

取扱説明書

[IH]ジャー炊飯器 家庭用

FC シリーズ品番

1.0 L タイプ SR-FC109 SR-HVC1090
1.8 L タイプ SR-FC189 SR-HVC1890

FD シリーズ品番

1.0 L タイプ SR-FD109 SR-HVD1090
1.8 L タイプ SR-FD189 SR-HVD1890



取扱説明書のイラストは
SR-FC109を使っています。

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)

保証書別添付

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(すぐ炊きたいとき)	6
コースの使い分け	8
コースを変更する	9
保温する	10
●保温／再加熱	
予約する	11
●現在時刻が合っていないとき	
電気表示について	12
使い方に合わせて設定を変更する	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	
ケーキを焼く	16
●プレーンケーキ／豆乳と抹茶のケーキ／ チーズケーキ／ほうれんそうケーキ	

● お手入れ

お手入れ	18
●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？	20
こんな表示が出たら	21
こんなときは	22
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

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。



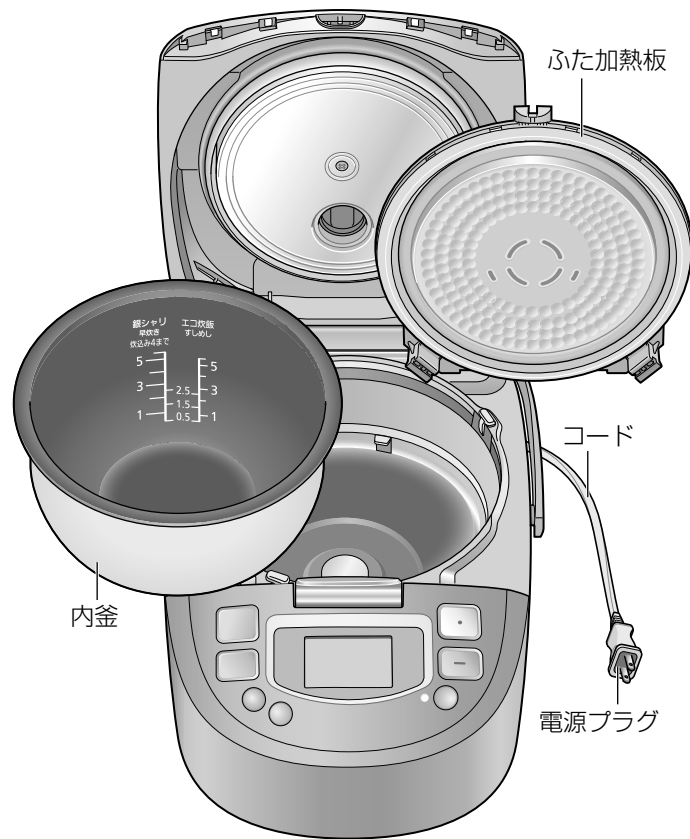
警告



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.18)
- 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.18～19)



- 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

■本体の取り扱い

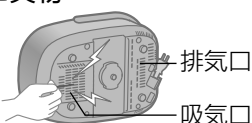


次のことをしない

- 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)



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)
●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)

■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)

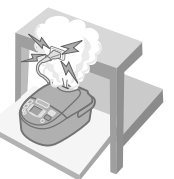


**棚の荷重強度が 1.0 L タイプは 10 kg 以上、
1.8 L タイプは 12 kg 以上のものを使う**
(落下によるやけどやけがの原因)

■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。

確認と注意

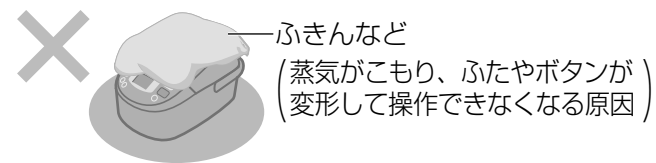
安全上のご注意

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。

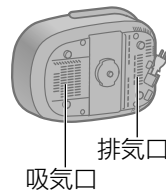
本体の取り扱い

使用中は、本体上面を塞がない



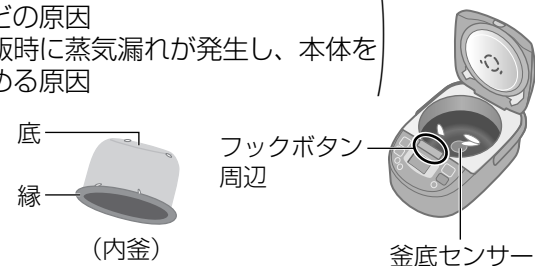
本体底面の吸排気口を塞がない

- (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.19)



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

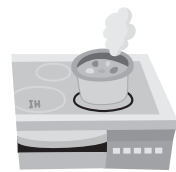
(故障の原因)

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)



次のことをお守りください

(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。



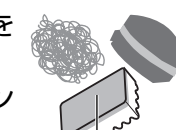
■炊き上がったとき

- 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.18 ~ 19)

- 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

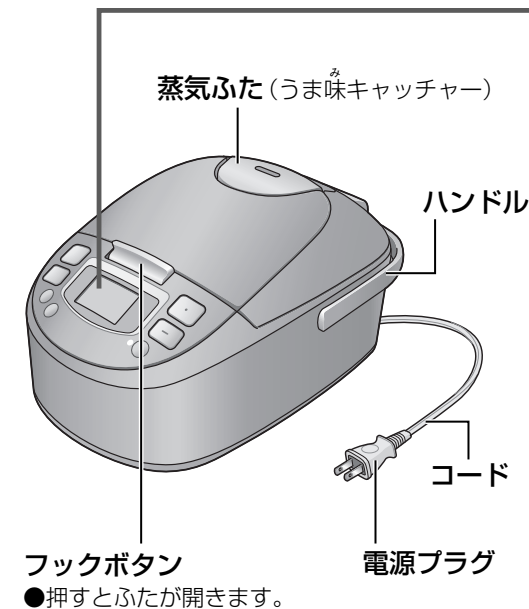
お知らせ

- 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)

各部の名前／付属品

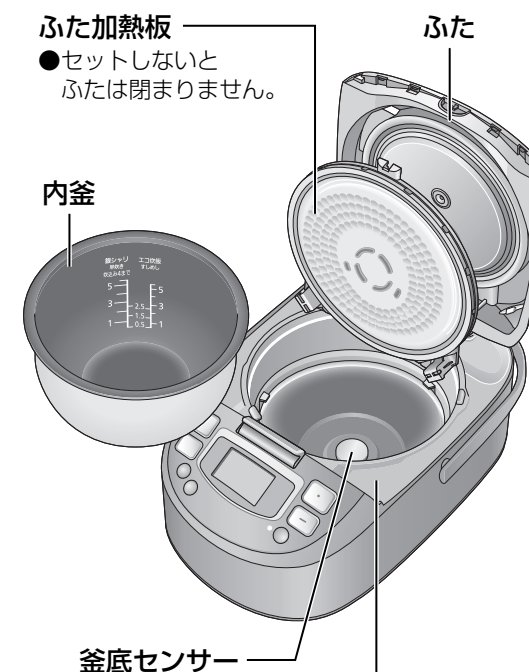
■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。(P.18 ~ 19)

本体



●押すとふたが開きます。

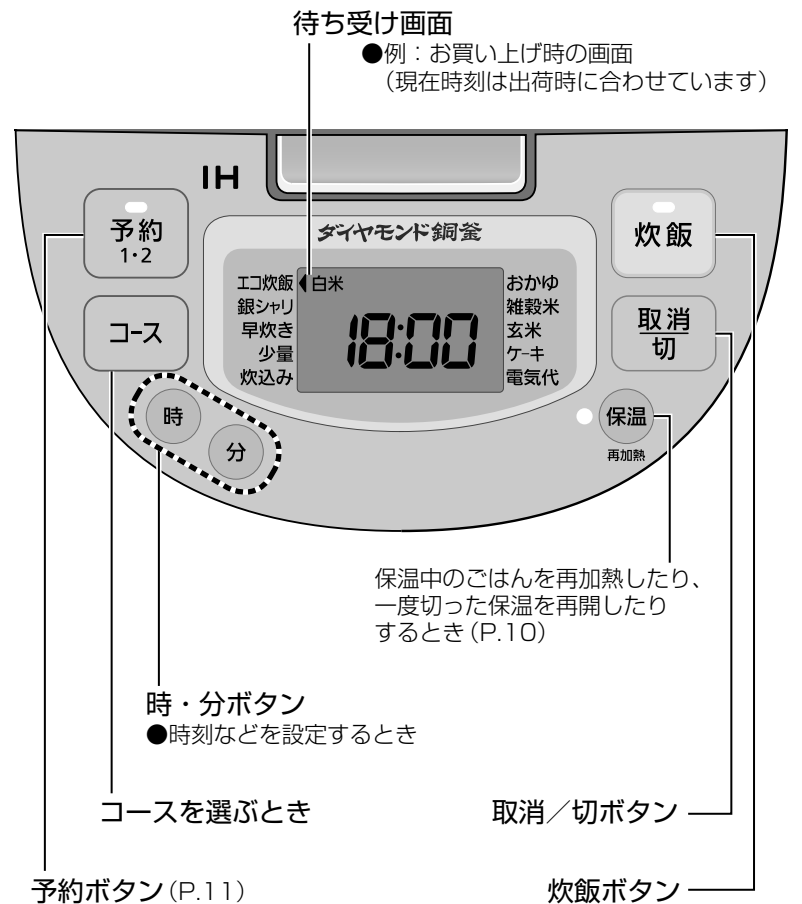
- コードは、赤テープが見えるまで引き出せます。
- 戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを引いてください。
(勢いよく引くと、破損の原因)



クリアフレーム (FCシリーズ)
上枠 (FDシリーズ)

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。

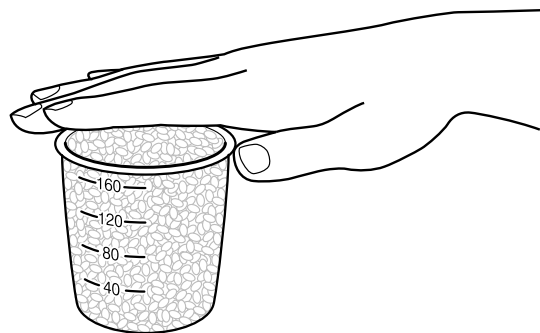


しゃもじ

ごはんを炊く

すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する



1 お米をはかる

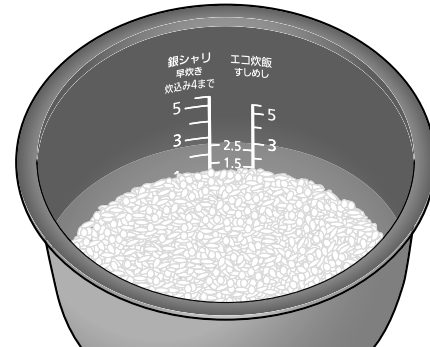
- 付属の計量カップすりきりではかる。
(約180 mL/合)

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

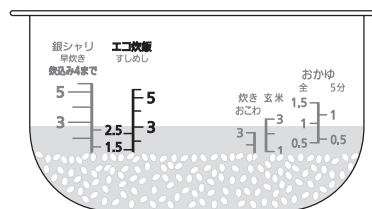
- ざるに上げたまま放置しないでください。
(お米にひびが入って、べたつきやこげの原因)



3 水加減する

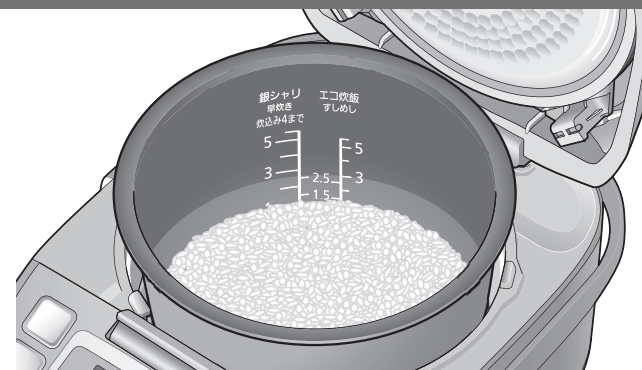
- 水は、炊きたい「コース」の目盛り(水位線)に合わせる。(P.8)
(平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら)
- 水の量は、お米のカップ数に合わせる。
お好みで、加減するときは水位線を基準に
「エコ炊飯」コースは1～3 mm程度、
その他のコースは1～2 mm程度を目安に調整する。
(増やしすぎるとうまく炊けないことがあります)
- お米は、平らにならす。
- お米の浸水は不要です。
(「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水)

(「エコ炊飯」で3カップ炊くとき)



図の内釜は1.0 L タイプです

セットする



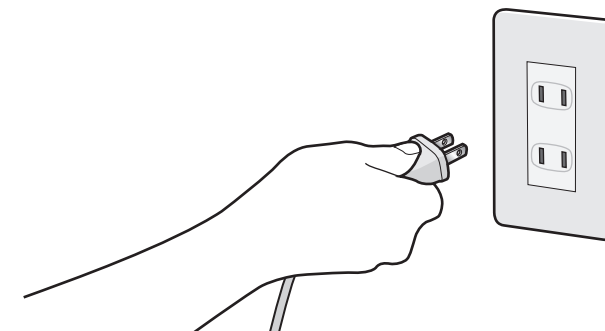
4 内釜を入れる

- 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.18～19)

炊く



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。
「コース」を変更するときは、(P.9)

炊飯 を押す

炊飯開始



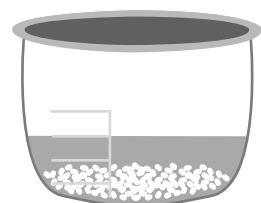
- 炊き上がってブザーが鳴ったら、自動的に保温になります。(P.10)
蒸らしは終わっていますので、すぐにごはんをほぐしてください。
(余分な水分を逃がすため)

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めです。

- pHの高い(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。
- 硬度の高い(100以上)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 こだわりたい		銀シャリ	銀シャリ 56分
早く炊く		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和らぎます。	早炊き 25～35分
少しだけ炊く		少量 1.0 Lタイプ(0.5～1.5カップ) 1.8 Lタイプ(1～2.5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
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) 50～75分
すしめしを炊く		銀シャリ 1.0 Lタイプ(1～5.5カップ) 1.8 Lタイプ(2～10カップ)	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 1.0 Lタイプ(0.5～4カップ) 1.8 Lタイプ(1～8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	80～95分
ケーキを焼く	ケーキ	—	設定時間* 1～90分

※設定時間は、調理温度到達後から減り始め、出来上がりまでの時間を表示します。

●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。

消費電力量の比較

	SR-FC109	SR-FD109	SR-HVC1090	SR-HVD1090	SR-FC189	SR-FD189	SR-HVC1890	SR-HVD1890
	(3カップ炊飯時)				(4カップ炊飯時)			
エコ炊飯	148 Wh				241 Wh			
銀シャリ	186 Wh				251 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

コースを変更する

「銀シャリ」に変更して炊く

●お買い上げ時は、「白米／エコ炊飯」コースに設定されています。

1 「銀シャリ」を選ぶ

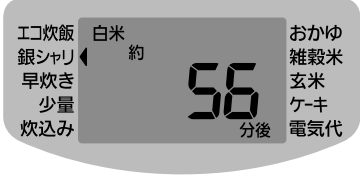
コースを押して「◀」を「銀シャリ」に合わせる



2 炊飯を始める

点滅
炊飯を押す

炊飯開始



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.10)
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

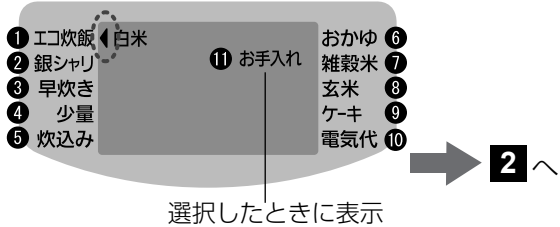
●炊飯時間は、炊飯開始直後に炊き上がるまでの時間を表示します。ただし、「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「雑穀米」「玄米」を選ぶと、炊飯開始直後は現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前になると炊き上がるまでの時間を表示します。

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

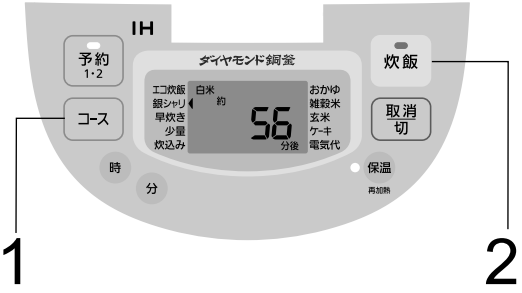
1 「白米」が表示され、「◀」が順に移動します。



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。



あらかじめお米を水に浸していたときは

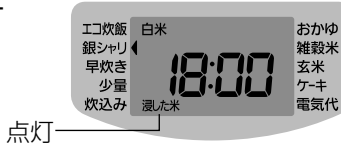
本機の炊飯時間には、お米の吸水時間が含まれています。あらかじめ浸していたときは、下記の手順で炊くと、吸水時間を短くし、早く炊き上げることができます。(P.26)
また、浸していたお米を炊いたときのべたつきも抑えます。

1 コースを確認する

●変更するときは、炊きたいコースに「◀」を合わせてください。

2 炊飯 を2回続けて押す

(1回だけ押すと、
やわらかめのごはんになります)



お願い

●13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)水に浸さないでください。(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30分以上、冬場1時間以上浸していたときにご使用ください。
●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。
●予約をするときは、自動的に吸水時間を短くするため「炊飯」ボタンを2回押す必要はありません。

前回のコースで炊くには

炊飯すると自動で記憶するコース

「白米」・「無洗米」と「銀シャリ」・「エコ炊飯」・「おかゆ」

➡ 次回から 炊飯 を押すだけで炊くことができます。

上記以外は

前回のコースを呼び出して炊くことができます。

1 コース を長押しする(約2秒間)

●ボタンを押すとすぐに受付音がしますが、そのまま押し続けてください。再度、受付音がすると、前回は炊飯したコースが表示されます。

2 炊飯 を押す


お知らせ


●「ケーキ」は呼び出すことができません。

保温する

保温（自動）

●炊き上がると「ケーキ」以外のコースは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  を押す
そのあと、電源プラグを抜く

	●エコ炊飯 ●銀シャリ ●早炊き ●少量
自動的に保温になりますが、 おすすめできません	●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) ●玄米 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。
 - 高温多湿の地域にお住まいの方は
保温臭がしやすいため、「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.24)
 - 保温中、においや露が多く付くのを防ぐために
ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしないでください。
 - においの発生を防ぐために
しゃもじを入れたまま保温しないでください。
 - 露やにおいが気になるときは
「露が付く」「におう」(P.23)をご覧ください。


- お知らせ
- 「ケーキ」は保温になりません。また、保温機能も使わないでください。
(露、におい、腐敗、変色、ふた加熱板がさびる原因)
 - 保温の経過時間は、1時間単位で23時間まで表示します。(1時間未満は、「0」を表示)
 - 24時間を超えると、現在時刻を表示します。
 - 保温を切ると電気代を表示します。(P.12)

再加熱（手動）

●保温中のごはんをあつあつにします。

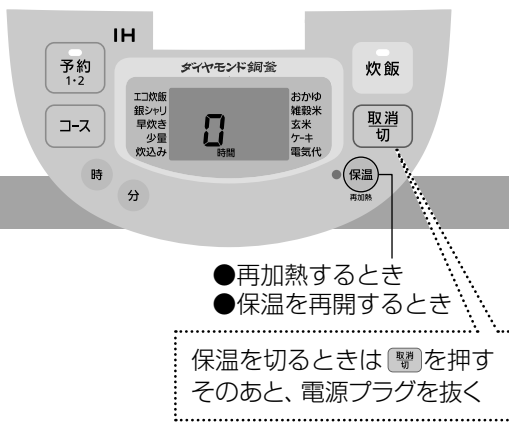
1 保温中の
ごはんをほぐす



2  を押す
再加熱
点滅(約5〜7分間)
↓
再加熱開始
保温
再加熱

●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
 - 2回以上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。(次に変更するまで記憶)
「予約1」は朝食用、「予約2」は夕食用など、よく使う時刻を記憶させると便利です。

例：午前7時30分に合わせる場合

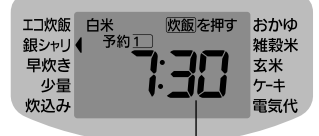
1 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、右の手順で合わせる。


2 コースを確認する
●変更するときは (P.9 コースの選び方参照)

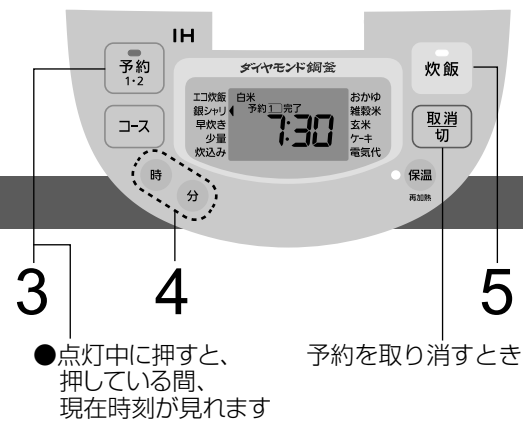
3 「予約1」または「予約2」を選ぶ
 を押す
●押すたびに変わります。
予約1 ↔ 予約2

点滅する

4 炊き上がり時刻を合わせる

時——進む
(1時間単位)
分——進む
(10分単位)

●押し続けると早送りできます。
点滅する

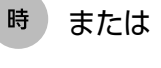

5  を1回押す
↓
予約完了

点灯 予約1・2
消灯 炊飯






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

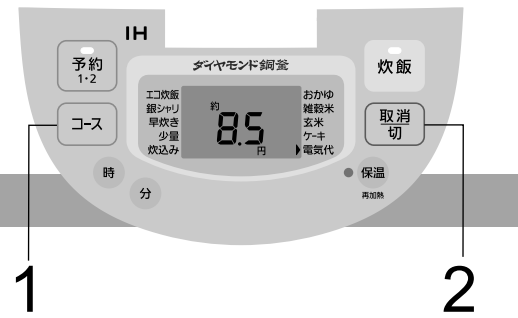
2  または  を長押しする(1秒以上)
●「ピッ」と鳴ったら
指を離す。

点滅する

3 時刻を合わせる
 時——進む
(1時間単位)
 分——進む
(1分単位)

●押し続けると早送り
できます。
点滅が止まれば完了

●炊飯・保温・予約中など、使用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、
現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。(P.20)
●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)

- 炊飯のときは、保温を切ると炊飯と保温にかかった電気代の合計を表示します。
- 「ケーキ」コースのときは、調理終了後「取消／切」ボタンを押すと調理にかかった電気代を表示します。



- 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

お知らせ

- 電気代は目安です。
- お買い上げ時の電気代単価は、27 円 / kWh に設定しています。変更するときは、「電気代単価を変更したいとき」(上記)の手順に従って変更してください。
- 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。
- 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。

電気代単価を変更したいとき

- お住まいの地域やご家庭の契約に合わせて変更してください。(お買い上げ時は、27 円 / kWh に設定) 契約内容や電気代単価は、電力会社から発行される「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。深夜電力の対応はしていません。

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 時 または 分 を長押しする(約 5 秒間)

- 「ピッ」と鳴ったら指を離す。



3 電気代単価を合わせる

時 — 高くなる
分 — 安くなる



- 1 円単位で、1 ~ 99 円まで設定できます。



「完了」が表示されると設定完了

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。
- 単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。

- 炊飯や「ケーキ」コースの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。
- 「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。
- 「お手入れ」の電気代は算出していません。
- 電気代表示(自動)をやめたいときは(P.13)

使い方に合わせて設定を変更する



1

2

炊飯終了時などの終了音を消したい

- 「消す」設定をしても、ボタンの受付音は消えません。

1 コース を押して「◀」を「早炊き」に合わせる

- お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。



2 保温 を長押しする(約 5 秒間)



お知らせ

- 設定終了後は待ち受け画面に戻ります。
- 元に戻すときは、再度同じ操作で「On」にしてください。



電気代表示(自動)をやめたい

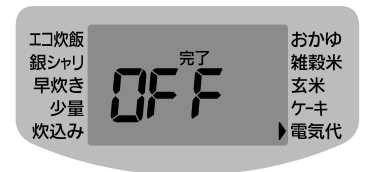
- 保温を切ったときの電気代表示をやめる設定です。設定しても電気代は算出しており、手動で見ることができます。

1 コース を押して「◀」を「炊込み」に合わせる

- お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。



2 保温 を長押しする(約 5 秒間)



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)

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 炊込み	炊飯
-----	-----------------	----

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 (6 人分)】 1人分：295 kcal

もち米 …… 3カップ
小豆 …… ⅓カップ (50 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、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 炊込み	炊飯
-----	-----------------	----

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、水をすしめし水位線：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 銀シャリ	炊飯
-----	------------------	----

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
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
濃いめのほうじ茶 …… 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。

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 おかゆ	炊飯
-----	-----------------	----

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)
- 牛乳類は使用しない。
(うまく炊けません)
- 味付けは、炊き上がってからする。
(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)



甘えびの麦とろ丼

【材料 (6 人分)】 1人分：296 kcal

白米 …… 2カップ
麦 …… 60 g

具材) 山芋 …… 300 g
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。
麦を上のにのせ、50 mLの水を足し
て軽く混ぜて平らにする。

②「コース」を設定し「炊飯」ボタンを押す

コース	雑穀米	炊飯
-----	-----	----

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、
山芋を加えてよくすり混ぜ、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。

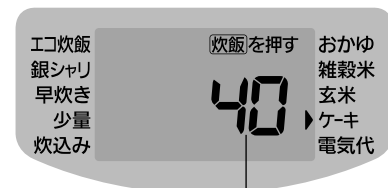
ケーキを焼く

ケーキ

●ケーキが焼けます。

1 「ケーキ」コースを選ぶ

コースを押して「◀」を「ケーキ」に合わせる



点滅する

●始めは「40」を表示します。

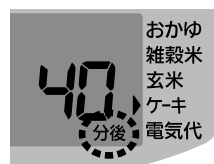
2 分を押して時間(分)を設定する

- 「分」ボタンを押すごとに1～20分までは1分単位、20～90分までは5分単位で増えていき、「90」を表示したあと、「1」に戻ります。
- 押し続けると早送りできます。

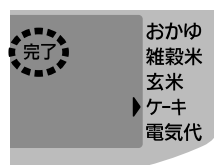
3 炊飯を押す



- 予熱が完了し調理が始まると「分後」が表示されます。

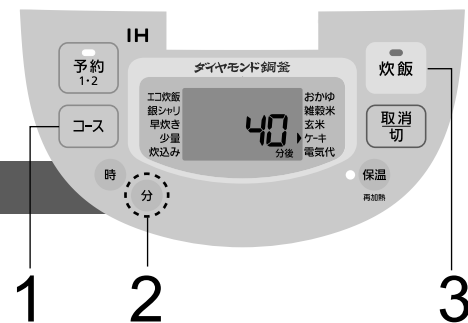


- ブザーが鳴り、「完了」を表示したら「取消切」を押してください。



注意

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。(やけどの原因)



調理できる生地量(粉量ではありません)

タイプ	最大量
1.0 L	600 g
1.8 L	900 g

※生地量が最大量を超えると、うまく焼き上がりません。

お願い

内釜にバターを塗るときは…

- できるだけ均一に塗ってください。(生地残りや焼き色にムラができる原因)
- 内釜の高さの半分くらいを目安に塗ってください。

お知らせ

- 設定した時間(分)と約1～2分(予熱時間)を加えたものが調理時間になります。
- 設定した時間(分)は調理温度に到達すると減っていきます。
- 調理後「取消/切」ボタンを押すと、電気代を表示します。(P.12)

ホットケーキミックスを使った
プレーンケーキは…



【材料(1回分)】 1/2切れ: 172 kcal

生地)	
ホットケーキミックス	200 g
砂糖	50 g
卵	2個
牛乳	100 mL
サラダ油	大さじ2

作り方

- ①内釜の内側に薄くバター(分量外)を塗る。
- ②材料をすべてボウルに入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。(内釜で混ぜない)
- ③生地を内釜に流し入れる。
- ④時間を40分に設定し、「炊飯」を押す。
- ⑤ブザーが鳴り、「完了」を表示したら、乾いたふきんなどを使って内釜を取り出す。
- ⑥粗熱が取れたら、内釜からケーキを取り出し、皿や網の上で冷ます。



豆乳と抹茶のケーキ

【材料(1回分)】 1/2切れ: 192 kcal

生地)	
ホットケーキミックス	200 g
卵	2個
豆乳	100 mL
サラダ油	大さじ3
甘納豆*	70 g
抹茶(粉末)	小さじ1
※金時豆、白花豆などの大きいものは、小豆程度に刻むと沈みにくくなります。	

【作り方】

①準備する

内釜の内側に薄くバター(分量外)を塗る。
材料をすべてボウルに入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。(内釜で混ぜない)
生地を内釜に流し入れる。

②「コース」と「時間」を設定し「炊飯」ボタンを押す

コース	ケーキ
時間	40分

炊飯

*調理時間=設定した時間+予熱時間

③仕上げる

ブザーが鳴り、「完了」を表示したら、乾いたふきんなどを使って内釜を取り出す。
粗熱が取れたら、内釜からケーキを取り出し、皿や網の上で冷ます。

分量について

- 1.0 Lタイプは上記の量までにしてください。
- 1.8 Lタイプは分量・設定時間ともに、1.5倍までにしてください。
- チーズケーキは膨らまないのので、1.8 Lタイプでは1.5倍量で焼くことをおすすめします。



チーズケーキ

【材料(1回分)】 1/2切れ: 200 kcal

生地)	
クリームチーズ(室温に戻す)...	200 g
砂糖	大さじ3
生クリーム	100 mL
卵(溶いておく)	2個
レモン汁	小さじ1
薄力粉	50 g
ベーキングパウダー	小さじ1/2

【作り方】

①準備する

内釜の内側に薄くバター(分量外)を塗る。
ボウルにクリームチーズを入れ、砂糖を少しずつ入れて練りこむ。
生クリーム、卵、レモン汁を加えて混ぜる。
合わせてふるっておいいた薄力粉とベーキングパウダーを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。(内釜で混ぜない)
生地を内釜に流し入れる。

②「コース」と「時間」を設定し「炊飯」ボタンを押す

コース	ケーキ
時間	60分

炊飯

*調理時間=設定した時間+予熱時間

③仕上げる

ブザーが鳴り、「完了」を表示したら、乾いたふきんなどを使って内釜を取り出す。
粗熱が取れたら、内釜からケーキを取り出し、皿や網の上で冷ます。



ほうれんそうケーキ

【材料(1回分)】 1/2切れ: 203 kcal

生地)	
ほうれんそう	90 g
(ゆでてしっかり水けを絞ったもの)	
無塩バター(室温に戻す)	70 g
砂糖	90 g
卵(溶いておく)	2個
牛乳	大さじ1
薄力粉	150 g
ベーキングパウダー	小さじ1

【作り方】

①準備する

ほうれんそうはみじん切りにしておく。
内釜の内側に薄くバター(分量外)を塗る。
ボウルにバターと砂糖を入れ、白っぽくなるまでよく混ぜる。
卵を少しずつ加えて混ぜ、さらにほうれんそうと牛乳を加えて混ぜ合わせる。
合わせてふるっておいいた薄力粉とベーキングパウダーを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。(内釜で混ぜない)
生地を内釜に流し入れる。

②「コース」と「時間」を設定し「炊飯」ボタンを押す

コース	ケーキ
時間	60分

炊飯

*調理時間=設定した時間+予熱時間

③仕上げる

ブザーが鳴り、「完了」を表示したら、乾いたふきんなどを使って内釜を取り出す。
粗熱が取れたら、内釜からケーキを取り出し、皿や網の上で冷ます。

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。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)
- 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**



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

■次の物は使わない

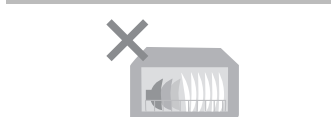
金属たわし / ナイロンたわし など

(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



食器洗い乾燥機 / 食器乾燥器



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く。

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(炊込みごはんなど)や、ケーキを焼い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く。

お知らせ

- 汚れたまま使うと、ごはんがこげたりしてうまく炊けません。

クリアフレーム(FCシリーズ) / 上枠(FDシリーズ)

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。
- クリアフレームに調味料などが付着したときは早めに拭いてください。(さびの原因)

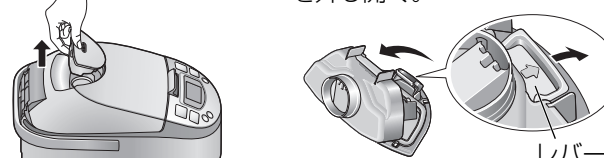
蒸気ふた

取り外して水洗いする。

- 蒸気ふた内は、露や汚れが残りやすいため、使うたびに必ず洗ってください。(においや腐敗の原因)

■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。(蒸気が漏れる原因)
- パッキンが外れたときは確実に取り付けてください。



内釜(P.4)・しゃもじ

台所用中性洗剤で洗う。

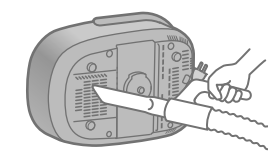
お願い

- 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
(1.0Lタイプは、銀シャリ水位線: 3~4)
(1.8Lタイプは、銀シャリ水位船: 6~8)
 - 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.9)

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	おかゆ 雑穀米 玄米 ケーキ 電気代
----------------------------------	---------------	--------------------------------

- 2 **炊飯** を押す
↓
お手入れ機能開始

- 3 約45分後、ブザーが鳴ったら
取消切 を押す

- 内釜のお湯が冷めたら、内釜・ふた加熱板・蒸気ふたを洗ってください。

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！	ページ
炊飯中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。(最長約50分) ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●内釜の水の量が多くないですか？ 水の量を増やすと、炊飯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	●ふたのパッキンやふた加熱板のパッキン、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、正しくセットしていますか？ ●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) ●ふたのパッキンやふた加熱板のパッキンを引っ張る、先のとがったもので突くなどすると、変形したり、剥がれたり、破れたりすることがあります。 →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？	— 18 — —
炊飯中／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。 ふたを開閉したとき ●「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) ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	— 11 26
	予約したのになかなか炊き始めない	●予約炊飯では炊き始めるまでに、お米を水に浸しているため、炊飯時の吸水時間を短くしています。 その分、少し遅れて炊飯を開始します。 (炊き上がりの約40分前になると炊飯を開始するコースもあります)	—
	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) ●「炊飯」ボタンは押しましたか？ ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	11 11 26
その他	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ 炊飯・予約・保温中など、使用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。	— —
	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、抜くと現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。 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。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →リチウム電池の交換または修理をされる場合は、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.18～19) →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。 ・ふ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。
U25	●本体底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本体底の吸排気口のほこりを取り除く。(P.19) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？(P.4) →本体底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「H 00」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。

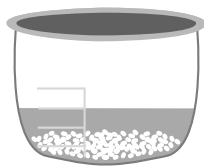
故障かな？／こんな表示が出たら
必要なとき

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)
- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 長時間水に浸していませんか？(長時間の予約炊飯など)
→予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。(水位線より1～2 mm程度が目安)
- 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)
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
→(1.0 Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.8 Lタイプ：1～2.5カップ)
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米を炊くときは、通常より水を減らしましたか？(水位線より1～2 mm程度が目安)
- 水に浸したお米を炊くときに、「炊飯」ボタンを1回だけ押していませんか？
→水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを2回続けて押してください。(P.9 あらかじめお米を水に浸していたときは)
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？(P.6 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。
- 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1～2 mm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」「早炊き」コースで炊いていませんか？
→「銀シャリ」コースをお試しください。
 - 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？
(夏場は30分以上、冬場は1時間以上が目安)
 - 夏場のお米を炊くときは、通常より水を増やしましたか？(水位線より1～2 mm程度が目安)
 - 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回だけ押してください)
 - 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1～3 mm程度、他のコースは水位線より1～2 mm程度が目安)
 - ・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回だけ押してください)
- 上記の対応をしても改善しないときは、「白米・無洗米がお好みに炊けないとき」(P.25)をお試しください。



こげる

- 精米や洗米は、充分しましたか？
 - 釜底センサーや内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？
 - 無洗米を使っていませんか？ 無洗米を使うと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。
 - 予約炊飯していませんか？(長時間水に浸していませんか？)
 - 割れ米が多く混ざっていませんか？
 - 洗米時に力を入れて洗っていませんか？(お米が割れてこげることがあります)
 - 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？(P.6 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。
 - 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。
- 上記の対応をしても改善しないときは、「ごはんのこげが気になるとき」(P.25)をお試しください。



症 状

露が付く

- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
 - 保温中に、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか？
- 気になるときは**
「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.24)

におう

保温中のごはんが べちゃべちゃ・ パラパラになる

- 保温中に、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか？
 - 24時間以上保温していませんか？
 - 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。
 - 冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？
 - 精米や洗米は、充分しましたか？
 - しゃもじを入れたまま保温していませんか？
 - 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。
(べちゃべちゃ・パラパラのごはん)
 - ケーキを焼いたあとは、においが残ることがあります。
- 気になるときは**
①念入りにお手入れしてください。(P.18～19) (特にふた加熱板のパッキン)
②「お手入れ機能」を使ってください。(P.19)
- 上記①②をしても、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.24)

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。
- 気になるときは**
「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.24)

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、正しく取り付けられていますか？
 - ふたのパッキンやふた加熱板のパッキン、内釜の縁にごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？
- 気になるときは**
「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.24)

おかゆが のり状になる

- 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、こびりつきやすいことがあります。

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

- P.22～23の対応をしても症状が改善しないときなどは設定の変更ができます。
- 手順2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。
16秒以上何も操作しなかったときは、待ち受け画面に戻ります。(設定できていません)
→始めからやり直してください。
- 設定完了後は待ち受け画面に戻ります。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

保温中に
露やにおいが気になるとき

1

コース

を押して「◀」を「早炊き」に
合わせる

エコ炊飯
銀シャリ
早炊き
少量
炊込み

白米

炊飯を押す

おかゆ
雑穀米
玄米
ケーキ
電気代

18:00

●お米は「白米」または「無洗米」
どちらでもかまいません。

2

保温

を押す
受付音(ピッ)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

を押して
「Ho:10」を
表示させる

Ho:10

10秒後
(自動的に)
完了

完了
Ho:10

お知らせ

●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。

保温中に
変色や乾燥が気になるとき

1

コース

を押して「◀」を「早炊き」に
合わせる

エコ炊飯
銀シャリ
早炊き
少量
炊込み

白米

炊飯を押す

おかゆ
雑穀米
玄米
ケーキ
電気代

18:00

●お米は「白米」または「無洗米」
どちらでもかまいません。

2

保温

を押す
受付音(ピッ)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

を押して
「Ho:20」を
表示させる

Ho:20

10秒後
(自動的に)
完了

完了
Ho:20

お知らせ

●お買い上げ時は「Ho:00」です。

保温温度を上げたいとき

1

コース

を押して「◀」を「早炊き」に
合わせる

エコ炊飯
銀シャリ
早炊き
少量
炊込み

白米

炊飯を押す

おかゆ
雑穀米
玄米
ケーキ
電気代

18:00

●お米は「白米」または「無洗米」
どちらでもかまいません。

2

保温

を押す
受付音(ピッ)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

を押して
「Ho:30」を
表示させる

Ho:30

10秒後
(自動的に)
完了

完了
Ho:30

●もっと上げたいときは、
「Ho:31」に設定してください。

お知らせ

●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。

ごはんのこげが
気になるとき

1

コース

を押して「◀」を「早炊き」に
合わせる

エコ炊飯
銀シャリ
早炊き
少量
炊込み

白米

炊飯を押す

おかゆ
雑穀米
玄米
ケーキ
電気代

18:00

●お米は「白米」または「無洗米」
どちらでもかまいません。

2

保温

を押す
受付音(ピッ)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

を押して
「02」を選ぶ

02

炊飯

を押す

So:HI

4

コース

を押して
「So:Lo」を
表示させる

So:Lo

10秒後
(自動的に)
完了

完了
So:Lo

お知らせ

●お買い上げ時は「So:HI」です。

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

を押して「◀」を「早炊き」に
合わせる

エコ炊飯
銀シャリ
早炊き
少量
炊込み

白米

炊飯を押す

おかゆ
雑穀米
玄米
ケーキ
電気代

18:00

●お米は「白米」または「無洗米」
どちらでもかまいません。

2

保温

を押す
受付音(ピッ)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

を押して
「03」を選ぶ

03

炊飯

を押す

エコ炊飯
銀シャリ
早炊き

白米

4

コース

を押して
「0」を
表示させる

エコ炊飯
銀シャリ
早炊き

白米
0


10秒後
(自動的に)
完了

白米
0

完了

お知らせ

●変更すると「無洗米」「エコ炊飯」
「少量」は選べません。
「白米／銀シャリ」を使用し、
水位線は「銀シャリ」に合わせる。
●お買い上げ時は「0」を表示しない
設定です。



24

こんなときは
必要なとき

25

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.9）	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	
							1.0 Lタイプ	1.8 Lタイプ
白　米	エ　コ　炊　飯		44（26～41）	直後	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
	銀　シ　ャ　リ		56（28～40）			70分前～		
無洗米	エ　コ　炊　飯		44（20～41）		○	60分前～	0.5～5.5	1～10
	銀　シ　ャ　リ		56（28～41）			70分前～		
白　米・ 無洗米	早　　炊　　き		25～35（18～34）	約10分前	○	－	0.5～5.5	1～10
	少　　量		55（33～45）	直後	○	70分前～	0.5～1.5	1～2.5
	炊込み	炊込みごはん	54～62	約10分前	×	－	1～4	2～8
		炊きおこわ	50～56				1～3	2～6
	お　　か　　ゆ		50～75		×	80分前～	全がゆ 0.5～1.5（0.5～1）	全がゆ 0.5～3（0.5～2.5）
							5分がゆ 0.5～1 （0.5）	5分がゆ 0.5～2（0.5～1.5）
	雑　　穀　　米		47～55（22～37）		×	60分前～	0.5～4	1～8
玄　　米		80～95	×		100分前～	1～3（1～2）	1～7（1～5）	
ケ　　－　　キ		設定時間 1～90	予熱完了後	－	－	生地最大 600 g	生地最大 900 g	

※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、「予熱完了後」は予熱が完了してから残時間表示することを表しています。
「あらかじめお米を水に浸していたときは」（P.9）や「白米・無洗米がお好みに炊けないとき」の設定（P.25）をしたとき（「0」を表示）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、おすすめできません。（P.10）

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）

		SR-FC109／SR-HVC1090	SR-FD109／SR-HVD1090	SR-FC189／SR-HVC1890	SR-FD189／SR-HVD1890
電源		交流 100 V ／ 50-60 Hz			
定格消費電力（W）		1100		1300	
コードの長さ*（m）		1.0			
質量*（kg）		4.2	4.1	5.5	5.3
大きさ*（cm）	幅×奥行×高さ	25.5 × 36.6 × 21.0		28.4 × 39.2 × 25.7	
	ふたを開けたときの高さ	40.2		47.0	

※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

	SR-FC109／SR-HVC1090	SR-FD109／SR-HVD1090	SR-FC189／SR-HVC1890	SR-FD189／SR-HVD1890
最大炊飯容量	1.0 L		1.8 L	
区分名	B		D	
蒸発水量	15.1 g		73.0 g	
年間消費電力量	71.9 kWh/ 年		118.7 kWh/ 年	
1 回当たりの炊飯時消費電力量※1	148 Wh		241 Wh	
1 時間当たりの保温時消費電力量※2	12.6 Wh		13.5 Wh	
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.53 Wh		0.53 Wh	
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.51 Wh		0.51Wh	


●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。

別売品（内釜）

内釜のご購入は…

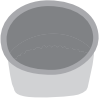
販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」でお買い求めいただけます。詳しくは「パナソニック ストア」のサイトをご覧ください。

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/

■内釜



品番：ARE50-H64（SR-FC109／SR-HVC1090）
ARE50-H74（SR-FD109／SR-HVD1090）
ARE50-L91（SR-FC189／SR-HVC1890）
ARE50-L92（SR-FD189／SR-HVD1890）

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」（20～25 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

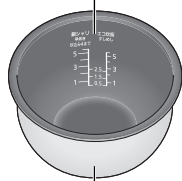
●品　番

●故障の状況　できるだけ具体的に

●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

内釜内面フッ素加工



外面

※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。

仕様／別売品（内釜）／保証とアフターサービス

必要なとき

26

27

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。

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
0120-878-694

受付時間
9:00~18:00
(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
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。

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 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 2019

RZ19-L911
H0919-10220