

取扱説明書(WEB)

ジャー炊飯器

型番: SHK-NR110
SHK-NR105



このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用前に「[安全上の注意 P6](#)」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



① メニュー/検索タブ

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。

② メニューリスト

メニュー一覧を表示させます。

③ 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。

④ 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。

⑤ 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。

⑥ 関連ページリンク

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。

◆ 検索について



⑦ 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。

⑧ 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。

もくじ

ご使用の前に..... 6

安全上の注意..... 6

使用上の注意..... 11

各部の名称..... 13

付属品..... 15

操作パネル..... 16

準備..... 17

初めて使用するときは..... 17

時刻の合わせかた..... 18

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた..... 19

使いかた..... 20

水量／メニュー一覧表..... 20

お米の計量のしかた..... 21

洗米のしかた..... 22

水加減..... 23

基本操作..... 24

メニュー..... 27

米銘柄選択表..... 29

炊き上がり時間の目安..... 31

保温について..... 32

予約炊飯..... 34

お手入れ	36
本体(内側・外側)	36
内釜・しゃもじ	38
内釜の汚れが落ちにくいときは	38
内ぶた	39
蒸気口	40
こまったときは	41
うまく炊飯できないときは	41
故障かな？と思ったら	45
こんな表示が出たときは(エラー表示)	47
その他の情報	48
廃棄について	48
仕様	49
保証とアフターサービス	51
お問い合わせ	52

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 P6](#)

→ [注意 P9](#)

図記号の意味

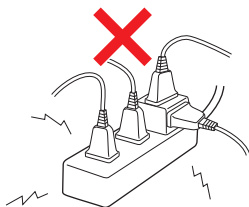
	注意を促す記号です。		禁止を示す記号です。		必ず行うことを示す記号です。
---	------------	---	------------	---	----------------

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

電源プラグ・電源コードは正しく使う

	・ 電源プラグのほこりは定期的に取り ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。 ・ 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む ショートによる火災・感電の原因になります。 ・ 電源は交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う 発火・火災の原因になります。
 プラグを抜く	・ お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く 感電やけがの原因になります。 ・ 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・けが・やけどの原因になります。
	・ 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 P52](#) (☎ [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。



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 P52](#) (☎ [電話をかける](#))
にご相談ください。



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



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。



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

〔異常の例〕

- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする

- 触れるとビリビリ電気を感じる

➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店または[アイリスコール P52](#)(☎ [電話をかける](#))へお問い合わせください。



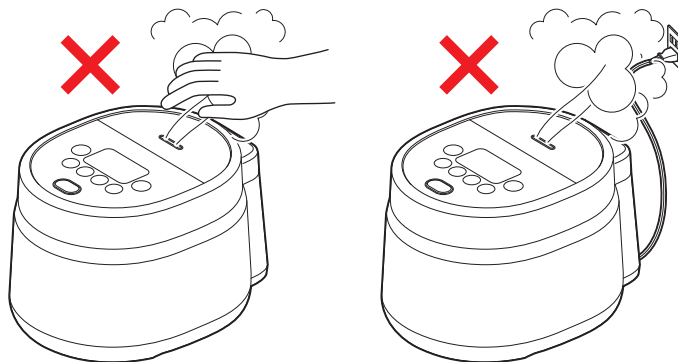
水ぬれ禁止

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



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

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



- ・ 床の上・地面の上で使用しない
- ・ 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しない
火災の原因になります。
- ・ せまい棚の中で使用しない
操作パネルや電源コードに蒸気が当たると、火災・感電の原因になります。
- ・ 底面の吸気口・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。



- ・ 棚の耐荷重を守る
耐荷重 10kg 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。



- ・ 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。



- ・ 空炊きをしない
変形・変色・故障の原因になります。



プラグを抜く

- ・ 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。



使用中は

- ・ 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。
また、変形や変色の原因になります。



持ち運ぶときは

- ・ 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。
- ・ 本体はひきずらない
脚ゴムが外れて、けが・やけどの原因になります。
- ・ 必ず本体底面の持ち手を持つ
他の部分を持って運ぶと、けが・やけどの原因になります。

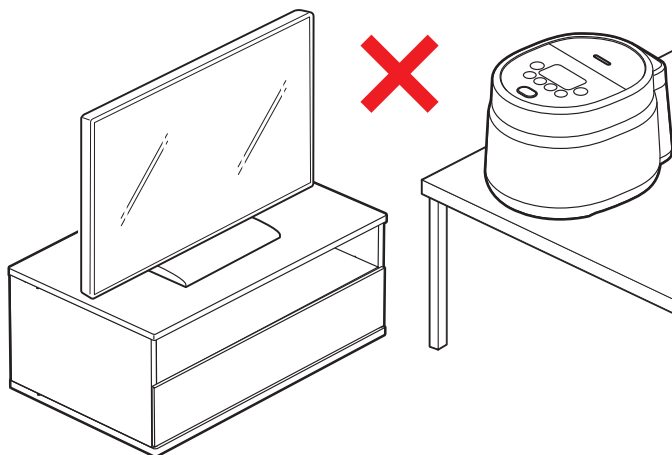
使用上の注意

◆使用上のお願い

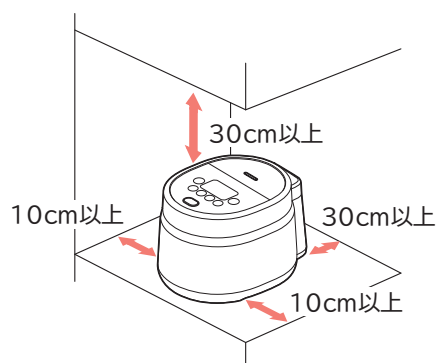
- ・ 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- ・ 内釜のふちや底、底温度センサーにこびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたなどがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- ・ 内釜の内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。
別売品のお求めは[アイリスコール P52](#)(☎ [電話をかける](#))までお問い合わせください。
- ・ 使い始めはプラスチックやゴムのにおいを感じる場合があります。
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
 - 無洗米・白米以外のごはんを極力保温しない
 - 無洗米・白米以外の食品を長時間入れたままにしない
 - 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
 - 食器などかたいものを入れない
 - 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。
- ・ 内ぶたを取り付けないと、炊飯器のふたは閉まりません。
- ・ 内ぶたのパッキン・蒸気口の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。

◆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、水などのかからないところで使用してください。
また、近すぎると、蒸気で壁や家具を傷める原因になります。



- ・ 以下のような環境では、炊飯や調理の温度が上がらず、うまく炊飯または調理ができないことがあります。
 - 室温が低すぎる
 - 炊飯・調理する場所の標高が高い
 - 水温が低すぎる
- ・ かた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、音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。

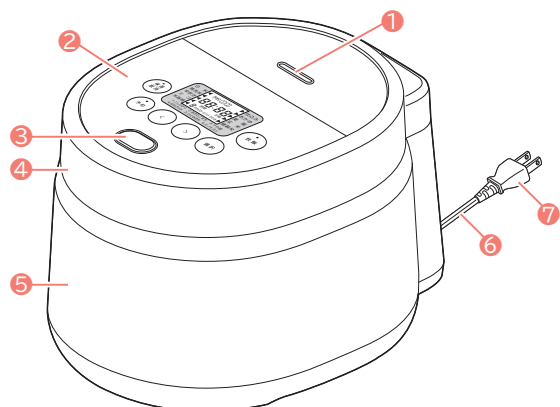
各部の名称

→ [付属品 P15](#)

→ [操作パネル P16](#)

本体・内部

— 本体



① 蒸気口

② 操作パネル

③ フックボタン

押してふたを開けます。

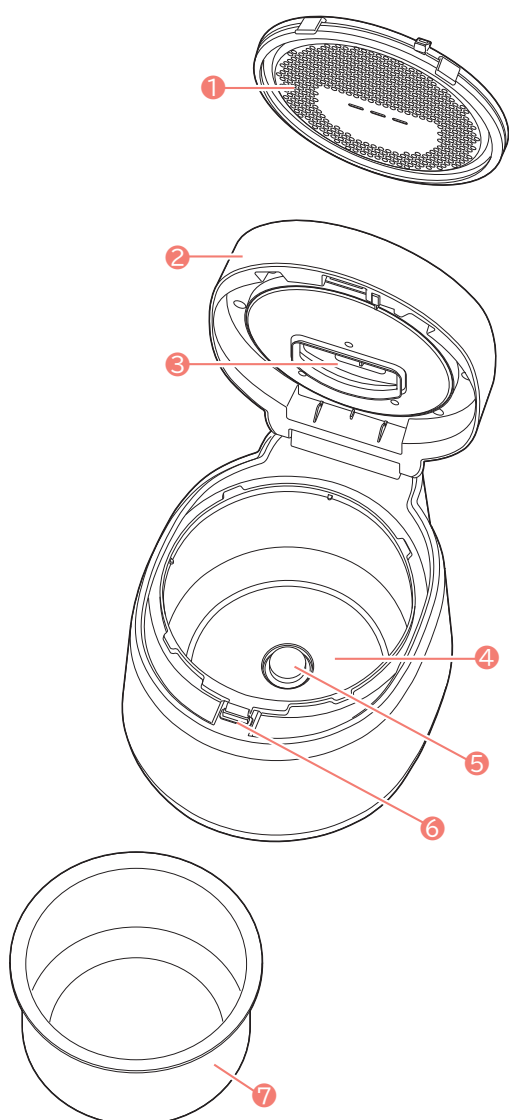
④ ふた

⑤ 本体

⑥ 電源ケーブル

⑦ 電源プラグ

—内部



- ① 内ぶた
- ② ふた
- ③ 蒸気口(内側)
- ④ ヒーター
- ⑤ 温度センサー
- ⑥ 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。

- ⑦ 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。

関連ページ

- ・ [付属品 P15](#)
- ・ [操作パネル P16](#)

付属品

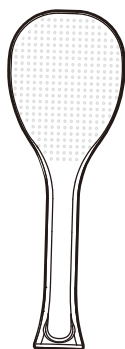
白米用計量カップ(約 180mL／1 合)※すりきりで 1 合



無洗米用計量カップ(約 171mL／1 合)※すりきりで 1 合



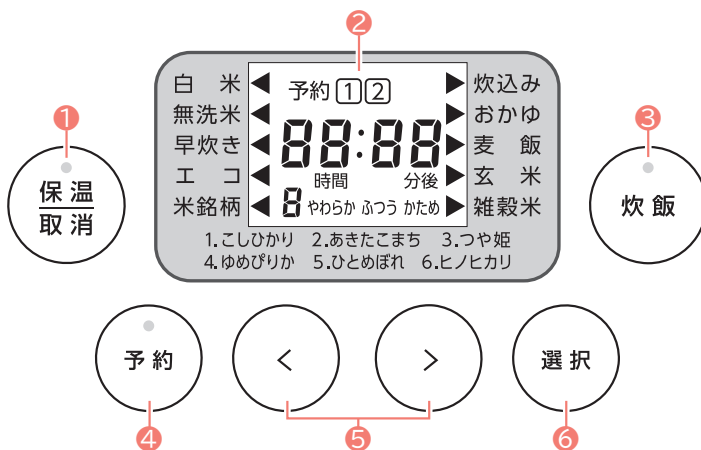
しゃもじ



関連ページ

- [本体・内部 P13](#)
- [操作パネル P16](#)

操作パネル



① 保温／取消ボタン・保温ランプ

ごはんが炊き上がるとランプが点灯して保温になります。

保温中にボタンを押すと保温が停止します。

操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。

② 表示部

③ 炊飯ボタン・ランプ

ボタンを押すと炊飯を開始します。

予約モードのときは予約炊飯が開始されます。

④ 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。

⑤ 設定ボタン

メニューなどを選ぶ際に使用します。

⑥ 選択ボタン

設定項目を切り替えるときに使用します。

関連ページ

- [本体・内部 P13](#)
- [付属品 P15](#)

準備

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 P36](#))

※洗った後、内ぶたはしっかり取り付けてください。

時刻の合わせかた

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。

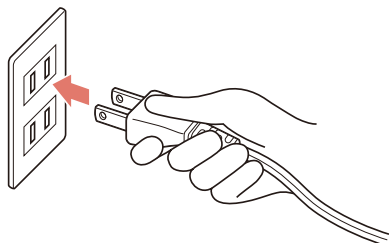
時計の時刻がずれているときは、以下の手順で合わせてください。

(表示は 24 時間表示です。)

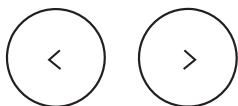
※炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。

電源コードを接続する

1



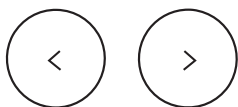
2



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。
- ・ 選択ボタンで時刻・分が切り替わります。

4



を押して、時刻を確定する

※設定中しばらく操作がないと、表示時刻で確定されます。

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。

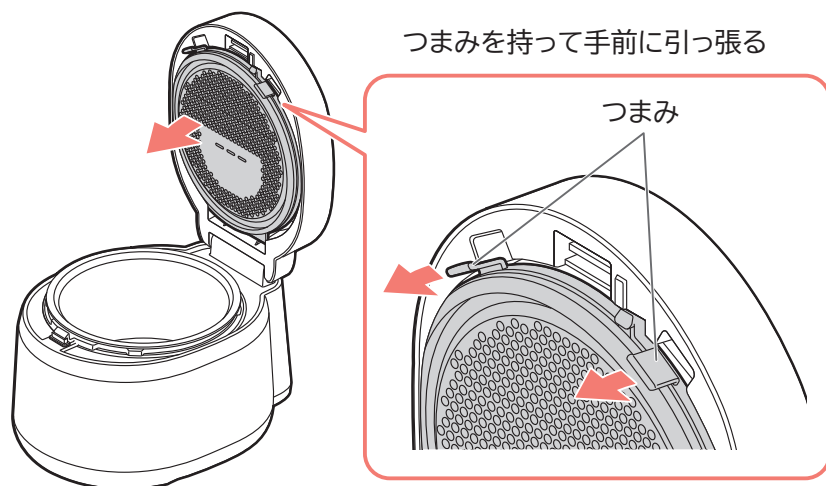
電池がなくなったときに予約炊飯をする場合は、電源プラグを接続してから時刻を合わせてください。

電源プラグを抜き差しすると、再び時計は 12:00 になります。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

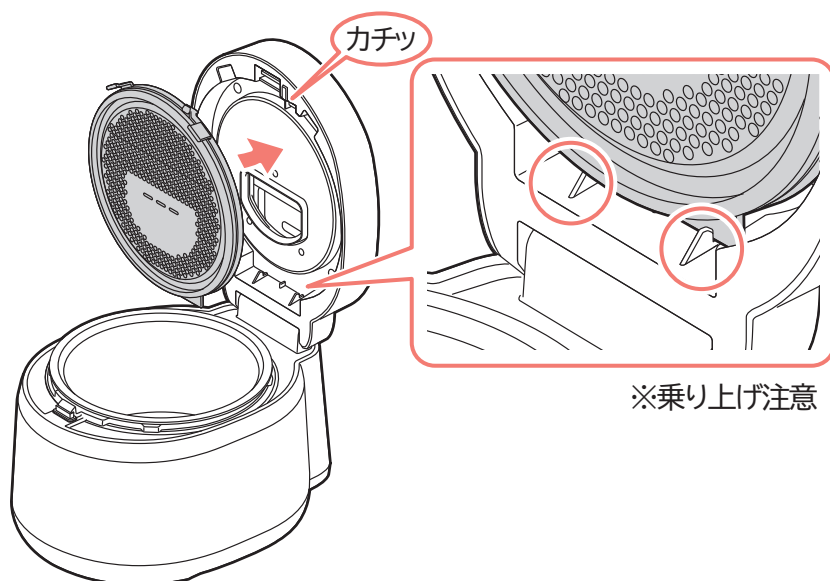
取り外しかた

内ぶたのつまみを持って、内ぶたを手前に引っ張る



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、
内ぶたを奥までカチッとなるまで押し込む



使いかた

水量／メニュー一覧表

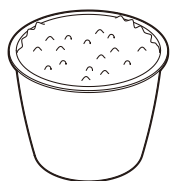
炊きたいもの	使用メニュー	水位線
白米	白米	無洗米/白米/ 早炊き/炊込み
無洗米	無洗米	無洗米/白米/ 早炊き/炊込み
早炊き	早炊き	無洗米/白米/ 早炊き/炊込み
エコ	エコ	エコ
米銘柄を 選んで炊く	米銘柄	無洗米/白米/ 早炊き/炊込み
炊き込みご飯	炊込み	無洗米/白米/ 早炊き/炊込み
全がゆ	おかゆ	おかゆ(全)
5 ぶがゆ		おかゆ(5 ぶ)
麦入りの ごはん	麦飯	麦飯 1 割/雑穀米 ・麦飯 3 割
玄米	玄米	玄米
雑穀米入りの ごはん	雑穀米	麦飯 1 割/雑穀米

お米の計量のしかた

炊飯メニュー	炊ける最大量	
	SHK-NR110	SHK-NR105
白米	5.5 合	3 合
無洗米	5.5 合	3 合
早炊き	5.5 合	3 合
エコ	5.5 合	3 合
炊込み	3 合	2 合
おかゆ	全がゆ:1.5 合	全がゆ:1 合
	5 ぶがゆ:0.5 合	5 ぶがゆ:0.5 合
玄米	3 合	2 合

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)



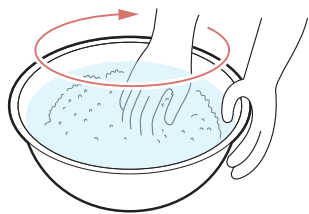
無洗米用計量カップ
(約 171mL/1 合)

- ・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

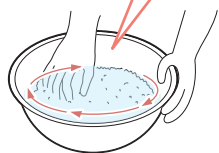
1



同様に水を入れた後、指を立てて軽や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

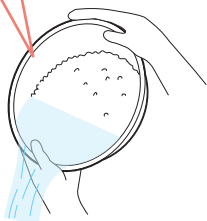
指を立てて、ボウルの内面に
沿うようにかき混ぜる



たっぷりの水を入れて、米は洗わずに水切りする

米は洗わずに水を捨てて、
水切りする

3



4 洗った米を内釜にいれる(→[水加減 P23](#))

- ・ 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。
- ・ 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、洗ったあとにご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

水加減する

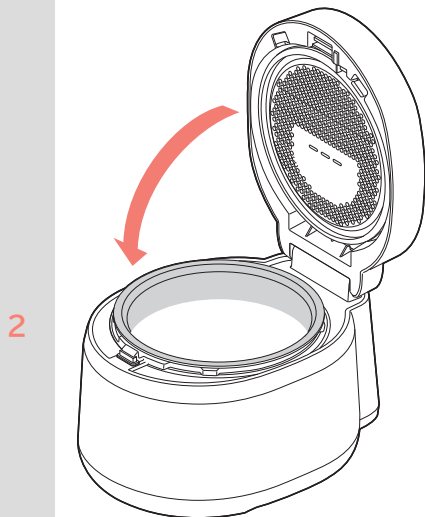
洗った米を内釜に入れて水平なところに置き、炊きたいメニュー・炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。

- ・ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。
- ・ 水加減する場合は、目盛から 1～3mm の範囲で水位を調節してください。(新米は少なめに、古い米は多めに)
- ・ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ・ 3 ぶづき・5 ぶづき・7 ぶづきなどの米を炊飯するときは、**白米・無洗米**の目盛で水加減してください。
- ・ 5～35℃の水を使用してください。
- ・ アルカリイオン水などは使用しないでください。炊き上がったごはんが、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 P22](#)、[水加減 P23](#))

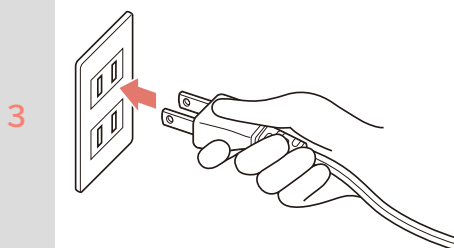
内釜をセットして、ふたを閉める



- ・ 内釜の外側や本体内部に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- ・ 内釜がしっかり取り付けられていることを確認してください。
- ・ 米は平らにならしてください。

電源コードを接続する

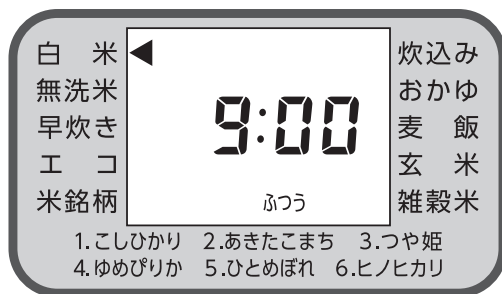
電源プラグをコンセントに差し込んでください。



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

メニューを選ぶ

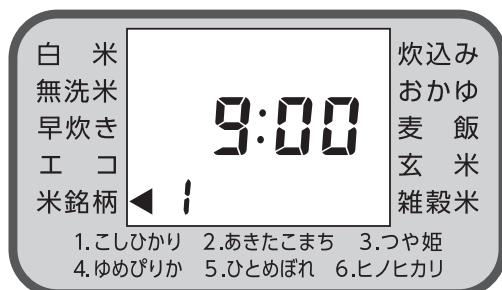
- 4
- ・   を押すたびにメニューが切り替わります。
電源コードを抜いても、選んだメニューが記憶されます。



■米銘柄を選んで炊飯するときは

を押して米銘柄に▼を合わせて

 を押すと、米銘柄の番号が点滅します。



を押すたびに、銘柄(1.こしひかり、2.あきたこまち、3.つや姫、4.ゆめぴりか、5.ひとめぼれ、6.ヒノヒカリ)が切り替わります。

番号を選んで

 を押すと、米銘柄の番号が点灯に切り替わり、確定します。

※米銘柄にない銘柄は、[米銘柄選択表 P29](#) を参考にして選んでください。

米銘柄選択表にない銘柄やブレンド米は「白米」または「無洗米」で炊飯してください。

■かたさを選ぶときは

「無洗米」「白米」を選んだときに「かたさ」を選ぶことができます。

を押すと設定中の「かたさ」が点滅します。

を押すと、選択中のかたさが点滅表示で切り替わります。

※「やわらか・ふつう・かため」から選んでください。初期設定は「ふつう」です。

かたさを選んで

 を押すと、表示が点灯に切り替わり、確定します。

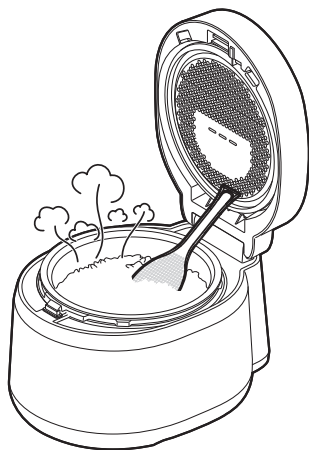
5

炊飯

を押して、炊飯を開始する

- ・ 炊飯ランプが点灯し、残り時間が表示されます。

炊き上がったらすぐにほぐす



6

- ・ 炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。
- ・ 保温表示と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。

- ・ 炊き上がったときに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。

メニュー

無洗米 白米	それぞれの米に合わせたプログラムで炊飯します。
早炊き	吸水時間を省略して短い時間で炊き上げます。 通常のメニューに比べてかために炊き上がります。
エコ	少ない消費電力で炊飯します。 消費電力の比較 SHK-NR110:白米:153.7Wh、白米(エコ):146.7Wh SHK-NR105:白米:103.5Wh、白米(エコ):91.0Wh ※ 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。 ・水の量を増やす。(水位線より1~3mm 程度が目安) ・炊き上がってほぐしてから、ふたを閉めてしばらく置く。 ※ ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあります。 ふきんなどで拭き取ってください。
米銘柄	銘柄に合わせたプログラムで炊飯します。
炊込み	炊き込みごはんを炊飯するときに選びます。 ・米は、無洗米または白米を使用して、3 合までにしてください。 ・調味料はよくかき混ぜてください。 ・米を入れた後に、調味料と水を合わせて合数の水位目盛まで入れ、釜の底からしっかり混ぜてください。 ※ 調味料と水がよく混ざっていなかったり、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。 ・具は、米 1 合に対して 100g 以下までにして、水加減をした後で、上にのせてください。 ※ 水加減する前に具を入れると、水加減が正しくできません。
おかゆ	おかゆを炊くときに選びます。 (水加減は全がゆと 5 ぶがゆでそれぞれの目盛に合わせてください。)
麦飯	麦(もち麦・押し麦)を白米に混ぜて炊くときに選びます。 ・麦 100%の麦飯は炊けません。 ・麦を混ぜる割合は、炊飯量の 1 割か 3 割にしてください。 ・麦は水加減をした後に入れてください。 ※麦飯は炊き上がった後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。

玄米	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」を選んでください。
雑穀米	雑穀を白米に混ぜて炊くときに選びます。 ・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後に入れ、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。お好みに合わせて水加減で調節するか、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

銘柄		米銘柄ボタン選択
あ行	あいちのかおり	こしひかり
	あきさかり	あきたこまち
	あきたこまち	あきたこまち
	秋の詩	あきたこまち
	あきほなみ	ヒノヒカリ
	あさひの夢	ゆめぴりか
	いちほまれ	ヒノヒカリ
	いのちの言	こしひかり
	おいでまい	ヒノヒカリ
	おぼろづき	ゆめぴりか
か行	キヌヒカリ	あきたこまち
	きぬむすめ	ひとめぼれ
	きらら 397	こしひかり
	銀河のしずく	つや姫
	くまさんの力	ヒノヒカリ
	元気つくし	ひとめぼれ
	こしいがき	こしひかり
	こしひかり	こしひかり
	金色の風	ゆめぴりか
さ行	彩のかがやき	こしひかり
	さがびより	こしひかり
	ササニシキ	ひとめぼれ
	ささ結	つや姫
	新之助	こしひかり
	青天の霹靂	ヒノヒカリ
た行	だて正夢	ゆめぴりか
	つがるロマン	あきたこまち
	つや姫	つや姫
	天のつば	ひとめぼれ
	とちぎの星	ヒノヒカリ
な行	なすひかり	ヒノヒカリ
	ななつぼし	ゆめぴりか
	にこまる	ひとめぼれ
	仁多米	こしひかり

は行	はえぬき	つや姫
	ハツシモ	つや姫
	ハナエチゼン	つや姫
	ひとめぼれ	ひとめぼれ
	ヒノヒカリ	ヒノヒカリ
	ふさこがね	ヒノヒカリ
	ふっくりんこ	ゆめぴりか
	富富富	こしひかり
ま行	まっしぐら	ゆめぴりか
	みずかがみ	ひとめぼれ
	ミルキーQueen	ヒノヒカリ
	森のくまさん	ひとめぼれ
や行	雪若丸	あきたこまち
	夢しずく	ヒノヒカリ
	夢つくし	あきたこまち
	ゆめぴりか	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	
		SHK-NR110	SHK-NR105
白米	やわらか	65～75 分	55～70 分
	ふつう	65～75 分	55～70 分
	かため	60～70 分	50～65 分
無洗米	やわらか	65～75 分	55～70 分
	ふつう	60～70 分	55～70 分
	かため	60～70 分	50～65 分
早炊き		30～45 分	25～40 分
エコ		50～65 分	45～55 分
米銘柄	こしひかり	65～75 分	55～70 分
	あきたこまち	65～75 分	55～70 分
	つや姫	60～70 分	50～65 分
	ゆめぴりか	60～70 分	55～70 分
	ひとめぼれ	60～70 分	50～65 分
	ヒノヒカリ	65～75 分	50～65 分
炊込み		55～65 分	50～60 分
おかゆ		65～80 分	65～80 分
麦飯		65～80 分	60～75 分
玄米		70～80 分	60～75 分
雑穀米		60～80 分	60～75 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 P32](#)

→ [誤って保温を停止したときは P32](#)

→ [保温を停止するには P33](#)

—保温についての注意

- ・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場合があります。
- ・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。
- ・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。
- ・24 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。
- ・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。
- ・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。
- ・「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

—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。

白米のときは



- ・ を 1 回押すと、再び保温になります。

白米以外のときは

-  を 2 回押して保温にしてください。
( を 1 回押したときは、白米に戻ります。)

—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、前回選んだ設定に戻ります。

予約炊飯

予約した時刻に炊き上げることができます。

- ・ 予約 1 と予約 2 で別々の予約を記憶できます。
→工場出荷時は、予約 1 は 6:00・予約 2 は 18:00 に設定されています。
- ・ 「白米・無洗米(やわらか・かため)」「早炊き」「炊込み」の予約はできません。

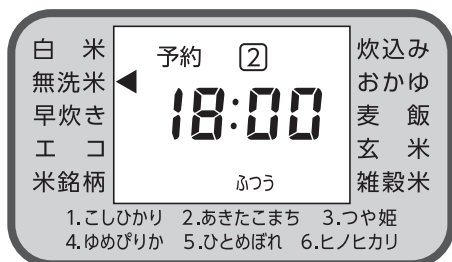
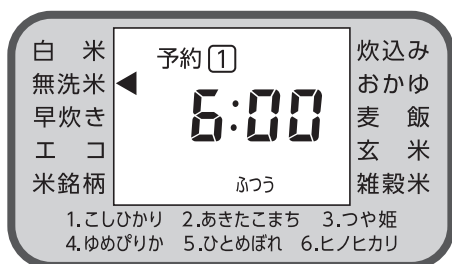
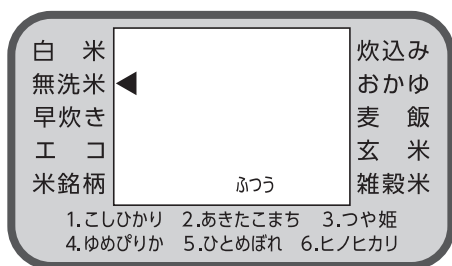
※時刻が合っていることを確認してください。時刻がずれていたら設定する前に合わせてください。(→[時刻の合わせかた P18](#))

1 電源プラグを接続し、  を押して、メニューを選ぶ

- ・ メニューの変更がなければ、手順 2 に進んでください。
※「白米・無洗米(やわらか・かため)」「早炊き」「炊込み」の予約はできません。



を押して、「予約 1」か「予約 2」を選ぶ



- ・ 予約ランプと予約 1 または予約 2 が点滅します。

■ 予約時刻を変更する場合は、 で変更する

- ・ 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、次回予約ボタンを押したときに呼び出されます。
- ・ ボタンを押し続けると早送りできます。



を押す

- ・ 予約ランプが点灯に変わります。
- ・ 予約時刻が表示されます。

現在時刻を確認したいときは、  どちらかを押すと約 2 秒間表示されます。

予約した炊き上がりまでの時間が以下の時間より短い場合、

予約にはらずに、すぐに炊飯を開始します。

SHK-NR110

白米・無洗米(ふつう)・米銘柄	1 時間 20 分未満
エコ	1 時間 15 分未満
おかゆ	1 時間 25 分未満
麦飯	1 時間 40 分未満
玄米	1 時間 40 分未満
雑穀米	1 時間 30 分未満

SHK-NR105

白米・無洗米(ふつう)・米銘柄	1 時間 25 分未満
エコ	1 時間 10 分未満
おかゆ	1 時間 25 分未満
麦飯	1 時間 45 分未満
玄米	1 時間 45 分未満
雑穀米	1 時間 35 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。
- ・ 上記表内にはないメニューは予約できません。

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

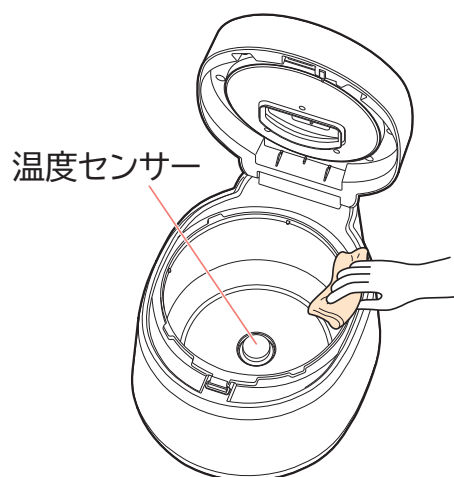
- ・お手入れは、必ず調理や保温を停止し、電源プラグを抜いて、内釜・本体が十分冷めてから行ってください。
- ・本体は水洗いしないでください。

- ・ 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)

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。



- ・ 温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいに使用してください。

— 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

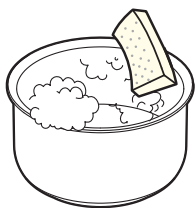
やわらかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ・ 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。

内釜の汚れが落ちにくいときは

汚れが落ちにくいときや、炊込みの後は、
台所用中性洗剤を使って洗ってください。



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 P19](#)」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



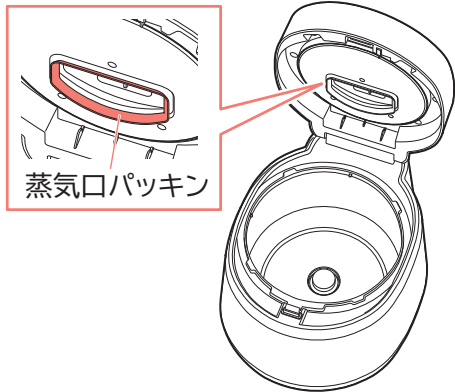
- 内ぶたパッキンにごはんつぶなどがこびりついているときは、取り除いてください。おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になります。
- 洗った後はよく乾かしてください。
- 湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

- 内ぶたパッキンは取り外せません。

蒸気口

よく絞ったふきんで内側についたおねばやご飯粒を拭き取る

細部の汚れがひどいときは綿棒などで取り除く



- ・ 蒸気口パッキンは取り外せません。

こまったときは

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。

－ 炊飯ができなかった

→ 炊飯の途中で電源プラグが抜けたり、停電したりした

炊飯の途中で電源が切れると炊飯ができません。

→ 炊き上がりの時刻を 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 時間制で設定してください。

－ ごはんがかたい

－ ごはんがやわらかい

→ 米の量を間違えていませんか？

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 P21](#))

→ 水の量を間違えていませんか？

内釜の水位目盛に合わせて正しく水加減してください。(→ [水量／メニュー 一覧表 P20](#)、[水加減 P23](#))

→ 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。(→ [水量／メニュー 一覧表 P20](#)、[基本操作 P24](#))

→ 「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場合があります

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、やわらかくなる場合があります

「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。

→ 本体と内釜の間に異物(米つぶや焦げ付きなど)が挟まっていませんか？

本体内側と内釜をお手入れしてください。(→ [本体\(内側・外側\) P36](#)、[内釜・しゃもじ P38](#))

→米の銘柄や産地、生産の年によってかたさに差が出る場合があります
米銘柄や食感を選んで調節してください。

→麦飯、雑穀米を炊いている

麦や雑穀の量が多い可能性があります。入れる量を確認してください。

－かたさの設定ができない

→「無洗米」「白米」のみ、かたさの設定ができます

「無洗米」「白米」にして設定してください。

－炊き込みごはんがうまく炊けない

→調味料が下のほうに沈んでいませんか？

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。

－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飯をほぐしてください。(→[基本操作 P24](#))

－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。

※食べても害はありません。

－ごはんが焦げる

→水加減を間違えていませんか？

水の量を正しく量ってください。(→[水量／メニュー 一覧表 P20](#))

→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 P22](#))

→「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

「無洗米」「白米」で炊飯してみてください。

→麦を混ぜて炊いていませんか？

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。

→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 P22](#))

→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。

－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。

－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。

→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 P22](#))

→麦を混ぜて炊いていませんか？

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。

－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。

－調理中にカチカチという音がする

→火力を調節する音です

異常ではありません。

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 P52](#)( [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 P52](#)

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。

－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、長期間続くようであれば、内部に水が入っている可能性があります。[修理専用コール P52](#)(☎ [電話をかける](#))へご相談ください。

－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に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 P34](#))

→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 P34](#))

－時刻設定ができない

→炊飯中・保温中・予約中は時刻設定できません

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。

－電源プラグを抜き差しすると時計が正しく表示されない

→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 P52](#)(☎ [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 P52](#)( [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 P52](#)

こんな表示が出たときは(エラー表示)

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 時間」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。
 	炊飯が できなかった	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。それでもなおらない場合は、 修理専用コール P52 (☎ 電話をかける) へご相談ください。
 以外の E 表示	動作しない	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 P52 (☎ 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 P52](#) (☎ [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・改造をしないでください。

関連ページ

- ・ [お問い合わせ P52](#)

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	SHK-NR110	
電源	AC100V (50/60Hz 共用)	
定格消費電力(炊飯時)	650W	
炊飯容量 (最大)	白米、無洗米、 早炊き、エコ、 米銘柄	1.0L(5.5 合)
	炊込み、麦飯、 玄米、雑穀米	0.54L(3 合)
	おかゆ:全がゆ	0.27L(1.5 合)
	おかゆ:5 ぶがゆ	0.09L(0.5 合)
区分名※1	F	
蒸発水量※1	26.3g	
年間消費電力量※1	70.1kwh/年	
1 回あたりの 炊飯消費電力量※1	146.7Wh/回	
1 時間あたりの 保温時消費電力量※1	12.4Wh/h	
1 時間あたりの タイマー予約時消費電力量※1	0.32Wh/h	
1 時間あたりの 待機時消費電力量※1	0.26Wh/h	
製品寸法	幅 239×奥行 301×高さ 209mm	
質量	約 3.0kg	
電源コード	長さ約 1.1 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。

※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。エコメニューで計測。

型番	SHK-NR105	
電源	AC100V (50/60Hz 共用)	
定格消費電力(炊飯時)	475W	
炊飯容量 (最大)	白米、無洗米、 早炊き、エコ、 米銘柄	0.54L(3 合)
	炊込み、麦飯、 玄米、雑穀米	0.36L(3 合)
	おかゆ:全がゆ	0.18L(1 合)
	おかゆ:5 ぶがゆ	0.09L(0.5 合)
区分名※1	E	
蒸発水※1	11.9g	
年間消費電力量※1	36.8kwh/年	
1 回あたりの 炊飯消費電力量※1	91.0Wh/回	
1 時間あたりの 保温時消費電力量※1	10.3Wh/h	
1 時間あたりの タイマー予約時消費電力量※1	0.33Wh/h	
1 時間あたりの 待機時消費電力量※1	0.26Wh/h	
製品寸法	幅 223×奥行 270×高さ 198mm	
質量	約 2.3kg	
電源コード	長さ約 1.1 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。

※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。エコメニューで計測。

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 P52](#) (☎ [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 P52](#) (☎ [電話をかける](#))にお問い合わせください。

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/>