

圧力IHジャー炊飯器 PD30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	9

取り扱いかた

使用する前に	12
時刻の合わせかた	13
使いかた 炊飯	13
使いかた 予約炊飯	22
お手入れ	23
クッキングガイド	27

こんなときには

故障かな?と思ったら	29
保証とアフターサービス	33
仕様	34
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		米銘柄	おこのみ炊き (かたさ・食感の調節)
無洗米を炊く		メニュー	無洗米（標準）	○	○
白米を炊く			白米（標準）	○	○
新米を炊く			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		
炊き込みごはんを炊く			炊込み	×	×
ぶづき米を炊く			白米（標準）	△	△
省エネで炊く			無洗米・省エネ	×	×
			白米・省エネ		
おかゆ	全がゆを炊く		おかゆ	×	×
	5ぶがゆを炊く		おかゆ	×	×
玄米を炊く			玄米	×	×
麦飯を炊く			麦飯	×	×
雑穀米を炊く		雑穀米	×	×	
おこわを炊く		おこわ	×	×	
低糖質のごはんを炊く		低糖質	×	×	
用途に合わせて	おむすび	おこのみ炊き	おむすび	×	×
	すし飯		すし飯		
	丼		丼		
	カレー		カレー		
	冷凍		冷凍		
	食物繊維米		食物繊維米		

○：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	水位目盛	炊飯時間	保温	予約炊飯	参照先
0.5～3合	無洗米 白米 新米 炊込み 省エネ 高速炊き 冷凍 無洗米 白米 早炊き 炊込み 省エネ 食物繊維米	約47～75分	○	○	P16
		約49～62分	○	○	
		約34～48分	○	×	
		約22～32分	○	×	
		約48～64分	△	×	
0.5～2合		約47～75分	△	○	P16
0.5～2合					
0.5～3合					
0.5～3合	無洗米 白米 早炊き 炊込み 省エネ 食物繊維米	約45～62分	○	○	P16
0.5～1合	おかゆ 全	約60～65分	△	○	P16
0.5合	おかゆ 5分		△	○	
0.5～2合	玄米	約68～81分	△	○	
0.5～2合	麦飯1割 雑穀米 麦飯3割	約59～65分	△	○	
0.5～2合	麦飯1割 雑穀米	約61～79分	△	○	
0.5～2合	おこわ	約56～63分	△	×	P16、19
0.5～1.5合	低糖質	約71～79分	△	○	P16
0.5～3合	すし飯 おむすび	約50～57分	○	○	P20
		約55～66分			
	カレー 丼	約53～63分			
		約48～55分			
	無洗米 白米 新米 炊込み 省エネ 高速炊き 冷凍	約60～68分			
0.5～2合	無洗米 白米 早炊き 炊込み 省エネ 食物繊維米	約160～175分			

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

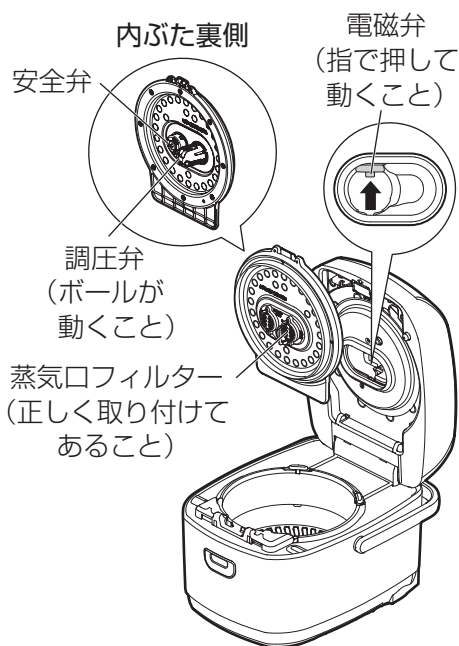
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

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。



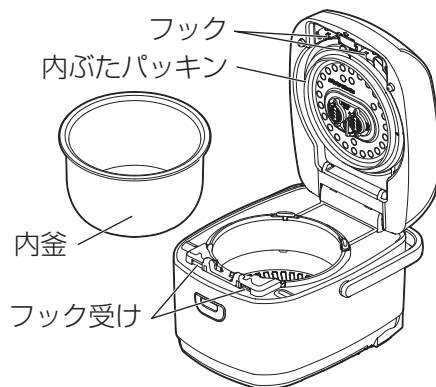
- 調圧弁など蒸気経路が破損していないこと、つまっていないことを確認する
けが・やけどの原因になります。



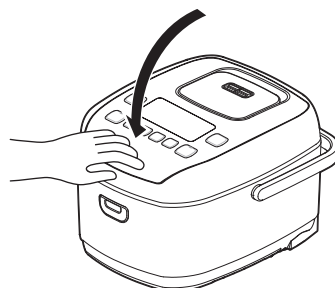
- 必ず、内ぶた・蒸気口フィルター・蒸気口キャップを取り付けて使用する
けが・やけどの原因になります。



- 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、蒸気が吹き出したりして、けが・やけどのおそれがあります。

- 空焚きしない
事故の原因になります。



- 指定以上の量を炊飯しない（最大3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線に合わせてください。柔らかく炊くために水の量を増やすときは、水位線から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以外では使わ
ない
火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

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



ぬれ手禁止

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



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

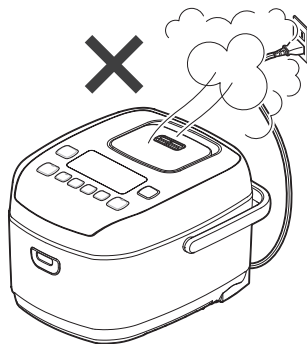
- 本体に水をかけない
- 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。



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。



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**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、内容物が吹き出してやけどの原因になります。



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。



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、やけど・けがの原因になります。



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。



プラグを抜く

- 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
じゅうたん・ビニールクロス・アルミホイル・布などの上で使用しないでください。
過熱して火災の原因になります。

- 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。

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

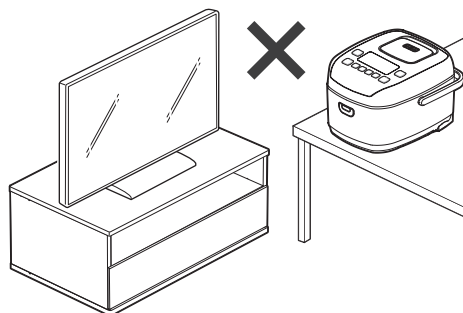
製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置が取られます。

使用上の注意

■ 使用上のお願い

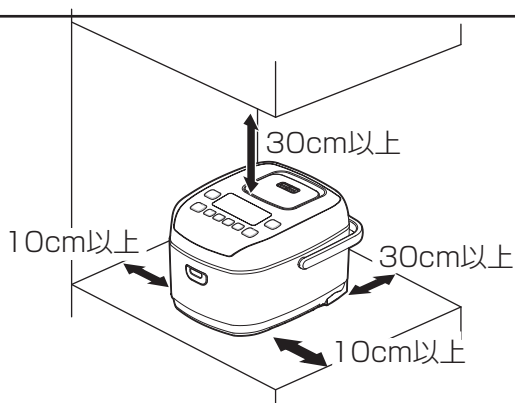
- 冷めたごはんを再加熱（炊飯）しないでください。
故障の原因になります。
- 内釜のふちや底、温度センサーおよびふた温度センサーにこびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたや蒸気口などがきちんと閉まらなかったり、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内釜のフッ素コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります、人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品の求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- ふたは勢いよく閉めないでください。
開けにくくなるおそれがあります。
- 内釜の破損・変形・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

- ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- ボタンを操作したときや炊き上がったときに音が鳴ってお知らせします。
 - ・ ボタンを操作したとき：ピッ♪
 - ・ 炊飯ボタンを押したとき：ピー♪
 - ・ 米銘柄ボタン、おこのみ炊きボタンを押しても選べないとき：ピピッ♪
 - ・ ごはんが炊き上がったとき：ピピー♪が4回



■ 使用場所について

- 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。また、近すぎると蒸気で壁や家具を傷める原因になります。
- 以下のような環境では、炊飯の温度が上がらず、うまく炊飯ができないことがあります。
 - ・ 室温が低すぎる
 - ・ 炊飯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。



各部の名称

■ 正面

操作パネル (→P11)

蒸気口キャップ

ハンドル

持ち運び時に使います。

ふた

電源プラグ

フックボタン

押してふたを開けます。

勢いよく開かないように、ふたに
手をそえて押してください。

本体

電源コード

引いて離すと電源コードを収納する
ことができます。

※ 電源コードは、赤マーク以上引き
出さないでください。

■ 付属品

計量カップ



白米(1合)用



無洗米(1合)用



白米(0.5合)用

しゃもじ



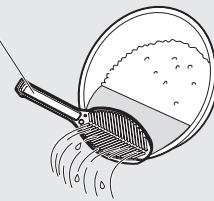
洗米棒

KRC-PD30のみ付属

■ 洗米棒の使いかた 水を切るとき

- ・ 洗米棒を端に当てて水切りします。

洗米棒



かき混ぜるとき

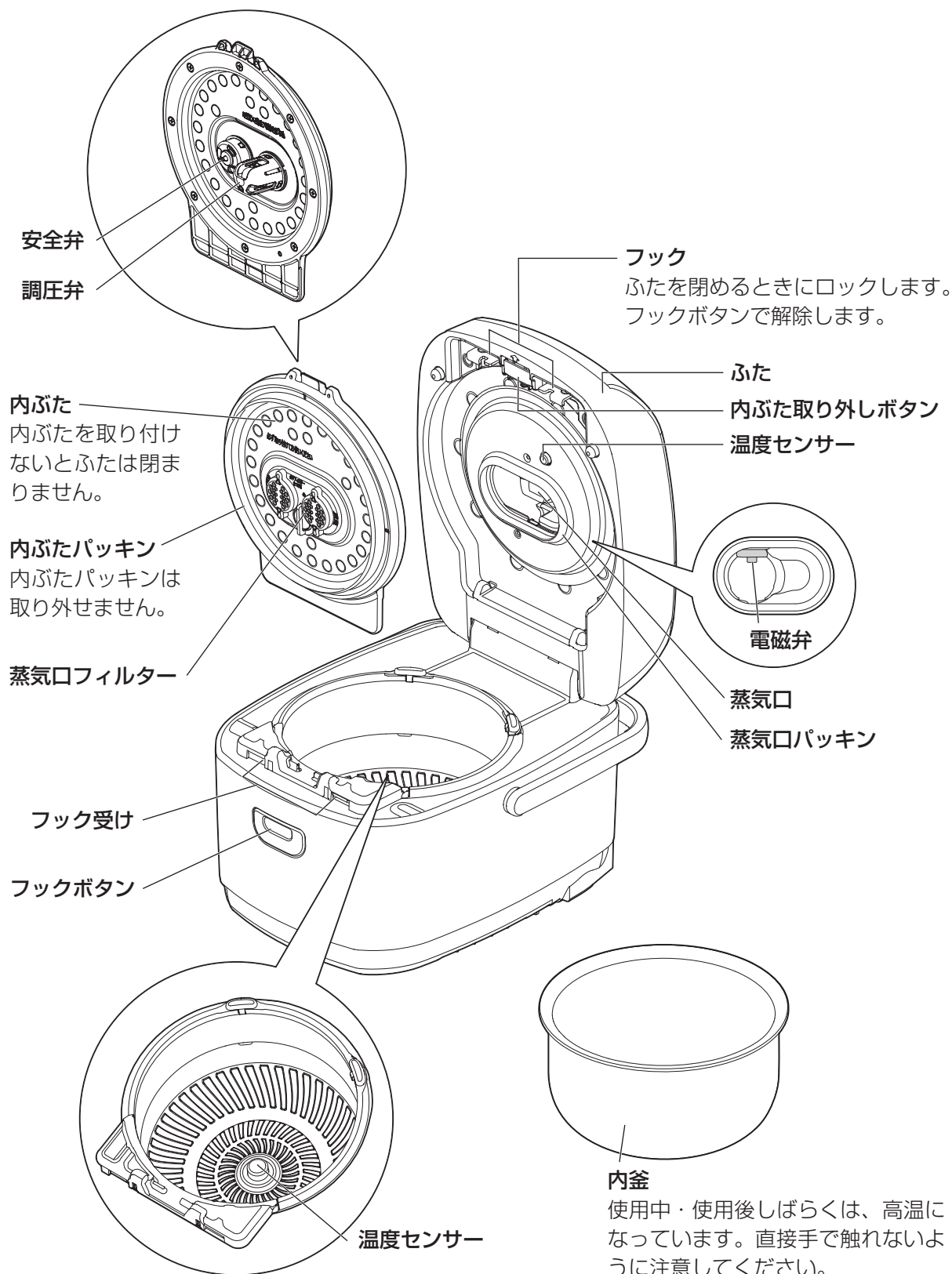
- ・ 水を切った状態で、洗米棒の先端で
米をかき混ぜるようにして洗います。
(30回くらい)



各部の名称 つづき

■ 内部

内ぶた裏側



■ 操作パネル

メニューボタン・表示

ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。
(→P15、22)

米銘柄ボタン・表示

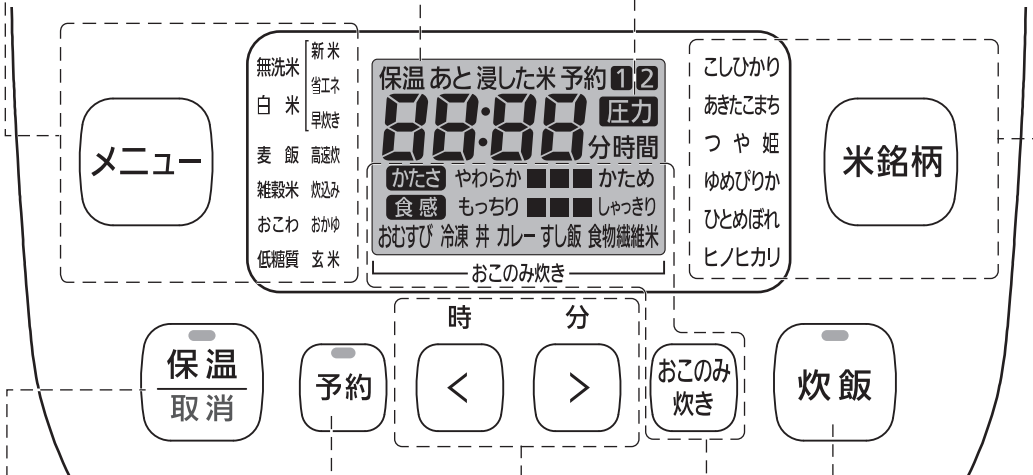
ボタンを押すたびに銘柄が切り替わります。(標準は全消灯)
(→P17、22)

表示部

(全表示の状態)
時計は24時間表示です。

圧力表示

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。(→P17)



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。(→P18、19)
操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。

時ボタン・分ボタン

時計や予約時間の設定、お好み炊きでかたさや食感を選択するときに使用します。
(→P13、17、22)

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予約が確定されます。
(→P17、23)

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。
(→P22、23)

おこのみ炊きボタン・表示

炊き上がりのかたさや食感の設定、食べ方に合わせておこのみの炊き上がり設定をするときに使用します。
(→P20)

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。(→P23～26「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。

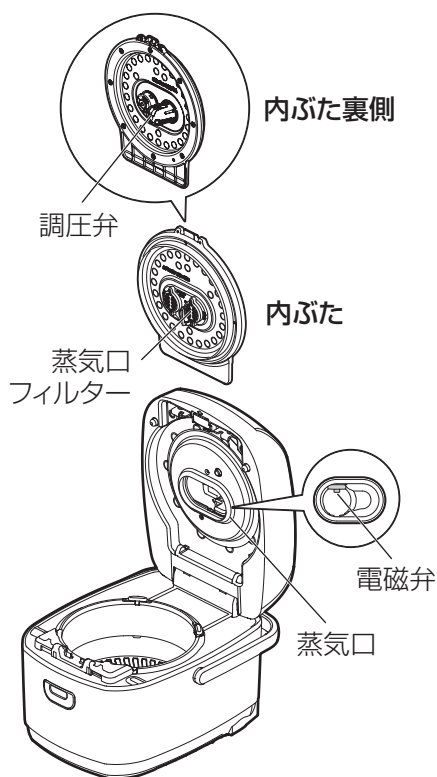
- ・内ぶたの蒸気口フィルターが正しく取り付けられていること
- ・内ぶたの調圧弁の金属ボールが問題なく動くこと
- ・ふた内側蒸気口の電磁弁が、指で押してスムーズに動くこと
- ・内ぶたが正しく取り付けられていること



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・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、お手入れしてください。(→P25)

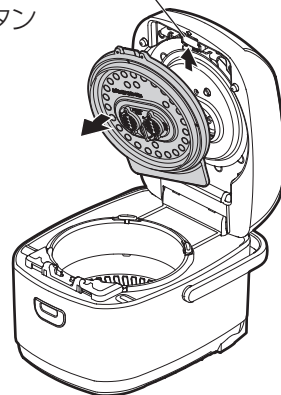


内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

取り外しかた

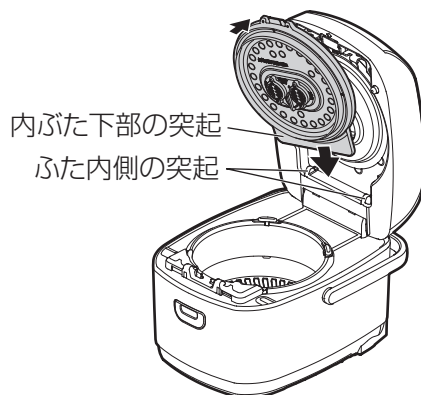
- ・内ぶた取り外しボタンを下から押して、取り外してください。

内ぶた取り外し
ボタン



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、カチッとなるまで押し込んでください。



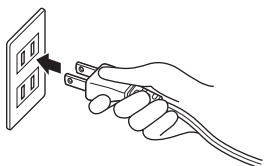
※ 内ぶたの向きに注意してください。
「必ず取り付けお使いください」の文字
が読める向きにしてください。

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 電源プラグを接続する



2 時または分ボタンを1秒以上押す

・時刻表示全体が点滅します。



3 時刻表示が点滅している間に、時・分ボタンを押し、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。

※ 本製品の時計は24時間表示です。

22:15

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から時刻を合わせてください。

電源プラグを抜き差しすると、再び時計は12:00になります。

使いかた 炊飯

1 付属の計量カップで米を計量する

炊飯メニュー		炊ける最大量
メニュー	無洗米	3合
	白米	
	麦飯	2合
	雑穀米	2合
	おこわ	2合
	低糖質	1.5合
	高速炊き	2合
	炊込み	2合
	全がゆ	1合
	5ぶがゆ	0.5合
	玄米	2合
おこのみ炊き	おむすび	3合
	冷凍	
	丼	
	カレー	
	すし飯	2合
	食物繊維米	

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



白米（1合）用
計量カップ



無洗米（1合）用
計量カップ

KRC-PD30のみ付属

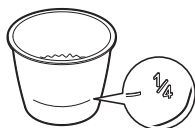


白米（0.5合）用

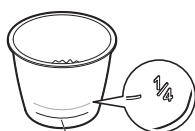
つづく→

■ 麦(もち麦・押し麦)、雑穀の量りかた (白米1合あたりの場合)

- ・ 麦(3割)
白米用計量カップの1/4の目盛に
合わせてください。



- ・ 麦(1割)、雑穀
白米用計量カップの1/4の目盛の
半分に合わせてください。



1/4目盛の半分

※ 麦や雑穀は水加減をしてから、上にのせます。

- 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混ぜ、水はすぐ捨てる
- 2 指をたてて、軽や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。

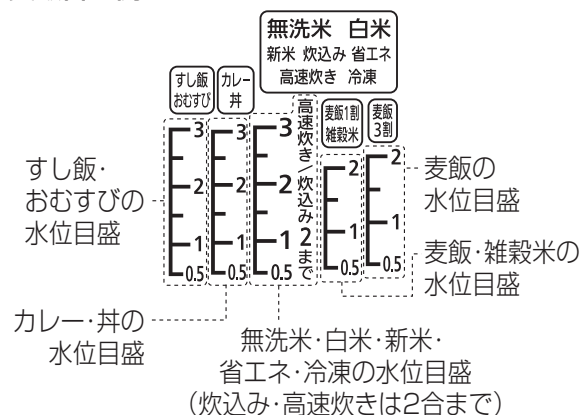
※ 力を入れて洗ったり、洗ったあとにごるなどに入れて放置したりすると、米が割れてうまく炊けない原因になります。

※ 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

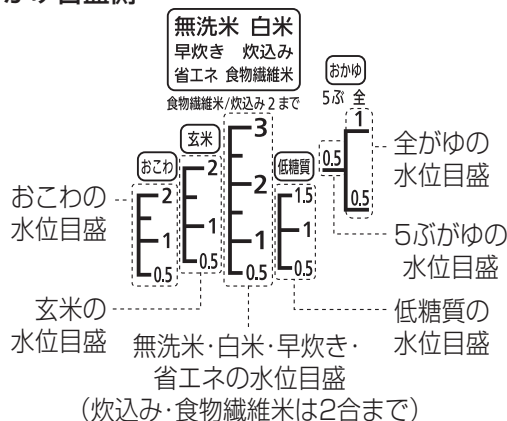
3 水加減する

- ・洗った米を内釜に入れて水平なところに置き、炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。

麦飯目盛側



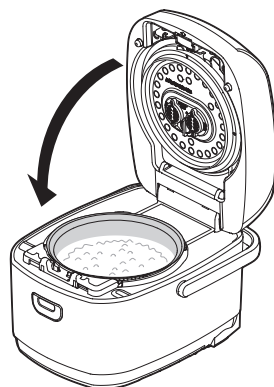
おかゆ目盛側



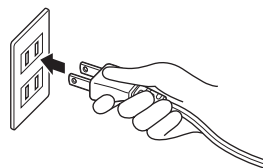
- ※ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。
- ※ 水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調節してください。(新米は少なめに、古い米は多めに)
- ※ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、**無洗米・白米**の目盛で水加減してください。
- ※ 5～35℃の水を使用してください。
- ※ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

4 内釜をセットして、ふたを閉める

- ・内釜の外側や本体内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。



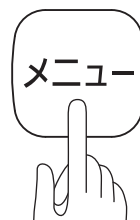
5 電源プラグを接続する



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

6 メニューを選ぶ

- ・**メニュー**ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。電源プラグを抜いても、選んだメニューが記憶されます。



■ メニュー

無洗米 / 白米 (省エネ) : 工場出荷時の設定
少ない消費電力量で炊飯します。

消費電力量の比較 :

白米 : 146.4Wh

白米 (省エネ) : 138.5Wh

※ 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

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

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。また、**おこのみ炊き**ボタンでごはんのかたさ・食感を選べます。

無洗米 / 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 / 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。

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を選びます。**(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。

※ 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。

麦飯

麦(押し麦・もち麦)を白米に混ぜて炊くときに選びます。

- ・ 麦100%の麦飯は炊けません。
- ・ 麦を混ぜる割合は、炊飯量の1割か3割にしてください。
- ・ 麦は水加減をしたあとに入れてください。

※ 麦飯は炊き上がったら早めにお召し上がりください。変色やにおいの原因になります。

雑穀米

雑穀を白米に混ぜて炊くときに選びます。

- ・ 雑穀100%では炊けません。
- ・ 雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の1割以下にしてください。
- ・ 雑穀は水加減をしたあとに入れ、混ぜずに炊いてください。

※ 雑穀の種類や配合によって炊き上がり異なります。お好みに合わせて水加減で調節するか、市販の袋に水加減などの記載がある場合は、そちらにしたがってください。

おこわ

おこわを炊くときに選びます。(おこわメニューについて (P19) をご覧ください。)

低糖質

糖質を抑制したご飯を炊くときに選びます。

- ・ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ・ 炊き上がりはやわらかめになります。

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。
- ・銘柄表示が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。



※ 無洗米／白米の標準、または無洗米／白米の新米以外が選ばれているときに、米銘柄ボタンを押すと、「ピピッ」と音が鳴り、表示は変わりません。

※ メニューボタンでメニューを選びなおしても、米銘柄は記憶されます。

- ・米銘柄にない銘柄については、P21「米銘柄選択表」を参考にして選んでください。米銘柄選択表にもない銘柄やブレンド米は、標準（銘柄表示が全て消灯）で炊飯してください。

■ お好みのかたさ・食感に設定する（無洗米／白米の標準のみ）

1 無洗米／白米の標準を選ぶと、

- ・ **かたさ** と **■** が点滅。
お好みに合わせて、
◀（やわらか）または ▶（かため）を
押して調節する。

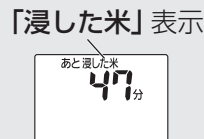
2 おこのみ炊きボタンを押す

- ・ **食感** と **■** が点滅。
お好みに合わせて、
◀（もっちり）または ▶（しゃっきり）を
押して調節する。

8 炊飯ボタンを押して、炊飯を開始する

- ・炊飯ランプが点灯します。

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



- ・炊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** 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** 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

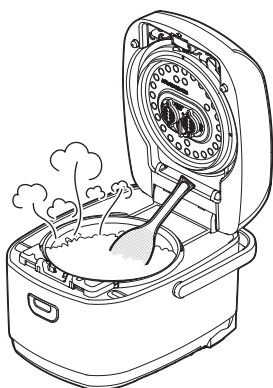
- **圧力** が表示されている間はふたを開けないでください。けが・やけどの原因になります。

9 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。
- 保温表示と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。



※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。



- 炊き上がったときに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

- **圧力** 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。

- おかゆは、全体を軽く混ぜ、5分ほど置いてからお召し上がりください。そのまま食べると水っぽくなります。
- ※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。

保温について

- 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。
- 12時間以上は保温せず、ラップで包み、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、長時間の保温には適しません。**保温／取消**ボタンを3回押して、通常の保温に切り替えてください。

1回押す→保温停止

2回押す→省エネ炊飯設定の解除

3回押す→通常保温の開始

- ※冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温かくなりません。

誤って保温を停止したときは

保温／取消ボタンを押して保温を停止してしまったときは、以下の方法で保温を再開してください。

無洗米の標準のとき

保温／取消ボタンを1回押すと、再び保温ランプが点灯して保温になります。

無洗米の標準以外のとき

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

■ 保温を停止するには

保温／取消ボタンを押してください。

- 保温ランプが消灯して、前回選んだ設定に戻ります。



■ 操作を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを押してください。

- 操作が取り消されて初期設定(無洗米の標準)に戻ります。



■ 炊込みメニューについて

- 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以下にして、水加減した後、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。

■ おこわメニューについて

- もち米を入れた後に、よくかき混ぜた調味料と水を合わせて入れ、水加減をしてから釜の底からしっかり混ぜてください。
 - 具は、もち米1合に対して100g以下にして、水加減をした後、上にのせてください。
(多すぎるとうまく炊けません)
- ※ やわらかめに炊きたい場合は、もち米を洗ったあと約30分ざるにあげておきます。
- ※ うるち米を混ぜて炊く場合は、おこわの水位目盛より少し多めの水加減にしてください。

■ おこのみ炊き

無洗米・白米のごはんのかたさ・食感をお好みに調節したり、食べ方に合わせてお好みの炊き分けができる機能です。

ごはんのかたさ・食感の設定はP17をご覧ください。

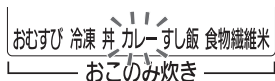
食べ方に合わせたおこのみ炊き分け

1 おこのみ炊きボタンを押す



- ・ カレーが点滅。

◀ ▶ を押して、「おむすび・冷凍・丼・カレー・すし飯・食物繊維米」からお好みの炊き方を選ぶ。(選んだメニューが点滅します。)



※ 無洗米・白米の標準が選ばれているときは、**おこのみ炊き**ボタンを2回押すことでカレーが点滅します。

2 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。

おこのみ炊きメニュー

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、柔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、しゃっきりと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、粘りを抑えたかためのごはんができます。

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。

食物繊維米を炊くときは、次の点に注意してください。

- ・ 米は無洗米/白米を使用して、2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ったり、ごはんがぬるく感じたりすることがあります。
- ・ よくかき混ぜてからお召し上がりください。

■ 炊き上がり時間の目安

メニュー		炊飯時間の目安
メニュー 無洗米／白米	かため×しゃっきり	約49～62分
	ふつう×しゃっきり	約50～65分
	やわらか×しゃっきり	約55～71分
	かため×ふつう	約47～63分
	ふつう×ふつう	約53～63分
	こしひかり	約53～63分
	あきたこまち	約54～65分
	つや姫	約54～64分
	ゆめぴりか	約58～65分
	ひとめぼれ	約53～62分
	ヒノヒカリ	約58～65分
	やわらか×ふつう	約55～73分
	かため×もちり	約50～69分
	ふつう×もちり	約54～72分
	やわらか×もちり	約59～75分
	新米	約49～62分
	省エネ	約45～62分
	早炊き	約34～48分
	麦飯	約59～65分
	雑穀米	約61～79分
おこのみ炊き	おこわ	約56～63分
	低糖質	約71～79分
	高速炊き	約22～32分
	炊込み	約48～64分
	おかゆ	約60～65分
	玄米	約68～81分
	おむすび	約50～57分
	冷凍	約60～68分
	丼	約53～63分
	カレー	約48～55分
	すし飯	約55～66分
	食物繊維米	約160～175分

※ 上記は、すぐに炊いた場合の炊き上がりまでの目安時間です。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。

■ 米銘柄選択表

銘柄	米銘柄ボタン選択
あいちのかおり	つや姫
あきさかり	ヒノヒカリ
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	ヒノヒカリ
おいでまい	こしひかり
キヌヒカリ	ひとめぼれ
きぬむすめ	ひとめぼれ
きらら397	つや姫
銀河のしずく	ゆめぴりか
くまさんの力	ヒノヒカリ
元気つくし	ヒノヒカリ
こしいぶき	つや姫
こしひかり	こしひかり
彩のかがやき	ヒノヒカリ
さがびより	こしひかり
ササニシキ	ひとめぼれ
新之助	こしひかり
青天の霹靂	あきたこまち
だて正夢	ゆめぴりか
つがるロマン	ゆめぴりか
つや姫	つや姫
天のつば	あきたこまち
とちぎの星	ヒノヒカリ
なすひかり	こしひかり
ななつぼし	ゆめぴりか
にこまる	ひとめぼれ
はえぬき	ゆめぴりか
ハツシモ	こしひかり
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	ひとめぼれ
まっしぐら	ヒノヒカリ
みずかがみ	ヒノヒカリ
ミルキークイーン	つや姫
森のくまさん	ヒノヒカリ
雪若丸	つや姫
夢つくし	つや姫
ゆめぴりか	ゆめぴりか

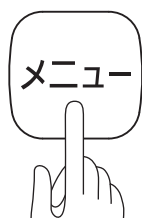
使いかた 予約炊飯

予約した時刻に炊き上げることができます。

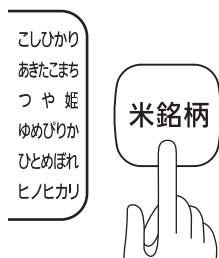
※ 時刻が合っていることを確認してください。
時刻がずれていたら設定する前に合わせてください。(→P13)

1 電源プラグを接続し、メニューボタンを押してメニューを選ぶ

- ・ 早炊き・おこわ・高速炊き・炊込みは予約炊飯では選べません。



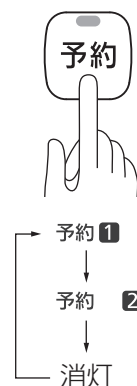
- ・ 無洗米/白米の標準（新米・省エネ・早炊きが消灯）と、無洗米/白米の新米は、米銘柄を選べます。P17の1を参考に設定してください。
(かたさ・食感の設定はできません。)



※ 予約ボタンを押してから、「おむすび・冷凍・丼・カレー・すし飯・食物繊維米」の変更はできません。

2 予約ボタンを押して、予約1か予約2を選ぶ

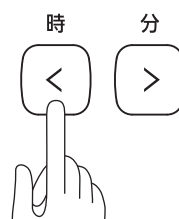
- ・ 炊飯ランプと予約時刻表示が点滅します。
- ・ 途中で操作を取り消すときは保温/取消ボタンを押してください。



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ます。

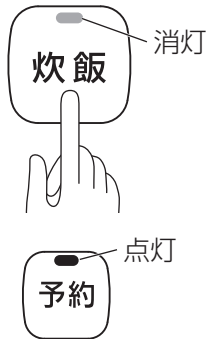
※ 予約時刻は24時間表示で、10分単位で設定できます。



お手入れ

4 炊飯ボタンを押す

- 炊飯ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。
- 予約時刻が表示されます。現在時刻を確認したいときは、時または分ボタンを押すと約2秒間表示されます。



※ 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（標準）	1時間5分未満
無洗米・白米（新米）	1時間5分未満
無洗米・白米（省エネ）	1時間5分未満
おかゆ	1時間5分未満
玄米	1時間25分未満
麦飯	1時間5分未満
雑穀米	1時間20分未満
低糖質	1時間20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5分未満
カレー	55分未満
すし飯	1時間10分未満
食物繊維米	2時間55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。

- 使用後は毎回お手入れをしてください。



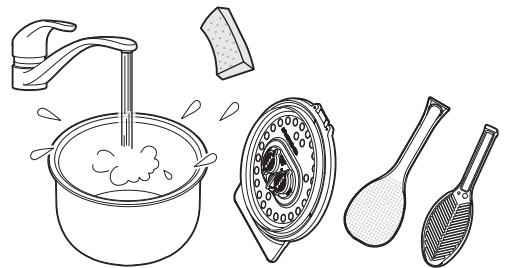
注意

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

- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- 汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- こびりついた汚れなどを落とす際に、刃物やかたいものなどを使用しないでください。

内釜・内ぶた・しゃもじ 洗米棒（KRC-PD30のみ）

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。

お手入れ つづき

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、炊込みなどの炊飯後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

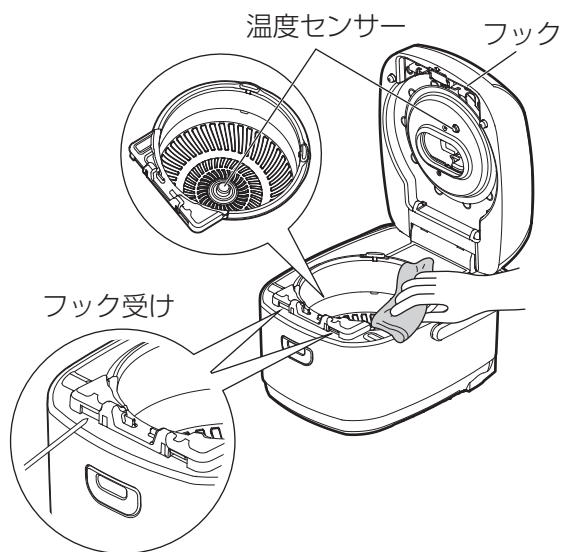


- 柔らかいスポンジなどを使用してください。
- ※ 金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。
- ※ 洗った後はよく乾かしてください。

本体（内側）

内釜・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はさ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。必ずきれいに使用してください。

本体（外側）

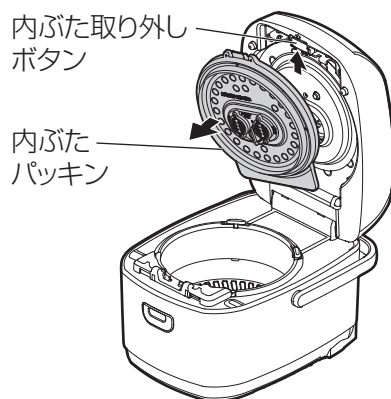
よく絞ったふきんで拭く

- 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、洗剤分が残らないように、かたく絞った布などで水拭きしてください。

内ぶたの蒸気口

1 内ぶたを取り外す

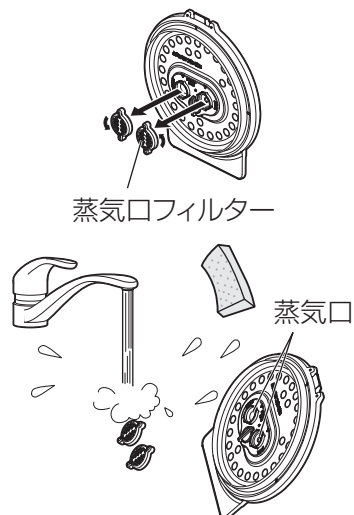
- ふた内側の内ぶた取り外しボタンを下から押して、取り外してください。



- 内ぶたパッキンは取り外せません。

2 蒸気口フィルターを取り外して水洗いする

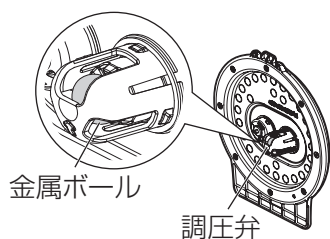
- 蒸気口フィルターを外した後の、蒸気口部分も水洗いしてください。



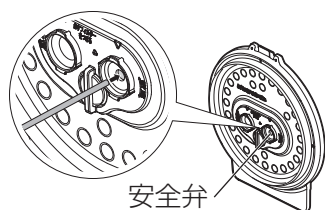
- 内ぶた裏側の調圧弁周辺も洗ってください。

3 安全弁などの動きの確認をする

- ・ 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。

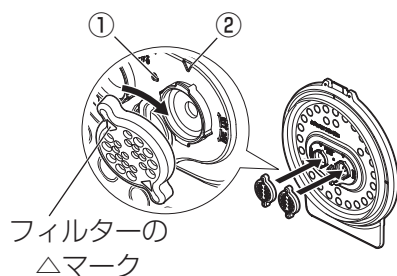


※ 蒸気口フィルターや調圧弁、パッキンなどに、ごはんつぶなどがこびりついたり、はさまったりしているときは、竹串などで取り除いてください。

4 よく乾かしてから、蒸気口フィルターを取り付ける

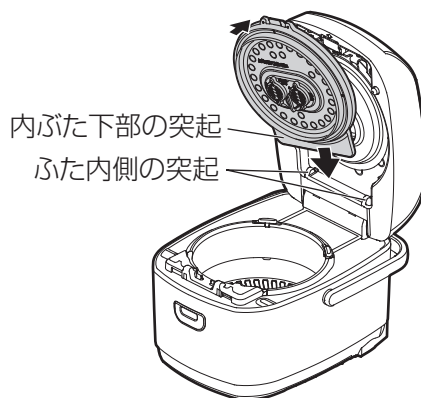
- ・ フィルターの△マークを内ぶた①の▽マークに合わせて取り付け、②の▽マークに合うまでフィルターを右に回してください。

※ 固いのでしっかり最後まで回してください。



5 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、カチッとなるまで押し込んでください。



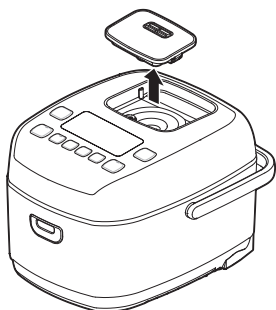
※ 内ぶたの向きに注意してください。
「必ず取り付けてお使いください」の文字が読める向きにしてください。

お手入れ つづき

蒸気口キャップ

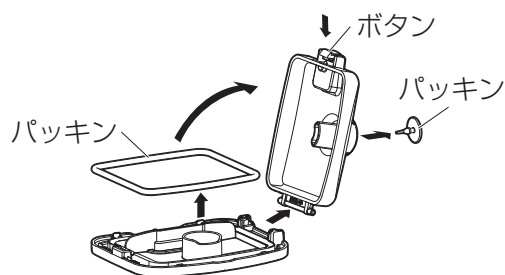
1 ふたから取り外す

- ・上に引いて取り外してください。



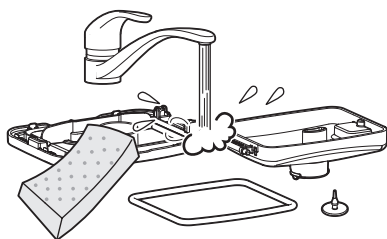
2 ボタンを押して蒸気口キャップのふたを開けて、外す

- ・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。



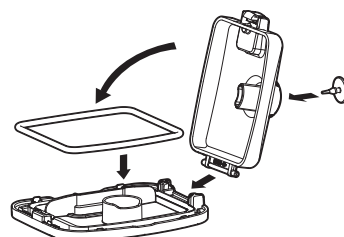
3 柔らかいスポンジなどで水洗いする

- ・洗った後はよく乾かしてください。



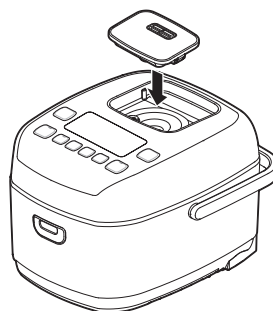
4 蒸気口キャップのふたを閉じる

- ・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。



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	小さじ1	酒	大さじ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。

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、おかゆ全の目盛1まで水を入れて、鶏がらスープの素を入れ、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、器に盛り付け、鶏むね肉をのせる。

赤飯



使用メニュー：おこわ

材 料 (2～3人分)

もち米 2合 あずき 30g

作りかた

1 あずきは洗って400mLの水を入れた鍋に入れ、沸騰させる。沸騰後、あずきをざるにあげ、ゆで汁を捨てる。鍋にあずきを戻し、600mLの水を入れて、あずきの腹が割れずに指で押すとつぶれる程度までゆでる（約20分）。ゆであがったら、あずきとゆで汁に分け、冷ましておく。

※ あずきは必ずゆでてから使用してください。

- 2** 洗米したもち米を内釜に入れ、**1**のゆで汁をおこわの目盛2まで入れ、底からしっかりと混ぜる。
- 3** **1**のあずきを米の上に平らにのせ、ふたを閉める。（あずきと米は混ぜないでください。）
- 4** おこわメニューを選び、炊飯ボタンを押す。
- 5** 炊き上がったら、ほぐしながら混ぜる。

手まり寿司



使用メニュー： すし飯 (おこのみ炊き)

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、すし飯の目盛3まで水を入れて、ふたを閉める。
- 2** おこのみ炊き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、ぬれたふきんで拭いたすしおけにごはんを移す。

- 4** ごはん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** ごはんを直径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、ねじって丸くなるよう形を整える。
- 7** ラップから出して皿に並べ、お好みでいくらやレモンをのせて完成。

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。
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、14)
	● 水の量が正しくない	● 炊飯する米とメニューに合った水の量を入れてください。(→P15)
	● 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。(→P16)
	● 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がある	● 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。
	● おこのみ炊き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もある	● 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。
	● 吸水済みの米を炊くと、やわらかくなることがある	● 早炊きメニューで炊飯してみてください。
	● 内ぶた・蒸気口キャップが正しく付いてない	● 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。(→P17)
	● 炊飯する場所の標高が高い	● 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(米つぶや焦げ付いた食材など)がはさまっている	● 内釜と本体内側をお手入れしてください。(→P23、24)
	● 麦飯、雑穀米を炊いた	● 麦や雑穀の量が多い可能性があります。炊飯容量を確認してください。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
炊き込みごはんやおこわがうまく炊けない	● 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。
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。
	● 予約時刻を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。(→P22)
ごはんにおuraがある、炊き上がりが悪い	● ごはんのほぐしかたが不十分	● 炊き上がったらずぐにごはんをほぐしてください。(→P18)
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。(→P15)
	● 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。(→P14)
	● 省エネ・早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	● 標準で炊飯してみてください。
	● 麦を混ぜて炊飯した	● 麦が入っているとおこげがでやすくなります。気になる場合は、麦をよく洗ってから加えてください。
	● 麦を混ぜて予約炊飯をした	● 麦ごはんは予約炊飯をすると、おこげが濃くなることがあります。
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。

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。(→P15)
	● 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。(→P14)
	● 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。(→P16)
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。
	● 麦を混ぜて炊飯した	● 麦ごはんは時間が経つと変色したり、においが出やすくなるので、早めにお召し上がりください。
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	● おこのみ炊きの 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もある	● 食物繊維米の特性です。
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。
調理中に 「ブーン」または 「ジー」という音 がする	● 冷却ファンが回ると「ブーン」という音をする	● 異常ではありません。そのままご使用ください。
	● 内釜が共振すると「ジー」という音をする	

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
調理中に 「カチカチ」という音がする	● 圧力調整の電磁弁が動作している	● 異常ではありません。そのままご使用ください。
動作しない エラー表示 E1 E3 E4 E5 E6 E7 EU	● 内部の異常を検知した	● 使用を中止し、アイリスコールへご連絡ください。
動作しない エラー表示 E4 E2	● 内部の異常を検知した	● 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。それでも直らない場合は、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。
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・予約中以外の方に設定してください。
	● 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。
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。
電源プラグが抜けているとき、時計が表示されない		

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・改造はしないでください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

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

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

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

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

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を、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。

愛情点検



長年ご使用の圧力IHジャー炊飯器の点検を！

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。

仕様

電源	AC 100V (50/60Hz共用)	
定格消費電力 (炊飯時)	713W	
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	0.54L (3合)
	玄米 / 麦飯 / 雑穀米 / おこわ / 炊込み 高速炊き / 食物繊維米	0.36L (2合)
	低糖質	0.27L (1.5合)
	おかゆ	全がゆ: 0.18L (1合)、5ぶがゆ: 0.09L (0.5合)
区分名 ^{※1}	A	
蒸発水量 ^{※1}	31.9g	
年間消費電力量 ^{※1}	55.0kWh/年	
1回あたりの炊飯時消費電力量 ^{※1}	138.5Wh	
1時間あたりの保温時消費電力量 ^{※1}	13.6Wh	
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 ^{※1}	0.74Wh	
1時間あたりの待機時消費電力量 ^{※1}	0.61Wh	
製品寸法	幅236×奥行299×高さ217mm	
質量	5.3kg	
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。

■ 付属品 (品質表示)

しゃもじ

洗米棒 (KRC-PD30のみ付属)

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 (1合)	180mL
	無洗米用 (1合)	171mL
	白米用 (0.5合) (KRC-PD30のみ付属)	90mL

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。

切り取ってご使用ください。

銘柄選択表

米銘柄ボタン選択	銘柄	米銘柄ボタン選択	銘柄	米銘柄ボタン選択	銘柄
こしひかり	おいでまい こしひかり さがびより 新之助 なすひかり ハツシモ	つや姫	あいちのかおり きらら397 こしいぶき つや姫 ミルキークイーン 雪若丸 夢つくし	ひとめぼれ	キヌヒカリ きぬむすめ ササニシキ にこまる ひとめぼれ ふっくりんこ
あきたこまち	あきたこまち 青天の霹靂 天のつば	ゆめぴりか	銀河のしずく だて正夢 つがるロマン ななつぼし はえぬき ゆめぴりか	ヒノヒカリ	あきさかり あきほなみ あさひの夢 くまさんの力 元気つくし 彩のかがやき とちぎの星 ヒノヒカリ ふさがね まっしぐら みずかがみ 森のくまさん

圧力IHジャー炊飯器 PD30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 本書のご提示がない場合
 - ⑦ 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

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

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

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）