

# IHジャー炊飯器 ISA50型 ISA30型

# 取扱説明書(WEB)

# IHジャー炊飯器 [室内・家庭用]

型番:ISA50型/ISA30型



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。

- ・一般家庭用以外でご使用にならないでください。  
無償保証の対象外になる事があります。
  - ・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 P8](#)」を必ずお読みください。
  - ・WEB マニュアルの使いかたは、「[WEB マニュアルについて P2](#)」をご確認ください。

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

# WEB マニュアルの使いかた

ここでは「WEB マニュアル」の使いかたを案内します。

当サイトは下記のブラウザでの使用を推奨しています。

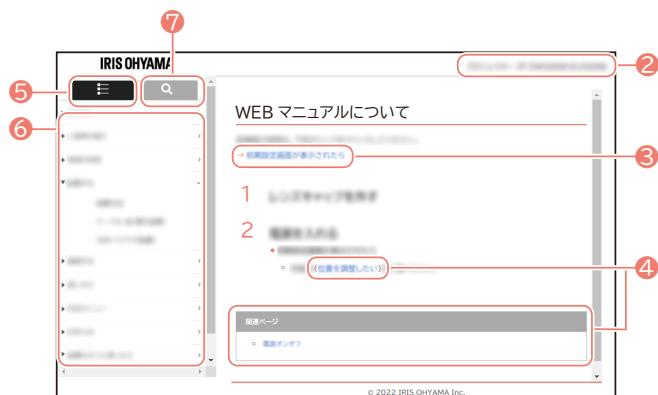
- ・Microsoft Edge ブラウザ(最新版)
- ・Google Chrome ブラウザ(最新版)

## ◆WEB マニュアルについて

### ■スマートフォン



### ■パソコン



#### ① メニュー一覧/検索 切替ボタン(スマートフォンのみ)

☰ をタップするとメニュー一覧/検索画面が表示されます。

ⓧ を押すと元の画面に戻ります。

## ② 製品名、型番

お問い合わせ時には、製品名と型番をご連絡お願ひいたします。

## ③ ページ内リンク

選択すると、ページ内の該当情報が表示されます。

## ④ 関連ページリンク

選択すると、WEB サイトや WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

## ⑤ メニュー

選択すると、メニュー一覧が表示されます。検索タブと切り替えて使用します。

## ⑥ メニューリスト

メニュー一覧を表示させます。

## ⑦ 検索タブ

選択すると、目的の情報を検索できるようになります。メニュー タブと切り替えて使用します。

## ◆検索について

### ■スマートフォン



### ■パソコン



#### ⑧ フリーワード検索

キーワードを入力することで、目的の情報を検索することができます。

#### ⑨ 検索リスト

検索した結果が表示されます。選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

- ・ デザインおよび仕様は予告なく変更することがあります。
- ・ Microsoft Edge は Microsoft Corporation の商標です。
- ・ Google Chrome は Google LLC の商標です。

# もくじ

よく検索されているページ一覧.....	7
<b>ご使用の前に.....</b>	<b>8</b>
安全上の注意.....	8
使用上の注意.....	13
各部の名称.....	15
本体.....	15
付属品.....	18
操作パネル.....	19
準備.....	21
初めて使用するときは.....	21
内ぶたの取り外しかた・取り付けかた.....	22
現在時刻(時間)の合わせかた.....	24
<b>使いかた.....</b>	<b>26</b>
炊飯する.....	26
メニュー一覧／水位線.....	26
お米の計量のしかた.....	30
洗米のしかた.....	31
水加減.....	32
基本操作.....	33
メニュー.....	36
米銘柄選択表.....	39

炊き上がり時間の目安.....	41
保温について.....	42
予約炊飯.....	43
<b>お手入れ.....</b>	<b>46</b>
本体(内側・外側).....	46
内釜・しゃもじ.....	48
内ぶた.....	49
蒸気口.....	50
<b>こまつたときは.....</b>	<b>51</b>
うまく炊飯できないときは.....	51
故障かな?と思ったら.....	55
こんな表示が出たときは(エラー表示).....	57
<b>その他の情報.....</b>	<b>58</b>
廃棄について.....	58
仕様.....	59
保証とアフターサービス.....	61
保証規定.....	62
お問い合わせ.....	63

# よく検索されているページ一覧

このページでは、取扱説明書内でよく検索されているページをまとめています。気になるリンクをタップしてご覧ください。

- [→現在時刻\(時間\)の合わせかた P24](#)
- [→メニュー一覧／水位線 P26](#)
- [→基本操作 P33](#)
- [→メニュー P36](#)
- [→予約炊飯 P43](#)
- [→こんな表示が出たときは\(エラー表示\) P57](#)

# ご使用の前に

## 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。

→ [警告 P8](#)

→ [注意 P11](#)

### 図記号の意味

注意を促す記号です。	禁止を示す記号です。	必ず行うことと示す記号です。

**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

	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li></ul>
プラグを抜く	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>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。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない 感電・けが・やけどの原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>電源コードを束ねて通電しない 過熱して火災・やけどの原因になります。 電源コードは必ずのばして使用してください。</li><li>電源コードを傷付けない</li><li>持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない 傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどし</li></ul>

	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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、<a href="#">修理専用コール P63</a>( <a href="#">電話をかける</a>)へお問い合わせください。</li> <li>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。</li> </ul>
	<p>分解禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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<a href="#">修理専用コール P63</a>( <a href="#">電話をかける</a>)にご相談ください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>本体底面の吸気口・排気口や隙間にピンや針金などの金属物を入れない 感電・けが・やけどの原因になります。</li> <li>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。</li> <li>子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、乳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。</li> <li>取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない 火災・感電・けが・やけどの原因になります。</li> <li>専用の内釜以外使用しない</li> <li>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。</li> </ul>
	<p>接触禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>使用中や使用後しばらくは高温部に触れない やけどを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。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul> <p>〔異常の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 異常な音やにおいがする</li> <li>- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる</li> <li>- 電源コードを動かすと、通電したりしなかつたりする</li> <li>- 触るとピリピリ電気を感じる</li> </ul> <p>➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店または<a href="#">アイリスコール P63</a>( <a href="#">電話をかける</a>)へお問い合わせください。</p>

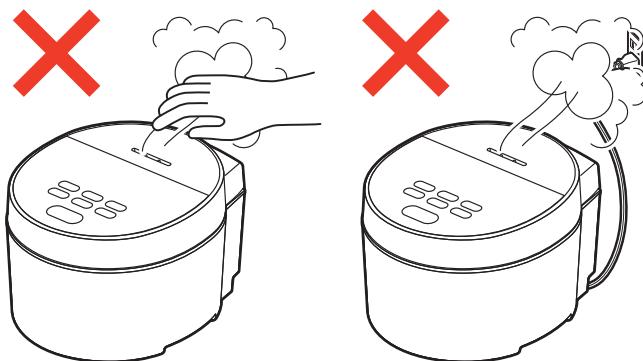


水ぬれ禁止

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

炊飯中は

- ・絶対にふたを開けない
- ・持ち運ばない
- ・蒸気口に顔や手を近づけない  
やけど・事故の原因になります。
- ・電源コード・電源プラグに蒸気を当てない  
火災・感電の原因になります。





## 注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、財産の損害が発生する内容を示しています。

水ぬれ禁止	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>床の上・地面の上で使用しない</li><li>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。</li><li>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。</li><li>底面の吸気口・排気口をふさがない カーペット・ビニールクロス・アルミホイル・布などの上で使用しないでください。 過熱して火災の原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>棚の耐荷重を守る 耐荷重 15kg 以上のものを使ってください。 落下によるけが・やけどの原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>空炊きをしない 変形・変色・故障の原因になります。</li></ul>
プラグを抜く	<ul style="list-style-type: none"><li>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。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>医療用ペースメーカーなどを使いの方は、医師とよく相談する 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。</li></ul>
	<p>使用中は</p> <ul style="list-style-type: none"><li>ふきんなどをかぶせない 過熱・火災や事故の原因になります。 また、変形や変色の原因になります。</li></ul>



### 持ち運ぶときは

- ・落としたり、強い衝撃を与えると破損して、火災・感電の原因になります。
- ・フックボタンに触れない  
突然ふたが開くと、けが・やけどの原因になります。

# 使用上の注意

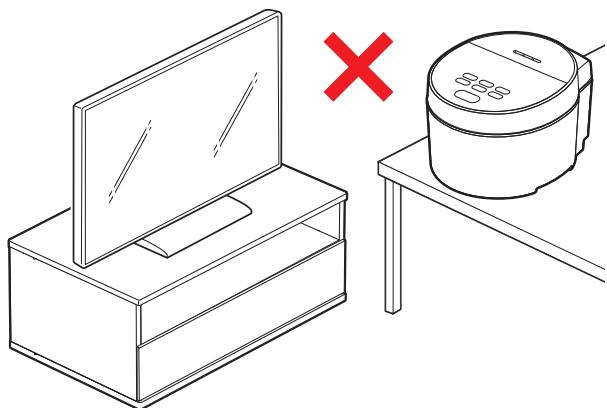
---

## ◆使用上のお願い

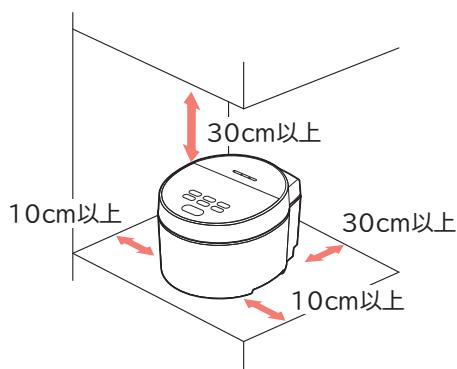
- ・ 使用中にふきんをかぶせないでください。  
変形や変色の原因になります。
- ・ 内釜をセットしている場合、内ぶたを取り付けないと、炊飯器のふたは閉まりません。  
内ぶたの取り付け忘れ防止機構になっています。
- ・ 内ぶたパッキンは取り外せませんので、無理に引っ張らないでください。  
お手入れの際に取り外さないでください。内ぶたパッキンが元どおりに取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。
- ・ 内釜のふちや底、底温度センサーにこびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。  
ふたがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- ・ 内釜の内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります、人体には無害です。  
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めは[アイリスコール P63](#)  
( 電話をかける)までお問い合わせください。
- ・ 使い始めはプラスチックやゴムのにおいを感じることがあります。  
ご使用とともに少なくなります。
- ・ 内ぶたは使用後、毎回洗ってください。
- ・ 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。
  - 内釜が熱いうちに水を入れたりして急冷しない
  - 空炊きしない
  - 白米・無洗米以外のごはんを極力保温しない
  - 白米・無洗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
  - 食器洗い乾燥機に入れない
  - 落下させない
- ・ 冷めたごはんを再加熱(炊飯)しないでください。  
故障の原因になります。

## ◆使用場所について

- ・ 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。



- ・ 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、水などのかかる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、炊飯の温度が上がらず、うまく炊飯ができないことがあります。
  - 室温が低すぎる
  - 炊飯する場所の標高が高い
  - 水温が低すぎる
- ・ 硬い安定した台の上で使用してください。

## ◆音について

- ・ ボタンを操作したときや炊き上がったときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

## ◆本書の表記と内容について

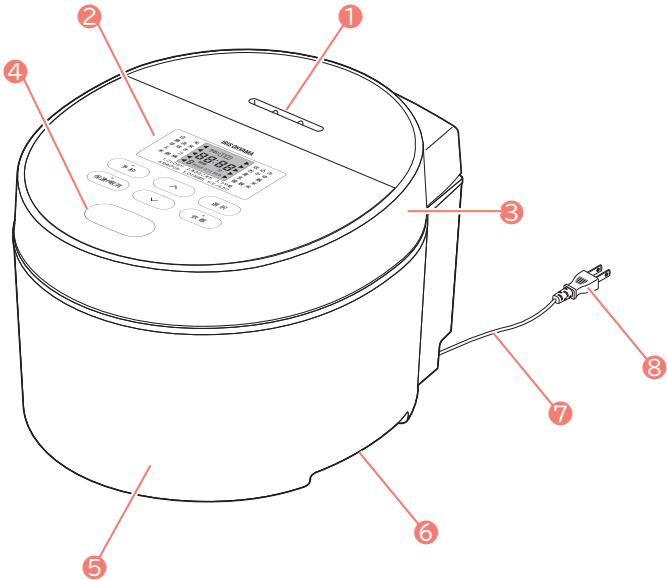
- ・ 本製品の仕様および機能などは、予告なく変更されることがあります。
- ・ 本書に記載されているイラストは、実際とは異なる場合があります。

# 各部の名称

説明は、下記のリンクをクリックしてください。

- ・ [本体 P15](#)
- ・ [付属品 P18](#)
- ・ [操作パネル P19](#)

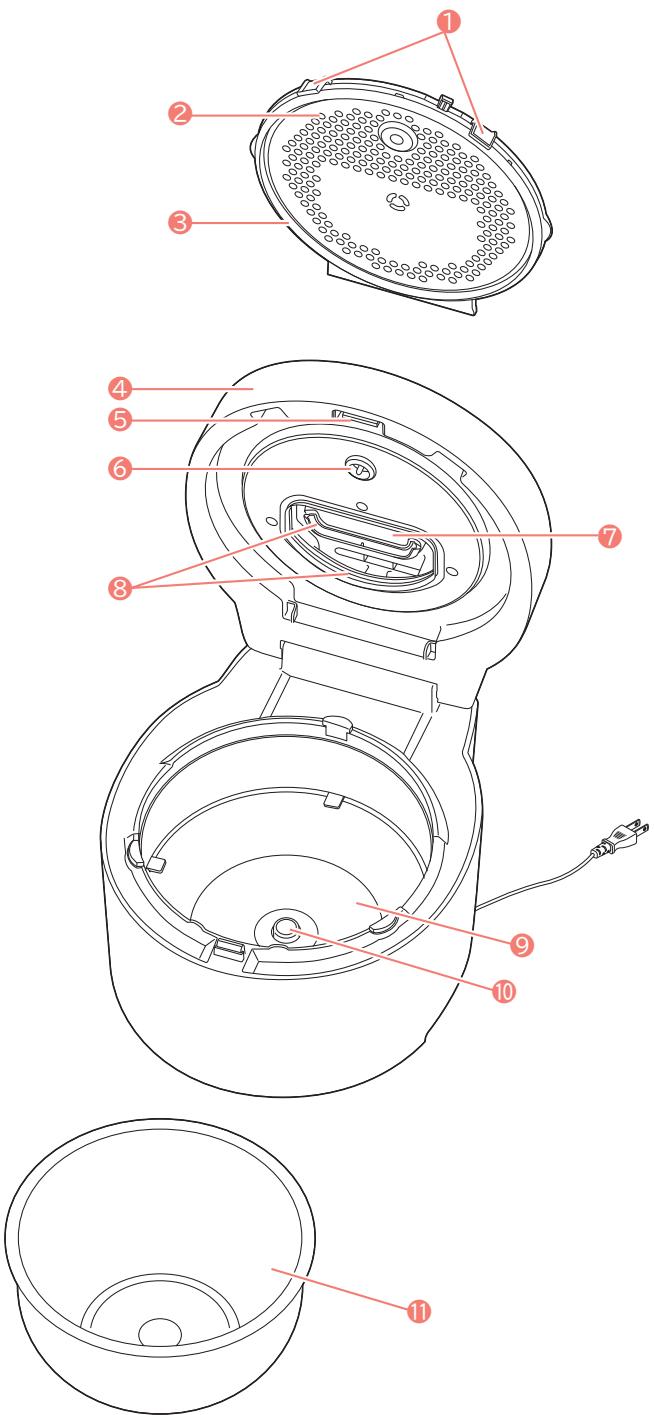
## 本体



- ① 蒸気口
- ② 操作パネル
- ③ ふた
- ④ フックボタン
- ⑤ 本体
- ⑥ 持ち手(左右二か所)
- ⑦ 電源コード
- ⑧ 電源プラグ

※イラストはISA50型です。

## —内部



- ① 内ぶた取っ手
- ② 内ぶた
- ③ 内ぶたパッキン
- ④ ふた
- ⑤ フック
- ⑥ ふた温度センサー
- ⑦ 蒸気口

⑧ 蒸気口パッキン

⑨ ヒーター

⑩ 底温度センサー

⑪ 内釜

使用中・使用後しばらくは、内釜が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。

※イラストはISA50型です。

#### 関連ページ

- ・[操作パネル P19](#)
- ・[付属品を確認する P18](#)

## 付属品

白米用計量カップ(約180mL／1合)

※すりきりで1合

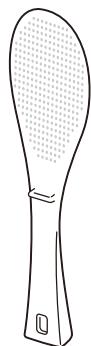


無洗米用計量カップ(約171mL／1合)

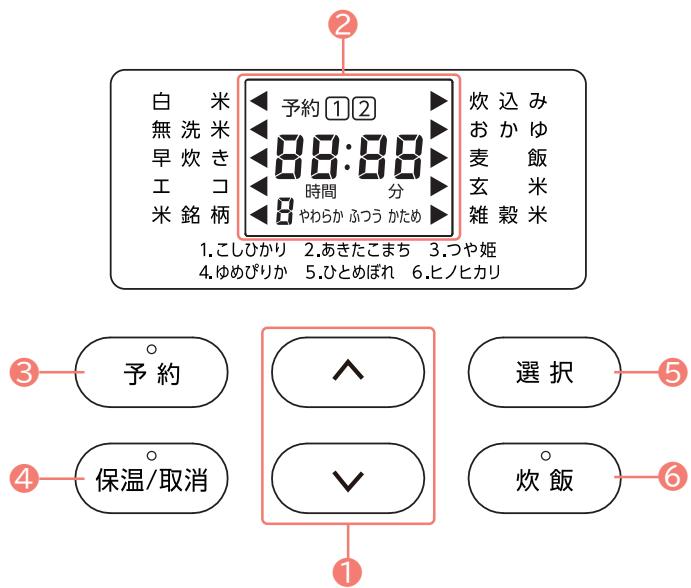
※すりきりで1合



## しゃもじ



## 操作パネル



### ① ^ v ボタン

時計や予約時刻(時間)の設定、メニュー、炊き分け、米銘柄を選択するときに使用します。

(→[現在時刻\(時間\)の合わせかた P24](#)、[基本操作 P33](#))

### ② 表示部

#### ③ 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。

(→[予約炊飯 P43](#))

#### ④ 保温／取消ボタン・保温ランプ

ごはんが炊き上るとランプが点灯して保温になります。保温中にボタンを押すと保温が停止します。操作中にボタンを押す

と、操作が取り消されます。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。(→[基本操作 P33](#)、[保温について P42](#))

#### ⑤ 選択ボタン

炊き分け選択画面への移行(白米・無洗米)、米銘柄選択画面への移行をするときに使用します。

#### ⑥ 炊飯ボタン・ランプ

ボタンを押すとランプが点灯して、炊飯を開始します。予約モードのときは押すと予約が確定されます。（→[基本操作 P33](#)、[予約炊飯 P43](#)）

#### 関連ページ

- ・[本体 P15](#)
- ・[付属品を確認する P18](#)

# 準備

---

説明は、下記のリンクをクリックしてください。

- ・ [初めて使用するときは P21](#)
- ・ [内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P22](#)
- ・ [現在時刻\(時間\)の合わせかた P24](#)

初めて使用するときは

初めて使用するときは、梱包材を取り外してください。

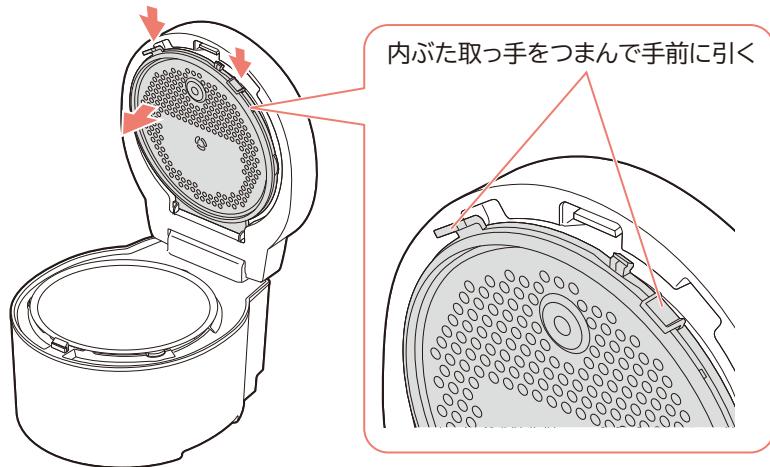
内釜・内ぶた・付属品を洗ってください。(→[お手入れ P46](#))

※洗った後、内ぶたはしっかりと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

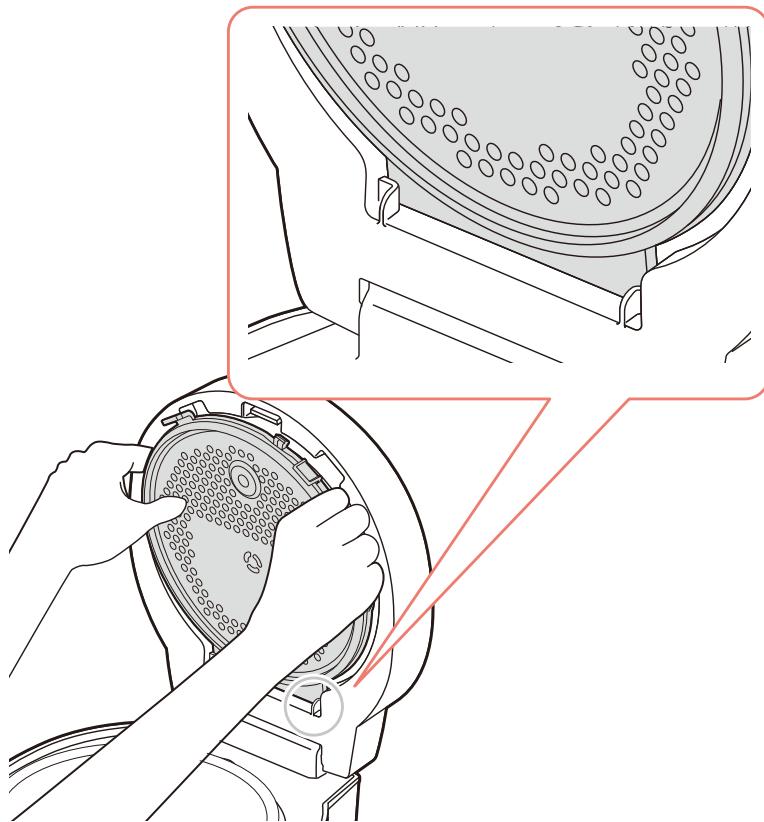
内ぶた取っ手をつまんで、手前に引っ張る



## 取り付けかた

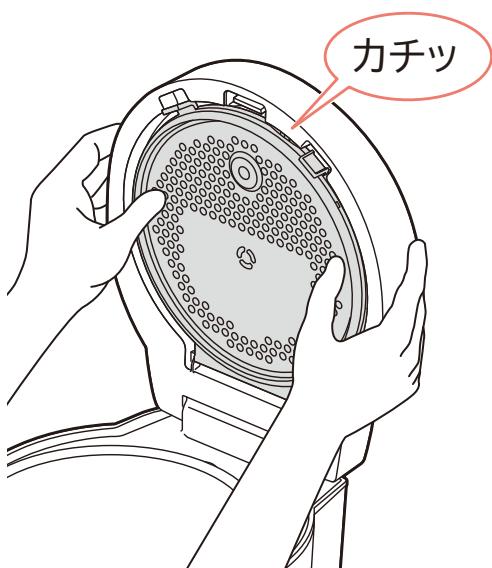
内ぶた下部の突起をふた内側の突起に引っ掛ける

1



内ぶたを奥までカチッとなるまで押し込む

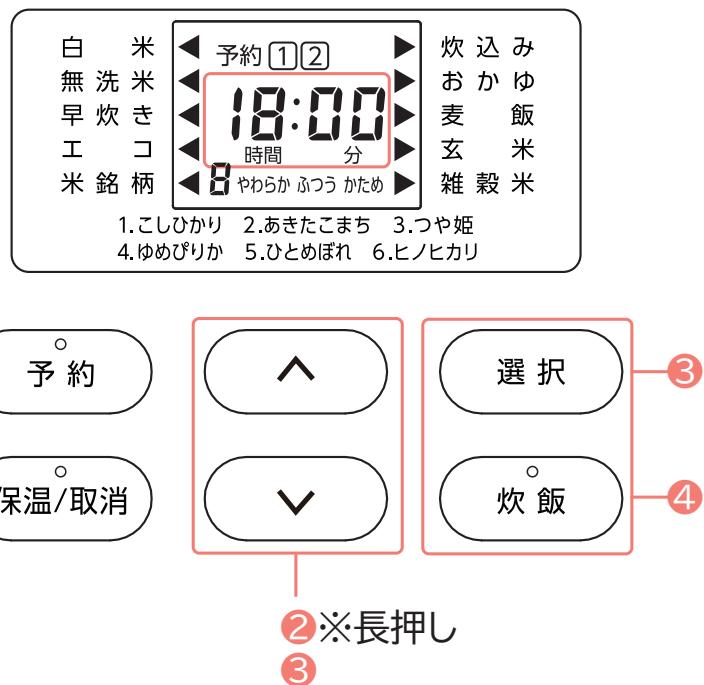
2



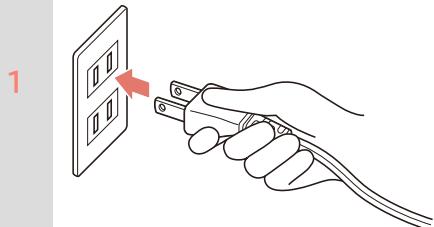
## 現在時刻(時間)の合わせかた

本製品にはタイマー機能があります。現在時刻(時間)がずれているときは、以下の手順で調整してください。

※炊飯中、保温中、予約中は現在時刻(時間)を調整できません。



### 電源コードを接続する



### 2 のどちらかを長押しする

- ・ 設定中は時間表示が点滅します。

### 3 を押して時刻(時間)を設定する

- ・ を押して「時」「分」を切り替えます。

- ・ 設定した時間は記憶されます。
- ・ ボタンを押し続けると早送りできます。

4

炊飯

を押して、時刻(時間)を確定する

#### 内蔵電池について

本製品は電源プラグを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。

内蔵電池が消耗すると、電源プラグをつないだときに時計は **12:00** からスタートします。

電池がなくなったときに予約炊飯をする場合は、電源プラグを接続してから時間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

## 炊飯する

メニュー一覧／水位線

・ISA50型 P26

・ISA30型 P28

ISA50型

—メニュー一覧



○:できます

ー:できません

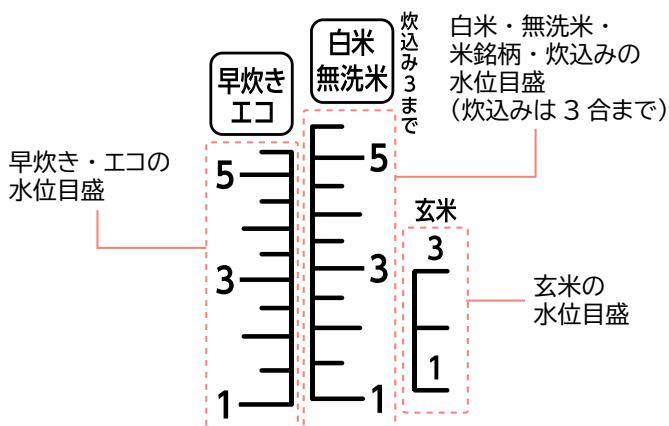
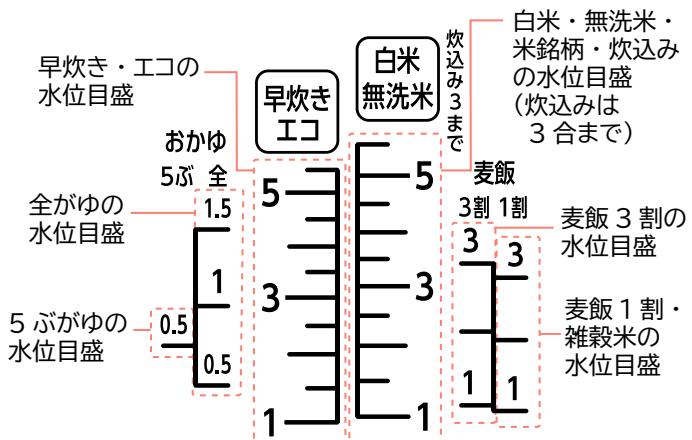
△:できますが、おすすめしません

用途 (使用メニュー)	炊き分け	炊飯容量	保温	予約炊飯
白米を炊く (白米)	○	1~ 5.5合	○	○※
無洗米を炊く (無洗米)	○	1~ 5.5合	○	○※
短時間で炊く (早炊き)	ー	1~ 5.5合	○	ー
省エネで炊く (工コ)	ー	1~ 5.5合	○	○
銘柄ごとに 炊き分ける (米銘柄)	ー	1~ 5.5合	○	○
炊込みごはんを 炊く (炊込み)	ー	1~ 3合	△	ー
全がゆを作る (おかゆ)	ー	0.5~ 1.5合	△	○
5 ぶがゆを作る (おかゆ)	ー	0.5合	△	○
麦飯1割を炊く (麦飯)	ー	1~ 3合	△	○

麦飯 3割を炊く (麦飯)	-	1~3合	△	○
玄米を炊く (玄米)	-	1~3合	△	○
雑穀米を炊く (雑穀米)	-	1~3合	△	○

※「やわらか」「かため」に設定している場合は予約炊飯できません。

## —水位線



## ISA30型

### —メニュー一覧



○:できます

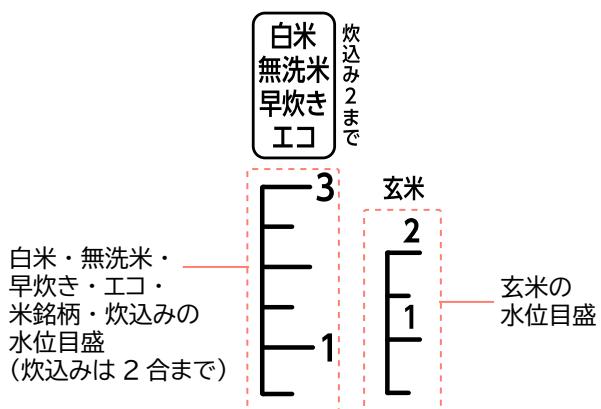
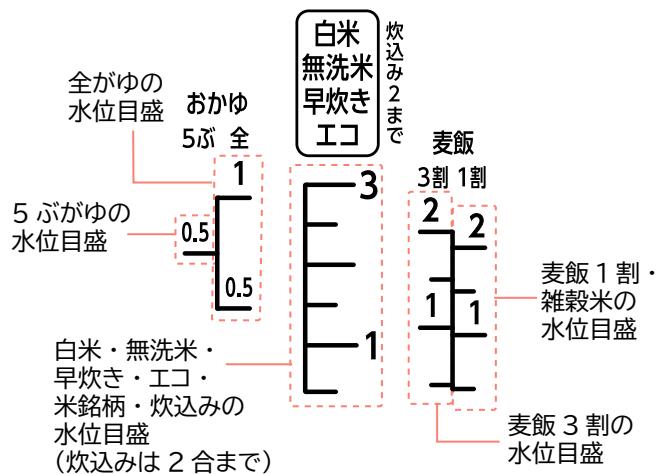
ー:できません

△:できますが、おすすめしません

用途 (使用メニュー)	炊き分け	炊飯容量	保温	予約炊飯
白米を炊く (白米)	○	0.5~3合	○	○※
無洗米を炊く (無洗米)	○	0.5~3合	○	○※
短時間で炊く (早炊き)	ー	0.5~3合	○	ー
省エネで炊く (工コ)	ー	0.5~3合	○	○
銘柄ごとに 炊き分ける (米銘柄)	ー	0.5~3合	○	○
炊込みごはんを 炊く (炊込み)	ー	0.5~2合	△	ー
全がゆを作る (おかゆ)	ー	0.5~1合	△	○
5ぶがゆを作る (おかゆ)	ー	0.5合	△	○
麦飯1割を炊く (麦飯)	ー	0.5~2合	△	○
麦飯3割を炊く (麦飯)	ー	0.5~2合	△	○
玄米を炊く (玄米)	ー	0.5~2合	△	○
雑穀米を炊く (雑穀米)	ー	0.5~2合	△	○

※「やわらか」「かため」に設定している場合は予約炊飯できません。

## —水位線

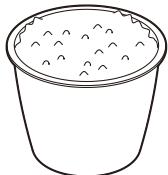


## お米の計量のしかた

はじめに水位線をご確認ください。(→ISA50型P27)(→ISA30型P29)

### 付属の計量カップで米を計量する

- ・ 計量カップすりきりで1合です。
- ・ 0.5合を量るときは、1/2の目盛に合わせてください。



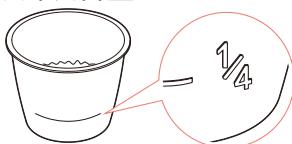
白米用計量カップ  
(約180mL/1合)



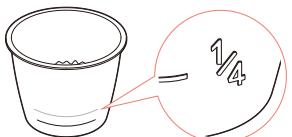
無洗米用計量カップ  
(約171mL/1合)

### ■麦(もち麦・押し麦)、雑穀の量りかた(白米1合あたりの場合)

- ・ 麦(3割)  
白米用計量カップの1/4の目盛に合わせてください。



- ・ 麦(1割)、雑穀  
白米用計量カップの1/4の目盛の半分に合わせてください。



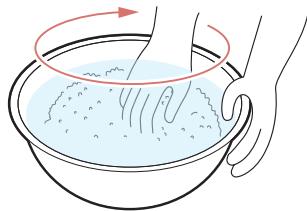
※麦や雑穀は水加減をしてから、上にのせます。

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

## 洗米のしかた

ボウル(または内釜)に、米とたっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、水をすぐに捨てる  
これを2回繰り返す

1



同様に水を入れた後、指を立てて軽くかき混ぜるように洗い、水を捨てる  
これを3回繰り返す

2

指を立てて、ボウルの内面に  
沿うようにかき混ぜる



たっぷりの水を入れて、米は洗わずに水切りする

3

米は洗わずに水を捨てて、  
水切りする



4

洗った米を内釜にいれる(→[水加減 P32](#))

- ・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。
- ・力を入れて洗ったり、洗ったあとにざるなどに入れて放置したりすると、米が割れてうまく炊けない原因になります。
- ・洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれことがあります。

## 水加減

洗った米を内釜に入れて水平なところに置き、炊きたいメニュー・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。

- ・ 内釜を回すように動かして、米が平らになるようならしてください。
- ・ 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食感に差が出ます。  
季節や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、**白米・無洗米**の目盛で水加減してください。
- ・ 5~35°C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。

## 基本操作

1 炊飯の準備をする(→[洗米のしかた P31、水加減 P32](#))

内釜をセットして、ふたを閉める(→[内ぶたの取り付けかた P23](#))

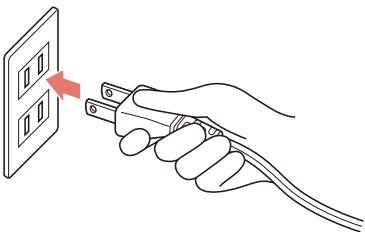


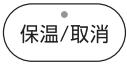
2

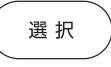
- ・ 内釜の外側や本体内側に付いたごはんつぶや水滴は拭き取ってください。
- ・ 内ぶたがしっかりと取り付けてあることを確認してください。
- ・ 米は平らにならしてください。

電源プラグを接続する

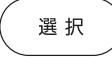
3

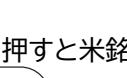
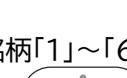


- ・ 途中で操作を取り消したり、炊飯・保温を途中で停止するときは、 を押してください。

4  と  でメニュー／炊き分けを選ぶ

4

- ・  を押すと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。
- ・ 白米、無洗米メニューでは、 を押して  を押すと炊き分け「ふつう」「かため」「やわらか」を設定することができます。

- ・米銘柄メニューでは、を押して/を押すと米銘柄「1」～「6」を設定することができます。  
(焼き分け、米銘柄の設定中にメニューを選び直す場合は、もしくはを押してください。)

※焼き分け、米銘柄については「[使いたいメニュー P36](#)」をご覧ください。

### を押して、炊飯を開始する

- ・炊飯ランプが点灯します。

点灯



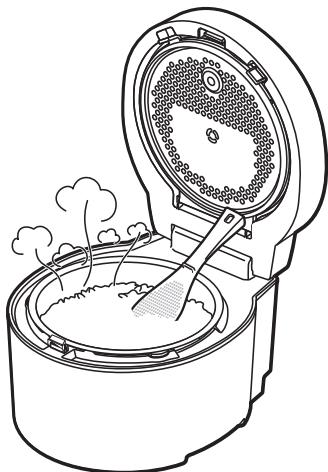
5

- ・電源プラグを抜いても、選んだメニューと焼き分けは記憶されます。

- ・焼き上がりまでの残り時間が表示されます。



### 焼き上がったらすぐにはぐす



- ・焼き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。
- ・保温表示と保温ランプが点灯し、焼き上がりからの経過時間が表示されます。



※保温は24時間以上しないでください。

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

## メニュー

各メニュー項目は、以下のリンクから確認できます。

→[白米・無洗米 P36](#)

→[早炊き P36](#)

→[エコ P36](#)

→[米銘柄 P37](#)

→[炊込み P37](#)

→[おかゆ P37](#)

→[麦飯 P37](#)

→[玄米 P37](#)

→[雑穀米 P37](#)

白米 無洗米	選択ボタンで炊き分け(食感)を選ぶことができます。					
	<table border="1"><tbody><tr><td>やわらか</td><td>やわらかめに炊く</td></tr><tr><td>ふつう</td><td>一般的なごはん</td></tr><tr><td>かため</td><td>かために炊く</td></tr></tbody></table>	やわらか	やわらかめに炊く	ふつう	一般的なごはん	かため
やわらか	やわらかめに炊く					
ふつう	一般的なごはん					
かため	かために炊く					
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。						
少ない消費電力で炊飯します。						
早炊き						
エコ	<p>消費電力の比較</p> <p>ISA50 型:白米:190.9Wh、 白米(省エネ):158.5Wh</p> <p>ISA30 型:白米:132.5Wh、 白米(省エネ):121.6Wh</p>					

※ 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。

	<p>※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。</p>												
米銘柄	<p>△ ▽ ボタンで銘柄を選ぶことができます。</p> <table border="1"> <tr><td>こしひかり</td><td>あいちのかおり、いのちの壱、きらら 397、こしひかりなど</td></tr> <tr><td>あきたこまち</td><td>あきさかり、あきたこまち、キヌヒカリなど</td></tr> <tr><td>つや姫</td><td>銀河のしづく、ささ結、つや姫、はえぬきなど</td></tr> <tr><td>ゆめぴりか</td><td>あさひの夢、おぼろづき、金色の風、だて正夢、ゆめぴりかなど</td></tr> <tr><td>ひとめぼれ</td><td>きぬむすめ、元気つくし、ササニシキ、天のつぶ、ひとめぼれなど</td></tr> <tr><td>ヒノヒカリ</td><td>あきほなみ、いちほまれ、おいでまい、ヒノヒカリなど</td></tr> </table> <p>→<a href="#">米銘柄選択表 P39</a></p>	こしひかり	あいちのかおり、いのちの壱、きらら 397、こしひかりなど	あきたこまち	あきさかり、あきたこまち、キヌヒカリなど	つや姫	銀河のしづく、ささ結、つや姫、はえぬきなど	ゆめぴりか	あさひの夢、おぼろづき、金色の風、だて正夢、ゆめぴりかなど	ひとめぼれ	きぬむすめ、元気つくし、ササニシキ、天のつぶ、ひとめぼれなど	ヒノヒカリ	あきほなみ、いちほまれ、おいでまい、ヒノヒカリなど
こしひかり	あいちのかおり、いのちの壱、きらら 397、こしひかりなど												
あきたこまち	あきさかり、あきたこまち、キヌヒカリなど												
つや姫	銀河のしづく、ささ結、つや姫、はえぬきなど												
ゆめぴりか	あさひの夢、おぼろづき、金色の風、だて正夢、ゆめぴりかなど												
ひとめぼれ	きぬむすめ、元気つくし、ササニシキ、天のつぶ、ひとめぼれなど												
ヒノヒカリ	あきほなみ、いちほまれ、おいでまい、ヒノヒカリなど												
炊込み	<p>炊込みごはんを炊飯するときに選びます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米は、無洗米または白米を使用して、ISA50型:3合まで、ISA30型:2合までにしてください。</li> <li>・調味料はよくかき混ぜてください。</li> <li>・米を入れた後に、調味料と水を合わせて合数の水位目盛まで入れ、内釜の底からしっかり混せてください。</li> </ul> <p>※ 調味料と水がよく混ざっていなかったり、調味料が多すぎたりすると、うまく炊けないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・具は、米1合に対して100g以下にして、水加減をした後で、上にのせてください。</li> </ul> <p>※ 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。</p>												
おかゆ	<p>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。)</p>												
麦飯	<p>麦(押し麦、もち麦)を白米に混せて炊くときに選びます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦100%の麦飯は炊けません。</li> <li>・麦を混ぜる割合は、炊飯量の1割か3割にしてください。</li> <li>・麦は水加減をしたあとに入れてください。</li> </ul> <p>※ 麦飯は焼き上がったら早めにお召し上がりください。変色やにおいの原因になります。</p>												
玄米	<p>玄米を炊くときに選びます。 ※3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときは、 白米のメニューを選んでください。</p>												
雑穀米	<p>雑穀を白米に混せて炊くときに選びます。</p>												

- ・雑穀 100%では炊けません。
  - ・雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の 1 割以下にしてください。
  - ・雑穀は水加減をしたあとに入れ、混ぜずに炊いてください。
- ※ 雑穀の種類や配合によって炊き上がりが異なります。おこのみに合わせて水加減をするか、市販の袋に水加減などの記載がある場合は、そちらにしたがってください。

## 米銘柄選択表



米銘柄

銘柄		米銘柄ボタン選択
あ行	あいちのかおり	1.こしひかり
	あきさかり	2.あきたこまち
	あきたこまち	2.あきたこまち
	秋の詩	2.あきたこまち
	あきほなみ	6.ヒノヒカリ
	あさひの夢	4.ゆめぴりか
	いちはまれ	6.ヒノヒカリ
	いのちの壱	1.こしひかり
	おいでまい	6.ヒノヒカリ
か行	キヌヒカリ	2.あきたこまち
	きぬむすめ	5.ひとめぼれ
	きらら 397	1.こしひかり
	銀河のしずく	3.つや姫
	くまさんの力	6.ヒノヒカリ
	元気つくし	5.ひとめぼれ
	こしいぶき	1.こしひかり
	こしひかり	1.こしひかり
	金色の風	4.ゆめぴりか
さ行	彩のかがやき	1.こしひかり
	さがびより	1.こしひかり
	ササニシキ	5.ひとめぼれ
	ささ結	3.つや姫
	新之助	1.こしひかり
	青天の霹靂	6.ヒノヒカリ
た行	だて正夢	4.ゆめぴりか
	つがるロマン	2.あきたこまち

	つや姫	3.つや姫
	天のつぶ	5.ひとめぼれ
	とちぎの星	6.ヒノヒカリ
な行	なすひかり	6.ヒノヒカリ
	ななつぼし	4.ゆめぴりか
	にこまる	5.ひとめぼれ
	仁多米	1.こしひかり
は行	はえぬき	3.つや姫
	ハツシモ	3.つや姫
	ハナエチゼン	3.つや姫
	ひとめぼれ	5.ひとめぼれ
	ヒノヒカリ	6.ヒノヒカリ
	ふさこがね	6.ヒノヒカリ
	ふっくりんこ	4.ゆめぴりか
	富富富	1.こしひかり
ま行	まっしぐら	4.ゆめぴりか
	みずかがみ	5.ひとめぼれ
	ミルキークイーン	6.ヒノヒカリ
	森のくまさん	5.ひとめぼれ
や行	雪若丸	2.あきたこまち
	夢しずく	6.ヒノヒカリ
	夢つくし	2.あきたこまち
	ゆめぴりか	4.ゆめぴりか

## 炊き上がり時間の目安

メニュー	炊飯時間の目安		
	ISA50型	ISA30型	
白米	やわらか	50~65分	50~65分
	ふつう	45~65分	45~60分
	かため	45~65分	45~60分
無洗米	やわらか	50~65分	50~65分
	ふつう	50~65分	45~65分
	かため	45~65分	45~60分
早炊き		25~35分	25~35分
エコ		45~55分	40~55分
米銘柄	1. こしひかり	50~65分	50~60分
	2. あきたこまち	50~70分	50~65分
	3.つや姫	55~65分	50~60分
	4.ゆめぴりか	55~65分	50~60分
	5.ひとめぼれ	55~65分	50~60分
	6.ヒノヒカリ	50~65分	50~65分
炊込み		50~70分	50~60分
おかゆ		55~65分	50~60分
麦飯		60~75分	60~75分
玄米		65~80分	65~80分
雑穀米		60~75分	65~75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。

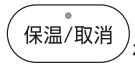
予約炊飯したときは、多少異なることがあります。

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

## 保温について

### —保温についての注意

- ・ 保温は24時間以上しないでください。残ったごはんを長時間保温すると、黄ばんだり、かたくなったり、ごはんの上に水滴が落ちてベチャベチャになります。
- ・ 12時間以上の保温は極力せずに、ラップで包み、冷凍庫での保存をおすすめします。
- ・ 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せず、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ことがあります。
- ・ 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。
- ・ しゃもじを入れたまま保温しないでください。においの原因になります。

※エコメニューで炊飯したときは、保温温度がやや低くなり、長時間の保温に適しません。を3回押して、通常の保温に切り替えてください。

1回押す→保温停止

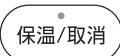
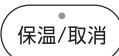
2回押す→省エネ炊飯設定の解除

3回押す→通常保温の開始

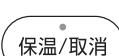
※冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温かくはなりません。

### —誤って保温を停止したときは

を押して保温を停止してしまったときは、以下の方法で保温を再開してください。

- ・ を押して白米ふつうの表示に戻したあと、を1回押してください。

### —保温を停止するには

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。

## 予約炊飯

設定した時刻(時間)にご飯を炊き上げることができます。

### 予約炊飯する前に

炊飯器の時計が正しい時刻(時間)になっているか確認してください。ずれている場合は、予約する前に以下の手順で正しい時刻(時間)に合わせてください。(→[現在時刻\(時間\)の合わせかた P24](#))

1. 電源コードを接続する
2. のどちらかを長押しする
3. を押して時刻(時間)を設定する
4. を押して、時刻(時間)を確定する

## 予約炊飯

1 を押してメニューを選ぶ  
※「早炊き」「炊込み」「やわらか」「かため」は予約炊飯では選べません。

2 を押して予約 1 か予約 2 を選ぶ

予約 ①  
↓  
予約 ②  
↓  
消灯

- 予約ランプが点滅し、予約番号と時間表示が点滅します。
- 途中で操作を取り消すときは を押してください。



### で予約時刻(時間)を設定する

3

- ボタンを押し続けると早送りできます。
- 選択を押すと「時」「分」を切り替えできます。
- 設定した時刻(時間)は記憶されます。

※予約時刻(時間)は 24 時間表示です。



予約ランプが点灯して、予約炊飯が始まります。

- 予約時刻(時間)が表示されます。
- 現在時刻(時間)を確認したいときは、またはを押すと約 2 秒間表示されます。
- 予約時刻(時間)になると、炊飯ランプが点灯、予約ランプが消灯します。

※予約を取り消したり、炊飯を途中で停止するときは、を押してください。

4

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、すぐに炊飯を開始します。

メニュー	予約時間	
	ISA50 型	ISA30 型
白米	70	65
無洗米	70	70
早炊き	予約不可	予約不可
工コ	60	60
米銘柄	こしひかり	65
	あきたこまち	70
	つや姫	65
	ゆめぴりか	65
	ひとめぼれ	65
	ヒノヒカリ	70
炊込み	予約不可	予約不可
おかゆ	70	65
麦飯	80	80
玄米	85	85
雑穀米	80	80

- ・炊飯を開始すると炊飯ランプが点灯し、予約した時刻(時間)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。

# お手入れ

## 本体(内側・外側)

使用後は毎回お手入れをしてください。



### 注意

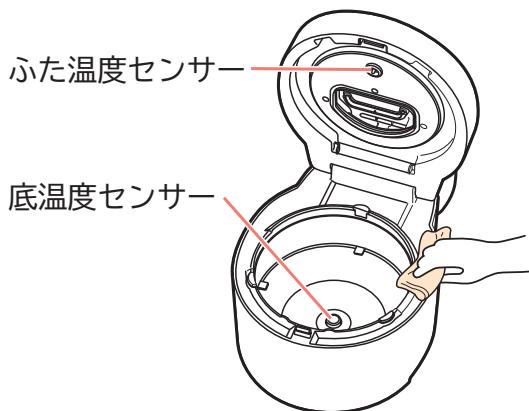
- ・お手入れは、必ず保温を停止し、電源プラグを抜いて、内釜・本体が十分冷めでから行ってください。
- ・本体は水洗いしないでください。

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

### —本体(内側)

内釜や内ぶたを外して、よく絞ったふきんで拭く

- ・こびりつきなどがある場合は取り除いてください。



- ・ふた温度センサーや底温度センサーに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。  
必ずきれいにして使用してください。

### —本体(外側)

よく絞ったふきんで拭く

- ・汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた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。



## 内釜・しゃもじ

---

やわらかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ・ 金属へら・金属たわし・ナイロンたわし・スポンジのナイロン面・クレンザーなどは使用しないでください。
- ・ 洗った後はよく乾かしてください。
- ・ 湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

汚れが落ちにくいときや、炊込み後は、

台所用中性洗剤を使って洗ってください。

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



# 内ぶた

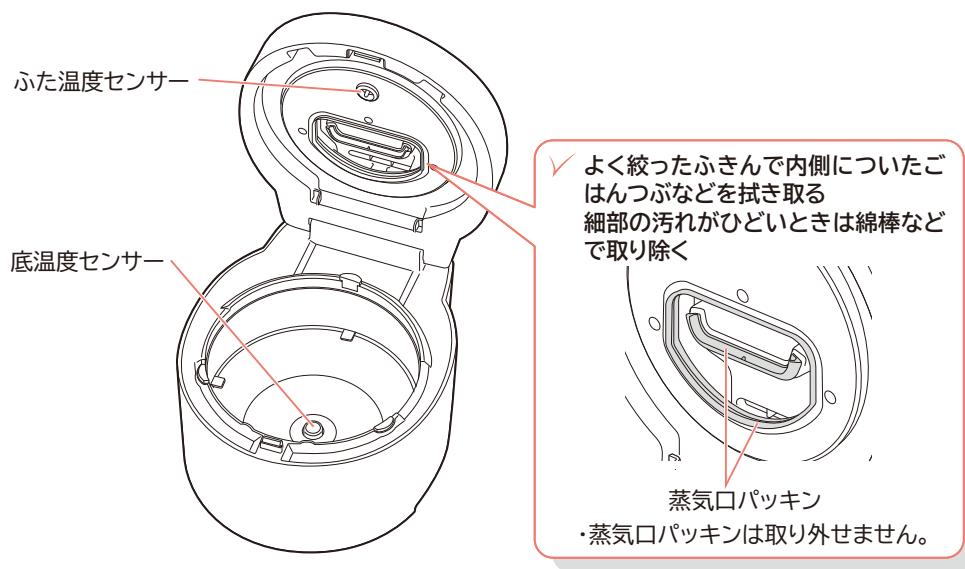
※内ぶたの取り付け・取り外しについては、「[内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P22](#)」を参照してください。

やわらかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ・内ぶたパッキンにごはんつぶなどがこびりついているときは、取り除いてください。  
おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になります。
  - ・洗った後はよく乾かしてください。
  - ・湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。
- ・内ぶたパッキンは取り外せません。

# 蒸気口



# こまつたときは

## うまく炊飯できないときは

---

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

### －ボタンを押しても動作しない

→電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？  
電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

→内部回路が故障した

使用を停止し、[修理専用コール P63](#)( 電話をかける)へご相談ください。

### －ごはんがかたい、ごはんがやわらかい

→米の量は正しいですか？  
計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→[お米の計量のしかた P30](#))

→水の量は正しいですか？  
内釜の水位目盛に合わせて正しく水加減してください。(→[メニュー一覧／水位線 P26](#)、[水加減 P32](#))

→炊飯メニューを間違えていませんか？

炊飯するものに合ったメニューを選んでください。(→[メニュー一覧／水位線 P26](#)、[基本操作 P33](#))

→「エコ」「早炊き」メニューで炊飯すると、ごはんがかたく炊き上がることがあります。

通常のメニューで炊飯するか、水の量を調節してください。

→吸水済みの米を炊くと、やわらかくなることがあります。

「早炊き」メニューで炊飯してみてください。

→内ぶたが正しく取り付けられていますか？

内ぶたを正しく取り付けてください。

→炊飯している場所の標高が高くありませんか？

標高が高いと炊飯の温度が上がりらず、うまく炊き上がらないことがあります。

→本体と内釜の間に異物(ごはんつぶや焦げ付きなど)が挟まっていますか？

本体内側と内釜をお手入れしてください。(→[本体\(内側・外側\) P46](#)、[内釜・しゃもじ P48](#))

### －炊き分けの設定ができない

→白米・無洗米のみ、食感の設定ができます。  
白米・無洗米にして設定してください。

ー 炊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ませんか？

具材をのせる前に、水と調味料を内釜の底からしっかりと混ぜてください。

ー ごはんにむらがある、炊き上がりが悪い

→ごはんのほぐしかたは十分ですか？

炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。(→[基本操作 P33](#))

ー 白い膜ができる

→米のでんぷん質が膜状になったものです

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

ー ごはんが焦げる

→水が少なくありませんか？

水の量を正しく量ってください。(→[メニュー一覧／水位線 P26](#))

→洗米が不十分でぬかが残っていますか？

ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→[基本操作 P33、洗米のしかた P31](#))

→エコ・早炊きメニューで炊飯すると、ごはんの底面が乾燥することがあります

標準で炊飯してみてください。

→麦を混ぜて炊飯していませんか？

麦が入っているとおこげができやすくなります。気になる場合は、麦をよく洗ってから加えてください。

→麦を混ぜて予約炊飯をしていませんか？

麦飯は予約炊飯をすると、おこげが濃くなることがあります。

ー 炊飯中にふきこぼれる

→水が多すぎませんか？

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ますか？

ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→[基本操作 P33、洗米のしかた P31](#))

→おかゆをおかゆメニュー以外で炊いていませんか？

必ずおかゆメニューで炊いてください。

#### ーごはんがこびりつく

→少量のごはんを長時間保温していませんか？

保温は24時間以上しないでください。保温時間が長くなる場合は、ラップなどに包んで冷凍保存してください。

→やわらかいごはんはこびりつきやすくなります

長時間の保温をせず、内釜は早めに洗ってください。

#### ーごはんが黄ばむ、におう

→ごはんが長時間内釜に入ったままになっていませんか？

保温は24時間以上しないでください。

→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ていませんか？

軟水を使って炊飯してください。

→洗米が不十分でぬかが残っていますか？

ぬかが残らないよう正しく洗米してください。（→[洗米のしかた P31](#)）

→麦を混ぜて炊飯していませんか？

麦飯は時間が経つと変色したり、においが出やすくなるので、早めにお召し上がりください。

#### ー保温したごはんがかたくなつた

→少量のごはんを保温していませんか？

少量のごはんを保温するときは中央に寄せてください。

または、保温せずラップなどに包んで冷凍保存してください。

→ふたが開いていませんか？

ふたが開いていると適切に保温ができません。

#### ー水がはじけるような音がする

→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。

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 P63( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



警告

- ・ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

#### 関連ページ

- ・[お問い合わせ P63](#)

# 故障かな？と思ったら

---

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

## －炊飯中に「ブーン」または「ジー」という音がする

→冷却ファンが回ると「ブーン」という音がします

異常ではありません。そのままご使用ください。

→内釜が共振すると「ジー」という音がします

異常ではありません。そのままご使用ください。

## －表示部がくもる

→内釜と本体の間に水分が入って、蒸気が発生しています

内釜をセットする前に、内釜の外側、本体の内側の水滴を拭き取ってください。

→本体内部と室温の温度差によって、表示部内側が一時的にくもっています

使用にともなって、くもりは取れてきます。

くもりがひどくなったり、長期間続いたりするようであれば、内部に水が入っている可能性があります。[修理専用コード P63](#)( [電話をかける](#))へご相談ください。

## －ふたが閉まらない

→内ふたが取り付けられていますか？

内ふたが正しく取り付けられていることを確認してください。(→[内ふたの取り外しかた・取り付けかた P22](#))

## －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ことがあります

使用にともなって少なくなります。

## －予約炊飯が設定できない

→予約できないメニューを選んでいませんか？  
メニューをご確認ください。(→[予約炊飯 P43](#))

→予約した時間が炊き上がりまでの時間より短くありませんか？

予約した時間が炊き上がりまでの時間より短い場合は、予約炊飯にならず、すぐに炊飯を開始します。(→[予約炊飯 P43](#))

## －時刻(時間)設定ができない

→炊飯中・保温中・予約中は時刻(時間)設定できません

炊飯中・保温中・予約中以外のときに設定してください。

→電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？

電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

ー 電源プラグ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ます

電源プラグを接続したまま時刻(時間)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 P63](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。

ー 電源プラグが抜けているとき、時計が表示されない

→内蔵電池が消耗しています

電源プラグを接続したまま時刻(時間)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 P63](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。

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 P63](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



警告

・ ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

#### 関連ページ

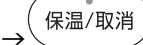
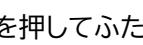
- ・ [お問い合わせ P63](#)

# こんな表示が出たときは(エラー表示)

エラーが表示された場合は、アイリスオーヤマホームページのお客様サポート「よくあるお問い合わせ」もご確認ください。以下のリンクから確認できます。

## お客様サポート

→[よくあるお問い合わせ](#)

エラー表示	状態	理由と処置
C4	動作しない	内釜がセットされていますか? →内釜をセットし、再度操作してください。それでも直らない場合は、 <a href="#">修理専用コール P63(電話をかける)</a> へご相談ください。
E7	動作しない	内部温度の異常を検知しました →電源プラグを抜き、しばらく待って再度電源プラグを差し込んでみてください。それでも直らない場合は、 <a href="#">修理専用コール P63(電話をかける)</a> へご相談ください。
E9	炊飯できなかった	室温または水温が低すぎませんか? 炊飯開始後、温度センサーが正常な温度上昇を検知できませんでした →  を押すと、エラー表示を消すことができます。 室温または水温が 5°C 以下では使用しないでください。 また、温度センサーに汚れがついてないか、破損していないか確認してください。 解決できない場合は、 <a href="#">修理専用コール P63(電話をかける)</a> へご相談ください。
U01		温度センサーが高温になり異常を検知しました →  を押すと、エラー表示を消すことができます。  を押してふたを開け、30 分以上冷ましてください。 解決できない場合は、 <a href="#">修理専用コール P63(電話をかける)</a> へご相談ください。
E ○	動作しない	内部の異常を検知しました →使用を中止し、 <a href="#">修理専用コール P63(電話をかける)</a> へご相談ください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、または[アイリスコール P63\(電話をかける\)](#)へお問い合わせください。



警告

・ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

・[お問い合わせ P63](#)

# その他の情報

## 廃棄について

---

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

# 仕様

型番		ISA50型	ISA30型
電源		AC100V (50/60Hz 共用)	
定格消費電力 (炊飯時)		1140W	740W
区分名		B	A
炊飯容量 (最大)	白米		
	無洗米	1.0L	0.54L
	早炊き	(5.5合)	(3合)
	工コ		
	米銘柄		
	炊込み		
	玄米	0.54L	0.36L
	麦飯	(3合)	(2合)
	雑穀米		
	おかゆ:	0.27L	0.18L
	全がゆ	(1.5合)	(1合)
	おかゆ:	0.09L	0.09L
	5ぶがゆ	(0.5合)	(0.5合)
蒸発水量		29.1g	20.5g
年間消費電力量		79.4 kWh/年	49.4 kWh/年
1回あたりの 炊飯時 消費電力量		158.5 Wh/回	121.6 Wh/回
1時間 あたりの	保温 時	14.9 Wh/h	12.9 Wh/h

消費電力量	タイマー予約時	0.63 Wh/h	0.63 Wh/h
	待機時	0.63 Wh/h	0.62 Wh/h
製品寸法		幅 260 × 奥行 300 ×	幅 235 × 奥行 285 ×
	高さ 208mm	高さ 210mm	
質量		約 3.9kg	約 3.5kg
電源コード		長さ 約 1.0 m	長さ 約 1.0 m

※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・炊飯メニュー・周囲の温度などによって変わります。

# 保証とアフターサービス

---

## －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 P63](#)( [電話をかける](#))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 P63](#)( [電話をかける](#))にお問い合わせください。

# 保証規定

---

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. ご転居や贈答品などで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 P63](#)  
( [電話をかける](#))にお問い合わせください。
5. 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 保証書の提示がない場合  
⑦ 保証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. 保証書は日本国内においてのみ有効です。
7. 保証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。

# お問い合わせ

お問い合わせについてはこちら

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

製品に関するお問い合わせ

アイリスコール：[0120-311-564](tel:0120-311-564)（通話料無料）

9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

修理に関するお問い合わせ

修理専用コール：[0800-170-7070](tel:0800-170-7070)（通話料無料）

9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

お客様サポートはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

専用パーツはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/parts/>

製品の最新情報はこちら

<https://www.irisohyama.co.jp/>