

## 取扱説明書

【IH】ジャー炊飯器（家庭用）

品番 **SR-KT067**

タッチ操作で  
炊飯コースが選べます



### もくじ

安全上のご注意	2	確認と準備
使用上のお願い	4	
各部の名前と付属品	5	
おいしく炊くコツ	6	
ごはんを炊く	7	使い方
コースの使い分け	8	
コースを選ぶ	9	
保温する	10	
予約する	11	
●現在時刻が合っていないときは		
お手入れする	12	お手入れ
ごはんレシピ	14	ごはんレシピ
●五目ごはん		
●赤飯		
●手巻きずし		
●茶がゆ		
●大豆とひじきの混ぜごはん		
こんなときは	16	必要なとき
故障かな？	20	
こんな表示が出たら	21	
仕様	22	
別売品（内釜）	23	
保証とアフターサービス	23	

### 保証書別添付

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  
「ご愛用者登録」をお願いします。  
（裏表紙ご参照）

# 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。



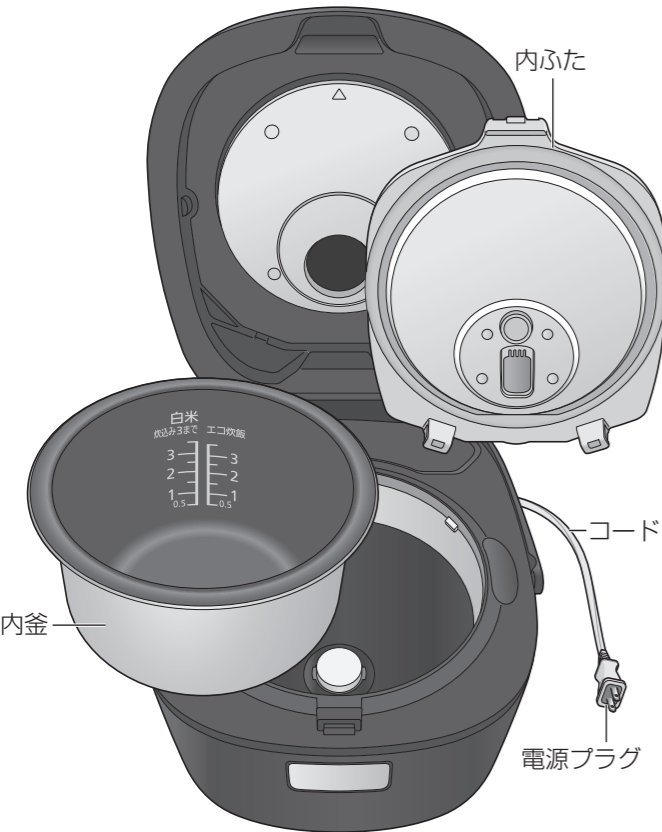
**警告**



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。

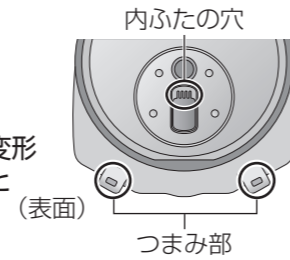


**使用前に次のことを確認する**

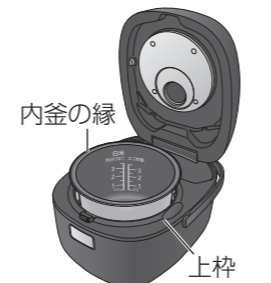
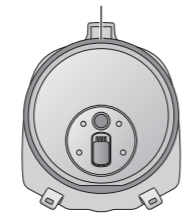
●穴が目詰まりして  
いないこと  
(お手入れは P.13)

●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.13)



パッキン  
(裏面にもあります)



**ふたを「カチッ」と音が  
するまでゆっくり  
確実に閉める**

●内ふた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)

●内ふた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

■本体の取り扱い



**次のことをしない**

●本体上面(ガラス製)に強い衝撃(物を落とすなど)を  
加えない。  
(ひびが入ったり割れたりすると、けが、感電、  
発火、過熱や異常動作によるやけどの原因)

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。  
(感電、ショートによる発火の原因)

●取り扱いに不慣れな方だけで  
使わせたり、乳幼児に  
触れさせたりしない。  
(やけど・けが・感電の原因)

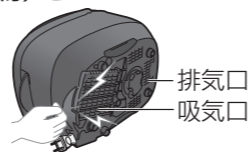


●分解・修理・改造をしない。  
(火災・感電・けがの原因)

→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)



■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。

■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)

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、  
交流 100 V 以外での使用はしない。  
(たこ足配線等で、定格を超えると、  
発熱による火災の原因)



**次のことを守る**

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
(発煙・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**

(発煙・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。



実行しなければならない内容です。



**注意**

■本体の取り扱いは



**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)

●内ふた・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)

■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煙・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を使う。

●水のかかる所や火気の近く(感電・漏電・火災の原因)



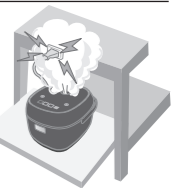
**スライド式テーブルなどを使うときは、  
棚の荷重強度が 11 kg 以上のものを使う**  
(落下によるやけどやけがの原因)

■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**

●コードを巻き取るときや電源プラグを  
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。

確認と準備

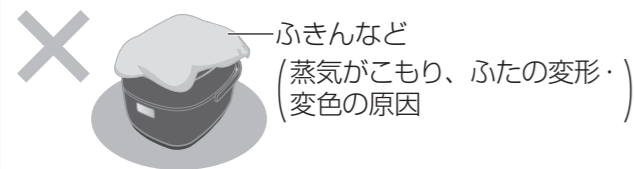
安全上のご注意

# 使用上のお願い

末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

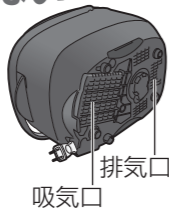
## 本体の取り扱い

### 使用中は、本体上面を塞がない



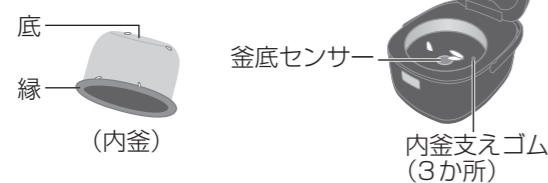
### 本体底面の吸排気口を塞がない

- (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.13)



### 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



### 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)

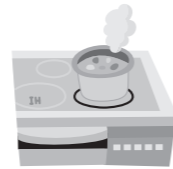
### IHクッキングヒーターの上で使わない

(故障の原因)

## 内釜の取り扱い

### 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)



### 次のことをお守りください

(内面被膜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。



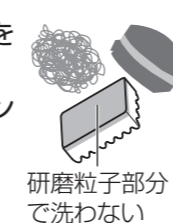
#### ■炊き上がったとき

- 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)



#### ■お手入れのとき(P.12～13)

- 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。

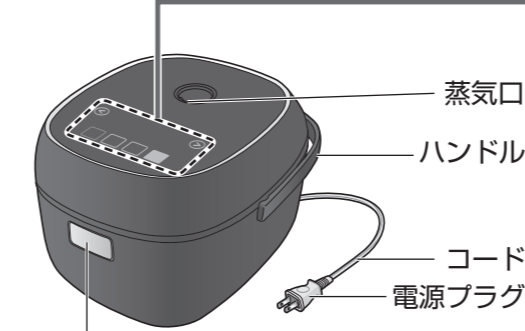


#### お知らせ

- 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  
〔内面〕・内面被膜の剥がれ  
➡気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。(P.23)

# 各部の名前と付属品

## 本体

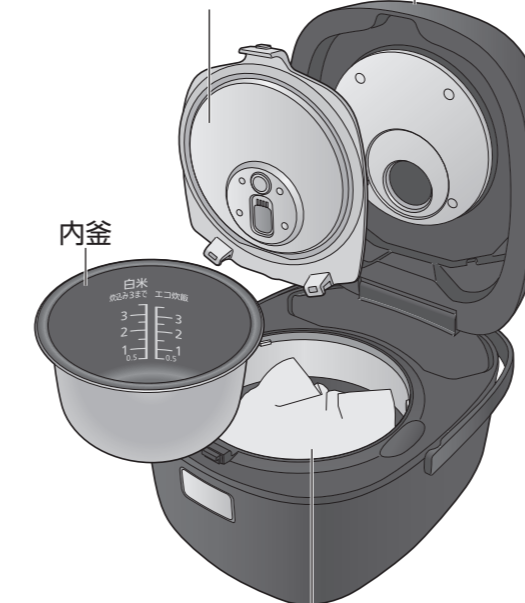


### フックボタン

- 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)

### 内ふた(ふた加熱板)

(うま味キャッチャー付き)



紙はお使いになる前に取り除いてください。

## 付属品

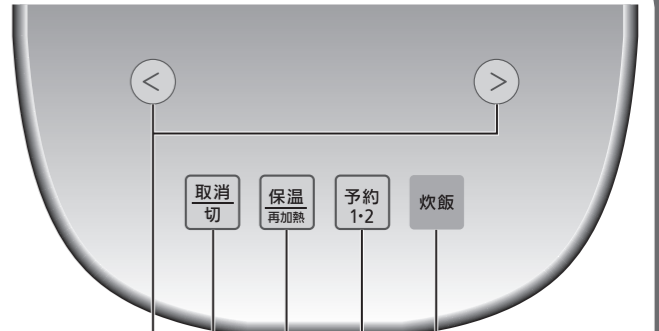


計量カップ  
(約180 mL/合)



しゃもじ

## 操作部



### お知らせ

- 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:「予約」ボタンは「予約」を選んだとき)
- 炊飯ボタン  
予約ボタン(P.11)  
保温/再加熱ボタン(P.10)
- 操作を取り消すとき
- 炊飯・保温・予約を取り消すとき(長押しする)
- コースを選ぶとき
- 時刻などを設定するとき

## 表示部

電源プラグを差し込むと、画面が表示され、操作できます。  
(画面に表示された文字を押しても反応しません)



- 現在時刻は出荷時に合わせています。



### 待ち受け画面

- お買い上げ時は、「白米/エコ炊飯」に設定されています。

しばらく操作しなかったら表示が消えます。

➡いずれかのボタンを押す、またはふたの開閉をしてください。  
(画面が表示され操作できます)

## 静電式ボタンの操作について

ボタンの中央を軽く押すと操作できます。  
(指がボタンからはみ出さないようにしてください)

次の場合は、ボタンが反応しないことがあります

- 早く押したとき
- 指やボタンがぬれたり汚れたりしているとき
- 同時に2つ以上のボタンを押したとき  
(「現在時刻合わせ」時は除く)
- 指サック・傷テープをしているとき
- 指以外のものでも押したとき

### お知らせ

- 周囲の温度や湿度、近くの電気製品の動作状態によっても影響を受けることがあります。

確認と準備

使用上のお願い・各部の名前と付属品

# おいしく炊くコツ

ふっくらごはんを  
味わう

## お米のはかり方



- 付属の計量カップすりきりで  
はかる。

### お知らせ

- 計量米びつを使うと、米びつ内の  
お米が多いときは多めに、  
少ないときは少なめに  
出ることがあります。

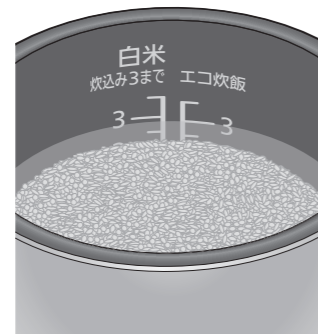
## お米の洗い方



内釜でも洗えます

- お米はやさしく洗う。  
①最初はたっぷりの水で大きく  
かき混ぜ、すぐに水を捨てる  
②軽やかき混ぜるようにして、  
水を2～3回入れ換えながら洗う  
(水は少し白いくらいでよい)
- 無洗米は、軽く底から  
かき混ぜる。  
(お米と水をなじませるため)

## 水加減のしかた



- コースに合った水位線を使う。  
(P.8)  
①お米を平らにならす  
②平らな台の上で、左右の目盛りを  
見ながらお米のカップ数に  
合わせる
- 新米は、水を少なめにする。  
(水位線より1～2 mm程度)
- 夏場のお米は、水を多めにする。  
(水位線より1～2 mm程度)

## ごはんのほぐし方

- 炊き上がったらすぐにご飯をほぐす。



①鍋肌に沿って  
しゃもじを  
ぐりと  
入れる



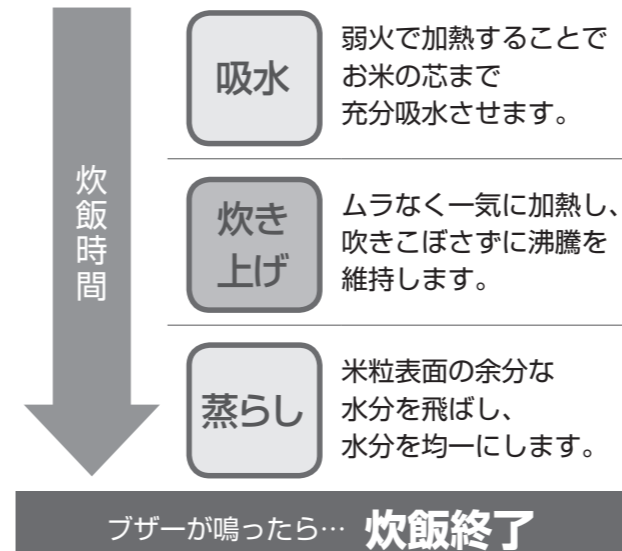
②底から上下を  
返す



③ごはん粒を  
潰さないよう  
切るように  
混ぜる

炊飯前にお米を水に浸すことと、  
炊飯後の蒸らしは必要ありません。  
炊飯器におまかせ！

## 炊飯スタート



- 炊き上がると自動で保温になります。

■ お米を水に浸していたときは (P.9)

## こんなことにも気をつけて！

■専用コースで炊く (P.8)

■使うたびにお手入れ (P.12～13)  
お手入れが不充分だと、ごはんの食味低下や  
においの原因になります。

■お米の選び方と保存のしかた

- 精米日の新しいものを選ぶ。
- 開封したら早めに食べる。
- 冷蔵庫で保存する。

■炊飯に適した水を使う

- 水道水や浄水器の水を使う。
- pH 9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。

# ごはんを炊く

## 初めてお使いのときは…

内釜・内ふた・しゃもじ・計量カップを洗ってください。  
(P.12)

## 1 お米をはかる

## 2 お米を洗い、 内釜に入れる

- 内釜でも洗えます。

## 3 水加減をする

- 内釜の周囲の水分などは拭き取る。

## 4 内釜を入れ、 ふたを閉める

- 内釜は水平にセットし、傾いていないこと。

## 5 電源プラグを差し込む

## 6 コースを確認する



■コースを選ぶとき (P.9)

## 7 炊飯 を押す (炊飯を始める)

- 炊飯中はふたを開けない。

## 8 ブザーが鳴ったら 炊飯終了 →すぐにご飯をほぐす

# コースの使い分け

使い分けのポイント	コース		炊飯時間 (目安)	炊飯容量 (カップ)	水位線
省エネで炊く	白米 無洗米	エコ炊飯	43分	0.5～3.5	エコ炊飯
ふっくら炊く		ふつつ	48分	0.5～3.5	白米
炊込みごはんを炊く			48分	0.5～3	白米
炊きおこわを炊く			48分	1～2	炊きおこわ
すしめしを炊く			48分	0.5～3.5	エコ炊飯
短時間で炊く		早炊き※	24～30分	0.5～3.5	白米
おかゆを炊く	玄米 雑穀米	おかゆ	48～60分	0.5～1	おかゆ
玄米を炊く		玄米	105～120分	0.5～2	玄米
雑穀米を炊く		雑穀米	44～55分	0.5～3	白米

※：吸水工程 (P.7) を短縮するので、ややかために炊き上がります。

## エコ炊飯

お買い上げ時の設定です。  
炊飯時間と消費電力量に配慮して炊き上げます。  
火力を抑えて炊くので、  
ややかために炊き上がります。

消費電力量の比較 (2カップ炊飯時)	
エコ炊飯	120 Wh
ふつつ	165 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

## 炊き方いろいろ

### 具材を入れて炊くとき

- 「ふつつ」「おかゆ」「玄米」を使ってください。  
具材を入れて炊くときの炊飯容量は (P.22)

### 玄米ごはんを炊くとき

- 玄米は、白米や無洗米と混ぜないでください。  
(うま味炊きません)

### 雑穀米ごはんを炊くとき

- 市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従ってください。

### 発芽玄米・分づき米・胚芽米について

- 「雑穀米」コースで炊くことができます。
- 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B<sub>1</sub>やビタミンEを多く含みます。

# コースを選ぶ

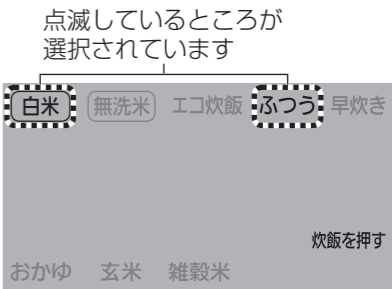


- 表示が消えているときは、いずれかのボタンを押す、またはふたの開閉をしてください。(画面が表示され操作できます)

炊飯を始めるとき

＜ または ＞ を押して、  
コースを選ぶ

- 押すごとに点滅する「コース」が変わります。  
(下記「コースの選び方」)



- コースを選んだあと、炊飯を始めるには→ **炊飯** を押す
- 炊飯残時間表示は (P.22)

### お知らせ

- 炊飯すると自動で記憶します。  
「白米」「無洗米」と「エコ炊飯」「ふつつ」 ▶ 次回から **炊飯** を押すだけで炊くことができます。

## コースの選び方

### 使いはじめや、前回『白米』を炊いたとき

- 1 ＜ ＞ を押すと「白米」の選択された「コース」から順に点滅します。



- 2 「無洗米」に変わり 1 と同じ順に点滅します。

### 前回『無洗米』を炊いたとき

- 2 1 の順になります。

### お知らせ

- ＜ を押しても選ぶことができます。  
(選択順が逆になります)

## お米を水に浸していたときは

(夏場など水温が高いときは30分～8時間、  
冬場は1～13時間)

## 「早炊き」で炊く

(吸水工程を短縮します)

### 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)
- 次の場合は「早炊き」を使わないでください。  
(吹きこぼれる、うま味炊けない原因)
  - ・具材を入れて炊くとき
  - ・おかゆを炊くとき
  - ・白米・無洗米以外のお米を炊くとき

### お知らせ

- 炊飯残時間は炊き上がる約10分前から表示します。

# 保温する

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)

■以下のコースでの保温はおすすめしません。



✕ ●炊込みごはん・炊きおこわ  
(内ふたのさびや、  
食味低下の原因)



✕ ●「おかゆ」  
(のり状になる原因)



保温を切るとき ●再加熱するとき  
●保温を再開するとき



✕ ●「玄米」  
(食味低下の原因)



✕ ●「雑穀米」  
(食味低下の原因)

## 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.18)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)

## 保温を切るときは

- 内釜にごはんが残っていない状態で

1 **取消切** を長押しする

2 電源プラグをコンセントから抜く

## お知らせ

- **取消切** 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。

## 保温中にごはんを再加熱するとき

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

2 **保温再加熱** を押す → **保温再加熱** (約5～7分)

- ブザーが鳴ったら再加熱終了  
→すぐにごはんをほぐす

## 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

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

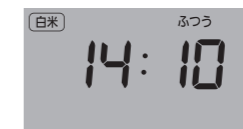
例：⌚<sub>2</sub>「予約2」を18時30分に合わせる場合

## 1 現在時刻を確認する

- 表示が消えているときは、いずれかのボタンを押す、  
またはふたの開閉をしてください。  
(画面が表示され操作できます)
- 合っていないときは(右記)

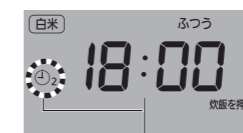
## 2 コースを確認する

- コースを選ぶときは(P.9)



## 3 **予約1・2** を押して、 「⌚<sub>2</sub>」を選ぶ

- ボタンを押すたびに「⌚<sub>1</sub>」と「⌚<sub>2</sub>」が切り換わります。



## 4 **<>** で時刻を 合わせる

- 10分単位で設定できます。
- ボタンを押し続けると早送りできます。

■時刻が合っているとき→5へ



## 5 **炊飯** を押して、 予約する

- ブザーが鳴ったら炊飯終了  
→すぐにごはんをほぐす

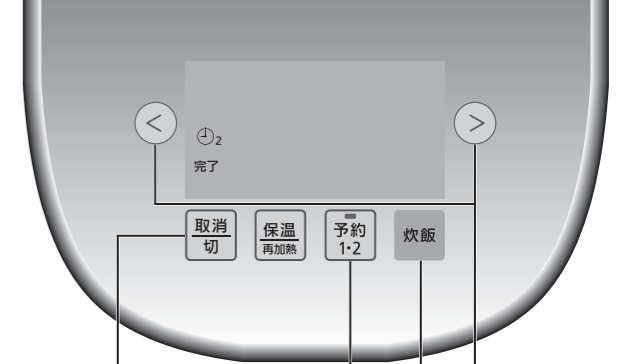


## お願い

- 炊込みごはんや炊きおこわの予約はしないでください。  
(調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 夏場など水温が高いときは8時間以上、冬場は13時間以上の  
予約はしないでください。(お米が発酵し、においの原因)

## お知らせ

- 予約時刻を設定すると、次に設定するまで記憶されます。
- 「早炊き」は、予約できません。
- 予約炊飯は、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなることが  
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.22 予約可能時間)



- 操作をやり直すとき
- 予約を取り消すとき  
1 回押して画面に炊き上がり時刻を表示させた状態で  
もう1回押す(長押し)

## 現在時刻が 合っていないときは

① **<>** を同時に長押しする



- 「ピッ」と鳴ったら指を離す。
- 炊飯・保温・予約中は設定できません。

② **<>** で時刻を合わせる

- 点滅が止まれば完了です。
- 1分単位で設定できます。
- ボタンを押し続けると早送りできます。

■炊き上がり時刻を確認するとき  
いずれかのボタンを押す、またはふたの  
開閉をする。

■予約中に現在時刻が見たいとき  
画面に炊き上がり時刻を表示させた状態で

**予約1・2** を押すと、押している間、  
現在時刻を表示します。

## いつも同じ時刻に 炊き上げるときは

① **予約1・2** を押して、  
「⌚<sub>1</sub>」か「⌚<sub>2</sub>」を選ぶ



- コースと時刻を確認してください。

② **炊飯** を押す

使い方

保温する・予約する

# お手入れする

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

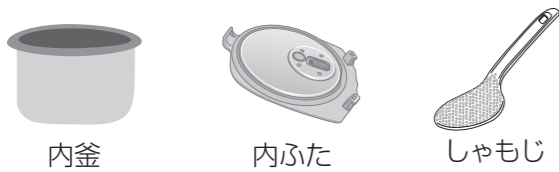
## 準備するもの



## 使えないもの

- 金属たわし / ナイロンたわしなど × 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 ×
- 食器洗い乾燥機 / 食器乾燥器 ×

## 初めてお使いのときや 使うたびに洗う



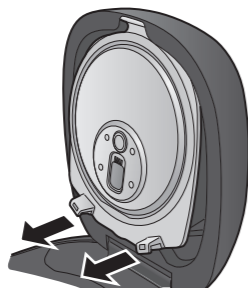
●初めてお使いのときは、計量カップも洗ってください。

## 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)

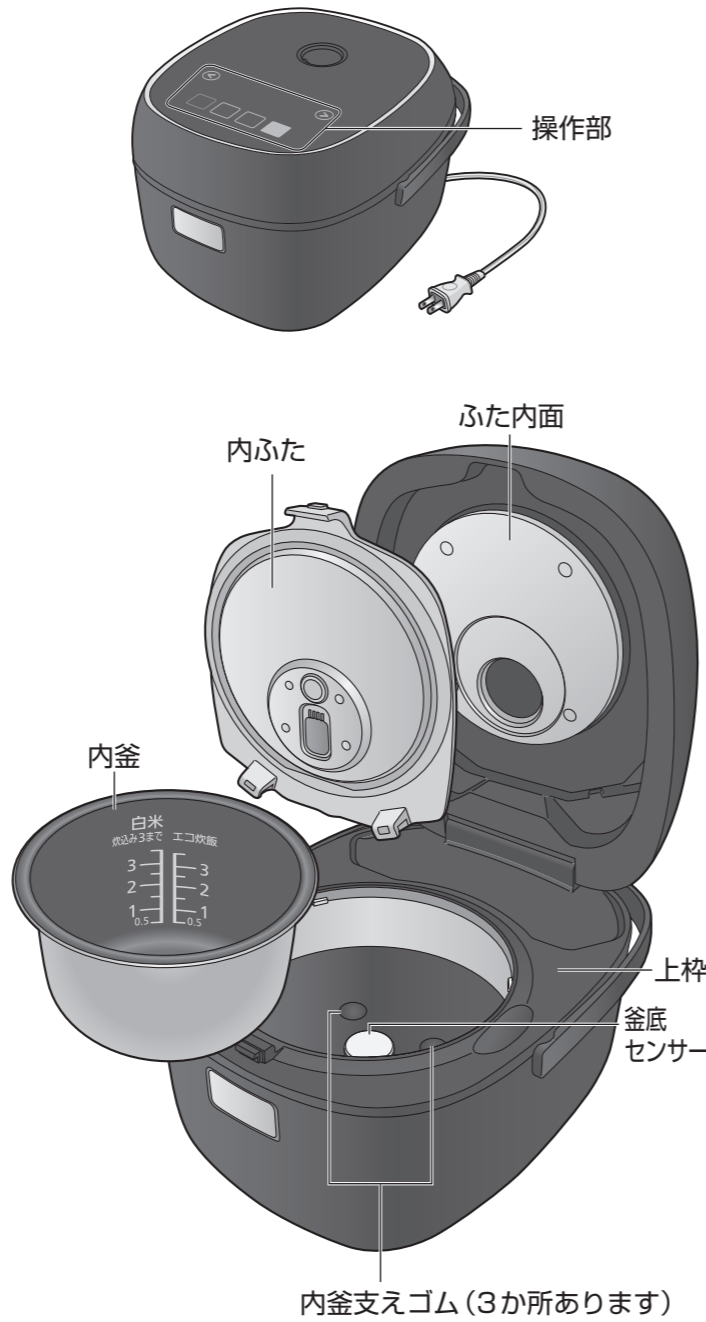
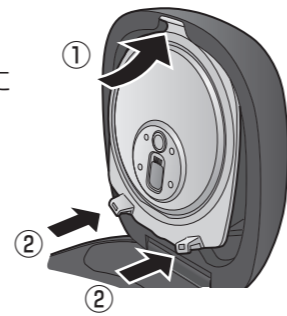
## 内ふたの取り外し方と取り付け方

■取り外すときは  
両側のつまみ部を持ち、  
手前に引っ張る

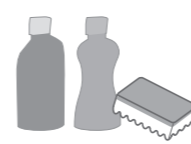


■取り付けるときは

- ① 下方からふたのくぼみに合わせる
- ② つまみ部を「カチッ」と音がするまで押し込む



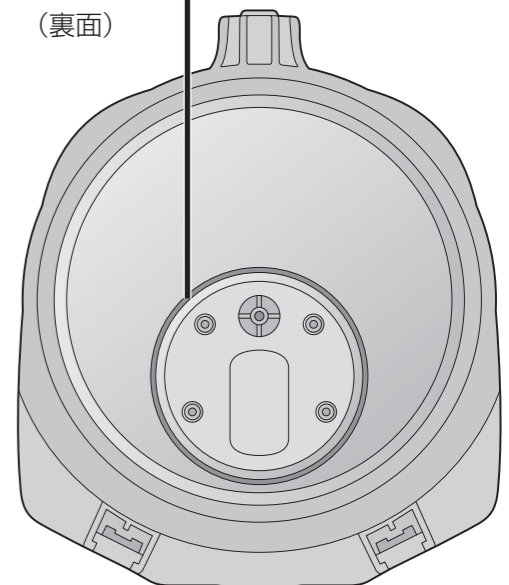
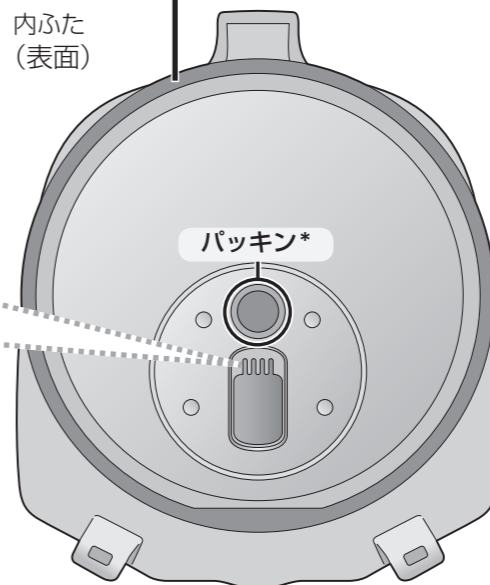
## やわらかいスポンジで洗う (台所用中性洗剤を使う)



## 内ふた・内釜・しゃもじ

### パッキン\*

- 内側に汚れが残りやすいため念入りに洗ってください。  
(ごはんのにおいや腐敗、蒸気漏れの原因)



- \*パッキンは取り外さないでください。
- 取り外すと、蒸気漏れや吹きこぼれの原因になります。
- 無理に引っ張ったり、先の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)

### お願い

- 内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。  
(内面被膜が剥がれる原因)
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

## 固く絞ったふきんで拭く



## 本体

使うたびに

操作部・ふた内面・上枠・  
内釜支えゴム (3か所)

### 釜底センサー

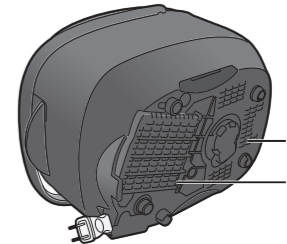
- 汚れが落ちにくいときは、  
台所用中性洗剤を含ませた  
ナイロンたわしで  
軽く磨いてから拭いてください。  
(汚れたまま使うと、エラー表示が  
出る、ごはんがこげたりして  
うまく炊けない原因)

## 掃除機などで取り除く



## 底面

定期的に



- 月1回程度を目安に確認し、汚れているときは  
ほこりやごみを取り除く。

お手入れ  
お手入れする

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30 g
- 干しいたけ……………2枚
- 油揚げ……………½枚
- 鶏肉(細切り)……………50 g
- にんじん(千切り)……………50 g
- 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
- 即席だしの素……………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、水を白米水位線：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)
- ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- |     |          |    |
|-----|----------|----|
| コース | 白米または無洗米 | 炊飯 |
|     | ふつう      |    |
- 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。

炊込みごはん／炊きおこわを炊くときは

- 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75 g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、お米の上にのせる。  
(混ぜるとうまく炊けません)
- 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)



赤飯

- 【材料(4人分)】 1人分: 285 kcal
- もち米……………2カップ
- 小豆……………¼カップ(33 g)
- 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。
- ゆで上がったら、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、ざるに上げて、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：2まで入れ、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)
- ③コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- |     |          |    |
|-----|----------|----|
| コース | 白米または無洗米 | 炊飯 |
|     | ふつう      |    |
- 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60 mL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、水をエコ炊飯水位線：3まで入れて平らにする。
- ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- |     |          |    |
|-----|----------|----|
| コース | 白米または無洗米 | 炊飯 |
|     | ふつう      |    |
- 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、固く絞ったぶきんをかける。
- 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水位線：1まで入れて平らにする。
- ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- |     |          |    |
|-----|----------|----|
| コース | 白米または無洗米 | 炊飯 |
|     | おかゆ      |    |
- 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
- 牛乳類は使用しない。  
(うまく炊けません)
  - 味付けは炊き上がったからする。  
(調味料が沈殿してうまく炊けません)
  - 具材を入れるときは、お米1カップ当たり150 g以下にする。  
(多すぎるとうまく炊けません)
  - ごはんからのおかゆはできません。
  - 玄米や発芽玄米は使用しない。  
(うまく炊けません)



大豆とひじきの混ぜごはん

- 【材料(4人分)】 1人分: 285 kcal
- 玄米……………1¼カップ
- 大豆(乾燥)……………¼カップ(33 g)
- 具材) 芽ひじき(乾燥)……………10 g
- 油揚げ(細切り)……………½枚
- 調味料) 濃口しょうゆ……………大さじ1½
- 塩……………適量
- サラダ油……………適量

- 【作り方】
- ①準備する
- 玄米と大豆を軽く洗い、水を玄米水位線：2まで入れて平らにする。
- ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- |     |    |    |
|-----|----|----|
| コース | 玄米 | 炊飯 |
|     |    |    |
- ③具材を準備する
- 芽ひじき…20分ほど水で戻し、やわらかくする。
- 芽ひじきをサラダ油で炒め、ひたひたの水で煮る。
- 水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。
- ④仕上げる
- ブザーが鳴ったら具材を混ぜ、塩で味を調える。  
(内釜で具材を混ぜない)

- 玄米を炊くときは
- 炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができる。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。
  - 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75 g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、お米の上にのせる。  
(混ぜるとうまく炊けません)

# こんなときは

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

こんなとき

やわらかい  
●べたつく

ここを確認！

- 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、やわらかくなることがあります。  
→予約炊飯のときは、水を少なめにする。(水位線より1～2 mm程度)

次のこともご確認ください。

炊く前

- お湯で洗米していませんか？
- 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)
- 水位線より1～2 mm程度、水を減らす。

炊き方

- お米を水に浸していたときは、「早炊き」で炊いていますか？(P.9)

かたい  
●芯がある  
●ぱさつく  
●表面がべたつき  
  芯が残る

ここを確認！

- 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？

次のこともご確認ください。

炊く前

- 水位線より1～2 mm程度、水を増やす。

炊き方

- お米を水に30分～2時間程度浸してから炊く。

こげる

ここを確認！

- 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。

次のこともご確認ください。

炊く前

- 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？  
(釜底センサーや内釜の底、本体内部)(P.12～13)
- 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。

炊いたあと

- 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」の設定をしてください。(P.19)

こんなとき

におう  
●保温中のごはんが  
  ベチャベチャ・  
  パラパラになる

ここを確認！

- 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？
- 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？
- 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)

気になるときは  
念入りにお手入れをしてください。(特に内ふたのパッキン)(P.13)

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.18)

味がしない  
甘味がない  
おいしくない

ここを確認！

- 「エコ炊飯」で炊いていませんか？  
→「ふつう」をお試しください。(高火力で炊くため、甘味が増します)
- 洗米するとき、何度もすすいでいませんか？  
→すすぎは、2～3回程度にしてください。(少し白い水は、うまみ成分が溶けたものです)

露が付く

ここを確認！

- 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)
- 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？

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.18)

黄ばむ

ここを確認！

- 24時間以上保温していませんか？
- 繰り返し再加熱していませんか？
- 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.18)

乾燥する

ここを確認！

- 24時間以上保温していませんか？
- 繰り返し再加熱していませんか？
- 内ふたのパッキンや内釜の縁にごはんが付いたり、内釜をセットするときに傾いたりしていませんか？
- 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.23)

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.18)

おかゆがのり状になる

ここを確認！

- 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

ここを確認！

- 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、でんぶんが溶けて乾燥したもので、害はありません)

炊き上がったごはん  
の表面が凸凹になる

ここを確認！

- 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。
- 下記の場合は、凸凹になりやすくなります。
  - 洗米が不十分なとき
  - 夏場のお米を炊いたとき
  - 割れ米が多く混ざっているとき
  - 洗米時に力を入れて洗ってお米が割れたとき
  - 炊飯量が少ないとき

必要なとき

こんなときは

16

17

# こんなときは (つづき)

- P.16～17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

<または>を押して、「早炊き」を選ぶ

●お米は「白米」「無洗米」  
どちらでもかまいません。

白米

無洗米

エコ炊飯

ふつふ

早炊き

一点減

炊飯を押す

おかゆ

玄米

雑穀米

2

保温

再加熱

を押す  
(受付音はしません)

予約

1・2

を押す  
(受付音はしません)

保温

再加熱

を押す

01

3

炊飯

を押す

Ho:00

4

>で「Ho:10」を  
表示させる

Ho:10

▼

Ho:10

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。
  - 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

<または>を押して、「早炊き」を選ぶ

●お米は「白米」「無洗米」  
どちらでもかまいません。

白米

無洗米

エコ炊飯

ふつふ

早炊き

一点減

炊飯を押す

おかゆ

玄米

雑穀米

2

保温

再加熱

を押す  
(受付音はしません)

予約

1・2

を押す  
(受付音はしません)

保温

再加熱

を押す

01

3

炊飯

を押す

Ho:00

4

>で「Ho:20」を  
表示させる

Ho:20

▼

Ho:20

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。
  - 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

<または>を押して、「早炊き」を選ぶ

●お米は「白米」「無洗米」  
どちらでもかまいません。

白米

無洗米

エコ炊飯

ふつふ

早炊き

一点減

炊飯を押す

おかゆ

玄米

雑穀米

2

保温

再加熱

を押す  
(受付音はしません)

予約

1・2

を押す  
(受付音はしません)

保温

再加熱

を押す

01

3

炊飯

を押す

Ho:00

4

>で「Ho:30」を  
表示させる

Ho:30

▼

Ho:30

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。
  - 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

<または>を押して、「早炊き」を選ぶ

●お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。

白米

無洗米

エコ炊飯

ふつふ

早炊き

一点減

炊飯を押す

おかゆ

玄米

雑穀米

2

保温

再加熱

を押す  
(受付音はしません)

予約

1・2

を押す  
(受付音はしません)

保温

再加熱

を押す

01

3

>で「02」を  
表示させて、

炊飯

を押す

02

So:HI

4

>で「So:Lo」を表示させる

So:Lo

▼

So:Lo

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。
  - お買い上げ時は「So:HI」です。
  - 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

炊飯・再加熱の  
終了音を消したいとき

1

<または>を押して、「早炊き」を選ぶ

●お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。

白米

無洗米

エコ炊飯

ふつふ

早炊き

一点減

炊飯を押す

おかゆ

玄米

雑穀米

2

保温

再加熱

を長押しする(約5秒間)

0FF

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。

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30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) ●具材を入れて炊くと、時間が長くなることがあります。
	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●内ふたのパッキンや内釜の縁にごはんが付いたり、内釜をセットするときに傾いたりしていませんか？ ●内ふたは、使うたびに洗い、正しく取り付けていますか？(P.12～13) ●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.23) ●内ふた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。
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。
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.11) ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？(P.22)
	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、吸水工程を短くし、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.11) ●「炊飯」ボタンは押しましたか？(P.11) ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？(P.22)
その他	ボタン操作ができない	●炊飯・保温・予約中はボタン操作ができません。 ➡「取消／切」ボタンを長押ししてから行ってください。 「取消／切」ボタンのとき ●炊飯・保温・予約中は、ボタンを軽く押しただけでは取り消すことができません。 ➡長押ししてください。
	「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。
	画面表示が消えた	●しばらく操作しなかったら表示が消えます。 ➡いずれかのボタンを押す、またはふたの開閉をしてください。
	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)へご相談ください。
	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。 (押さなくてもしばらく待つと消えます) ③再度操作する。
U 12	●内釜の底や内ふた、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？(P.12～13) ➡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	●ふたが開いているときやふたを閉めるときにボタンに触れていませんか？ ➡「取消／切」ボタンを押してください。 (押さなくてもふたを閉めてしばらく待つと消えます) ●内ふたのうま味キャッチャーの中に、異物や汚れがありませんか？ ①きれいに洗ってから取り付ける。(P.12～13) 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ます) ③再度操作する。 改善しないときは ●販売店に修理をご依頼ください。 ●どうしても炊飯したいときは ➡「U15」表示中に「炊飯」ボタンを長押ししてください。(約5秒間) ・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。
U25	●本体底面の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか？ ➡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.13) ●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？  
必要なとき  
こんな表示が出たら

コース		炊飯時間の 目安（分）	炊飯残時間表示※ 1	保温※ 2	予約可能時間	炊飯容量（カップ数）
					炊き上がりの 〇〇分前～	
白米 無洗米	エコ炊飯	43	直後	○	60 分前～	0.5 ～ 3.5
	ふつう	48		○ 炊込みごはんや 炊きおこわの保温は おすすめしません。 （P.10）	60 分前～ 炊込みごはんや 炊きおこわは 予約しないでください。 （P.11）	0.5 ～ 3.5 炊込みごはん 0.5 ～ 3 炊きおこわ 1 ～ 2
	早炊き	24 ～ 30	約 10 分前	○	－	0.5 ～ 3.5
	おかゆ	48 ～ 60		×	70 分前～	0.5 ～ 1 （0.5）
玄米		105 ～ 120		×	130 分前～	0.5 ～ 2 （0.5 ～ 1.5）
雑穀米		44 ～ 55		×	60 分前～	0.5 ～ 3

※ 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。  
※ 2：「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめしません。（P.10）

お知らせ

●炊込みごはんや炊きおこわ・すしめしは「ふつう」コース、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
消費電力※ 1（W）	炊飯時	700
	保温時	635（12.7 Wh※ 2）
コードの長さ※ 1（m）		1.0
質量※ 1（kg）		4.2
大きさ※ 1（cm）	幅	25.1
	奥行	30.8
	高さ（ふたを開けたとき）	20.2（43.0）

- 消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- 電源が“切”の状態での消費電力は、約 0.7 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。

※ 1：おおよその数値です。  
※ 2：1 時間当たりの保温時消費電力量です。


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（L）	0.63
区分名	A
蒸発水量（g）	18.1
年間消費電力量（kWh/ 年）	49.2
1 回当たりの炊飯時消費電力量※ 1（Wh）	120
1 時間当たりの保温時消費電力量※ 2（Wh）	12.7
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量（Wh）	0.90
1 時間当たりの待機時消費電力量（Wh）	0.72

- 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：「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。

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「パナソニック ストア」でお買い求めいただけます。詳しくは「パナソニック ストア」の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  
 **Panasonic Store**  
http://jp.store.panasonic.com/



品番：ARE50-J05

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 （ ） ー  
お 買 い 上 げ 日 年 月 日

修理を依頼されるときは  
「こんなときは」「故障かな?」「こんな表示が出たら」（16 ～ 21 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	SR-KT067
●故障の状況	できるだけ具体的に

●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 1 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。

■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。

## 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 <http://www.panasonic.com/jp/support/>

**調理商品  
使い方・お手入れなどのご相談窓口**

フリーダイヤル  パナは ロクキューヨン  
**0120-878-694** 受付時間 9:00~20:00 (年中無休)

■上記電話番号がご利用  
いただけない場合 **06-6907-1187**  
■FAX フリーダイヤル  **0120-878-236**

**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)

**修理に関するご相談窓口**

フリーダイヤル  パナは イイヨ  
**0120-878-554**

■上記電話番号がご利用  
いただけない場合 **03-6633-6700**  
■FAX フリーダイヤル  **0120-878-225**

**便利な修理サービスサイト**  
<http://club.panasonic.jp/repair/>

・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の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「**ご愛用者登録**」をお願いします

#### 特典

- お宅の家電商品、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!
- 登録すると抽選で商品券などが当たる!

詳しくはこちら

<http://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 キッチンアプライアンス事業部

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2017

RZ19-J05  
PHARADH1117-0