

# IHジャー炊飯器 IH30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。

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

## もくじ

### ご使用の前に

安全上の注意 .....	2
使用上の注意 .....	5
各部の名称 .....	7

### 取り扱いかた

使用する前に .....	10
時刻の合わせかた.....	10
使いかた 炊飯.....	11
使いかた タイマー炊飯.....	20
使いかた 煮込.....	22
使いかた 蒸し.....	23
使いかた 発酵.....	26
お手入れ.....	27
クッキングガイド.....	29

### こんなときには

故障かな?と思ったら .....	32
仕様.....	38
保証とアフターサービス .....	39
保証書 .....	裏表紙

# 安全上の注意

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

## 図記号の意味



注意を促す記号  
です。



禁止を示す記号  
です。



必ず行うことを示す記号  
です。



## 警告

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

### 電源プラグ・電源コードは正しく使う



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



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動するときは、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

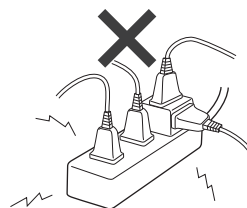
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない  
感電・やけど・けがの原因になります。



- 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。
- 交流100V以外では使わない  
火災・感電の原因になります。



- 電源コードを傷つけない  
● 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない  
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、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。



- 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。

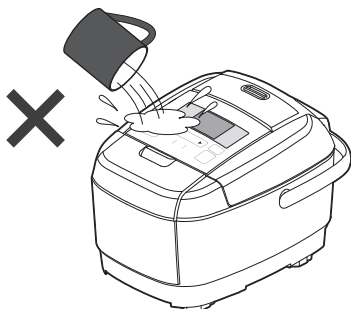
【異常の例】

- 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。



- 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。

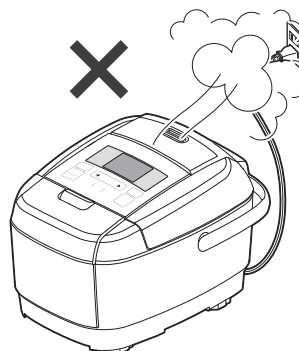


- 子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、幼児に触れさせたりしない
- 感電・けが・やけどの原因になります。

炊飯中は



- 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
- 火災・感電の原因になります。



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



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。



- 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。

## 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。

#### 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。



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



- 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。



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。

#### 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  
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。



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く  
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

- 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く  
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。



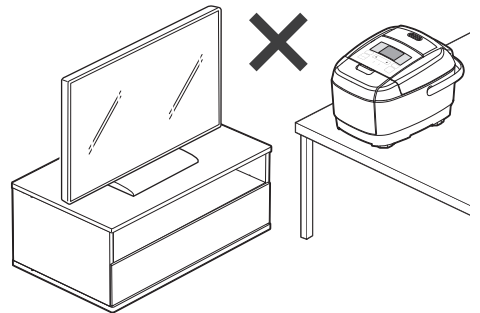
- 電源コードは赤マーク以上引き出して使用しない  
断線して火災の原因になります。

# 使用上の注意

## ■ 使用上のお願い

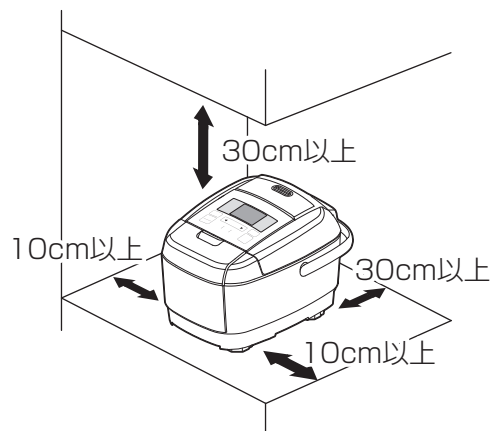
- こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。  
ふたや蒸気口などがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内釜のフッ素コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。  
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- 使用にともない、内釜が変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 使用中にふきんをかぶせないでください。  
変形や変色の原因になります。
- 冷めたごはんを再加熱（炊飯）しないでください。  
故障の原因になります。
- 内釜の破損・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
  - ・ 空焚きしない
  - ・ 無洗米・白米以外のごはんを保温しない
  - ・ 無洗米・白米以外の食品を長時間入れたままにしない
  - ・ 内釜の中で酢やアルカリを使用しない
  - ・ 金属製のへらやスプーンなどを使用しない
  - ・ お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
  - ・ 食器など硬いものを入れない
  - ・ 食器洗浄機に入れない

- 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、炊飯や調理の温度が上がらず、うまく炊飯または調理ができないことがあります。
  - ・ 室温が低すぎる
  - ・ 炊飯・調理する場所の標高が高い
  - ・ 水温が低すぎる
- 固い安定した台の上で使用してください。

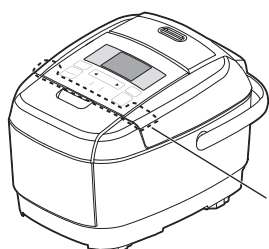


## 使用上の注意 つづき

### ■ タッチ式ボタンについて

操作パネルのボタンは、タッチ式です。

- ふたを開閉するときにタッチ式ボタンに触れると、反応して動作することがあります。ふたを閉めるときは、ボタンのない部分を押し閉めてください。



この(ボタンのない)  
部分を押す

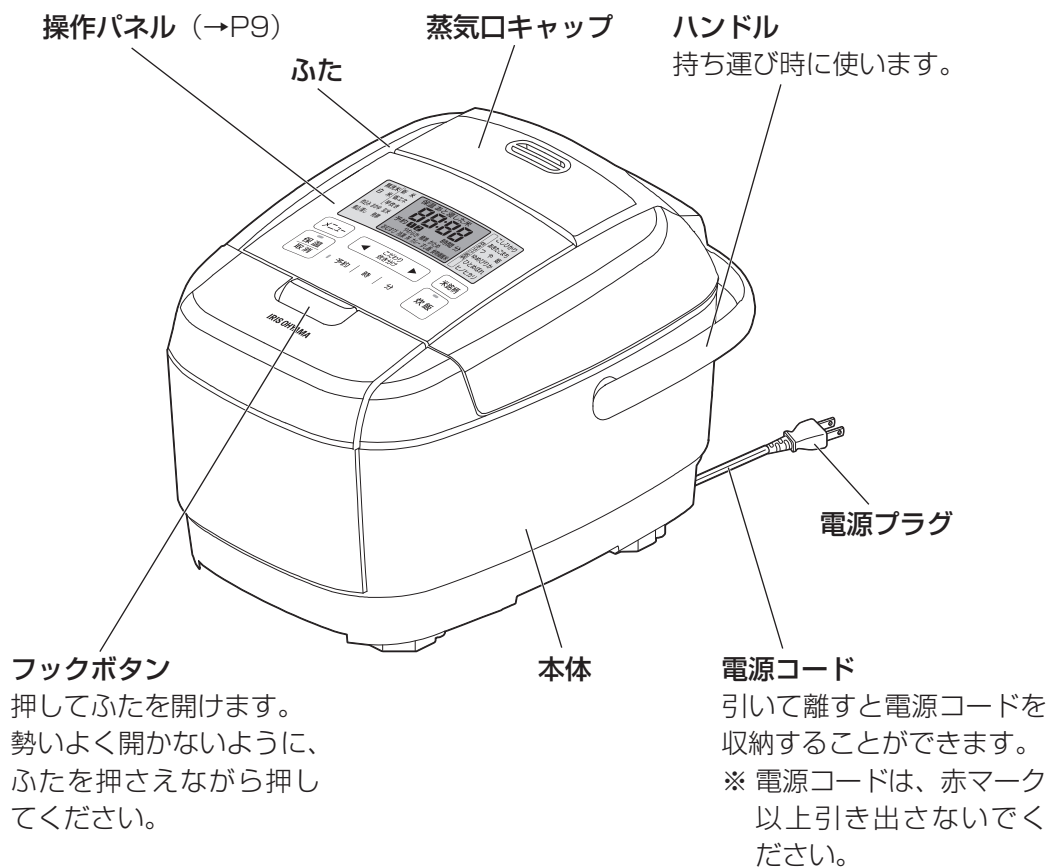
- 以下のような場合、タッチ式ボタンが反応しないことがあります。
  - 炊飯ボタンまたは保温／取消ボタンを素早く押したとき（炊飯ボタン・保温／取消ボタンは長押ししてください。）
  - 二つ以上のタッチ式ボタンを同時に押したとき
  - 指や操作パネルが、ぬれたり汚れたりしているとき

### 廃棄について

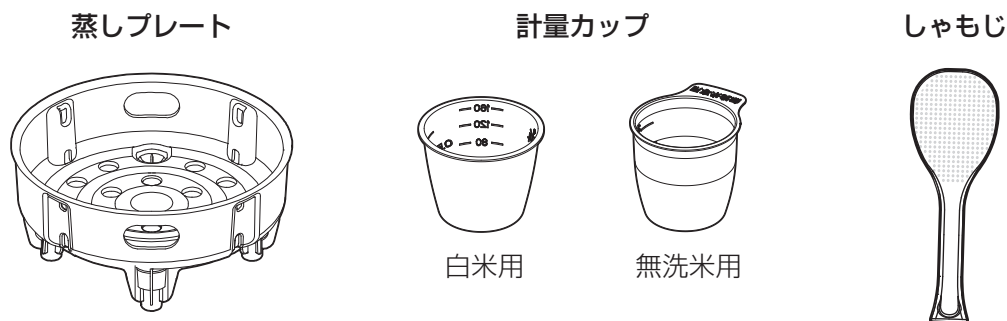
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

# 各部の名称

## ■ 正面



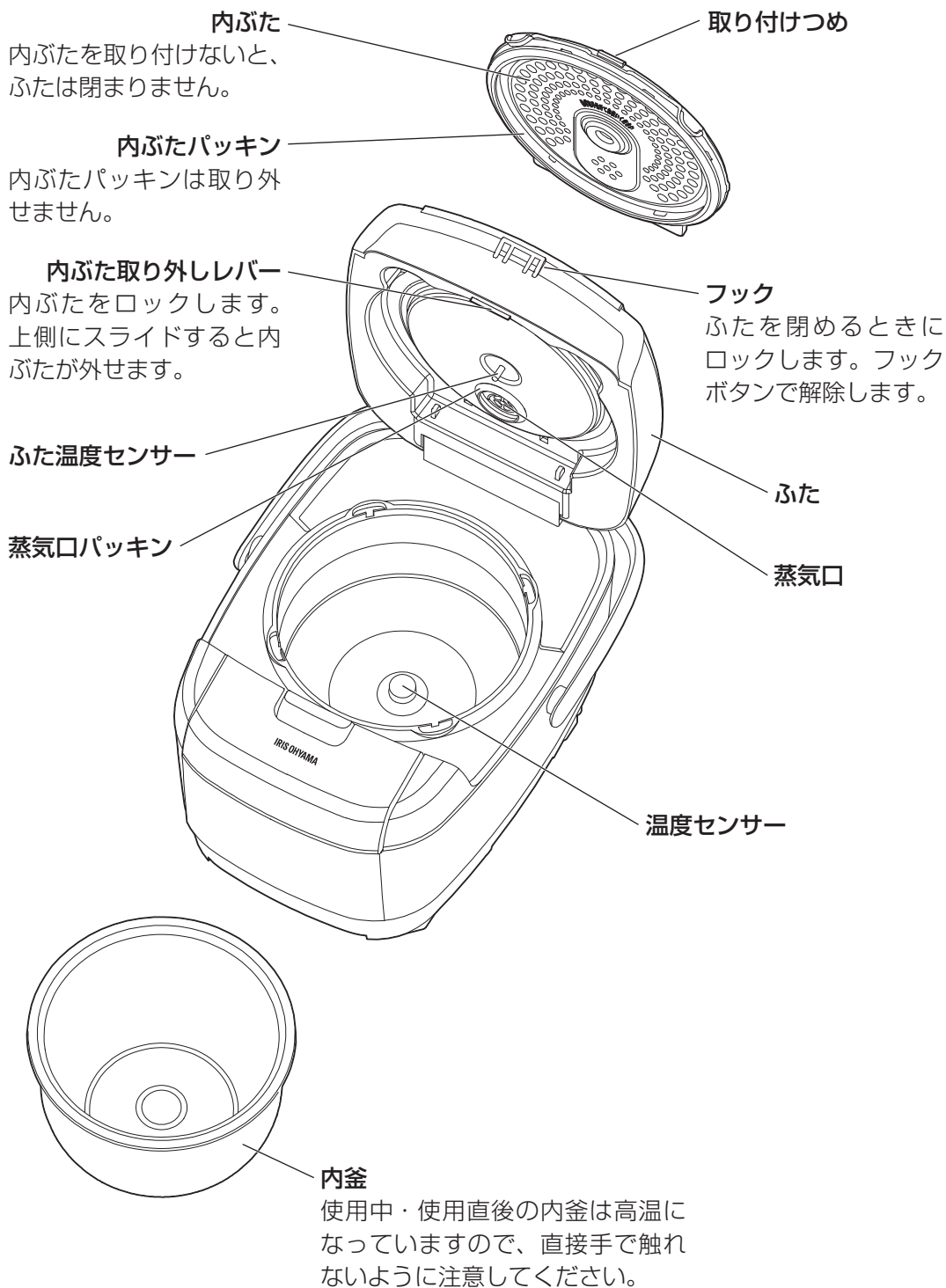
## ■ 付属品





# 各部の名称 つづき

## ■ 内部





## ■ 操作パネル

### タイマー表示

現在時刻・タイマー設定時刻・残り時間などを表示します。(→P10、15、20、21、22、23、24、26)

### 米銘柄ボタン・表示

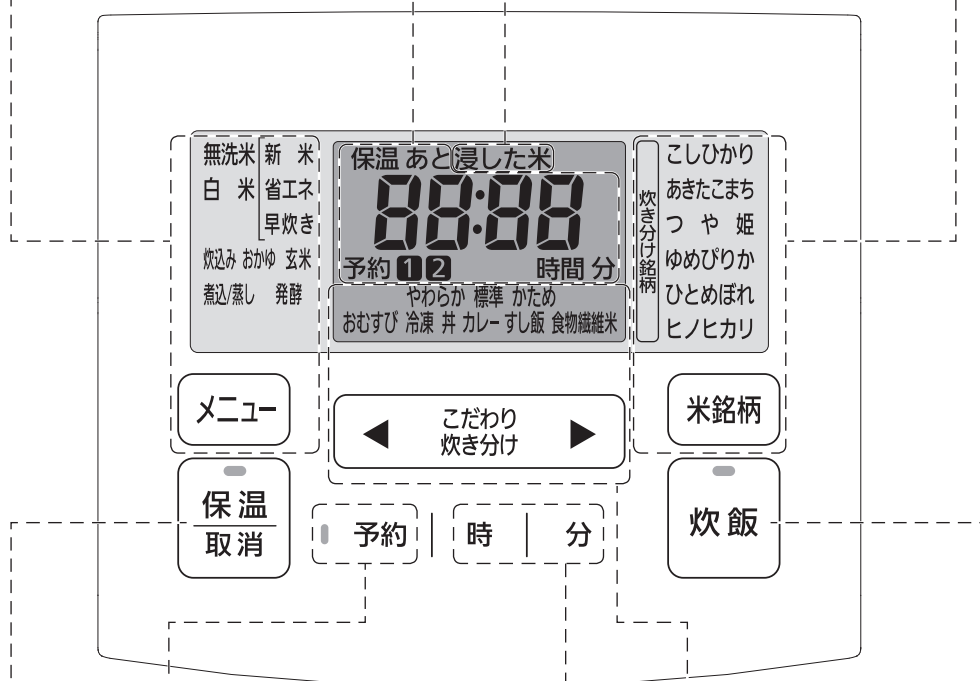
ボタンを押すたびに銘柄が切り替わります。(→P14、20)

### 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。(→P13、20、22、24、26)

### 浸した米表示

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回押すと浸した米が点灯します。(→P15)



### 予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと、予約モードになります。予約が確定するとランプが点灯します。(→P20、21)

### 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。(→P15、16) 保温中にボタンを長押しすると保温が停止します。(→P17) 操作中にボタンを長押しすると、操作が取り消されます。(→P17、21) 操作する前や操作の取り消し後に押すと、ランプが点灯して保温になります。

### こだわり炊き分け

ボタンを押すたびに、かたさまたはこだわり炊き分けメニューが切り替わります。(→P14、19、26)

### 時ボタン・分ボタン

時計やタイマーを設定します。(→P10、20、21、22、24、26)

### 炊飯ボタン・ランプ

ボタンを長押しすると炊飯を開始します。タイマー予約のときはタイマー炊飯が開始されます。(→P15、19、20、21、23、24、26)

※ 保温・取消ボタンと炊飯ボタンは長押しで動作します。軽く押しただけでは動作しません。

## 使用する前に

初めて使用するとき、梱包材を取り外してください。

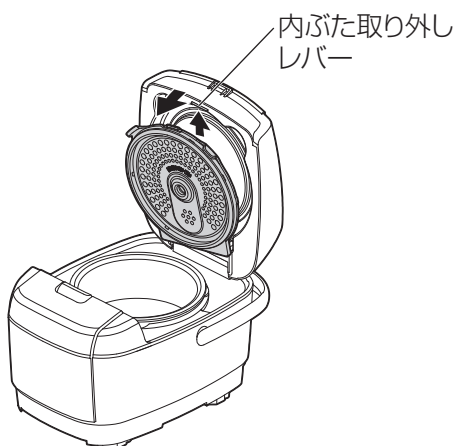
内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。(→P27～28「お手入れ」)

※ 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。

### 内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

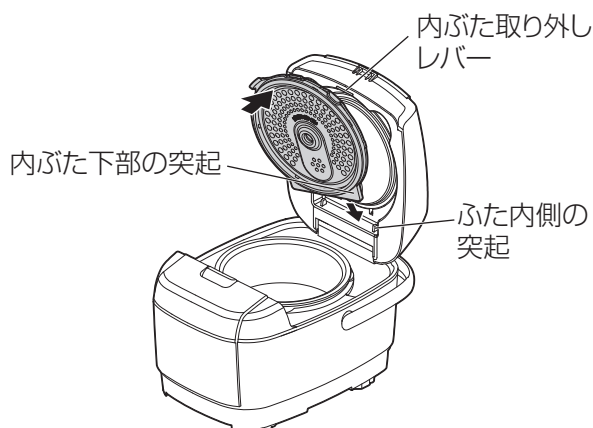
#### 取り外しかた

- ・内ぶた取り外しレバーを上を押すと、内ぶたは外れます。



#### 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。
- ・内ぶた取り外しレバーにパチンとはまるまで内ぶたを奥まで押し込んでください。



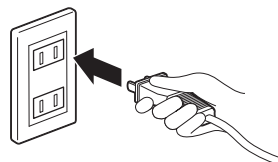
● 取り付けの向きに注意してください。裏表を逆に取り付けると、炊飯がうまくできません。

## 時刻の合わせかた

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

※ 炊飯中・保温中・タイマー予約中は時刻合わせできません。

### 1 電源プラグを接続する



### 2 時または分ボタンを長押しする

- ・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・分ボタンを押す

- ・ボタンを押し続けると早送りできます。
  - ・ボタンを押さないでいると、5秒後に時刻が確定して「:」のみ点滅します。
- ※ 本製品の時計は24時間表示です。



#### 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タイマーを使用する場合は、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

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



白米用計量カップ



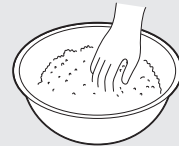
無洗米用計量カップ

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

## 2 米を洗う

**1** ボウルに米を入れ、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、軽くかき混ぜるように洗う



**3** 1～2を2～4回くり返す

**4** 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りする



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

※ お湯で洗わないでください。

※ 米を洗うのに時間をかけすぎないでください。

※ 力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。

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

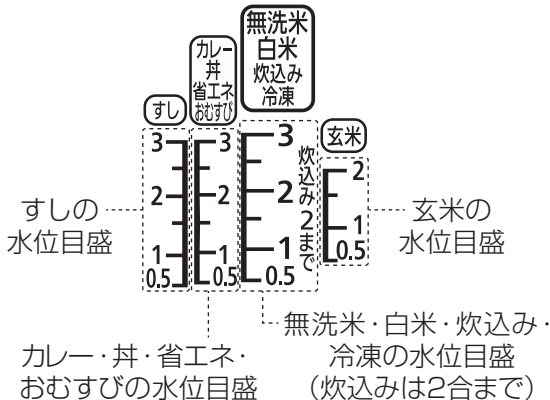
※ 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

# 使いかた 炊飯 つづき

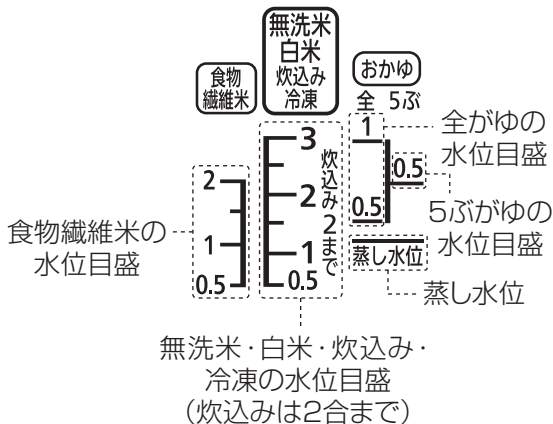
## 3 水加減する

- ・ 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。

### 玄米目盛側



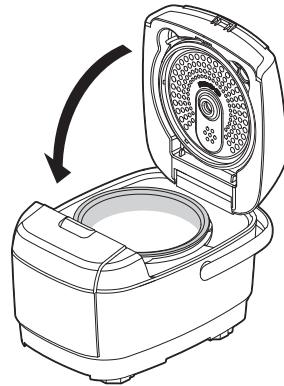
### おかゆ目盛側



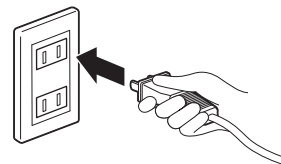
- ※ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。
- ※ 水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調整してください。
- ※ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、無洗米・白米の目盛で水加減してください。
- ※ 5～35℃の水を使用してください。
- ※ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

## 4 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。

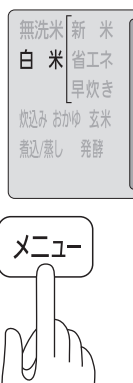


## 5 電源プラグを接続する



## 6 メニューを選ぶ

- ・メニューボタンを押すたびに調理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。



※**こだわり炊き分け**ボタンでこだわり炊き分けメニューを選んだときは、すべての調理メニューは無効になり、消灯します。

- お買い上げ時は、**省エネ**コースに設定されています。
- こだわり炊き分けメニューについては、19ページをご覧ください。

### 無洗米・白米（新米）

新米を炊くときに選びます。

### 無洗米・白米（省エネ）

少ない消費電力で炊飯します。

消費電力の比較：	
白米：	151.0Wh
白米（省エネ）：	122.8Wh

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

- ・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（**浸した米を点灯させない**）炊飯する（→P15 9）
- ・水の量を増やす（水位線より1～3mm程度が目安）
- ・炊き上がってほぐしてから、ふたを閉めてしばらく置く
- ・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（早炊き）

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

### 無洗米・白米

それぞれの米に合わせたプログラムで炊飯します。

**米銘柄**ボタンで銘柄を選ぶことができます。

### 炊込み

炊き込みごはんを炊飯するときに選びます。（**炊込みメニュー**について（→P17）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ぶがゆでそれぞれの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。

### 煮込／蒸し

**煮込／蒸し**については、22～25ページをご覧ください。

### 発酵

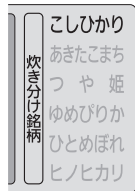
**発酵**については、26ページをご覧ください。

※**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度押ししてください。（→P15 9）

※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。

## 7 米銘柄を選ぶ

- ・メニューで、**無洗米・白米の標準**（省エネ・**早炊き**が消灯）または**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**ボタンを押すたびに6種類の銘柄と標準（全て消灯）が順番に選ばれます。

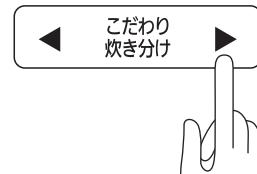
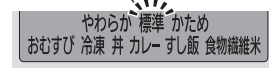


- ・炊き分け銘柄にない銘柄については、18ページの**米銘柄選択表**を参考にして選んでください。表にない銘柄は、標準で炊飯してみてください。

## 8 かたさを選ぶ

- ・選ばれているかたさまたはこだわりメニューが点滅します。**こだわり炊き分け**ボタンでかたさ（**やわらか・標準・かため**のいずれか）を選んでください。
- ・**こだわり炊き分け**ボタンでかたさ以外のメニューを選んだときは、**メニュー**ボタンや**米銘柄**ボタンで選んだすべてのメニュー・銘柄は無効になり、消灯します。

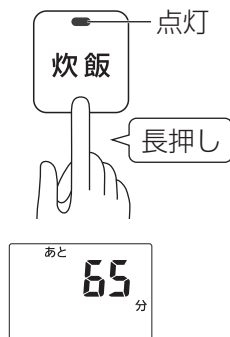
選んだメニューが点滅



- ・**こだわり炊き分け**ボタンで、再びかたさを選ぶと、**メニュー**ボタンや**米銘柄**ボタンで選んだメニュー・銘柄が点灯し選択できます。

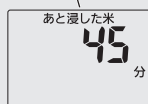
## 9 炊飯ボタンを長押しする

- 炊飯ランプが点灯して、炊飯が開始され、残り時間の目安が表示されます。



●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。

### 浸した米表示



## 炊き上がったらずぐにほぐす

- 炊き上がると「ピーピー」と4回鳴り、自動的に保温になります。
- 保温ランプが点灯し、炊き上がりからの保温時間が表示されます。



- 炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。
- おかゆは、かき混ぜてからお召し上がりください。

※おいしさを引き出すために多めの水で炊飯しています。ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあるので、ふきんなどで拭き取ってください。

※炊込みごはんや調味料入りのごはんは、乾燥・変色・においの原因になるので、保温しないでください。

※おかゆは、でき上がったら、保温を停止して、取り出してください。そのままにすると、のり状になったり、内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。



# 使いかた 炊飯 つづき

## 保温について

- 煮込／蒸し、発酵は保温になりません。
- 保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
- 少量のごはんのときは内釜の中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
- 残ったごはんを長時間保温すると、黄ばんだり、かたくなったり、ごはんの上に水滴が落ちてべちゃべちゃしたりします。
- 12時間以上は保温せず、ラップに包んで冷凍庫で保存し、電子レンジなどで温めてお召し上がりください。
- 24時間を経過すると、保温は自動的に終了して時刻表示になります。

※省エネメニューで炊飯したときは、保温温度がやや低くなります。(長時間の保温には適していません。) 保温／取消ボタンを3回長押しすると、通常の保温になります。

1回長押し→保温停止

2回長押し→省エネ炊飯設定の解除

3回長押し→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。電子レンジなどを使用してください。

## 誤って保温を停止してしまったときは

保温／取消ボタンを押して保温を停止してしまったときに、再び保温にするには、炊飯ボタンを押す前のメニューの設定によって変わります。

### 無洗米の標準のときは



保温／取消ボタンを1回長押しすると、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は



- 保温／取消ボタンを2回長押しすると、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回だけ長押ししたときは、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／取消ボタンを長押ししてください。  
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／取消ボタンを長押ししてください。  
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

炊き込みごはんを炊飯するときは以下のようになっています。

- ・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いと、うまく炊けないことがあります。また、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。

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

※ 水加減する前に具を入れると、水加減が正しくできません。

## ■ 炊き上がり時間の目安

メニュー		炊飯時間の目安
無洗米・白米	やわらかめ	54～72分
	標準	52～62分
	こしひかり	52～62分
	あきたこまち	53～66分
	つや姫	50～59分
	ゆめぴりか	50～62分
	ひとめぼれ	51～65分
	ヒノヒカリ	52～63分
新米	かため	46～66分
	やわらかめ	53～64分
	標準	50～61分
かため		49～60分
無洗米・白米（省エネ）		40～53分
無洗米・白米（早炊き）		31～45分
炊き込み		54～60分
おかゆ		50～57分
玄米		72～78分
こだわり炊き分け	おむすび	44～57分
	冷凍	53～63分
	丼	49～60分
	カレー	46～58分
	すし飯	50～60分
	食物繊維米	150～185分

※ 上記は、すぐに炊いた場合の炊き上がりまでの時間の目安です。

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

※ タイマー炊飯したときは上記と多少異なります。

## ■ 米銘柄選択表

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

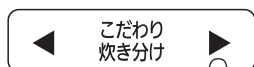
## ■ こだわり炊き分け

料理に合わせたこだわりの炊き分けができる機能です。

- 選ばれているかたさまたはこだわり炊き分けメニューが点滅します。**こだわり炊き分け**ボタンで切り替えることができます。かたさ（やわらか・標準・かため）以外のメニューを選んでください。

※**こだわり炊き分け**ボタンでこだわり炊き分けメニューを選んだときは、**メニュー**ボタンや**米銘柄**ボタンで選んだすべてのメニュー・銘柄は無効になり、消灯します。

選んだメニューが点滅



※**こだわり炊き分け**ボタンで再びかたさを選ばると、**メニュー**ボタンや**米銘柄**ボタンで選んだメニュー・銘柄が点灯し、選択できます。

- **炊飯**ボタンを長押しすると、点滅していたこだわり炊き分けメニューが点灯に変わり、その他のメニューは消灯します。



選んだメニューが点灯



## 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**を選ぶときは、次の点に注意してください。

## 食物繊維米メニューで炊飯するときは

- 米は白米・無洗米を使用して、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ります。
- 通常のメニューより、ごはんがぬるく感じることがあります。
- よくかき混ぜてからお召し上がりください。

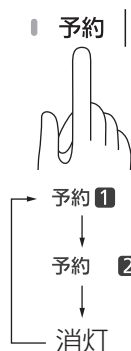
# 使いかた タイマー炊飯

タイマーを使って予約した時刻に炊き上げることができます。

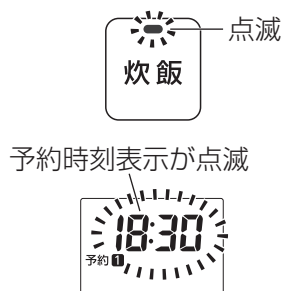
※ あらかじめ現在時刻を合わせてください。  
(→P10)

**1** 洗米した米を内釜に入れ、水加減して内釜を本体にセットし、ふたを閉める

**2** 電源プラグを接続し、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／取消ボタンを長押ししてください。

**3** 予約時刻を変更する場合は、時・分ボタンで変更する

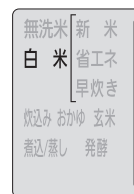
- ・ボタンを押し続けると早送りできます。
  - ・設定した時刻は記憶されて、次回予約ボタンを押したときに呼び出されます。
- ※ 予約時刻は24時間表示で、10分単位で設定できます。



**4** メニューと米銘柄を選ぶ

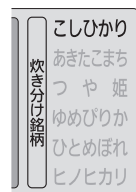
メニューを選ぶ

※ 早炊き、炊込み、煮込／蒸し、発酵はタイマー予約では選べません。



米銘柄を選ぶ

※ 無洗米・白米の、標準または新米メニューの場合のみ、米銘柄が選択できます。



## 5 炊飯ボタンを長押しする

- 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。



- ※タイマー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**ボタンを長押ししてください。



## 炊飯する時刻になると

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

※ 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、タイマー炊飯にはならず、すぐに炊飯を開始します。

無洗米（やわらか）、白米（やわらか）の各米銘柄	75分
無洗米（標準・かため）、白米（標準・かため）の各米銘柄	70分
新米（標準・かため・やわらか）の各米銘柄	65分
丼	65分
すし飯	65分
おむすび	65分
カレー	65分
冷凍	70分
食物繊維米	190分
省エネ	60分
おかゆ	65分
玄米	85分

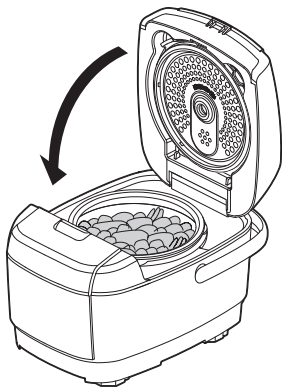
# 使いかた 煮込

煮込み時間を設定して、煮込み調理ができます。

- 煮込み調理できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ゆで調理や焼き物・炒めもの調理はできません。）
- 煮込み調理する場合は、材料の炒め・味付けなど下ごしらえは済ませてください。
- 落としぶたやクッキングシート、ラップなどは、内ぶたの蒸気口をふさぐおそれがあるので、使用しないでください。
- カレー・シチューなど焦げ付きやすいものは、ときどきかき混ぜてください。
- 具材のにおいの強いものを調理すると、炊飯したときに、ごはんのにおいがうつることがあります。

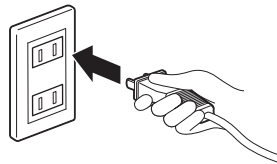
## 1 内釜に材料を入れて本体にセットし、ふたを閉める

- ・ 煮込み調理できるのは、白米の3合の目盛に入る量までです。
- ・ 内釜の外側や本体内部に付いた食材や水滴は拭き取ってください。
- ・ 内ぶた・蒸気口キャップがしっかり取り付けられていることを確認してください。



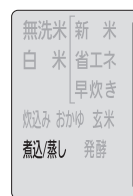
※ 調味料やとろみ材料などは、あらかじめよくかき混ぜてください。かたくり粉などは最後に入れることをおすすめします。

## 2 電源プラグを接続する



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

## 3 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ



## 4 時・分ボタンで煮込み時間を設定する

- ・ 時ボタンを押すと5分単位で時間が増え、分ボタンを押すと5分単位で時間が減ります。ボタンを押し続けると早送りできます。

※ 設定できる時間は、120分までです。

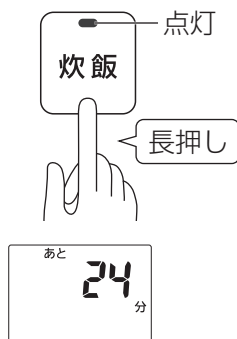




## 使いかた 蒸し

### 5 炊飯ボタンを長押しして、煮込み調理を開始する

- ・炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピーッ」と4回鳴ります。

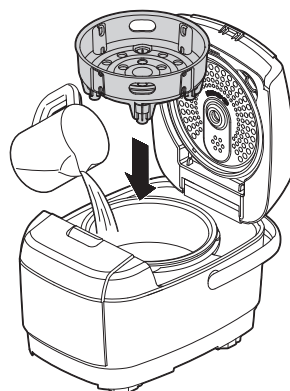
- 煮込み調理後は、材料を長時間入れたままにしないでください。
- 煮込み調理した食材を、本機の保温機能を使用して保温しないでください。

付属の蒸しプレートを使用して蒸し調理ができます。

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

### 1 内釜の蒸し水位の線まで水を入れ、蒸しプレートをセットする

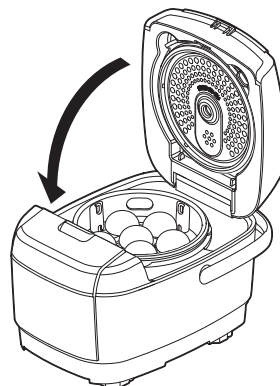
- ・内釜の外側や本体内側に付いた食材や水滴は拭き取ってください。
- ・内釜・蒸気口キャップがしっかり取り付けられていることを確認してください。



### 2 蒸しプレートの上に材料をセットし、ふたを閉める

- ・くずれやすい材料やくっつきやすいものなどは、必要に応じてクッキングシートなどを敷いてください。
- ・食材が重なったり、くっついたりしないように注意して並べてください。

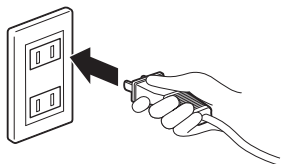
※ふたを閉めたときに内釜に触れるような大きな食材は調理できません。



つづく→

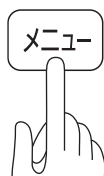
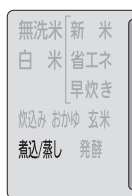
## 使いかた 蒸し つづき

### 3 電源プラグを接続する



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

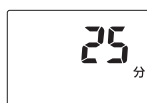
### 4 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ



### 5 時・分ボタンで蒸し時間を設定する

- ・時ボタンを押すと5分単位で時間が増え、分ボタンを押すと5分単位で時間が減ります。ボタンを押し続けると早送りできます。

※設定できる時間は、120分までです。



### 6 炊飯ボタンを長押しして、蒸し調理を開始する

- ・炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピーピー」と4回鳴ります。

## ■ 蒸し時間の目安

※実際の蒸し時間は、食材・食品の量・大きさ・調理前の温度などにより異なりますので、でき具合を見て加減してください。

### カット野菜

食材	分量	蒸し時間	切り方
かぼちゃ	1 / 4個 (300g)	約20分	2cm角
にんじん	1 / 2本 (150g)	約20分	2mmうす切り
じゃがいも	小3個 (150g)	約30分	4等分
さつまいも	1本 (200g)	約35分	1cm輪切り
ブロッコリー	1房 (150g)	約20分	小房に分ける

### 冷凍食品のあたため

食品	分量	蒸し時間	メモ
肉まん	1個 (160g)	約25分	
しゅうまい	12個 (160g)	約20分	

# 使いかた 発酵

発酵の時間・温度を設定して、発酵調理ができます。

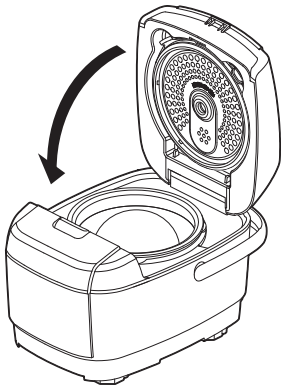
- ラップはしないでください。内釜の蒸気口をふさぐと過熱の原因になります。

## 1 電源プラグを接続する

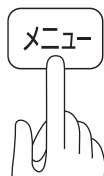
## 2 内釜に発酵させる材料を入れ、ふたを閉める

- ・パン生地などは十分にこねた後、丸めて内釜に入れてください。
- ・霧吹きなどの工程は適切に済ませてください。

※パン生地などは、発酵するとふくらみますので、内釜に触れないように注意してください。

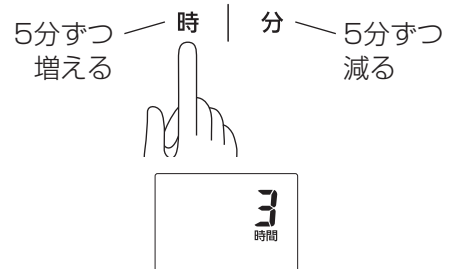


## 3 メニューボタンで発酵を選ぶ



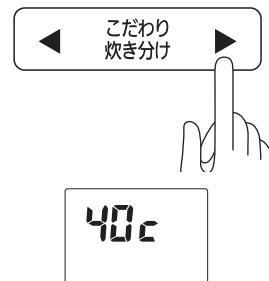
## 4 時・分ボタンで発酵時間を設定する

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



## 5 発酵温度を設定する

- ・こだわり炊き分けボタンで、温度を設定します。30～60（℃）の範囲で5℃単位で設定できます。ボタンを押し続けると早送りできます。



## 6 炊飯ボタンを長押しして、発酵を開始する

- ・炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピーピー♪」と4回鳴ります。

# お手入れ



## 注意

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

- 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ときに、刃物やかたいものなどを使用しないでください。
- 使用後は毎回お手入れしてください。

## 蒸しプレート

台所用洗剤で洗い、水で流す

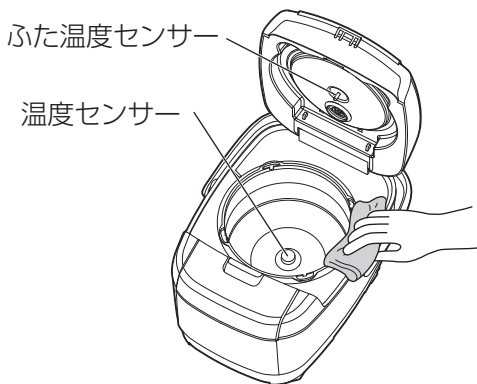


※ 洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

## 本体（内側）

内釜や内ぶたを外して、よく絞ったふきんで拭く

※ こびりつきなどがある場合は取り除いてください。

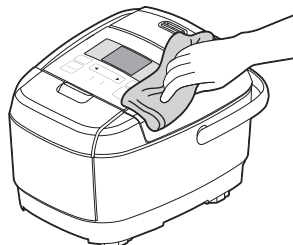


- ふた温度センサーと温度センサーにごはんつぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにし使用してください。

## 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。



## にいが気になるときのお手入れ

- 1 内釜に水を入れる
  - ・ 白米2合の目盛まで水を入れ、ふたを閉めてください。
- 2 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ
- 3 時・分ボタンで時間を40分に設定する
- 4 炊飯ボタンを押す
  - ・ 調理が開始されます。
  - ・ 設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピピー♪」と4回鳴ります。
- 5 調理が終了したら炊飯器をお手入れする
  - ・ 本体が冷めてから内釜、内ぶた、蒸気口キャップを取り外し、お手入れしてください。（→P28）
  - また、蒸気口パッキンも清潔なふきんで水拭きしてください。

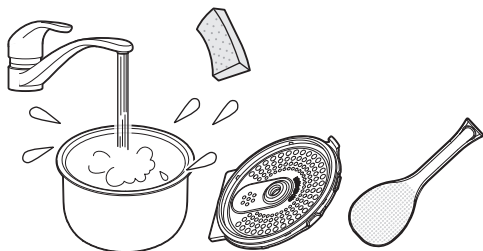


- 蒸気口パッキンは取り外せません。

# お手入れ つづき

## 内釜・内ぶた・しゃもじ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ※ 内ぶたのパッキンは取り外せません。
- ※ 洗った後はよく乾かしてください。
- ※ 湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。
- ※ 内ぶたの取り付け・取り外しについては、10ページを参照してください。

## 内釜の汚れが落ちにくいときは

汚れが落ちにくいときや、炊込み・煮込などの調理後は、台所用洗剤で洗い、水で流す

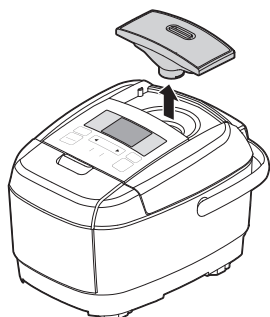


- ※ スポンジなどは柔らかいものを使用してください。
- ※ 金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。
- ※ 洗った後はよく乾かしてください。

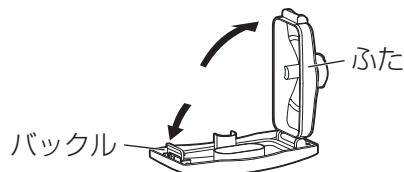
## 蒸気口キャップ

### 1 ふたから取り外す

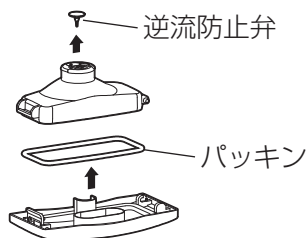
- ・ 上に引いて取り外してください。



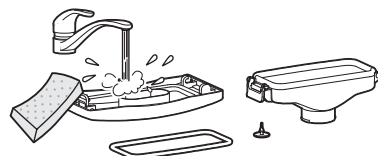
### 2 バックルを開け、キャップのふたを開けて外す



### 3 パッキンと逆流防止弁を外す

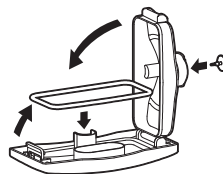


### 4 柔らかいスポンジなどで水洗いする ・ 洗った後はよく乾かしてください。



### 5 元どおりに組み立てる

- ・ パッキン・逆流防止弁を忘れずに付けてください。
- ・ 蒸気口キャップのふたは、ヒンジ部分を引っ掛けて閉じ、バックルを閉めてください。
- ・ 逆流防止弁は、外れないように、奥まで差し込んでください。



### 6 元どおりにふたに取り付ける

- ・ まっすぐ上から押し込んでください。

# 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合分)

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

#### 調味料

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

#### 作りかた

- 1 とりむね肉は一口サイズに切る
  - 2 ささがきにしたごぼうを水に浸した後、水切りする
  - 3 こんにゃくは細切りにし、ゆでてあく抜きをしておく
  - 4 にんじんは細切り、しいたけはうす切りにする
  - 5 洗米した米を内釜に入れ、調味料と水で炊込みの目盛2に合わせ、底からしっかりと混ぜる
  - 6 具材をのせて、炊込みメニューで炊飯する
  - 7 炊き上がったら、ほぐしながら具材とごはんを混ぜる
- ※ 調味料と水がよく混ざって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。

## 蒸しパン



### 使用メニュー：煮込／蒸し

#### 材 料 (4人分)

ホットケーキミックス..	80g	牛乳.....	20mL
卵.....	1個		

#### 作りかた

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



## 棒棒鶏 (バンバンジー)



使用メニュー：煮込／蒸し

### 材 料 (4人分)

とりむね肉..... 300g    もやし..... 150g  
きゅうり ..... 3/4本    トマト..... 中2個

### A (調味料)

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

### 作りかた

- 1** とりむね肉は、厚さ1cmに切り開いておく
- 2** 蒸しプレートにアルミホイルを器状にしてセットし、切り開いたとりむね肉ともやしをのせる
- 3** 内釜の蒸し水位の線まで水を入れ、蒸しプレートをセットして、ふたを閉める
- 4** 煮込／蒸しメニューを選び、時間を**40分**にセットして、炊飯ボタンを押す
- 5** 蒸している間に、きゅうりを千切りにトマトは輪切りにして、お皿に盛り付け、冷蔵庫で冷やしておく
- 6** Aをよく混ぜ合わせ、たれを作る
- 7** 蒸しあがったとりむね肉を繊維に沿って細くほぐす
- 8** 冷やしておいた**5**の野菜の上にとりむね肉ともやしを盛り付け、たれをかける

## チキンカレー



使用メニュー：煮込／蒸し

### 材 料 (2人分)

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

### 作りかた

- 1** とりもも肉は一口サイズに切る
- 2** にんじん・じゃがいもは厚さ5mmの半月切りにする
- 3** たまねぎは5mm幅に切る
- 4** 内釜に具材と水を入れ、上に固形ルーをのせて、ふたを閉める
- 5** 煮込／蒸しメニューを選び、時間を**50分**にセットして、炊飯ボタンを押す
- 6** 煮込み後、全体をよくかき混ぜる

※ ホワイトシチューの場合は「水250mL」を「水150mL、牛乳50mL」に変更し、ホワイトシチューのルーで作れます。

## ヨーグルト



### 使用メニュー：発酵

#### 材 料 (4人分)

市販のヨーグルト...大さじ3 牛乳 ..... 400mL

#### 作りかた

- 1 内釜・内ぶたを取り外して、熱湯を回しかけ消毒する
- 2 水を切って、内釜・内ぶたを取り付ける
- 3 牛乳を内釜に入れる
- 4 ヨーグルトを茶こしでこしながら加え、よく混ぜる

**5** 発酵メニューを選び、35℃／6時間にセットして、炊飯ボタンを押す

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

※ でき上がったヨーグルトは、冷蔵庫で保存し、早めに食べてください。

## 甘酒



### 使用メニュー：発酵

#### 材 料 (3～4人分)

麴 ..... 150g ごはん ..... 150g  
水 ..... 300mL

#### 作りかた

- 1 水は沸騰させておく
- 2 内釜にごはんを入れ、沸騰させたお湯を冷ましながら加え、約60℃にする
- 3 揉みほぐした麴を入れ、よく混ぜ合わせる

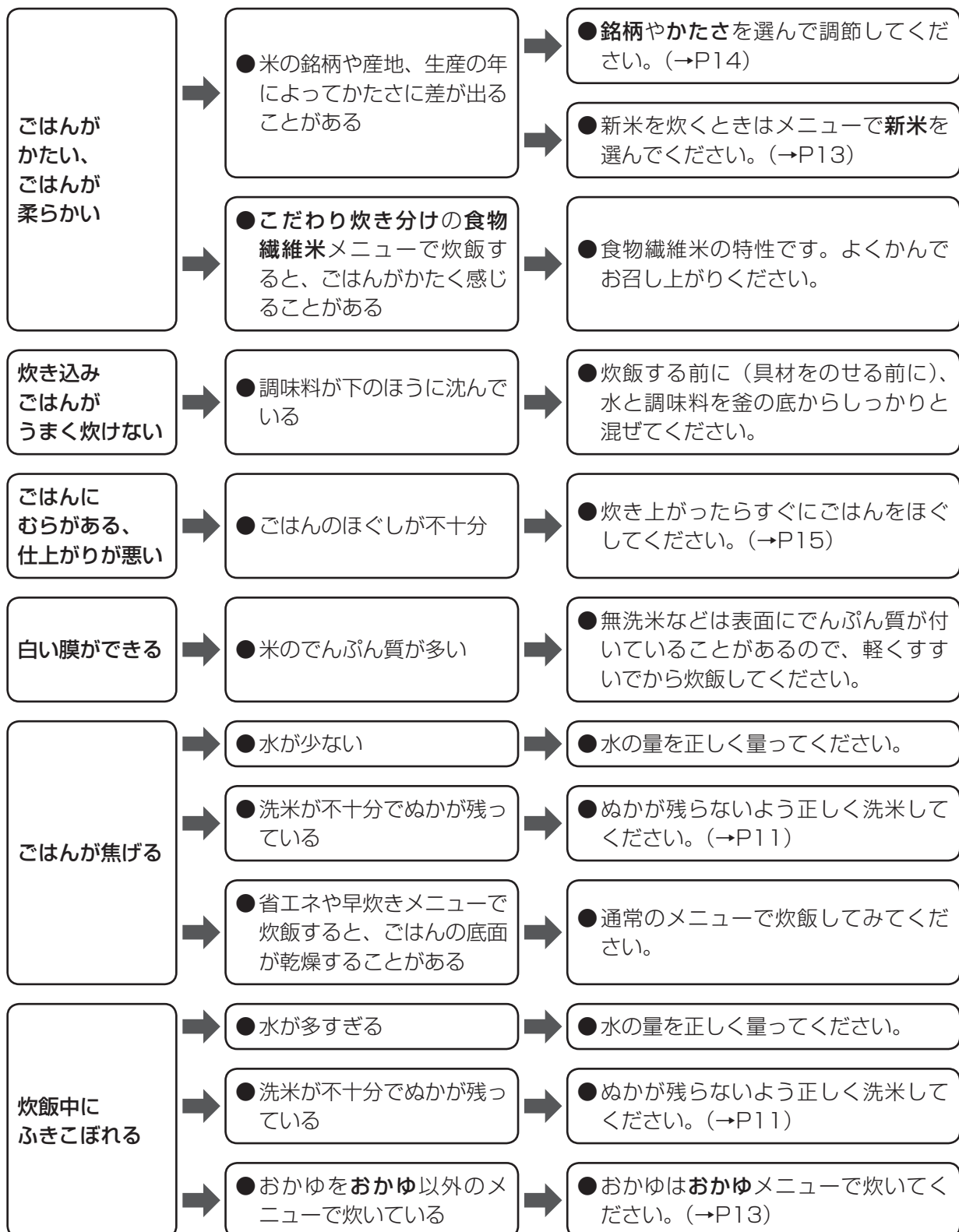
**4** 発酵メニューを選び、60℃／6時間にセットして、炊飯ボタンを押す

※ ごはんは、炊きたてのものを使用してください。長時間保温したごはんは使用しないでください。

# 故障かな？と思ったら

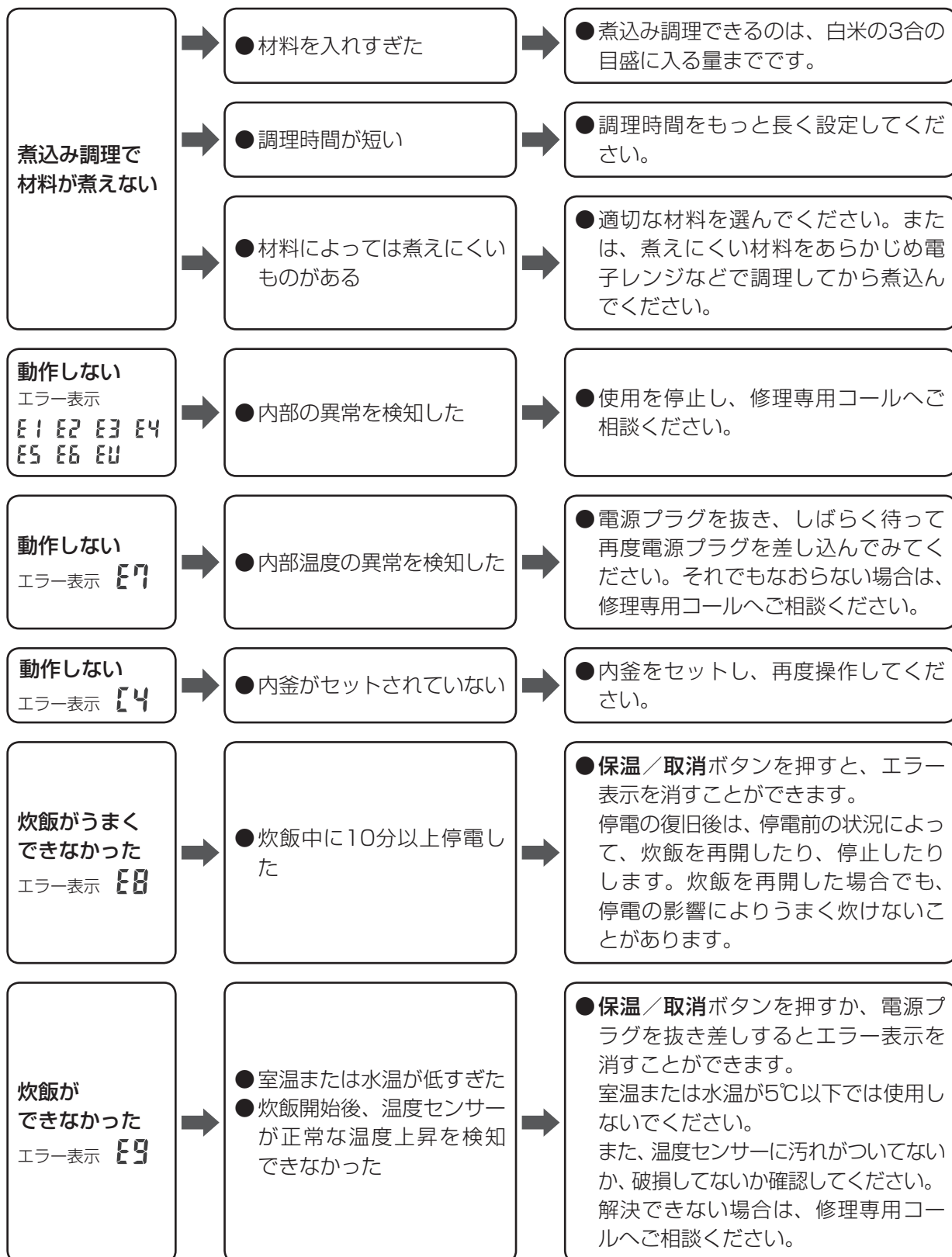
使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

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。
	● 保温・取消ボタン、炊飯ボタンは長押しで動作する	● 長押ししてください。
ごはんがかたい、 ごはんが柔らかい	● 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。(→P11)
	● 水の量が正しくない	● 内釜の目盛に正しく合わせてください。(→P12)
	● 炊飯メニューをまちがえている	● 米に合った正しいメニューを選んでください。(→P13)
	● 省エネ、早炊きで炊飯するとごはんがかたく炊き上がることがある	● かたく炊き上がるときは通常のメニューで炊飯するか、水の量を調節してみてください。
	● 吸水済みの米を炊くと柔らかくなることもある	● 吸水済みの米を炊くときは、早炊きメニューで炊飯してみてください。
		● 省エネメニューで吸水済みの米を炊くときは、炊飯ボタンを2度押しして浸した米を点灯させて炊飯してください。(→P15)
	● 内ぶた・蒸気口キャップが正しく付いていない	● 内ぶた・蒸気口キャップを正しく取り付けてください。
	● 炊飯する場所の標高が高い	● 標高が高いと、炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。
	● 内釜と本体の間に異物（焦げ付きなど）がはさまっている	● 内釜と本体内側をお手入れしてください。(→P27～28)



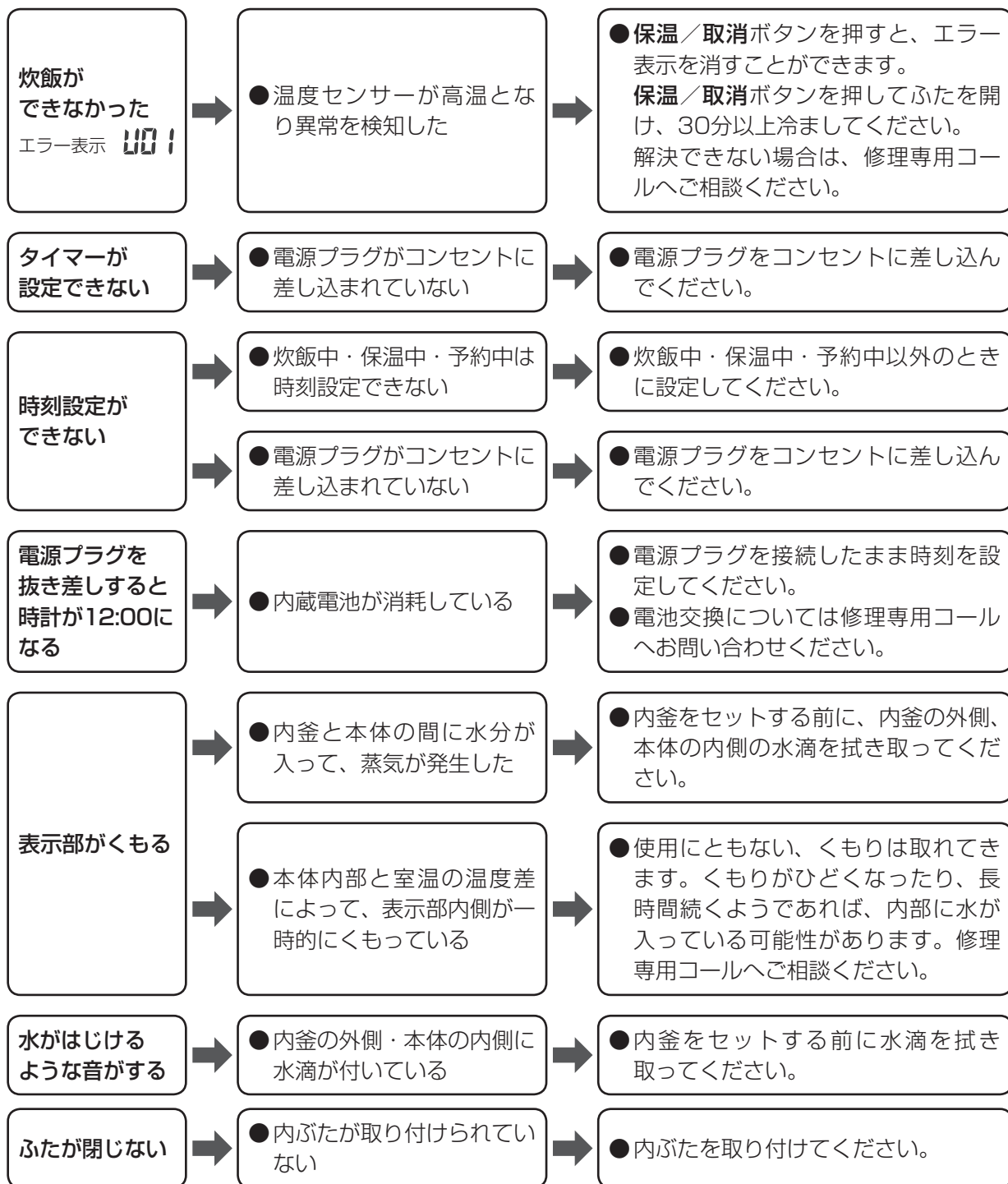
## 故障かな？と思ったら つづき

ごはんが こびりつく	● 少ない量で長時間保温している	● 少ない量で長時間保温しないでください。
	● ごはんが柔らかい	● 柔らかいごはんはこびりつきやすくなります。長時間保温せず、内釜は早めに洗ってください。
ごはんが 黄ばんだり、 におったりする	● ごはんが長時間内釜に入っ 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。
保温したごはん がかたくなった	● 少量のごはんを保温した	● 少量のごはんを保温するときは中央 に寄せてください。または、保温せ ずラップなどに包んで冷凍保存して ください。
	● ふたが開いていた	● ふたが開いていると適切に保温がで きません。
ごはんがぬるい	● こだわり炊き分けの食物 繊維米メニューで炊飯す ると、ごはんがぬるく感じ ることがある	● 食物繊維米の特性です。
炊き上がり時間 が長い	● 省エネメニューで炊飯す ると、炊き上がり時間が長 くなることがある	● 通常のメニューで炊飯してみてください。
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が できません。
	● タイマーの時間設定をまち がえた	● 炊き上がりの時刻を正しく設定して ください。（→P20～21）





## 故障かな？と思ったら つづき





本体や内釜、  
ごはんなどが  
におう



●使い始めのうちはプラス  
チックやゴムのにおいを  
感じることもある



●使用にともない少なくなります。  
においが気になるときは「においが  
気になるときのお手入れ」(→P27)  
を試してください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問  
い合わせください。



**警告**

● 自分で分解・修理・改造  
しないでください。

コピーして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	あいちのかおり きらら397 こしいぶき こしひかり 魚沼産こしひかり 彩のかがやき さがびより 新之助	あきたこまち	あきさかり あきたこまち 秋の詩 キヌヒカリ つがるロマン 夢つくし	ひとめぼれ	きぬむすめ 元氣つくし ササニシキ ささ結 天のつぶ にこまる ハナエチゼン ひとめぼれ みずかがみ 森のくまさん
		つや姫	いのちの香 銀河のしずく だて正夢 つや姫 はえぬき ハツシモ		ヒノヒカリ
		ゆめぴりか	あさひの夢 おぼろづき 金色の風 ななつぼし ふっくりんこ まっしぐら ゆめぴりか		

# 仕様

電源		AC 100V (50 / 60Hz共用)
定格消費電力 (炊飯時)		725W
炊飯容量 (最大)	無洗米・白米	0.54L (3合)
	炊込み	0.36L (2合)
	おかゆ	全がゆ：0.18L (1合)、5ぶがゆ：0.09L (0.5合)
	玄米	0.36L (2合)
	食物繊維米	
区分名※ <sup>1</sup>		A
蒸発水量※ <sup>1</sup>		31.9g
年間消費電力量※ <sup>1</sup>		50.6kWh / 年
1回あたりの炊飯時消費電力量※ <sup>1</sup>		122.8Wh
1時間あたりの保温時消費電力量※ <sup>1</sup>		13.6Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※ <sup>1</sup>		0.76Wh
1時間あたりの待機時消費電力量※ <sup>1</sup>		0.68Wh
製品寸法		幅245×奥行335×高さ222mm
質量		4.1kg
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)

### 蒸しプレート・しゃもじ

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

### 計量カップ

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

# 保証とアフターサービス

必ずお読みください。

## ■ 保証書

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

保証書がないと、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 IH30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、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼に出来ない場合には、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、輸送または仕器・備品などとの接触による故障及び損傷
  - ⑥ 本書の提示がない場合
  - ⑦ 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

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

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

製品に関するお問い合わせは  
アイリスコール (通話料無料)

**0120-311-564**

修理に関するお問い合わせは  
修理専用コール (通話料無料)

**0800-170-7070**

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

FAX でのお問い合わせは (通話料無料) **0800-888-2600**

Web からの問い合わせは <https://www.irisohyama.co.jp/support/>  
メールフォームにご記入のうえ送信してください