

取扱説明書

[IH]ジャー炊飯器 家庭用

品番 SR-FD101
SR-HVD1010



取扱説明書のイラストは、SR-FD101を使っています。

もくじ

● 確認とご注意

安全上のご注意	2
使用上のお願い	4
各部の名前／付属品	5

● 毎日の使い方

ごはんを炊く	6
コースの使い分け	8
コースを変更する	10
保温する	11
●保温／再加熱	
予約する	12
●現在時刻が合っていないとき	
電気表示について	13
ごはんレシピ	14
●五目ごはん／赤飯／手巻きずし／ 茶がゆ／甘えびの麦とろ丼	

● お手入れ

お手入れ	16
●初めて使うとき & 使うたびに	
●定期的に ●気になるときに	

● 必要なとき

故障かな？	18
こんな表示が出たら	19
こんなときは	20
仕様	26
別売品（内釜）	27
保証とアフターサービス	27

確認と
ご注意

毎日の
使い方

お手
入れ

必要
なとき

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします。(裏表紙ご参照)

保証書別添付

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害や財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。

警告

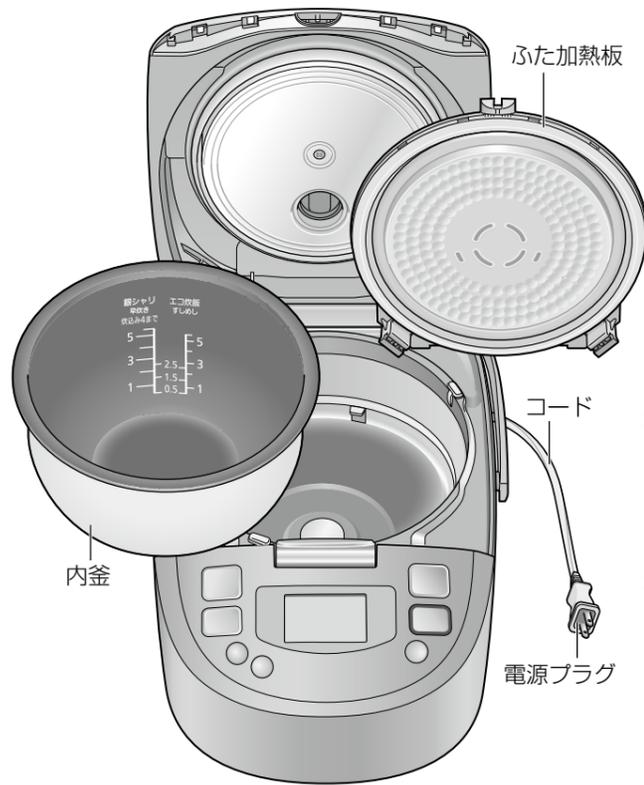
注意



誤った使い方は

蒸気漏れや吹きこぼれによるやけどやけがの原因になります

本体の変形・破損・故障の原因にもなります。以下の注意事項を必ずお守りください。



使用前に次のことを確認する

- 穴が目詰まりしていないこと (お手入れは P.16)
- つまみ部が折れたり変形したりしていないこと
- ごはん粒や異物が付いていないこと (お手入れは P.16~17)



- 蒸気ふたが付いていること (パッキンが外れていないこと)

ふたを「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉める

- ふた加熱板を取り付けていないときは閉まりません。

取扱説明書に記載した用途以外には使わない

(内容物の噴出によるやけどやけが、火災・感電の原因にもなります)

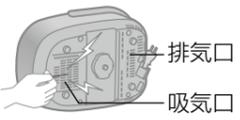
- ふた加熱板の穴を塞ぐおそれのある物は内釜に入れない。

<禁止する調理例>

- ポリ袋などに具材や調味料を入れて行う調理
- クッキングシートなどを落としふた代わりに使う調理

- 分解・修理・改造をしない。(火災・感電・けがの原因) → 修理は販売店にご相談ください。

- 本体底面の吸排気口や隙間に異物(特にピンや針金などの金属物)を入れない。(感電、異常動作によるけがの原因)



使用中や使用後しばらくは

- 蒸気口に手や顔を近づけない (やけどの原因)
 - 特に乳幼児には充分ご注意ください。



電源プラグやコードは

- 次のことをしない
 - 電源プラグ・コードを傷めない。(破損し、火災・感電の原因)
 - 傷付ける、加工する、高温部に近づける、重い物を載せる、ねじる、引っ張る、無理に曲げる、束ねる、挟み込む など
 - 傷んだコードや電源プラグ・緩んだコンセントは使わない。(感電、ショートによる発火の原因)
 - ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。(感電・けがの原因)

次のことを守る

- 定格 15 A・交流 100 V のコンセントを単独で使う。(他の機器と併用すると、発熱による火災の原因)
 - 延長コードも定格 15 A 以上のものを単独使用する。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。(発熱・発火・感電の原因)
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。(湿気などで絶縁不良となり火災の原因)
 - 電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

異常・故障時は直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

(発熱・発火・感電のおそれ)

<異常・故障例>

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 本体にひび、割れ、緩み、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。

→ すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

本体の取り扱い

- 次のことをしない
 - 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。(やけどの原因)
 - 蒸気ふた・ふた加熱板・内釜など
 - 熱いうちに内釜を取り出すときは、必ず乾いたふきんやミトンなどを使う。
 - お手入れは、電源プラグを抜き本体が冷めてから行う。
 - 専用の内釜以外は使わない。(過熱や異常動作によるやけどやけがの原因)
 - 食器洗い乾燥機は使わない。(洗剤で内釜の縁が腐食し、触るとけがの原因)

持ち運ぶときは

- フックボタンに触れない (ふたが開き、やけどの原因)
- ハンドルを持つ (やけどやけがの原因)



設置場所は

- 次の場所で使わない
 - 不安定な場所や熱に弱い敷物の上 (やけど・けが・火災の原因)
 - アルミシートや電気カーペットの上 (アルミ材が発熱して発熱・発火の原因)
 - 壁や家具の近く (変色・変形・破損の原因)
 - ふたを開けたときに、ふたが壁や家具など周囲の物に当たらない位置で使う。
 - 蒸気が当たったり、蒸気がこもったりしない所で使う。
 - 水のかかる所や火気の近く (感電・漏電・火災の原因)
- 棚の荷重強度を守る (落下によるやけどやけがの原因)
 - 10 kg 以上のものを使う。

電源プラグやコードは

- コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気を当てない (感電、ショートによる発火の原因)



次のことを守る

- コードを巻き取る時や電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。(感電、けが、ショートによる発火の原因)
- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。(けが、やけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因)

- 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師とよくご相談ください
 - 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。

確認してください

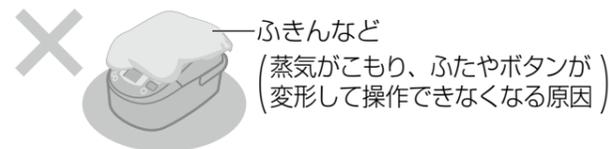
安全上のご注意

使用上のお願い

末永くお使いいただくために、次のことをご守りください。

本体の取り扱い

使用中は、本体上面を塞がない



本体底面の吸排気口を塞がない

(本体に熱がこもり、故障の原因)

- じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布の上で使うなど
- ほこりが詰まった状態で使うなど
→定期的に取り除く(P.17)

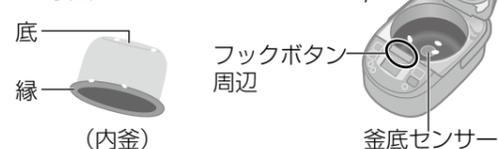


本体や本体の周りは清潔にして使用する

(本体底面の吸排気口から虫などが入ると故障の原因)

ごはん粒など異物や汚れが付いたまま使わない

- エラー表示が出る、ごはんがこげるなどの原因
- 炊飯時に蒸気漏れが発生し、本体を傷める原因



磁気に弱いものや磁石を近づけない

- ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入る、音が小さくなる原因)
- ICカードやキャッシュカードなど
(記録が消える、壊れる原因)
- 磁石など(誤動作の原因)

直射日光が当たる所で使わない

(変色の原因)

IHクッキングヒーターの上で使わない

(故障の原因)

お知らせ

- 内釜について、次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕・浅い傷、小さな凹凸
・釜底の銅メッキが摩耗してきた(使用頻度により発生)
・銅メッキが緑色にさびたり、熱により黒く変色したりしている
→緑色にさびたときは、酢で軽く拭き取り水洗いする。
〔内面〕・内面フッ素加工の剥がれ

→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。(P.27)

内釜の取り扱い

内釜内面フッ素加工(ダイヤモンドハードコート)の保証期間は、本体お買い上げ日から3年間です。ただし、誤った使い方をしたときは、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。

炊飯器以外では使わない

- ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなど

かたいものに当たらない

(傷が付く、変形する原因)

次のことをご守りください

(内面フッ素加工の剥がれや傷付きなどを防ぐため)

■準備のとき

- 泡立て器などで洗米しない。
- 金属製のざるなどを当てない。

■炊き上がったとき

- しゃもじなどでたたいたりしない。(よそうときなど)
- 内釜で酢を混ぜない。(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない。(おかゆなど)
- 内釜で塩やふりかけなどを混ぜない。

■お手入れのとき (P.16~17)

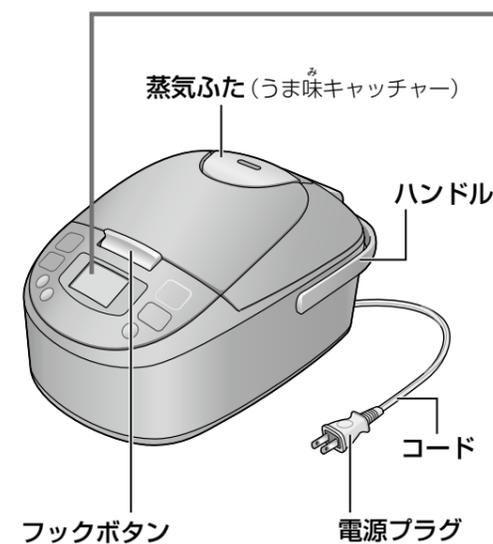
- 洗いおけ代わりに使わない。(スプーンや食器類を入れない)
- 調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、早めに洗う。
- 洗ったあと乾かすときは、食器の上に伏せたりしない。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。
- 磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。
→やわらかいスポンジで洗う。

研磨粒子部分で洗わない

各部の名前 / 付属品

■初めてお使いになるときは、蒸気ふた、ふた加熱板、内釜、しゃもじ、計量カップを洗ってください。(P.16)

本体



フックボタン

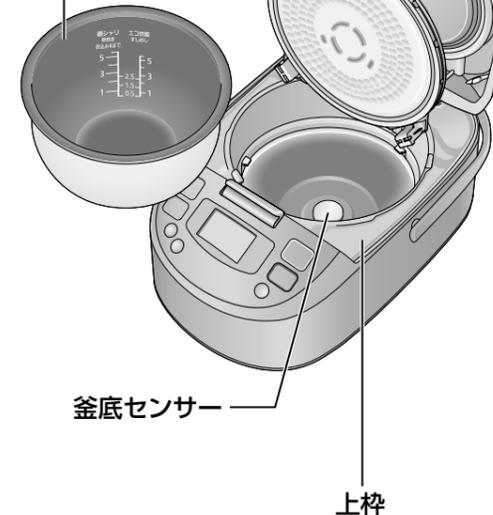
●押すとふたが開きます。

- コードは、赤テープが見えるまで引き出せます。
- 戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを引いてください。(勢いよく引くと、破損の原因)

ふた加熱板

●セットしないとふたは閉まりません。

内釜



液晶画面・操作ボタン

電源プラグを差し込むと、待ち受け画面が表示され、操作できます。



お知らせ

- 目の不自由な方のために、「炊飯」と「取消/切」ボタンには、凸部(「●」「■」)があります。
- ボタン操作時の基準点を分かりやすくするために、操作音を「ピピッ」に変えています。(例:「コース」ボタンは「白米/エコ炊飯」を選んだとき)

付属品



計量カップ
(約180 mL/合)

●すべてのお米共通です。



しゃもじ

使用上のお願い

確認してください

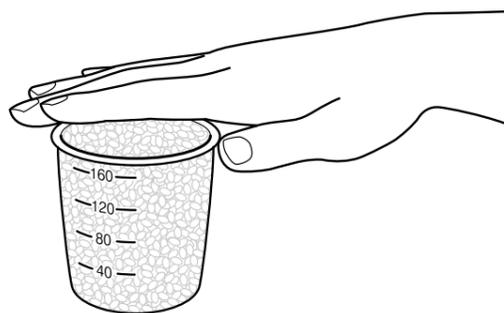
各部の名前 / 付属品

ごはんを炊く

お米を洗い水加減する

セットする

炊く



1 お米をはかる

- 付属の計量カップすりきりではかる。
(約180 mL/合)

2 お米を洗う

- ①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
 - ②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2~5回入れ換えながら洗う。
(水は少し白いくらいでよい)
 - ③洗ったお米を内釜に入れる。(内釜でも洗えます)
- 無洗米は、軽く底からかき混ぜる。
(お米と水をなじませる)

お願い

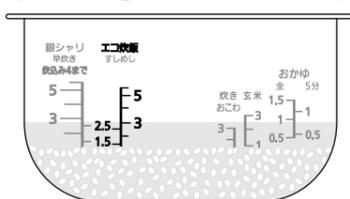
- ざるに上げたまま放置しないでください。
(お米にひびが入って、べたつきやこげの原因)



3 水加減する

- 水は、炊きたい「コース」の目盛り(水位線)に合わせる。(P.8)
(平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら)
- 水の量は、お米のカップ数に合わせる。
お好みで、加減するときは水位線を基準に「エコ炊飯」コースは1~3 mm程度、その他のコースは1~2 mm程度を目安に調整する。
(増やしすぎると、吹きこぼれる、炊飯時間が長い、食味低下の原因)
- お米は、平らにならす。
- お米の浸水は不要です。
(「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水)

(「エコ炊飯」で3カップ炊くとき)

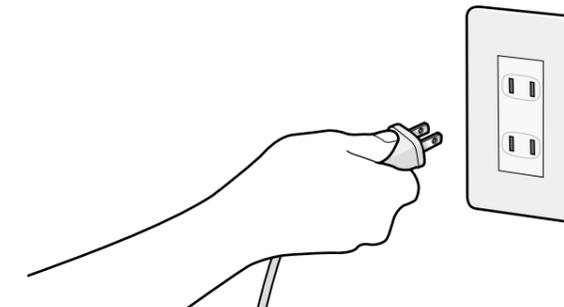


4 内釜を入れる

- 内釜の周囲の水分などは、拭き取っておく。

5 ふたを閉める

- ふた加熱板と蒸気ふたがセットされていることを確認する。(P.16~17)



6 電源プラグを差す

7 「コース」を確認し、炊飯を始める

お買い上げ時は、「白米/エコ炊飯」に設定されています。
変更するときは、(P.10)



炊飯開始



- 炊き上がってブザーが鳴ったら、自動的に保温になります。(P.11)
蒸らしは終わっていますので、すぐにご飯をほぐしてください。
(余分な水分を逃がすため)

おいしさの3か条



水とお米は正しくはかる

計量米びつではかると、誤差が出る場合があります。



お米はやさしく洗う

力を入れて洗うとお米が割れてべたつきやこげの原因になります。



炊飯に適した水を使う

水道水や浄水器を使った水がおすすです。

- pH9より高いアルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。
- 硬度100以上のミネラルウォーターは、べたつきやかたくなる原因になります。



こんなことにも気をつけて!

- 精米日の新しいお米を選ぶ
- お米は開封したら早めに食べる
- お米は冷蔵庫で保存する

コースの使い分け

	コース	内釜の水位線	炊飯時間 (目安)
標準の炊き方 (時間と電力量に配慮)	白米 無洗米	エコ炊飯 お買い上げ時の設定です。	エコ炊飯 44分
おいしさにこだわる		銀シャリ	銀シャリ 56分
短時間で炊く		早炊き ややかために炊き上がります。 あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。	早炊き 25～35分
少ない量を おいしく炊く		少量 0.5～1.5カップ	銀シャリ 55分
炊込みごはんや 炊きおこわを炊く		炊込み もち米を使うときは 炊きおこわ	(炊込み) 54～62分 (炊きおこわ) 50～56分
冷凍用の ごはんを炊く		冷凍用	銀シャリ 52分
おかゆを炊く		おかゆ 全がゆと水分の多い5分がゆが炊けます。	おかゆ (全または5分) 50～65分
すしめしを炊く		銀シャリ	すしめし 56分
雑穀米を炊く 発芽玄米・分づき米・胚芽米を炊く		雑穀米 0.5～4カップ	銀シャリ (市販品の表示) お好みで調整 47～55分
玄米を炊く		玄米	玄米 80～90分

- 雑穀は、白米1カップ当たり30gまでにしてください。(多すぎると炊きこぼれることがあります)
- 玄米は、白米や無洗米と混ぜて炊かないでください。(うまく炊けません)
- 分づき米とは、玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米です。
約3割取り除くと3分づき米、約5割取り除くと5分づき米で、数字が大きくなるほど白米に近づきます。
- 胚芽米とは、胚芽を残して精米したお米です。ビタミンB₁やビタミンEを多く含みます。

エコ炊飯

お買い上げ時の設定

■炊飯時間と消費電力量に配慮してごはんを炊き上げます。

- ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
 - ・炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
 - ・次回炊飯するときは、水の量を増やす。(水位線より1～3mm程度が目安)
 - ・お米を水に30分～2時間程度浸してから、「炊飯」ボタンを1回押して炊飯する。

消費電力量の比較(3カップ炊飯時)

エコ炊飯	148 Wh
銀シャリ	186 Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

銀シャリ

■時間をかけて、おいしさにこだわって炊き上げます。

- 甘み・うまみを引き出します。

冷凍用

■冷凍保存に適したごはんです。電子レンジで温めても、べたつきにくくほぐれやすいごはんになります。

冷凍のしかた

- ①ごはんが温かいうちに、茶わん1杯分(約150g)ずつラップの上に乗せ、潰さないように平らに広げて包む。(厚み3cm程度)
- ②常温まで冷めたら冷凍庫に入れる。

冷凍のコツ

- ごはんは早めに冷凍する。
(長時間の保温など、時間がたつと炊きたての風味が低下するため)
- アルミ皿に載せて冷凍するとごはんの劣化を抑えることができます。
(急速に冷凍できるため)

電子レンジで温めるとき

- お使いの電子レンジの取扱説明書に従ってください。
取扱説明書に記載がないときは、下の加熱時間の目安を参考に、様子を見ながら調節してください。

加熱時間の目安(約150g/個)	
1個のとき	2～3分
2個のとき	4～5分

電子レンジ(600W)のとき

コースを変更する

「銀シャリ」に変更して炊く

1 「銀シャリ」を選ぶ

コース を押して「◀」を「銀シャリ」に合わせる



2 炊飯を始める

点滅
炊飯 を押す

炊飯開始

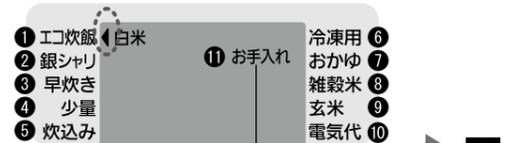


コースの選び方

「コース」ボタンを押すごとに「◀」が移動し、下記の順番にコースを選ぶことができます。

使い始めや、前回「白米」を炊いたとき

1 「白米」が表示され、「◀」が順に移動します。



選択したときに表示

2 「無洗米」が表示され、1と同じ順に移動します。

前回「無洗米」を炊いたとき

2 1の順になります。

お願い

- 炊き上がってブザーが鳴ったら、自動的に保温になります。(P.11)
蒸らしは終わっていますので、すぐにごはんをほぐしてください。(余分な水分を逃がすため)

お知らせ

- 炊飯時間は、炊飯開始直後に炊き上がるまでの時間を表示します。ただし、「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「雑穀米」「玄米」を選ぶと、炊飯開始直後は現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前になると炊き上がるまでの時間を表示します。
- 炊飯するとコースを記憶します。

お米を水に浸していたときは

本機の炊飯時間には、お米の吸水時間が含まれています。
お米を水に浸していたときは、下記の手順で炊くと、吸水時間を短縮し、早く炊き上げることができます。(P.26)
また、浸していたお米を炊いたときのべたつきも抑えます。

1 コースを確認する

●変更するときは、上記手順1で「コース」を変えてください。

2 炊飯 を2回押す

(吸水時間を短縮します)



点灯

お願い

- 夏場など水温が高いときは8時間以上、冬場は13時間以上浸さないでください。
(お米が発酵し、においの原因)

お知らせ

- 「炊込み」「おかゆ」「玄米」には使えません。
- 夏場は30分以上、冬場は1時間以上浸していたときにご使用ください。
- 炊飯残時間は炊き上がる約10分前から表示します。
- 予約をするときは、自動的に吸水時間を短縮するため、「炊飯」ボタンを2回押す必要はありません。

保温する

保温 (自動)

- 炊き上がると自動的に保温になります。
(すぐにごはんをほぐしてください)

- 再加熱するとき
- 保温を再開するとき

保温を切るときは「保温切」を押す
そのあと、電源プラグを抜く

○	●エコ炊飯 ●冷凍用*	●銀シャリ	●早炊き	●少量
×	●炊込み ふた加熱板のさびや、食味低下の原因	●おかゆ のり状になる原因	●雑穀米(発芽玄米・分づき米・胚芽米) 食味低下の原因	●玄米 食味低下の原因

*「冷凍用」：炊き上がり直後の風味や食感を損なわないよう、早めに冷凍することをおすすめします。(P.9)

お願い

- 24時間以上の保温はしないでください。(ごはんがにおう・黄ばむ・乾燥するなどの原因)
- 高温多湿の地域では「保温中に露やにおいが気になるとき」(P.22)の設定をしてください。(保温臭がしやすいため)
- ごはんが残っているときに保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしないでください。(露やにおいの原因)
- 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)

お知らせ

- 経過時間は、0～23時間まで1時間単位で表示します。24時間を超えても保温は継続しますが、表示は現在時刻に変わります。
- 保温を切ると電気代を表示します。(P.13)
- 「保温切」を押さずに電源プラグを抜くと、次に電源プラグを差し込んだとき、保温が再開されます。

再加熱(手動)

- 保温中のごはんをアツアツにします。

1 保温中の ごはんをほぐす

点灯
2 保温 を押す
点滅(約5～7分間)

再加熱開始

- ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐしてください。
そのままお召し上がりいただけます。

お知らせ

- 次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき(ブザーが4回鳴る)
・保温中でないとき
- 繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

予約する

予約

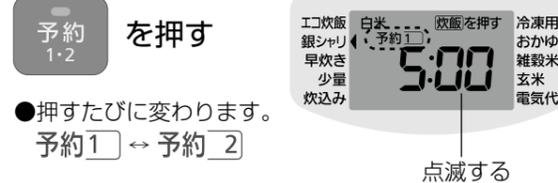
- 炊き上がり時刻は、2通り設定できます。
(「予約1」は朝食用、「予約2」は夕食用など)

例：午前7時30分に合わせる場合

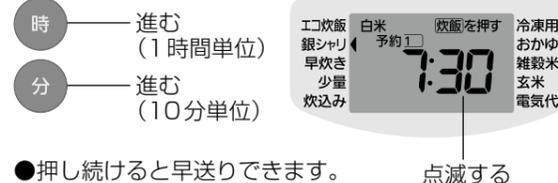
- 1 現在時刻を確認する
 - 合っていないときは、右の手順で合わせる。

- 2 コースを確認する
 - 変更するときは (P.10 コースの選び方)

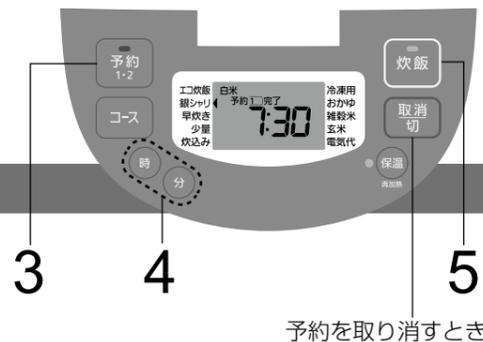
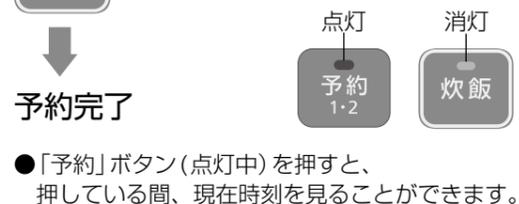
- 3 「予約1」または「予約2」を選ぶ



- 4 炊き上がり時刻を合わせる



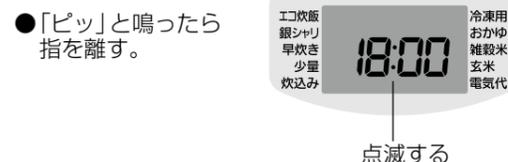
- 5 炊飯を1回押す



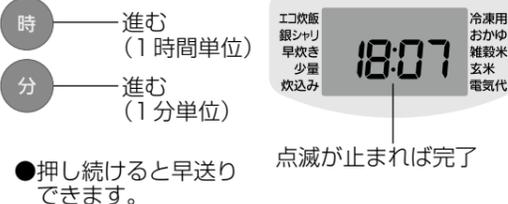
現在時刻が合っていないとき

- 現在時刻は出荷時に合わせています。

- 1 電源プラグを差す
- 2 時 または 分 を長押しする(1秒以上)



- 3 時刻を合わせる



- 炊飯・保温・予約・お手入れ機能中は時刻設定できません。
- リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約時の炊き上がり時刻などの記憶内容が消えます。(P.18)
- リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。リチウム電池を交換される場合は、お買い上げの販売店または修理に関するご相談窓口(裏表紙)へご依頼ください。

電気代表示について

電気代を表示する(自動)

- 保温を切ると炊飯と保温にかかった電気代(目安)の合計を表示します。



- 約10秒間表示したあと待ち受け画面に戻ります

前回の電気代を見る(手動)

- 1 「電気代」を選ぶ

コース を押して「◀」を「電気代」に合わせる

- 押すごとに「◀」が移動します。



- 2 取消切 を押す

- 待ち受け画面に戻ります。

お願い

- 炊き上がってブザーが鳴ったら、自動的に保温になります。(P.11)
蒸らしは終わっていますので、すぐにごはんをほぐしてください。(余分な水分を逃がすため)
- 夏場など水温が高いときは8時間以上、冬場は13時間以上 浸さないでください。
(お米が発酵し、においの原因)

お知らせ

- 炊き上がり時刻を設定すると、次に設定するまで記憶されます。
- 「早炊き」「炊込み」は、予約できません。
- 発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめしません。
- 予約炊飯は、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなる場合があります。また浸している間に、お米から溶け出したうまみ成分が釜底に沈殿し、こげることがあります。
- 予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
- 炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約後すぐに炊き始めます。(P.26 予約可能時間)

お知らせ

- 電気代が0.05円未満のときは、「約0.0円」と表示されます。
- 電気代単価(お買い上げ時：27円/kWh)を変更するときは(P.25)
- 電気代は、炊飯器本体で記録した消費電力量と電気代単価を基に算出しています。消費電力量は、お米や水の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって異なります。
- 炊飯を途中で取り消したり、エラーが表示されたりしたときは電気代を自動で表示しません。
- 「お手入れ」の電気代は算出していません。
- 「保温/再加熱」ボタンを押して保温を開始すると、そのときから「取消/切」ボタンを押すまでにかかった電気代を表示します。ただし、保温経過時間は、炊飯終了後からの積算です。
- 電気代は、計量法で定められた算出法に基づいた数値ではないため、公的な取引に用いることはできません。
- 電気代表示(自動)をやめたいときは(P.24)

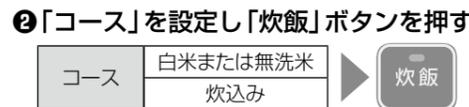
ごはんレシピ



五目ごはん

- 【材料(6人分)】 1人分: 309 kcal
- 白米 …… 3カップ
- 具材** ごぼう・こんにゃく …… 各30g
 干しいたけ …… 2枚
 油揚げ …… ½枚
 鶏肉(細切り) …… 50g
 にんじん(千切り) …… 50g
- 調味料** 薄口しょうゆ …… 大さじ1
 酒 …… 大さじ1
 みりん …… 大さじ½
 塩 …… 小さじ½
 即席だし …… 小さじ½

- 【作り方】
- ①準備する
 ごぼう…ささがきにして水につける。
 こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
 干しいたけ…ぬるま湯で戻したあと、細切りにする。
 油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。
 白米を洗い、調味料を入れ、水を銀シャリ水位線: 3
 まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
 お米の上に具材をのせる。(混ぜない)



- ③仕上げる
 ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すように
 ふんわりほぐす。

炊込み／炊きおこわをするときは

- 水加減は、具材を入れる前にする。
- 具材の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。
(多すぎるとうまく炊けません)
- 具材は小さめに切り、お米の上のせる。
市販の素に作り方の記載があるときは、
それに従ってください。
- すぐに炊飯する。
(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 炊飯中にふたを開けて、具材を入れない。

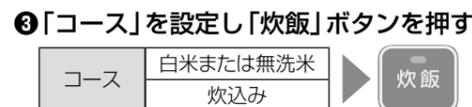


赤飯

- 【材料(6人分)】 1人分: 295 kcal
- もち米 …… 3カップ
 小豆 …… ½カップ(50g)
 小豆の煮汁(炊飯用に使う)
- 飾り用** ごま塩 …… 適量

- 【作り方】
- ①小豆をゆでる
 小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
 再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
 ゆで上がった後、煮汁は別容器に移して冷まし、
 小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

- ②炊く準備をする
 もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、
 30分程度水けを切る。
 内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を
炊きおこわ水位線: 3まで入れてよくかき混ぜて
 平らにする。足りないときは、水を加える。
 もち米の上に小豆をのせる。(混ぜない)



- ④仕上げる
 ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すように
 ふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

赤飯は

- 小豆の煮汁を使うため、釜底のごはんの
色が濃くなります。

炊きおこわの水加減について

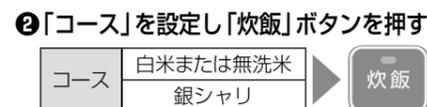
- 白米を混ぜて炊く場合は、炊きおこわ水位線より
少し多めにしてください。
(白米1カップ当たり、約60mLが目安)



手巻きずし

- 【材料(4人分)】
- 白米 …… 3カップ
 焼きのり …… 適量
- A. 合わせ酢** 酢 …… 90 mL
 砂糖 …… 大さじ2½
 塩 …… 小さじ1½
- 具材** まぐろ・いか・えび・サーモン・
 いくら・きゅうり・卵・
 たくあん・かいわれ菜・
 アボカドなど …… 適量

- 【作り方】
- ①準備する
 白米を洗い、水をすしめし水位線: 3
 まで入れて平らにする。



- ③すしめしを作る
 Aを鍋に入れて軽く温め、
 合わせ酢を作る。すしおけの
 内側を軽くぬらしておく。
 ブザーが鳴ったら、ごはんを
 すしおけに移す。
 合わせ酢をごはんにまんべんなく
 振り入れ、切るように混ぜながら、
 うちわであおいで冷ます。
 乾燥しないように、固く絞った
 ふきんをかける。

- ④巻く
 焼きのりに、すしめしと
 お好みの具材をのせて巻く。

すしめしを作るときは

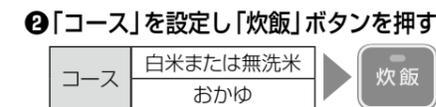
- 味をよくしみこませるために、
ごはんが熱いうちにすしおけに
移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。
(合わせ酢は内釜で混ぜない)
- つやよく仕上げるために、
うちわであおいで急速に冷ます。
- 粘りが出ないように、しゃもじを
寝かせ、ごはんを切るように
手早く混ぜる。



茶がゆ

- 【材料(4人分)】 1人分: 133 kcal
- 白米 …… 1カップ
 濃い目のほうじ茶 …… 1100 mL
- 調味料** 塩 …… 少々
- 飾り用** お茶の葉 …… 適量

- 【作り方】
- ①準備する
 白米を洗い、冷ましたほうじ茶を
おかゆ(5分)水位線: 1まで入れて
 平らにする。



- ③仕上げる
 ブザーが鳴ったら、塩を加え、
 全体をかき混ぜて器に盛り、
 お茶の葉を散らす。

おかゆを炊くときは

- 全がゆと5分がゆの水位線をお
好みにより使い分ける。
(5分がゆの方が水分が多いおかゆ)
- ごはんは使わない。
(ごはんからおかゆを作るコース)
ではありません
- 牛乳類は使用しない。
(うま味炊きません)
- 味付けは、炊き上がったからする。
(調味料が沈殿してうま味)
炊きません
- 具材を入れるときは、お米1カップ
当たり150g以下にする。
(多すぎるとうまく炊きません)
- 炊飯中にふたを開けて、具材を
入れない。
- 玄米や発芽玄米は使用しない。
(うま味炊きません)



甘えびの麦とろ丼

- 【材料(6人分)】 1人分: 296 kcal
- 白米 …… 2カップ
 押し麦 …… ½カップ(60g)
- 具材** 山芋 …… 300g
 甘えび …… 25尾
- 調味料** だし汁(一番だし) 75 mL
 薄口しょうゆ …… 小さじ1
 塩・おろしわさび …… 各少々
- 飾り用** オクラ …… 1本
 刻みのり …… 適量

- 【作り方】
- ①準備する
 白米を洗い、水を銀シャリ水位線:
2まで入れる。
 押し麦を上へのせ、½カップ
 (90 mL)の水を足して軽く混ぜて
 平らにする。



- ③とろろを作る
 山芋の皮を厚めにむき、すりおろす。
 甘えびの尾と殻を取り、粗く刻み、
 半量をすり鉢に入れ、すりこ木で
 ペースト状になるまでする。
 甘えびがペースト状になったら、
 だし汁を少しずつ加えて
 すりのばす。
 薄口しょうゆ、おろしわさびを加え、
 塩で味を調える。
 残りの甘えびを加えて混ぜる。

- ④仕上げる
 オクラを色よくゆでて、冷水にとり、
 水けを切って小口切りにする。
 茶わんにごはんを盛りつけて、
 とろろをかけ、オクラと刻みのりを
 飾る。

お手入れ

- 電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- 本体・ふた加熱板に付いているパッキンは外せません。強い力でこすったり、引っ張ったり、とがったもので突いたりしないでください。(変形する・剥がれる・破れる原因)
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

初めて使うとき & 使うたびに



取り外してから、やわらかいスポンジで洗う



- ①～③の順に取り外し、お手入れ後は逆の手順で取り付けてください。
- 初めてお使いのときは、計量カップも洗ってください。

- 炊込みごはんなど、調味料を使ったときは**早めにお手入れする**(においや腐敗・さびの原因)

■使えないもの

金属たわし/ナイロンたわし など

(釜底センサー)は除く
研磨粒子部分で洗わない

ベンジン/シンナー/磨き粉/漂白剤/除菌アルコール など



ふた内面・パッキン

固く絞ったふきんで拭く。

- 蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンを拭いてください。

お知らせ

- 水を増やしたり、玄米などを炊いたりしたときは汚れやすくなります。

ふた加熱板

取り外して台所用中性洗剤で洗う。

- パッキン部のごはん粒など異物を取り除く。

■取り外し方

両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張り、突起部分を引き抜く。

■取り付け方

- ①ふた加熱板の突起を上部のくぼみに差し込む。
- ②つまみ部(両側)を本体(ふた)に「カチッ」と音がするまで押し込む。

お願い

- 洗剤の注意書きを確認してください。
- 調味料を使った場合は早めに洗ってください。(においや腐敗、さびの原因)

釜底センサー

固く絞ったふきんで拭く。

- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。(汚れたまま使うと、エラー表示が出る、ごはんがうまく炊けない原因)

上枠

固く絞ったふきんで拭く。

- フックボタン周辺のごはん粒など異物を取り除く。

お願い

- 水などを流し込んで洗わないでください。

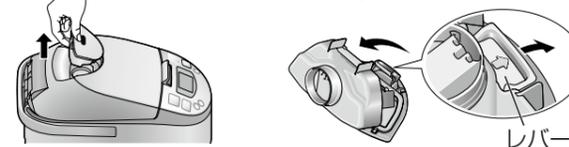
蒸気ふた

取り外して水洗いする。

- 蒸気ふた内は、露や汚れが残りがちのため、使うたびに必ず洗ってください。(においや腐敗・エラー表示が出る原因)

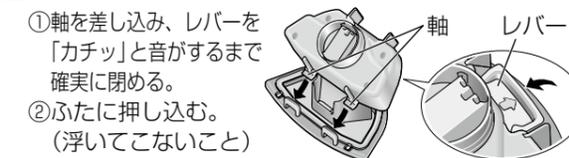
■取り外し方

- ①引き上げる。
- ②矢印「⇒」の方向にレバーを外し開く。



■取り付け方(取り外しと逆の手順で)

- ①軸を差し込み、レバーを「カチッ」と音がするまで確実に閉める。
- ②ふたに押し込む。(浮いてこないこと)



お願い

- パッキンは取り外さないでください。外れたときは浮きがないよう確実に取り付けてください。パッキン(蒸気漏れの原因)溝に沿わせる



内釜(P.4)・しゃもじ

台所用中性洗剤で洗う。

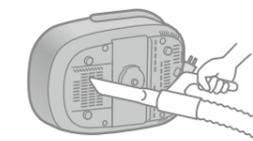
お願い

- 洗剤の注意書きを確認してください。
- 内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。(内面フッ素加工が剥がれる原因)

定期的に

- 月に1回程度を目安に確認し、汚れているときはお手入れを!

本体底面(吸排気口)は



掃除機などで、ほこりやごみを取り除いてください。

気になるときに

お手入れ機能

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに…

- 準備
- ①内釜に水を入れる(銀シャリ水位線: 3~4)
 - ②内釜を本体にセットし、ふたを閉める

1 コース を押して「お手入れ」を表示させる(P.10)

エコ炊飯
銀シャリ
早炊き
少量炊込み

炊飯を押す
お手入れ

冷凍用
おかゆ
雑穀米
玄米
電気代

2 点滅 炊飯 を押す

お手入れ開始

- 約45分かかります。

3 ブザーが鳴ったら 取消切 を押す

- 内釜のお湯が冷めたら、蒸気ふた・ふた加熱板・内釜を洗ってください。

お知らせ

- においや汚れは完全に取れないことがあります。

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！
炊飯中	●残時間表示が止まる ●炊飯時間が長い	●続けて炊くと、時間が長くなります。(最長約50分) ●内釜の水の量を増やしていませんか？ 増やすと時間が長くなります。(最長約15分)
	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●本体・ふた加熱板のパッキンや内釜の縁にごはんが付いていませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しく取り付けていますか？(P.16) ●内釜が変形していませんか？ →変形したときは、購入できます(P.27) ●ふた加熱板のパッキンが変形したり、剥がれたり、破れたりしていませんか？ →蒸気が漏れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。 ●ふたを「カチッ」と音がするまで、ゆっくり確実に閉めましたか？
炊飯・保温中	音がする	●「ブーン」音…熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音、「ブー」音…IH(電磁誘導加熱)の通電音です。 (保温中は周期的に聞こえることがあります) ●「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。 ●ふた開閉時の「カタン」音…蒸気ふたに入っているボールが転がる音です。
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？(24時間表示です)(P.12) ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？(P.26)
	予約したのになかなか炊き始めない	●炊飯開始までお米を水に浸しているため、開始後の吸水時間を短縮し、少し遅れて炊き始めます。 (炊き上がりの約40分前にならないと炊飯を始めないコースもあります)
	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？(24時間表示です)(P.12) ●「炊飯」ボタンは押しましたか？(P.12) ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？(P.26)
その他	ボタン操作ができない	●炊飯・保温・予約・お手入れ機能中はボタン操作ができません。 →「取消/切」ボタンを押してから行ってください。
	「保温/再加熱」ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？(ブザーが4回鳴ります) 50℃以下のときは、再加熱できません。
	電源プラグを差し込むといつも「8:30」を表示する	●リチウム電池が消耗しています。 現在時刻や予約時の炊き上がり時刻は記憶できませんが、炊飯や保温に差し支えはありません。 予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。 リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 →交換は、お買い上げの販売店または修理に関するご相談窓口(裏表紙)へご依頼ください。
	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 IH(電磁誘導加熱)方式固有のもので、故障ではありません。
	■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。	

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！
U 10	●内釜はセットされていますか？ ①専用の内釜をセットする。 ②「取消/切」ボタンを押して表示を消す。 (押さなくてもふたを閉めてしばらく待つと消えることがあります)
U 12	●内釜の底やふた加熱板、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？(P.16~17) →異物や汚れを取り除き、「取消/切」ボタンを押してください。 ●内釜の水の量が多くないですか？ →「取消/切」ボタンを押してください。 (次に炊飯するときは、水を少なめにしてください)
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消/切」ボタンを押してください。
U 15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯はできますが、 ・うまく炊けないことがあります。 ・吹きこぼれることがあります。 ・炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ・炊き上がったあと、保温中のごはんが乾燥することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。(P.17)
U 25	●本体底面の吸排気口がほこりなどで詰まっていますか？ →次の手順でほこりを取り除いてください。 ①「取消/切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ②本体が冷めたら内釜を取り出す。 ③本体底面の吸排気口のほこりを取り除く。(P.17) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？(P.4) →本体底面の吸排気口を塞がない場所でお使いください。
H 00	●電源プラグを抜き、再度差し込んでも「H00」が表示された場合は故障です。 →お買い上げの販売店に、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお知らせのうえ修理をご依頼ください。

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

故障かな？／こんな表示が出たら

必要なとき

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

やわらかい(べたつく)

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.6)
- 炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？(余分な水分を逃がすため)
- お米を長時間水に浸していませんか？(長時間の予約炊飯など)
浸している間に、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなる場合があります。
→予約炊飯のときは、水を少なめにします。(水位線より1～2mm程度)
- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？→(0.5～1.5カップ)
- 洗米時に力を入れて洗っていませんか？(お米が割れてべたつくことがあります)
- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？(お米にひびが入ってべたつくことがあります)
- 「雑穀米」コースを使って、分づき米を炊いているときや、発芽玄米に白米を混ぜて炊いているときは、分づきの度合いや混ぜる白米の量によってべたつくことがあります。
→「白米」コースで炊いてください。
- 水位線より1～2mm程度、水を減らす。(新米など)
- お米を水に浸していたときは、「炊飯」ボタンを2回押していますか？(P.10)
- かためのごはんがお好みですか？
→水を少なめにしてください。(水位線より1～2mm程度が目安)



かたい(芯がある、ぱさつく、表面がべたつき芯が残る)

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.6)
- 「エコ炊飯」や「早炊き」で炊いていませんか？
→「銀シャリ」コースをお試しください。
- 水位線より1～2mm程度、水を増やす。(夏場のお米など)
- お米を充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを続けて2回押していませんか？
→浸した時間が短いときは、1回だけ押してください。
(夏場など水温が高いときは30分未満、冬場は1時間未満のとき)
- 無洗米、夏場のお米、分づき米、胚芽米は、ぱさついたりかたくなったりする傾向があります。
→やわらかめのごはんにしたいときは、水に浸してから炊いてください。「炊飯」ボタンは1回押し)
- やわらかめのごはんがお好みですか？
・水を多めにしてください。「エコ炊飯」コースは水位線より1～3mm程度、他のコースは水位線より1～2mm程度)
・お米を30分～2時間程度、水に浸してから炊いてください。「炊飯」ボタンは1回押し)
→改善しないときは、「白米・無洗米がお好みに炊けないとき」(P.23)の設定をしてください。



こげる

- 精米や洗米は、充分しましたか？
- 予約炊飯していませんか？(お米を長時間水に浸していませんか？)
浸している間に、お米から溶け出したうまみ成分が釜底に沈殿し、こげることがあります。
- 無洗米を使っていませんか？(無洗米はこげやすくなります)
→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
→「無洗米」コースで炊いてください。
- 洗米時に力を入れて洗っていませんか？(お米が割れてこげることがあります)
- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 汚れや異物が付いていませんか？
(釜底センサー、内釜の底、本体内部)(P.16～17)
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？(お米にひびが入ってこげることがあります)
- 炊込みごはんなど調味料を入れて炊くとこげやすくなります。
- 赤飯は小豆の煮汁を使うため、底の色が濃くなります。
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- お米の種類や水質などにより、底に色が付くことがあります。
底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。
→改善しないときは、「ごはんのこげが気になるとき」(P.23)の設定をしてください。



症状

露が付く

- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？(余分な水分を逃がすため)
 - ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？
 - 気温が低い場所で炊飯や保温をすると露が付きやすくなります。(冬場など)
- 改善しないときは**
「保温中に露やにおいが気になるとき」の設定をしてください。(P.22)

におう

保温中のごはんがベチャベチャ・パラパラになる

- ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？
 - 使うたびにお手入れしていますか？
お手入れが不十分だと、ごはんの食味低下やにおいの原因になります。
汚れ(おねば)が残ったまま使い続けると、ごはんが傷む原因になります。
(ベチャベチャ・パラパラのごはん)
 - 精米や洗米は、充分しましたか？
 - 炊込みごはんなど、調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。
 - 24時間以上保温していませんか？
 - しゃもじを入れたまま保温していませんか？
 - 冷めたごはんを継ぎ足していませんか？
- 気になるときは**
①念入りにお手入れする(特にふた加熱板のパッキン)(P.16)
②「お手入れ機能」を使う(P.17)
- 改善しないときは**
「保温中に露やにおいが気になるとき」の設定をしてください。(P.22)

黄ばむ

- 24時間以上保温していませんか？
 - 繰り返し再加熱をしていませんか？
 - 精米や洗米は、充分しましたか？
 - お米の種類や水質などにより、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
- 改善しないときは**
「保温中に変色や乾燥が気になるとき」の設定をしてください。(P.22)

乾燥する

- 24時間以上保温していませんか？
 - 繰り返し再加熱をしていませんか？
 - 蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？
 - 本体・ふた加熱板のパッキンや内釜の縁にごはんが付いていませんか？
 - 内釜が変形していませんか？→変形したときは購入できます。(P.27)
- 改善しないときは**
「保温中に変色や乾燥が気になるとき」の設定をしてください。(P.22)

おかゆがのり状になる

- お米を長時間水に浸していませんか？(長時間の予約炊飯など)
- おかゆを保温していませんか？

薄い膜ができる

- 洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？
- お米のぬか分が残っていませんか？
(オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません)

ごはんが内釜にこびりつく

- お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすくなります。

炊き上がったごはんの表面がへこんでいる

- 炊飯前にお米を平らにならしていますか？
- IH(電磁誘導加熱)の特長である強い火力によるものです。異常ではありません。

こんなときは (つづき)

- P.20～21の対応をしても症状が改善しないときなどは設定が変更できます。
- 手順1の「コース」に合っているときでも「コース」ボタンを押して選び直してください。
(炊飯を押すを表示させるため)
- 手順2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。16秒を過ぎると待ち受け画面に戻ります。
→始めからやり直してください。

保温中に 露やにおいが気になるとき

1 「コース」を設定する

コース	白米または無洗米 早炊き
-----	-----------------

表示

2 保温を押す (受付音はしません)

予約 1・2 を押す (ブザー音が鳴りますが、気にせず操作してください)

保温を押す 01

3 炊飯を押す Ho:00

4 コースで「Ho:10」を表示させる

Ho:10

完了 Ho:10

●10秒後、自動的に完了

お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- 12時間を超える保温はしないでください。
- お買い上げ時は「Ho:00」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

保温中に 変色や乾燥が気になるとき

1 「コース」を設定する

コース	白米または無洗米 早炊き
-----	-----------------

表示

2 保温を押す (受付音はしません)

予約 1・2 を押す (ブザー音が鳴りますが、気にせず操作してください)

保温を押す 01

3 炊飯を押す Ho:00

4 コースで「Ho:20」を表示させる

Ho:20

完了 Ho:20

●10秒後、自動的に完了

お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- お買い上げ時は「Ho:00」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

保温温度を上げたいとき

1 「コース」を設定する

コース	白米または無洗米 早炊き
-----	-----------------

表示

2 保温を押す (受付音はしません)

予約 1・2 を押す (ブザー音が鳴りますが、気にせず操作してください)

保温を押す 01

3 炊飯を押す Ho:00

4 コースで「Ho:30」を表示させる

Ho:30

完了 Ho:30

●10秒後、自動的に完了

お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- 12時間を超える保温はしないでください。
- もっと上げたいときは、「Ho:31」に設定してください。
- お買い上げ時は「Ho:00」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

ごはんのこげが気になるとき

1 「コース」を設定する

コース	白米または無洗米 早炊き
-----	-----------------

表示

2 保温を押す (受付音はしません)

予約 1・2 を押す (ブザー音が鳴りますが、気にせず操作してください)

保温を押す 01

3 コースで「02」を表示させて、02

炊飯を押す So:H1 または So:H1

4 コースで「So:L1」または「So:L2」を表示させる

So:L1

完了 So:L1

●数字が大きくなるほどこげは薄くなります。
(火力を抑えて炊き上げます)

●10秒後、自動的に完了

お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- 上記設定で改善しないときは、「So:L3」にしてください。(白米・無洗米のみ)「So:L3」にすると
- 「0」が表示されます。(設定が完了するまでは「0」[2]を表示)
- 「無洗米」「エコ炊飯」「少量」の選択はできません。「白米/銀シャリ」を使用してください。
- お買い上げ時は「So:H1」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

白米・無洗米が お好みに炊けないとき (お米の性質や状態によってうまく炊けないとき)

1 「コース」を設定する

コース	白米または無洗米 早炊き
-----	-----------------

表示

2 保温を押す (受付音はしません)

予約 1・2 を押す (ブザー音が鳴りますが、気にせず操作してください)

保温を押す 01

3 コースで「03」を表示させて、03

炊飯を押す 白米 または 白米 0 2

4 コースで「0」「1」を表示させる

白米 0 1

完了 白米 0 1 完了

●10秒後、自動的に完了

お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- 変更すると
- 「0」が表示されます。(設定が完了するまでは「0」[1]を表示)
- 「無洗米」「エコ炊飯」「少量」の選択はできません。「白米/銀シャリ」を使用してください。
- お買い上げ時は「0」を表示しない設定です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

こんなときは 必要なとき

こんなときは (つづき)

- 音・表示などに関する設定が変更できます。
- 手順1の「コース」に合っているときでも「コース」ボタンを押して選び直してください。
(炊飯を押すを表示させるため)
- 手順2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。16秒を過ぎると待ち受け画面に戻ります。
→始めからやり直してください。

炊飯終了時などの 終了音を消したいとき

1 「コース」を設定する

コース	白米または無洗米 早炊き
-----	-----------------



2 保温を押す (受付音はしません)

予約を押す
(ブザー音が鳴りますが、気にせず操作してください)

保温を押す **01**

3 コースで「07」を表示させて、

炊飯を押す **On**

4 コースで「OFF」を表示させる

OFF

**完了
OFF**

●10秒後、自動的に完了

お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- 「消す」設定をしても、ボタンの受付音は消えません。
- お買い上げ時は「On」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

電気代表示 (自動) をやめたいとき

1 「コース」を設定する

コース	白米または無洗米 早炊き
-----	-----------------



2 保温を押す (受付音はしません)

予約を押す
(ブザー音が鳴りますが、気にせず操作してください)

保温を押す **01**

3 コースで「08」を表示させて、

炊飯を押す **On**

4 コースで「OFF」を表示させる

OFF

**完了
OFF**

●10秒後、自動的に完了

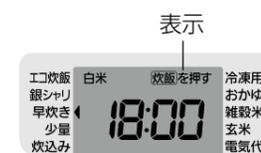
お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- 保温を切ったときに自動で表示される電気代表示をやめる設定です。「やめる」設定をしても、手動での確認は可能です。
- お買い上げ時は「On」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

電気代単価を変更したいとき

1 「コース」を設定する

コース	白米または無洗米 早炊き
-----	-----------------



2 保温を押す (受付音はしません)

予約を押す
(ブザー音が鳴りますが、気にせず操作してください)

保温を押す **01**

3 コースで「09」を表示させて、

炊飯を押す **27**

4 時 — 高くなる 分で — 安くなる で単価を合わせる

- 1円単位で1～99円まで設定できます。

29

**完了
29**

●10秒後、自動的に完了

お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- お買い上げ時は「27円/kWh」です。
- 単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

仕様

コース		炊飯時間の目安(分) ()内は、あらかじめお米を 水に浸していたとき(P.10)	炊飯残時間 表示*1	保温 *2	予約可能時間 (炊き上がりの〇〇分前～)	炊飯容量(カップ数) ()内は、具材を入れて炊くとき
白米 無洗米	エコ炊飯	44(26～40)	直後	○	60分前～	0.5～5.5
		44(20～28)				
白米 無洗米	銀シャリ	56(28～38)	約10分前	○	-	0.5～5.5
	早炊き	25～35(18～31)				
	少量	55(33～43)	直後	○	70分前～	0.5～1.5
	炊込み	54～62	約10分前	×	-	1～4
	炊込み (もち米を使うとき)	50～56				1～3
	冷凍用	52(26～36)	直後	○	70分前～	0.5～5.5
	おかゆ	50～65	約10分前	×	80分前～	全：0.5～1.5(0.5～1)
		5分：0.5～1(0.5)				
雑穀米	47～55(22～37)		×	60分前～	0.5～4	
玄米	80～90		×	100分前～	1～3(1～2)	

※1：「直後」は炊飯開始直後から残時間表示、「約10分前」は炊き上がり約10分前から残時間表示することを表しています。
お米を水に浸していたとき(P.10)や画面に「0」を表示しているとき(P.23)は、「約10分前」になります。
予約炊飯では炊飯残時間を表示しません。

※2：「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめしません。(P.11)

お知らせ

●すしめしは「白米または無洗米」の「銀シャリ」コースで、発芽玄米・分づき米・胚芽米は「雑穀米」コースで、炊くことができます。(P.8)

電源	交流 100 V / 50-60 Hz	
定格消費電力 (W)	1100	
コードの長さ* (m)	1.0	
質量* (kg)	4.1	
大きさ* (cm)	幅×奥行×高さ	25.5 × 36.6 × 21.0
	ふたを開けたときの高さ	40.2

※おおよその数値です。

- 電源が「切」の状態での消費電力は、約0.5 Wです。(電源プラグを接続した状態)
- この製品は、日本国内用に設計されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

最大炊飯容量	1.0 L
区分名	B
蒸発水量	15.1 g
年間消費電力量	71.9 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量*1	148 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量*2	12.6 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.53 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.51 Wh

- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
 - 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
 - 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、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。
- ※1：工場出荷時の「白米/エコ炊飯」コースでの電力量です。
※2：工場出荷時の保温設定での電力量です。

別売品 (内釜)

内釜のご購入は…

販売店やパナソニックの家電製品直販サイトでお買い求めいただけます。
詳しくはパナソニックの家電製品直販サイトをご覧ください。

パナソニックグループのショッピングサイト
<https://ec-plus.panasonic.jp/>

■内釜

品番：ARE50-H64(SR-FD101)
ARE50-H74(SR-HVD1010)

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは
■まず、お買い上げの販売店へご相談ください
▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名			
電話	()	-	
お買い上げ日	年	月	日

修理を依頼されるときは
「故障かな?」「こんな表示が出たら」「こんなときは」
(18～25ページ)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	あいえいち IHジャー炊飯器
●品番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

■転居や贈答品などでお困りの場合は、裏表紙のお問い合わせ窓口にご連絡ください。

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：本体お買い上げ日から
●本体1年間
●内釜内面フッ素加工3年間

※ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」とさせていただきます。
●一般家庭用以外に使用したとき
●取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき
●取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料 診断・修理・調整・点検などの費用
部品代 部品および補助材料代
出張料 技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年
当社は、このIHジャー炊飯器の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。



仕様/別売品(内釜)・保証とアフターサービス

必要なとき

お問い合わせ窓口

パナソニック 総合お客様サポートサイト <https://www.panasonic.com/jp/support/>

 <h3>調理商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口</h3>	 <h3>修理に関するご相談窓口</h3>
<p>フリーダイヤル  0120-878-694</p> <p>パナは ロクキューヨン 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)</p> <p>■上記電話番号がご利用 いただけない場合 06-6907-1187</p> <p>■FAX フリーダイヤル  0120-878-236</p> <p>Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787 Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)</p>	<p>フリーダイヤル  0120-878-554</p> <p>パナは イイヨ</p> <p>■上記電話番号がご利用 いただけない場合 03-6633-6700</p> <p>■FAX フリーダイヤル  0120-878-225</p> <p>便利な修理サービスサイト https://club.panasonic.jp/repair/</p>

- 掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はおお客様のご負担となります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)
- ご使用の回線 (IP 電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
- 上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします

特典

- お持ちの家電商品、消耗品情報が一元管理できる!
- 登録商品に関するお知らせやサポート情報が入手できる!
- 登録者限定のキャンペーンに参加できる!

詳しくはこちら

<https://club.panasonic.jp/aiyo/>

- 炊飯器背面のQRコードから登録していただくと、品番や製造番号を入力する必要がなく、簡単に登録いただけます。



QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

愛情点検

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を!



こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 本体にひび、割れ、緩み、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2021

RZ19-M971
H0921K10821