

IHジャー炊飯器 IC50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なり、正しくお使いください。
- ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

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	6

取り扱いかた

初めて使用するとき	11
時刻の合わせかた	11
使いかた 炊飯	12
使いかた タイマー炊飯	23
カロリー計量のしかた	26
使いかた 煮込	27
使いかた 蒸し	28
使いかた 発酵	31
お手入れ	32
クッキングガイド	34

こんなときには

故障かな?と思ったら	37
仕様	43
保証書	裏表紙
保証とアフターサービス	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
ほこりがたまると、湿気などで絶
縁不良になり、火災・感電の原因
になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで
確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因
になります。
- 電源は交流100V、定格15A以
上のコンセントを単独で使う
発火・火災の原因になります。



プラグを抜く

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



ぬれ手禁止

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



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



- 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。



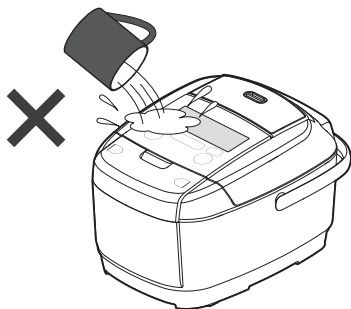
分解禁止

- 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。



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。



- 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。

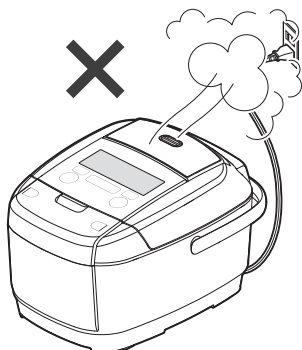
【異常の例】

- 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。

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。



- 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。



- 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。

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、ガスコンロなどの調理器具で使用しない
火災の原因になります。



- 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。



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
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。



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。



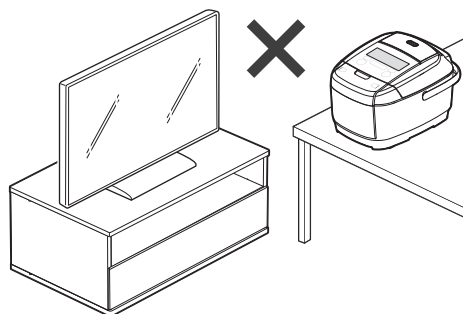
- 電源コードは赤マーク以上引き出して使用しない
断線して火災の原因になります。

使用上の注意

■ 使用上のお願い

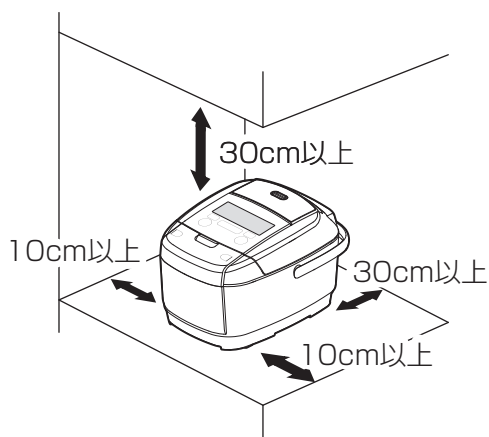
- こびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたや蒸気口などがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内釜のフッ素コーティングは、使用するにともない消耗し、はがれることがあります、人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- 使用するにともない、内釜が変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- 冷めたごはんを再加熱（炊飯）しないでください。
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♪
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



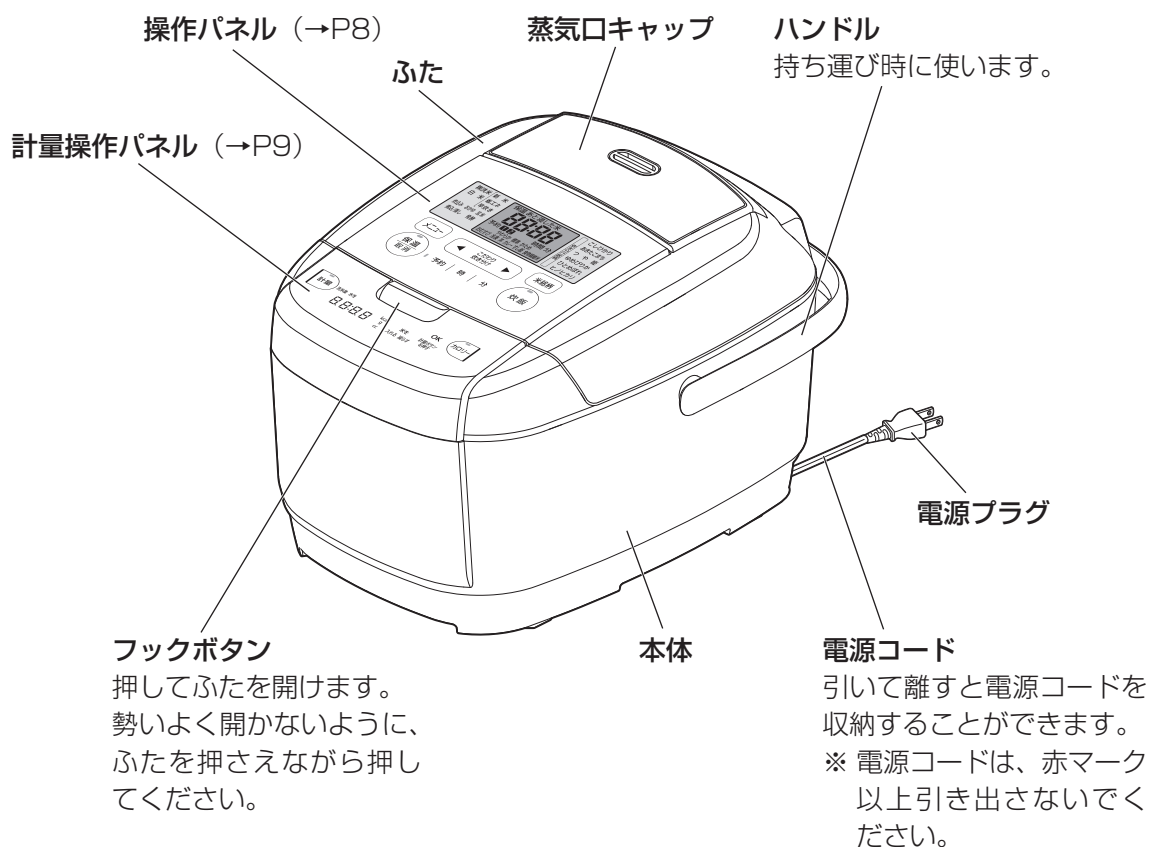
■ 使用場所について

- 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。



各部の名称

■ 正面



■ 内部

内ぶた
内ぶたを取り付けないと、
ふたは閉まりません。

内ぶたパッキン
内ぶたパッキンは取り外
せません。

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

ふた温度センサー

蒸気口パッキン

取り付けつめ

フック

ふたを閉めるときに
ロックします。フック
ボタンで解除します。

ふた

蒸気口

温度センサー

内釜

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

各部の名称 つづき

■ 操作パネル

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。(→P11、15、18、19、23、24、27、28、29、31)

米銘柄ボタン・表示

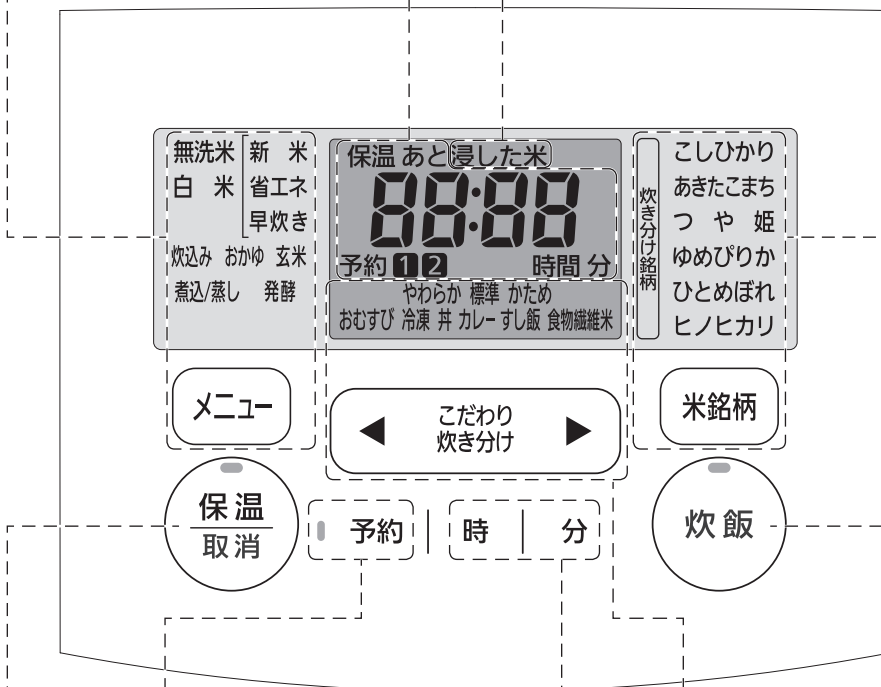
ボタンを押すたびに銘柄が切り替わります。(→P15、16、24)

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。(→P14、16、24、27、29、31)

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。(→P23、24)

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。(→P19) 保温中にボタンを長押しすると保温が停止します。(→P20) 操作中にボタンを長押しすると、操作が取り消されます。(→P24、25) 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・表示

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。(→P15、16、22、31)

時ボタン・分ボタン

時計やタイマーを設定します。(→P11、24、25、27、29、31)

炊飯ボタン・ランプ

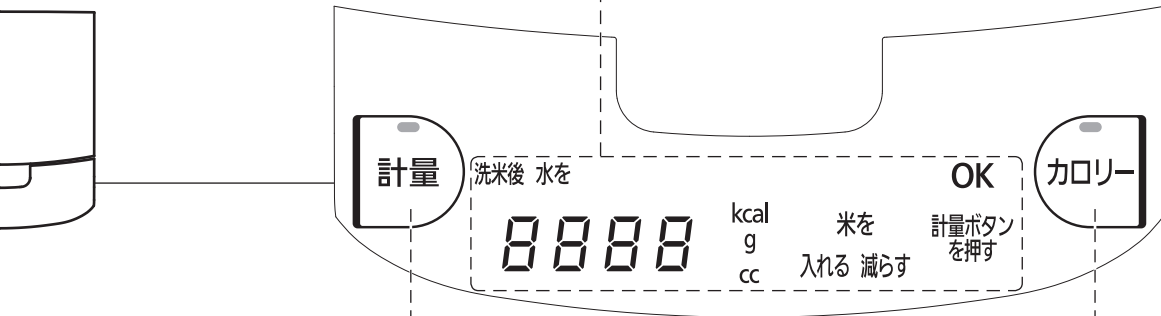
ボタンを長押しすると炊飯を開始します。タイマー予約のときはタイマー炊飯が開始されます。(→P15、18、22、23、24、25、28、29、31)

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

■ 計量操作パネル

量り炊きガイド表示

量り炊き中は、米の量に応じた最適な水の量を案内するガイド表示になります。カロリー計量の表示中は、カロリーまたは重量を表示します。
(→P16、17、18、26)



計量ランプ・ボタン

ボタンを押すと量り炊きモードになり、米の計量を開始します。
(→P16、17、18、26)
カロリー計量の表示中に押すと、重量表示とカロリー表示を切り替えます。(→P26)

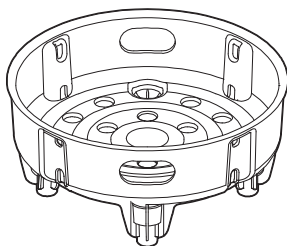
カロリーランプ・ボタン

カロリーボタンを押すと、よそったごはんのカロリーを計量して表示します。
(→P26)

各部の名称 つづき

■ 付属品

蒸しプレート



計量カップ



白米用



無洗米用

しゃもじ



KRC-IC50のみ付属



白米 (0.5合) 用

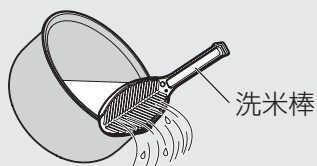


洗米棒

■ 洗米棒の使いかた

水を切るとき

- ・ 洗米棒を内釜またはボウルの端に当てて水切りします。



かき混ぜるとき

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



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。

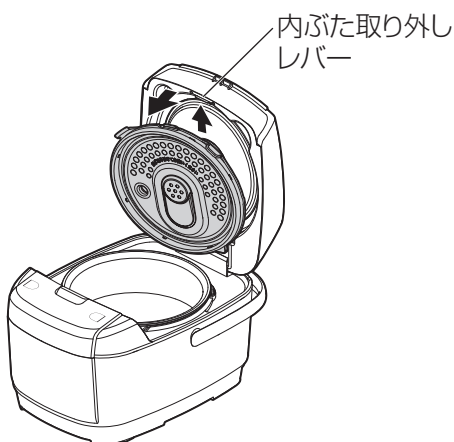
初めて使用するときは、内釜・内ぶた・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。(→P32「お手入れ」)

※ 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

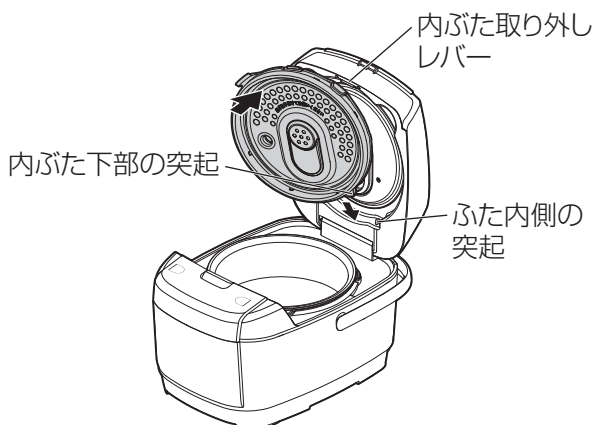
取り外しかた

- ・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。

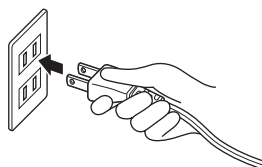


時刻の合わせかた

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1秒以上押す

- ・時刻表示全体が点滅します。



3 時刻表示が点滅している間に、時・分ボタンを押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

■ 量り炊きをしないとき

計量ボタンを使用しないで炊飯するときは、次のようにしてください。

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、おかゆは、全がゆは1.5合まで、5ぶがゆは0.5合まで、炊込み・玄米・食物繊維米は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。

KRC-IC50のみ付属



白米（0.5合）用

2 米を洗う

- 1 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる
- 2 指をたてて、軽くかき混ぜるように洗う
- 3 水を入れて大きくかき混ぜ、水を捨てる
- 4 2～3を2～4回繰り返す
- 5 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りをする

※ 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、焦げや吹きこぼれにより、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。

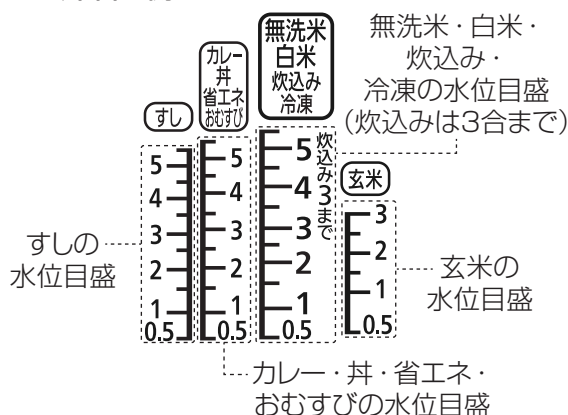
※ 力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。

※ 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。

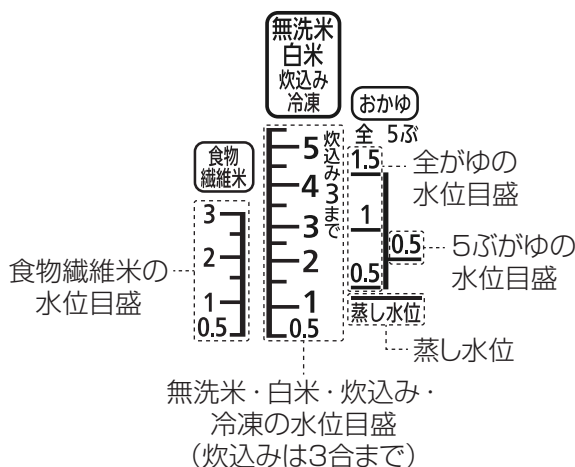
3 水加減する

- 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



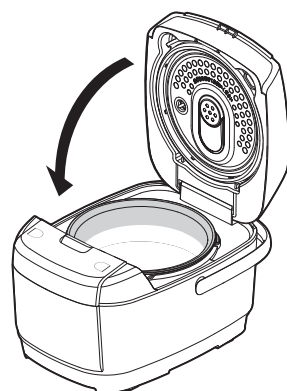
おかゆ目盛側



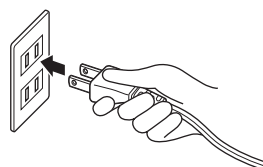
- ※ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。
- ※ 水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調整してください。
- ※ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ※ 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、無洗米・白米の目盛で水加減してください。
- ※ 5～35℃の水を使用してください。
- ※ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

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。

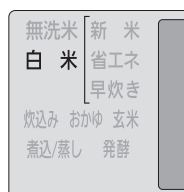


5 電源プラグを接続する



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、22ページをご覧ください。

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：215.5Wh

白米（省エネ）：166.7Wh

※ 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（次ページ **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

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）

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（新米）

新米を炊くときに選びます。

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（P20）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

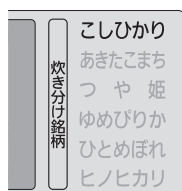
煮込/蒸しについては、27～30ページをご覧ください。

発酵

発酵については、31ページをご覧ください。

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。

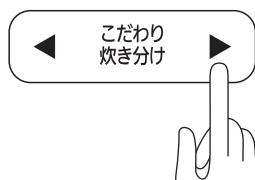


- 炊き分け銘柄にない銘柄については、21ページの**米銘柄選択表**を参考にして選んでください。表にない銘柄は、標準で炊飯してみてください。

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。

※選んだかたさによって、計量時の水の量や炊飯のプログラムが調整されます。

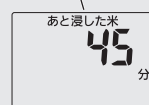
9 炊飯ボタンを押す

- 炊飯**ボタンのランプが点灯して、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



使いかた 炊飯 つづき

■ 量り炊き

無洗米・白米（新米・省エネ・早炊きを含む）・玄米、こだわり炊き分けメニューでは、計量ボタンを使用して量り炊きができます。

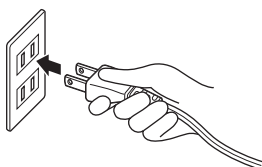
※ 計量ボタンで計量するときは、洗米する前の米の重量を量ってください。水にぬれた状態で計量すると、正確な重量が量れません。

● 量り炊きする場合は、炊飯器を水平で安定した固い台の上に置いて行ってください。不安定な場所では、正しく計量できません。

● 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。

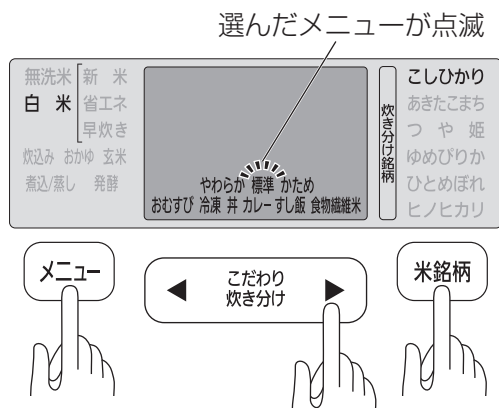
1 電源プラグを接続する



2 メニュー・米銘柄・かたさを設定する

・メニュー・米銘柄・かたさについては、14～15ページをご覧ください。

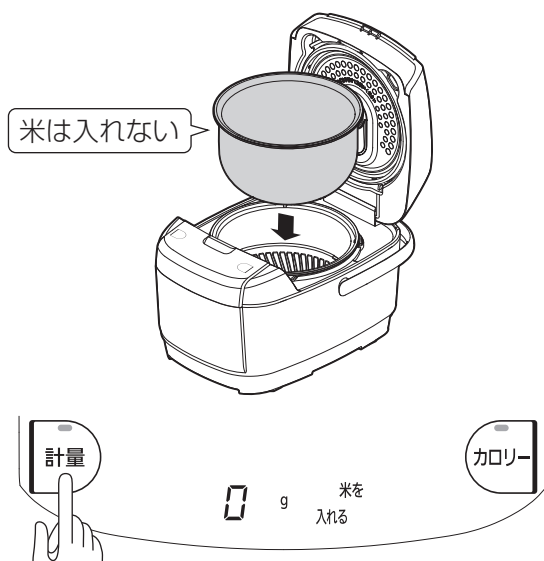
※ メニューボタンで省エネ・早炊きを選んだときは、米銘柄の選択はできません。



3 ふたを開け、空の内釜をセットして、計量ボタンを押す

・ 0gが表示され、量り炊きの準備が整います。

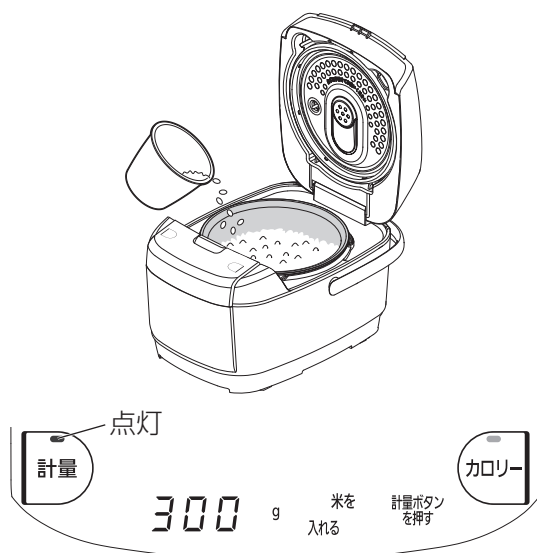
※ 必ず、空の内釜をセットした状態で計量ボタンを押してください。内釜がぬれていたり、米が入っていたりすると、正しく計量できません。



※ 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。

4 洗米する前の米を炊飯器に入れる

- ・米を内釜に入れると米の重量が表示されます。
- ※量り炊きできるのは、約0.5～約5.5合（玄米・食物繊維米は約0.5～約3合）です。（1合＝150gで計算）
- ※米は必ず洗米する前に量ってください。水にぬれた状態で計量すると、正確な重量が量れません。



5 もう一度計量ボタンを押す

- ・必要な水量が表示されます。（メニュー・銘柄・かたさなどの設定に応じて必要な水量が調整されます。）
- ※必ず、米を内釜に入れた後で**計量**ボタンを押してください。
- ※**計量**ボタンを押した後で米を足したり減らしたりした場合は、**保温／取消**ボタンを長押しして、最初からやり直してください。



- 米の量が量り炊きできる範囲（約0.5～約5.5合）より少なすぎたり多すぎたりした場合は、水計量の表示になりません。

6 内釜を取り出して米を洗う

- 1 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる
- 2 指をたてて、軽やかき混ぜるように洗う
- 3 水を入れて大きくかき混ぜ、水を捨てる
- 4 2～3を2～4回くり返す
- 5 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りをする

※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、焦げや吹きこぼれにより、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。

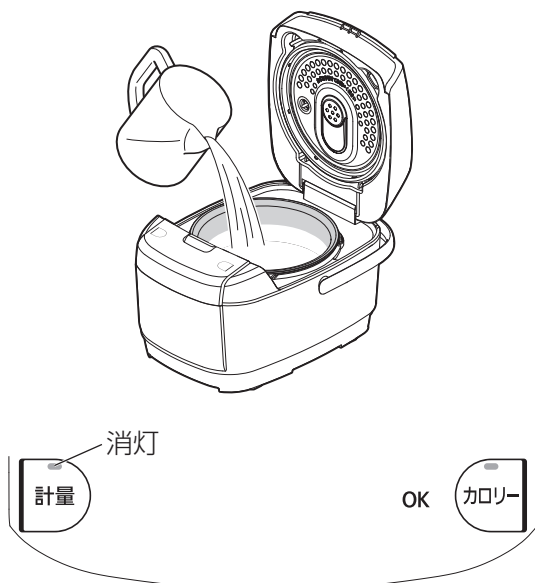
※力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。

※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。

7 水加減する

●無洗米以外は、水加減する前に必ず洗米してください。

- ・洗米後の米が入った内釜を本体にセットし、表示されている量の水を入れてください。
- ・必要な水量の表示が減少し、最適な量に達すると「ピピッ♪」と鳴って、OKが表示されます。

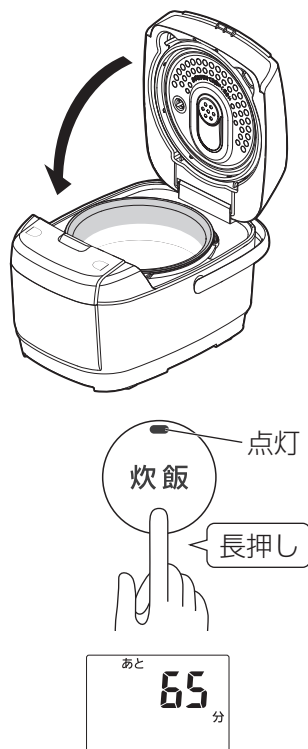


※水を入れすぎたときは、**計量**ランプが点滅しブザーが鳴り続けます。表示にしたがって水を加減してください。



8 ふたを閉め、炊飯ボタンを押す

- ・炊飯ボタンのランプが点灯して、炊飯が開始され、炊き上がりまでの時間が表示されます。



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。
- ※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。



- 保温ランプが点灯し、経過時間が表示されます。



- ※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。

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

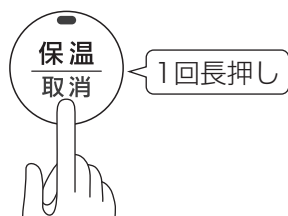
3回長押し→通常保温の開始

- ※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。

まちが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には以下のようしてください。

- 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。

■ 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	青天の霹靂	ヒノヒカリ
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	天のつば	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
おいでまい	ヒノヒカリ	ななつぼし	ゆめぴりか
おぼろづき	ゆめぴりか	にこまる	ひとめぼれ
キヌヒカリ	あきたこまち	はえぬき	つや姫
きぬむすめ	ひとめぼれ	ハツシモ	つや姫
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	まっしぐら	ゆめぴりか
こしひかり	こしひかり	みずかがみ	ひとめぼれ
魚沼産こしひかり	こしひかり	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	夢つくし	あきたこまち
ササニシキ	ひとめぼれ	ゆめぴりか	ゆめぴりか
ささ結	ひとめぼれ		

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	やわらかめ	52～72分
	標準	47～63分
	こしひかり	47～63分
	あきたこまち	48～63分
	つや姫	47～65分
	ゆめぴりか	48～63分
	ひとめぼれ	48～64分
	ヒノヒカリ	53～67分
	かため	44～64分
新米	やわらかめ	50～70分
	標準	45～65分
	かため	42～62分
無洗米・白米（省エネ）		38～66分
無洗米・白米（早炊き）		28～47分
炊き込み		55～65分
おかゆ		55～66分
玄米		65～80分
こだわり炊き分け	おむすび	42～55分
	冷凍	56～68分
	丼	48～61分
	カレー	46～59分
	すし飯	52～61分
	食物繊維米	150～180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。

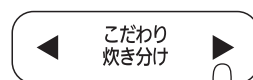
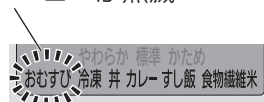
■ こだわり炊き分け

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

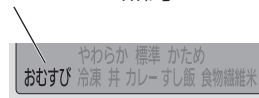


※ **こだわり炊き分け**ボタンで再びかたさを選ばると、**メニュー**ボタンや**米銘柄**ボタンで選んだメニュー・銘柄が点灯し、選択できます。

- **炊飯**ボタンを押すと、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にくい、柔らかめのごはんができます。

丼

つゆがしみ込んだときも、粒感が残るごはんができます。

カレー

ルーとごはんが絡みやすい、しゃっきり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、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。

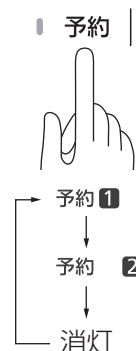
タイマーを使って予約した時刻に炊き上げることができます。

※ あらかじめ現在時刻を合わせてください。
(→P11)

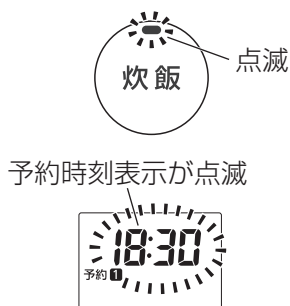
■ 量り炊きしないでタイマー炊飯するとき

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

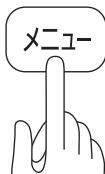
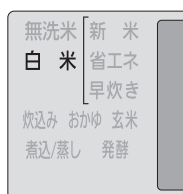
- ボタンを押し続けると早送りできます。
 - 設定した時刻は記憶されて、次回**予約**ボタンを押したときに呼び出されます。
- ※ 予約時刻は24時間表示で、10分単位で設定できます。



4 メニューと米銘柄を選ぶ

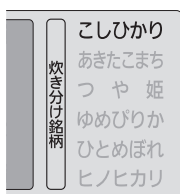
メニューを選ぶ

- ※ 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。



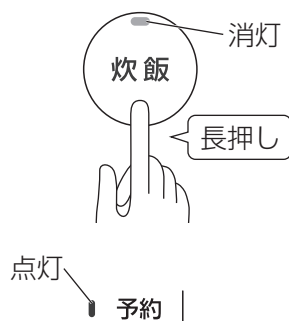
米銘柄を選ぶ

- ※ 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**ボタンを長押ししてください。



■ 量り炊きでタイマー炊飯するとき

1 電源プラグを接続し、メニュー・米銘柄・かたさを設定し、米と水の計量をする

- 16～18ページの**1～7**を参照して、水計量まで済ませてください。
- ※ 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。

2 予約ボタンを押して予約**1**か予約**2**を選ぶ

- 炊飯ランプと予約時刻表示が点滅します。

※途中で操作を取り消すときは、**保温／取消**ボタンを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 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**ボタンを長押ししてください。量り炊きの設定はすべて取り消されます。



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・白米（標準・新米）	1時間20分
無洗米・白米（省エネ）	1時間15分
おかゆ	1時間15分
玄米	1時間30分
おむすび	1時間10分
冷凍	1時間20分
丼	1時間20分
カレー	1時間10分
すし飯	1時間20分
食物繊維米	3時間10分

カロリー計量のしかた

カロリーボタンを押すと、よそったごはんのカロリーを計量して表示することができます。

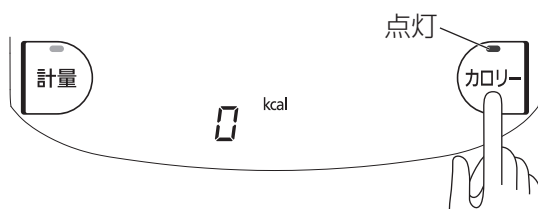
- カロリー計量する場合は、炊飯器を水平で安定した固い台の上に置いて行ってください。不安定な場所では、正しく計量できません。
- 表示を確認するときは、炊飯器がゆれないようにしてください。

・炊飯のモードによって、次のように計量します。

炊飯のモード	カロリー換算値
無洗米・白米（全銘柄）	168kcal／100gあたり
おかゆ	71kcal／100gあたり
玄米	165kcal／100gあたり
炊込み・煮込／蒸し・発酵	計量できません。

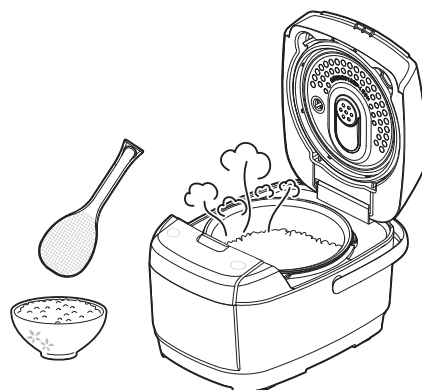
1 カロリーボタンを押す

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



2 ごはんをよそう

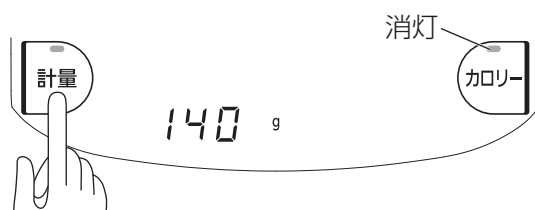
- ・内釜から茶わんによそった分のカロリーが表示されます。



- ・2杯目をよそうときは、**カロリー**ボタンを押して、再度**0kcal**を表示してからよそってください。
- ※ 1分以上放置すると、表示は消え、再びボタンを押すと、最初からやり直しになります。ごはんを茶わんにつぎ足す場合は、1分以内に行ってください。

表示の切り替え

- ・カロリー表示中に、**計量**ボタンで重量表示とカロリー表示を切り替えることができます。



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。

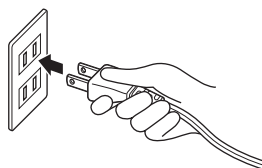
1 内釜に材料を入れて本体にセットし、ふたを閉める

- ・ 煮込み調理できるのは無洗米・白米の5.5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。



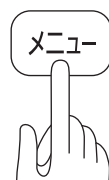
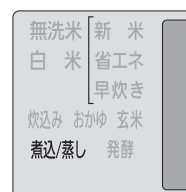
※ 調味料やとろみ材料などは、あらかじめよくかきまぜてください。かたくり粉などは最後に入れることをおすすめします。

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。

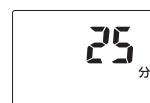
3 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ



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 煮込 つづき

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「ピーー♪」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。

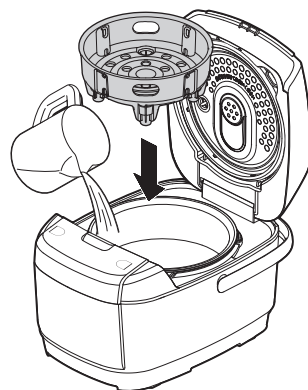
使いかた 蒸し

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。

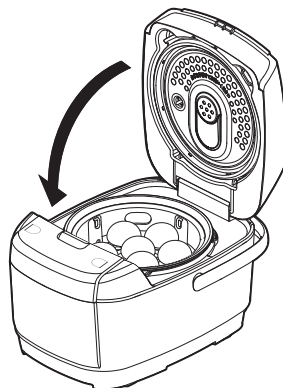
1 内釜の蒸し水位の線まで水を入れ、蒸しプレートをセットする

- ・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。

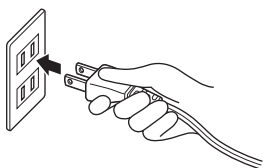


2 蒸しプレートの上に材料をセットし、ふたを閉める

- ・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、くっついっ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。

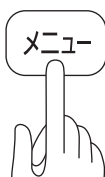
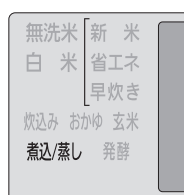


3 電源プラグを接続する



※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。

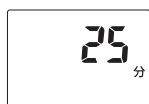
4 メニューボタンで煮込／蒸しを選ぶ



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「ピーーッ」と4回鳴ります。

使いかた 蒸し つづき

■ 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15分	2mmうす切り
じゃがいも	小3個 (150g)	約20分	4等分
さつまいも	1本 (200g)	約20分	1cm輪切り
ブロッコリー	1房 (150g)	約15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30分	
しゅうまい	12個 (160g)	約15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。

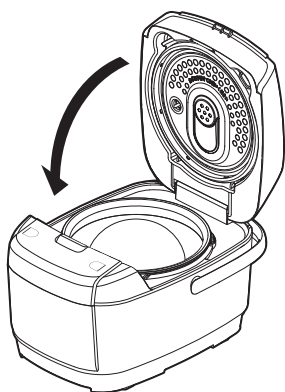
- ラップはしないでください。内ぶたの蒸気口をふさぐと過熱の原因になります。

1 電源プラグを接続する

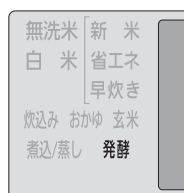
2 内釜に発酵する材料を入れ、ふたを閉める

- ・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、内ぶたに触れないように注意してください。

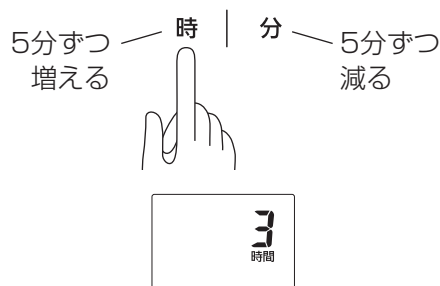


3 メニューボタンで発酵を選ぶ



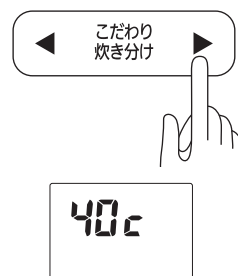
4 時・分ボタンで発酵時間を設定する

- ・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 炊飯ボタンを押して、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「ピーッ」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。

蒸しプレート

台所用洗剤で洗い、水で流す

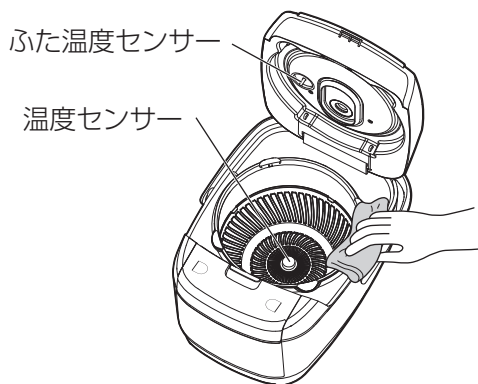


※ 洗った後は水気を十分に拭き取ってください。

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。

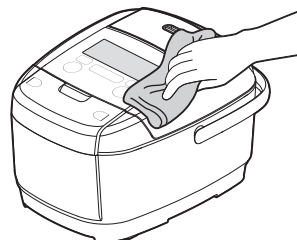


- ふた温度センサーと温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいにしてお使いください。

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。



ににおいが気になるときのお手入れ

1 内釜に水を入れる

- ・ 白米3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

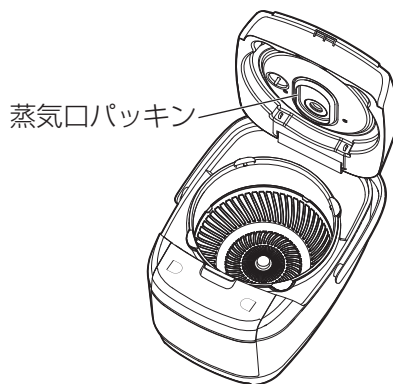
3 時・分ボタンで時間を40分に設定する

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「ピーピー」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

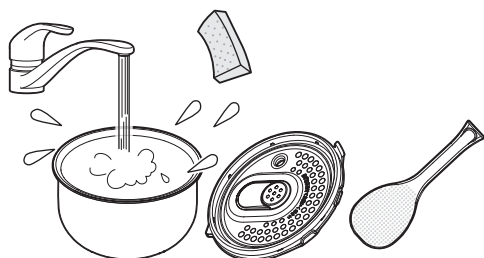
- ・ 本体が冷めてから内釜、内ぶた、蒸気口キャップを取り外し、お手入れしてください。（→P33）
また、蒸気口パッキンも清潔なふきんで水拭きしてください。



- 蒸気口パッキンは取り外せません。

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、11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

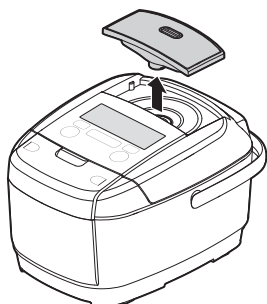


- ※ スポンジなどは柔らかいものを使用してください。
- ※ 金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。
- ※ 洗った後はよく乾かしてください。

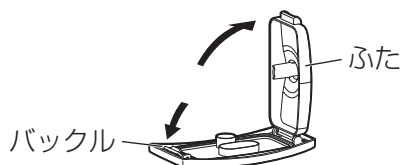
蒸気口キャップ

1 ふたから取り外す

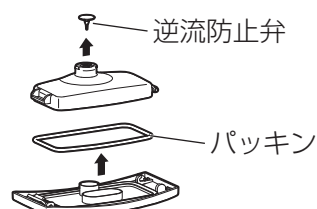
- ・ 上に引いて取り外してください。



2 バックルを開け、キャップのふたを開けて外す

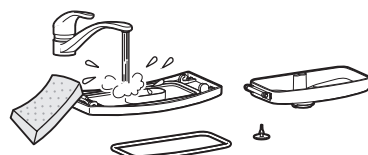


3 パッキンと逆流防止弁を外す



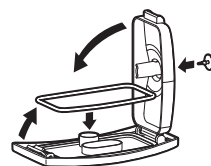
4 柔らかいスポンジなどで水洗いする

- ・ 洗った後はよく乾かしてください。



5 もと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 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。

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1½
 だしの素大さじ1½

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 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、牛乳100mL」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 (8人分)

市販のヨーグルト.....大さじ6 牛乳 800mL

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 (6～8人分)

麴..... 300g ごはん..... 300g
水..... 600mL

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てよく混ぜ合わせる

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、 ごはんがやわらかい	●米の量が正しくない	●計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→P12)
	●水の量が正しくない	●量り炊きを使用して炊飯するときは、正しい手順で水の量を量ってください。(→P16～18)
		●量り炊きを使用しないで炊飯するときは、内釜の目盛に正しく合わせてください。(→P13)
	●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。(→P14)
	●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やわ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。(→P32～33)

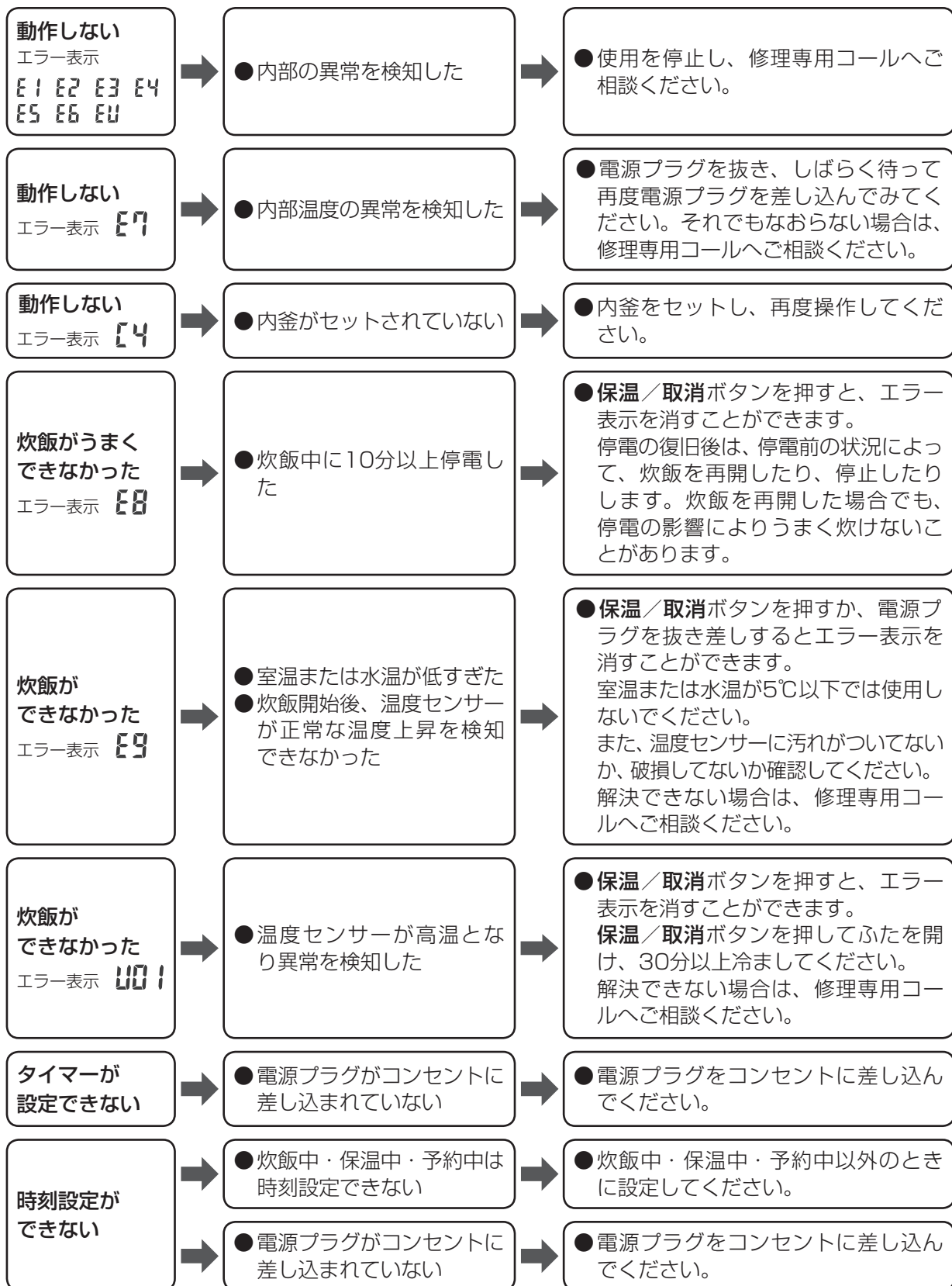
故障かな？と思ったら つづき

ごはんがかたい、 ごはんがやわらかい	●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る	●銘柄やかたさを選んで調節してください。(→P16)
	●こだわり炊き分けの食物繊維米メニューで炊飯すると、ごはんがかたく感じることがある	●新米を炊くときはメニューで 新米 を選んでください。(→P14)
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。
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	●炊き上がったらずぐにごはんをほぐしてください。(→P19)
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。(→P12、17)
	●省エネや早炊きメニューで炊飯すると、ごはんの底面が乾燥することがある	●通常のメニューで炊飯してみてください。
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。(→P12、17)
	●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。(→P14)
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。

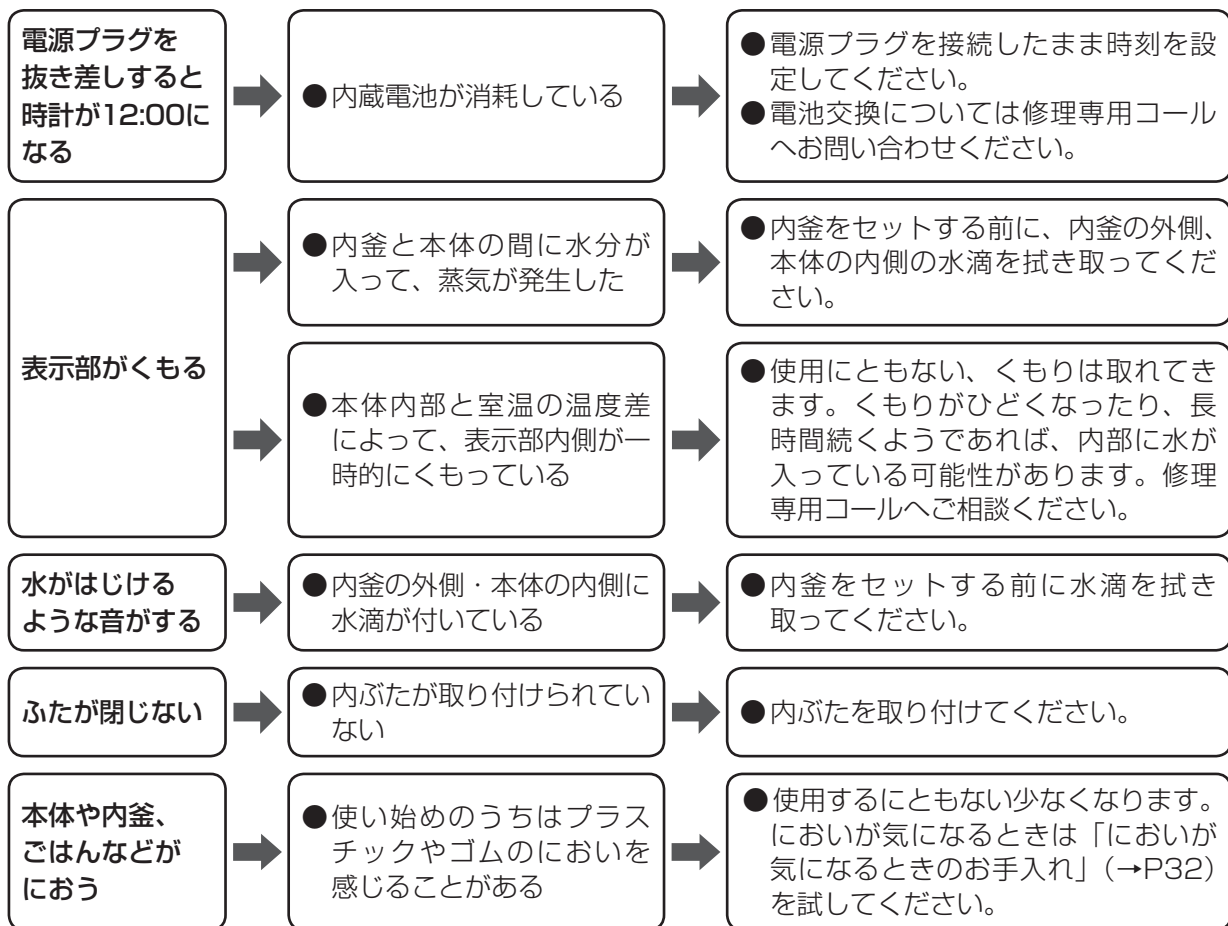
ごはんが黄ばんだり、におったりする	●ごはんが長時間内釜に入れたままになっている	●ごはんを長時間内釜に入れたままにしないでください。(目安として12時間以内)
	●アルカリイオン水、硬度の高いミネラルウォーターなどで炊飯した	●アルカリイオン水、硬度の高いミネラルウォーターなどは使わないでください。
保温したごはんがかたくなった	●少量のごはんを保温した	●少量のごはんを保温するときは中央に寄せてください。または、保温せずラップなどに包んで冷凍保存してください。
	●ふたが開いていた	●ふたが開いていると適切に保温ができません。
ごはんがぬるい	●こだわり炊き分けの食物繊維米メニューで炊飯すると、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もある	●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。(→P23～25)
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。
量り炊きができない	●量り炊きできないメニューを選んだ	●炊込み・おかゆ・煮込／蒸し・発酵では量り炊きはできません。
	●計量ボタンを再度押していない	●米を入れたら、もう一度計量ボタンを押してください。(計量ランプが点滅)

故障かな？と思ったら つづき

量り炊きで うまく炊けない	● 洗米した米を使った	● ぬれた米は正確に重量を量ることができません。米は必ず洗米する前に量ってください。(→P17)
	● 内釜がぬれていた ● 内釜が空でなかった	● 最初に 計量 ボタンを押すときは、内釜がぬれていたり、米が入っていたりすると、正確に重量が量れません。ぬれた内釜は水気を拭き取り、空にしてセットしてください。(→P16)
	● 水の計量のときに米を足したり減らしたりした	● もう一度 計量 ボタンを押した後は、米の量を足したり減らしたりしないでください。米の量を変更したときは最初からやり直してください。(→P17)
	● 炊飯する場所が傾いている ● 不安定な場所で炊飯している	● 炊飯する場所が傾いていたり、不安定だと、正確に量り炊きできません。水平で安定した、かたい場所で炊飯してください。
	● 計量時に手などが触れた	● 計量時に手などが触れると、計量が正確にできず、炊飯が上手くいきなことがあります。計量時は本体に触れないでください。
計量ボタンを再度押しても、水計量にならない	● 米の量が少なすぎるか多すぎる	● 量り炊きできる米の量は約0.5～約5.5合です。(メニューによっては異なります。)量を調整して再度 計量 ボタンを押してください。
カロリー計量がうまくできない	● 手などが触れた ● ごはんをよそうときに炊飯器をゆらした	● ごはんをよそうときに手などが触れたり、炊飯器がゆれていると、計量が正確にできず、カロリー計量がうまくできません。ごはんをよそう前後には、炊飯器に触れたり、ゆらしたりしないでください。
	● しゃもじなどを内釜に入れた	● ごはんをよそう前後に、余分なものを炊飯器に載せたりしないでください。
	● ごはんをよそうときに、1分以上放置した	● 1分間何もせずに放置すると、表示が消え、再びボタンを押しても最初からやり直しになります。ごはんを追加でよそったりするときは、1分以内に行ってください。
カロリー計量がうまくできない	● 保温を停止した	● カロリー計量は保温中のみできます。



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 ● 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	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 元気つくし ササニシキ ささ結 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	銀河のしずく 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 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)		1,130W
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)
	食物繊維米	
区分名※1		B
蒸発水量※1		28.1g
年間消費電力量※1		85.7kWh / 年
1回あたりの炊飯時消費電力量※1		166.7Wh
1時間あたりの保温時消費電力量※1		15.9Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量※1		1.20Wh
1時間あたりの待機時消費電力量※1		1.06Wh
製品寸法		幅265×奥行356×高さ231mm
質量		4.9kg
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

洗米棒 (KRC-IC50のみ付属)

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

計量カップ

原料樹脂		ポリプロピレン
耐熱温度		120℃
容量	白米用	180mL
	無洗米用	171mL
	白米用 (0.5合) (KRC-IC50のみ付属)	90mL

廃棄について

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

IHジャー炊飯器 IC50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。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
- ⑥ 本書の提示がない場合
- 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
- 6 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 7 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。

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。

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