

IRIS OHYAMA

IHジャー炊飯器 室内・家庭用

型番 ICA50型

取扱説明書



保証書付き(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。
ごぞいます。

- 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。

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

もくじ

準備と確認

いろいろなメニューの使いかた	2
安全上の注意	4
使用上の注意	7
各部の名称	8
使用する前に	12
時刻の合わせかた	13

使いかた

おいしいごはんを炊くコツ	14
ごはんの炊きかた	
・基本手順	16
・米銘柄を選ぶ	20
・おこのみ	21
・保温について	23
・メニューについて	24
・米銘柄選択表	26
・炊き上がり時間の目安	27
量り炊き	28
予約炊飯	33
カロリー計量のしかた	35
低温調理	36
クッキングガイド	39
お手入れ	41

こんなときには

お困りのときは	44
こんな表示が出たときは	49
仕様	50
保証とアフターサービス	51
保証書	裏表紙

いろいろなメニューの使いかた

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	水位線	米銘柄	食感の調節
無洗米			無洗米（標準）	無洗米 白米	○	○
	新米		無洗米・新米		○	×
	省エネで炊く		無洗米・エコ	エコ	×	×
	短時間で炊く		無洗米・早炊き		×	×
白米			白米（標準）	無洗米 白米	○	○
	新米		白米・新米		○	×
	省エネで炊く		白米・エコ	エコ	×	×
	短時間で炊く		白米・早炊き		×	×
ぶづき米			白米（標準）	無洗米 白米	△	△
かまど炊きのようなごはん			かまど炊		×	×
玄米			玄米	玄米	×	×
麦飯			麦飯	麦飯	×	×
炊き込みごはん			炊込み	無洗米 白米	×	×
雑穀米			雑穀米	麦飯 1 割	×	×
おこのみメニュー	おむすび		おむすび	おむすび すし飯	×	×
	冷凍		冷凍	無洗米 白米		
	丼		丼	おむすび すし飯		
	カレー		カレー			
	すし飯		すし飯			
	食物繊維米		食物繊維米	無洗米 白米	×	×
	おかゆ	全がゆ	おかゆ	おかゆ 全	×	×
		5 ぶがゆ	おかゆ	おかゆ 5 ぶ	×	×
低糖質のごはん			低糖質	低糖質	×	×

■ メニューについて

- ・エコ：少ない消費電力で炊飯します。通常のメニューに比べてかために炊き上がります。
- ・早炊き：標準炊飯より短い時間で炊き上げます。少しかために炊き上がります。
- ・かまど炊：かまどで炊いたような、粒立ちの良いごはんに炊き上げます。
少しかために炊き上がります。

○：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	×	○	○	○
0.5～5.5 合	○	○	○	○
0.5～5.5 合	○	○	○	○
0.5～5.5 合	○	○	○	○
0.5～5.5 合	×	○	○	○
0.5～5.5 合	○	△	○	○
0.5～5.5 合	○	○	○	○
0.5～3 合	○	△	○	○
1～3 合	○	△	×	×
1～3 合	×	△	×	×
1～3 合	○	△	×	×
0.5～5.5 合	○	○	○	○
0.5～3 合	○	○	○	○
0.5～1.5 合	○	△	×	○
0.5 合	○	△	×	○
0.5～2.5 合	○	△	○	○

いろいろなメニューの使いかた

■ いろいろな米

- ・ ぶづき米：完全に精米をしていない米です。
精米度合いによって、「3 ぶづき・5 ぶづき・7 ぶづき」と呼び名が変わります。
- ・ 玄米：もみ殻だけを取り除いて、ぬかと胚芽を残した米です。
- ・ 麦飯：白米に麦（もち麦・押し麦）を混ぜたものです。
- ・ 雑穀米：白米に雑穀（きび・あわ・ひえなど）を混ぜたものです。

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号
です。



禁止を示す記号
です。



必ず行うことを示す記号
です。



警告

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

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的
に取る
ほこりがたまると、湿気などで絶
縁不良になり、火災・感電の原因
になります。
- 電源プラグはコンセントの奥
まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因
になります。
- 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。
- 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。



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・けが・やけどの原因になリ
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。
- 電源コードを束ねて通電しない
過熱して火災・やけどの原因にな
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。
- 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
感電・けがの原因になります。

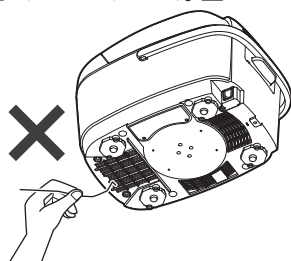


分解禁止

- 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にご相談ください。



- 本体底面の吸気口・排気口や隙間にピンや針金などの金属物を入れない
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。
蒸気口がふさがれ、過熱の原因になります。



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



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。



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



- 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。

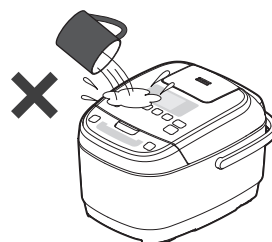


- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。
【異常の例】
 - ・ 異常な音やにおいがする
 - ・ 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - ・ 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - ・ 触れるとピリピリ電気を感じる
 → 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



水ぬれ禁止

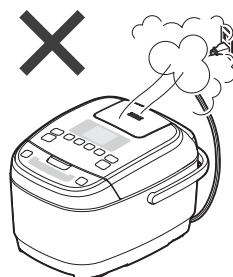
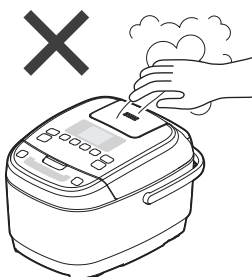
- 本体に水をかけない
- 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。



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。



安全上の注意 つづき



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。



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。



- 棚の耐荷重を守る
落下によるけが・やけどの原因になります。
耐荷重15kg以上のものを使ってください。



- 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。



- 空炊きをしない
変形・変色・故障の原因になります。



プラグを抜く

- 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。



- 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。

使用中は



- ふきんなどをかぶせない
過熱・火災や事故の原因になります。また、変形や変色の原因になります。



- 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。

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・やけどの原因になります。



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

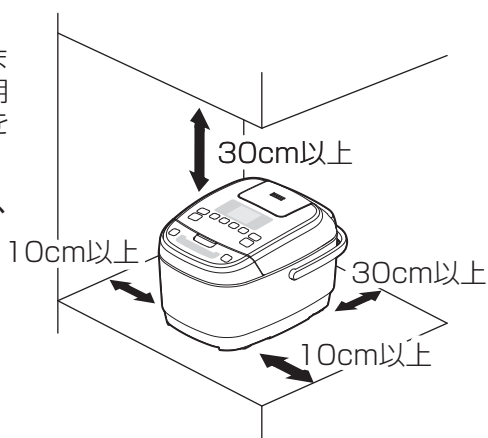
使用上の注意

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、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。
ふたや蒸気口セット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においを感じることがあります。
ご使用とともに少なくなります。
- 内ぶたと蒸気口セットは使用後毎回洗ってください。
- 内ぶたを取り付け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・白米以外のごはんは極力保温しない
 - ・ 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
- 硬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。



音について

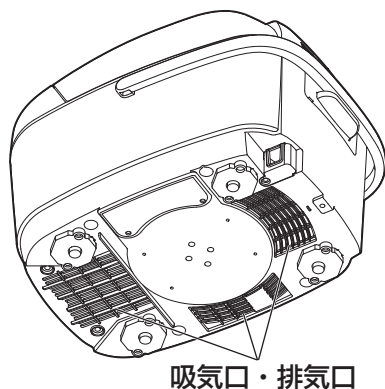
- ボタンを操作したときや炊き上がったときに音が鳴ってお知らせします。

各部の名称

■ 正面



■ 底面



■ 付属品

計量カップ



しゃもじ



■ 内部

内ぶた
内ぶたを取り付けないと、
ふたは閉まりません。

内ぶたパッキン
内ぶたパッキンは取り外
せません。

内ぶた取り外しレバー
内ぶたをロックします。
上側にスライドすると内
ぶたが外せます。

ふた温度センサー

蒸気口パッキン

取り付けつめ

フック

ふたを閉めるときに
ロックします。フック
ボタンで解除します。

外ぶた

蒸気口

底温度センサー

内釜

使用中・使用直後の内釜は高温に
なっていますので、直接手で触れ
ないように注意してください。

各部の名称 つづき

■ 操作パネル

メニューボタン・表示

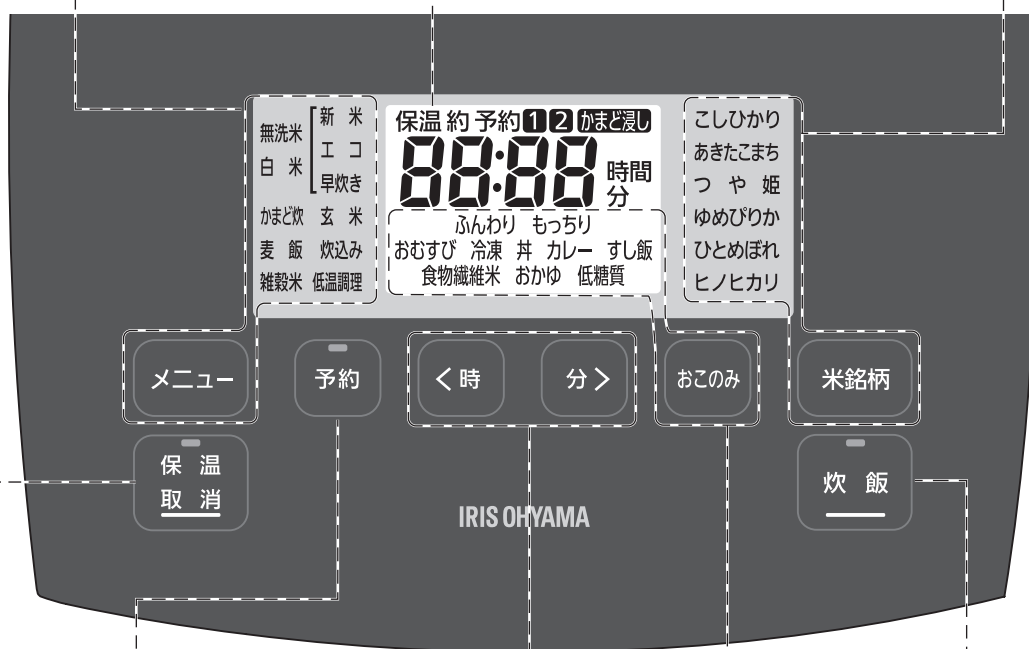
ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。(→P24)

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)(→P20)

表示部

(全表示の状態)
時計は24時間表示です。



予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと、予約モードになります。予約を確定するとランプが点灯します。(→P33)

おこのみボタン・表示

食感またはおこのみメニューを選択するときに使用します。(→P21)

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

時計や予約時刻の設定をするときに使用します。

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。

(→P28～32)



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。

(→P29、30)

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。

(→P35)

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。(→P35)

使用する前に

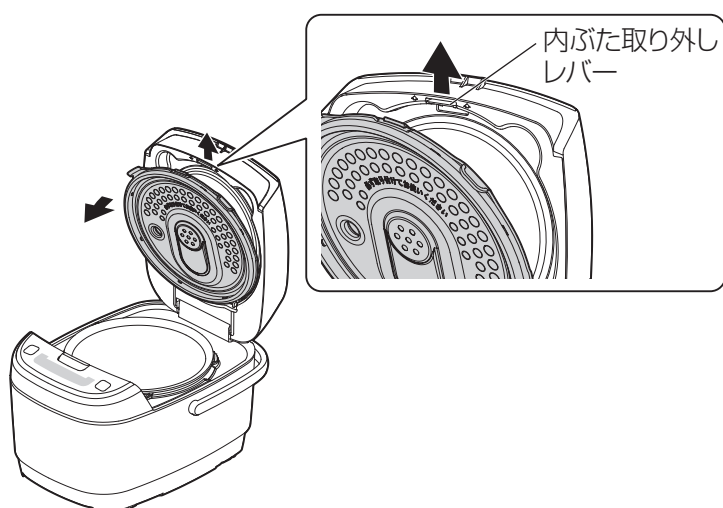
初めて使用するときは、梱包材を取り外し、内釜・内ぶた・蒸気口セット・付属品を洗ってから使用してください。(→P41～43「お手入れ」)

洗った後、内ぶた・蒸気口セットはしっかり取り付けてください。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

【取り外しかた】

内ぶた取り外しレバーを上を押して、内ぶたを持って手前に引っ張ります。



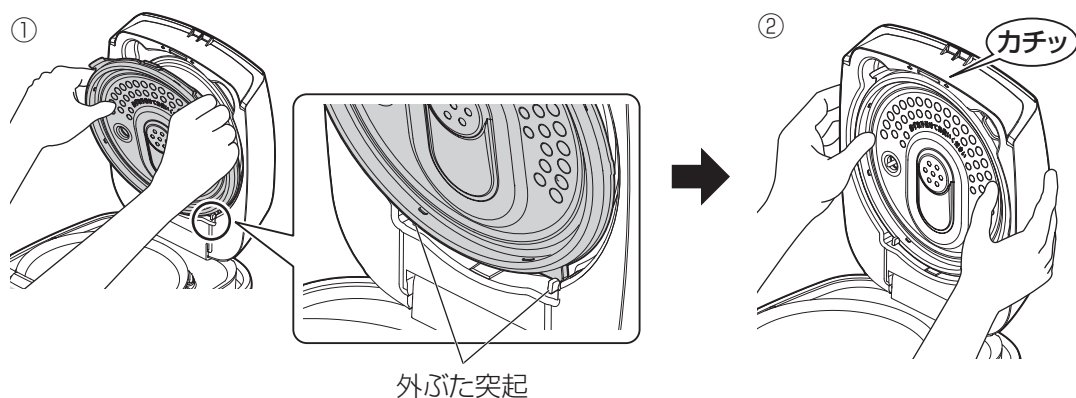
【取り付けかた】

①内ぶた下部の突起を外ぶた突起の奥側に差し込みます。

②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。

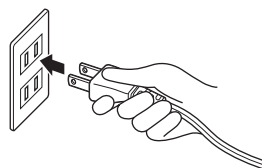
(「必ず取り付けてお使いください」の文字が読める向きにしてください。)



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> を2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>を押して、時刻を設定する

- ・ボタンを押し続けると早送りできます。
- ※ 時計は24時間表示です。

4 炊飯を押して、時刻を確定する

- ・保温/取消ボタンを押すと時刻設定を取り消し、設定前の時刻表示に戻ります。



内蔵電池について

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

使用する前に／時刻の合わせかた

おいしいごはんを炊くコツ

◆◆米について◆◆

米は、精米日の新しい、粒のそろった、つやのあるものを選びましょう。

- ・ 精米した米は時間経過で劣化が進みます。また、精米してから時間が経った米は割れたり、炊き上がりがパサついたりすることがあります。
- ・ おいしく食べられる期限は以下を目安にしてください。
夏：精米後2週間
冬：精米後2か月
- ・ 米は、密閉できる容器に入れて冷暗所（冷蔵庫など）に保管するとおいしさが長持ちします。

◆◆水について◆◆

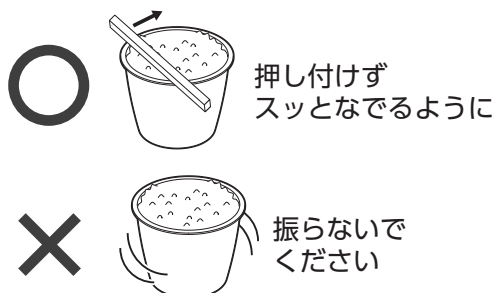
水は以下のものを使用してください。

- ・ pH9以下のもの
→アルカリイオン水などを使用すると、黄変したりべちゃつく原因になります。
- ・ 硬度100以下の軟水
→硬度が100以上の水を使用すると、ごはんがパサついたりかたくなったりすることがあります。
- ・ 5～35℃のもの

◆◆米の計量◆◆

必ず付属の計量カップを使い、計量カップを振らずに、すりきりで量ってください。

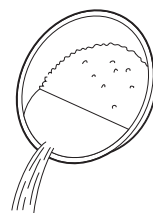
※ 計量米びつや市販の計量カップ（200mL）では正確に量れないことがあります。



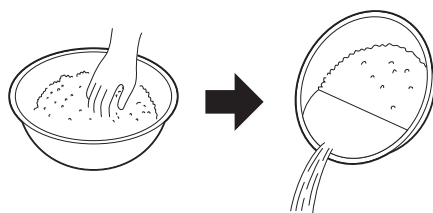
◆◆米の洗いかた◆◆

ゴシゴシこすり洗いをする必要はありません。かき混ぜるようにやさしく洗ってください。

- ① 最初は米全体が浸るように水をたっぷり入れ、すぐに水を捨てる。（お湯は使わないでください。）
→すぐに捨てないと、ぬか臭い水を米が吸ってしまうのでご注意ください。



- ② 同様に水を入れた後、米を軽くかき混ぜるように洗い、水を捨てる。

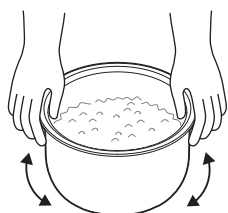


- ③ ②を3～5回くらい繰り返す。
→水が透明になるまで洗う必要はありません。

◆◆ 水の計量のしかた ◆◆

①米を平らにならす。

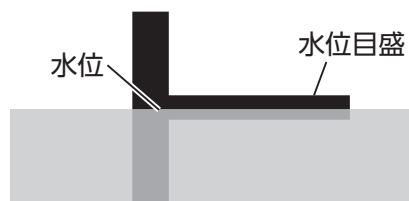
→内釜を回すように動かして、米が平らになるようにならしてください。



米を平らにならす

②内釜を平らな台にのせる。

③炊きたいメニュー・合数に合わせて、左右の水位目盛を見ながら線の中央に水位が合うようにセットする。



- 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)
- 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。
季節やおこのみで水加減してください。

◆◆ 炊飯する ◆◆

内釜の外側に水滴や米が付着していないか確認し、付着している場合は拭いて取り除いてください。

→付着物を取り除くことで底温度センサーがしっかり動作し、おいしく炊飯することができます。

◆◆ 炊き上がったら ◆◆

炊飯が完了したら10分以内にふたを開け、ごはんをほぐしてください。

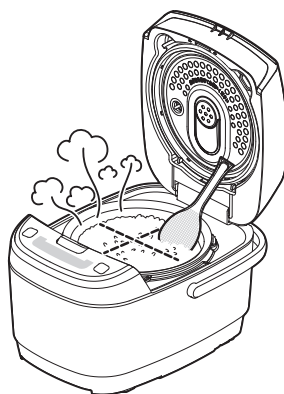
→熱いうちにしっかりほぐすことで適度に水分が飛び、ごはん全体が均一な仕上がりになります。

・ほぐしかた

①ごはんを十字に切って4等分にする。

②1/4ずつ切るようにほぐす。

※4等分することで、ほぐしやすくなります。



◆◆ 保温について ◆◆

ごはんの乾燥やべちゃつきを防ぐため、以下の保温はしないでください。

・少量を長時間保温

→少量のごはんを保温する際は内釜の中央に盛るようにごはんを集めてください。
(乾燥やべちゃつきが進みにくくなります)

・24時間を超える保温

→ごはんの乾燥や変色、べちゃつきや保温臭の発生が進むためしないでください。

・しゃもじを入れたまま保温

ごはんの炊きかた

■ 基本手順 (計量ボタンを使用しない炊飯)

1 付属の計量カップで米を計量する

- ・ 計量カップすりきりで1合です。
- ・ 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(1合)用
計量カップ

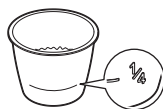


無洗米(1合)用
計量カップ

■ 麦(もち麦・押し麦)、雑穀の量りかた (白米 1 合あたりの場合)

※ 麦や雑穀は水加減をしてから、上にのせてください。

- ・ 麦(3割)
白米用計量カップの
1/4 の目盛に合わせて
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

メニュー		炊ける最大量
無洗米 白米	新米 エコ 早炊き	5.5 合
かまど炊		
玄米		3 合
麦飯		
炊込み		
雑穀米		

メニュー		炊ける最大量
おこのみメニュー	おむすび	5.5 合
	冷凍	
	丼	
	カレー	
	すし飯	3 合
	食物繊維米	
	おかゆ	1.5 合
	低糖質	2.5 合

2 米を洗う

- 1 ボウルに米を入れ、たっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる
- 2 新しく水をたっぷり入れ、指をたてて軽くかき混ぜるように洗い、水を捨てる
- 3 2を3～5回繰り返す

- ・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。

- ・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。

水位目盛一覧

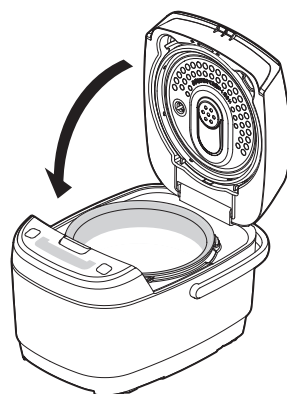
メニュー		水位目盛
無洗米 白米	新米	無洗米 白米
	エコ	エコ
	早炊き	無洗米 白米
かまど炊		
玄米		玄米
麦飯		麦飯
炊込み		無洗米 白米
雑穀米		麦飯 1割

メニュー		水位目盛
おこのみメニュー	おむすび	おむすび すし飯
	冷凍	無洗米 白米
	丼	おむすび すし飯
	カレー	
	すし飯	
	食物繊維米	無洗米 白米
	おかゆ	おかゆ
	低糖質	低糖質

ごはんの炊きかた つづき

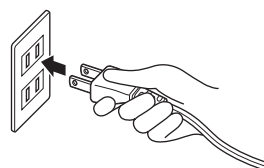
4 内釜をセットして、ふたを閉める

- ・ 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・蒸気口セット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** を押して、**メニュー**を選ぶ

- ・ ボタンを押すたびに、メニューが切り替わります。(選択しているメニューが点灯します。)

無洗米	新 米
白 米	エ コ
	早炊き
かまど炊	玄 米
麦 飯	炊込み
雑穀米	低温調理

【例：メニュー／無洗米（標準）】

無洗米	新 米	6:00	こしひかり あきたこまち つ や 姫 ゆめぴりか ひとめぼれ ヒノヒカリ
白 米	エ コ		
	早炊き		
かまど炊	玄 米		
麦 飯	炊込み		
雑穀米	低温調理		

- ・ 電源プラグを抜いても、選んだメニューが記憶されます。



お買い上げ時は**無洗米／エコ**メニューに設定されています。おこのみに合わせてメニューを選んでください。

7

炊 飯

を押して、炊飯を開始する

- 炊飯ランプが点灯し、炊き上がりまでの残り時間が表示されます。



- 炊飯中はハンドルを必ず後ろに倒してください。

炊 飯

点灯



8

炊き上がり

炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。

- 保温ランプが点灯し、「保温」と炊き上がりからの経過時間が表示されます。

- 保温は24時間以上しないでください。



ポイント

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、仕上がりを良くします。
おかゆは、全体を軽く混ぜて5分ほど置いてからお召し上がりください。

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

保 温
取 消

点灯



ごはんの炊きかた

ごはんの炊きかた つづき

■ 米銘柄を選ぶ

無洗米/白米の標準(新米・エコ・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。

米銘柄 を押して、米銘柄を選ぶ

- ・ ボタンを押すたびに、銘柄が点灯表示し、6種類の銘柄と標準を順番に選べます。(銘柄表示が全て消灯しているときに標準です。)

→米銘柄にない銘柄については、P 26「米銘柄選択表」を参考にして選んでください。米銘柄選択表にない銘柄やブレンド米は、標準で炊飯してください。

※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、ブザーが鳴り、米銘柄を選ぶことはできません。

※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。

【例：無洗米(標準) / 米銘柄・標準】

無洗米	新米	こしひかり
白米	エコ	あきたこまち
	早炊き	つや姫
かまど炊	玄米	ゆめぴりか
麦飯	炊込み	ひとめぼれ
雑穀米	低温調理	ヒノヒカリ

【例：無洗米(標準) / 米銘柄・つや姫】

無洗米	新米	こしひかり
白米	エコ	あきたこまち
	早炊き	つや姫
かまど炊	玄米	ゆめぴりか
麦飯	炊込み	ひとめぼれ
雑穀米	低温調理	ヒノヒカリ

■ おこのみ

無洗米・白米のごはんの食感をおこのみに調節したり、食べかたに合わせておこのみの炊き分けができる機能です。食感は、**無洗米・白米**の標準(新米・エコ・早炊き 消灯)を選んでいるときに設定することができます。

1

おこのみ を押す

2

【無洗米(標準)・白米(標準)を選択している場合】

- ボタンを押すと**ふんわり**が点滅します。

〈時〉・〈分〉を押して、おこのみの食感を選んでください。

ふんわり	やわらかく、ふんわりとした食感のごはんができます。
もちり	弾力があり、もちもちとした食感のごはんができます。

※しゃっきりと粒立ちの良いごはんを炊きたい場合は、**かまど炊**メニューで炊飯してください。

- もう一度 **おこのみ** ボタンを押すと**おむすび**が点滅し、おこのみメニューを選べるようになります。

〈時〉・〈分〉を押して、選んでください。

※ふんわり・もちり以外のメニューを選ぶと、メニューや米銘柄の設定は無効になります。ふんわり・もちりを選ぶと設定できるようになります。



ごはんの炊きかた

【かまど炊を選択している場合】

- ボタンを押すと以下のように切り替わります。

かまど浸し → おむすび
↑ 消灯 ↓

かまど浸し	実際のかまど炊きでの浸し工程を再現し、 かまど炊(標準) よりうまみを引き出したごはんができます。浸している時間が長いので、炊き上がりまでの時間が長くなります。
-------	---

「かまど浸し」表示



※**おむすび**が点滅している場合は、〈時〉・〈分〉を押すと、おこのみメニューを選べます。選べるメニューはP22を参照してください。

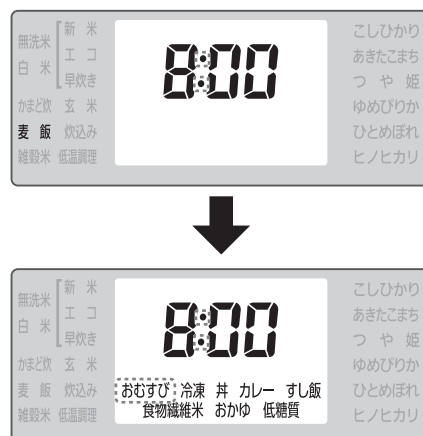
ごはんの炊きかた つづき

【無洗米（標準）・白米（標準）以外を選択している場合】

- ・ ボタンを押すとおこのみメニューが表示され、**おむすび**が点滅します。

（選択していたメニューは取り消されます。）

＜時＞・＜分＞ を押して、おこのみメニューを選んでください。



■ おこのみメニューについて

※炊き上がりまでの時間はP27を参照してください。

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、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ったり、ごはんがぬるく感じたりすることがあります。 ・ 全体をよくほぐしてからお召し上がりください。
おかゆ	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。
低糖質	糖質を抑制したごはんができます。 ・ 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。 ※ 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。その後は糖質抑制できません。

■ 保温について

● 保温は24時間以上しないでください。

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時間以上の保温は極力せずに、ラップで包み、冷凍庫での保存をおすすめします。

● 低温調理は保温になりません。

● 炊込みごはんや調味料入りのごはんは、保温しないでください。(乾燥・変色・においの原因)

● おかゆは、でき上がったら極力長時間保温せず、取り出してください。(のり状や水っぽくなる原因)

● しゃもじを入れたまま保温しないでください。(においの原因)



ポイント

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ エコメニューで炊飯したときは、保温温度がやや低くなり、長時間の保温に適しません。
保温中(エコメニュー炊飯後)に**保温／取消**ボタンを3回押すと、通常保温になります。
1回押す→保温停止、 2回押す→エコ炊飯設定の解除、 3回押す→通常保温の開始

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、電源プラグを抜いたりして、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

を1回押す

- ・ 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

を2回押す

- ・ 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

を押す

- ・ 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

を押す

- ・ 操作が取り消されて初期設定(無洗米の標準)に戻ります。

ごはんの炊きかた つづき

■ メニューについて

押して
選択

メニュー

新米	こしひかり
エコ	あきたこまち
早炊き	つや姫
かまど炊	ゆめぴりか
玄米	ひとめぼれ
麦飯	ヒノヒカリ
雑穀米	
低温調理	

無洗米 白米	(標準)	おこのみボタンでごはんの食感を選べます。 また、米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。 (→ P20 ~ 22)
	新米	新米のつやとみずみずしさを引き出す炊き方で炊き上げます。 米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。(→ P20)
	エコ	少ない消費電力で炊き上げます。 工場出荷時の設定は、無洗米 / エコです。 消費電力の比較：白米 / 214.2Wh、白米(エコ) / 187.1Wh 通常のメニューに比べてかために炊き上がります。 かたく感じるときは、以下の方法をお試しください。 ・あらかじめ米を浸してから炊飯する ・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。
	早炊き	標準炊飯より短い時間で炊き上げます。 少しかために炊き上がります。
かまど炊		かまど炊きのような、粒立ちの良いごはんが炊けます。
玄米		・ 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後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。

炊込み	・ 米は、白米または無洗米を使用してください。 ・ 最大炊飯量は3合までにしてください。 ・ 調味料はよくかき混ぜてから加えてください。 ・ 米を入れた後に、調味料と水を合わせて合数の目盛まで入れ、内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、水加減した後に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。
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が異なります。おこのみに合わせて水加減で調節をするか、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。
低温調理	P36 ～ 38 をご覧ください。

ごはんの炊きかた つづき

■ 米銘柄選択表

米銘柄選択表にない銘柄やブレンド米は、**標準**で炊飯してください。

	銘柄	米銘柄ボタン選択
あ行	あいちのかおり	こしひかり
	あきさかり	あきたこまち
	あきたこまち	あきたこまち
	秋の詩	あきたこまち
	あきほなみ	ヒノヒカリ
	あさひの夢	ゆめぴりか
	いちほまれ	ヒノヒカリ
	いのちの唄	こしひかり
	おいでまい	ヒノヒカリ
	おぼろづき	ゆめぴりか
か行	キヌヒカリ	あきたこまち
	きぬむすめ	ひとめぼれ
	きらら397	こしひかり
	銀河のしずく	つや姫
	くまさんの力	ヒノヒカリ
	元気つくし	ひとめぼれ
	こしいぶき	こしひかり
	こしひかり	こしひかり
	金色の風	ゆめぴりか
さ行	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	ひとめぼれ
	ささ結	つや姫
	新之助	こしひかり
	青天の霹靂	ヒノヒカリ

	銘柄	米銘柄ボタン選択
た行	だて正夢	ゆめぴりか
	つがるロマン	あきたこまち
	つや姫	つや姫
	天のつば	ひとめぼれ
	とちぎの星	ヒノヒカリ
な行	なすひかり	ヒノヒカリ
	ななつぼし	ゆめぴりか
	にこまる	ひとめぼれ
	仁多米	こしひかり
は行	はえぬき	つや姫
	ハツシモ	つや姫
	ハナエチゼン	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
	富富富	こしひかり
ま行	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
や行	雪若丸	あきたこまち
	夢しずく	ヒノヒカリ
	夢つくし	あきたこまち
	ゆめぴりか	ゆめぴりか

■ 炊き上がり時間の目安

			炊飯時間の目安	
メニュー	無洗米／白米	標準		約50～70分
		米銘柄	こしひかり	約50～70分
			あきたこまち	約55～70分
			つや姫	約55～70分
			ゆめぴりか	約50～70分
			ひとめぼれ	約55～70分
			ヒノヒカリ	約55～70分
		ふんわり		約55～75分
		もっちり		約55～75分
		新米		約50～70分
		エコ		約50～75分
	早炊き		約40～45分	
	かまど炊	標準	約50～70分	
		かまど浸し	約85～100分	
	玄米		約70～80分	
	麦飯		約60～75分	
	炊込み		約55～65分	
雑穀米		約60～75分		
おこのみメニュー	おむすび		約45～60分	
	冷凍		約60～70分	
	丼		約50～65分	
	カレー		約50～60分	
	すし飯		約55～70分	
	食物繊維米		約160～180分	
	おかゆ		約60～75分	
	低糖質		約65～75分	

上記は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・季節・室温・水温・水加減などによって変動します。

ごはんの炊きかた

量り炊き

計量ボタンを使用して、量り炊きができます。
できるメニューは以下の表でご確認ください。

メニュー		炊飯容量
無洗米・白米（新米・エコ・早炊きを含む）、かまど炊		0.5～5.5合
玄米		0.5～3合
おこのみ メニュー	おむすび、冷凍、丼、カレー、すし飯	0.5～5.5合
	食物繊維米	0.5～3合
	低糖質	0.5～2.5合
麦飯、炊込み、雑穀米、おかゆ		できません

（1合=150gで計算、玄米のみ1合=140gで計算）

- 量り炊きするときは、洗米する前の米を使ってください。
→米が水にぬれた状態で計量すると、適正な水の量になりません。
- 各計量中は、本体を押さえたり台を揺らしたりしないでください。正確に計量できません。

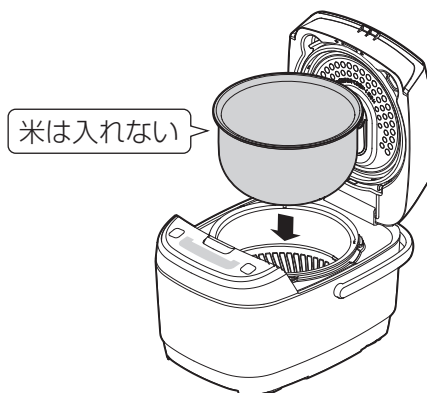
●炊飯器を水平で凹凸のない安定した硬い台の上に置いて計量を行ってください。
また、炊飯器の下に敷物を敷かないでください。
引き出し式の台など、不安定な場所では、正確に計量できません。

1 電源プラグを接続し、メニュー（米銘柄・おこのみ）を設定する

- メニュー（米銘柄・おこのみ）については、P18～22をご覧ください。

2 空の内釜をセットする

- ふたは閉めないでください。



3

計 量 を押す

計量ランプが消灯し、0gを表示します。

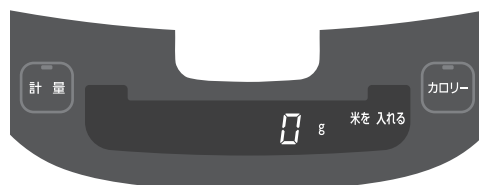
- ・必ず、空の内釜をセットした状態で計量ボタンを押してください。

※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。



ポイント

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。



4

洗米する前の米を内釜に入れる

米を内釜に入れると米の重量が表示されます。

- ・量り炊き可能な量を入れると、計量ランプが点灯します。



ポイント

米は必ず洗米する前に量ってください。水にぬれた状態では、適正な水の量になりません。

※量り炊き可能な量を超えて米を入れると、ブザーが鳴り、減らすが表示されます。減らすが消えるまで米を減らしてください。



量り炊き

量り炊き つづき

5

米を量り終わったら、もう一度 **計 量** を押す

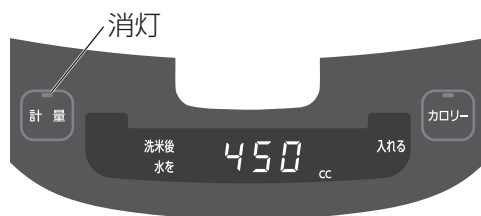
必要な水量が表示されます。設定したメニュー（銘柄・おこのみ）に応じて必要な水量が調整されます。

- 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。



ポイント

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、**保温／取消**ボタンを押して、最初からやり直してください。



6

内釜を取り出し、米を洗う

- 1 たっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる
- 2 新しく水をたっぷり入れ、指をたてて軽くかき混ぜるように洗い、水を捨てる
- 3 2を3～5回繰り返す

- ・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、洗ったあとにザルなどに入れて放置したりすると、米が割れることがあります。米が割れると適正な水の量を量れず、うまく炊けないことがあります。
- ・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 洗米後の米が入った内釜をセットし、水加減する



ポイント

無洗米以外は、水加減する前に必ず洗米してください。



水を加えていくと量の数値が減少します。
水を加えて最適な量に達すると、ブザーが鳴ってOKが表示されます。



ポイント

水はゆっくり、少しずつ加えてください。
一気に加えると計量が追いつかず、最適な量を超える場合があります。



※ 水を加えすぎたときは、ブザーが鳴り続け、**減らす**が表示されます。表示にしたがって水を減らしてください。



量り炊き

量り炊き つづき

8

ふたを閉め、**炊 飯** を押して、炊飯を開始する

- ・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。



9

炊き上がり

炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。

- ・保温ランプが点灯し、「保温」と炊き上がりからの経過時間が表示されます。

●保温は24時間以上しないでください。



ポイント

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、仕上がりを良くします。

おかゆは、全体を軽く混ぜて5分ほど置いてからお召し上がりください。

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



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。
→工場出荷時は、**予約①**は6:00・**予約②**は18:00に設定されています。
- ・ 早炊き・炊込み・低温調理は予約できません。

※ 現在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。(→P13)

1 P16～31を参照し、基本手順(手順1～6)・量り炊き(手順1～7)まで進める

2 **予約**を押して、**予約①**か**予約②**を選ぶ

- ・ ボタンを押すごとに、切り替わります。



- ・ **予約①**または**予約②**が点滅します。
- ※ 予約を取り消すときは、**保温／取消**ボタンを押してください。



■ 予約時刻の変更する場合

<時・**分>**を押して、時刻を変更する

- ・ 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。

予約炊飯 つづき

3

炊飯

を押して、予約を開始する

- 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

・分>

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

点灯



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。



ポイント

炊き上がりまでの時間が短すぎると、予約設定後すぐに炊飯を開始する場合があります。

メニュー	予約可能時間
食物繊維米	炊き上がりの約3時間前～
その他予約可能なメニュー	炊き上がりの約1時間40分前～

カロリー計量のしかた

カロリーボタンを押すと、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。

- カロリー計量する場合は、炊飯器を水平で凹凸のない安定した硬い台の上に置いて行ってください。不安定な場所では、正確に計量できません。
- 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。
- 計量中は本体を押さえたり、台を揺らしたりしないでください。

炊飯のモードによって、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（新米、エコ、早炊き）、かまど炊、おむすび、冷凍、丼、カレー、すし飯、食物繊維米	168kcal／100gあたり
おかゆ	71kcal／100gあたり
玄米	165kcal／100gあたり
低糖質	137kcal／100gあたり
麦飯、炊込み、雑穀米、低温調理	計量できません。

1

カロリー を押す

現在の状態を計量して、**0kcal**を表示します。
※ カロリー計量は保温中のみ使用できます。



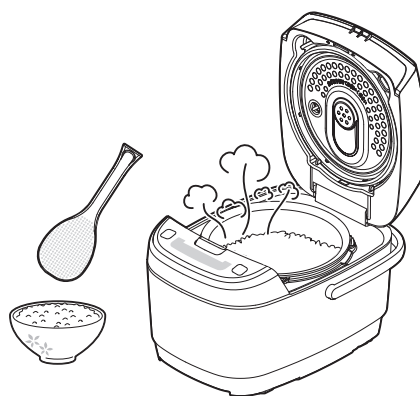
2

ごはんをよそう

- ・ 2杯目をよそうときは、**カロリー**ボタンを押して、再度**0kcal**を表示してからよそってください。
- ※ 1分以上放置すると、表示は消え、再びボタンを押すと、最初からやり直しになります。ごはんを茶わんにつぎ足す場合は、1分以内に行ってください。
- ※ 電源を切ったりした場合でも、再び保温を開始すると、カロリー計量することができます。

表示の切り替え

計量ボタンで、**重量表示⇔カロリー表示**が切り替わります。



低温調理



注意

低温調理では高温による殺菌ができないため、調理方法を誤ると食中毒を起こすおそれがあります。調理の際は、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。
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用するチャック付きの密封袋は毎回新しいものを使用してください。
- 調理時は、直接手で食材に触れないでください。
- 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。
- 使用する水・食材・環境の温度が低いと、加熱温度が十分に上がらない場合があります。加熱温度に不安があるときは、仕上がりを見て追加加熱をしてください。
- 調理後は粗熱を取った後90分以内にお召し上がりいただくか、冷蔵保存をしてお早めにお召し上がりください。常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。
- 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。
- 調理時・保存時は、菌が繁殖する5～55℃の温度帯は避けてください。

食中毒菌等の死滅条件

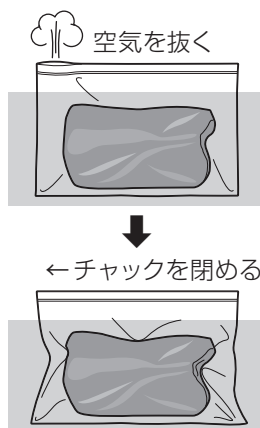
細菌等	温度と加熱時間
腸管出血性大腸菌	75℃ 1分
カンピロバクター	75℃ 1分
サルモネラ属菌	75℃ 1分
リステリア	65℃ 数分
ノロウイルス	85～90℃ 90秒間以上

内閣府 食品安全委員会 広報誌「食品安全」第50号より引用
http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index_back_number_50.html

1

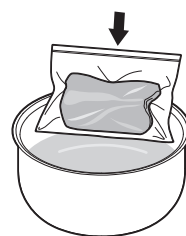
内釜に材料を入れる

- ・食材はあらかじめ室温に戻し、調味料と混ぜ合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。



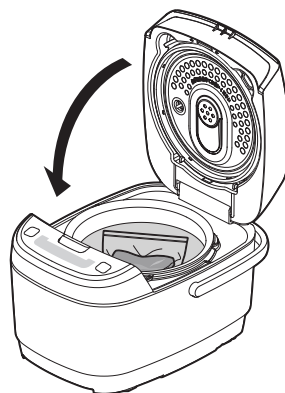
2 内釜に水を入れ、食材を入れる

- 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。



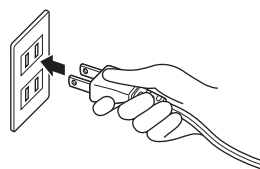
3 内釜を本体にセットし、ふたを閉める

- 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・蒸気口セットがしっかり取り付けてあることを確認してください。



4 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。



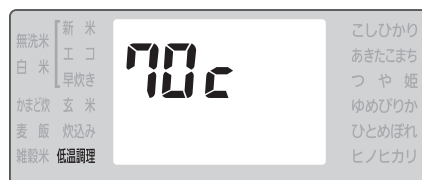
5 メニューを押して、低温調理を選ぶ

- ボタンを押すたびに、メニューが切り替わります。



6 <時>・<分>を押して温度を設定する

- 設定できる温度は、40～75℃です。設定は5℃単位です。



低温調理 つづき

7

予約 を押し、**<時>**・**<分>** を押して時間を設定する

- 設定できる時間は、10分～8時間です。
設定は10～60分：10分単位
60～120分：30分単位
120分～8時間：1時間単位
- ※ ボタンを押し続けると早送りできます。



予約 を押すたびに、温度と時間の設定画面が切り替わります。

8

炊飯 を押して、開始する

- 炊飯ランプが点灯します。
- 調理温度に達した後、設定時間のカウントダウンが始まります。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。

- 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。
- 低温調理したものは保温しないでください。



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 (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
しょうゆ	大さじ1 ¹ / ₂
酒	大さじ1 ¹ / ₂
和風顆粒だし	大さじ1 ¹ / ₂

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、調味料と水で無洗米 白米の水位目盛3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び、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、調味料が多すぎるときも、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 (1合分)

米	1合
鶏むね肉	80g
鶏がらスープの素	大さじ1 ¹ / ₂

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、水をおかゆ 全の水位目盛1まで入れる。鶏がらスープの素を加えてよく混ぜ、ふたを閉める。

3 おこのみボタンでおかゆを選び、炊飯ボタンを押す。

4 炊き上がったら、盛り付けて、鶏むね肉をのせる。

クッキングガイド

手まり寿司

使用メニュー：すし飯



作りかた

- 1** 洗米した米を内釜に入れ、水をおむすびすし飯の水位目盛3まで入れて、ふたを閉める。
- 2** おこのみ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** すし飯を直径4cmくらいに丸める。
- 6** 丸めたすし飯に具をのせ、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、おこのみで飾り付ける。

材料 (3合分)	
米	3合
具材	おこのみ
合わせ酢 (混ぜておく)	
酢	大さじ5
砂糖	大さじ3 ¹ / ₂
塩	小さじ1

お手入れ

● 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・本体が十分冷めてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

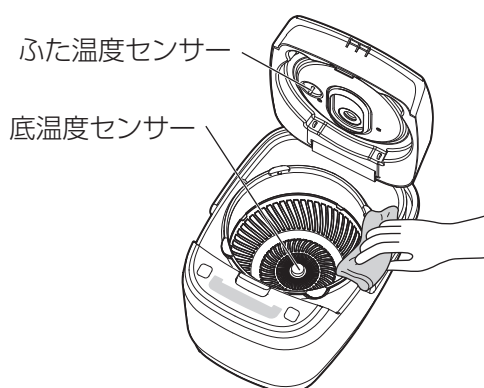
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- 汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- こびりついた汚れなどを落とす際に、刃物やかたいものなどを使用しないでください。

■ 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

- ・ ごはんつぶなどのこびりつきなどがある場合は、取り除いてください。

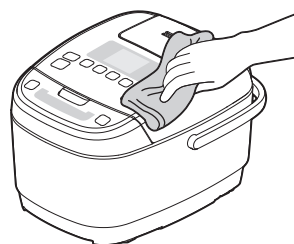
- ふた温度センサーや底温度センサーに米つぶや汚れがついていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにして使用してください。



■ 本体 (外側)

よく絞ったふきんで拭く

- ※ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたやわ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。



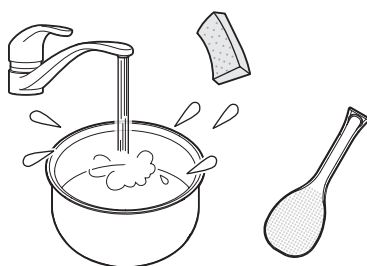
お手入れ つづき

■内釜・しゃもじ

やわらかいスポンジなどで洗い、水で流す

- ・ 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。

※ 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。



ポイント

内釜の汚れが落ちにくいとき・炊込みごはんや調理後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

- ・ やわらかいスポンジなどを使用してください。
- ・ 洗った後はよく乾かしてください。

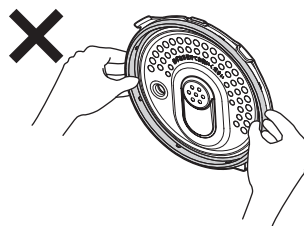
■内ぶた

やわらかいスポンジなどで洗い、水で流す

- ・ 内ぶた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。
- ・ 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。

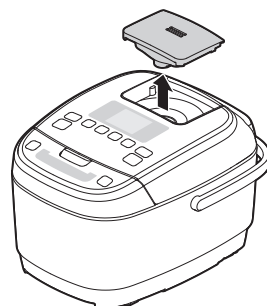
※ 内ぶたの取り付けかた・取り外しかたについては、P12を参照してください。



● 内ぶたパッキンは取り外せません。

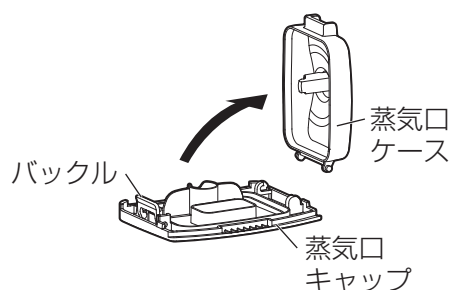
■ 蒸気口セット

- 1 蒸気口セットをふたから取り外す
- 上に引いて取り外してください。

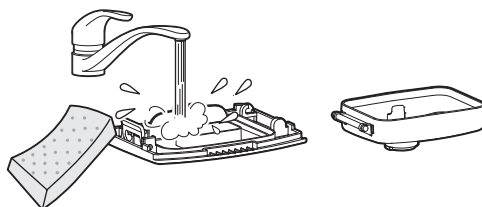


- 2 バックルを開け、蒸気口セットを外す

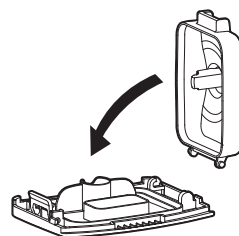
● 蒸気口キャップのパッキンと蒸気口ケースに付いている蒸気口弁は、取り外さないでください。無理に取り外すと変形したり破損したりして、元に戻せなくなるおそれがあります。外れてしまった場合は、確実に取り付けてください。(→P8)



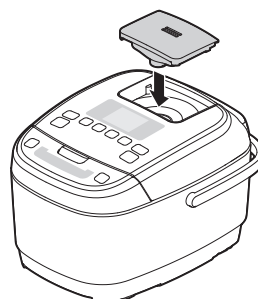
- 3 やわらかいスポンジなどで水洗いする
- 洗った後はよく乾かしてください。



- 4 蒸気口セットを組み立てる



- 5 蒸気口セットをふたに取り付ける
- まっすぐ上から押し込んでください。



お困りのときは

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、下記の点を確認してください。

こんなとき	ご確認いただきたいこと
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。
ふたが閉まらない	● 内ぶたが取り付けられていないとふたが閉まらないしくみになっています。 → 内ぶたを取り付けてください。
ごはんがかたい ごはんがやわらかい	● 米の量は正しいですか？（量り炊きを使用していないとき） → 計量カップを使い、すりきりで量ってください。（→P14）
	● 水の量は正しいですか？ ・ 量り炊きの場合 → 正しい手順で水の量を量ってください。（→P28～31） ・ 量り炊きをしない場合 → 内釜の水位目盛に合わせて正しく水加減してください。（→P15）
	● メニューは正しいですか？ → 炊飯するものに合ったメニューを選んでください。（→P18）
	● エコ・早炊き・かまど炊メニューで炊飯するとごはんがかたく炊き上がることがあります。 → 通常のメニューで炊飯するか、水の量を調節してください。
	● 吸水済みの米を炊くとやわらかくなることがあります。 → 早炊きメニューで炊飯してみてください。
	● 内ぶた・蒸気口セット（パッキン含め）が正しく付いていますか？ 取り付け忘れていませんか？ → 内ぶた・蒸気口セットを正しく取り付けてください。
	● 炊飯している場所の標高が高くありませんか？ → 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）があると正常に加熱されないことがあります。異物がある場合は取り除いてください。（→P41「お手入れ」）
	● 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ります。 → 米銘柄や食感を選んで調節してください。（→P20、21） → 新米の場合は、メニューで 新米 を選んでください。（→P18）
炊き込みごはんが うまく炊けない	● 食物繊維米メニューで炊飯していませんか？ → 食物繊維米の特性でかたく感じる場合があります。
	● 調味料が下のほうに沈んでいるとうまく炊けないことがあります。 → 具材をのせる前に、水と調味料を内釜の底からしっかりと混ぜてください。

こんなとき	ご確認いただきたいこと
ごはんにむらがある 仕上がりが悪い	● ごはんのほぐしかたが不十分ではありませんか？ →炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。(→P15、19)
白い膜ができる	● 米のでんぷん質が膜状になったものです。 →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	● 水の量が少ない。 →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。(→P14、17)
	● エコ・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ります。 →標準で炊飯してみてください。
	● 麦を混ぜて炊いていませんか？ →麦が入っているとおこげができやすくなります。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ていませんか？ →麦飯は予約炊飯をすると、おこげが濃くなる場合があります。
ごはんがぬるい	● 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場合がありますが、食物繊維米の特性です。異常ではありません。
炊飯中に ふきこぼれる	● 水が多すぎる。 →水の量を正しく量ってください。
	● 洗米が不十分でぬかが残っている。 →ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→P14、17)
	● おかゆをおかゆ以外のメニューで炊いている。 →必ずおかゆメニューで炊いてください。(→P21、22)
水がはじけるような 音がする	● 内釜の外側や本体の内側に付いた水滴が加熱されて音が出ることがあります。 →内釜をセットする前に水滴を拭き取ってください。
炊飯中に「ブーン」 または「ジー」 という音がする	● 「ブーン」：冷却ファンが回る音です。「ジー」：内釜が共振する音です。 →異常ではありません。そのままご使用ください。

お困りのときは つづき

こんなとき	ご確認くださいこと
炊飯ができなかった	● 炊飯の途中で電源プラグが抜けていませんか？
	● 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。(→P33)
予約炊飯が設定できない	● 予約できないメニューを選んでいる。 →メニューをご確認ください。(→P33)
	● 予約した時間が炊き上がりまでの時間より短い。 →予約した時間が炊き上がりまでの時間より短い場合は、予約炊飯にならず、すぐに炊飯を開始します。(→P34)
ごはんがこびりつく	● 少量のごはんを長時間保温している。 →保温は24時間以上しないでください。保温時間が長くなる場合は、ラップなどに包んで冷凍保存してください。
	● やわらかいごはんはこびりつきやすくなります。 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ったままになっていませんか？ →保温は24時間以上しないでください。保温時間が長くなる場合は、ラップなどに包んで冷凍保存してください。
	● 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。(→P14、17)
	● 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炊飯には向きません。 →軟水を使ってください。
	● 麦を混ぜて炊いていませんか？ →麦飯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。
	● ふたが開いていませんか？ ふたが開いていると適切に保温ができません。
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くなります。通常のメニューで炊飯してみてください。
食感の調節(ふんわり・もちり)が設定できない	● 無洗米・白米の標準(新米・エコ・早炊き 消灯)時のみ、食感の調節(ふんわり・もちり)が設定できます。

こんなとき	ご確認くださいこと
量り炊きができない	● 麦飯・炊込み・雑穀米・おかゆは、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。
量り炊きでうまく炊けない 重量が安定しない	● め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。(→P29)
	● 最初に計量ボタンを押すときに、内釜がぬれていたり、米が入っていたりすると、適正な水の量になりません。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。(→P29)
	● 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。(→P30)
	● 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、硬い場所で炊飯してください。
	● 計量時に手で押さえたり、炊飯器がゆれていたりすると、計量が正確にできず、炊飯がうま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、もしくは多すぎると水計量できません。 →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。(→P29)
カロリー計量がうまくできない	● ごはんをよそうときに手で押さえたり、炊飯器がゆれていたりすると、計量が正確にできず、カロリー計量がうまくできません。ごはんをよそう前後には、炊飯器に触れたり、揺らしたりしないでください。
	● シャもじなどが内釜に入っている。 →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。
	● 保温を停止していませんか？ →カロリー計量は保温中のみできます。

お困りのときは つづき

こんなとき	ご確認ください
時刻設定ができない	● 炊飯中・保温中・予約中ではありませんか？ →炊飯中・保温中・予約中以外のとき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 電源プラグが抜けているとき、時計が表示されない	● 内蔵電池が消耗しています。 →電源プラグを接続して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。
炊飯中に停電した	● 停電から復帰すると炊飯が止まった時点から引き続いて炊飯します。 停電している時間が長くなるとうまく炊けず、食味に影響が出る場合があります。
表示部がくもる	● 本体内部に水分が入ると、蒸気が発生し表示部がくもることがあります。 →内釜の外側・本体の内側の水滴を拭き取ってからセットしてください。
	● 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ることがあります。 →使用にともなって、くもりは取れてきますが、くもりがひどくなったり、長期間つづくようであれば、製品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。
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場合がありますが、使用にともなって少なくなります。

こんな表示が出たときは

こんなとき	ご確認くださいこと
保温中 時間が点滅する	● 保温時間が24時間を経過すると表示部の「24」が点滅します。 →保温／取消ボタンを押して、保温を止めてください。 保温は24時間以上しないでください。
動作しない エラー表示 [4]	● 内釜が入っていない。 →電源プラグを抜き、内釜が入っているか確認してください。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 E7、E9 U01	● 内部の異常温度を検知した。 →電源プラグを抜き、しばらく待って本体が冷めてから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 上記以外の エラー表示 [7]、[0]	● 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。

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)		1130W
炊飯容量 (最大)	無洗米/白米/新米/エコ/早炊き/かまど炊/ おむすび/冷凍/丼/カレー /すし飯	1.0L (5.5合)
	玄米/麦飯/炊込み/雑穀米/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	0.45L (2.5合)
区分名※1		B
蒸発水量※1		41.2g
年間消費電力量※1		92.9kWh /年
1回あたりの炊飯時消費電力量※1		187.1Wh
1時間あたりの保温時消費電力量※1		17.3Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※1		0.72Wh
1時間あたりの待機時消費電力量※1		0.6Wh
製品寸法		幅266×奥行360×高さ231mm
質量		4.85kg
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。白米のエコメニューで計測。

※ お買い上げ時はエコメニューに設定されています。おこの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、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。

IHジャー炊飯器 ICA50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 本体 ※消耗品 (付属品など) を除く：お買い上げ日より1年間 内釜内面コーティング：お買い上げ日より3年間	
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およ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かぎりです。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および損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障および損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障および損傷
 - ④ 一般家庭用以外（例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および損傷
 - 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および損傷
 - 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）、およ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.irishohyama.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
(通話料無料)

アイリスコール 0120-311-564

9:00～17:00 (年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関する
お問い合わせ
(通話料無料)

修理専用コール 0800-170-7070

9:00～17:00 (年末年始・会社都合による休日を除く)

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。

水計量炊飯のしかた

水平で凹凸のない安定した硬い台の上で使用してください。
不安定な場所では正確に計量できません。

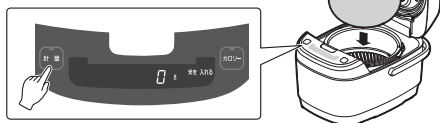
1 メニュー(米銘柄・おこのみ)を設定する

- 計量炊飯ができるときは、計量ランプが点灯します。



2 ふたを開け、空の内釜をセットして、計量ボタンを押す

- 計量ランプが消灯し、0gが表示されます。



3 洗う前の米を入れる

- 計量ランプが点灯し、米の重量が表示されます。

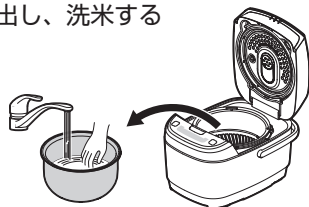


4 もう一度計量ボタンを押す

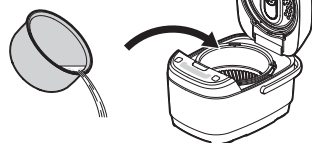
- 必要な水量が表示されます。



5 内釜を取り出し、洗米する



6 水をよく切り、洗米後の米を入れたまま、内釜を戻す

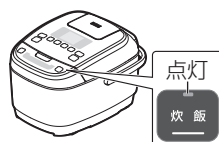


7 OKが表示されるまで水を入れる



- OKが表示されたら適量です。

8 ふたを閉めて、炊飯ボタンを押す

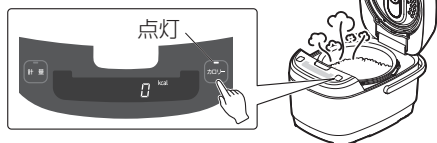


カロリー計量のしかた

水平で凹凸のない安定した硬い台の上で使用してください。
不安定な場所では正確に計量できません。

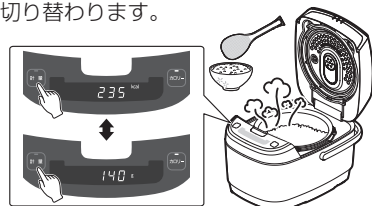
1 カロリーボタンを押す

- Okcalが表示されます。



2 ごはんをよそう

- 茶わんによそった分のカロリーが表示されます。計量ボタンで、重量表示↔カロリー表示が切り替わります。



2杯目をよそうときは、カロリーボタンを押して、再度Okcalを表示させてからよそってください。

このたびは、お買い上げいただきありがとうございます。

内ぶたについての注意

- 内ぶたを取り付けていないと、炊飯器の内釜は閉まりません。
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。

●内ぶたパッキンのお手入れのしかた

- ・台所用中性洗剤をつけたスポンジを、パッキンに軽く押し付けたまま、パッキンに沿って2～3周させ、洗ってください。
- ・パッキンの内側と外側を洗ってください。スポンジで洗った後は、水でよく洗い流してください。

低温調理についての注意



低温調理を行う際は、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。
- ・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、調理に使用する密閉袋は毎回新しいものを使用してください。
- ・密閉袋に入れるときは、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、早めに食べきってください。
- ・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、十分に注意してください。
- ・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。

炊飯メニューについて

お買い上げ時は、エコメニューに設定されています。
おこのみによってメニューを変更してください。

エコ：消費電力を抑えて炊飯します。

- ・通常のメニューに比べてかために炊き上がります。
- ・ふたを開けたときに、内釜の後ろに水がたまることがあります。ふきんなどで拭き取ってください。

無洗米・白米

- ・エコメニューよりふっくらとつやのあるごはんが炊き上がります。

ふきぼれについて

- おかゆをおかゆメニュー以外で炊飯すると、ふきこぼれることがあります。
- 洗米不足の白米を炊いたり、米の量に対して米を入れすぎたりすると、ふきこぼれることがあります。
- 無洗米は、水が白くにごることがあり、そのまま炊飯するとふきこぼれたり、焦げができたりする可能性があります。
水が白くにごるときは、1～2回軽くすすいでください。

表示部のくもりについて

長期間使わなかったり、本体内部と室温に温度差があると、表示部がくもることがあります。表示部がくもる場合は、以下の点を確認してください。

■内釜の外側に水滴がついていませんか？

→内釜と本体の間に水分が入ると、本体内部に水が入り、表示部のくもりや故障の原因になります。

■炊飯や保温をすると、くもりが消えますか？

→しばらく使用しても、くもりが長期間続いたり、ひどくなったりする場合は、内部に水が入っている可能性があります。その場合は、修理専用コールへご相談ください。