

IRIS OHYAMA

圧力IHジャー炊飯器 室内・家庭用

型番 PDA50型
PDA30型

取扱説明書



※表紙・本文中ともにPDA50型のイラストを使用しています。

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。

●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	9
各部の名称	10
使用する前に	13
時計の合わせかた	15

使いかた

おいしいごはんを炊くコツ	16
ごはんの炊きかた	
・基本手順	18
・米銘柄を選ぶ	22
・おこのみ炊き	23
・保温について	25
・メニューについて	26
・米銘柄選択表	28
・炊き上がり時間の目安	29
予約炊飯	30
クッキングガイド	32
お手入れ	35

こんなときには

お困りのときは	39
こんな表示が出たときは	42
仕様	43
保証とアフターサービス	44
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。

■ PDA50 型

炊きたいもの		メニュー	米銘柄	かたさ・食感の調節	予約炊飯	炊飯容量	炊飯時間	保温
無洗米		無洗米（標準）	○	○	○	0.5～5.5 合	約 46～77 分	○
	新米	無洗米・新米	○	×	○	0.5～5.5 合	約 46～63 分	○
	省エネ	無洗米・省エネ	×	×	○	0.5～5.5 合	約 56～70 分	○
	短時間で炊く	無洗米・早炊き	×	×	×	0.5～5.5 合	約 35～51 分	○
白米		白米（標準）	○	○	○	0.5～5.5 合	約 46～77 分	○
	新米	白米・新米	○	×	○	0.5～5.5 合	約 46～63 分	○
	省エネ	白米・省エネ	×	×	○	0.5～5.5 合	約 56～70 分	○
	短時間で炊く	白米・早炊き	×	×	×	0.5～5.5 合	約 35～51 分	○
高速で炊く		高速炊	×	×	×	0.5～3 合	約 20～34 分	○
炊き込みごはん		炊込み	×	×	×	0.5～3 合	約 53～68 分	△
ぶづき米		白米（標準）	△	△	○	0.5～5.5 合	約 46～77 分	△
おかゆ	全がゆ	おかゆ	×	×	○	0.5～1.5 合	約 64～70 分	△
	5 ぶがゆ	おかゆ	×	×	○	0.5 合		△
玄米		玄米	×	×	○	0.5～3 合	約 70～81 分	△
麦飯		麦飯	×	×	○	0.5～3 合	約 54～64 分	△
雑穀米		雑穀米	×	×	○	0.5～3 合	約 62～74 分	△
おこわ		おこわ	×	×	×	0.5～3 合	約 56～63 分	△
低糖質のごはん		低糖質	×	×	○	0.5～2.5 合	約 60～75 分	△
用途に合わせて	おむすび	おむすび	×	×	○	0.5～5.5 合	約 48～58 分	○
	すし飯	すし飯					約 53～63 分	
	丼	丼					約 47～57 分	
	カレー	カレー					約 48～57 分	
	冷凍	冷凍					約 59～69 分	
	食物繊維米	食物繊維米				0.5～3 合	約 150～185 分	

■ メニューについて

- ・ 省エネ：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。
- ・ 高速炊：早炊きよりもさらに短い時間で炊き上げます。炊飯時間の短縮を最優先にしているため、少しかために炊き上がったたり、少し水っぽく炊き上がったります。

■ PDA30 型

炊きたいもの		メニュー	米銘柄	かたさ・食感の調節	予約炊飯	炊飯容量	炊飯時間	保温
無洗米		無洗米（標準）	○	○	○	0.5～3合	約47～75分	○
	新米	無洗米・新米	○	×	○	0.5～3合	約49～62分	○
	省エネ	無洗米・省エネ	×	×	○	0.5～3合	約45～62分	○
	短時間で炊く	無洗米・早炊き	×	×	×	0.5～3合	約34～48分	○
白米		白米（標準）	○	○	○	0.5～3合	約47～75分	○
	新米	白米・新米	○	×	○	0.5～3合	約49～62分	○
	省エネ	白米・省エネ	×	×	○	0.5～3合	約45～62分	○
	短時間で炊く	白米・早炊き	×	×	×	0.5～3合	約34～48分	○
高速で炊く		高速炊	×	×	×	0.5～2合	約22～32分	○
炊き込みごはん		炊込み	×	×	×	0.5～2合	約48～64分	△
ぶづき米		白米（標準）	△	△	○	0.5～3合	約47～75分	△
おかゆ	全がゆ	おかゆ	×	×	○	0.5～1合	約60～65分	△
	5ぶがゆ	おかゆ	×	×	○	0.5合		△
玄米		玄米	×	×	○	0.5～2合	約68～81分	△
麦飯		麦飯	×	×	○	0.5～2合	約59～65分	△
雑穀米		雑穀米	×	×	○	0.5～2合	約61～79分	△
おこわ		おこわ	×	×	×	0.5～2合	約56～63分	△
低糖質のごはん		低糖質	×	×	○	0.5～1.5合	約71～79分	△
用途に合わせて	おむすび	おむすび	×	×	○	0.5～3合	約50～57分	○
	すし飯	すし飯					約55～66分	
	丼	丼					約53～63分	
	カレー	カレー					約48～55分	
	冷凍	冷凍					約60～68分	
	食物繊維米	食物繊維米				0.5～2合	約160～175分	

○：できます ×：できません △：できますが、おすすめしません

■ 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。

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。



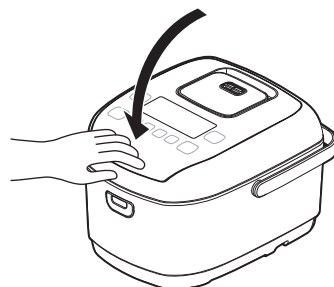
- 必ず、内ぶた・蒸気口フィルター・蒸気口セットを取り付けて使用する (→P10)
やけど・事故の原因になります。



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



- ふたは最後まで確実に閉める
けが・やけどの原因になります。



圧力炊飯について つづき



- 次のようなものは調理しない
〔調理してはいけない例〕
 - ・ 豆類・ねりものなど
 - ・ 麺類
 - ・ 多量の油を入れる料理
 - ・ 重曹など、発泡するもの
 - ・ カレー・シチューなど、とろみや粘りがあるもの
 - ・ 海苔・わかめ・昆布など海藻類の入った料理
 - ・ 皮付きのトマトを使用した料理や、七草がゆなど、薄皮状のものが浮いてくるもの
- 蒸気経路がつまったり、ふたが開いたり、蒸気がふき出したりして、けが・やけどのおそれがあります。

- 空炊きしない
事故の原因になります。



- 指定以上の量を炊飯しない
 - ・ PDA50 型：最大 5.5 合まで
 - ・ PDA30 型：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目盛に合わせてください。やわらかく炊くために水の量を増やすときは、水位目盛から3mm以内にしてください。
- 内ぶたの蒸気経路をふさがない
ポリ袋に入ったままの食材を入れたり、落としぶたを使用したりしないでください。
蒸気経路がふさがれ、過熱・事故の原因になります。

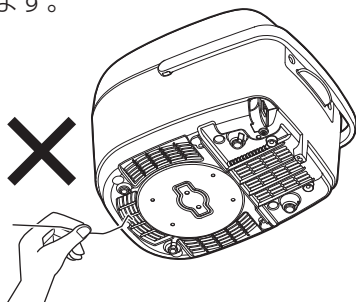


分解禁止

- 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・排気口やすき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。



- 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。



- 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。



- 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。

安全上の注意 つづき



- 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。



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。



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。



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

- 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。



- 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。

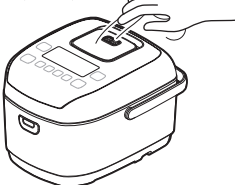
- コンセントや延長コードなどの定格を超える使いかたをしない
火災の原因になります。

- 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。

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、内容物がふき出してけが・やけどの原因になります。



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。



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
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。



- 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。
5.5合タイプは耐荷重15kg以上、
3合タイプは耐荷重12kg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。



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。

安全上の注意 つづき

炊飯中は



- 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。

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。

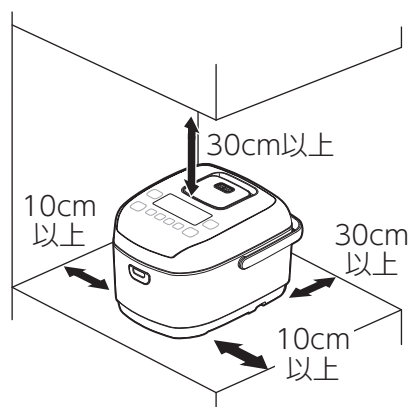
使用上の注意

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、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場合があります。
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。
- 内ぶたを取り付けしないと炊飯器のふたは閉まりません。
内ぶたの取り付け忘れ防止機構になっています。
- 内ぶたパッキンは取り外せませんので、無理に引っ張らないでください。
お手入れの際に取り外さないでください。
内ぶたパッキンが元どおりに取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。
- 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - ・ 内釜が熱いうちに水を入れたりして急冷しない
 - ・ 空炊きしない
 - ・ 無洗米・白米以外のごはんは極力保温しない
 - ・ 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
- 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。

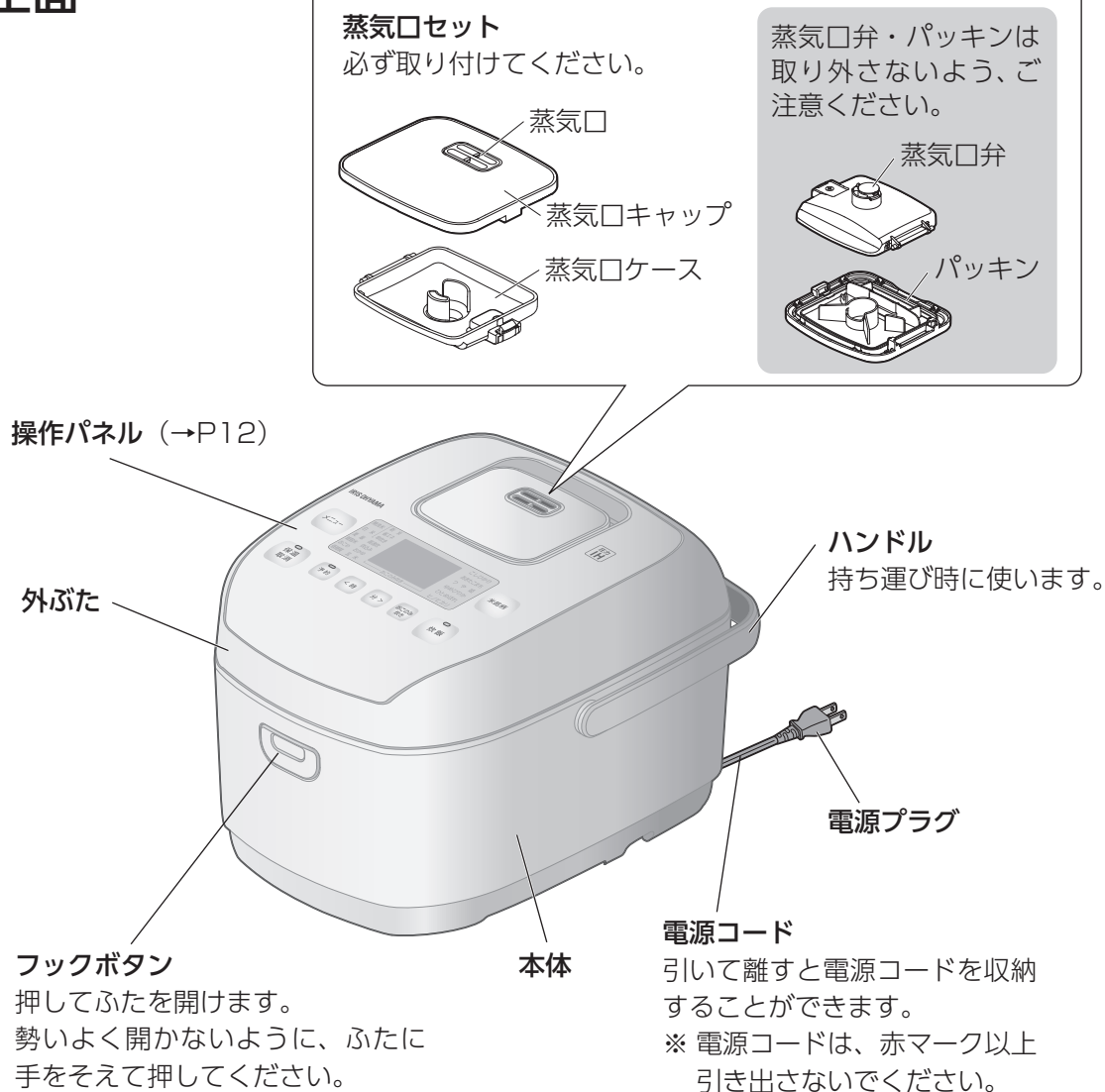


音について

- 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



■ 付属品

計量カップ

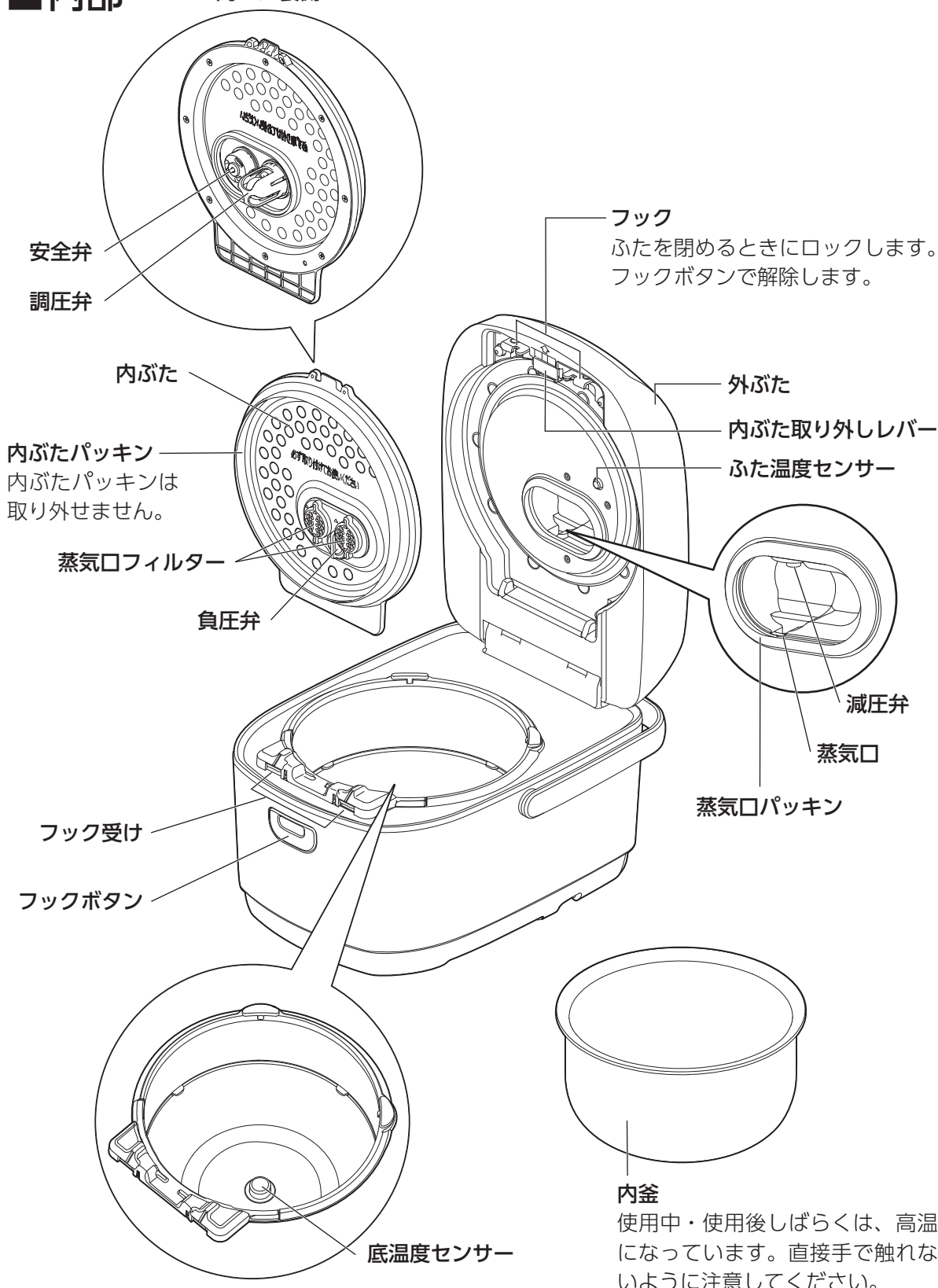


しゃもじ



■ 内部

内ぶた裏側



各部の名称

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。(→P20)

米銘柄ボタン・表示

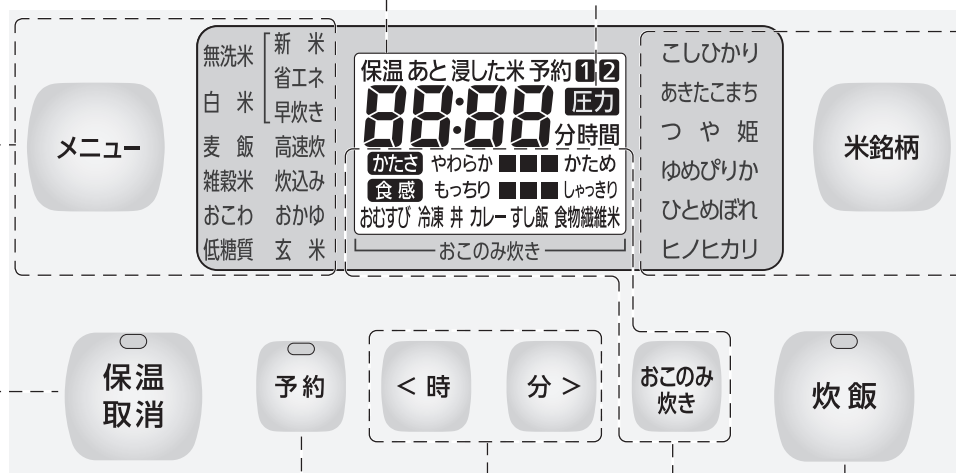
ボタンを押すたびに銘柄が切り替わります。(標準は全消灯)
(→P22)

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。(→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自動で保温になります。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、おこのみ炊きでかたさや食感を選択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。

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。
(→P30)

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、食べかた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。
(→P23、24)

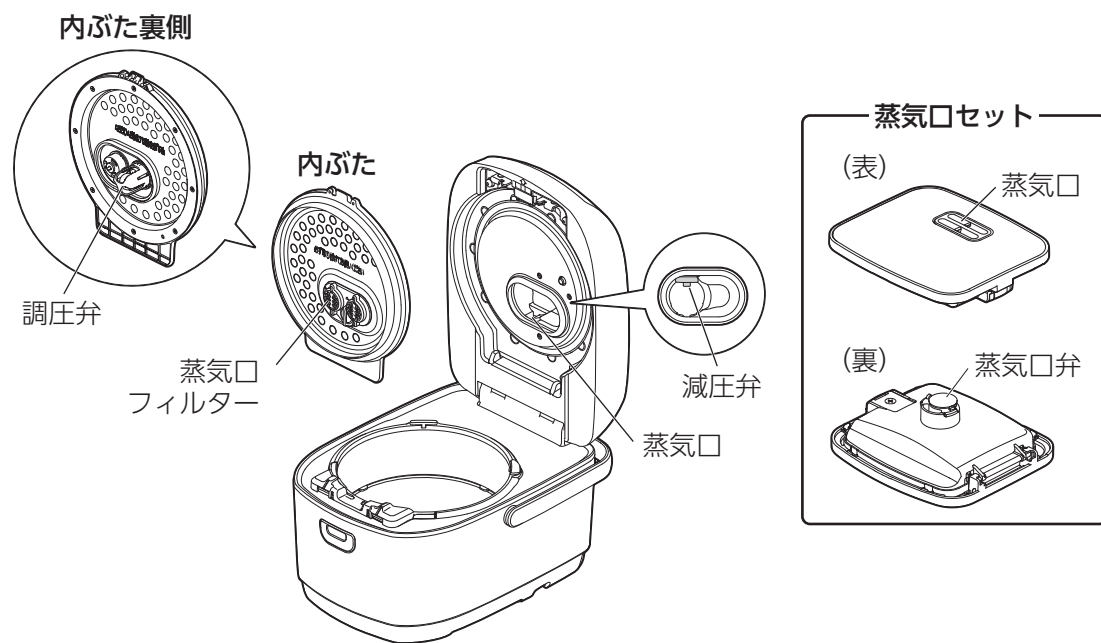
使用する前に

●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。(→P35 ～ 38 「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。

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
- ・内ぶたが正しく取り付けられていること
- ・外ぶた内側蒸気口の減圧弁が指で押してスムーズに動くこと
- ・蒸気口セットが正しく取り付けられていること
- ・蒸気口弁が正しく取り付けられていること



各部の名称／使用する前に

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

また、上記のものは炊飯後毎回お手入れをしてください。(→P35 ～ 38)



注意

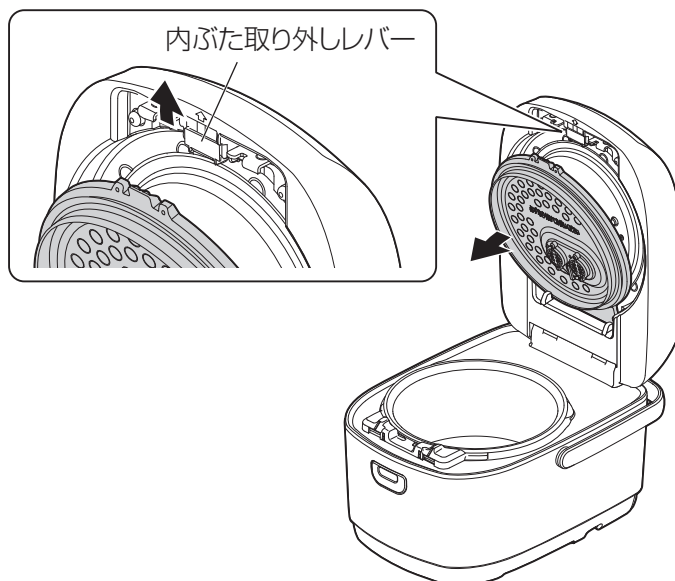
● 上記のものが正しく取り付けられていないと、圧力炊飯時にやけどやけがの原因になります。

使用する前に つづき

■ 内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

【取り外しかた】

内ぶた取り外しレバーを上側にスライドして取り外してください。



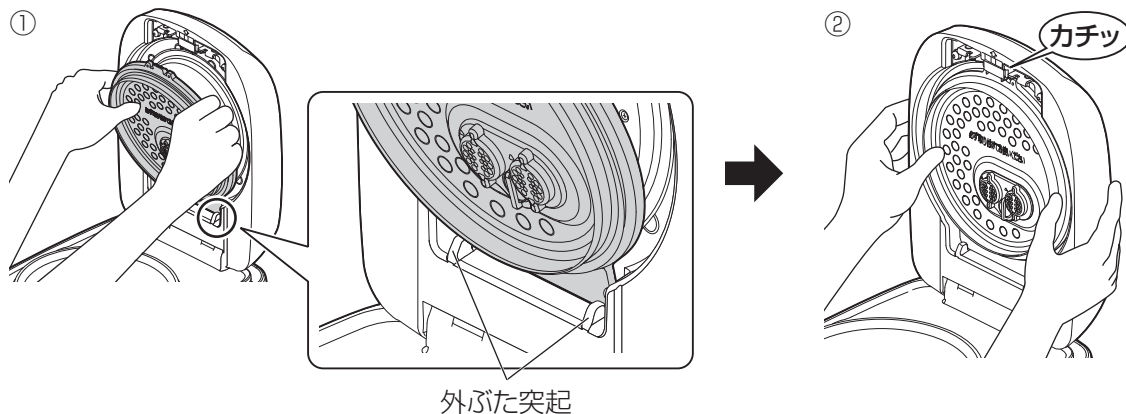
【取り付けかた】

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。)

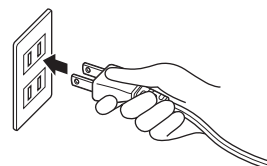


時計の合わせかた

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 > 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。

- 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。



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。

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◆◆

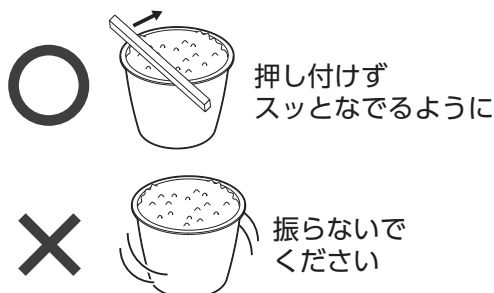
水は以下のものを使用してください。

- ・ 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。

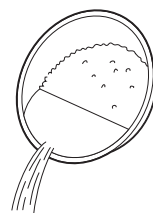
※ 計量米びつや市販の計量カップ（200mL）では正確に量れないことがあります。



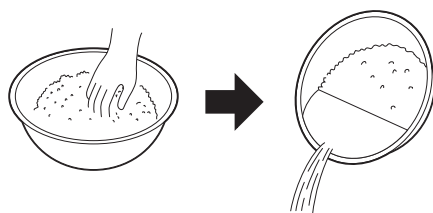
◆◆米の洗いかた◆◆

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 ◆◆

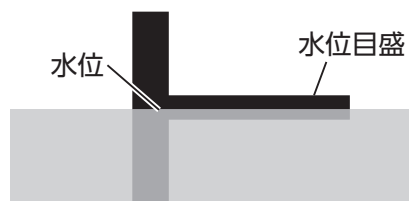
①米を平らにならす。

→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。



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。
季節やお好みで水加減してください。

◆◆ 炊飯する ◆◆

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。

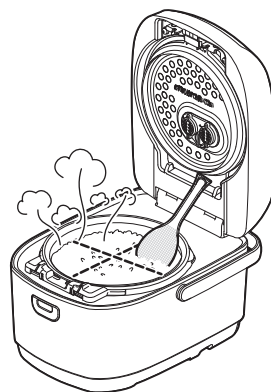
→熱いうちにしっかりほぐすことで適度に水分が飛び、ごはん全体が均一な仕上がりになります。

・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。
- シャもじを入れたまま保温

ごはんの炊きかた

■ 基本手順

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。



白米（1合）用
計量カップ



無洗米（1合）用
計量カップ

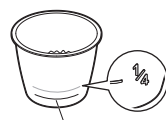
■ 麦（もち麦・押し麦）、雑穀の量りかた（白米 1 合あたりの場合）

※ 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	
		PDA50 型	PDA30 型
無洗米	新米 省エネ 早炊き	5.5 合	3 合
麦飯		3 合	2 合
雑穀米		3 合	2 合
おこわ		3 合	2 合
低糖質		2.5 合	1.5 合
高速炊		3 合	2 合
炊込み		3 合	2 合
全がゆ		1.5 合	1 合
5 ぶがゆ		0.5 合	0.5 合
玄米		3 合	2 合

おこのみ 炊き	炊ける最大量	
	PDA50 型	PDA30 型
おむすび	5.5 合	3 合
冷凍		
丼		
カレー		
すし飯		
食物繊維米	3 合	2 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、洗った後にざ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。

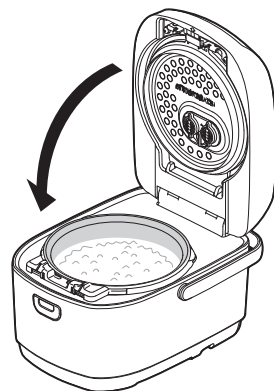
3 水加減する

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。

4 内釜をセットして、ふたを閉める

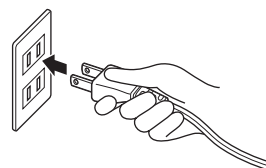
- 内釜の外側や本体内側に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- 内ぶた・蒸気口セットがしっかり取り付けてあることを確認してください。
- 米は平らにならしてください。



ごはんの炊きかた つづき

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。

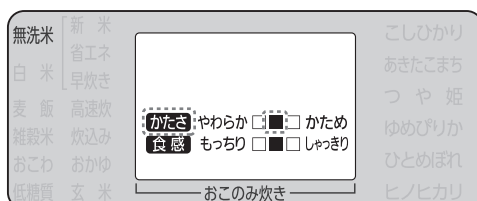


6 **メニュー**を押して、**メニュー**を選ぶ

- ・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
	省エネ
白 米	早炊き
麦 飯	高速炊
雑穀米	炊込み
おこわ	おかゆ
低糖質	玄 米

【例：メニュー／無洗米（標準）】

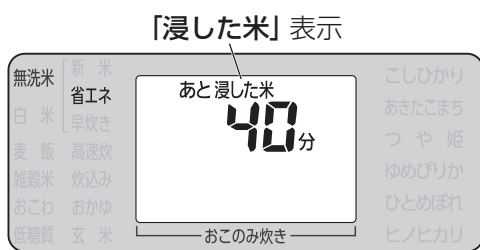


- ・電源プラグを抜いても、選んだメニューが記憶されます。

●お買い上げ時は無洗米（省エネ）メニューに設定されています。お好みに合わせてメニューを選んでください。

を押して、炊飯を開始する

- 省エネメニューで吸水済みの米を炊くときは、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、浸水時間を省略して炊飯します。



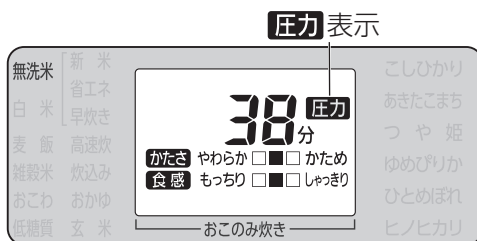
- 炊飯ランプが点灯し、炊き上がりまでの残り時間が表示されます。



- 炊飯中はハンドルを必ず後ろに倒してください。



- 炊飯中、内部に蒸気が発生して圧力がかかると、**圧力** を表示します



- ※ 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** が消え、蒸気口から蒸気が出ていないことを確認してから開けてください。



- **圧力** が点灯し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。

ごはんの炊きかた つづき

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。

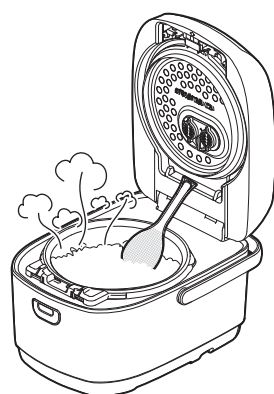
●保温は24時間以上しないでください。



- **圧力** が表示されていないこと、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。

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



米銘柄を選ぶ

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。

米銘柄 を押して、米銘柄を選ぶ

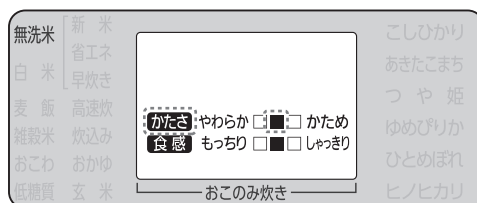
- ・ボタンを押すたびに、銘柄が点灯表示し、6種類の銘柄と標準が順番に選べます。(銘柄表示がすべて消灯しているときに標準です。)

→米銘柄にない銘柄については、P28「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(銘柄表示がすべて消灯)で炊飯してください。

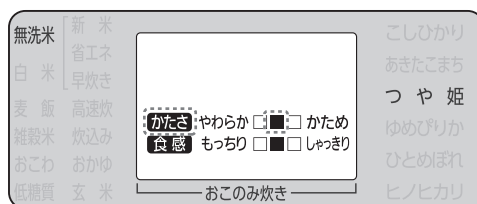
- ※無洗米/白米の標準、または無洗米/白米の新米以外が選ばれているときに米銘柄ボタンを押すと、ブザーが鳴り、米銘柄を選ぶことはできません。

- ※炊飯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】



【例：無洗米(標準)/米銘柄・つや姫】



■ おこのみ炊き（無洗米/白米の標準のみ）

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、食べかたに合わせてお好みの炊き分けができる機能です。

お好みのかたさ・食感に設定する

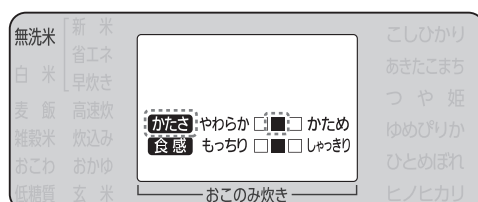
メニューを押して、**無洗米**または**白米の標準**を選ぶ

- ・ **かたさ** と ■ が点滅して「かたさ」が選べるようになります。

お好みに合わせて、**<時**（やわらか）または

分>（かため）を押して選んでください。

【例：かたさ（ふつう）／食感（ふつう）】

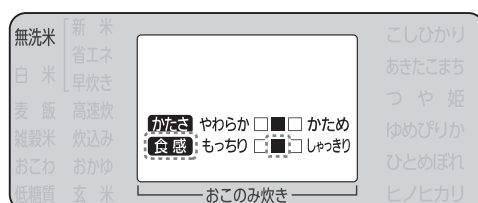


おこのみ炊きを押す

- ・ **食感** と ■ が点滅して「食感」が選べるようになります。

お好みに合わせて、**<時**（もっちり）または

分>（しゃっきり）を押して選んでください。



ごはんの炊きかた

ごはんの炊きかた つづき

食べかたに合わせたお好みの炊き分けに設定する

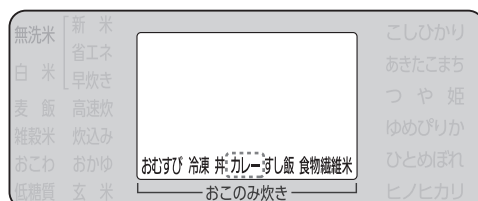
**おこのみ
炊き** を押す

・ カレーが点滅。

< 時 分 > を押して、

「おむすび・冷凍・丼・カレー・すし飯・食物繊維米」
からお好みの炊きかたを選ぶ。
(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に、**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。



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、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。

■ 保温について

- ・保温は24時間以上しないください。
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、におったり、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。
 - ・炊き込みごはんや調味料入りのごはんは、保温しないください。(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ください。(においの原因)
 - ・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。
- ※ **省エネメニュー**で炊飯したときは、保温温度がやや低くなり、長時間の保温に適しません。
保温／取消ボタンを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はなりません。

誤って保温を停止してしまったときは

保温／取消ボタンを押したり、電源プラグを抜いたりして、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



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



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。

ごはんの炊きかた

保温を停止するには



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



を押す

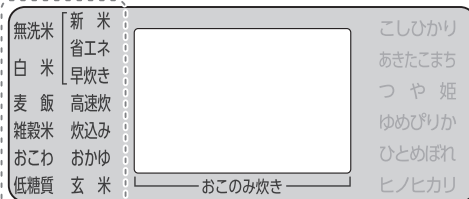
- ・操作が取り消されて初期設定 (無洗米の標準) に戻ります。

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



無洗米 白米	(標準)	おこのみ炊きボタンでごはんのかたさ・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。 (→ P22、23)
	新米	新米のつやとみずみずしさを引き出す炊きかたで炊き上げます。 米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。(→ P22)
	省エネ	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(省エネ)です。 消費電力量の比較 PDA50型：白米：214.0Wh、白米(省エネ)：174.0Wh PDA30型：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(水位目盛りより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、炊飯ボタンを2度押ししてください。(→P21)
	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。
高速炊		早炊きよりもさらに短い時間で炊き上げます。 炊飯時間の短縮を最優先にしているため、少しかために炊き上がったり、少し水っぽく炊き上がったりします。
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PDA50型は3合、PDA30型は2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りまで入れ、釜の底からしっかり混ぜてください。 ※調味料と水がよく混ざっていないと、うまく炊けないことがあります。 また、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。 ・具は米1合に対して100g程度までにして、水加減した後で上にのせてください。 ※水加減する前に具を入れると、水加減が正しくできません。

おかゆ	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	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 (もち麦・押し麦) 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。 - 麦は水加減をした後に入れてください。 ※ 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。
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後に入れ、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。お好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。
おこわ	- 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、もち米を洗った後約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。
低糖質	糖質を抑制したごはん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。 ※ 糖質を抑制できるのは、無洗米・白米で炊飯した場合のみです。その他は糖質抑制できません。

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	
			PDA50型	PDA30型
メニュー	無洗米／白米	かため×しゃっきり	約46～63分	約49～62分
		ふつう×しゃっきり	約49～66分	約50～65分
		やわらか×しゃっきり	約55～74分	約55～71分
		かため×ふつう	約47～61分	約47～63分
		ふつう×ふつう	約51～66分	約53～63分
		こしひかり	約51～66分	約53～63分
		あきたこまち	約55～65分	約54～65分
		つや姫	約54～66分	約54～64分
		ゆめぴりか	約52～63分	約58～65分
		ひとめぼれ	約54～66分	約53～62分
		ヒノヒカリ	約52～63分	約58～65分
		やわらか×ふつう	約56～73分	約55～73分
		かため×もっちり	約51～67分	約50～69分
		ふつう×もっちり	約52～71分	約54～72分
		やわらか×もっちり	約57～77分	約59～75分
		新米	約46～63分	約49～62分
		省エネ	約56～70分	約45～62分
		早炊き	約35～51分	約34～48分
		麦飯	約54～64分	約59～65分
		雑穀米	約62～74分	約61～79分
		おこわ	約56～63分	約56～63分
		低糖質	約60～75分	約71～79分
		高速炊	約20～34分	約22～32分
		炊込み	約53～68分	約48～64分
		おかゆ	約64～70分	約60～65分
		玄米	約70～81分	約68～81分
おこのみ炊き		おむすび	約48～58分	約50～57分
		冷凍	約59～69分	約60～68分
		丼	約47～57分	約53～63分
		カレー	約48～57分	約48～55分
		すし飯	約53～63分	約55～66分
		食物繊維米	約150～185分	約160～175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。

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・高速炊・炊込み・おこわ**は予約炊飯できません。

※ 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。(→P15)

1

電源プラグを接続し、**メニュー**を押して、**メニュー**を選ぶ

- ・ 予約炊飯するメニューを選んでください。→メニューの変更がない場合は、**2**に進む。

※ **早炊き・高速炊・炊込み・おこわ**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。P22を参考にして設定してください。(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

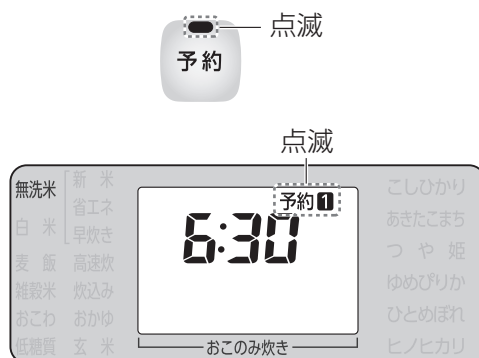
予約を押して、**予約①**か**予約②**を選ぶ

- ・ ボタンを押すごとに、切り替わります。



- ・ **予約**ランプと予約表示が点滅します。

※ 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。



■ 予約時刻の変更をする場合

< 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。
- ・ 予約時刻は24時間表示で、10分単位で設定できます。

※ 設定した時刻は記憶されます。

を押して、予約を開始する

- 予約ランプが点灯し、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> 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。

- 予約した時刻に合わせて炊飯を開始すると、**炊飯**ランプが点灯し、**予約**ランプが消灯します。



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

メニュー	PDA50型	PDA30型
無洗米／白米	1時間10分未満	1時間5分未満
無洗米／白米（新米）	1時間5分未満	1時間5分未満
無洗米／白米（省エネ）	1時間10分未満	1時間5分未満
麦飯	1時間5分未満	1時間5分未満
雑穀米	1時間15分未満	1時間20分未満
低糖質	1時間15分未満	1時間20分未満
おかゆ	1時間10分未満	1時間5分未満
玄米	1時間25分未満	1時間25分未満
おむすび	1時間未満	1時間未満
冷凍	1時間10分未満	1時間10分未満
丼	1時間未満	1時間5分未満
カレー	1時間未満	55分未満
すし飯	1時間5分未満	1時間10分未満
食物繊維米	3時間5分未満	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。

炊き込みごはん



使用メニュー：炊込み

(PDA50型：3合分／PDA30型：2合分)

材料	PDA50型	PDA30型
鶏むね肉	100g	70g
ごぼう	70g	50g
にんじん	50g	30g
しいたけ	1枚	1枚
こんにゃく	60g	40g
米	3合	2合
しょうゆ	大さじ1 ¹ / ₂	大さじ1
酒	大さじ1 ¹ / ₂	小さじ1
和風顆粒だし	大さじ1	小さじ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**炊込み**の水位目盛 (PDA50型:3、PDA30型: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。

赤飯

使用メニュー：おこわ



(PDA50型：3合分／PDA30型：2合分)

材料	PDA50型	PDA30型
もち米	3合	2合
あずき※	50g	30g

※ あずきは必ずゆでてから使用してください。

洗ったあずきを水(400mL)と一緒に鍋に入れ、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、水(600mL)を入れて、あずきの腹が割れずに指で押すとつぶれるくらいまでゆでる(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。

作りかた

- 1 洗米したもち米を内釜に入れ、あずきのゆで汁を**おこわ**の水位目盛(PDA50型：3、PDA30型：2)まで入れ、底からしっかりと混ぜる。
- 2 もち米の上にあずきを平らにのせ、ふたを閉める。(あずきと米は混ぜないでください。)

- 3 **おこわ**メニューを選んで、**炊飯**ボタンを押す。
- 4 炊き上がったら、ほぐしながらあずきとごはんを混ぜる。

中華がゆ

使用メニュー：おかゆ



(PDA50型／PDA30型：1合分)

材料	
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 **おかゆ**メニューを選んで、**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。

手まり寿司



作りかた

- 1** 洗米した米を内釜に入れ、水をすし飯の水位目盛**3**まで入れて、ふたを閉める。
- 2** 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** すし飯があたたかいうちに合わせ酢を入れ、しゃもじで切るように混ぜ合わせる。

使用メニュー：すし飯

(PDA50型／PDA30型：3合分)

材料	
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

- 5** すし飯を直径4cmくらいに丸める。
- 6** 丸めたごはん具をのせ、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、お好みでいくらやレモンをのせる。

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。

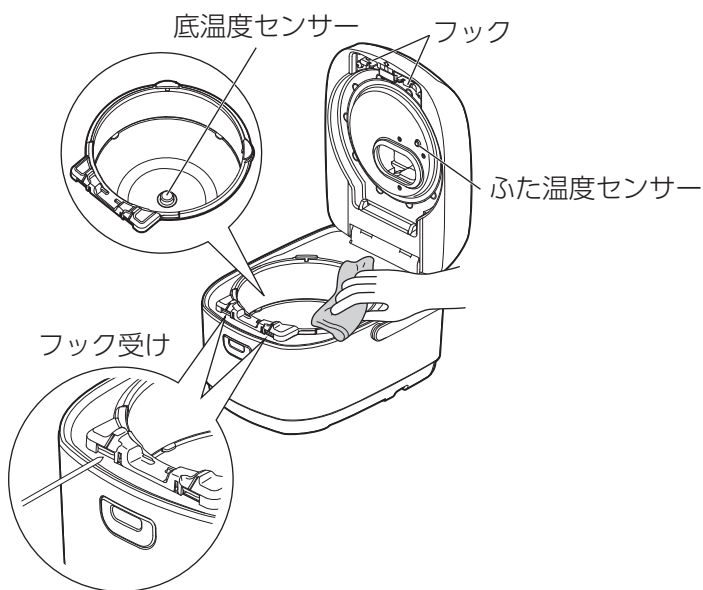
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- 汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- こびりついた汚れなどを落とす際に、刃物やかたいものなどを使用しないでください。

■ 本体 (内側)

内釜や内ぶたを外して、よく絞ったふきんで拭く

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

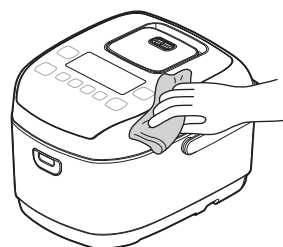
- ふた温度センサーや底温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにして使用してください。



■ 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

- ・洗った後はよく乾かしてください。

※湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。



●内釜の汚れが落ちにくいときや、炊き込みごはんなどの炊飯後は、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。

※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。



■内ぶた

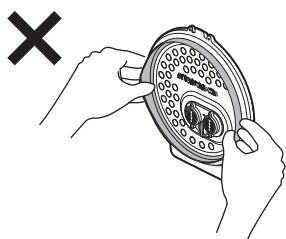
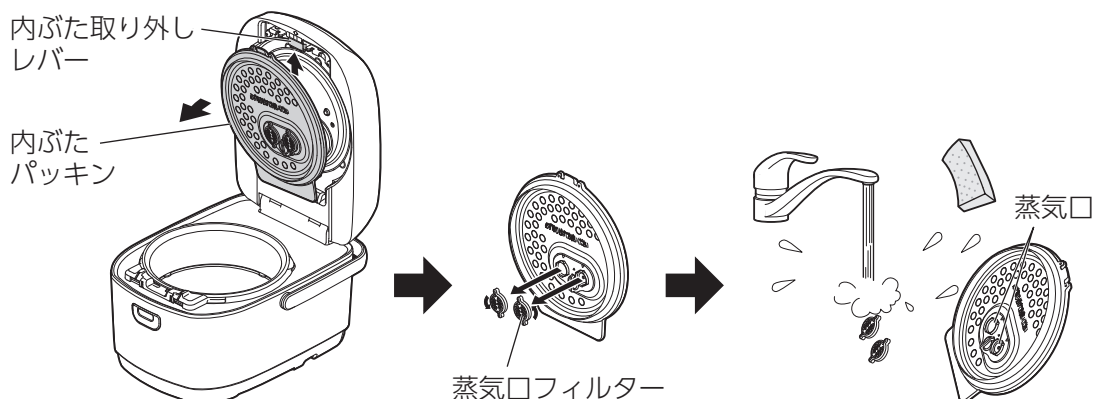
1 内ぶたを本体から取り外し、蒸気口フィルターを取り外して水洗いする

ふた内側の内ぶた取り外しレバーを上側にスライドして取り外してください。

- ・内ぶた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。

※内ぶたの取り付けかた・取り外しかたについては、P14を参照してください。

- ・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。

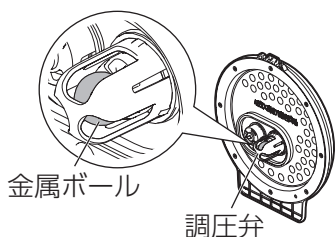


●内ぶたパッキンは取り外せません。

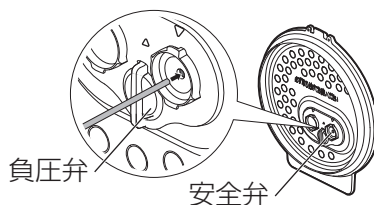
●内ぶた裏側の調圧弁周辺も洗ってください。

蒸気口フィルター・調圧弁・負圧弁などに付いた汚れは、圧力がかからなくなったり、ふたの開閉がしづらくなったりする原因になります。ごはんつぶなどがこびりついたり挟まったりしているときは、定期的にお手入れをして取り除いてください。

- ・ 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。

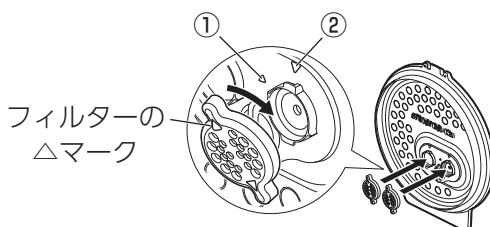


●内ぶた表側の負圧弁は取り外せません。

2 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。



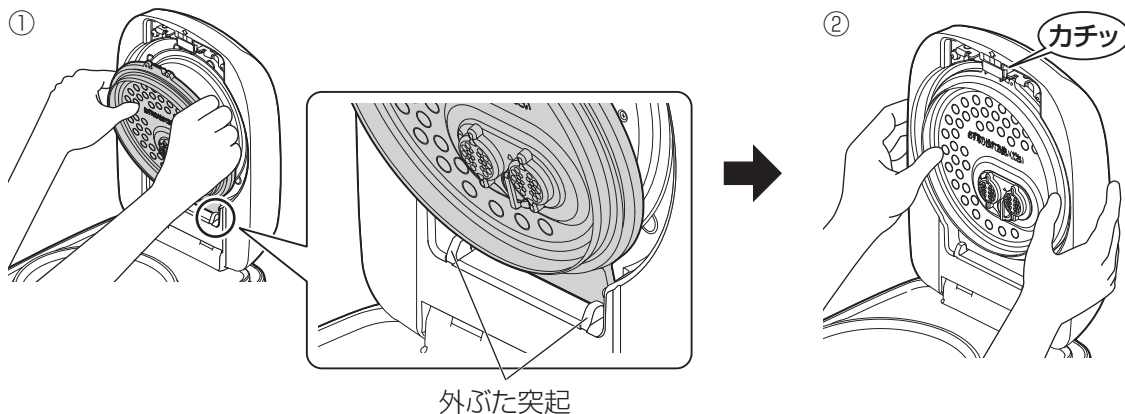
3 内ぶたを元通りに取り付ける

①内ぶた下部の突起を外ぶた突起の奥側に差し込む。

②内ぶた上側を、カチッと鳴るまで押し込む。

※ 内ぶたの向きに注意してください。

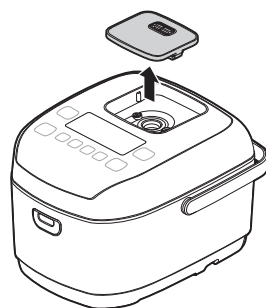
(「必ず取り付けてお使いください」の文字が読める向きにしてください。)



お手入れ つづき

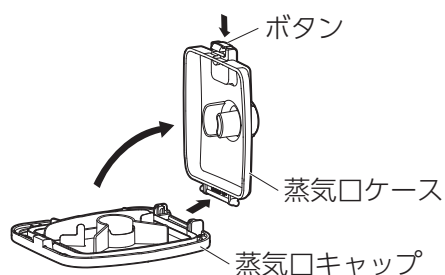
■ 蒸気口セット

- 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。

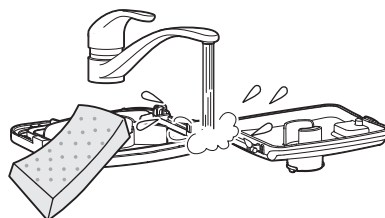


- 2** ボタンを押して蒸気口セットを開けて外す

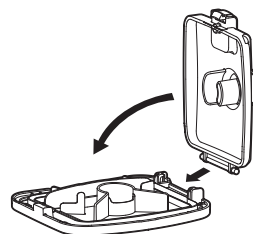
● 蒸気口キャップのパッキンと蒸気口ケースに付いている蒸気口弁は、取り外さないでください。無理に取り外すと変形したり破損したりして、元に戻せなくなるおそれがあります。外れてしまった場合は、確実に取り付けてください。(→P10)



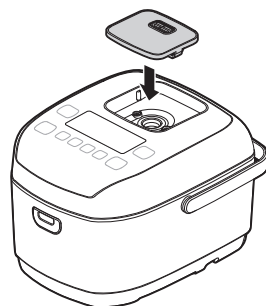
- 3** やわらかいスポンジなどで水洗いする
・洗った後はよく乾かしてください。



- 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。
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？ →計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→P16、18)
	● 水の量は正しいですか？ →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。(→P17、19)
	● 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。(→P20)
	● 省エネ・早炊き・高速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。 →米をあらかじめ浸水させるか、水の量を調節してください。
	● 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がありますが、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ります。 →早炊きメニューで炊飯してみてください。 →省エネメニューで吸水済みの米を炊くときは、炊飯ボタンを2度押しして浸した米を点灯させて炊飯してください。(→P21)
	● 内ぶた・蒸気口セット(パッキン含む)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。(→P35「お手入れ」)
炊き込みごはんやおこわがうまく炊けない	● 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。 →米銘柄やかたさを選んで調節してください。(→P22、23) →新米の場合は、メニューで新米を選んでください。(→P20)
	● 麦飯、雑穀米を炊いている。 →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。
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。(→P17、22)

お困りのときは つづき

こんなとき	ご確認ください
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。(→P16、19) ● 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。(→P16、19) ● 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。(→P20)
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。
調理中に「カチカチ」という音がする	● 圧力調整の装置が動作している音です。 →異常ではありません。そのままご使用ください。
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。(→P30)

こんなとき	ご確認ください
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。(→P30)
	● 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。(→P31)
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。
	● 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するときに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。
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。

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、長期間続くようであれば、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	原因と処置
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 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 エラー表示 E4	● 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 上記以外のエラー表示 E0、E7	● 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。

型番		PDA50型	PDA30型
電源		AC 100V (50／60Hz共用)	
定格消費電力 (炊飯時)		1230W	713W
炊飯容量 (最大)	無洗米/白米/新米/ 省エネ/早炊き/ おむすび/冷凍/丼/ カレー /すし飯	1.0L (5.5合)	0.54L (3合)
	麦飯/雑穀米/ おこわ/高速炊/ 炊込み/玄米/ 食物繊維米	0.54L (3合)	0.36L (2合)
	低糖質	0.45L (2.5合)	0.27L (1.5合)
	おかゆ	全がゆ：0.27L (1.5合) 5ぶがゆ：0.09L (0.5合)	全がゆ：0.18L (1合) 5ぶがゆ：0.09L (0.5合)
区分名※1		B	A
蒸発水量※1		38.1g	31.9g
年間消費電力量※1		91.7kWh/年	55.0kWh/年
1回あたりの 炊飯時消費電力量※1		174.0Wh	138.5Wh
1時間あたりの 保温時消費電力量※1		19.2Wh	13.6Wh
1時間あたりの タイマー予約時消費電力量※1		0.85Wh	0.74Wh
1時間あたりの 待機時消費電力量※1		0.65Wh	0.61Wh
製品寸法		幅265×奥行349.5×高さ232mm	幅236×奥行299×高さ217mm
質量		約6.7kg	約5.3kg
電源コード		長さ約1.0m (収納式)	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。

お困りのときは／こんな表示が出たときは／仕様

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。

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。

長年ご使用の圧力IHジャー炊飯器の点検を！

愛情点検



こんな症状はありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいがする
- 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。

コピーしたものを切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	あいちのかおり いのちの壺 きら397 こしいぶき こしひかり 彩のかがやき さがびより 新之助 仁多米 富富富	つや姫	銀河のしずく ささ結 つや姫 はえぬき ハツシモ ハナエチゼン	ひとめぼれ	きぬむすめ 元気つくし ササニシキ 天のつば にこまる ひとめぼれ みずかがみ 森のくまさん
	あきたこまち	ゆめぴりか	あさひの夢 おぼろづき 金色の風 だて正夢 ななつぼし ふっくりんこ まっしぐら ゆめぴりか	ヒノヒカリ	あきほなみ いちほまれ おいでまい くまさんの力 青天の霹靂 とちぎの星 なすひかり ヒノヒカリ ふさこがね ミルキーQueen 夢しずく

圧力IHジャー炊飯器 PDA50型 / PDA30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.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
(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。