ページをご覧ください。

7 米銘柄を選ぶ

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



- 炊き分け銘柄にない銘柄については、次の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。

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

8 かたさを選ぶ

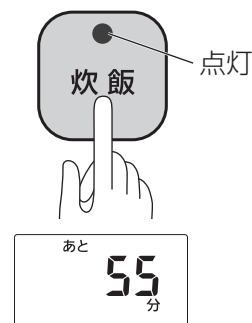
- ボタンを押すたびに、やわらか→標準→かためと順番に切り替わります。
- ※選んだかたさによって、計量時の水の量や炊飯のプログラムが調整されます。

▽▽▽
やわらか 標準 かため



9 炊飯ボタンを押す

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



炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がると「ピーー♪」と4回鳴り、自動的に保温になります。（煮込／蒸し・発酵は保温にはなりません。）
- 保温ランプが点灯し、経過時間が表示されます。
- ※炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。



注意

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

使いかた 炊飯 つづき

■量り炊き

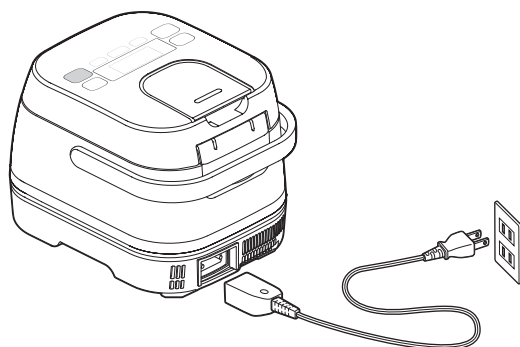
無洗米・白米（省エネ・早炊き・新米を含む）メニューでは、計量ボタンを使用して量り炊きができます。

※ 計量ボタンで計量するときは、洗米する前に量ってください。水に濡れた状態で計量すると、正確な重量が量れません。

- 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。

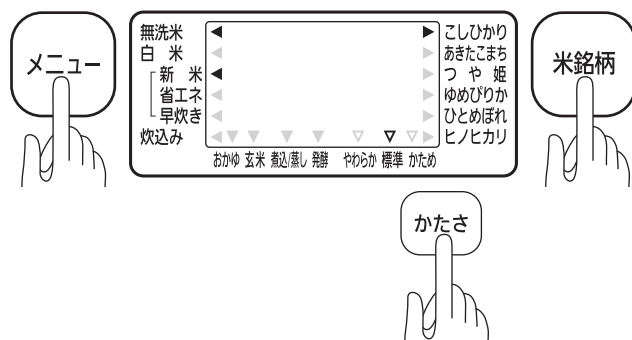
1 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

- ・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。



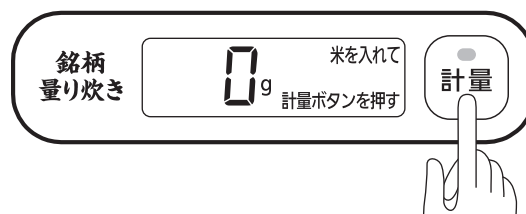
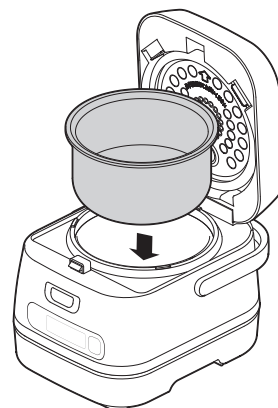
2 メニュー・米銘柄・かたさ設定する

- ・メニュー・米銘柄・かたさについては、14～15ページをご覧ください。
- ※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、計量炊飯の準備が整います。
- ※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。
- ※米は必ず洗米する前に量ってください。水に濡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。



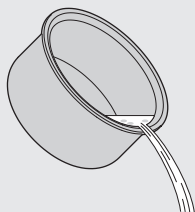
- 米の量が量り炊きできる範囲(0.5～3合)より少なすぎたり多すぎたりした場合は、「Err」が表示されてブザーが鳴り、元の表示(米の重量の表示)に戻ってしまいます。

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まぜ、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(2～4回くり返す)



- 3 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水をよく切る



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

- ※お湯で洗わないでください。
- ※米を洗うのに時間をかけすぎないでください。
- ※力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。
- ※米を洗った後、ざるなどに入れて放置しないでください。米が割れたりしてうまく炊けない原因になります。

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。

- 米を内釜にいれたまま、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、最適水量に達すると「ピッピー♪」と鳴って、OKが表示されます。



点灯に変わります

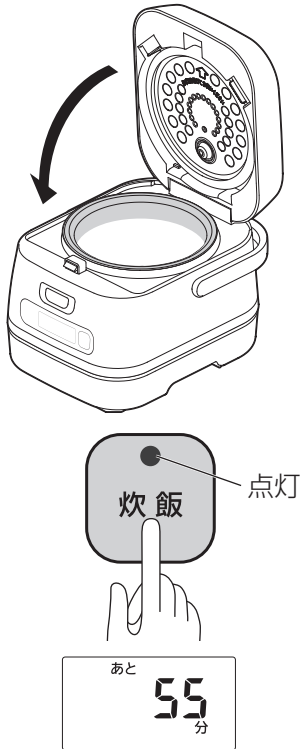


- ※水を入れすぎたときは、計量ランプが点滅しブザーが鳴り続けます。表示に従って水を加減してください。



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。



炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がると「ピーピー」と4回鳴り、自動的に保温になります。
- 保温ランプが点灯し、経過時間が表示されます。
- ※炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。



注意

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

■保温について

- ・煮込／蒸し・発酵は保温にはなりません。
- ・12時間経過すると保温が終了して、炊飯前の状態に戻ります。
- ・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、かたくなったりします。12時間以上の保温はできるだけせず、ラップに包んで冷凍庫で保存し、電子レンジなどで温めてお召し上がりください。
- ※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／取消ボタンを押して一旦保温を停止し、再度保温／取消ボタンを押すと、通常の温度での保温になります。

- ※炊込みごはんや調味料入りのごはんは、乾燥・変色・においの原因になるので、保温しないでください。
- ※おかゆは、でき上がったらすぐに保温を停止して、取り出してください。そのままにすると、のり状になったり、内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。

まちがって保温を停止してしまったときは

- ・まちがって保温／取消ボタンを押したり、電源コードを抜いたり、炊飯器をIH調理器から取り外したりして、保温が停止したときは、再度保温／取消ボタンを押すと、保温ランプが点灯して保温になります。
- ※冷たくなったごはんは、保温を使用しても温かくなりません。電子レンジなどを使用してください。

■操作を途中で取り消すには

- ・保温／取消ボタンを押してください。操作が取り消されて炊飯前の状態に戻ります。(選んだメニューが点灯)



■保温を停止するには

- ・保温／取消ボタンを押してください。保温ランプが消灯して、炊飯前の状態に戻ります。(選んだメニューが点灯)



■炊込みメニューについて

炊き込みごはんを炊飯するときは以下のようにしてください。

- ・米は、白米または無洗米を使用して、2合までにしてください。
 - ・調味料はよくかきまぜてください。
 - ・米を入れた後で、調味料と水を合わせて合数の目盛まで入れ、釜の底からしっかり混ぜてください。
- ※ 調味料と水がよく混ざってないと、うまく炊けないことがあります。また、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。

- ・具は、米1合に対して70g程度まで（最大105g程度）にして、水加減した後で、上にのせてください。

※ 水加減する前に具を入れると、水加減が正しくできません。

■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	46～62分
	標準	45～61分
	こしひかり	45～59分
	あきたこまち	47～60分
	つや姫	47～60分
	ゆめぴりか	46～58分
	ひとめぼれ	46～59分
	ヒノヒカリ	45～61分
	かため	44～60分
無洗米・白米（省エネ）		48～70分
無洗米・白米（早炊き）		25～45分
無洗米・白米（新米）		43～61分
炊込み		47～60分
おかゆ		60分
玄米		66～76分

※ 上記は、すぐに炊いた場合の炊き上がりまでの時間の目安です。

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

※ タイマー炊飯したときは上記と多少異なります。

使いかた タイマー炊飯

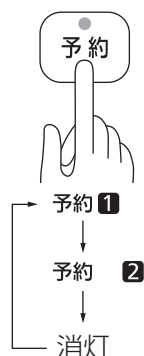
タイマーを使って炊き上がり時刻を予約することができます。

※ 早炊き・炊込み・煮込／蒸し・発酵はタイマー予約できません。

※ あらかじめ時刻を合わせておいてください。(→P12)

計量ボタンを使う場合、使わない場合とも、最後に炊飯ボタンを押す前に、以下の手順で設定してください。

1 炊飯ボタンを押す前に、予約ボタンを押して予約①か予約②を選ぶ



- 途中で操作を取り消すときは**保温／取消**ボタンを押してください。

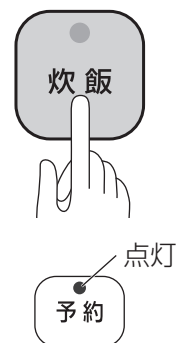
2 予約時刻を変更する場合は、時・分ボタンで変更する

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



3 炊飯ボタンを押す

- 予約ランプが点灯します。
- タイマーは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。



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

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

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



注意

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

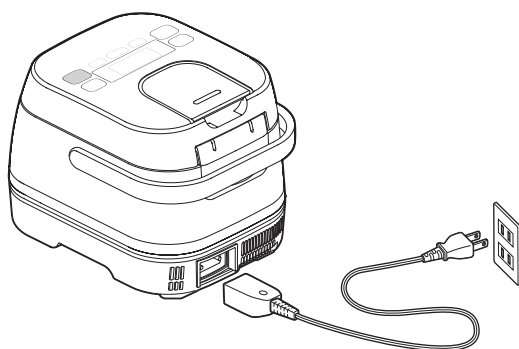
使いかた 煮込

タイマーを使用して、煮込み調理ができます。

- 煮込み調理できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。
（ゆで調理や焼き物・炒め物調理はできません。）
- 煮込み調理する場合は、材料の炒め・味付けなど下ごしらえは済ませてください。
- 落としふたやクッキングシート、ラップなどは内ぶたの蒸気口をふさぐおそれがあるので使用しないでください。
- カレー・シチューなど焦げ付きやすい物は、ときどきかきまぜてください。

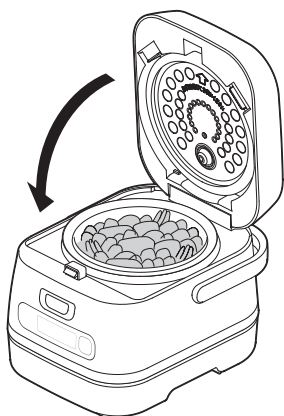
1 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

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



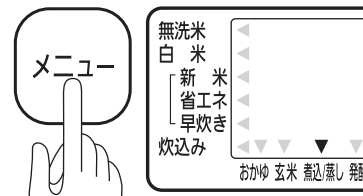
2 内釜に材料を入れて本体にセットし、ふたを閉める

- ・ 煮込み調理できるのは白米の3合のラインに入る量までです。
- ・ 内釜の外側や本体内部に付いた食品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。



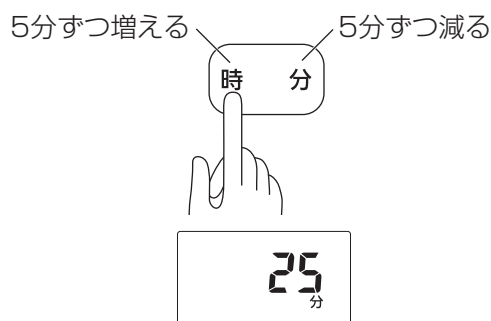
※ 調味料やとろみ材料などは、あらかじめよくかきまぜてください。かたくり粉などは最後に入れることをおすすめします。

3 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ



4 時・分ボタンで煮込み時間を設定する

- ・ 時ボタンを押すと5分単位で時間が増え、分ボタンを押すと5分単位で時間が減ります。ボタンを押し続けると早送りできます。
 - ・ 設定できる時間は、120分までです。
- ※ 他のメニューを選ぶと設定は取り消されます。



5 炊飯ボタンを押して、煮込み調理を開始する

- ・ 炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- ・ 設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピーッ」と4回鳴ります。

※ 食品が煮詰まるなどして温度が上がると、調理は途中で終了します。

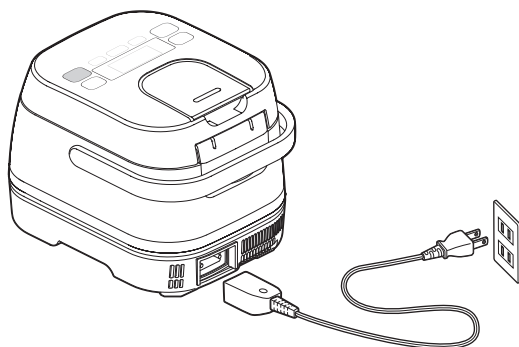
使いかた 蒸し

付属の蒸しプレートを使用して蒸し調理ができます。

- クッキングシートを使用するときは、舞い上がって内ぶたの蒸気口をふさがないように注意してください。

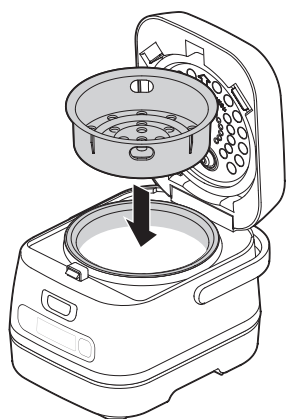
1 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

- ・ 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 内釜の蒸し水位の線まで水を入れ、蒸しプレートをセットする

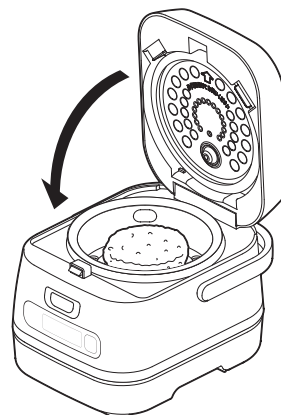
- ・ 内釜の外側や本体内部に付いた食品や水滴は拭き取ってください。
- ・ 内ぶた・蒸気口キャップがしっかり取り付けられていることを確認してください。



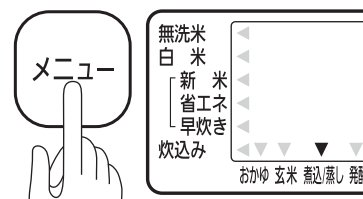
3 蒸しプレートの上に材料をセットし、ふたを閉める

- ・ くすれやすい材料やくっつきやすい物などは、必要に応じてクッキングシートなどを敷いてください。
- ・ 食品が重なったり、くっ付いたりしないように注意して並べてください。

※ ふたを閉めたときに内ぶたに触れるような大きな食品は調理できません。



4 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ

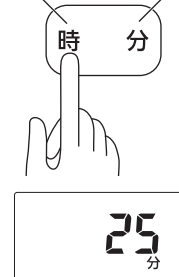


5 時・分ボタンで蒸し時間を設定する

- ・ 時ボタンを押すと5分単位で時間が増え、分ボタンを押すと5分単位で時間が減ります。ボタンを押し続けると早送りできます。
- ・ 設定できる時間は、120分までです。

※ 他のメニューを選ぶと設定は取り消されます。

5分ずつ増える 5分ずつ減る



6 炊飯ボタンを押して、蒸し調理を開始する

- ・炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピー♪」と4回鳴ります。

※ 内釜の水がなくなると、調理は途中で終了します。

■ 蒸し調理の目安

※ 調理の目安は、食品の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なりますので、でき具合を見て加減してください。

カット野菜

食品	分量	蒸し時間	切り方
かぼちゃ	1 / 4個	約20分	3cm角
にんじん	1 / 2本	約25分	1cm輪切り
じゃがいも	3個	約40分	4等分
さつまいも	1本	約30分	1cm輪切り
ブロッコリー	1房	約20分	小房に分ける

冷凍食品の温め

食品	分量	蒸し時間	メモ
肉まん	1個 (160g)	約25分	
しゅうまい	12個 (160g)	約25分	

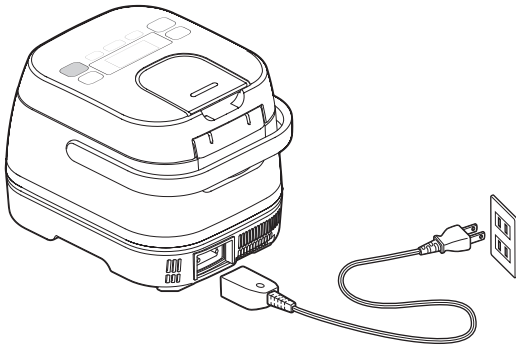
使いかた 発酵

タイマーを使用して、発酵調理ができます。

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

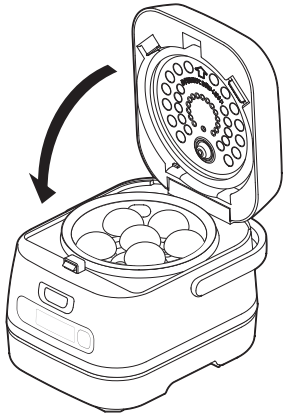
1 電源コードを接続し、炊飯器を載せる

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

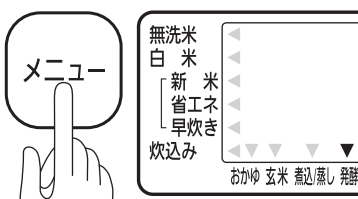


2 内釜に発酵する材料を入れ、ふたを閉める

- ・パン生地などは十分にこねた後、丸めて内釜に入れてください。
 - ・霧吹きなどの工程は適切に済ませてください。
- ※パン生地などは、発酵するとふくらみますので、内ぶたに触れないように注意してください。



3 メニューボタンで発酵を選ぶ



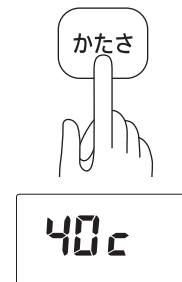
4 時・分ボタンで発酵時間を設定する

- ・時ボタンを押すと時間が増え、分ボタンを押すと時間が減ります。ボタンを押し続けると早送りできます。
 - ・20分～1時間は5分単位、1時間～8時間は1時間単位で設定できます。
 - ・設定できる時間は、8時間までです。
- ※他のメニューを選ぶと設定は取り消されます。



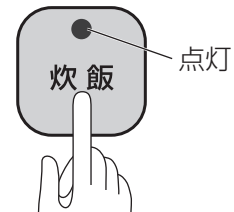
5 発酵温度を設定する

- ・かたさボタンを押すたびに30→...→60→30→... (°C) と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。



6 炊飯ボタンを押して、発酵を開始する

- ・炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



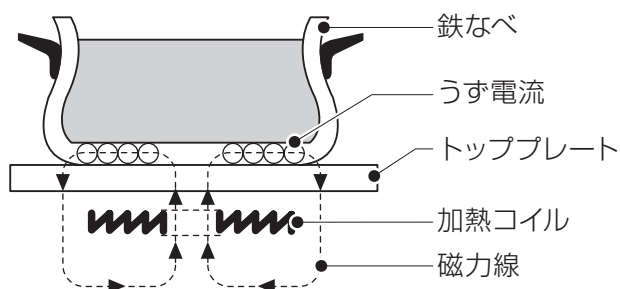
- ・設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピーッ」と4回鳴ります。

IH調理器で使えるなべ・使えないなべ

■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するのです。

IHとは、Induction Heating（誘導加熱）の略です。

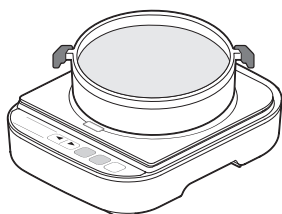


IH調理器では、このしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。

■使えるなべの見分けかた

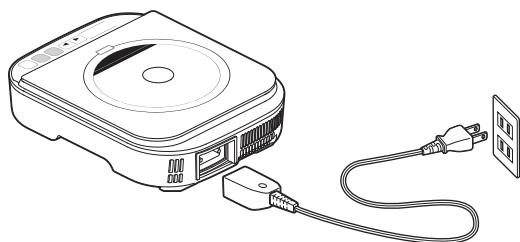
1 なべに水を入れ、ヒーターの中央にのせる

※ トッププレートが熱いときは見分けられないことがあります。トッププレートが冷めているときに確認してください。



2 電源コードを接続する

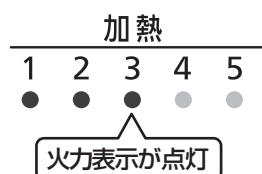
- マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



3 加熱ボタンを押す



使えるなべは、火力表示が点灯

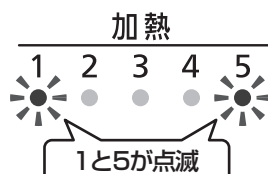


確認したらすぐに切ボタンを押して、加熱を止める
(そのまま加熱するとなべが熱くなります。)

※ 使えるなべでも、材質やなべ底の形状により火力が調整されて弱くなることがあります。



使えないなべは、火力表示の1と5が点滅



約1分後に表示は消灯します。(なべは加熱されません。)

IH調理器で使えるなべ・使えないなべ つづき

■使えるなべ・使えないなべ

IH調理器では、材質や大きさ、形状により使えるなべと使えないなべがあります。

使うなべは、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	× 使えないなべ
材質	● 鉄・鉄鋳物 ● 鉄ほうろう ほうろうなべは、空だきしたり焦げつかせないようにする 底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。 ● ステンレス 18-0 (SUS430) など ※ 種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。 ● 多層鋼なべ ※ 種類によっては発熱しないことがあります。	● 耐熱ガラス ● 陶磁器・土なべ 市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。 ● アルミ・銅 アルミ箔なべ（なべ焼きうどんなど）は「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。
大きさ	● 加熱調理の場合は： 直径12～18cmのもの 揚げ物調理の場合は： 直径18cmのもののみ 直径	● 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
形状	● 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 ● そりが3mm以下のもの ※ 揚げ物調理のときは、そりが1mm以下のなべを使用してください。 3mm以下	● 中華なべなど底が丸いもの ● 底に段がありトッププレートに密着しないもの ● 脚があるもの

※ 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。



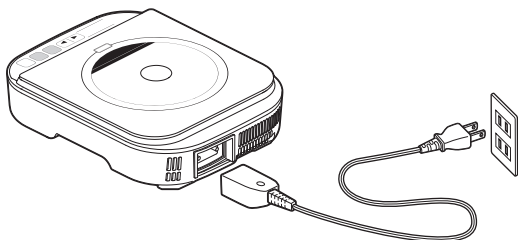
注意

● 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。

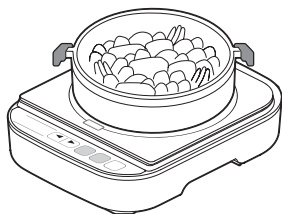
使いかた IH調理器（ゆでる、煮る、焼く、炒める）

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。



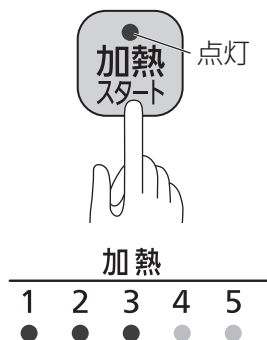
2 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる



※材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（P26参照）

3 加熱ボタンを押す

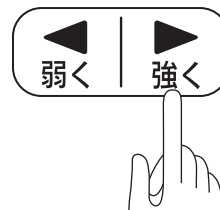
- ・加熱ランプ、火力表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は「3」から始まります。



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

4 火力・温度調節ボタンを押し、火力を設定する

- ・調理中も火力を変更できます。



5 調理が終わったら切ボタンを押す

- ・加熱が終了し、ランプが消灯します。



- 調理が終了しても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。



注意

- トップ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） つづき

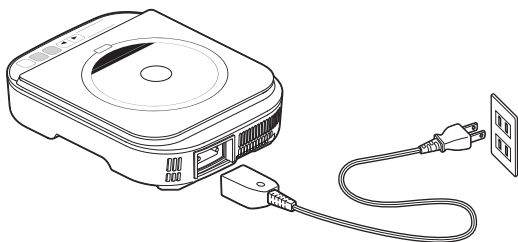
揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。温度制御が正しくできず、火災の原因になります。

- 加熱ボタンを使用して揚げ物調理はしないでください。
- 油は900g（1L）以上入れてください。
- 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のせてください。
- 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。
- 予熱を始めたら、油のつぎ足しはしないでください。
- 必ず常温（室温）の油を使用してください。ガスコンロなど他の機器であらかじめ加熱した油や、余熱のある油を使用しないでください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- 揚げ物調理中は、なべにふたをしないでください。

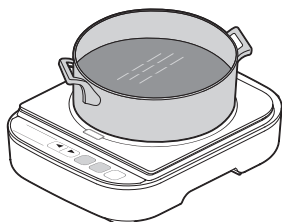


1 電源コードを接続する

- ・マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



2 なべに油を入れ、ヒーターの中央にのせる



※材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（P26参照）

3 揚げ物ボタンを押す



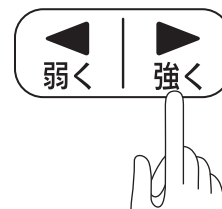
- ・揚げ物油温度設定表示が点滅し、予熱が始まります。
- ・油の温度設定は「160（℃）」から始まります。



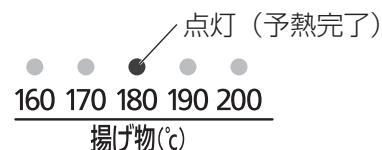
※加熱中に2時間何も操作をしないと、加熱が終了します。
2時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。

4 火力・温度調整ボタンを押し、温度を設定する

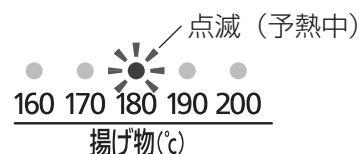
- ・油の温度を5段階「160～200（℃）」に設定できます。
- ・予熱中も油の温度設定は変更できます。



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

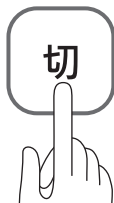


- ・調理中に油の温度が下がったり、油の温度設定を変更すると揚げ物油温度設定表示が点滅し、再び予熱が始まります。



5 調理が終わったら切ボタンを押す

- 揚げ物調理が終了し、ランプが消灯します。



- 調理が終了しても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。



注意

- トッププレートが熱くなっていることがありますので注意してください。

■揚げ物油温度設定の目安

(底が平らな天ぷらなべで油900g (1L) の場合)

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

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

揚げ物調理のコツ

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

炊き込みごはん



使用メニュー：炊込み

材 料 (2合分)

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

調味料

しょうゆ.....	大さじ1	酒.....	小さじ1
だしの素.....	小さじ1		

作りかた

- 1 とりむね肉は一口サイズに切る
- 2 ささがきにしたごぼうを水にひたした後、水切りする
- 3 こんにゃくは細切りにし、ゆでてあく抜きをしておく

4 にんじんは細切りにし、しいたけもうす切りにする

5 洗米した米を内釜に入れ、調味料と水を合わせて炊込みの目盛2まで入れて、釜の底からしっかりと混ぜる

6 具材をのせて、炊込みメニューで炊飯する

7 炊き上がったら、ほぐしながら具材とごはんを混ぜる

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

シンガポールチキンライス



使用メニュー：炊込み

材 料 (2合分)

とりむね肉.....	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

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 とり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、炊込みの目盛2まで水を入れる

3 流水で軽く洗った1とAを上のにのせ、炊込みメニューで炊飯する

4 Bのねぎ・しょうがをみじん切りにして、やけどに注意しながら熱したサラダ油をかけ、塩を入れて混ぜる

5 炊き上がったら、とり肉を取り出して薄くスライスし、レモングラスとしょうがは取り除いて、ごはんを軽く混ぜてほぐす

6 5のごはんを皿に盛って、とり肉を添え、Bとお好みでスイートチリソースをかける

棒棒鶏 (バンバンジー)



使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (2人分)

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

A (調味料)

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

作りかた

- 1 蒸しプレートにアルミホイルを器状にしてセットし、とりむね肉ともやしをのせる
- 2 内釜の蒸し水量の線まで水を入れ、蒸しプレートをセットして、ふたを閉める

- 3 煮込／蒸しメニューを選び、時間を25分にセットして、炊飯ボタンを押す
- 4 蒸している間に、きゅうりを千切りにトマトは輪切りにして、お皿に盛り付け、冷蔵庫で冷やしておく
- 5 Aをよく混ぜ合わせ、たれを作る
- 6 蒸しあがったとりむね肉を繊維に沿って細くほぐす
- 7 お皿にとりむね肉ともやしを盛り付け、たれをかけたら完成

蒸しパン



使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (4人分)

ホットケーキミックス..... 80g 牛乳 20g
卵 1個

作りかた

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

チキンカレー

使用メニュー：煮込／蒸し



材 料 (2人分)

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

作りかた

- 1 とりもも肉は一口サイズに切る
- 2 にんじん・ジャがいもは厚さ5mmの半月切りにする
- 3 たまねぎは5mm幅に切る
- 4 内釜に具材と水を入れ、上に固形ルーをのせて、ふたを閉める

5 煮込／蒸しメニューを選び、時間を30分にセットして、炊飯ボタンを押す

6 煮込み後、全体をよくかきまぜて完成

キッシュ

使用メニュー：煮込／蒸し



材 料 (4人分)

卵 3個 牛乳 70mL
生クリーム..... 30g ナチュラルチーズ (ピザ用) .. 45g
砂糖 大さじ1 塩・こしょう 少々
ジャがいも..... 1個 ベーコン 2枚
冷凍パイシート..... 1枚

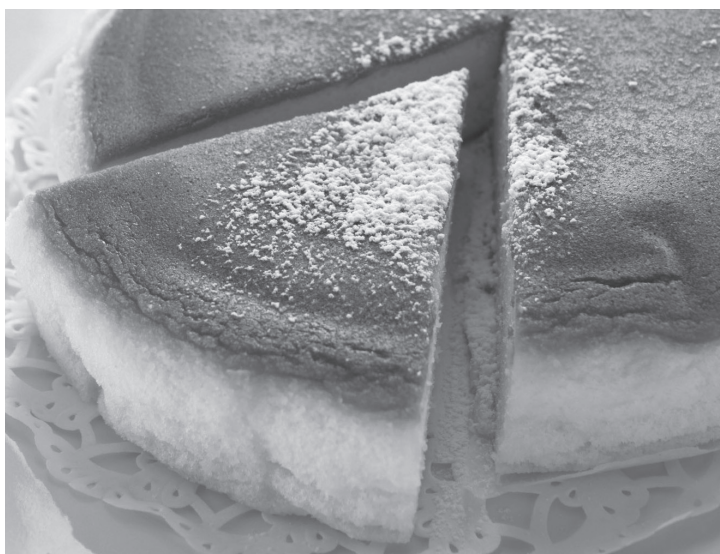
作りかた

- 1 冷凍パイシートは解凍し、麺棒で生地をのばして円形にする
- 2 ジャがいもは1.5cm角に切り、レンジで3分加熱する
- 3 ベーコンは1cm幅に切る
- 4 ボウルに卵を入れて溶き、牛乳・生クリーム・砂糖を入れて混ぜ合わせ、**2**、**3** とナチュラルチーズを入れて、塩・こしょうで味付けする

5 内釜に**1**の生地を敷き、上から**3**を流し込んで、炊飯器にセットする

6 煮込／蒸しメニューを選び、時間を60分にセットして、炊飯ボタンを押す

かぼちゃプリン



5 お皿の上にひっくり返し、お好みでホイップクリームを添える

使用メニュー：煮込／蒸し

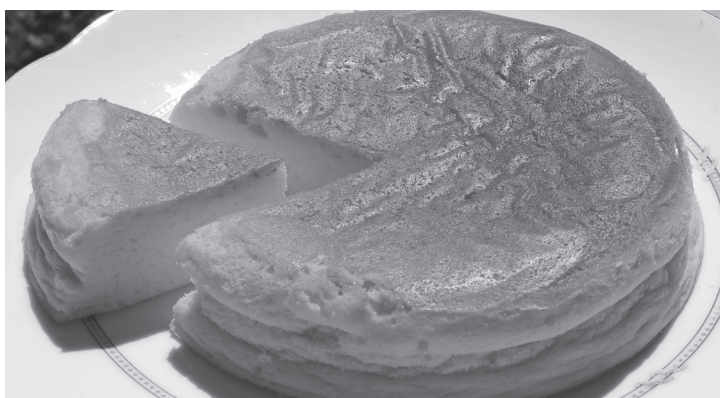
材 料 (3合炊き炊飯釜1個分)

かぼちゃ..... $\frac{1}{4}$ 個 卵.....5個
生クリーム.....100g 砂糖.....大さじ5
ホイップクリーム(飾り用)...適宜

作りかた

- 1 かぼちゃをラップで包み、レンジ500Wで5分加熱する
- 2 皮と種を取り、生クリーム・卵・砂糖と一緒にミキサーにかけてなめらかにする
- 3 内釜に2を入れ、煮込／蒸しメニューを選んで時間を50分にセットし、炊飯ボタンを押す
- 4 加熱終了後、炊飯器から取り出さずに、ふたを閉めたまま20分間蒸らす

チーズケーキ



4 ふるった小麦粉、生クリーム、レモン汁の順にボウルに加え、その都度混ぜる

5 内釜に生地を流し込み、煮込／蒸しメニューを選んで時間を80分にセットし、炊飯ボタンを押す

6 焼きあがったら、粗熱を取って冷蔵庫で冷やす(焼き上がりがゆるくてもしっかり冷やすと固まります)

使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (3合炊き炊飯釜1個分)

クリームチーズ...200g 砂糖.....70g
小麦粉.....大さじ4 卵.....2個
生クリーム.....200g レモン汁.....大さじ1

作りかた

- 1 ボウルにクリームチーズを入れ、柔らかくなるまで練る
- 2 砂糖を加え、泡立て器でよく練ってなめらかにする
- 3 溶き卵を4～5回に分けて加え、その都度混ぜる

ヨーグルト



使用メニュー：発酵

材 料 (4人分)

市販のヨーグルト...大さじ3 牛乳.....400mL

作りかた

- 1 ヨーグルトを茶漉しでこしながら内釜に入れる
- 2 牛乳を加えてよく混ぜる
- 3 発酵メニューを選び、35℃／6時間にセットして、炊飯ボタンを押す

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

甘酒

使用メニュー：発酵



材 料 (3～4人分)

麴 150g ごはん 150g
水 300mL

作りかた

- 1** 水は沸騰させておく
- 2** 内釜にごはんを入れ、沸騰させたお湯を冷ましながらかえ、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

ちぎりパン

使用メニュー：発酵



材 料 (4人分)

サラダ油 小さじ2 めるま湯 45mL
全卵 1/4個分 溶き卵 適量

A

強力粉 100g 砂糖 10g
塩 2g ドライイースト 2.5g

作りかた

- 1** Aを2～3回ふるい、よく混ぜる
- 2** サラダ油、全卵を順に入れてよく混ぜ、めるま湯を少しずつ加えてさらに混ぜる
- 3** 2がよく混ざったら、べたつきがなくなるまで手でよくこね、丸くまとめる

- 4** 内釜の底にクッキングシートを敷き、その上に**3**をのせる
- 5** 発酵メニューを選び、50℃／25分にセットして、炊飯ボタンを押す
- 6** 発酵終了後、取り出して8等分にして丸め、クッキングシート上に隙間を空けながら並べる
- 7** 発酵メニューを選び、50℃／25分にセットして、炊飯ボタンを押す
- 8** 発酵終了後、**5**の表面に溶き卵を塗る
- 9** 早炊きを選び、炊飯ボタンを押す

※ 焼き足りない場合は、内釜から一度取り出して上下をかえして内釜に入れ直し、もう一度早炊きを選んで、炊飯ボタンを押してください。

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、研磨剤の入ったスポンジ、金属たわしなどは使用しないでください。

●汚れがこびり付いた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。

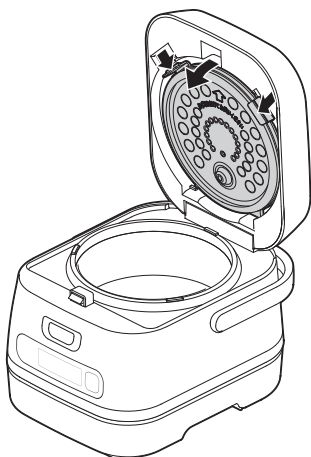
●こびりつきなどを落とす際に金属製のへらやナイフなどを使用しないでください。

●使用後は毎回お手入れしてください。

内釜の取り外しかた・取り付けかた

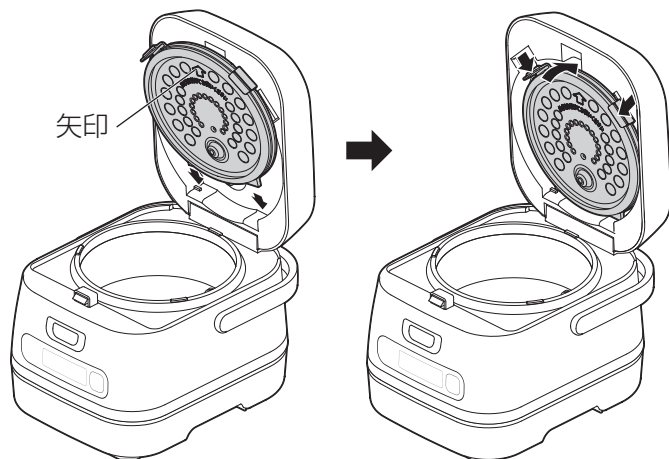
取り外しかた

- ・内釜の取っ手を内側に押しながら、内釜を手前に引っ張って外します。



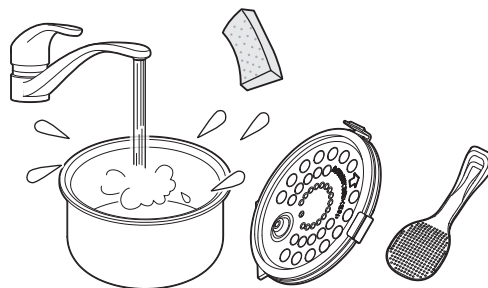
取り付けかた

- ・内釜の矢印を上に向けます。
- ・内釜下部の突起をふた内側の突起に引っ掛けます。
- ・内釜の取っ手を押しながら、内釜の取っ手がカチッとはまるまで、内釜の上部を押し込んでください。



内釜・内ぶた・しゃもじ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す

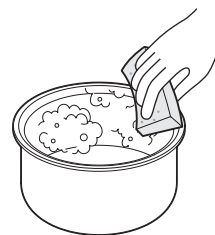


※洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

※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・煮込みなどの調理後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す



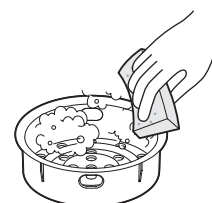
※スポンジなどは柔らかいものを使用してください。

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

※洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

蒸しプレート

台所用洗剤で洗い、水で流す



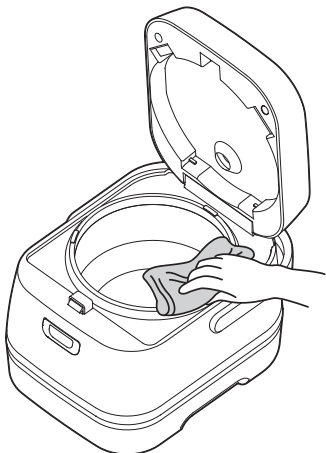
※洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

お手入れ つづき

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。



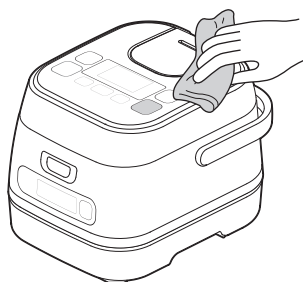
※ 底面や温度センサーに汚れがこびり付いている場合は、300～400番くらいのサンドペーパーで軽く磨いた後、ふきんで拭いてください。

● 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。

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強く絞った布などで水拭きしてください。

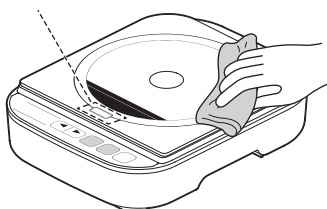


IH調理器トッププレート

よく絞ったふきんで拭く

※ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、固く絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。

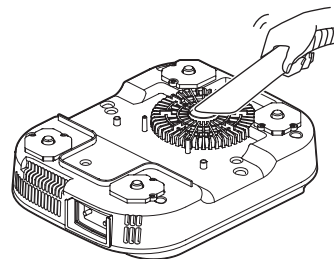
特にこの部分はきれいに保つ



吸気口・排気口

裏返して掃除機でほこりを吸い取る

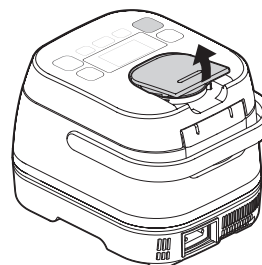
※ ほこりがついたままで使用すると故障・過熱の原因になります。



蒸気口キャップ

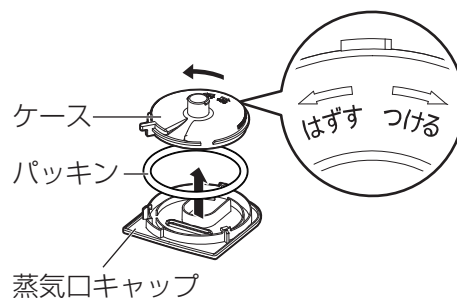
1 ふたから取り外す

・ 上に引いて取り外してください。



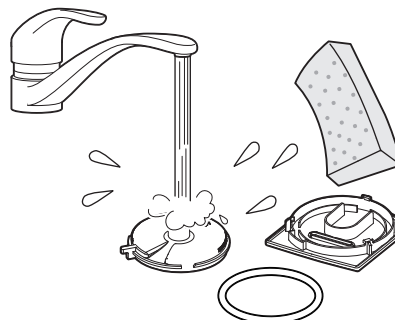
2 蒸気口キャップからケースを取り外す

・ はずすの方向へ回して外してください。
・ パッキンも取り外します。



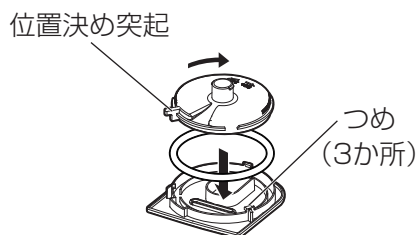
3 柔らかいスポンジなどで水洗いする

・ 洗った後はよく乾かしてください。



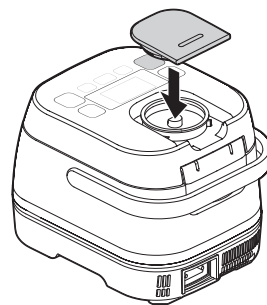
4 蒸気口キャップにケースを取り付ける

- ・ケースの位置決め突起の位置を合わせてはめ込み、つけるの方向に回してください。
- ・パッキンも忘れずに付けてください。



5 もとどおりにふたに取り付ける

- ・まっすぐ上から押し込んでください。



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	●電源プラグが確実に差し込まれてない	●電源プラグを確実に差し込んでください。
	●マグネットプラグが外れている	●本体背面の差し込み口にマグネットプラグを接続してください。
	●炊飯器がIH調理器に正しく載っていない	●炊飯器を正しくIH調理器に載せてください。
使用中にブレーカーが切れた	●使用できる電気の量を超えている	●他の電気製品のスイッチを切る、別なブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。
炊飯ができなかった	●炊飯の途中で電源コードが抜けたり、停電したりした	●炊飯の途中で電源が切れると炊飯ができません。
	●タイマーの時間設定をまちがえた	●炊き上がりの時刻を正しく設定してください。(→P20)
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)

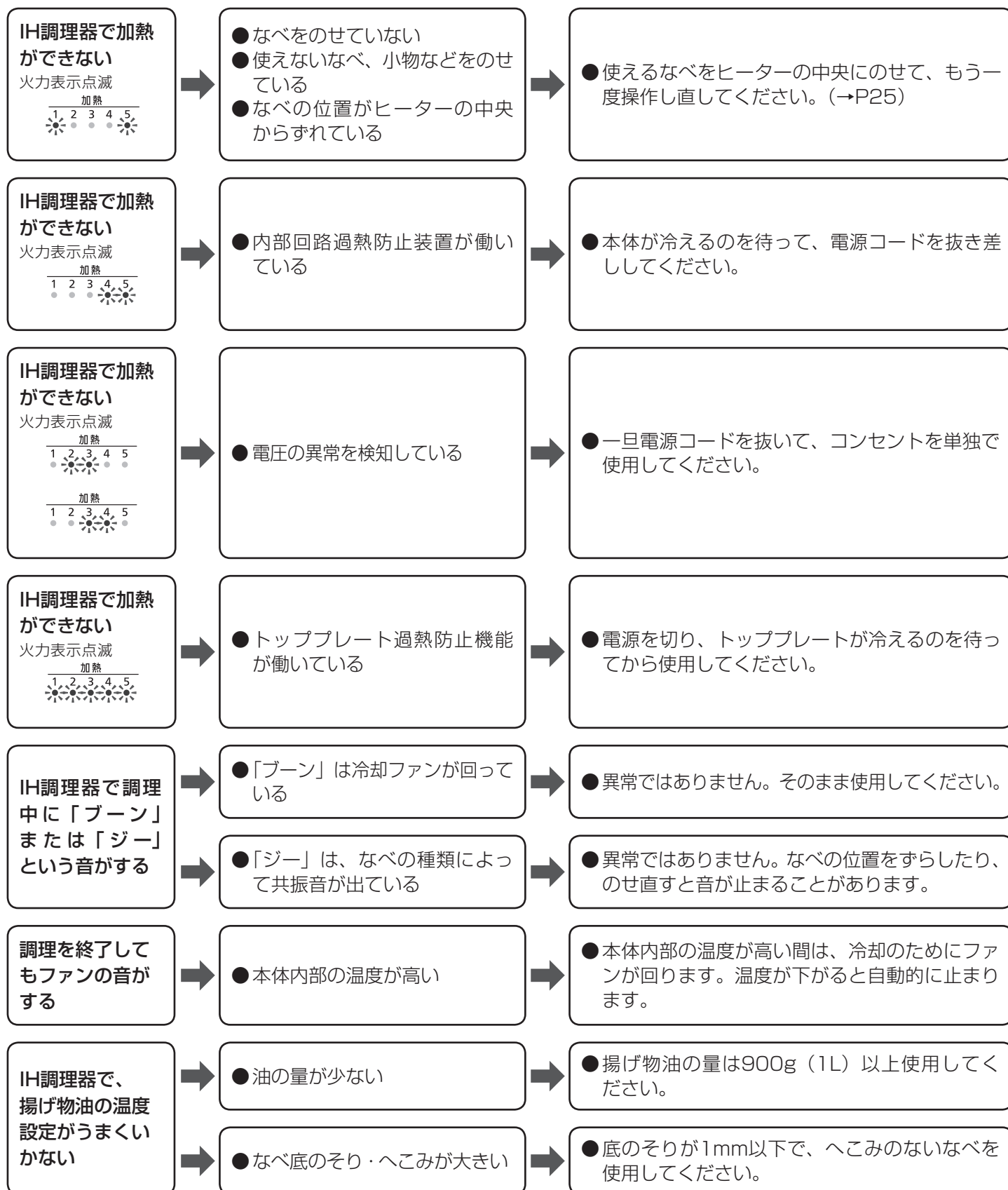
故障かな？と思ったら つづき

ごはんがこびりつく	●少ない量で長時間保温している	●少ない量で長時間保温しないでください。
	●ごはんがやわらかい	●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。
ごはんがかたい、 ごはんがやわらかい	●計量カップで測るときに米の量を正しく量ってない	●計量カップは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。(→P17)
		●量り炊きを使用しないで炊飯するときは、内釜の目盛りに正しく合わせてください。(→P13)
	●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。(→P14、16)
	●省エネ、早炊きで炊飯するとごはんがかたく炊き上がることもある	●かたく炊き上がるときは通常のメニューで炊飯するか、水の量を調整してみてください。
	●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。
	●内釜と本体の間に異物（焦げ付きなど）がはさまっている	●内釜と本体内部をお手入れしてください。(→P35、36)
	●米の銘柄や産地、生産の年によってかたさに差がある	●銘柄やかたさを選んで調節してください。(→P15、16)
		●新米を炊くときはメニューで 新米 を選んでください。(→P14、16)
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。(→P15、18)

ごはんが黄ばんだり、におったりする	●ごはんが長時間内釜に入っただまになっている	●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1日以上)
	●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。
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。(→P14、16)
量り炊きでうまく炊けない	●洗米した米を使った	●濡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)
	●内釜が濡れていた ●内釜が空でなかった	●最初に計量ボタンを押すときは、内釜が濡れていたり、米が入っていたりすると、正確に重量が測れません。濡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。(→P16)
	●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。(→P17)
	●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。
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／蒸し・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。(計量ボタンのランプが点滅)
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45～480gです。量を調整して再度計量ボタンを押してください。
炊込みがうまくできない	●調味料がよくまざってない	●炊飯する前に、全体を底からよくまぜてください。

故障かな？と思ったら つづき

炊飯器の煮込み調理で材料が煮えない	● 材料を入れすぎた	● 煮込み調理できるのは、白米の3合のラインまでです。
	● 調理時間が短い	● 調理時間をもっと長く設定してください。
	● 材料によっては煮えにくいものがある	● 適切な材料を選んでください。または、煮えにくい材料をあらかじめ電子レンジなどで調理してから煮込んでください。
炊飯中に水をはじく音がする	● 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。
炊飯器使用中にカチカチ音がする	● 火力を調節している	● 異常ではありません。
炊飯器が動作しない エラー表示 E1 E2 EU	● 内部の異常を検知した	● 使用を停止し、アイリスコールへご連絡ください。
電源コードを抜き差しすると時計が12:00から始まる	● 内蔵電池が消耗している	● 電源コードを接続したまま時刻を設定してください。 ● 電池交換については修理専用コールへお問い合わせください。
炊飯器のタイマーが設定できない	● 電源コードが接続されていない	● マグネットプラグを本体背面に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
タイマー炊飯ができない	● タイマーが使えないメニューを選んだ	● 早炊きと炊込み、煮込／蒸しはタイマーが使えません。
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	● 炊飯中・保温中・予約中以外の人に設定してください。
	● 電源コードが接続されていない	● マグネットプラグを本体背面に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
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時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。
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のせて、もう一度操作し直してください。（→P25）



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

● ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

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		31g
	年間消費電力量※ ¹		47.7kWh/年
	1回あたりの炊飯時消費電力量※ ¹		107.9Wh
	1時間あたりの保温時消費電力量※ ¹		12.9Wh
	1時間あたりの待機時消費電力量※ ¹		1.30Wh
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212mm
質量 (電源コードを含む)			4.2kg
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。無洗米の省エネメニューで計測。

※ お買い上げ時は省エネメニューに設定されています。お好みに応じて炊飯メニューを選んでください。

■付属品 (品質表示)

蒸しプレート

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

しゃもじ

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

計量カップ

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

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

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

保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される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の製造打ち切り後、8年間保有しています。

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

銘柄選択表

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

IHジャー炊飯器 RC-IA30

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	
年 月 日				※付属品及び消耗部品を除く	
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次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

- ※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社 〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは
アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは
修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
(年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

FAX でのお問い合わせは (通話料無料) 0800-888-2600

Web からの問い合わせは <https://www.irisohyama.co.jp/support/>
メールアドレスにご記入のうえ送信してください