

取扱説明書(WEB)

ジャー炊飯器

型番:RC-BMA10[室内・家庭用]



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ことがあります。
- 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 マニュアルの使いかた P2](#)」をご確認ください。

この商品は海外ではご使用になれません。
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いいたします。

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
ご使用の前に.....	8
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
操作部.....	19
準備.....	20
初めて使用するときは.....	20
内ぶたの取り外しかた・取り付けかた.....	21
現在時刻(時間)の合わせかた.....	22
使いかた.....	23
炊飯する.....	23
メニュー一覧／水位線.....	23
お米の計量のしかた.....	25
洗米のしかた.....	27
水加減.....	28
基本操作.....	29
保温について.....	32
メニュー.....	34

炊き上がり時間の目安.....	36
予約炊飯.....	37
お手入れ.....	39
お手入れについて.....	39
本体(内側・外側)・吸気口・排気口.....	40
内釜.....	41
内ぶた・蒸気口セット.....	42
こまったときは.....	44
うまく炊飯できないときは.....	44
故障かな?と思ったら.....	48
こんな表示が出たときは(エラー表示).....	50
その他の情報.....	51
廃棄について.....	51
仕様.....	52
保証とアフターサービス.....	53
保証規定.....	54
お問い合わせ.....	55

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 P22](#)
- [メニュー一覧/水位線 P23](#)
- [基本操作 P29](#)
- [メニュー P34](#)
- [予約炊飯 P37](#)
- [こんな表示が出たときは\(エラー表示\) P50](#)

ご使用の前に

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

→ [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。		必ず行うことを示す記号です。
---	------------	---	------------	---	----------------



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">電源プラグのほこりは定期的に取り除く ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む ショートによる火災・感電の原因になります。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	<ul style="list-style-type: none">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。電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
 ぬれ手禁止	<ul style="list-style-type: none">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。
	<ul style="list-style-type: none">電源コードを束ねて通電しない 過熱して火災・やけどの原因になります。 電源コードは、必ずのばして使用してください。電源コードを傷付けない持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない 傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないで

	<p>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"> 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 P55 (☎ 電話をかける)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。
 <p>分解禁止</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 P55 (☎ 電話をかける)にご相談ください。
	<ul style="list-style-type: none"> 本体底面の吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物を入れない 感電・けが・やけどの原因になります。 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。 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。 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。 専用の内釜以外使用しない 内釜を、ガスコンロなど他の調理器具で使用しない 火災の原因になります。
 <p>接触禁止</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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。
	<ul style="list-style-type: none"> 異常・故障時には直ちに使用を中止し、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。 <p>〔異常の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> - 異常な音やにおいがする - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする - 触れるとピリピリ電気を感じる <p>➡ 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 P55 (☎ 電話をかける)へお問い合わせください。</p>

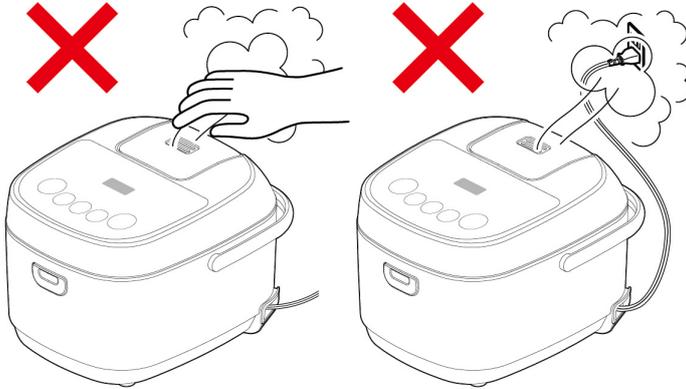


水ぬれ禁止

- 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。





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おそれがある内容を示しています。

 水ぬれ禁止	<ul style="list-style-type: none">・ 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。
	<ul style="list-style-type: none">・ 床の上・地面の上で使用しない・ 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しない 火災の原因になります。・ せまい棚の中で使用しない 操作パネルや電源コードに蒸気が当たると、火災・感電の原因になります。・ 底面の吸気口・排気口をふさがない 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。
	<ul style="list-style-type: none">・ 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。
	<ul style="list-style-type: none">・ 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。
	<ul style="list-style-type: none">・ 空だきをしない 変形・変色・故障の原因になります。
 プラグを抜く	<ul style="list-style-type: none">・ 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。
	<ul style="list-style-type: none">・ 温度センサー・本体内側・内釜の外側に異物・水滴・汚れが付着したまま使用しない 火災・故障の原因になります。

使用中は

	<ul style="list-style-type: none">・ ふきんなどをかぶせない 過熱・火災や事故の原因になります。 また、変形や変色の原因になります。
--	---



- ・炊飯中は必ずハンドルを後ろに倒す
蒸気でハンドルが熱くなります。

持ち運ぶときは



- ・ハンドルを持って振り回さない
- ・落としたり、強い衝撃を与えたりしない
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・やけどの原因になります。



- ・必ず本体のハンドルを持つ
他の部分を持って運ぶと、けが・やけどの原因になります。

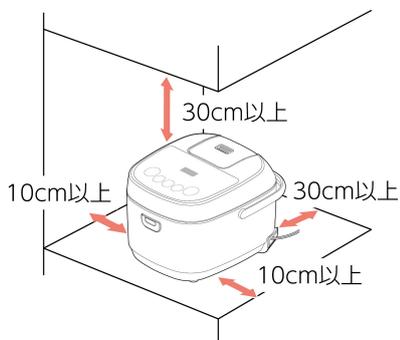
使用上の注意

◆使用上のお願い

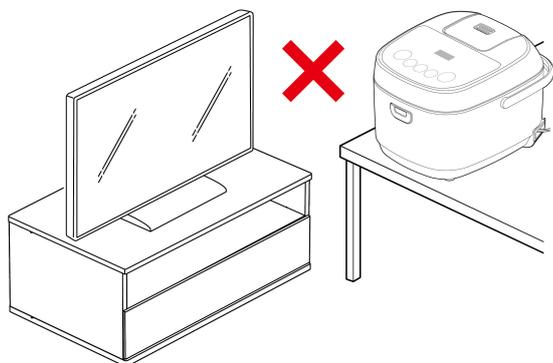
- 冷めたごはんを再加熱(炊飯)しないでください。
故障の原因になります。
- 内釜のふちや底、温度センサーにこびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内釜の内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めは[アイリスコール P55](#)
(☎ [電話をかける](#))までお問い合わせください。
- 使用にともない、内釜が変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 使い始めはプラスチックやゴムのおおいを感じる場合があります。
ご使用とともに少なくなります。
- 内ふたと蒸気口セットは使用後、毎回洗ってください。
- 蒸気口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。蒸気口パッキンが元どおりに取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。
- 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - 内釜が熱いうちに水を入れたりして急冷しない
 - 空だきしない
 - 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

◆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。



- ・ かない安定した台の上で使用してください。
- ・ 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(氷などを入れない)
- ・ 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。



◆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。

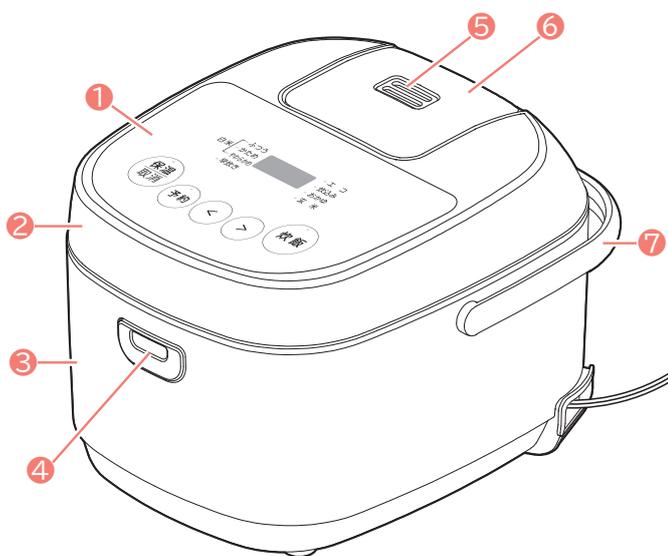
各部の名称

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](#)
- ・ [操作部 P19](#)

本体

— 正面



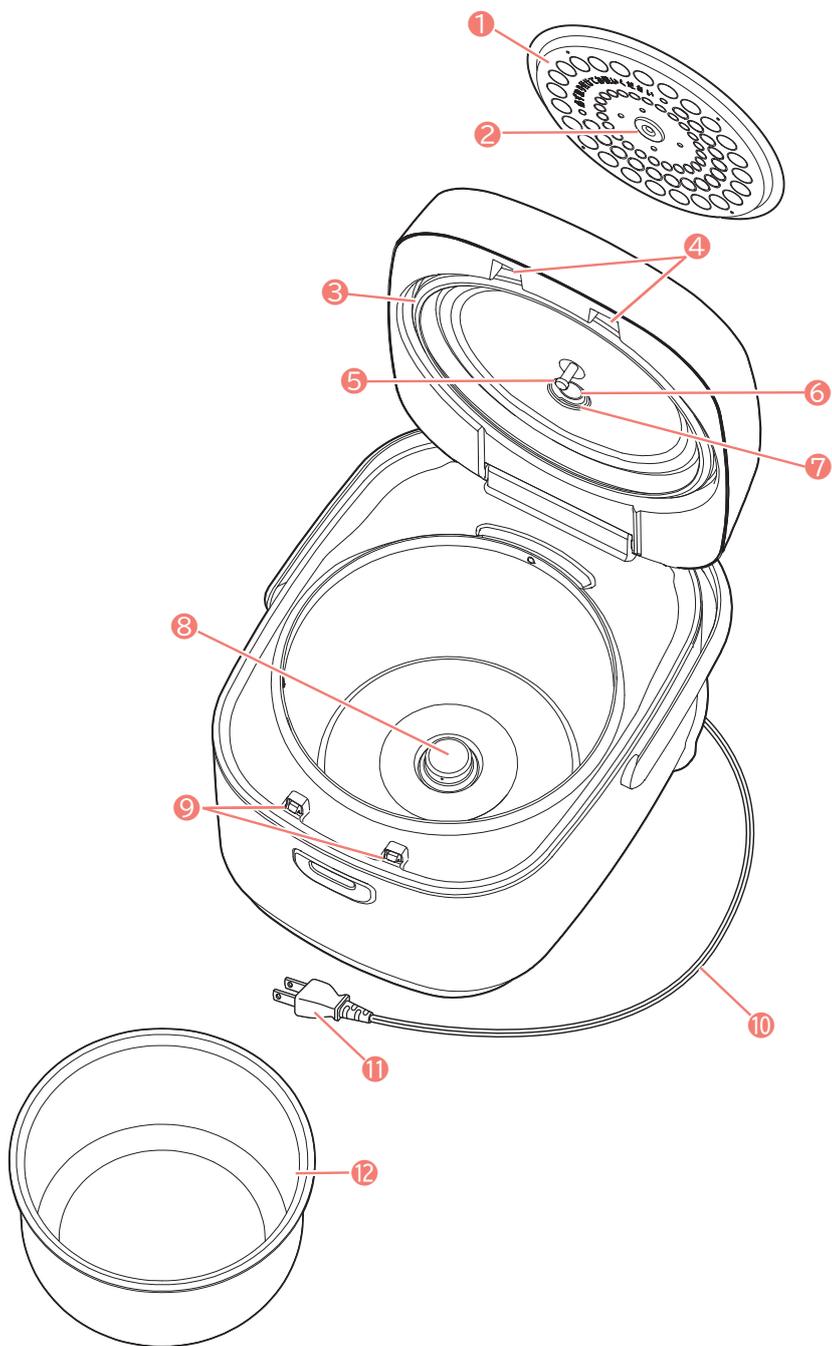
- ① 操作部
- ② 外ふた
- ③ 本体
- ④ フックボタン

押してふたを開けます。

- ⑤ 蒸気口
- ⑥ 蒸気口セット
- ⑦ ハンドル

持ち運び時に使います。

—内部



① 内ぶた

② 内ぶた取り付けゴム

③ パッキン

パッキンは取り外せません。

④ フック受け

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。

⑤ シャフト

⑥ 蒸気口弁

⑦ 蒸気口パッキン

⑧ 温度センサー

⑨ 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。

⑩ 電源コード

⑪ 電源プラグ

⑫ 内釜

使用中・使用後しばらくは、高温になっています。直接手で触れないように注意してください。

関連ページ

- [付属品 P18](#)
- [操作部 P19](#)

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)

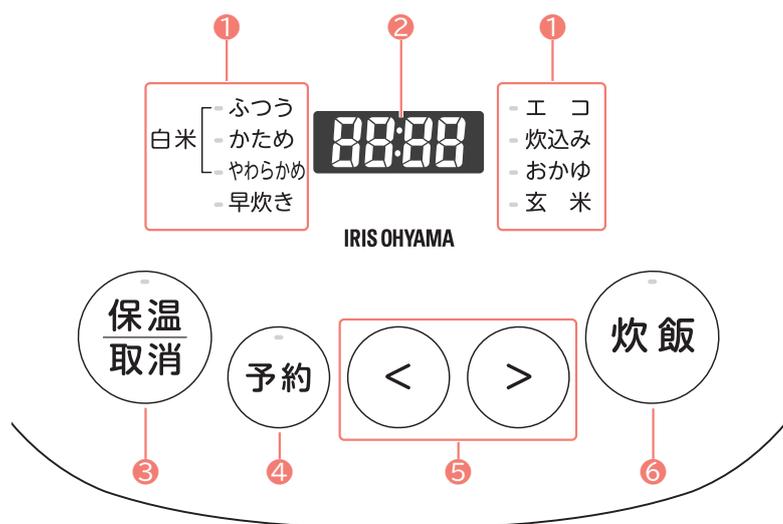
※すりきりで 1 合



関連ページ

- [本体 P15](#)
- [操作部 P19](#)

操作部



① メニュー表示・メニューランプ

② 表示部(全表示の状態)

時計は 24 時間表示です

③ 保温／取消ボタン・保温ランプ

ごはんが炊き上がるとランプが点灯して自動で保温になります。

保温中にボタンを押すと保温が停止します。

操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。(→[基本操作 P29](#)、[保温について P32](#))

④ 予約ボタン・予約ランプ

ボタンを押すと、予約モードになります。予約を確定するとランプが点灯します。(→[予約炊飯 P37](#))

⑤ 設定ボタン

メニューの選択、時計や予約時刻の設定に使用します。(→[メニュー P34](#)、[現在時刻\(時間\)の合わせかた P22](#))

⑥ 炊飯ボタン・炊飯ランプ

ボタンを押すと炊飯を開始します。予約モードのときは予約炊飯を開始します。(→[基本操作 P29](#))

関連ページ

- ・ [本体 P15](#)
- ・ [付属品 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 P20](#)
- ・ [内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P21](#)
- ・ [現在時刻\(時間\)の合わせかた P22](#)

初めて使用するときは

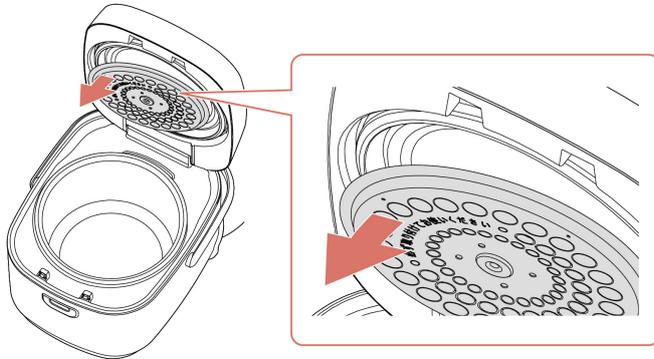
初めて使用するときは、梱包材を取り外し、内釜・内ぶた・蒸気口セット・付属品を洗ってから使用してください。
(→お手入れ [本体\(内側・外側\)・吸気口・排気口 P40](#)、[内釜 P41](#)、[内ぶた P42](#))

※洗った後、内ぶた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

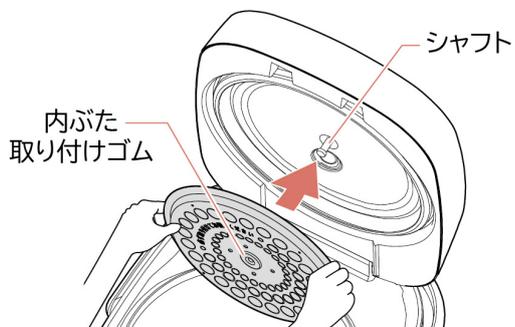
内ぶたの外周を持って、手前に引っ張って取り外す



— 取り付けかた

内ぶた取り付けゴムをシャフトにはまるように押し込む

- ・ 内ぶたの向きに注意してください。
(「必ず取り付けてお使いください」の文字が読める向きにしてください。)



現在時刻(時間)の合わせかた

本製品はタイマーで炊飯できるように時計を内蔵しています。

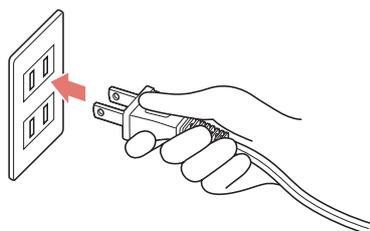
時計の時刻がずれてきたら、以下の手順で合わせてください。

(表示は 24 時間表示です。)

※炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。

電源コードを接続する

1



2



のどちらかを長押しする

- ・ 設定中は時刻のみ表示されます。

3



を押して、時刻を設定する

- ・ ボタンを押し続けると早送りできます。

4



を押すと「時」「分」が切り替わります

- ・ 5 秒操作が無い場合、自動で設定が完了します。

内蔵電池について

本製品は電源プラグを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。

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

電池がなくなったときに予約炊飯をする場合は、電源プラグを接続して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。

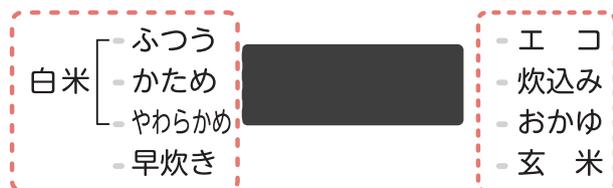
使いかた

炊飯する

メニュー一覧／水位線

—メニュー一覧

米の種類や炊きかたに合わせて、メニューを選んでください。



○:できます

×:できません

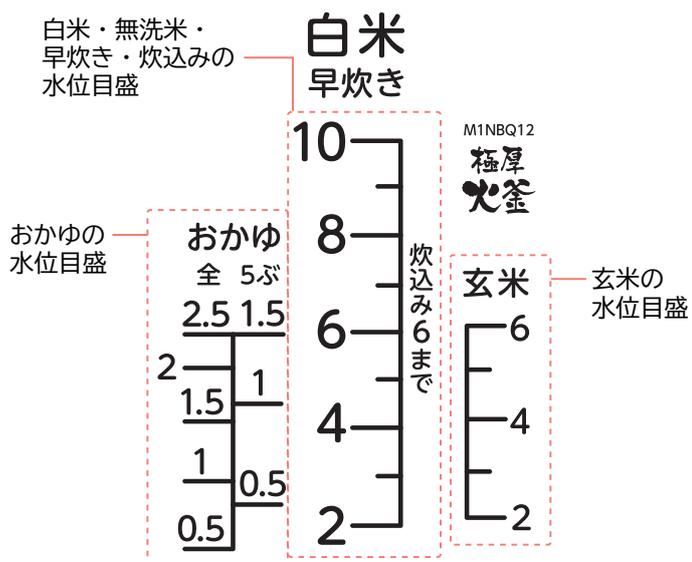
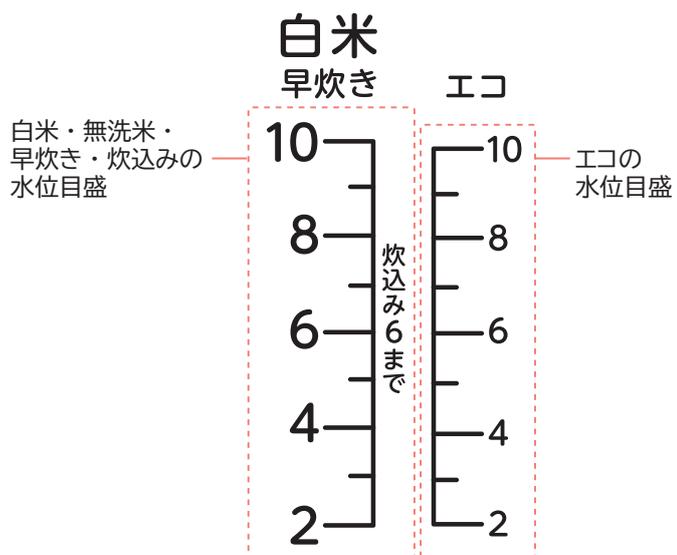
△:できますが、おすすめしません

炊きたいもの	メニュー	予約炊飯	炊飯容量	保温
白米	白米 (ふつう、かため、やわらかめ)	○	2~10合	○
無洗米	白米 (ふつう、かため、やわらかめ)	○	2~10合	○
短時間で炊く	早炊き	×	2~10合	○
省エネ	エコ	○	2~10合	○
炊き込みごはん	炊込み	×	2~6合	△
全がゆ	おかゆ	○	0.5~2.5合	△
5分がゆ	おかゆ	○	0.5~1.5合	△
玄米	玄米	○	2~6合	△

■ メニューについて(→[メニュー P34](#))

- ・ エコ:少ない消費電力で炊飯します。通常のメニューに比べてかために炊き上がります。
- ・ 早炊き:標準炊飯より短い時間で炊き上げます。少しかために炊き上がります。

—水位線

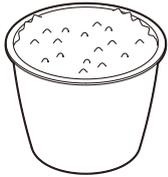


お米の計量のしかた

はじめに水位線をご確認ください。(→[水位線 P24](#))

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)

■ 米の計量

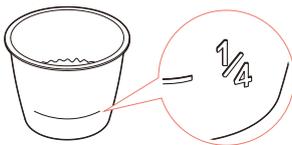
必ず付属の計量カップを使い、計量カップを振らずに、すりきりで量ってください。

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



■ 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

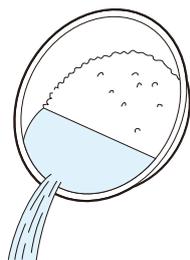
ゴシゴシこすり洗いをする必要はありません。

かき混ぜるようにやさしく洗ってください。

最初は米全体が浸るように水をたっぷり入れ、すぐに水を捨てる

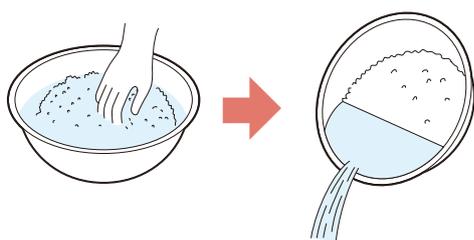
- お湯は使わないでください。
- すぐに捨てないと、ぬか臭い水を米が吸ってしまうのでご注意ください。

1



同様に水を入れた後、米を軽くかき混ぜるように洗い、水を捨てる

2



2 を 3~5 回くらい繰り返す

3

- 水が透明になるまで洗う必要はありません。

4 洗った米を内釜に入れる(→[水加減 P28](#))

- 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、ふきこぼれることがあります。

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。

— 水の計量のしかた

1 米を平らにならす

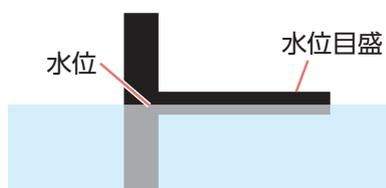
- ・ 内釜を回すように動かして、米が平らになるようにならしてください。



1

2 内釜を平らな台にのせる

炊きたいメニュー・合数に合わせて、左右の水位目盛を見ながら線の中央に水位が合うようにセットする



3

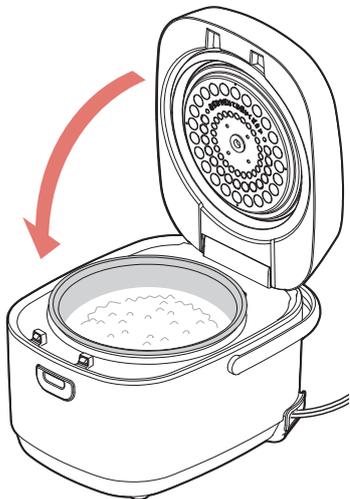
4 炊飯する(→[基本操作 P29](#))

- ・ 水加減する場合は、水位目盛から 1～3mm の範囲で水位を調整してください。
(新米は少なめ、古い米は多めに)
- ・ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。
- ・ 季節やお好みで水加減してください。

基本操作

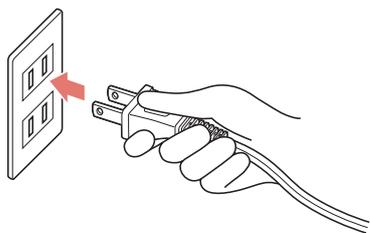
1 炊飯の準備をする(→[洗米のしかた P27](#)、[水加減 P28](#))

2 内釜をセットして、ふたを閉める(→[内ぶたの取り付けかた P21](#))



- 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。付着物を取り除くことで温度センサーがしっかり動作し、おいしく炊飯することができます。
- 内ぶたが取り付けられていることを確認してください。
- 米は平らにならしてください。

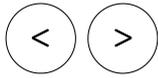
3 電源プラグを接続する



- 途中で操作を取り消したり、炊飯・保温を途中で停止するときは、



を押してください。



を押して、メニューを選ぶ

- ・ ボタンを押すたびに、メニューが切り替わります。(選択しているメニューのランプが点灯します。)



※電源プラグを抜いても、選んだメニューが記憶されます。

- ・ お買い上げ時はエコメニューに設定されています。お好みに合わせてメニューを選んでください。

炊飯

を押して、炊飯を開始する

- ・ 炊飯ランプが点灯し、炊き上がりまでの残り時間が表示されます。



- ・ 炊飯中はハンドルを必ず後ろに倒してください。

炊き上がり

炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。

- ・ 保温ランプが点灯し、炊き上がりからの経過時間が表示されます。



- ・ 保温は 24 時間以上しないでください



- ・ 炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。
おかゆは、全体を軽く混ぜて 5 分ほど置いてからお召し上がりください。
※ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあるので、ふきんなどで拭き取ってください。

- ・ 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守る
 - ・ 空だきしない
 - ・ 無洗米・白米以外のごはんは極力保温しない
 - ・ 無洗米・白米以外の食品を長時間入れたままにしない

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べちゃべちゃになったりします。
→保温時間が 24 時間を経過した場合は、「24h」が点滅します。
- 12 時間以上の保温はせずに、ラップで包み、冷凍庫での保存をおすすめします。
- 炊き込みごはんや調味料入りのごはんは、保温しないでください。(乾燥・変色・においの原因)
- おかゆは、でき上がったら極力長時間保温せず、取り出してください。(のり状や水っぽくなる原因)
- しゃもじを入れたまま保温しないでください。(においの原因)
- 保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
- 少量のごはんのときは内釜の中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
- 「エコ」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→エコ炊飯設定の解除
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

保温
取消

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。

■ 白米(ふつう)のとき

保温
取消

を 1 回押す

- ・ 保温ランプが点灯して保温になります。

■ 白米(ふつう)以外のとき

保温
取消

を 2 回押す

- ・ 保温ランプが点灯して保温になります。

※  を 1 回だけ押したときは、初期設定 白米(ふつう)に戻ります。

— 保温を停止するには

保温
取消

を押す

- ・ 保温ランプが消灯して、前回選んだ設定に戻ります。

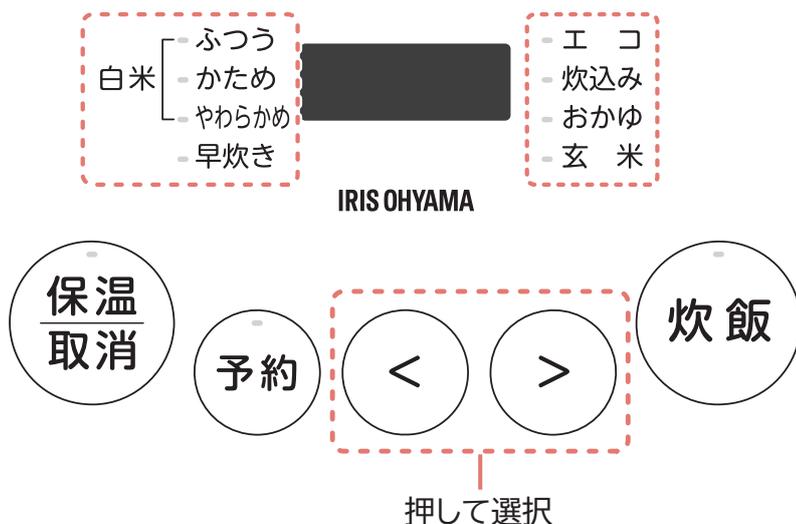
— 操作を途中で取り消すには

保温
取消

を押す

- ・ 操作が取り消されて、初期設定 白米(ふつう)に戻ります。

メニュー



メニュー	詳細
白米	<p>白米または無洗米を炊き上げる</p> <p>ふつう:一般的なごはん(初期のかたさ設定)</p> <p>かため:かためのごはん</p> <p>やわらかめ:やわらかなごはん</p>
早炊き	<p>標準炊飯より短い時間で炊き上げます。 少しかために炊き上がります。</p>
エコ	<p>少ない消費電力で炊き上げます。 工場出荷時の設定は、エコです。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>消費電力量の比較 白米:225.9Wh、白米(エコ):200.9Wh</p> </div> <p>通常のメニューに比べてかために炊き上がります。 かたく感じる時は、以下の方法をお試しください。</p> <ul style="list-style-type: none"> • あらかじめ米を浸してから炊飯する • 水の量を増やす(水位目盛りより1~3mm程度が目安) • 炊き上がってほぐしてから、ふたを閉めてしばらく置く
炊込み	<p>米は、白米または無洗米を使用してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 最大炊飯量は6合までにしてください。 • 調味料はよくかき混ぜてから加えてください。 • 米を入れた後に、調味料と水を合わせて合数の目盛りまで入れ、釜の底からしっかり混ぜてください。 <p>※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。</p>

	<p>具は米 1 合に対して 100g 程度までにして、水加減した後で上に乗せてください。</p> <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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水加減は全がゆと 5 ぶがゆ、それぞれの水位目盛に合わせてください。
玄米	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3 ぶづき・5 ぶづき・7 ぶづきなどの米を炊飯するときは、白米で炊いてください。

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

炊き上がり時間の目安

メニュー	炊飯時間の目安
白米(ふつう)	約 55～70 分
白米(かため)	約 55～65 分
白米(やわらかめ)	約 60～75 分
早炊き	約 35～50 分
エコ	約 45～60 分
炊込み	約 55～65 分
おかゆ	約 65～70 分
玄米	約 70～80 分

上記は炊き上がりまでの時間の目安です。予約炊飯したときは、多少異なることがあります。

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

予約炊飯

予約した時刻に炊き上げることができます。

- ・ 工場出荷時は、18:00 に設定されています。
- ・ 早炊き・炊込みは予約炊飯できません。

※現在時刻が合っていることを確認してください。時刻がずれていたら設定する前に合わせておいてください。(→[現在時刻\(時間\)の合わせかた P22](#))

電源プラグを接続し、  を押して、メニューを選ぶ

1

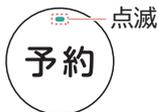
- ・ 予約炊飯するメニューを選んでください。
※早炊き・炊込みは予約炊飯では選べません。
- ・ メニューの変更がない場合は、2 に進む。

予約

を押す

- ・ 予約ランプが点滅します。

※途中で操作を取り消すときは、 を押してください。



2

— 予約時刻の変更をする場合



を押して、時刻を変更する

- ・ ボタンを押し続けると早送りできます。
- ・ 予約時刻は 24 時間表示で、10 分単位で設定できます。

※設定した時刻は記憶されます。

炊飯

を押して、予約を開始する

- 予約ランプが点灯し、予約時刻が表示されます。現在時刻を確認したいときは、  どちらかを押し約 2 秒間表示されます。

予約

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

3

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

メニュー	炊き上がりまでの時間
白米(ふつう)	1 時間 20 分未満
白米(かため)	1 時間 15 分未満
白米(やわらかめ)	1 時間 25 分未満
エコ	1 時間 10 分未満
おかゆ	1 時間 20 分未満
玄米	1 時間 30 分未満

- 炊飯を開始すると炊飯ランプが点灯し、予約した時刻に炊き上がります。
- ごはんが炊き上がると保温になります。

お手入れ

お手入れについて

使用後は毎回お手入れをしてください。



注意

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

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

→ [本体\(内側・外側\)・吸気口・排気口 P40](#)

→ [内釜 P41](#)

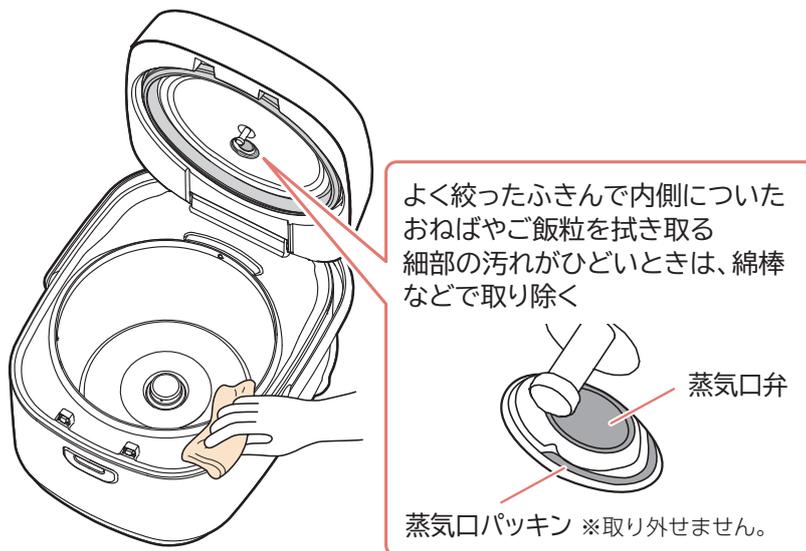
→ [内ふた・蒸気口セット P42](#)

本体(内側・外側)・吸気口・排気口

— 本体(内側・外側)

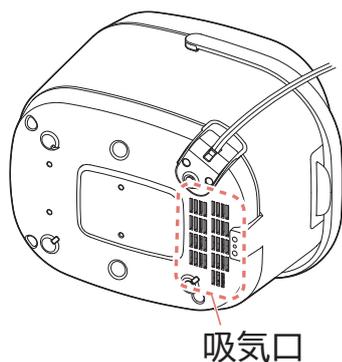
よく絞ったふきんで拭く

- ・ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたやわらかい布で拭いた後、洗剤分が残らないように、かたく絞った布などで水拭きしてください。



— 吸気口・排気口

月1回程度を目安に確認し、汚れているときは掃除機などでほこりやごみを取り除く



内釜

台所用中性洗剤と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。
- 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守る
 - ・内釜が熱いうちに水を入れて急冷しない
 - ・金属製のへらやスプーンなどを使用しない
 - ・食器などかたいものを入れない
 - ・食器洗浄機を使用しない
 - ・落下させない

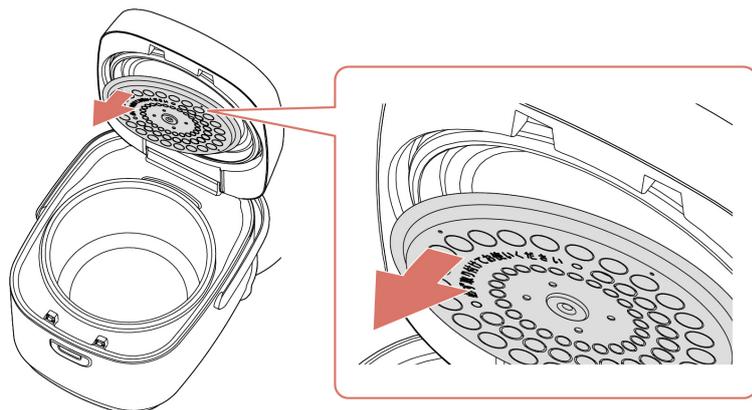
内ぶた・蒸気口セット

内ぶたを本体から取り外して水洗いする

内ぶたの外周を持って、手前に引っ張って取り外してください。

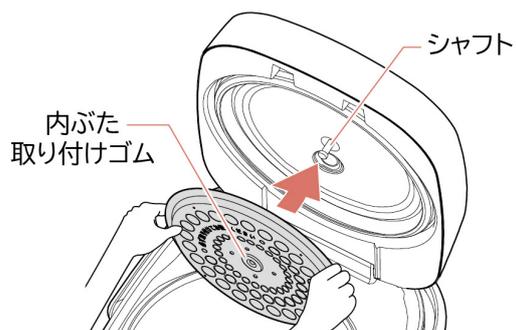
- ・ パッキンにごはんつぶなどがこびりついているときは、取り除いてください。おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になります。

※[内ぶたの取り付けかた・取り外しかた P21](#) を参照してください。



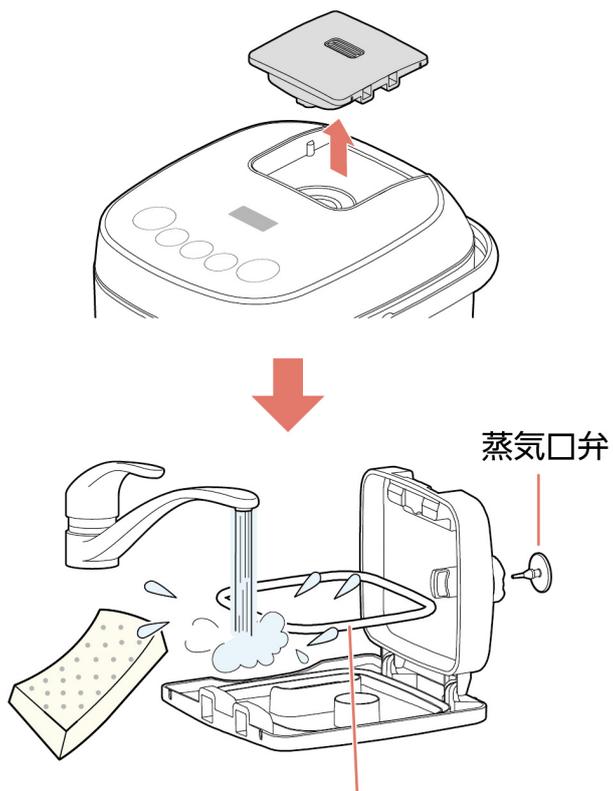
内ぶたを元通りに取り付ける

内ぶたの文字が読める向きにし、内ぶた取り付けゴムが、ふた裏側のシャフトにはまるように押し込む。



—蒸気口セット

やわらかいスポンジなどで洗い、水で流す



パッキンを乱暴に取り外すと、変形するおそれがあります。

こまったときは

うまく炊飯できないときは

■炊飯器に関するよくあるお問い合わせ

<https://www.irisohyama.co.jp/support/faq/categori.php?ID=7>

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。

－ 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 P25](#))

→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 P23](#)、[水加減 P28](#))

→メニューは正しいですか？

炊飯するものに合ったメニューを選んでください。(→[メニュー一覧／水位線 P23](#)、[基本操作 P29](#))

→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。

米をあらかじめ浸水させるか、水の量を調節してください。

→吸水済みの米を炊くとやわらかくなるがあります。

早炊きメニューで炊飯してみてください。

エコメニューで吸水済みの米を炊くときは、炊飯ボタンを2度押しして炊飯してください。(→[基本操作 P29](#))

→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。(→[内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P21](#))

→内ぶた・蒸気口セット(パッキン含む)が正しく付いていますか？ 取り付け忘れていませんか？

内ぶた・蒸気口セットを正しく取り付けてください。

→炊飯している場所の標高が高くありませんか？

標高が高いと、炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。

→内釜と本体の間に異物や汚れ(焦げ付きなど)があると正常に加熱されないことがあります。

異物がある場合は取り除いてください。

－炊き込みごはんやおこわがうまく炊けない

→調味料が下のほうに沈んでいるとうまく炊けないことがあります。
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。

－ごはんにもらがある、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 炊きあがったら P31](#))

－白い膜ができる

→米のでんぷん質が膜状になったものです。
無洗米などは表面にでんぷん質が付いていることがあるので、軽くすすいでから炊飯してください。

－ごはんが焦げる

→水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 P23](#))

→洗米が不十分でぬかが残っていませんか？
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 P27](#))

→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。

－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。(→[メニュー一覧/水位線 P23](#)、[水加減 P28](#))

→洗米が不十分でぬかが残っていませんか？
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 P27](#))

→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。(→[基本操作 P30](#))

－水がはじけるような音がする

→内釜の外側や本体の内側に付いた水滴が加熱されて音が出ることがあります。
内釜をセットする前に、水滴を拭き取ってください。

－炊飯ができなかった

→炊飯の途中で電源プラグが抜けていませんか？
電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

→予約時刻を 24 時間制の時刻で設定していない。
炊き上がりの時刻を 24 時間表示で設定してください。(→[予約炊飯 P37](#))

－ごはんがこびりつく

→少量のごはんを長時間保温している。
保温は 24 時間以上しないでください。保温時間が長くなる場合は、ラップなどに包んで冷凍保存してください。
→やわらかいごはんはこびりつきやすくなります。
内釜は早めに洗ってください。

－ごはんが黄ばむ、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。保温時間が長くなる場合は、ラップなどに包んで冷凍保存してください。
→アルカリイオン水、硬度の高いミネラルウォーターなどで炊飯していませんか？
軟水を使って炊飯してください。
→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。

－保温したごはんがかたくなった

→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。

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 P55](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



- ・ 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 P55](#)

故障かな？と思ったら

■炊飯器に関するよくあるお問い合わせ

<https://www.irisohyama.co.jp/support/faq/categori.php?ID=7>

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」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。

－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おいを感じる場合があります

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 P37](#))

→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 P37](#))

－時刻(時間)設定ができない

→炊飯中・保温中・予約中ではありませんか？

炊飯中・保温中・予約中以外の人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。

－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て時刻(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 P55](#)(☎ [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 P55](#)(☎ [電話をかける](#))へお問い合わせください。



・ 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 P55](#)

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。

■炊飯器に関するよくあるお問い合わせ

<https://www.irisohyama.co.jp/support/faq/categori.php?ID=7>

エラー表示	状態	理由と処置
—	保温中、時間が点滅する	保温時間が 24 時間を経過すると表示部の「24」が点滅します。 →保温/取消ボタンを押して、保温を止めてください。 保温は 24 時間以上しないでください。
E9 U1	動作しない	内部の異常温度を検知した。 →電源プラグを抜き、しばらく待って本体が冷めてから再度電源プラグを差し込んでみてください。それでも直らない場合は、 修理専用コール P55 (☎ 電話をかける)へご相談ください。
C4		内釜が入っていない。 →電源プラグを抜き、内釜が入っているか確認してください。それでも直らない場合は、 修理専用コール P55 (☎ 電話をかける)へご相談ください。
上記以外の エラー E○		内部の異常を検知した。 →使用を中止し、 修理専用コール P55 (☎ 電話をかける)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 P55](#)(☎ [電話をかける](#))へお問い合わせください。



- ・ 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 P55](#)

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

電源	AC100V (50/60Hz 共用)	
定格消費電力 (炊飯時)	895W	
区分名※1	H	
炊飯容量 (最大)	白米 無洗米 早炊き エコ	1.8L (10合)
	炊込み 玄米	1.08L (6合)
	おかゆ: 全がゆ	0.45L (2.5合)
	おかゆ: 5ぶがゆ	0.27L (1.5合)
蒸発水量※1	45.9g	
年間消費電力量※1	133.5kWh/年	
1回あたりの 炊飯時消費電力量※1	200.9Wh	
1時間あたりの 保温時消費電力量※1	25.2Wh	
1時間あたりの タイマー予約時消費電力量※1	0.85Wh	
1時間あたりの 待機時消費電力量※1	0.67Wh	
製品寸法	幅 284 × 奥行 344 × 高さ 253mm	
質量	約 4.5kg	
電源コード	長さ約 1.0 m	

・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。

・お買い上げ時はエコメニューで設定されています。お好みに応じて炊飯メニューを選んでください。

※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。白米のエコメニューで計測。

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

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。保証書は、「かんたん操作ガイド」の裏面にあります。

－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。

ただし、一般家庭以外でのご使用など、保証期間内でも無償保証の対象外になる場合があります。

詳しくは[保証規定 P54](#) を参照ください。

－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 P55](#) (☎ [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 P55](#) (☎ [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、保証書をご提示の上、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 P55](#) (☎ [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.irisplaza.co.jp/index.php?KB=KAISO&CID=5457>

製品の最新情報はこちら

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