

IRIS OHYAMA

電気圧力鍋 室内・家庭用

型番 KPC-REMA3

取扱説明書



保証書付き(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。
ごぞいます。

- 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ように、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。

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

もくじ

準備と確認

できる調理について	2
安全上の注意	3
使用上の注意	8
各部の名称	9
おもり・ふたについて	12

使いかた

・基本手順	13
・自動モード (1 ~ 4、7 ~ 16)	16
・自動モード (5 白米、6 玄米)	18
・予約調理	22
手動モード	
・圧力調理	24
・温度調理	26
・低温調理	28
・無水調理	32
・蒸し調理	34
レシピについて	36
お手入れ	37

こんなときには

こまったときは	39
こんな表示が出たときは	41
仕様	42
保証とアフターサービス	43
保証書	裏表紙

できる調理について

自動メニュー 15種類

メニュー	番号	調理法	メニュー	番号	調理法
豚の角煮	1	圧力調理	サラダチキン	9	低温・発酵調理
肉じゃが	2	圧力調理	パン	10・11	低温・発酵調理 ／温度調理
カレー	3	圧力調理	スポンジケーキ	12	温度調理
チャーシュー	4	圧力調理	蒸し野菜(葉物)	13	蒸し調理
白米	5	圧力調理	蒸し野菜(根菜)	14	蒸し調理
玄米	6	圧力調理	無水カレー	15	無水調理
ローストビーフ	7	低温・発酵調理	無水キーマカレー	16	無水調理
ヨーグルト	8	低温・発酵調理			

手動モード 5種類

圧力調理	圧力をかけることによって沸点が上がります。100℃より高い温度で調理できるので、短時間で柔らかく調理できます。 ※ 手動モードの圧力調理については、調理時間に加圧時間と減圧時間が加算されるため、できあがりまでの時間は設定する調理時間より長くなります。
温度調理	一定の温度(80～100℃)で圧力をかけずに調理します。 うまみを逃がさず中心まで火を通し、煮くずれせずに味をよくしみこませることができます。
低温調理	一定の温度(35～75℃)で圧力をかけずに調理します。 発酵などの調理もできます。
無水調理	水をほとんど使わず、うまみを逃がさない無水調理ができます。
蒸し調理	付属の蒸しプレートを使用して、蒸し調理ができます。 ※一部付属の蒸しプレートを使用しないメニューもあります。

■圧力調理について

- 調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。
- 材料は、種類ごとに大きさをそろえて切ってください。
火の通りやすい材料は大きく、火の通りにくい材料は小さくして、火の通りが均一になるようにしてください。
- 圧力調理は材料が早く煮え、柔らかくなります。煮過ぎるとくずれてしまうこともあります。
材料やレシピによって、圧力調理とその他の調理を使い分けてください。

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。

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

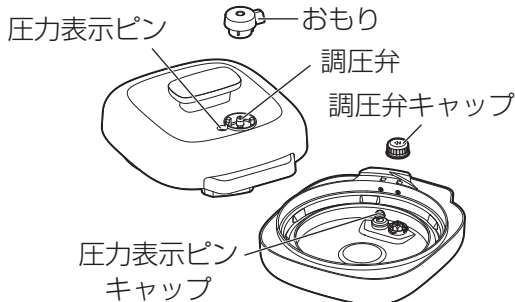
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

圧力調理について

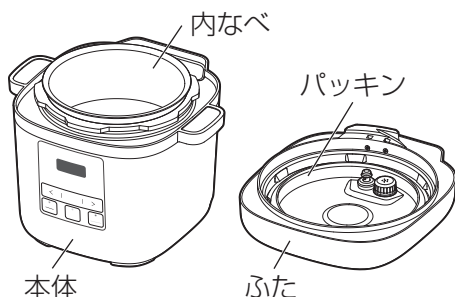
調理中は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。使用前に必ず確認してください。



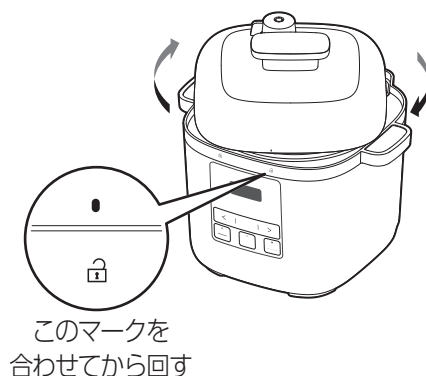
- 調圧弁など蒸気経路が破損していないこと、つまっていないことを確認する
- 必ず、おもり・調圧弁キャップ・圧力表示ピンキャップを取り付けて使用する
けが・やけどの原因になります。



- ふた、本体、内なべ、パッキンに食品かすなどが付いていないことを確認する
けが・やけどの原因になります。
ごはん粒などが付いているときは、必ず取り除いてからふたを閉めてください。

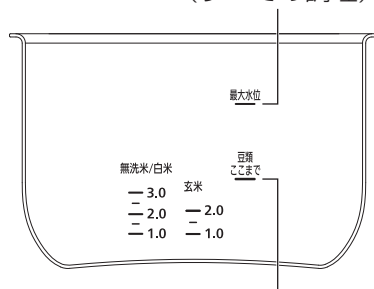


- ふたは最後まで確実に閉める
けが・やけどの原因になります。



- 材料は指定の目盛以上入れない
けが・やけどの原因になります。

最大水位目盛以上入れない
(すべての調理)



豆類・麺類・パン類など、調理で分量が増えるものは豆類ここまで目盛以上入れない

安全上の注意 つづき

圧力調理について つづき



- 次のようなものは圧力調理しない

〔調理してはいけない例〕

- ・ 多量の油を入れる料理
- ・ 重曹など、発泡するもの
- ・ カレー・シチューなど、とろみや粘りがあるもの

蒸気経路がつまったり、蒸気が噴き出したりして、けが・やけどのおそれがあります。



- 空炊きしない
事故の原因になります。
- 調圧弁、圧力表示ピンの蒸気経路をふさがない
ポリ袋に入ったままの食材を入れないでください。
蒸気経路がふさがれ、過熱・事故の原因になります。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的
に取る

ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。

- 電源プラグはコンセントの奥
まで確実に差し込む

ショートによる火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動する
ときは、必ず電源プラグをコン
セントから抜く

感電やけがの原因になります。

- 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

- 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。



- 電源コードを束ねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因
になります。電源コードは、必ず
のばして使用してください。

- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。



- 電源コードを傷付けない
- 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ください。

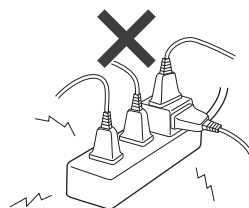
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

- 電源コードや電源プラグが傷
んだり、コンセントの差し込
みがゆるいときは使わない

ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。

- コンセントや延長コードなど
の定格を超える使いかたをし
ない

火災の原因になります。



- 乳幼児に電源プラグをなめさ
せない

けがや感電の原因になります。



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。



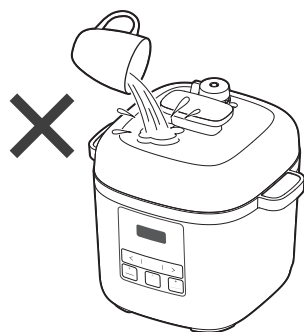
- 子どもや補助の必要な人に一人で使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因になります。必ず、本製品の安全な使いかたを理解している保護者・介助者の補助のもとで使用してください。



水ぬれ禁止

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



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

- 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。



プラグを抜く

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。

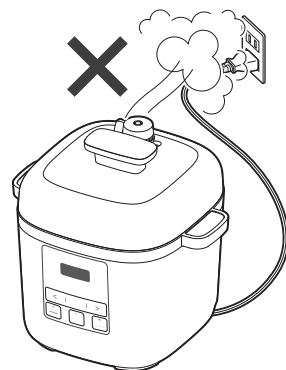
【異常の例】

- ・ 異常な音やにおいがする
 - ・ 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - ・ 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - ・ 触れるとピリピリ電気を感じる
- ➔ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

調理中は



- 絶対にふたを開けない
- 持ち運ばない
- おもりや圧力表示ピン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。



安全上の注意 つづき

調理途中でふたを開けるときは



- 必ず次の手順で圧力を抜いて開ける

- ① 保温／取消ボタンを押して、圧力調理を終了する。
 - ② めれタオルをおもりの上にかぶせ、ミトンなどをはめた手で、おもりのレバーを排気 (🔊) に合わせる。
 - ③ 蒸気が出なくなったらタオルを取り、圧力表示ピンが下がっていることを確認する。
 - ④ 「調理後は」を参照して、ゆっくりふたを開ける。
- 無理に開けると、内容物が噴き出してやけどの原因になります。

- 必ず手にミトンなどをはめる

- おもりのレバーを切り替えるときは、レバー部以外に触れない
やけどのおそれがあります。

調理後は



- 調理後ふたを開けるときは、おもりのレバーを排気 (🔊) に合わせて蒸気を抜き、圧力表示ピンが下がっていることを確認する

- ふたは、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認しながら、少しずつ開ける

- ふたを回して開けるときに重く感じたら、無理に開けないでしばらく置か、おもりのレバーを再度密封 (🔇) に合わせて、「調理途中でふたを開けるときは」を参照して圧力を抜く

なべの中に圧力が残っていると、ふたが飛んだり、調理物が突沸したりして、やけどや事故の原因になります。



- ヒーターが高温になっているため触らない

やけどやけがの原因になります。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的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

- 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。



- 専用の内なべ以外使用しない
- 専用の内なべを、ガスコンロなど他の調理器具に使用しない
火災の原因になります。



プラグを抜く

- 長期間使わないときは、必ず電源プラグを抜く
絶縁低下による漏電により、火災・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
操作パネルや電源プラグに蒸気が当たると、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。



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない
やけどするおそれがあります。
お手入れは十分に冷めてから行ってください。

持ち運ぶときは



- 必ず本体取っ手を持つ
他の部分（ふた取っ手など）を持って運ぶと落下して、やけど・けがの原因になります。



- 振り回したり、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。

使用中は



- 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。

圧力で調理／炊飯するため、圧力がまと同じPSCマークとSGマークを取得しています。



PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活製品安全法」の、家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示しています。



対人賠償責任保険付
購入日より5年間
製品安全協会

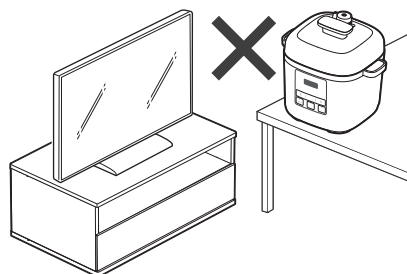
SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置が取られます。

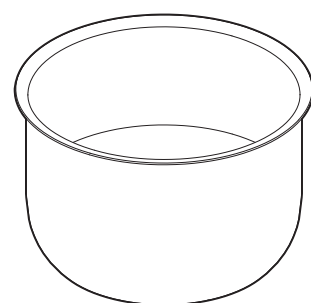
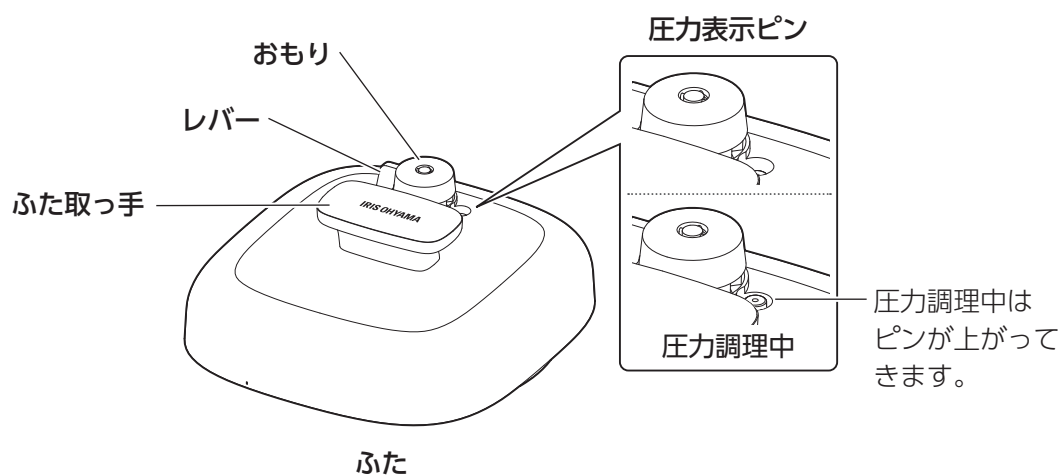
使用上の注意

- 食品のこびりつきなどは取り除いてください。ふた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。
- 内なべ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、別売品の交換用内なべをお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- 使用にともなって内なべ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。
- 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。
- 内なべの破損・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。
 - ・内なべ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
 - ・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
- ふたを開ける際に内なべと一緒に持ち上げることがあります。
一度ふたごと本体に戻し、静かに左右に揺らすと外れます。

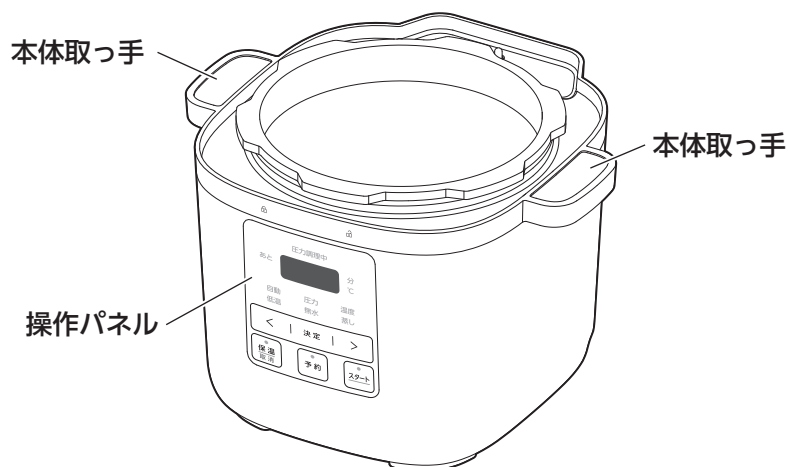
- ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- ボタンを操作したときや調理が終了したとき、ふたを開けたときなどに音が鳴ってお知らせします。



各部の名称

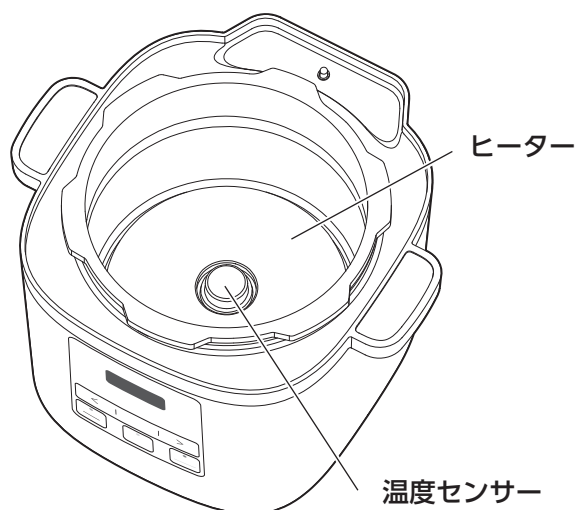


内なべ

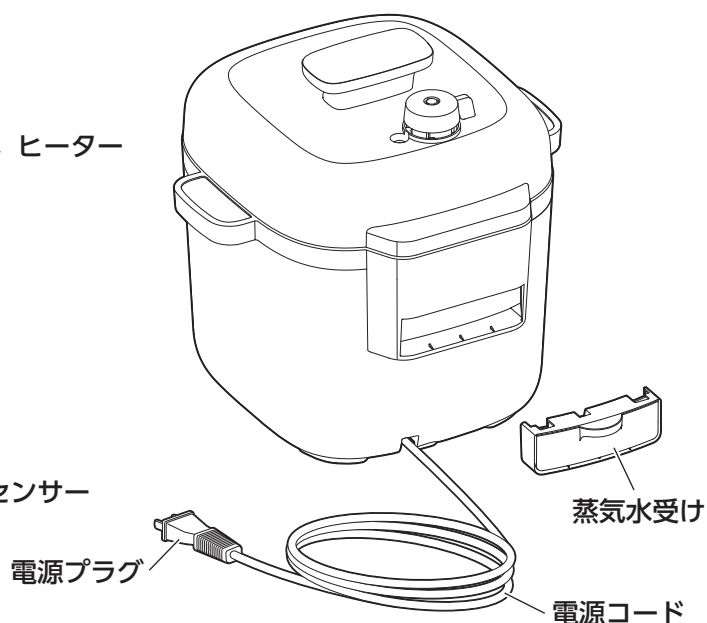


各部の名称 つづき

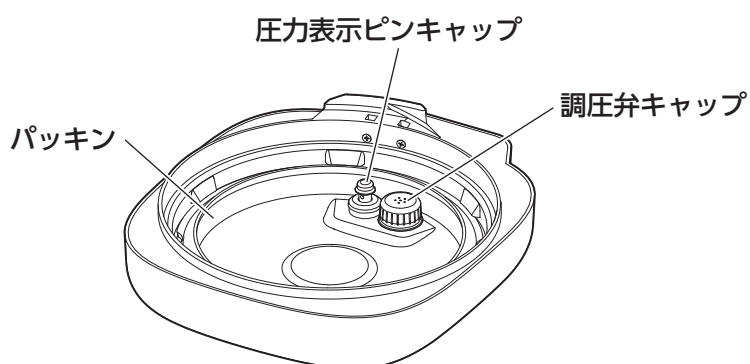
■内部



■背面

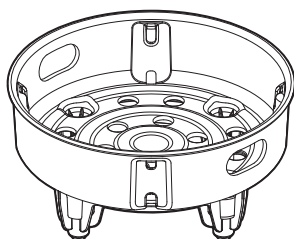


■ふた裏側

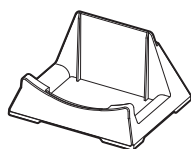


■付属品

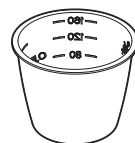
蒸しプレート



ふたスタンド



計量カップ
約1合(約180mL)



■操作パネル

圧力調理中ランプ

圧力調理の加圧中と減圧中は点滅します。
調理中に調理圧力に達すると、点灯します。

メニュー表示

</> ボタンで、メニューを選択すると点灯します。
決定ボタンで確定します。

表示部（全表示の状態）

調理時間や調理温度を表示します。
自動モード選択時は、メニュー番号を表示します。

各部の名称



選択ボタン

メニュー・時間・温度を選択するときに使用します。

決定ボタン

メニュー・時間・温度設定を確定するときに使用します。

保温／取消ボタン・ランプ

自動モードの調理が終了するとランプが点灯して保温になります。
ランプの点灯中に押すと、保温が停止します。
操作中に押すと、操作が取り消されます。

スタートボタン・ランプ

ボタンを押すと、調理がスタートします。

予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと予約調理になり、ランプが点灯します。

おもり・ふたについて

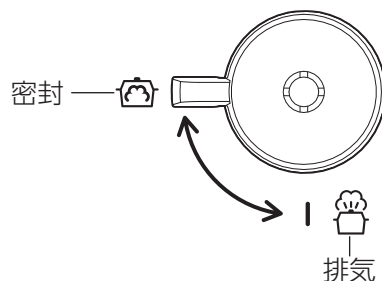
おもりについて

- 圧力調理するときは、おもりのレバーを密封 (🔒) に合わせてください。
- 圧力をかけない調理のときは、おもりのレバーを排気 (🔓) に合わせてください。



ポイント

おもりを取り付けるときは、上からしっかりと押し込んでください。



ふたについて

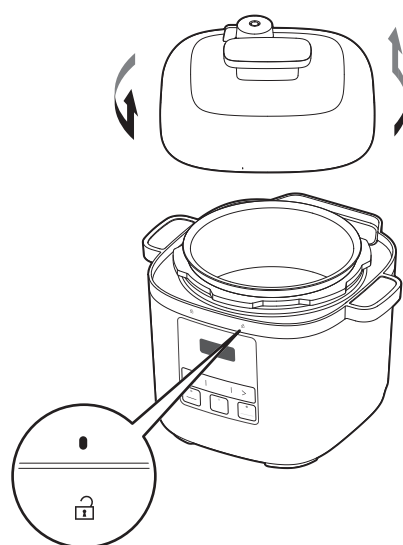
【開けかた】

ふた取っ手を持ち、左に回して、ふたの●マークを本体の🔒マークに合わせ、ふたを持ち上げる。



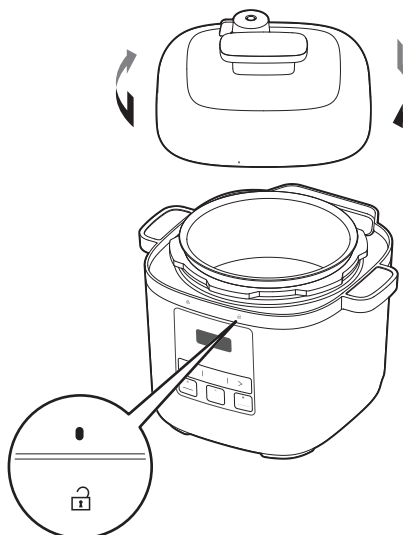
注意

- ふたを開けるときは、調理が停止していることを確認し、おもりのレバーを排気 (🔓) に合わせて圧力を抜いてください。
- 圧力調理中ランプが消灯していること、圧力表示ピンが下がっていることを確認してから開けてください。



【閉めかた】

ふたの●マークを本体の🔒マークに合わせて置き、ふた取っ手を持って止まるまで右に回す。(🔒の位置まで)



使いかた 基本手順

■ 基本手順

1 内なべに材料を入れる

材料や下ごしらえなど、詳しくは付属のレシピブックを参照してください。



ポイント

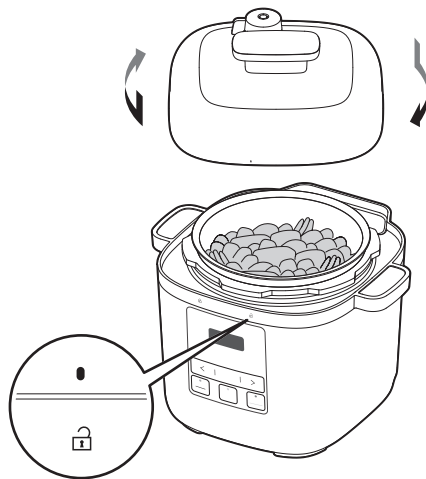
- 材料は種類ごとに大きさをそろえて切ってください。
- 火の通りやすい材料は大きく、火の通りにくい材料は小さくして、火の通りが均一になるようにしてください。
- 調味料を入れたら、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。

2 内なべを本体にセットして、ふたを閉める

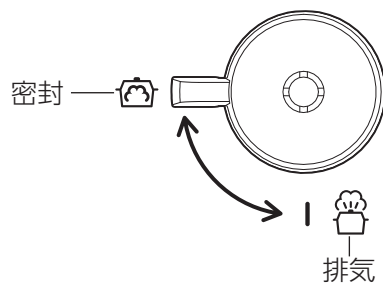
ふたは、●マークを本体の☒マークに合わせて置き、ふた取っ手を持って止まるまで右に回してください。(☒の位置まで)

！ 注意

パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けられていることを確認してください。



3 メニューによって、おもりのレバーを切り替える



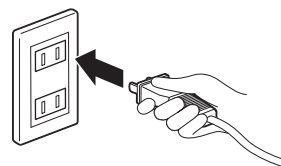
おもり・ふたについて

使いかた 基本手順

使いかた 基本手順 つづき

4 電源プラグを接続する

- ・「自動」が点灯します。



【待機画面】



5 < || > を押して「モード」を選択し、

決定

を押して「モード」を確定する

- ・スタートランプが点滅します。(温度・低温モードを除く)
- ・予約調理が可能なメニューは、予約ランプが点滅します。

予約調理について → P22



6 モードごとに必要な設定をし、スタート を押して、調理開始

- ・スタートランプが点灯に変わり、残時間が決定すると時間が表示されます。

7 調理終了

- ・できあがると、音が鳴って待機画面に戻るか、または保温 (自動メニュー番号1～6・15・16のみ) になります。



使用後は

- ・電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

お手入れするには → P37

■ 圧力調理メニューについて

調理中に、圧力調理の工程になると、**圧力調理中**ランプが点灯します。

- 圧力がかかると、圧力表示ピンがふたの上面より上に出てきます。
- 圧力がかかると、調圧弁より蒸気が噴き出します。おもりが密封 (密) になっていると、おもりの効果により圧力が調整され、蒸気の量がコントロールされます。



❗ 注意

- 調理中にふたを開けるときは、**保温／取消**ボタンを押して調理を停止し、**圧力調理中**ランプが完全に消灯して、圧力表示ピンが下がってから開けてください。



注意

- 完全に減圧しきらないうちに蒸気を抜くときは、P6「調理途中でふたを開けるときは」にしたがって開けてください。無理に開けると、内容物が噴き出してやけどの原因になります。

操作を途中で取り消すには

 を押してください。

操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。

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、調理開始前の設定に戻ります。

- 再度保温するには、 を押してください。

保温ランプが点灯して、保温になります。

使いかた 自動モード (1 ～ 4、7 ～ 16)

5 白米、6 玄米は、P18 ～をご確認ください。

1 準備をする

基本手順1 ～ 4 → P13、14

操作を途中で取り消すには → P15

2 決定 | を押して「モード」を確定する



- 「自動」以外のモードが選択されている場合は、< || > を押して「自動」を選択してから 決定 | を押して、モードを確定してください。

3 < || > を押して「自動メニュー番号」を選択する

- スタートランプが点滅します。
- 予約調理が可能なメニューは、予約ランプが点滅します。

予約調理について → P22



■ 自動メニュー一覧

番号	メニュー	調理方法	おもりのレバー
1	豚の角煮	圧力	密封 (🔒)
2	肉じゃが	圧力	密封 (🔒)
3	カレー	圧力	密封 (🔒)
4	チャーシュー	圧力	密封 (🔒)
5	白米	圧力	密封 (🔒)
6	玄米	圧力	密封 (🔒)
7	ローストビーフ	低温	排気 (🔓)
8	ヨーグルト	低温	排気 (🔓)

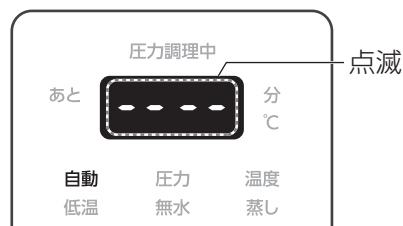
番号	メニュー	調理方法	おもりのレバー
9	サラダチキン	低温	排気 (🔓)
10・11	パン	低温・温度	排気 (🔓)
12	スポンジケーキ	温度	排気 (🔓)
13	蒸し野菜 (葉物)	蒸し	排気 (🔓)
14	蒸し野菜 (根菜)	蒸し	排気 (🔓)
15	無水カレー	無水	排気 (🔓)
16	無水キーマカレー	無水	排気 (🔓)

4



を押して、調理開始

- スタートランプが点灯に変わり、残時間が決定すると時間が表示されます。



5

調理終了

- できあがると、音が鳴って待機画面に戻ります。



ポイント

- メニュー番号1～6・15・16は、自動的に保温になります。
保温ランプが点灯して保温時間が表示されます。
- 12時間経過すると、保温は終了します。

保温を停止するには → P15

※ 冷たくなった調理物は、本製品の保温機能を使用しても温かくはなりません。



使用後は

- 電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

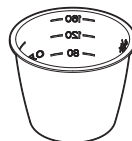
お手入れするには → P37

使いかた 自動モード (5 白米、6 玄米)

白米または玄米の炊飯ができます。

1 付属の計量カップで米を計量する

- 計量カップすりきりで1合です。



ポイント

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

2 米を洗う

1 最初はたっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる

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

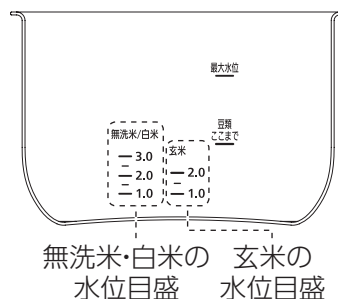
- 無洗米は水が白くにごることがあります。そのまま炊飯すると、ふきこぼれたり、焦げがでたりします。水が白くにごるときは、1～2回軽くすすいでください。
- お湯で洗わないでください。
- 米は時間をかけず、手早く洗ってください。力を入れて洗ったり、洗った後にざるなどに入れて放置すると、米が割れてうまく炊けない原因になります。
- 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

3 水加減する

洗った米を内なべに入れて水平なところに置き、炊く米に合った水位目盛を目安に水を入れてください。

- 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)
- 3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときも、同じ水位目盛で水加減してください。

※ 水を入れ過ぎると、ふきこぼれることがあります。



ポイント

- 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。
- 5～35℃の水を使用してください。
- pH9以下の水を使用してください。
→ アルカリイオン水などを使用すると、変色したりべちゃつく原因になります。
- 硬度100以下の軟水を使用してください。
→ 硬度100以上の水を使用すると、ごはんがパサついたり、かたくなったりすることがあります。
- 玄米はおこのみで浸水時間を調節してください。

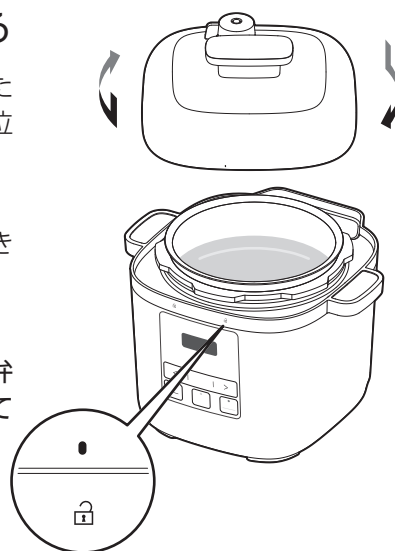
4 内なべを本体にセットして、ふたを閉める

ふたは、●マークを本体の🔒マークに合わせて置き、ふた取っ手を持って止まるまで右に回してください。(🔒の位置まで)

- 米は平らにならしてください。
- 内なべ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。

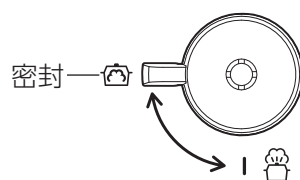
⚠ 注意

パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けられていることを確認してください。



使いかた
自動モード(5 白米、6 玄米)

5 おもりのレバーを密封 (🔒) に合わせる

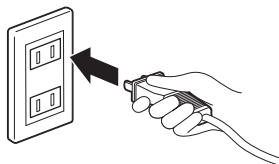


使いかた 自動モード（5 白米、6 玄米） つづき

6

電源プラグを接続する

- ・「自動」が点灯します。



7

| 決定 | を押して、モードを確定する



ポイント

- ・「自動」以外のモードが選択されている場合は、< || > を押して「自動」を選択してから | 決定 | を押して、モードを確定してください。

操作を途中で取り消すには → P15

8

< || >

を押して、

5 (白米) または 6 (玄米) を選択する

- ・スタートランプと予約ランプが点滅します。

予約調理について → P22

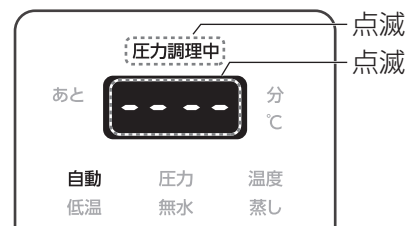


9

スタート

を押して、炊飯開始

- ・スタートランプが点灯に変わり、残時間が決定すると時間が表示されます。



調理中に、圧力調理の工程になると、**圧力調理中**ランプが点灯します。

- ・圧力がかかると、圧力表示ピンがふたの上面より上に出てきます。
- ・圧力がかかると、調圧弁より蒸気が噴き出します。おもりが密封 (密) になっていると、おもりの効果により圧力が調整され、蒸気の量がコントロールされます。



！ 注意

- 調理中にふたを開けるときは、**保温／取消ボタン**を押して調理を停止し、**圧力調理中**ランプが完全に消灯して、圧力表示ピンが下がってから開けてください。



注意

- 完全に減圧しきらないうちに蒸気を抜くときは、P6「調理途中でふたを開けるときは」にしたがって開けてください。無理に開けると、内容物が噴き出してやけどの原因になります。

10

炊き上がり

炊き上がると音が鳴り、自動的に保温になります。

- ・保温ランプが点灯し、保温時間が表示されます。
- ・12時間経過すると、保温は終了します。

保温を停止するには → P15



ポイント

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。

※ごはんをほぐすときは、しゃもじを使用してください。スプーンなどを使用すると、ごはんの粒がつぶれ、仕上がりが悪くなります。



使用後は

- ・電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

お手入れするには → P37

■ 保温について



ポイント

- ・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なべ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。
- ・長時間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。
- ・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。

使いかた 予約調理

できあがりまでの時間を設定して、自動メニューの予約調理をすることができます。

最大12時間後まで、できあがりの時間を設定できます。

(例：朝6時にセットして、夜の18時にできあがり)

※ 手動調理の予約はできません。

■ 予約できる自動メニューとできない自動メニューがあります。

予約できる自動メニューを選ぶと予約ランプが点滅します。

- 予約できる自動メニューは、それぞれ設定可能時間が異なります。
下記の表を参考に設定してください。

【予約可能時間】

自動メニュー	予約可能時間
1 豚の角煮	1:30 ～
2 肉じゃが	1:30 ～
3 カレー	1:30 ～
4 チャーシュー	1:30 ～

自動メニュー	予約可能時間
5 白米	1:30 ～
6 玄米	2:00 ～
15 無水カレー	2:00 ～
16 無水キーマカレー	1:30 ～

1 準備をする

基本手順1～5 → P13、14

自動モード(5白米、6玄米) 手順1～8 → P18～20

操作を途中で取り消すには → P15

2 予約を押す



を押す

- 予約ランプが点灯に変わります。



3 < || > を押して、時間を設定する



- 1:30 (1時間30分) または 2:00 (2時間) ～ 12:00 (12時間) の範囲で、30分単位で設定できます。
- スタートランプが点滅します。



4

スタート

を押して、予約調理開始

- ・スタートランプが点灯に変わります。
- ・5 白米・6 玄米は、予約した時間に炊き上がるように、炊飯する時刻になると調理がスタートします。
- ・1～4・15・16は、最初に調理を済ませ、予約時刻前に再度加熱して適切な温度になるようにします。



5

予約時刻になると

- ・音でお知らせします。
 - ・自動的に保温になり、**保温ランプ**が点灯します。
- ※ 保温については、それぞれのメニューの説明をご覧ください。



保温を停止するには → P15

使用後は

- ・電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

お手入れするには → P37

予約を途中で取り消すには

保温
取消

を押してください。

操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。

※ 調理途中で圧力がかかっていると、すぐには終了できないことがあります。

使いかた 手動モード (圧力調理)

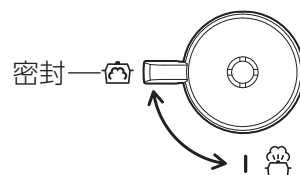
手動で圧力調理するモードです。

※ 材料や下ごしらえなどについては、付属のレシピブックを参考にしてください。

1 準備をする

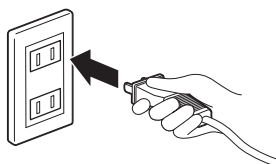
基本手順1～2→P13

2 おもりのレバーを密封 (☞) に合わせる



3 電源プラグを接続する

- ・「自動」が点灯します。

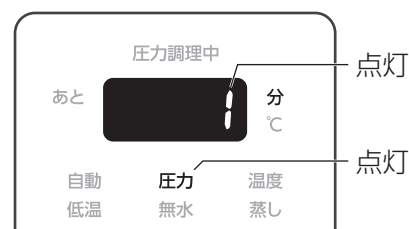


4 < || > を押して「圧力」を選択し、

決定を押して、確定する

- ・「圧力」が点灯し、表示部の数値が点灯します。

操作を途中で取り消すには → P15

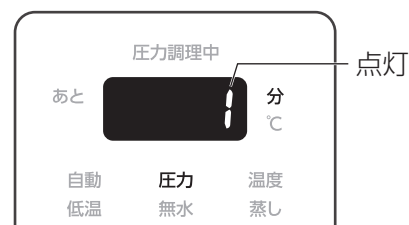


5 < || > を押して、時間を設定する

- ・ 1分～60分 (1時間) の範囲で、次の単位で設定できます。

1分～10分	1分単位
10分～60分 (1時間)	5分単位

- ・ スタートランプが点滅します。



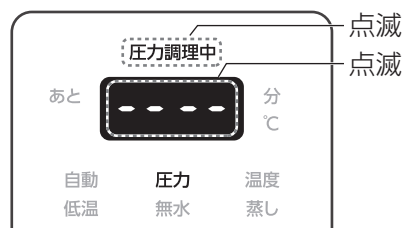
● 手動モードの圧力調理については、調理時間に加圧時間と減圧時間が加算されるため、できあがりまでの時間は設定する調理時間より長くなります。

6



ボタンを押して、調理開始

- ・スタートランプが点灯に変わり、残時間が決定すると時間が表示されます。



調理中に、圧力調理の工程になると、**圧力調理中**ランプが点灯します。

- ・圧力がかかると、圧力表示ピンがふたの上面より上に出てきます。
- ・圧力がかかると、調圧弁より蒸気が噴き出します。おもりが密封 (密) になっていると、おもりの効果により圧力が調整され、蒸気の量がコントロールされます。



① 注意

- ・調理中にふたを開けるときは、**保温／取消**ボタンを押して調理を停止し、**圧力調理中**ランプが完全に消灯して、圧力表示ピンが下がってから開けてください。



注意

- 完全に減圧しきらないうちに蒸気を抜くときは、P6「調理途中でふたを開けるときは」にしたがって開けてください。無理に開けると、内容物が噴き出してやけどの原因になります。

7

調理終了

できあがると、音が鳴って待機画面に戻ります。

- ・圧力表示ピンが下がっていることを確認してから、ふたを開けてください。

使用後は

- ・電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

お手入れするには → P37

使いかた 手動モード (温度調理)

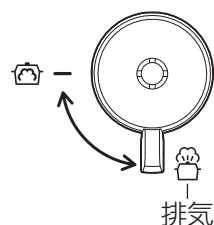
一定の温度 (80 ~ 100℃) で調理するモードです。

※ 材料や下ごしらえなどについては、付属のレシピブックを参考にしてください。

1 準備をする

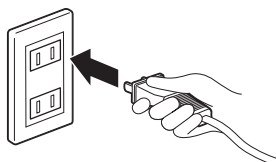
基本手順1 ~ 2 → P13

2 おもりのレバーを排気 (👨‍🍳) に合わせる



3 電源プラグを接続する

- ・「自動」が点灯します。



4 < || > を押して「温度」を選択し、

決定 を押して、確定する

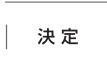
- ・「温度」が点灯し、表示部の数値が点灯します。

操作を途中で取り消すには → P15



5 温度と時間を設定する

【温度設定】


 を押して、温度を設定し、
 を押して、確定する

- 80～100℃の範囲で、10℃単位で設定することができます。



【時間設定】


 を押して、時間を選択する

- 調理時間は、1分～180分(3時間)の範囲で、次の単位で設定することができます。

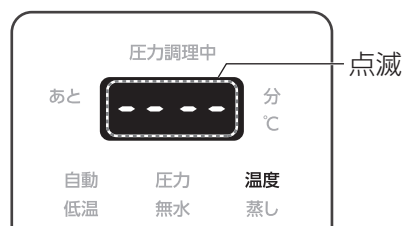
1分～10分	1分単位
10分～60分(1時間)	5分単位
60分(1時間)～180分(3時間)	10分単位

- スタートランプが点滅します。



6 ボタンを押して、調理開始

- スタートランプが点灯に変わり、残時間が決定すると時間が表示されます。



7 調理終了

- できあがると、音が鳴って待機画面に戻ります。

使用後は

- 電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

お手入れするには → P37

使いかた 手動モード (低温調理)

一定の温度 (35 ～ 75℃) で調理するモードです。発酵もできます。

※ 材料や下ごしらえなどについては、付属のレシピブックを参考にしてください。



注意

低温調理では高温による殺菌ができないため、調理方法を誤ると食中毒を起こすおそれがあります。調理の際は、以下の注意を守ってください。

- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用するチャック付きの密封袋は毎回新しいものを使用してください。
- 調理時は、直接手で食材に触れないでください。
- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用してください。
- 使用する水・食材・環境の温度が低いと、加熱温度が十分に上がらない場合があります。加熱温度に不安があるときは、仕上がりを見て追加加熱をしてください。
- 調理後は粗熱を取った後90分以内にお召し上がりいただくか、冷蔵保存をしてお早めにお召し上がりください。常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。
- 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意してください。調理や食品の状態、健康の具合などに不安のあるときは食べさせないでください。
- 調理時・保存時は、菌が繁殖する5 ～ 55℃の温度帯は避けてください。

食中毒菌等の死滅条件

細菌等	温度と加熱時間
腸管出血性大腸菌	75℃ 1分
カンピロバクター	75℃ 1分
サルモネラ属菌	75℃ 1分
リステリア	65℃ 数分
ノロウイルス	85～90℃ 90秒間以上

内閣府 食品安全委員会 広報誌「食品安全」第50号より引用
http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index_back_number_50.html

1

内なべに材料を入れる

低温調理の場合

食材はあらかじめ室温に戻し、調味料と混ぜあわせて密封できるチャック付きの密封袋に入れます。1cmほど残してチャックを閉め、水を張った深めの容器にゆっくりと沈めると、水圧で空気が抜けます。最後にチャックを閉め切ります。

- 魚のとがったひれなどはキッチンばさみで切り取ってください。骨はできるだけ抜いてください。密封袋に穴が開くことがあります。

※ 密封袋は毎回新しいものを使用してください。

- 調理温度に調整したお湯を内なべに入れます。お湯は調理する食材が完全に沈む量を入れてください。
- 食材を入れた密封袋を、お湯に完全に沈めます。浮き上がってくる場合は、おもりになるものを載せてください。



発酵の場合

- パン生地などは、生地がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じます。合わせ目を下に向けて内なべの中央に入れてください。
- 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、**豆類ここまで目盛以上入れない**でください。

煮込み調理の場合

- 調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できず、うまく調理できないことがあります。

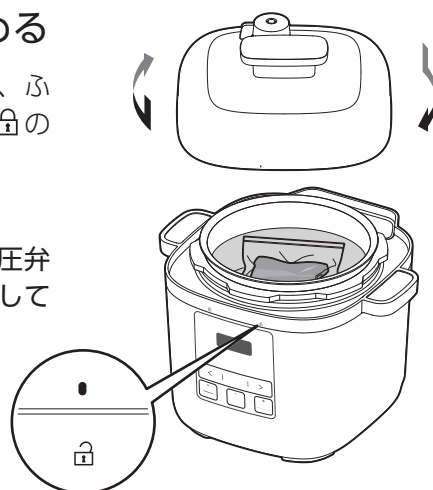
使いかた 手動モード(低温調理) つづき

2 内なべを本体にセットして、ふたを閉める

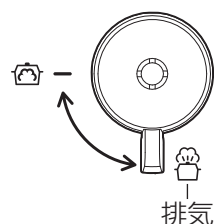
- ふたは、●マークを本体の🔒マークに合わせて置き、ふた取っ手を持って止まるまで右に回してください。(🔒の位置まで)

❗ 注意

パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けであることを確認してください。

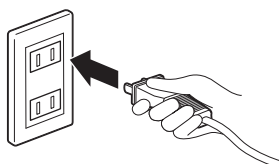


3 おもりのレバーを排気(👨‍🍳)に合わせる



4 電源プラグを接続する

- 「自動」が点灯します。

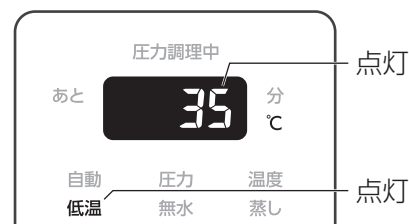


5 < || > を押して「低温」を選択し、

決定を押して、確定する

- 「低温」が点灯し、表示部の数値が点灯します。

操作を途中で取り消すには → P15



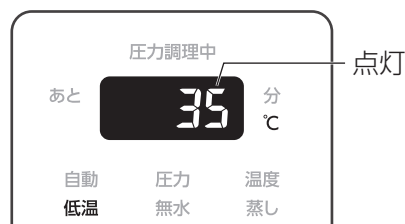
6 温度と時間を設定する

【温度設定】

を押して、温度を設定し、

 を押して、確定する

- 35～75℃の範囲で、5℃単位で設定することができます。



【時間設定】

を押して、時間を設定する

- 5分～14H(14時間)の範囲で、次の単位で設定することができます。

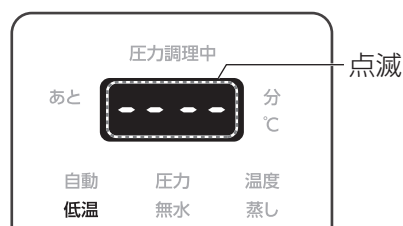
5分～60分(1時間)	5分単位
60分(1時間)～180分(3時間)	30分単位
180分(3時間)～14H(14時間)	1時間単位

- スタートランプが点滅します。



7 スタート ボタンを押して、調理開始

- スタートランプが点灯に変わり、残時間が決定すると時間が表示されます。



8 調理終了

- できあがると、音が鳴って待機画面に戻ります。

使用後は

- 電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

お手入れするには → P37

使いかた 手動モード (無水調理)

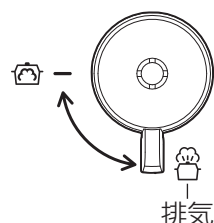
水分をほとんど加えず、材料のうまみを閉じ込める無水調理ができます。

※ 材料や下ごしらえなどについては、付属のレシピブックを参考にしてください。

1 準備をする

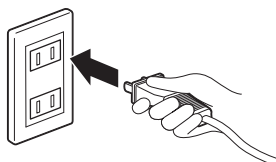
基本手順1～2→P13

2 おもりのレバーを排気 (👨‍🍳) に合わせる



3 電源プラグを接続する

- 「自動」が点灯します。

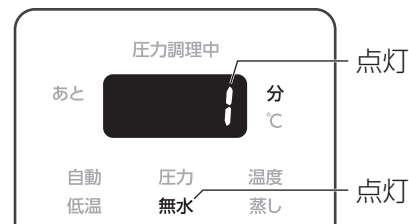


4 < || > を押して「無水」を選択し、

決定を押して、確定する

- 「無水」が点灯し、表示部の数値が点灯します。

操作を途中で取り消すには → P15



5 < || > を押して、時間を設定する

- 1分～120分 (2時間) の範囲で、次の単位で設定することができます。

1分～10分	1分単位
10分～60分 (1時間)	5分単位
60分 (1時間)～120分 (2時間)	10分単位

- スタートランプが点滅します。

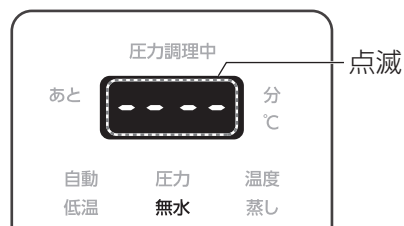


6

スタート

ボタンを押して、調理開始

- スタートランプが点灯に変わり、残時間が決定すると時間が表示されます。



7

調理終了

- できあがると、音が鳴って待機画面に戻ります。

使用後は

- 電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

お手入れするには → P37

使いかた 手動モード (蒸し調理)

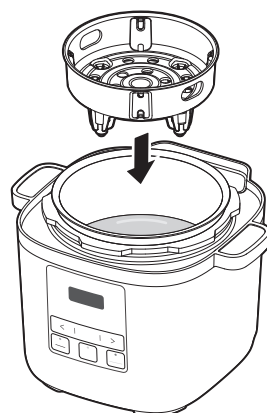
付属の蒸しプレートを使用して、蒸し調理ができます。

※ 材料や下ごしらえなどについては、付属のレシピブックを参考にしてください。

1

内なべを本体にセットして、水を入れ (目安: 200mL)、蒸しプレートをセットする

※ 一部付属の蒸しプレートを使用しないメニューもあります。



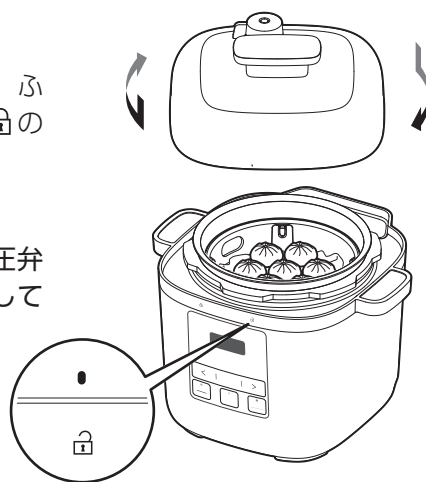
2

材料を入れて、ふたを閉める

- ふたは、●マークを本体の🔒マークに合わせて置き、ふた取っ手を持って止まるまで右に回してください。(🔒の位置まで)

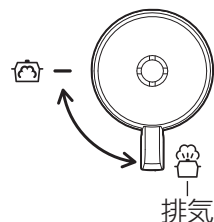
❗ 注意

パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けられていることを確認してください。



3

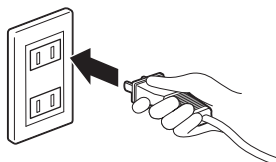
おもりのレバーを排気 (👤) に合わせる



4

電源プラグを接続する

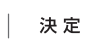
- 「自動」が点灯します。



5



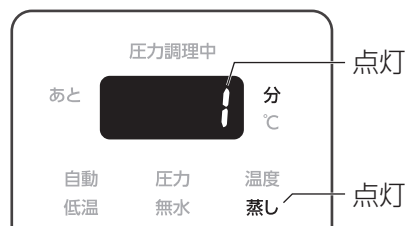
を押して「蒸し」を選択し、



を押して、確定する

- ・「蒸し」が点灯し、表示部の数値が点灯します。

操作を途中で取り消すには → P15



6

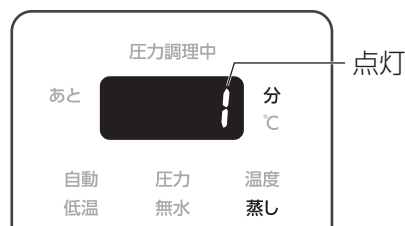


を押して、時間を設定する

- ・ 1分～120分 (2時間) の範囲で、次の単位で設定できます。

1分～10分	1分単位
10分～60分 (1時間)	5分単位
60分 (1時間)～120分 (2時間)	10分単位

- ・ スタートランプが点滅します。

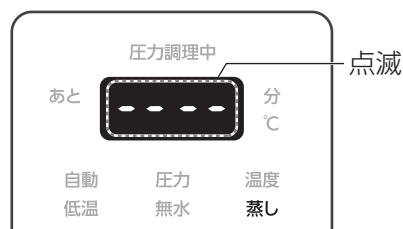


7



ボタンを押して、調理開始

- ・ スタートランプが点灯に変わり、残時間が決定すると時間が表示されます。



8

調理終了

- ・ できあがると、音が鳴って待機画面に戻ります。

使用後は

- ・ 電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

お手入れするには → P37

レシピについて

レシピに関しては、付属のレシピブックまたはウェブサイトをご覧ください。
二次元バーコードで簡単にアイリスオーヤマ 電気圧力鍋 レシピサイトにアクセスできます。



- 二次元バーコードが読み取れない場合は、以下のURLにアクセスしてください。
<https://www.irisohyama.co.jp/e-pressure-cooker/recipe/kpc-rema3/>

お手入れ



注意

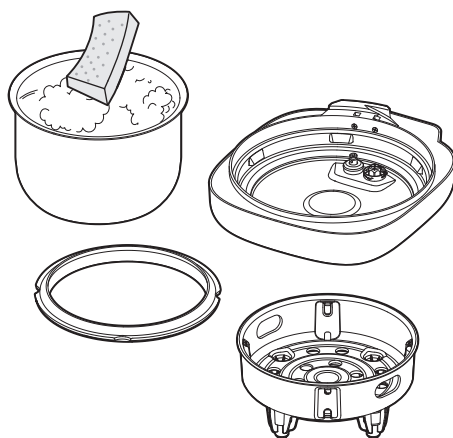
- お手入れは、必ず調理や保温を終了し電源プラグを抜いて、内なべ・ふた・本体が十分冷めてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

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

■ 内なべ・ふた・パッキン・蒸しプレート

台所用中性洗剤で洗い、水で流す

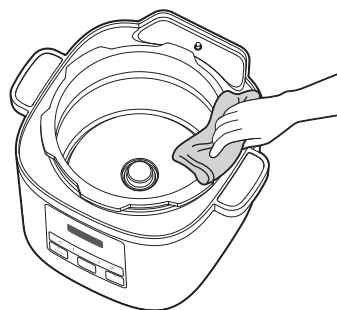
- ・ パッキンは取り外して洗ってください。
- ※ 柔らかいスポンジなどを使用してください。
- ※ 金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。
- ※ 洗った後はよく乾かしてください。
- ※ 乾かした後、パッキンは忘れずに取り付けてください。
- ※ 湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。



■ 本体・ヒーター

内なべを外して、よく絞ったふきんで拭く

- ※ 温度センサーに汚れが付いていると、誤動作の原因になります。必ずきれいにしてお使いください。



■ 蒸気水受け

取り外して、たまった蒸気水を捨て、水洗いする

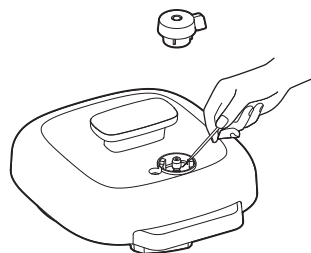
- ※ 洗った後は、よく乾かしてから取り付けてください。



お手入れ つづき

■ おもり・調圧弁

つまようじなどでつまりを取り除く



■ 調圧弁キャップ

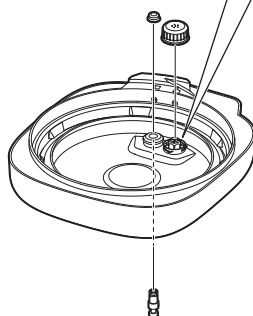
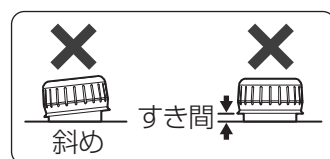
取り外して、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

- ・ 調圧弁キャップをしっかりと持って、左右に揺らしながら上に引っ張って外してください。



※ 洗った後はよく乾かし、忘れずに取り付けてください。

※ 取り付ける際は、ふたとの間にすき間ができたり、斜めになったりしないように、最後までカチッと取り付けてください。

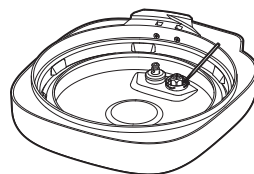


■ 圧力表示ピン

取り外して、つまようじなどでつまりを取り除く

- ・ 圧力表示ピンはふた裏側の圧力表示ピンキャップを取り外して、ふたから抜き取り、お手入れしてください。
- ・ 圧力表示ピンを取り外した穴も、つまりなどを取り除いてください。

※ お手入れ後、忘れずに取り付けてください。



こまったときは

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上、下記の点を確認してください。

こんなとき	理由と処置
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いない。 → 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
調理（炊飯）ができなかった	● 調理（炊飯）の途中で電源プラグが抜けたり、停電したりした。 → 調理（炊飯）の途中で電源が切れると、最後まで調理できません。
調理をスタートすると、表示される時間が長くなる	● 手動の圧力調理をしている。 → 手動の圧力調理では、加圧時間と減圧時間が加算されるため、できあがりまでの時間は設定する調理時間より長くなります。
ごはんがかたい、 ごはんが柔らかい	● 米の量が正しくない。 → 計量カップを使い、すりきりで量ってください。（→P18）
	● 水の量が正しくない。 → 炊飯する米の量に合った水の量を入れてください。（→P19）
	● おもりのレバーが排気（ ) になっている。 → おもりのレバーを密封（ ) にしてください。（→P20）
材料が煮えない	● 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。
材料が柔らかくなり過ぎた 材料が溶けてしまった	● 調理時間が長い。 → 圧力調理では、材料は早く煮えます。調理時間は短めにしてください。 → 柔らかくなる材料の形を残したい場合は、圧力調理には適しません。
調理がうまくできない	● おもりのレバーが、密封（ ) または排気（ ) に正しく設定されていない。 → 圧力調理では、おもりのレバーを密封（ ) に合わせてください。 → 圧力をかけない調理では、おもりのレバーを排気（ ) に合わせてください。
	● 調味料がよく混ざっていない。 → 調味料がよく混ざっておらずに、下に沈んでいたりすると、温度センサーが正しい温度を検知できず、誤動作することがあります。調理前によく混ぜてください。
調理中にふきこぼれる	● 材料や水を入れ過ぎている。 → 材料・水などの量は指定通りに入れてください。
	● 調理に適さない材料を入れた。 → 調理中に発泡するものや、粘性のある材料は調理しないでください。 → カレーなどは、自動メニューの 3 カレー や、手動モードの温度調理などで調理してください。

こまったときは つづき

こんなとき	理由と処置
調理がうまく できない (蒸気もれる 圧力がかからない)	● パッキンが取り付けられていない。 →パッキンは必ず取り付けて使用してください。
	● おもりのレバーが排気 (🔌) になっている。 →圧力調理では、おもりのレバーを密封 (🔒) に合わせてください。
	● おもりが正しく取り付けられていない。 →おもりは、正しい位置に、奥まできっちりとはめ込んでください。
	● 圧力表示ピンが取り付けられていない。 →圧力表示ピンは、必ず取り付けて使用してください。
	● おもりが取り付けられていない。 →必ずおもりを取り付けて調理してください。
	● 内なべ・ふた・パッキンに異物が付いている。 →調理前に、内なべ・ふた・パッキンに付いている異物を取り除いてください。
炊飯中に ふきこぼれる	● 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。(→P18)
調理が終了しても 保温にならない	● 手動モードを選んでいる。 →調理終了後に保温になるのは、一部の自動メニューのみです。
予約ができない	● 予約できないメニューを選んでいる。 →予約ができるのは、自動メニューの1～6・15・16のみです。
水がはじける ような音がる	● 内なべの外側、本体の内側に水滴が付いている。 →内なべを本体にセットする前に水滴を拭き取ってください。
本体や内なべ、 ごはんなどがにおう	● 使い始めのうちはプラスチックやゴムのにおいを感じることもある。 →使用にともなって少なくなります。
ごはんがこびりつく 料理が焦げ付く	● 少なめの量で長時間保温した。 →少なめの量のときは、できるだけ保温にせず、温め直したりしてお召し上がりください。

こんな表示が出たときは

こんなとき	原因と処置
動作しない エラー表示 E01	●内部の異常を検知した。 →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。それでもなおらない場合は、修理専用コールへご相談ください。
動作しない エラー表示 E02	●ふたが正しくセットされていない。 →ふたをセットし、再度操作してください。
調理／炊飯が できなかった エラー表示 E03	●温度センサーが高温となり異常を検知した。 →保温／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 保温／取消ボタン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、修理専用コールへご相談ください。
動作しない エラー表示 E04 E05 E06	●内部の異常を検知した。 →使用を停止し、電源プラグを抜いて、修理専用コールへご相談ください。

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にお問い合わせください。



警告

●ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

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
定格消費電力	700W
炊飯容量	3合
圧力調整装置作動圧力	70kPa
調理容量	2.0L
満水容量	3.0L
寸法	幅300×奥行280×高さ286mm
質量	約4.0kg
電源コード	長さ約1.0m
付属品	蒸しプレート、ふたスタンド、計量カップ、レシピブック、取扱説明書

※ 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

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

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

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

愛情点検 	長年ご使用の電気圧力なべの点検を！ こんな症状はありませんか ● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる ● 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする ● 本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいがする ● ふた・調圧弁・圧力表示ピンやその周囲が変形・破損している ● その他異常や故障がある	ご使用中止 故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検を依頼してください。

電気圧力鍋 KPC-REMA3

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・内なべのコーティングなど）を除く	
お客様	お名前		※販売店 住所・店名 電話（ ） -
	ご住所 〒		
	電話（ ） -		

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料で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です。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
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

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

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

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <https://www.irisohyama.co.jp/>

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関するお問い合わせ（通話料無料）

修理に関するお問い合わせ（通話料無料）

アイリスコール 0120-311-564 **修理専用コール 0800-170-7070**

9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く） 9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

●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・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。