

ジャー炊飯器 RC-MA50

取扱説明書



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

保証書付 (裏表紙)

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用前に「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

ご使用前に

安全上の注意	2
使用上の注意	5
各部の名称	6

取り扱いかた

初めて使用するときは	9
時刻の合わせかた	9
使いかた 炊飯	10
使いかた タイマー炊飯	14
使いかた 煮込	15
使いかた 蒸し	17
お手入れ	19
クッキングガイド	21

こんなときには

故障かな?と思ったら	23
保証とアフターサービス	26
仕様	27
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。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動の際は、
必ず電源プラグをコンセントか
ら抜く

感電やけがの原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差
しをしない

感電・やけど・けがの原因にな
ります。



- 電源コードをたばねて通電しな
い

過熱してやけどや火災の原因に
なります。電源コードは、必ず
のばして使用してください。

- 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。

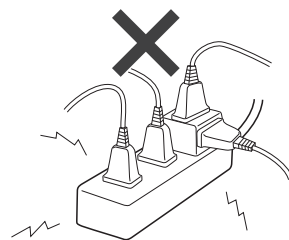
電源コードが破損し、火災・感
電の原因になります。

- 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。

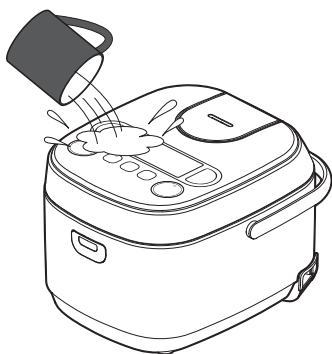
【異常の例】

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



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。



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。



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



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

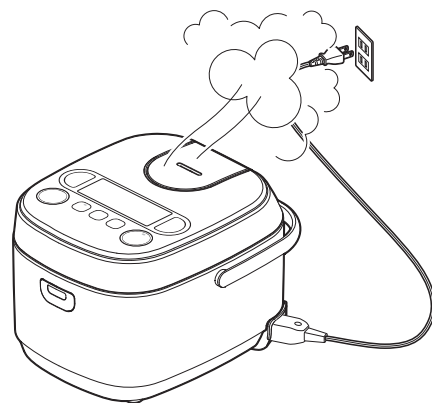


- 内ぶたの蒸気口をふさがない
- ポリ袋に入ったままの食材を入れたり、落としぶたを使用したりしないでください。
- 蒸気口がふさがれ、過熱の原因になります。

炊飯中は



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



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

安全上の注意 つづき

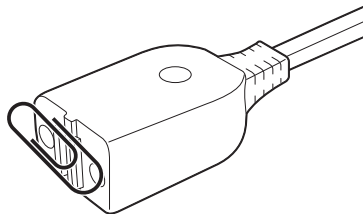


注意

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。



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



- 付属の電源コード以外は使わない
- 付属の電源コードを他の機器に使用しない
火災の原因になります。



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。

使用する場所について



水ぬれ禁止

- 水のかかるところや、火気の近くで使用しない
ショート・感電の原因になります。



- 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。

持ち運ぶときは



- ハンドルを持って振り回さない
- 落としたり、強い衝撃を与えたりしない
破損して、火災・感電の原因になります。
- フックボタンに触れない
突然ふたが開くと、けがややけどの原因になります。

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。



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



接触禁止

- 使用中や使用直後は高温部に触れない
高温部に触れ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。



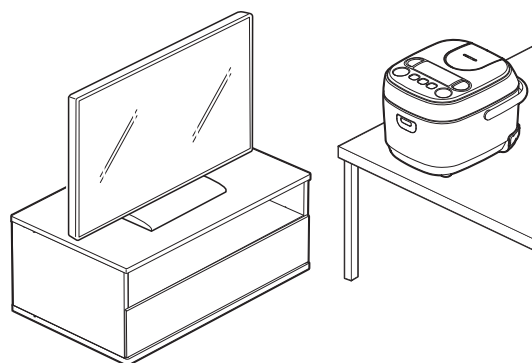
- 専用の内釜以外使用しない
- 専用の内釜を、ガスコンロなど他の調理器具で使用しない
火災の原因になります。

使用上の注意

■ 使用上のお願い

- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- 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、使用するにともない消耗し、はがれることがあります、人体には無害です。
内釜が破損したり、紛失したりしたときは、アイリスコールまでお問い合わせください。
- 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - ・ 空焚きしない
 - ・ 無洗米・白米以外のごはんを保温しない
 - ・ 無洗米・白米以外の調理物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
- 冷めたごはんを再加熱しないでください。
故障の原因になります。

- 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♪
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

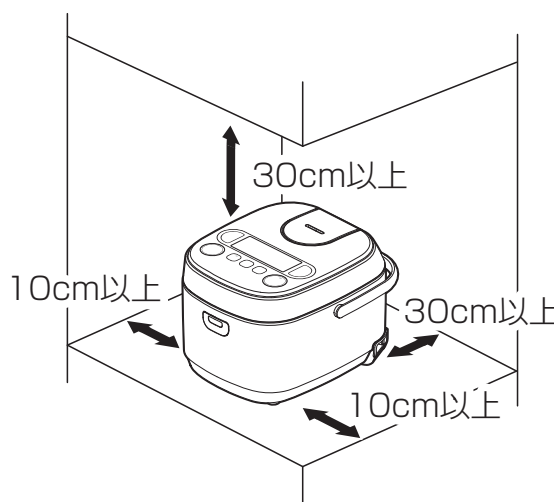


廃棄について

- 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。

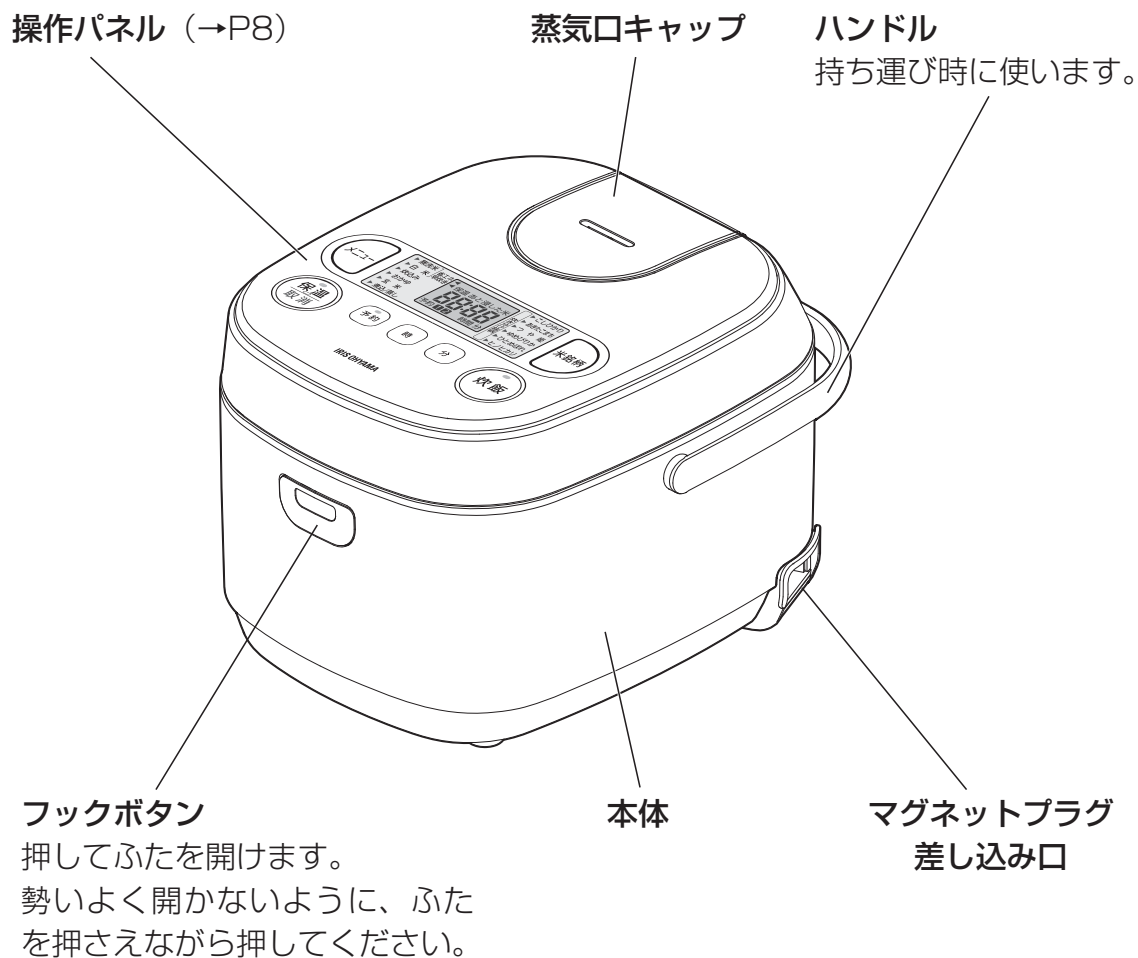
■ 使用場所について

- 壁・家具などから図に示す距離を離してください。
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。
- 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



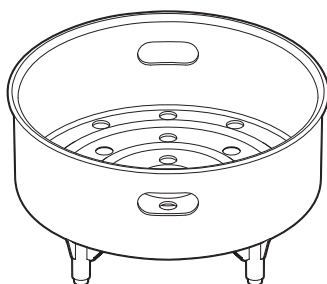
各部の名称

■ 正面

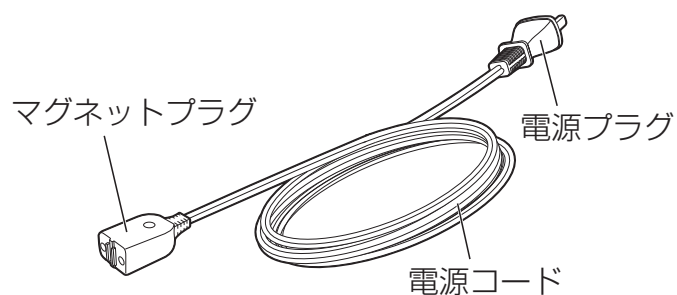


■ 付属品

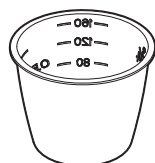
蒸しプレート



電源コードセット



計量カップ

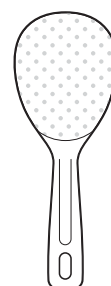


白米用

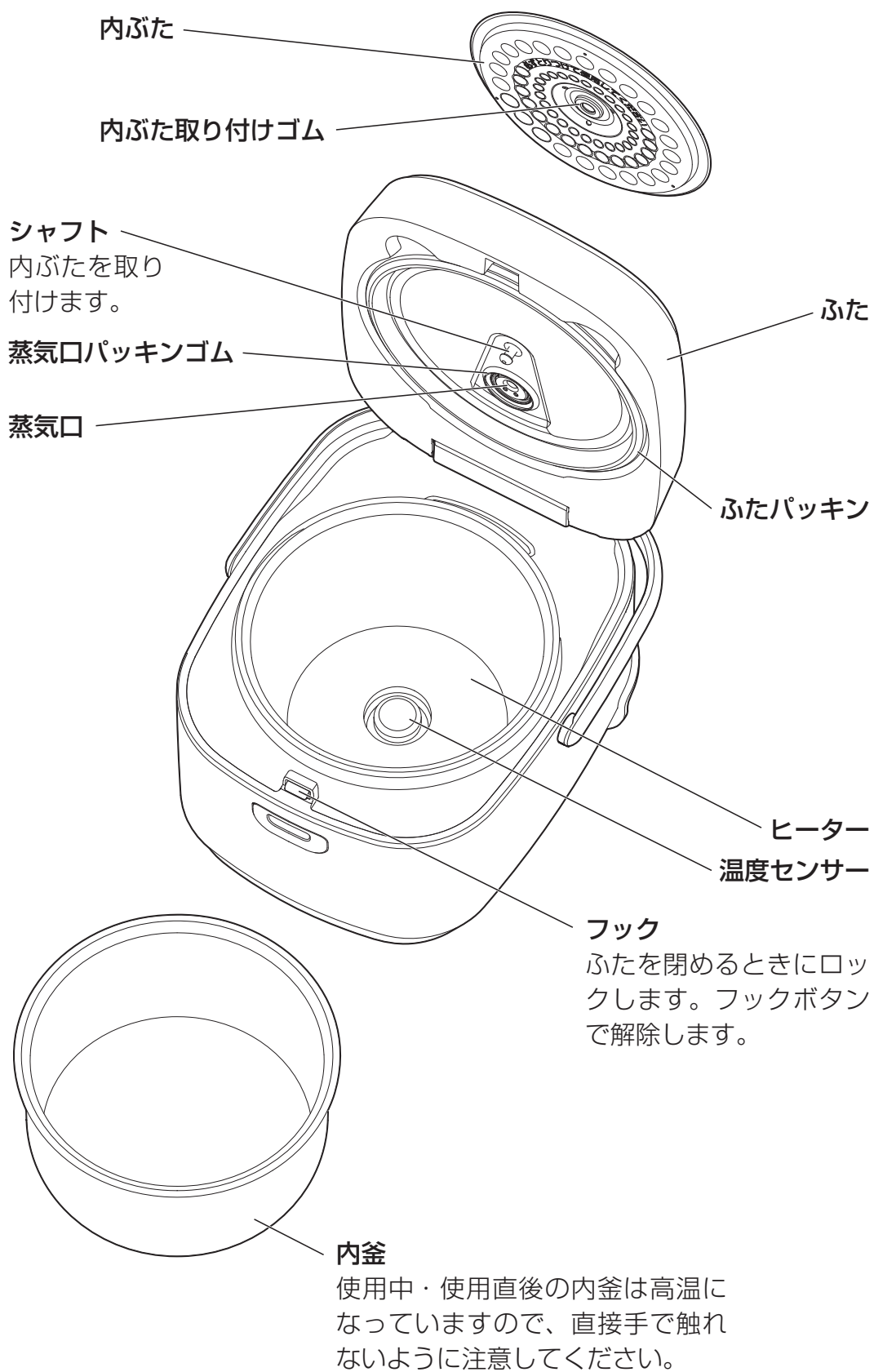


無洗米用

しゃもじ



■ 内部



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、メニューの▶が点灯します。

省エネ／早炊きを選んだときは◀が点灯します。

(→P11、14、16、17)

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。

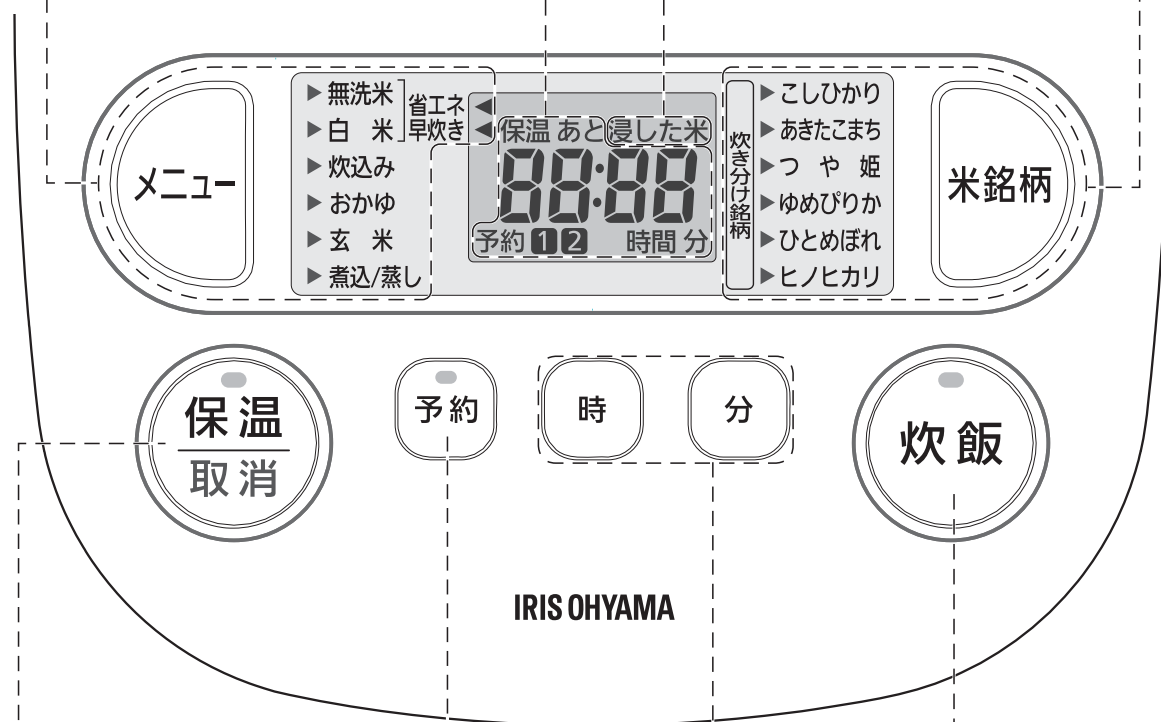
(→P9、12、16、17、18)

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、銘柄の▶が点灯します。(→P12、15)

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。(→P12)



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。(→P13)

操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。

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。

予約ボタン

ボタンを押すと、予約モードになります。予約が確定するとランプが点灯します。(→P14)

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タイマー炊飯が開始されます。(→P12、15、16、18)

時・分ボタン

時計や予約タイマーを設定します。(→P9、14、16、17)

初めて使用するときは

最初に梱包材を取り外してください。

※ 特に、内釜のふちと本体の間にあるクッション材、内釜の下にある紙材は、忘れずに取り外してください。

初めて使用するときは、内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。(→P19「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

- 内ぶたの外周を持って手前に引っ張ります。(1か所を押さえると反対側が浮くので引っ張りやすくなります。)



取り付けかた

- 内ぶた取り付けゴムに、ふた裏側のシャフトがはまるように押し込んでください。
- 内ぶたの表裏を間違えないでください。(文字の読める向きに取り付ける)

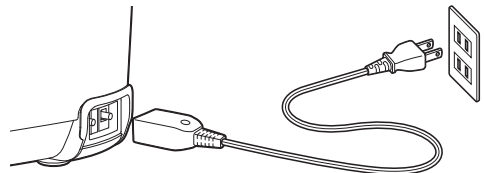


時刻の合わせかた

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。

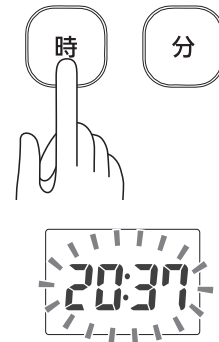
※ 炊飯中・保温中・タイマー予約中は時刻合わせできません。

1 電源コードを接続する



2 時または分を1秒以上押す

- 時刻表示が点滅します。



3 時刻表示が点滅している間に、時・分ボタンを押すと時刻が変わります。

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



内蔵電池について

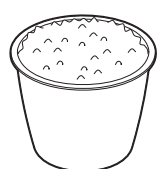
本製品は電源プラグを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。内蔵電池が消耗すると、電源プラグをつないだときに時計は12:00からスタートします。

電池がなくなったときにタイマーを使用する場合は、電源コードを接続してから時刻を合わせてください。

電源コードを抜き差しすると、再び時計は12:00になります。

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5.5合まで、全がゆは1.5合まで、5ぶがゆは0.5合まで、玄米は3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

- 最初はたっぷりの水で大きくかきまぜ、水はすぐ捨てる
- 指をたてて、軽くかきまぜるように洗う（2～4回くり返す）
- 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぐ

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

※ お湯で洗わないでください。

※ 米を洗うのに時間をかけすぎないでください。

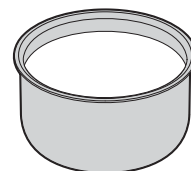
※ 力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。

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

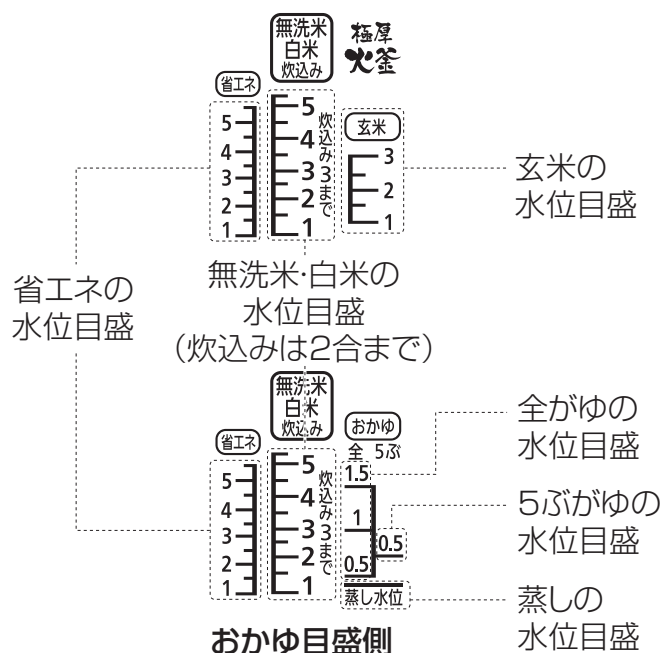
※ 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

3 水加減する

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



玄米目盛側



※ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。

※ 水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調節してください。（新米は少なめに、古い米は多めに）

※ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。

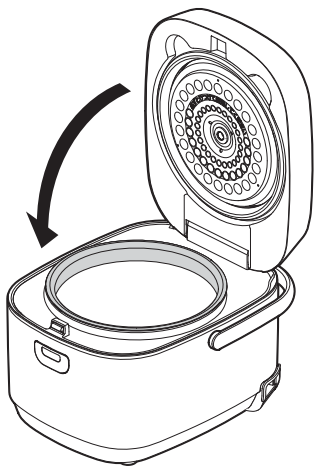
※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、**無洗米・白米**の目盛で水加減してください。

※ 5～35℃の水を使用してください。

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

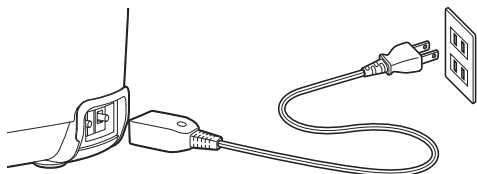
4 内釜をセットしてふたを閉める

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



5 電源コードを接続する

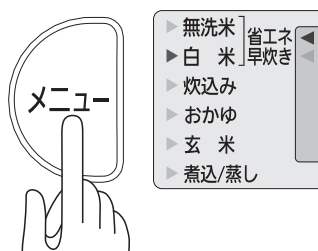
- ・マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。



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

6 メニューを選ぶ

- ・メニューボタンを押すたびにメニューが切り替わります。電源コードを抜いたときは、選んだメニューが記憶されます。



無洗米・白米（省エネ）

少ない消費電力で炊飯します。

消費電力の比較：

無洗米：148.0Wh

無洗米（省エネ）：138.1Wh

※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回押して（**浸した米を点灯させない**）炊飯する
- ・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。

無洗米・白米

それぞれの米に合わせたプログラムで炊飯します。

米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。

無洗米・白米（早炊き）

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

炊込み

炊き込みごはんを炊飯するときを選びます。（**炊込みメニューについて**（P13）をご覧ください。）

おかゆ

おかゆを炊くときを選びます。（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

玄米を炊くときを選びます。

煮込／蒸し

煮込／蒸しについては、15～18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、次ページ **8** で**炊飯**ボタンを2度押ししてください。

※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。

つづく→

7 米銘柄を選ぶ

- ・無洗米と白米の標準以外のメニューでは選べません。
- ・ボタンを押すたびに6種類の銘柄と標準（すべて消灯）が順番に選ばれます。
- ・米銘柄ボタンを押すと、無洗米の標準のメニューになります。白米で炊飯するときは再度メニューボタンで白米の標準を選んでください。



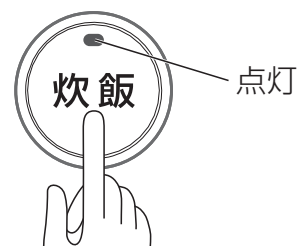
- ・炊き分け銘柄にない銘柄については、次の表を参考にして選んでください。表にない銘柄は、標準で炊飯してください。

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

8 炊飯ボタンを押して、炊飯を開始する

- ・炊飯ランプが点灯します。

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

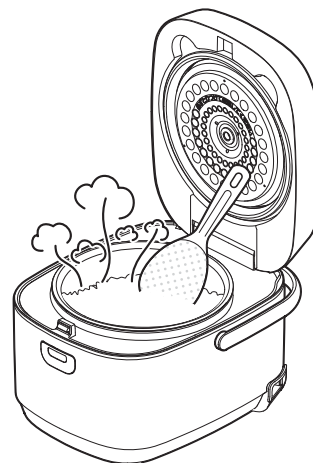
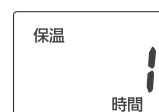


- ※炊飯中は必ずハンドルを後ろに倒してください。
- ・炊き上がり間近になると、残り時間が表示されます。



9 炊き上がったらすぐにほぐす

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



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

※おいしさを引き出すために多めの水でお米を炊いています。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、でき上がったらすぐに保温を停止して、取り出してください。そのままにすると、のり状になったり、内ぶたに付いた水滴が落ちて、おかゆが水っぽくなる場合があります。

保温について

- ・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、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**ボタンを押して一旦保温を停止し、再度**保温／取消**ボタンを押すと、通常の保温になります。

まちがって保温を停止してしまったときは

- ・まちがって**保温／取消**ボタンを押したり、電源コードを抜いて、保温を停止したときは、再度**保温／取消**ボタンを押すと、保温ランプが点灯して**保温**になります。
- ※冷たくなったごはんは、**保温**を使用しても温かくはなりません。電子レンジなどを使用してください。

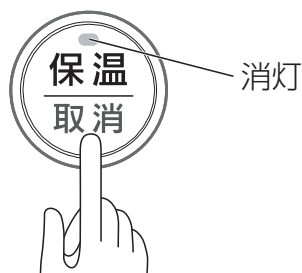
■ 操作を途中で取り消すには

- ・**保温／取消**ボタンを押してください。操作が取り消されて初期設定に戻ります。(無洗米の▶が点灯)



■ 保温を停止するには

- ・**保温／取消**ボタンを押してください。保温ランプが消灯して、前回選んだ設定に戻ります。



■ 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 to してください。

- ・米は、白米または無洗米を使用して、3合までにしてください。
 - ・調味料はよくかきまぜてください。
 - ・米を入れた後で、調味料と水を合わせて合数の目盛まで入れ、釜の底からしっかり混ぜてください。
- ※調味料と水がよく混ざってないと、うまく炊けないことがあります。また、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。
- ・具は、米1合に対して70g程度まで(最大105g程度)にして、水加減した後で、上にのせてください。
- ※水加減する前に具を入れると、水加減が正しくできません。

使いかた 炊飯 つづき

■ 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	40～55分
こしひかり	42～53分
あきたこまち	42～53分
つや姫	42～55分
ゆめぴりか	40～54分
ひとめぼれ	40～54分
ヒノヒカリ	42～55分
無洗米・白米（省エネ）	40～56分
無洗米・白米（早炊き）	26～42分
炊込み	45～57分
おかゆ	52～58分
玄米	60～77分

※ 上記は、すぐに炊いた場合の炊き上がりまでの時間の目安です。

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

※ タイマー炊飯したときは上記と多少異なります。

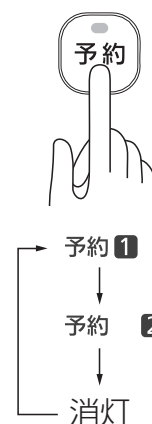
使いかた タイマー炊飯

タイマーを使って予約した時刻に炊き上げることができます。

※ あらかじめ時刻を合わせてください。（→P9）

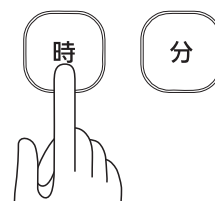
1 電源コードを接続したら予約ボタンを押して予約1か予約2を選ぶ

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



2 予約時刻を変更する場合は、時・分ボタンで変更する

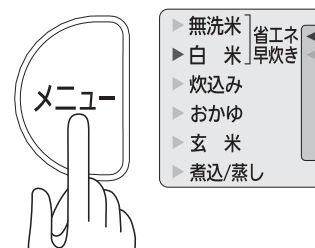
- ・ボタンを押し続けると早送りできます。
- ・設定した時刻は記憶されて、次回予約ボタンを押したときに呼び出されます。



3 メニューと米銘柄を選ぶ

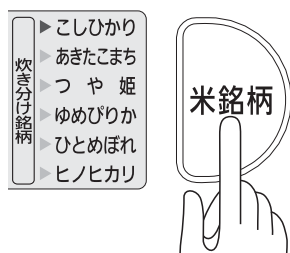
メニューを選ぶ

※ 早炊きと炊込み、煮込／蒸しはタイマー予約では選べません。



米銘柄を選ぶ

※無洗米・白米の標準以外のメニューのときは米銘柄は選べません。



4 炊飯ボタンを押す

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



※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**ボタンを押してください。

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

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

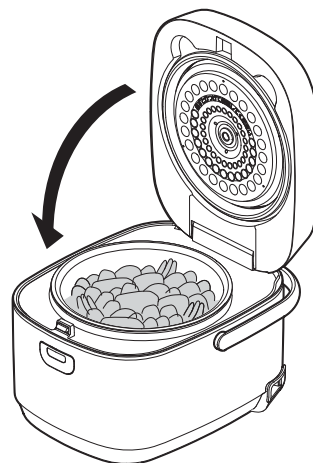
無洗米・白米	1時間5分未満
無洗米・白米（省エネ）	1時間20分未満
おかゆ	1時間10分未満
玄米	1時間20分未満

タイマーを使用して、煮込み調理ができます。

- 煮込み調理できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ゆで調理や焼き物・炒め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、ときどきかきまぜてください。
- 具材のにおいの強いものを調理すると、炊飯したときに、ごはんに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5.5合のラインに入る量までです。
- 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。

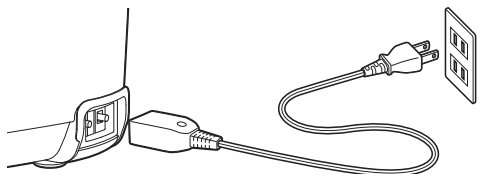


※調味料やとろみ材料などは、あらかじめよくかきまぜてください。かたくり粉などは最後に入れることをおすすめします。

使いかた 煮込 つづき

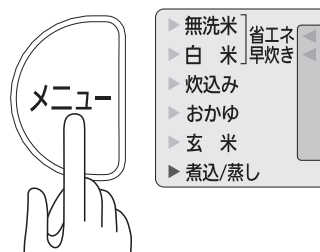
2 電源コードを接続する

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



※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。

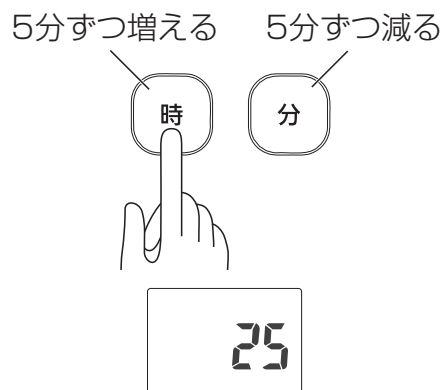
3 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ



4 時・分ボタンで煮込み時間を設定する

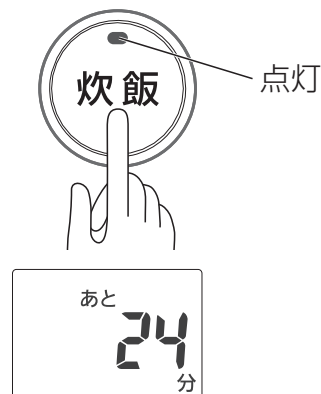
- ・**時**ボタンを押すと5分単位で時間が増え、**分**ボタンを押すと5分単位で時間が減ります。ボタンを押し続けると早送りできます。

※設定できる時間は、120分までです。



5 炊飯ボタンを押して、煮込み調理を開始する

- ・炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピピー♪」と4回鳴ります。
- ※食材が煮詰まるなどして温度が上がると、調理は途中で終了します。

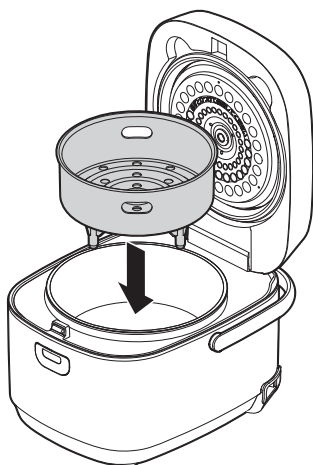
使いかた 蒸し

付属の蒸しプレートを使用して蒸し調理ができます。

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

1 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

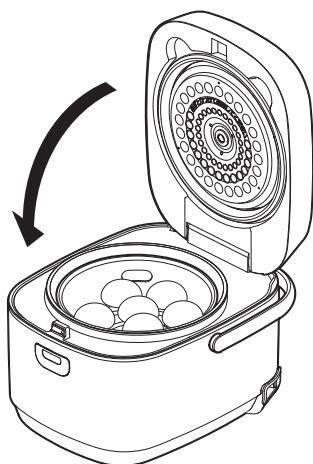
- ・ 内釜の外側や本体内側に付いた食材や水滴は拭き取ってください。
- ・ 内ぶた・蒸気口キャップがしっかり取り付けられていることを確認してください。



2 蒸しプレートの上に材料をセットし、ふたを閉める

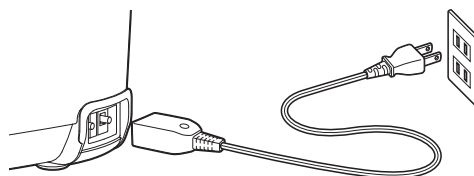
- ・ くずれやすい材料やくっつきやすいものなどは、必要に応じてクッキングシートなどを敷いてください。
- ・ 食材が重なったり、くっついいたりしないように注意して並べてください。

※ ふたを閉めたときに内ぶたに触れるような大きな食材は調理できません。



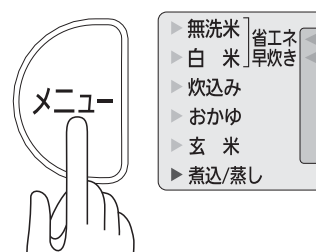
3 電源コードを接続する

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



※ 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。

4 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ

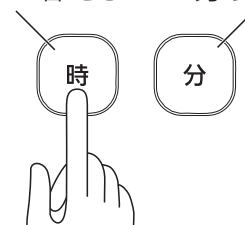


5 時・分ボタンで蒸し時間を設定する

- ・ **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。

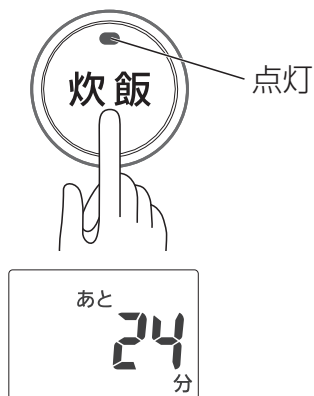
5分ずつ増える 5分ずつ減る



使いかた 蒸し つづき

6 炊飯ボタンを押して、蒸し調理を開始する

- 炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。



- 設定した時間が経過すると、調理が終了して「ピピー♪」と4回鳴ります。

※内釜の水がなくなると、調理は途中で終了します。

■ 蒸し調理の目安

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

カット野菜

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

冷凍食品の温め

食品	分量	蒸し時間	メモ
肉まん	1個 (160g)	約30分	
しゅうまい	12個 (160g)	約20分	

お手入れ



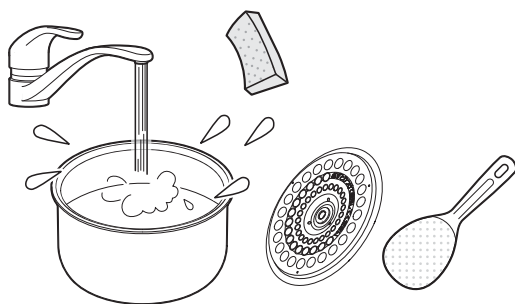
注意

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

- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、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。
- 使用後は毎回お手入れしてください。

内釜・内ぶた・しゃもじ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ※ 洗った後は水気を十分に拭き取ってください。
- ※ 湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。
- ※ 内ぶたの取り付け・取り外しについては、9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。
- ※ 洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

蒸しプレート

台所用洗剤で洗い、水で流す



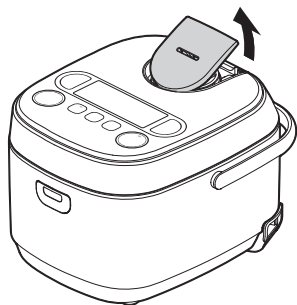
- ※ 洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

お手入れ つづき

蒸気口キャップ

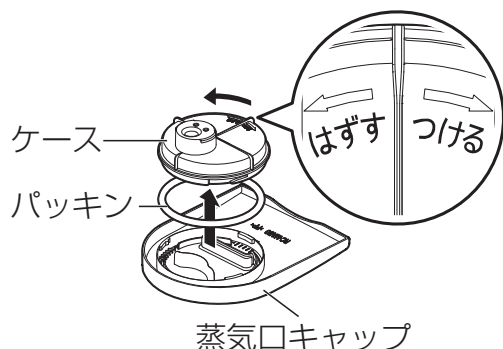
1 ふたから取り外す

- ・ 上に引いて取り外してください。



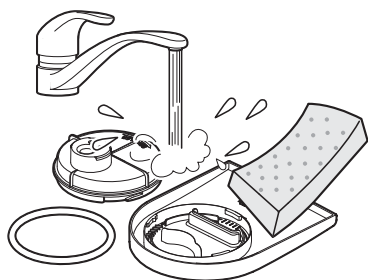
2 蒸気口キャップからケースを取り外す

- ・ はずすの方向へ回して外してください。
- ・ パッキンも取り外します。



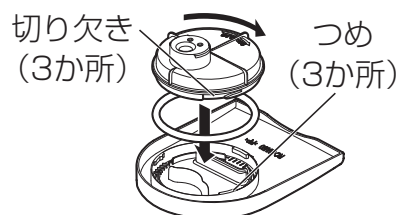
3 柔らかいスポンジなどで水洗いする

- ・ 洗った後はよく乾かしてください。



4 蒸気口キャップにケースを取り付ける

- ・ ケースの切り欠きを蒸気口キャップのつめの位置に合わせてはめ込み、つけるの方向に回してください。
- ・ パッキンも忘れずに付けてください。



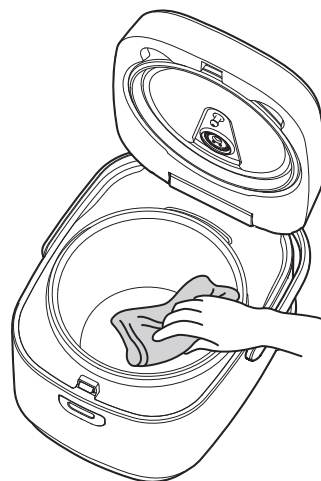
5 もとどおりにふたに取り付ける

- ・ まっすぐ上から押し込んでください。

本体（内側）

内釜や内ぶたを外して、よく絞ったふきんで拭く

※ こびりつきなどがある場合は取り除いてください。



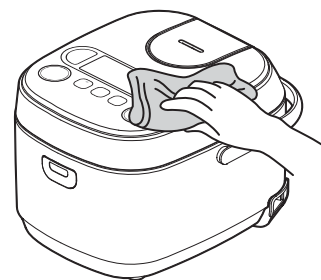
※ 底のヒーターに汚れがこびりついている場合は、300～400番くらいのサンドペーパーで軽く磨いた後、ふきんで拭いてください。

- ヒーターや温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいに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。



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)

とりむね肉..... 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

調味料

しょうゆ ..大さじ1½ 酒..... 大さじ½
だしの素大さじ½

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 にんじんは細切りにし、しいたけもうす切りにする
 - 5 洗米した米を内釜に入れ、調味料と水で炊込みの目盛3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..... 20g
卵..... 1個

作りかた

- 1 ボウルにすべての材料を入れ、泡立て器でダマがなくなるまでよくかきまぜる
- 2 8号のアルミカップに1を4等分して入れる
- 3 内釜の蒸し水量の線まで水を入れ、蒸しプレートの上に2をのせて内釜にセットし、ふたを閉める
- 4 煮込／蒸しメニューを選び、時間を25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..... 100g
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 蒸しプレートにアルミホイルを器状にしてセットし、とりむね肉ともやしをのせる
- 2 内釜の蒸し水量の線まで水を入れ、蒸しプレートをセットして、ふたを閉める
- 3 煮込／蒸しメニューを選び、時間を40分にセットして、炊飯ボタンを押す
- 4 蒸している間に、きゅうりを千切りにトマトは輪切りにして、お皿に盛り付け、冷蔵庫で冷やしておく
- 5 Aをよく混ぜ合わせ、たれを作る
- 6 蒸しあがったとりむね肉を繊維に沿って細くほぐす
- 7 お皿にとりむね肉ともやしを盛り付け、たれをかけたら完成

チキンカレー



使用メニュー：煮込／蒸し

材 料 (4人分)

とりもも肉..... 150g たまねぎ..... 200g
にんじん 80g ジャガイモ..... 120g
固形ルー 4皿分 水 400ml

作りかた

- 1 とりもも肉は一口サイズに切る
- 2 にんじん・ジャガイモは厚さ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、全体をよくかきまぜて完成

※ ホワイトシチューの場合は水400mlを水250mlと牛乳100mlに変更し、ホワイトシチューのルーで作れます。

故障かな？と思ったら

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

状 態	考えられる理由	処 置
ボタンを押しても動作しない	●電源プラグが確実に差し込まれてない	●電源プラグを確実に差し込んでください。
	●マグネットプラグが外れている	●本体背面の差し込み口にマグネットプラグを接続してください。
ごはんがかたい、 ごはんがやわらかい	●米の量が正しくない	●計量カップはすりきりで量ってください。(→P10)
	●水の量が正しくない	●炊飯する米とメニューに合った水の量を入れてください。(→P10)
	●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。(→P11)
	●省エネ、早炊きで炊飯するとごはんがかたく炊き上がることもある	●かたく炊き上がるときは通常のメニューで炊飯するか、水の量を調節してみてください。
	●吸水済みの米を炊くとやわらかくなることもある	●吸水済みの米を炊飯するときは、炊飯ボタンを2度押して「浸した米」を点灯させて炊飯してください。(→P12、省エネメニューのみ)
		●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。
	●内ぶた・蒸気口キャップが正しく付いてない	●内ぶた・蒸気口キャップを正しく取り付けてください。
	●炊飯する場所の標高が高い	●標高が高いと、炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。
	●内釜と本体の間に異物（焦げ付きなど）がはさまっている	●内釜と本体内側をお手入れしてください。(→P19、20)

故障かな？と思ったら つづき

炊き込みごはんがうまく炊けない

●調味料が下のほうに沈んでいる

●炊飯する前に（具材をのせる前に）、水と調味料を釜の底からしっかりと混ぜてください。

炊飯ができなかった

●炊飯の途中で電源コードが抜けたり、停電したりした

●炊飯の途中で電源が切れると炊飯ができません。

●タイマーの時間設定をまちがえた

●炊き上がりの時刻を正しく設定してください。（→P14）

ごはんにむらがある、仕上がりが悪い

●ごはんのほぐしが不十分

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。（→P12）

白い膜ができる

●米のでんぷん質が多い

●無洗米などは表面にでんぷん質が付いていることがあるので、軽くすすいでから炊飯してください。

ごはんが焦げる

●水が少ない

●水の量を正しく量ってください。

●洗米が不十分でぬかが残っている

●ぬかが残らないよう正しく洗米してください。（→P10）

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。（→P10）

●おかゆを**おかゆ**以外のメニューで炊いている

●おかゆは**おかゆ**メニューで炊いてください。（→P11）

ごはんがこびりつく

●少ない量で長時間保温している

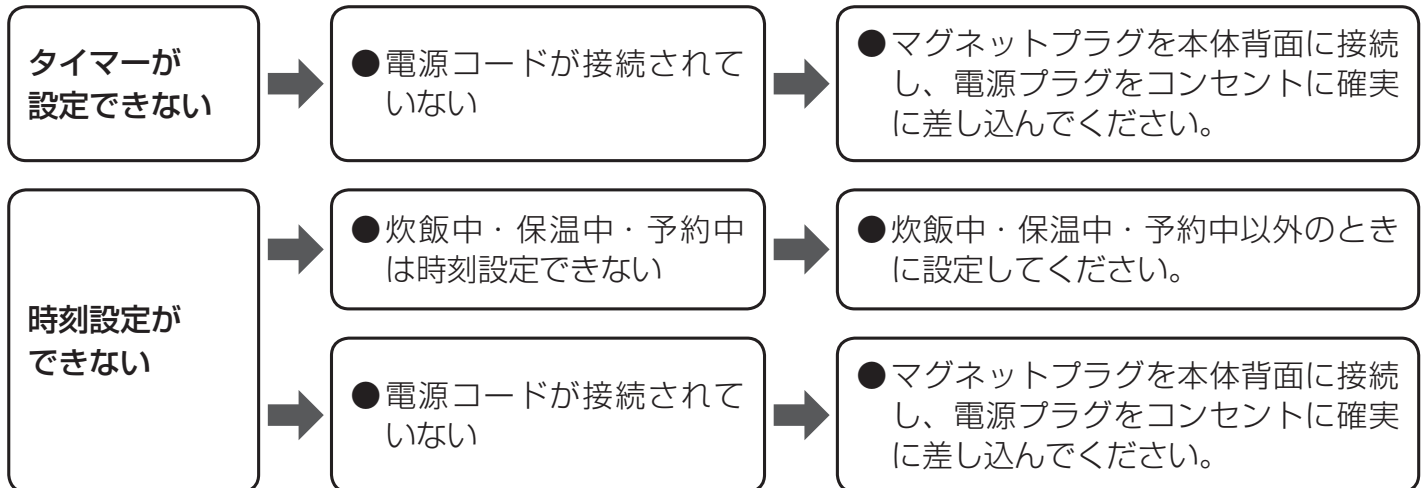
●少ない量で長時間保温しないでください。

●ごはんがやわらかい

●やわらかいごはんはこびりつきやすくなります。
長時間保温せず、内釜は早めに洗ってください。

ごはんが黄ばんだり、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。
煮込み調理で材料が煮えない	● 材料を入れすぎた	● 煮込み調理できるのは、白米の5.5合のラインまでです。
	● 調理時間が短い	● 調理時間をもっと長く設定してください。
	● 材料によっては煮えにくいものがある	● 適切な材料を選んでください。または、煮えにくい材料をあらかじめ電子レンジなどで調理してから煮込んでください。
水をはじく音がする	● 内釜の外側・本体の内側に水滴が付いている	● 内釜をセットする前に水滴を拭き取ってください。
使用中にカチカチ音がする	● 火力を調節している	● 異常ではありません。
動作しない エラー表示 E1 E2 EU	● 内部の異常を検知した	● 使用を停止し、アイリスコールへご連絡ください。
電源コードを抜き差しすると時計が12:00になる	● 内蔵電池が消耗している	● 電源コードを接続したまま時刻を設定してください。 ● 電池交換については修理専用コールへお問い合わせください。

故障かな？と思ったら つづき



それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

- ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

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

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

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

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

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

仕様

電源		AC 100V (50/60Hz共用)
定格消費電力（炊飯時）		645W
炊飯容量（最大）	無洗米・白米	1.0L（5.5合）
	炊込み	0.54L（3合）
	おかゆ	全がゆ:0.27L（1.5合）、5ぶがゆ:0.09L（0.5合）
	玄米	0.54L（3合）
区分名※ ¹		F
蒸発水量※ ¹		29.3g
年間消費電力量※ ¹		73.1kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量※ ¹		138.1Wh
1時間あたりの保温時消費電力量※ ¹		16.2Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※ ¹		0.34Wh
1時間あたりの待機時消費電力量※ ¹		0.27Wh
製品寸法		幅260×奥行312×高さ216mm
質量（電源コードを含む）		3.5kg
電源コード		長さ約1.0m

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

※ 実際に使用するときの消費電力量は、米の量・炊飯のメニュー・周囲の温度などによって変わります。

※ ¹ 家庭用品品質表示法にもとづく「電気ジャー炊飯器」の省エネ法関連表示です。蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器の外に放出した水の質量で、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。無洗米の省エネメニューで計測。

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

■ 付属品（品質表示）

蒸しプレート

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

しゃもじ

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

計量カップ

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

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	あきたこまち	あきたこまち キヌヒカリ つがるロマン 夢つくし	ひとめぼれ	きぬむすめ 元気つくし ササニシキ 天のつぶ にこまる ひとめぼれ みずかがみ 森のくまさん
		つや姫	つや姫 はえぬき ハツシモ		
		ゆめぴりか	あさひの夢 ななつぼし ふっくりんこ まっしぐら ゆめぴりか	ヒノヒカリ	あきほなみ くまさんのカ ヒノヒカリ ふさこがね ミルキーQueen

ジャー炊飯器 RC-MA50

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（しゃもじ・内釜のコーティングなど）を除く	
お 客 様	お名前		※ 販 売 店
	ご住所 〒		
	電話（ ） -		
		住所・店名	
		電話（ ） -	

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

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

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

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

製品に関するお問い合わせは
アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは
修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

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

FAX でのお問い合わせは (通話料無料) 0800-888-2600

Web からのお問い合わせは <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