

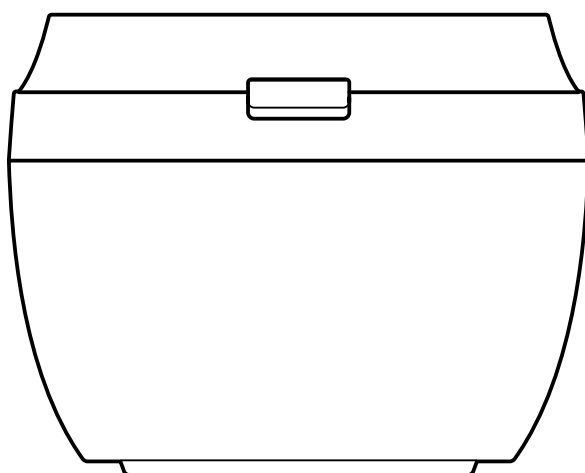
取扱説明書

可変圧力IHジャー炊飯器（家庭用）

品番 SR-V10BA（1.0 L タイプ）

SR-V18BA（1.8 L タイプ）

Bistro



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。

- 圧力式炊飯器は、内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をよく読み
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」（4～6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）



4 確認と準備

安全上のご注意	4
●炊飯・お手入れ機能中にやむを得ずふたを開けるときは	5
使用上のお願ひ	7
お米と水は	
正しくはかる	
おいしく炊くコツ	8
各部の名前と付属品	10

11 使い方

お米や炊き方に合わせて：	
ごはんを炊く	11
コースの使い分け	12
コースを選ぶ	18
電気表示について	19
保温する	20
予約する	21
設定を変更する	22

26 お手入れ

おいしく炊くためにも：	
お手入れする	26

30 ごはんレシピ

赤飯・おこわ	30
炊込みごはん・混ぜごはん／おかゆ	32
すし・玄米／ロウカット玄米	34
麦ごはん／雑穀米	36
どんぶり／焼きおにぎり	37

38 必要なとき

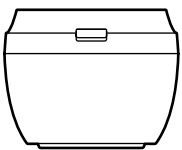
まずは、確認を	
よくあるお問い合わせ	38
故障かな？	42
こんな表示が出たら	44
ソフトウェアライセンスについて	45
別売品（内釜）	45
仕様	46
保証とアフターサービス	47

声で教えてくれる炊飯器

炊飯器がしゃべって操作をご案内！

お買い上げ時の「音声ガイド」は「切」に設定されています。

ご利用の際は23ページをご覧ください。



音声ガイドつき



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。



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



圧力式だから！

内部が極めて高温・高圧になります

誤った使い方は

蒸気漏れや内容物の噴出によるやけどやけがの原因になります。

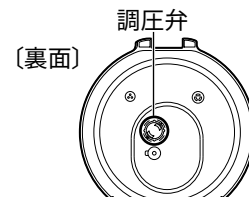
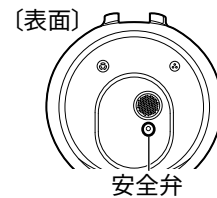
本体の変形・破損・故障の原因にもなります。

以下の注意事項を必ずお守りください。

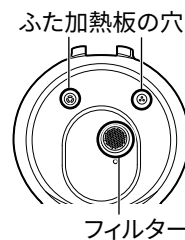
使用前に

！ 次のことを確認する

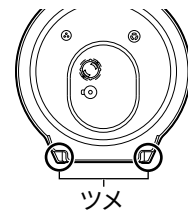
- 弁が上下に動くこと（お手入れは P.28）



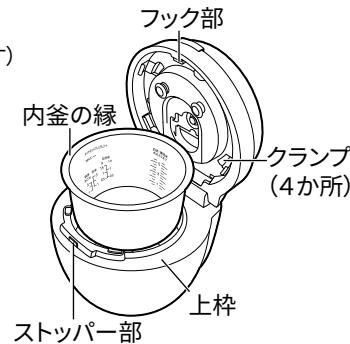
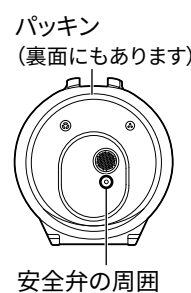
- 穴が目詰まりしていないこと（お手入れは P.28）



- ツメが折れたり変形したりしていないこと

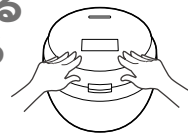


- ごはん粒や異物が付いていないこと（お手入れは P.28～29）
パッキンは変形や剥がれ・破れがないこと
内釜の縁やクランプが変形していないこと



！ 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。



お米や水の量、具材や調理方法について

！ お米の量に合った水の量にする (P.8～9)

- お米は付属の計量カップではかる。
- 水は炊きたいコースに合った水位線に合わせる。
➡ お好みで増やすときは水位線より3mm以内にする。

⊘ 取扱説明書に記載した用途以外には使わない

(火災・感電の原因にもなります)

- 安全弁、調圧弁、ふた加熱板の穴、フィルターを塞ぐおそれのある物は内釜に入れない。

<禁止する具材例>

- 煮炊きで分量が増える物（練り物、豆類、めん類など）
➡ 豆類は、別鍋でゆでてから使う。
- 急激に熱に反応して発泡する物（重曹など）
- 薄皮状の物が浮きやすい物（青菜、トマトなど）

<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
- とろみが出る調理（カレーやシチュー、ジャムなど）
- 多量の油を入れる調理
- 内釜の「MAX」線を超える量の調理

コースについて

！ コースを正しく使う (P.12～17)

- 「お米」や「炊き方」に合わせた専用コースを使う。
- 具材を入れて炊くときは、「おかゆ」「炊込み」「おこわ」を使う。

使用時は

⊘ 次のことをしない

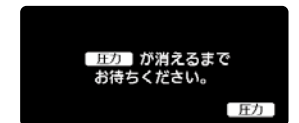
- 炊飯・お手入れ機能中は、ふたを開けない。
(熱湯の飛び散りなどによるやけどやけがの原因)
ふたが閉まらなくなることもあります



「圧力」表示が消えて、蒸気が出なくなるまでお待ちください。

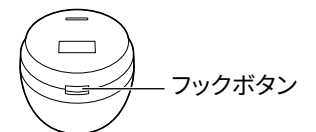
- 炊飯・お手入れ機能中にやむを得ずふたを開けるときは

- 1 炊飯器の近くに人がいないことを確認する
- 2 「取消」を押して炊飯またはお手入れ機能を取り消す



最長約4分間表示し続けることがあります。

- 3 「圧力」表示が消えて、蒸気が出ていないことを確認してから、フックボタンを押す



フックボタン

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)
- 蒸気口から勢よく蒸気が出ます。特に乳幼児には充分ご注意ください。



！ 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。
- ➡ すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。
- 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。

安全上のご注意

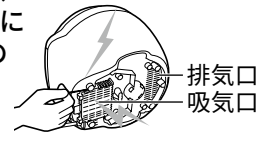
必ずお守りください

警告

■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）
- 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。
- 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）
- 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）



■設置場所は

! 幼児の手が届かない所に設置する

（やけど・けが・感電の原因）



■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 以上の物を単独使用する。
 - 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。

注意

■本体の取り扱い

○ 次のことをしない

- 空だきしない。（やけどの原因）
- 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）
 - 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。
- 専用の内釜以外を使わない。
（過熱や異常動作によるやけどやけがの原因）
- 内釜は食器洗い乾燥機を使わない。
（洗剤で内釜の縁が腐食し、触るとけがの原因）

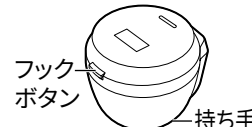
■持ち運ぶときは

○ フックボタンに触れない

（ふたが開き、やけどの原因）

! 本体底の持ち手を持つ

（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）
- ! 棚の耐荷重を守る（落下によるやけどやけがの原因）
 - 1.0 L タイプは 12 kg 以上、1.8 L タイプは 14 kg 以上の物を使う。

■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

- 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

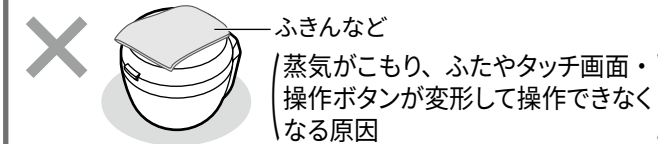
- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

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.28）



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）

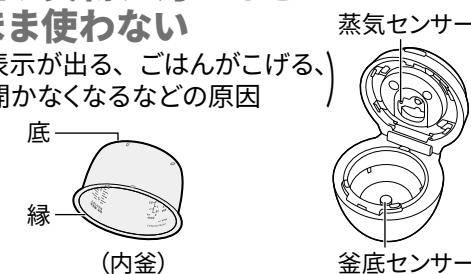
フックボタン周囲の隙間に汚れが入り込まないようにする

お手入れのときなど
（フックボタンが引っ掛かってふたの開閉ができなくなる原因）



ごはん粒や異物、汚れなど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、ふたが開かなくなるなどの原因）



磁気弱い物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 キッキングヒーターの上で使わない

（故障の原因）

蒸気処理機をお使いのお客様へ

- 圧力式炊飯器は、コースによって多量の蒸気が勢よく出るため、処理しきれず、こもったり結露したりすることがあります。
➡ 蒸気処理機の取扱説明書をご確認ください。
付着・滴下した露は乾いた布で拭いてください。

内釜の取り扱い

内釜内面フッ素加工（ダイヤモンドプレミアムコート）の保証期間は、本体お買い上げ日から5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 キッキングヒーター、電子レンジなど



かたい物に当てない

（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。



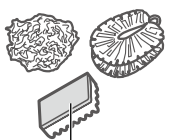
■炊き上がったとき

- 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.26、28）

- 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。

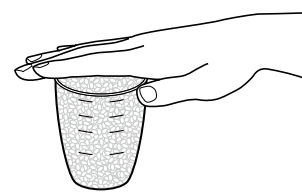


お知らせ

- 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
（すれなど、使い方や使用頻度により発生）
〔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.45）

おいしく炊くコツ

ツヤ、香り、食感、
ごはんのおいしさを五感で
味わいつくす。



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

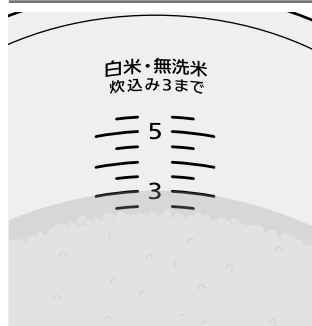
- 計量米びつを使うと、米びつ内のお米が多いときは多めに、少ないときは少なめに出ることがあります。



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）

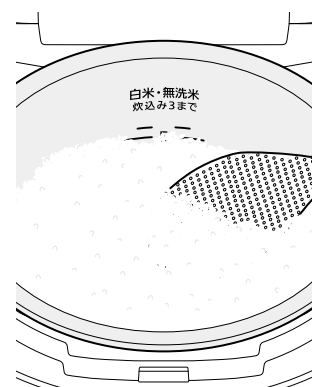


水加減のしかた

- コースに合った水位線を使う。（P.12～17）
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

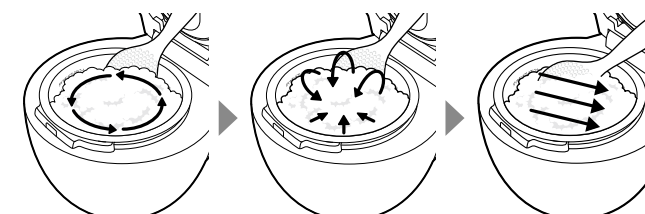
お知らせ

目盛りの長い線は、1カップ刻み、短い線は0.5カップ刻みです。



ごはんのほぐし方

- 炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。



- ①鍋肌に沿ってしゃもじをぐるりと入れる
- 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

こんなことにも 気をつけて！

- 専用コースで炊く（P.12～17）

- 使うたびにお手入れ（P.26～29）
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。

■お米の選び方と保存のしかた

- 精米日の新しい物を選ぶ。
- 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。



浸すと蒸らすは しなくてもいいの？

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

炊飯時間

吸水

弱火で加熱することでお米の芯まで充分吸水させます。

炊き上げ

ムラなく一気に加熱し、吹きこぼさずに沸騰を維持します。

蒸らし

米粒表面の余分な水分を飛ばし、水分を均一にします。

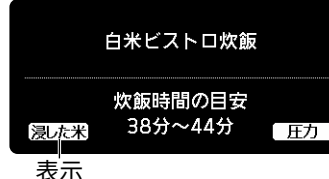
報知音が鳴ったら… 炊飯終了

- 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
（夏場など水温が高いときは30分～8時間、
冬場は1～13時間）

コースを合わせて

- 炊飯を2回押す
（吸水時間を短縮します）



お願い

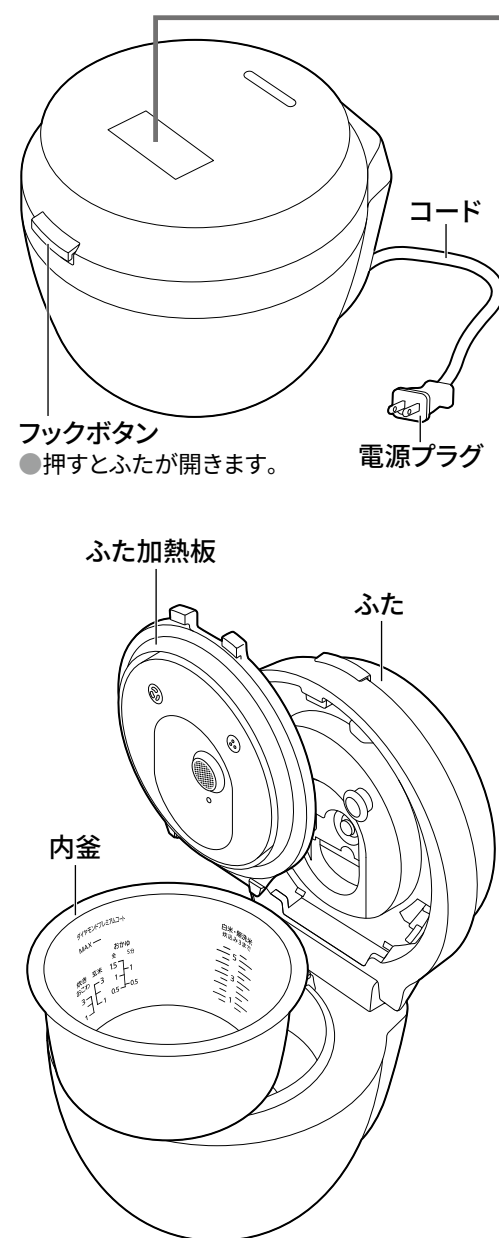
- 夏場など水温が高いときは8時間以上、冬場は13時間以上浸さないでください。（お米が発酵し、においの原因）

お知らせ

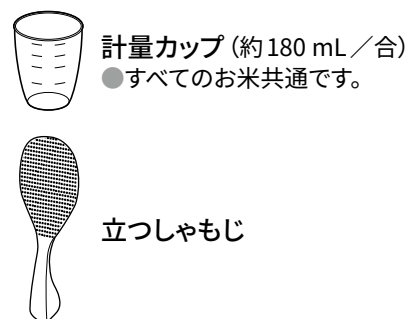
- 「おかゆ」「炊込み」「玄米」「もち米」には使えません。
- 炊飯残時間は炊き上がる約10分前から表示します。
- 予約をするときは、自動的に吸水時間を短縮するため、「炊飯」ボタンを2回押す必要はありません。

各部の名前と付属品

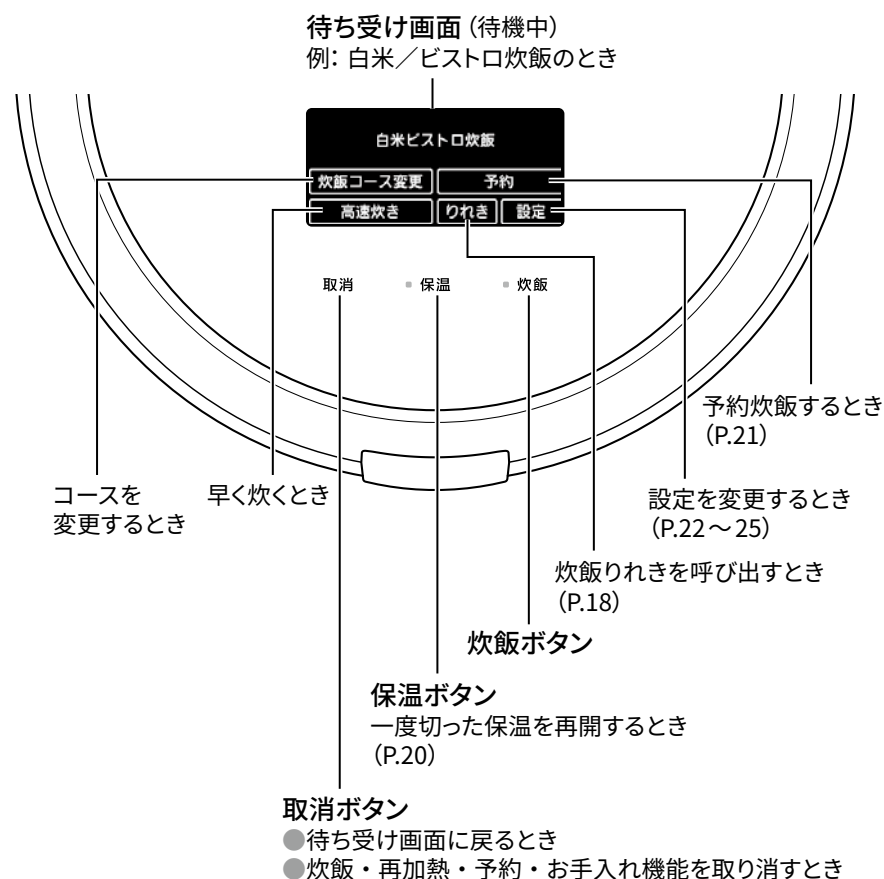
本体



付属品

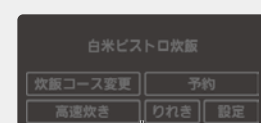


タッチ画面・操作ボタン (●画面や操作ボタンは静電式です)



タッチ画面・操作ボタンについて 文字の中央を軽く押すと操作できます。

しばらく操作しなかったときは、画面が薄くなったり消えたりします



タッチ画面 (どの位置でも可能) を押すと画面が表示されます。

次の場合は、反応しないことがあります。

- 早く押したとき
- 指やタッチ画面・操作ボタンがぬれたり汚れたりしているとき
- 画面の枠やボタンの文字から指がはみ出したとき
- 指サック・傷テープをしているとき
- 指以外の物で押したとき

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。

操作ロック

いたずらや誤操作を防ぐためすべての操作をロックすることができます。(P.22)

(ロック中の画面)



画面に表示される文字やマークについて

次の場合に表示されます

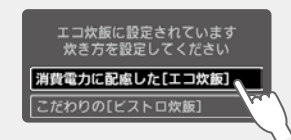
- 圧力 圧力かけるコースのとき表示
- ▲ 上の行を表示するときに押す
- ▼ 下の行を表示するときに押す
- ◀ 1つ前の画面に戻るときに押す

電源プラグを差し込むと、画面が表示され、操作できます。
(画面に表示された項目を) タッチしてください

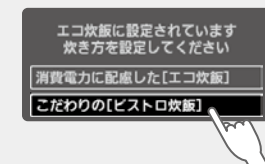
(お買い上げ時のみ)



- お買い上げ時は消費電力量に配慮して炊く「エコ炊飯※」に設定されています。



- おいしさにこだわって炊くときは、「ビストロ炊飯※」を選んでください。



※: ご使用コースなどによって消費電力量は異なります。

ごはんを炊く

初めてお使いのときは…

ふた加熱板・内釜・立つしゃもじ・計量カップを洗ってください。(P.26)

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

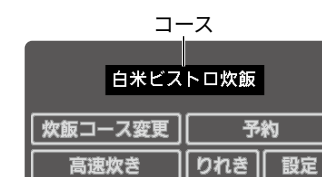
- 内釜の周囲の水分などは拭き取る。

4 内釜を入れ、ふたを閉める

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.18 ~ 19)



7 「炊飯」を押す (炊飯を始める)

- 炊飯中はふたを開けない。

8 報知音が鳴ったら炊飯終了 → すぐにご飯をほぐす

- 自動的に保温になります。(P.20)
- 電気代表示については (P.19)

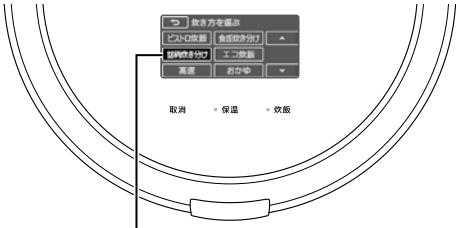
コースの使い分け

- 「お米」や「炊き方」に合わせた専用コースで炊いてください。(別のコースで炊くと蒸気漏れや内容物が噴出する原因)
- 具材を入れて炊くときは、「おかゆ」「炊込み」「おこわ」を使ってください。(P.14～17)

お米	使い分けのポイント		炊き方		炊飯時間 (目安)	炊飯容量※1 (カップ)	内釜の 水位線	圧力	匠技 AI※3			
白米 無洗米	おすすめの炊き方		▶ ビストロ炊飯			48分	0.5～5.5 1～10	白米・ 無洗米	あり	○		
	しっかりかためのパラッとしたごはん		▶	かため 数字が大きくなる ほどかたい	1	43分	0.5～5.5 1～10	白米・ 無洗米	あり	○		
	  うな重 オムライス など				2	43分	0.5～5.5 1～10		あり	○		
					3	43分	0.5～5.5 1～10		あり	○		
	しっとりやわらかごはん				▶	やわらか 数字が大きくなる ほどやわらかい	1	54分	0.5～5.5 1～10	白米・ 無洗米	あり	○
	  親子丼 ドリア など						2	54分	0.5～5.5 1～10		あり	○
							3	60分	0.5～5.5 1～10		なし	○
	弾力とハリが強くプリッとしたごはん		▶	しゃっきり 数字が大きくなる ほどしゃっきり	1	45分	0.5～5.5 1～10	白米・ 無洗米	あり	○		
	  牛丼 チャーハン など				2	45分	0.5～5.5 1～10		あり	○		
					3	47分	0.5～5.5 1～10		あり	○		
	粘りの強いもちもちごはん				▶	もちもち 数字が大きくなる ほどもちもち	1	48分	0.5～5.5 1～10	白米・ 無洗米	あり	○
	  鶏そぼろ お弁当 など						2	51分	0.5～5.5 1～10		あり	○
							3	51分	0.5～5.5 1～10		あり	○
	お米の銘柄に合わせた 専用の炊き方で炊く (銘柄一覧表参照)		▶ 銘柄炊き分け 銘柄米		ふつう	34～ 60分	0.5～5.5 1～10	白米・ 無洗米	※2	○		
				かため			0.5～5.5 1～10					
				やわらか			0.5～5.5 1～10					
		0.5～5.5 1～10										

※1：上段 SR-V10BA 下段 SR-V18BA ※2：銘柄によって、圧力をかけないものがあります。

※3：ビストロ匠技AIの略語です。お米の鮮度・内釜の水量・室温などに合わせて火力や圧力を自動調整して炊き上げる機能です。



銘柄米を炊くとき

銘柄一覧表 (2023年9月現在)

【あ行】 あいちのかおり 愛ひとつづ あきさかり あきたこまち 秋の詩 秋のきらめき あきほなみ あきろまん 朝日 あさひの夢 いちほまれ いなほっこり いのちの杏(龍の瞳) おいでまい	【な行】 なすひかり ななつぼし にこまる 仁多米
【か行】 風さやか キヌヒカリ きぬむすめ きらら397 銀河のしずく くまさんの輝き くまさんの力 元気つくし 恋の予感 こしいぶき コシヒカリ コシヒカリ魚沼産 ゴロピカリ 金色の風	【は行】 はえぬき ハツシモ ハナエチゼン はるみ 晴るる ひとめぼれ ヒノヒカリ ひめの凜 ひやくまん穀 ふくまる 福、笑い ふさおとめ ふさがね ふっくりんこ 富富富 星空舞
【さ行】 彩のきずな さがびより サキホコレ ササニシキ ささ結 新之助 青天の霹靂	【ま行】 まいひかり まっしぐら みずかがみ ミルクークイーン 森のくまさん
【た行】 だて正夢 ちゅらひかり つがるロマン つぶぞろい つや姫 てんたかく 天のつづ とちぎの星	【や行】 雪若丸 夢ごこち 夢しずく 夢つくし ゆめぴりか

コースの使い分け (つづき)

- 「お米」や「炊き方」に合わせた専用コースで炊いてください。(別のコースで炊くと蒸気漏れや内容物が噴出する原因)
- 具材を入れて炊くときは、「おかゆ」「炊込み」「おこわ」を使ってください。(P.14～17)

お米	使い分けのポイント		炊き方	炊飯時間 (目安)	炊飯容量※ ¹ (カップ)	内釜の 水位線	圧力	匠技 AI※ ³	
白米 無洗米 ●銘柄米のときは 白米または無洗米に 変更してください。		省エネで炊く	▶ エコ炊飯	42分	0.5～5.5	エコ炊飯	あり	○	
					1～10				
		短時間で炊く	▶ 高速 ※ ²	27～ 36分	0.5～5.5	白米・ 無洗米	あり	○	
					1～10				
		おかゆを炊く	▶ おかゆ	54～ 78分	0.5～1.5	おかゆ (全)	なし	—	
					0.5～3				
					5分がゆ	0.5～1			おかゆ (5分)
					0.5～2				
		すしめし用に炊く	▶ すし	47分	1～5.5	すし・ カレー	あり	○	
		2～10							
	カレー用に炊く	▶ カレー用	47分	1～5.5	すし・ カレー	あり	○		
	2～10								
	冷凍用のごはんを炊く	▶ 冷凍用	50分	0.5～5.5	白米・ 無洗米	なし	○		
	1～10								
	炊込みごはんを炊く	▶ 炊込み	54～ 60分	1～3	白米・ 無洗米	あり	○		
	2～6								
	おこげつきのごはんを炊く	▶ おこげ	54分	0.5～4	白米・ 無洗米	あり	○		
	1～8								

※1：上段 SR-V10BA 下段 SR-V18BA ※2：吸水時間 (P.9) を短縮するので、ややかために炊き上がります。

※3：ピストロ匠技AIの略語です。お米の鮮度・内釜の水量・室温などに合わせて火力や圧力を自動調整して炊き上げる機能です。

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		
	SR-V10BA (3カップ炊飯時)	SR-V18BA (4カップ炊飯時)
エコ炊飯	160 Wh	242 Wh
ピストロ炊飯	200 Wh	268 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

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)ずつラップの上に載せ、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

おこげ

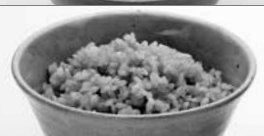
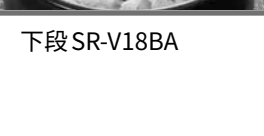
- 釜底にきつね色のおこげができます。全体をほぐしてお召し上がりください。
- 炊飯量やお米の銘柄、季節などの炊飯条件によっておこげの濃さは変わります。(P.40)
- 風味を楽しんでいただくため、炊きたてがおすすめです。保温すると香ばしい風味を感じづらくなります。また、冷めるとおこげ部分がかたくなることがあります。

具材を入れて炊くとき

- 「おかゆ」の炊飯容量は (P.46)

コースの使い分け (つづき)

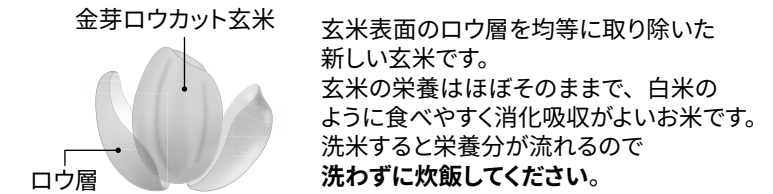
●「お米」や「炊き方」に合わせた専用コースで炊いてください。(別のコースで炊くと蒸気漏れや内容物が噴出する原因)
●具材を入れて炊くときは、「おかゆ」「炊込み」「おこわ」を使ってください。(P.14～17)

お米	使い分けのポイント		炊き方	炊飯時間 (目安)	炊飯容量※1 (カップ)	内釜の 水位線	圧力	匠技 AI※2
雑穀米		雑穀米を炊く	▶ ごはん	43～ 53分	0.5～4	白米・ 無洗米	あり	○
		雑穀米でおかゆを炊く	▶ おかゆ (全がゆのみ)		1～8			
玄米		玄米を炊く	▶ ごはん	85～ 105分	1～3	玄米	あり	○
		玄米でおかゆを炊く	▶ おかゆ (5分がゆのみ)		1～7			
		玄米を短時間で炊く	▶ 高速	68～ 75分	0.5～1	おかゆ (5分)	なし	○
ロウカット 玄米		金芽ロウカット玄米ごはんを炊く	▶ ごはん		0.5～2			
		金芽ロウカット玄米で おかゆを炊く	▶ おかゆ (全がゆのみ)	63～ 72分	1～3	玄米	あり	○
麦ごはん		麦ごはんを炊く	▶ ———		1～7			
発芽・ 分づき		発芽玄米・分づき米・胚芽米 を炊く	▶ ごはん	54～ 78分	0.5～1.5	おかゆ (全)	なし	—
		発芽玄米・分づき米・胚芽米 でおかゆを炊く	▶ おかゆ (全がゆのみ)		0.5～3			
もち米		もち米だけで赤飯を炊く	▶ 赤飯	46分	0.5～4	白米・ 無洗米	あり	○
		おこわを炊く (粟おこわ・山菜おこわ・ 白米を混ぜた赤飯 など)	▶ おこわ		1～8			
		もち米だけで赤飯を炊く	▶ 赤飯	48～ 58分	1～3	炊きおこわ	あり	○
		おこわを炊く (粟おこわ・山菜おこわ・ 白米を混ぜた赤飯 など)	▶ おこわ		2～6			

※1：上段 SR-V10BA 下段 SR-V18BA
※2：ピストロ匠技AIの略語です。お米の鮮度・内釜の水量・室温などに合わせて
火力や圧力を自動調整して炊き上げる機能です。

ロウカット玄米

●東洋ライス株式会社の「金芽ロウカット玄米※」専用の
コースです。水加減は「玄米」水位線に合わせ、
あらかじめ浸さなくても炊けるようにしました。
※「金芽」「ロウカット」は東洋ライス株式会社の登録商標です。



やわらかく炊きたいとき

- あらかじめ水に浸してから (30分～2時間程度)、「炊飯」ボタンを1回
押してください。
- 水を多めにしてください。(水位線より1～2 mm程度が目安)

白米を混ぜて炊くとき

水加減
①炊飯容量 (金芽ロウカット玄米＋白米) の「白米・無洗米」水位線に合わせる。
②金芽ロウカット玄米1カップ当たり 50 mL 加水する。

「お米」や「炊き方」		白米の方が 多いとき	同量もしくは、 金芽ロウカット玄米の方が 多いとき
ごはんを炊くとき	炊込みごはんを炊くとき	「ピストロ炊飯※」	「ロウカット玄米／ごはん」 「炊込み※」

※「お米」は「白米」または「無洗米」を選ぶ。
金芽ロウカット玄米のお問い合わせ
東洋ライス株式会社 ホームページ <https://www.toyo-rice.jp/>
東洋ライスお客様相談室 ☎ 0120-61-7550 (平日 10:00～16:00)
受付時間は状況により変更となる場合がございます。

麦ごはん

- 白米に麦を混ぜて麦ごはんを炊くコースです。
炊き方 白米1カップのとき
①白米を洗い、水を白米・無洗米：1まで入れる。
②麦と水を加え (各1/4カップ) 底から軽かき混ぜて平らにする。
(麦と水をなじませるため)
③「麦ごはん」コースで炊く。
●麦は、白米1カップ当たり1/2カップまで、水は麦と同量にしてください。
(多すぎると吹きこぼれることがあります)
●こげが気になるときは、手順①のあと麦を別洗いしてください。

炊き方いろいろ

- 具材を入れて炊くとき
- 「おかゆ」の炊飯容量は (P.46)
- 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。(うまく炊けません)
- 雑穀米ごはんを炊くとき
- 雑穀は、白米1カップ当たり 30 g までにしてください。
(多すぎると吹きこぼれることがあります)
 - 市販の袋に水加減の記載があるときは、それに従ってください。

分づき米・胚芽米について

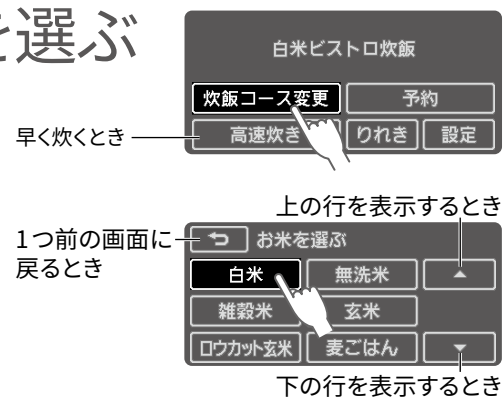
- 分づき米とは、玄米から胚芽とぬか層の一部を取り除いたお米です。
約3割取り除くと3分づき米、約5割取り除くと5分づき米で、
数字が大きくなるほど白米に近づきます。
- 胚芽米とは、胚芽を残して精米したお米です。
ビタミンB₁やビタミンEを多く含みます。

コースを選ぶ

「お米」▶「炊き方」の順に選びます。
●炊き方のみを変更するときもお米から選び直してください。

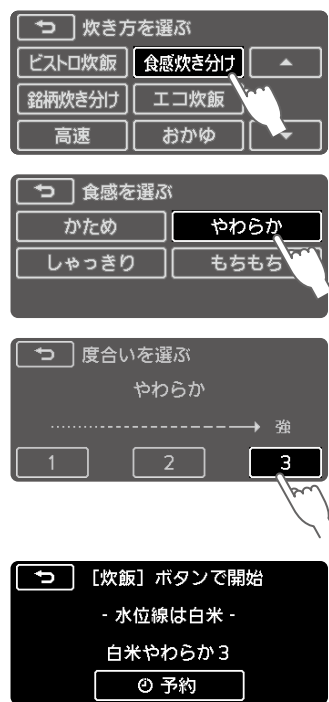
例：「白米／やわらか3」を選ぶ場合

1 お米を選ぶ



●銘柄米を炊くときは
(P.19)

2 炊き方を選ぶ



■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.46)

お知らせ

●「炊飯」ボタンを押すとコースを記憶します。

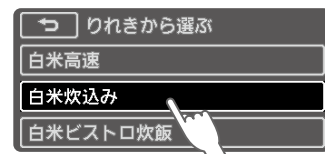
例：炊飯りれきを呼び出すとき

●りれきには過去炊飯した3コースを残しています。
(りれきにあるコースで炊飯したときは残しません)

① りれきを呼び出す



☑ 炊きたいコースを選ぶ

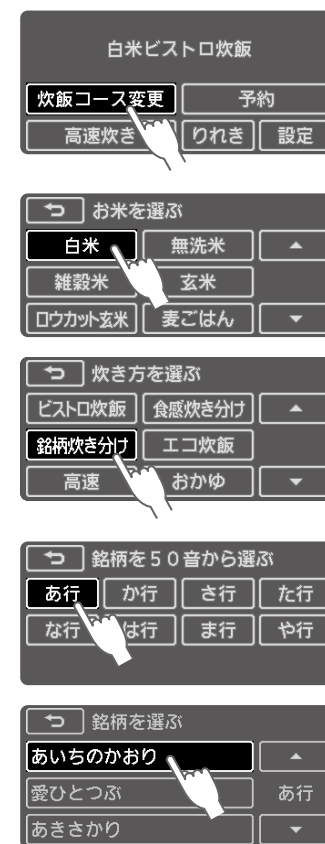


お知らせ

●すでに、りれきが3つあるときは、一番古い
りれきに上書きします。

例：「白米／あいちのかおり／やわらか」を選ぶ場合

1 お米を選ぶ



2 炊き分けを選ぶ

●「ふつう」「かため」「やわらか」
以外は選べません。
食感の度合いも選べません。
(P.12～13)
→「白米」または「無洗米」
コースに変更してください。

■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.46)

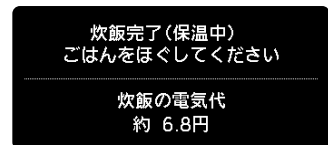
お知らせ

●「炊飯」ボタンを押すとコースを記憶します。

電気代表示について

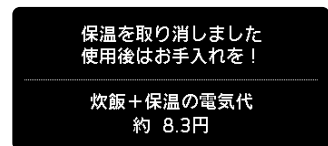
炊飯終了後や保温を切ったあと、かかった電気代
(目安) を表示します。

■炊飯が終わったとき



●炊飯にかかった電気代を表示 (約6分間)
したあと保温0時間を表示します。

■保温を切ったとき



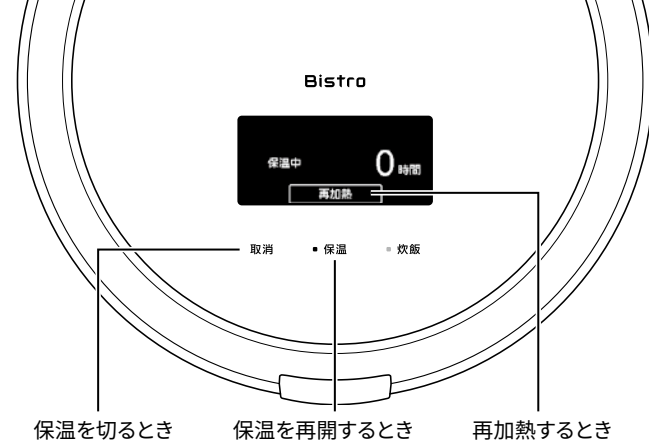
●炊飯と保温にかかった電気代の合計を表示
(約10秒間) したあと待ち受け画面に
戻ります。

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：31円／kWh) を変更するときは、「電気代単価」(P.24)
- 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、炊き方、周囲の温度などによって異なります。
- 炊飯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。
- 「お手入れ」の電気代は算出していません。
- 「保温」ボタンを押して保温を開始すると、そのときから「取消」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、公的な取引には使用できません。
- 電気代表示をやめたいときは、「電気代表示」(P.23)

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。



✕ ●「おかゆ」
(のり状になる原因)



✕ ●「雑穀米」
●「麦ごはん」
(食味低下の原因)



✕ ●「炊込み」
●「もち米」
(ふた加熱板のさびや、
食味低下の原因)



✕ ●「玄米」
●「ロウカット玄米」
●「発芽・分づき米」
(食味低下の原因)

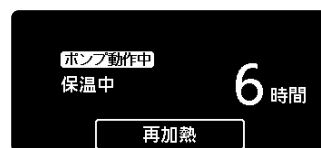
- 「冷凍用」：炊き上がり直後の風味や食感を損なわないよう、早めに冷凍することをおすすめします。(P.15)
- 「おこげ」：保温すると、炊き上がり直後の風味や食感は時間とともに減少します。

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「露やにおいを抑える」の設定にしてください。(保温臭がしやすいため)
(P.25「保温の状態」)
- 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

- ごはんのべたつきを軽減するため、保温開始から約5～6時間後と約10～12時間後に5分程度ポンプを動かすことがあります。
ポンプ動作中は「キュルキュル」音がします。(P.42)
- 保温経過時間は表示しません。(お買い上げ時の設定)→表示したいときは (P.23「予約・保温中」)



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 を押す

2 電源プラグをコンセントから抜く

お知らせ

- 保温を切ら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は

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



●4～6分かかります。

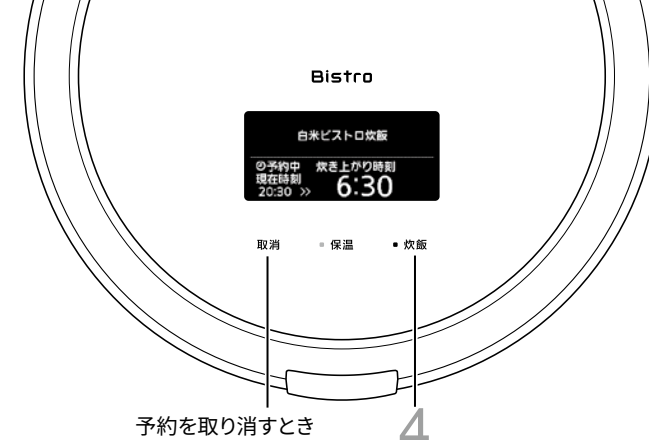
●報知音が鳴ったら再加熱終了→すぐにごはんをほぐす

お知らせ

- ごはんの量に応じて加熱時間を自動で調節します。
- 次の場合は再加熱できません。
 - ごはんが冷めているとき(報知音が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

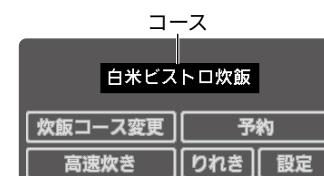
炊き上がり時刻は、3通り設定できます。
(「予約1」は朝食用、「予約2」は昼食用など)



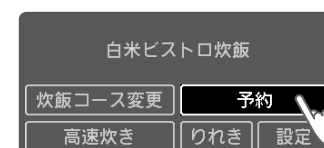
例：予約1を6時30分に合わせる場合

1 コースを確認する

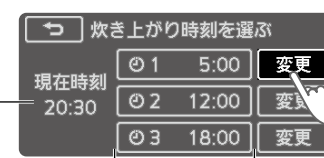
- 合っていないときは (P.18～19)



2 予約番号を選ぶ

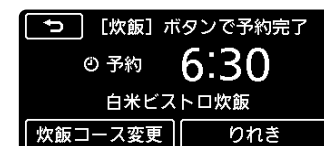


現在時刻が合っていないときは (P.22)



炊き上がり時刻を変更しないとき

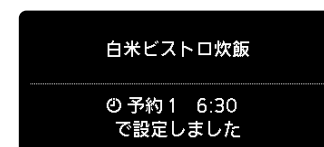
3 炊き上がり時刻を合わせる



4 炊飯 を押して、予約する

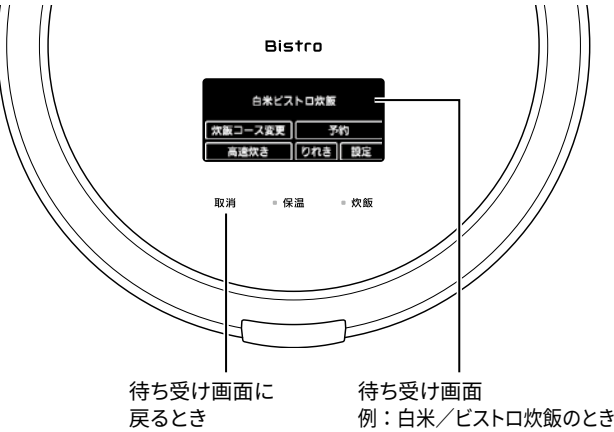
(「炊飯」ボタンが緑に点灯)

- 報知音が鳴ったら炊飯終了→すぐにごはんをほぐす
- 自動的に保温になります。(P.20)



設定を変更する

現在時刻を合わせたり、
保温時の設定を変更したりできます。

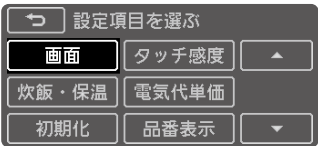


1 待ち受け画面で



2 設定する項目を選ぶ

●次の操作が表示されます。
表示に従って操作してください。



画面表示

現在時刻

●現在時刻を合わせるとき

選択画面



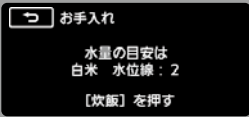
操作ロック

●いたづらや誤操作を防ぐため、
タッチ画面やボタン操作を受け
付けないようにするとき



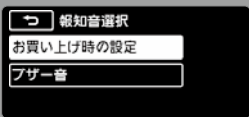
お手入れ

●においが取れないとき
●ふた加熱板や蒸気口の汚れが
落ちにくいとき



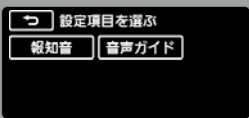
報知音選択

●音の種類を変更するとき
(操作受付音や炊飯終了音など)



音量

●音量を変更するとき
(操作受付音・炊飯終了音・
エラー音・音声ガイドなど)

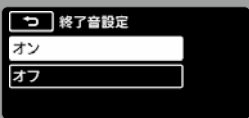


報知音

音声ガイド

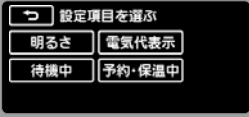
終了音

●炊飯終了音などを消すとき



画面

●画面の明るさを変更するとき
●電気代の表示をやめるとき
●待機画面の表示項目を変更するとき
●予約・保温中の画面を表示するとき



明るさ

電気代表示

待機中

予約・保温中

詳細

…お買い上げ時の設定

●現在時刻を合わせます。
①画面の「▲」「▼」を押すごとに時刻が変わります。
時：「▲」1時間進む 「▼」1時間戻る 分：「▲」1分進む 「▼」1分戻る
②時刻を合わせて画面の「決定」を押してください。
●時刻は24時間表示です。
●電源プラグを差し込むと、いつも「8:30」を表示するときは (P.43)

●解除するとき
3秒間長押しする

●準備は (P.29)
●約30分後に報知音が鳴ったら終了
①「取消」ボタンを押す。
②内釜のお湯が冷めたら、ふた加熱板と内釜を洗う。(P.28)

お買い上げ時の設定 お買い上げ時の設定に戻します。

ブザー音 報知音をブザー音(「ピッ」や「ビピー」)に変更します。

お買い上げ時の設定 お買い上げ時の設定に戻します。

音量を抑える 報知音の音を抑える設定です。

切 音声ガイドを消します。

小 音声ガイドの音量を最小にします。

中 音声ガイドの音量を中にします。

大 音声ガイドの音量を最大にします。

オン 炊飯終了時などに終了音を鳴らします。

オフ 終了音を鳴らしません。
●操作受付音は消えません。

●画面の明るさを変更します。
①画面の「▲」「▼」を押すごとに少しずつ画面の明るさが変わります。
「▲」明るくなる 「▼」暗くなる
②明るさを合わせて画面の「決定」を押してください。

表示する 炊飯・保温終了時に電気代を表示します。

表示しない 電気代を表示しません。

現在時刻表示なし 現在時刻を表示しません。

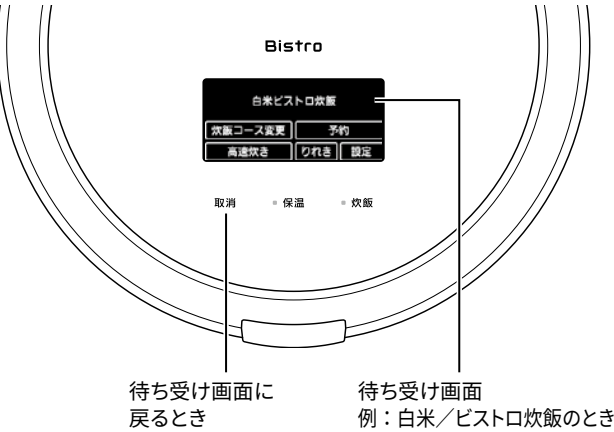
現在時刻表示あり 待機画面に現在時刻を表示します。

表示しない 予約時の炊き上がり時間や保温時の保温経過時間などの表示を消す設定です。(約10秒間表示したあと、薄くなり消灯)

表示する 予約・保温中の画面を表示します。
●保温24時間を超えると表示しません。

設定を変更する (つづき)

現在時刻を合わせたり、保温時の設定を変更したりできます。

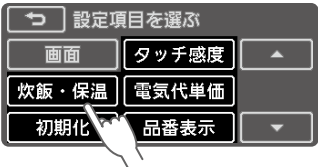
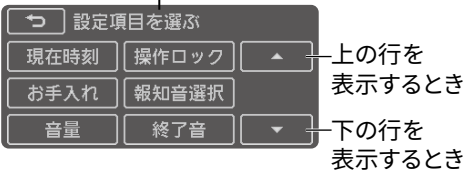


1 待ち受け画面で



2 設定する項目を選ぶ

●次の操作が表示されます。表示に従って操作してください。

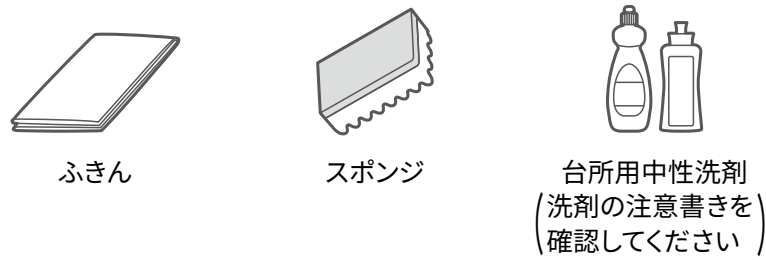


画面表示	選択画面	詳細	…お買い上げ時の設定
タッチ感度 タッチ画面や操作ボタンが ●触れてないのに反応するとき ●押しても反応しないとき		低	感度を下げます。(タッチ画面や操作ボタンが反応しづらくなる)
		標準	お買い上げ時の設定に戻します。
炊飯・保温 ●ごはんがこげるとき ●保温時のごはんの状態が 気になるとき		ごはんのこげ	
		0	お買い上げ時の設定に戻します。
		1	ごはんのこげを抑える設定です。
		2	●数字が大きくなるほどこげ色は薄くなります。 (火力を抑えて炊き上げます)
		3	上記1・2で改善しないときの設定です。(白米・無洗米のみ) 設定すると ●「無洗米」と「ビストロ炊飯」「食感炊き分け」「銘柄炊き分け」 「エコ炊飯」は選択できません。 「白米／こげ抑制」で炊いてください。 ●「りれき」は初期化されます。
		保温の状態	
		お買い上げ時の設定	お買い上げ時の設定に戻します。
		露やにおいを抑える	保温時の露やにおいを抑える設定です。 ●12時間を超える保温はしないでください。
		変色や乾燥を抑える	保温時の変色や乾燥を抑える設定です。
		保温の温度を上げる	保温時の温度を上げる設定です。 ●ごはんのべたつきを軽減するポンプは動作しません。 ●12時間を超える保温はしないでください。
		保温の温度をさらに上げる	保温時の温度をさらに上げる設定です。 ●ごはんのべたつきを軽減するポンプは動作しません。 ●12時間を超える保温はしないでください。
電気代単価 ●単価を変更するとき		●電気代の単価を変更します。31円/kWh ①画面の「▲」「▼」を押すごとに1円ずつ変わります。 「▲」高くなる 「▼」安くなる ②電気代単価を合わせて画面の「決定」を押してください。 ●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。 ●単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。	
初期化 ●各種設定をお買い上げ時の 設定に戻すとき		最終確認する	
		はい	●変更した内容をすべてお買い上げ時の設定に戻します。
		いいえ	●初期化を中止します。
		取り消し	
品番表示 ●この炊飯器の品番を確認する とき		●炊飯器の品番を表示します。 ●画面はSR-V10BAです。	

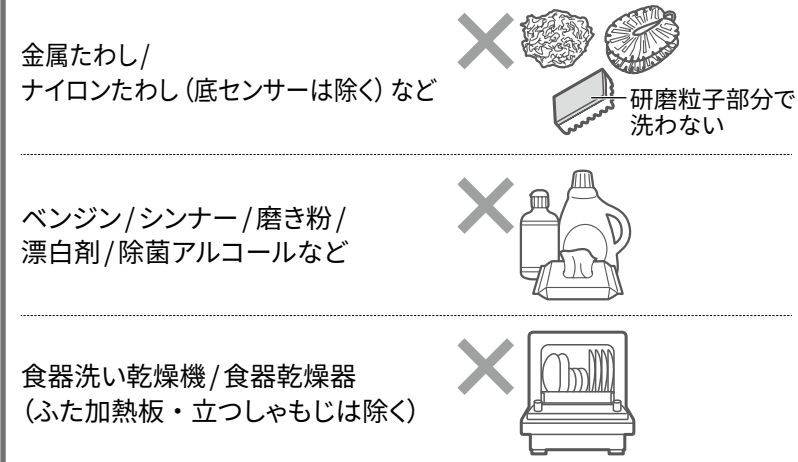
お手入れする

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

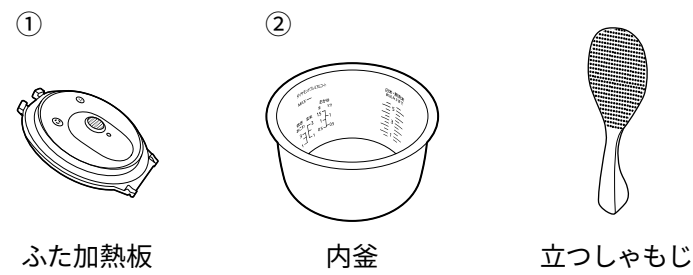
準備する物



使えない物



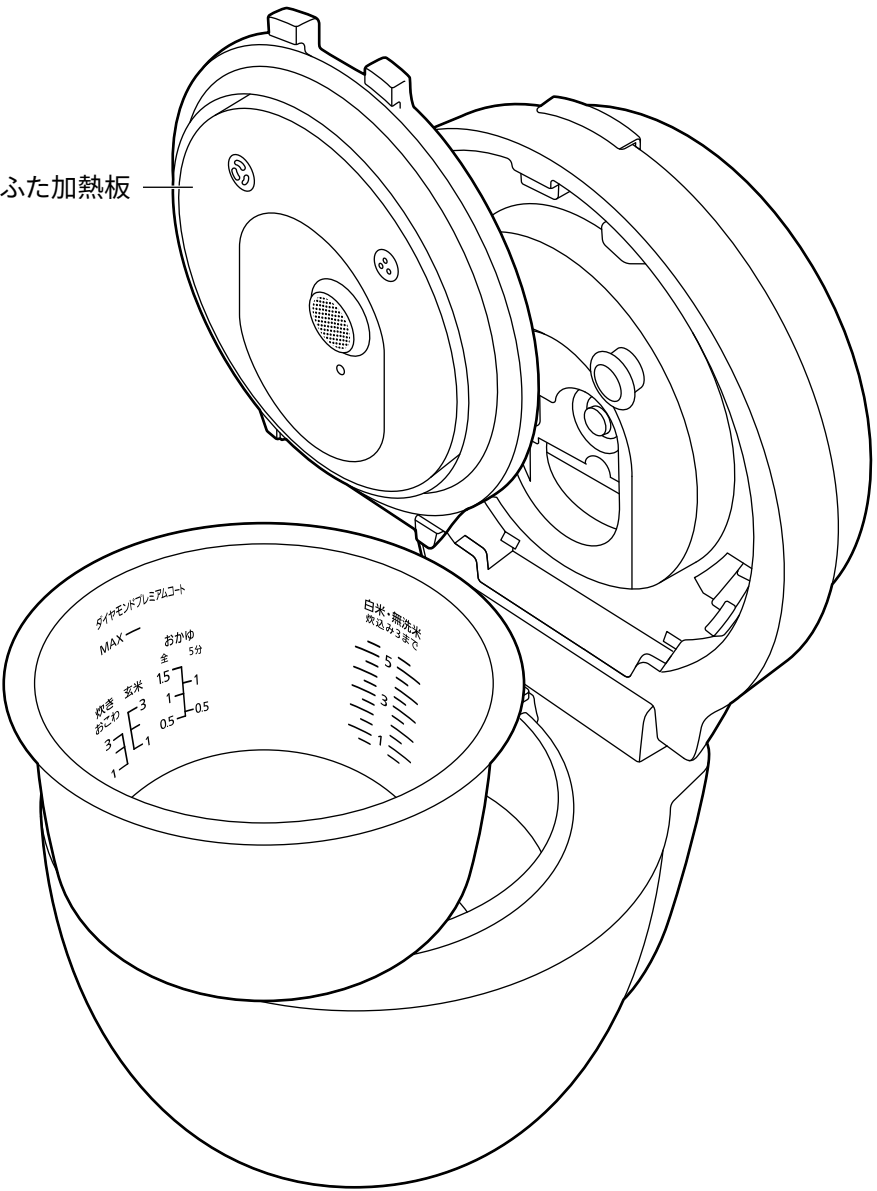
初めてお使いのときや使うたびに洗う



- ①②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。

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)

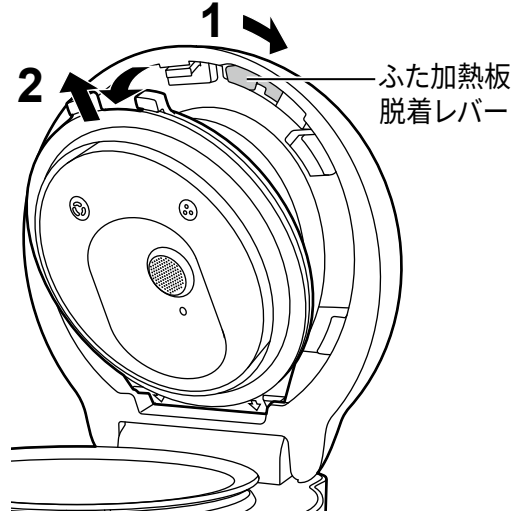


取り外し方と取り付け方

ふた加熱板

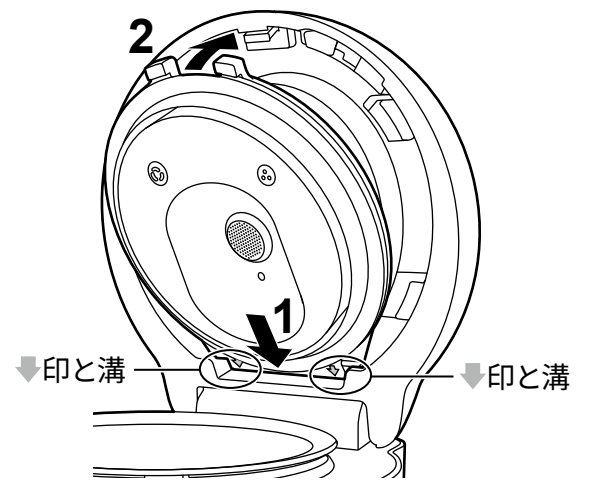
- 取り外し方
- 1 ふた加熱板
脱着レバーを
右に動かす
●手前に傾きます。

- 2 引き抜く



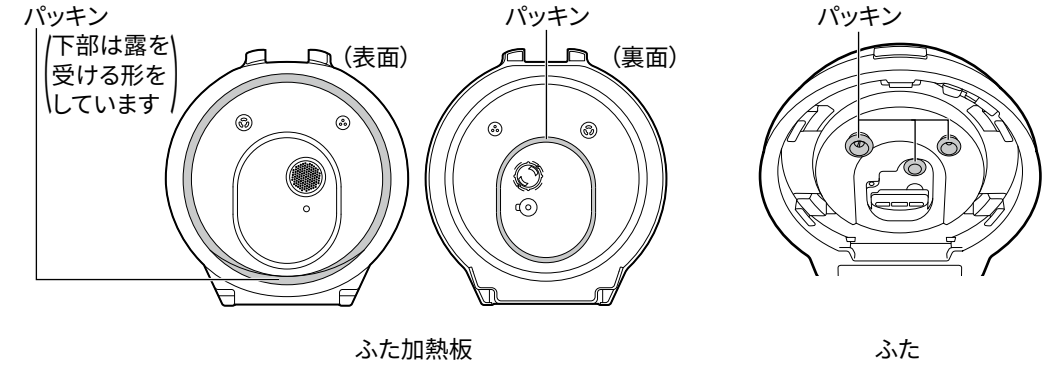
- 取り付け方
- 1 ↓印を溝に
差し込む

- 2 「カチッ」と
音がするまで
押し込む



パッキンは取り外さないでください

- 取り外すと、蒸気漏れや内容物が噴出する原因になります。
- 強い力でこすったり、引っ張ったり、とがった物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)



お手入れ
お手入れする

お手入れする (つづき)

使うたびに

ふた加熱板・立つしゃもじのお手入れ



食器洗い乾燥機を使う

- ふた加熱板をかごの端や食器などに強く当てないでください。(破損やさびの原因)
- ふた加熱板(特にパッキン、フィルター、安全弁、調圧弁)や立つしゃもじに汚れが残っているときは、やわらかいスポンジで洗ってください。



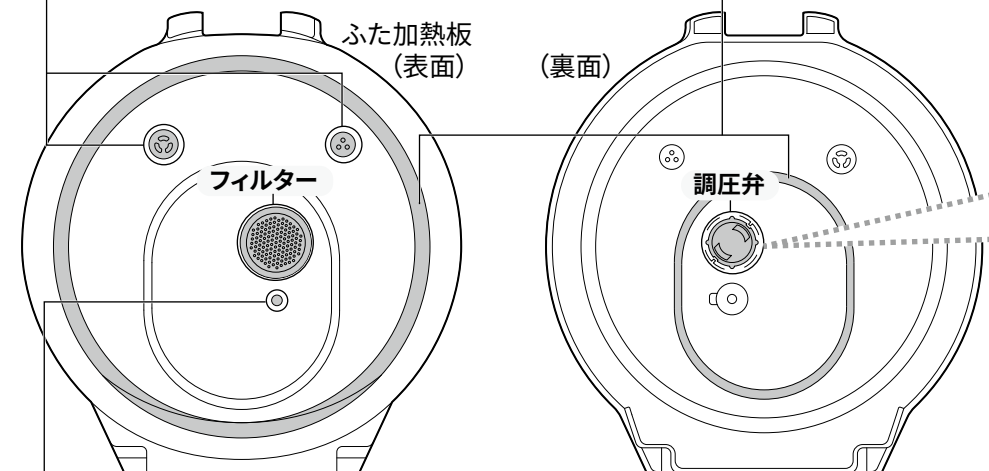
やわらかいスポンジで洗う (台所用中性洗剤を使う)

ふた加熱板の穴

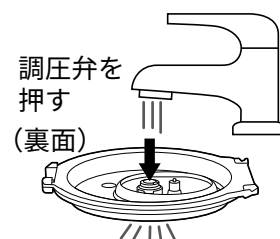
- 穴にごはん粒や異物、汚れなどが詰まっているときは、竹串・ようじなどで取り除いてください。(蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

パッキン

- 内側に汚れが残りやすいため丁寧に洗ってください。(ごはんのにおいや腐敗、蒸気漏れ、内容物が噴出する原因)



フィルター、調圧弁
調圧弁を押しながら、
流水で洗ってください。



- 穴が詰まっているときは竹串・ようじなどで取り除いてください。(蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

安全弁

- 2～3回指で軽く押しながら、流水で洗ってください。
- 弁の周囲にごはん粒や異物、汚れなどが詰まっているときは、竹串・ようじなどで取り除いてください。(蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

お願い

- 調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、早めに洗ってください。
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

使うたびに

本体のお手入れ

固く絞ったふきんで拭く

ふた内面・パッキン (P.27)

- ふた加熱板を外したあとのくぼみとパッキンは丁寧に拭いてください。(ごはんのにおいや腐敗の原因)

クランプ (4か所)

- ごはん粒や異物などが付着しているときは取り除いてください。(蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

お願い

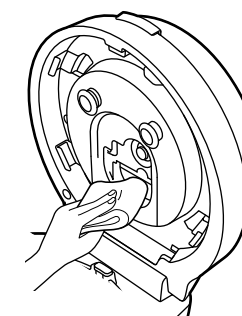
- 強い力で押ししたり引っ張ったりしないでください。(変形する原因)

フック部

ストッパー部

- ごはん粒や異物などが詰まっているときは、竹串・ようじなどで取り除いてください。(ふたが開かない・閉まりにくい、蒸気漏れ、内容物が噴出する原因)

蒸気通路部



蒸気センサー 釜底センサー

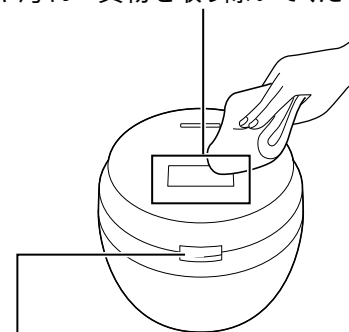
- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわで軽く磨いてから拭いてください。(汚れたまま使うと、エラー表示が出る、ごはんがこげたりしてうまく炊けない原因)

上枠

- 調味料などが付着したときは早めに拭いてください。(においの原因)

タッチ画面・操作ボタン

- 水や汚れ・異物を取り除いてください。



フックボタン

- 汚れたときや引っかかるときは、フックボタンを押しながら、ぬるま湯を含ませた綿棒で汚れを拭き取ってください。

「お手入れ」機能を使う

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

- 内釜に水を入れる
- 水以外は入れないでください。(蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

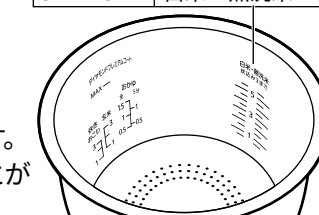
水量の目安

品番	水位線
SR-V10BA	白米・無洗米：2
SR-V18BA	白米・無洗米：3

操作方法は→P.22

お知らせ

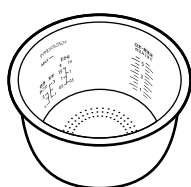
- お手入れ機能中も圧力がかかります。
- においや汚れは完全には取れないことがあります。



内釜



やわらかいスポンジで洗う (台所用中性洗剤を使う)



お願い

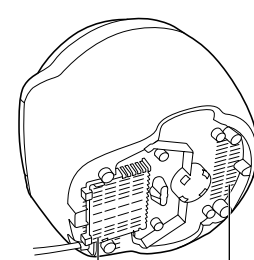
- 内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。(内面フッ素加工が剥がれる原因)
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

使うたびに

定期的に

底面のお手入れ

掃除機などで取り除く



吸気口 排気口

- 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いてください。

赤飯



赤飯 <もち米100%>

【材料 (6人分)】 1人分：295 kcal

もち米…………… 3カップ
小豆…………… 1/3カップ (50 g)
小豆の煮汁 (炊飯用に使う)
飾り用) ごま塩…………… 適量



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。

- 【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、ぬれぶきをかけておく。
- ②炊く準備をする
もち米を洗い、小豆の煮汁を炊きおこわ水位線：3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載せる。(混ぜない)
- ③「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | |
|-----|-----|
| お米 | もち米 |
| 炊き方 | 赤飯* |
- 炊飯
- ④仕上げる
報知音が鳴ったら、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」はもち米100%の赤飯を炊く専用の炊き方です。
白米を混ぜるときは、「おこわ」で炊いてください。「おこわ」の水加減は (P.31)

おこわ



栗おこわ

- 【材料 (6人分)】 1人分：325 kcal
- もち米…………… 3カップ
栗…………… 400 g (正味200 g)
調味料) 酒…………… 大さじ1
塩…………… 小さじ1
飾り用) いり黒ごま…………… 少々
- 【作り方】
- ①準備する
栗は熱湯でさっとゆで、鬼皮と渋皮をきれいにむき、4つに切る。もち米を洗い、調味料を入れ、水を炊きおこわ水位線：3まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。4つ切りにした栗をお米の上に載せる。(混ぜない)
- ②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | |
|-----|-----|
| お米 | もち米 |
| 炊き方 | おこわ |
- 炊飯
- ③仕上げる
報知音が鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、いり黒ごまを飾る。



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、お米の上に載せる。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)



山菜おこわ

【材料 (6人分)】 1人分：307 kcal

もち米…………… 2カップ
白米…………… 1カップ
具材) 山菜の水煮…………… 150 g
揚げ…………… 1枚
調味料) みりん…………… 大さじ1
薄口しょうゆ…………… 大さじ1
砂糖…………… 小さじ2
塩…………… 少々
即席だしの素…………… 小さじ1/2
飾り用) いり白ごま…………… 適量

- 【作り方】
- ①準備する
山菜…熱湯をかけ、水けを切る。揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。
もち米と白米を合わせて洗い、調味料を入れ、水を炊きおこわ水位線：3まで入れ、さらに水60 mLを加え、よくかき混ぜて平らにする。お米の上に具材を載せる。(混ぜない)
- ②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | |
|-----|-----|
| お米 | もち米 |
| 炊き方 | おこわ |
- 炊飯
- ③仕上げる
報知音が鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、いり白ごまを振る。

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)

炊込みごはん



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 …………… 1/2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1/2
塩 …………… 小さじ1/2
即席だしの素 …… 小さじ1/2

【作り方】

- ①準備する
ごぼう…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・無洗米水位線：3まで入れ、
よくかき混ぜて平らにする。お米の
上に具材を載せる。(混ぜない)
- ②「お米」と「炊き方」を設定し
「炊飯」ボタンを押す
- | | |
|-----|----------|
| お米 | 白米または無洗米 |
| 炊き方 | 炊込み |
- 炊飯
- ③仕上げる
報知音が鳴ったら、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、お米の上に載せる。
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)



まつたけごはん

【材料 (6人分)】 1人分：296 kcal

白米…………… 3カップ
油揚げ…………… 1枚
まつたけ…………… 100 g
A) だし汁 (一番だし) …… 500 mL
薄口しょうゆ…………… 大さじ2
酒…………… 大さじ1
飾り用) みつば…………… 1/2束

【作り方】

- ①準備する
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、
細切りにする。
みつば…塩少々 (分量外) を加えた
熱湯でさっとゆでて冷水に
取り、水けを絞って
2～3 cmに切る。
まつたけ…石づきを削り取ってさっと
洗い、ふきんに挟んで水け
を取り、3～4 mmの
薄切りにする。
Aを混ぜ合わせる。白米を洗い、
Aを入れ、水を白米・無洗米水位線：
3まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に油揚げとまつたけを載せる。
(混ぜない)
- ②「お米」と「炊き方」を設定し
「炊飯」ボタンを押す
- | | |
|-----|----------|
| お米 | 白米または無洗米 |
| 炊き方 | 炊込み |
- 炊飯
- ③仕上げる
報知音が鳴ったら、ごはんを上下に
返すようにふんわりほぐし、器に盛り、
みつばを飾る。

混ぜごはん／おかゆ



混ぜごはん うなぎときゅうり

【材料 (6人分)】 1人分：365 kcal

白米…………… 3カップ
きゅうり…………… 1 1/2本
塩 (きゅうりの塩もみ用) …… 小さじ1
しば漬…………… 40 g
卵…………… 2個
うなぎのかば焼き…………… 1尾
かば焼きのたれ…………… 小さじ2
塩…………… 少々
飾り用) いり白ごま…………… 大さじ2

【作り方】

- ①準備する
きゅうり…縦半分に切って薄切りにし、
塩を振ってしんなりしたら、
水で洗い、絞る。
しば漬…水けを取って小さく切る。
卵…薄焼き卵を作り、細切りにする。
(錦糸卵)
うなぎ…フライパンで両面を軽く焼き、
たれをからめ、縦4等分にして
6 mm幅に切る。
白米を洗い、水を白米・無洗米水位線：
3まで入れて平らにする。
- ②「お米」と「炊き方」を設定し
「炊飯」ボタンを押す
- | | |
|-----|---------------|
| お米 | 白米または無洗米 |
| 炊き方 | 食感炊き分け (かため*) |
- 炊飯
- ※食感の度合い (1～3) はお好みに
合わせて選んでください。
- ③具材を混ぜる
報知音が鳴ったら、ごはんを上下に
返すようにふんわりほぐし、①の
具材を入れてさっくりと混ぜ、
塩少々で味を調える。
- ④仕上げる
器に盛って、卵を載せ、いり白ごまを
振る。



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
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「お米」と「炊き方」を設定し
「炊飯」ボタンを押す
- | | |
|-----|----------|
| お米 | 白米または無洗米 |
| 炊き方 | おかゆ |
- 炊飯
- ③仕上げる
報知音が鳴ったら、塩を加え、
全体をかき混ぜて器に盛り、
お茶の葉を散らす。



玄米小豆がゆ

【材料 (4人分)】 1人分：159 kcal

玄米…………… 1カップ
小豆…………… 1/4カップ (35 g)
小豆の煮汁 (炊飯用に使う)

【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、
ぬれぶきをかけておく。
- ②炊く準備をする
玄米を軽く洗い、小豆の煮汁を
おかゆ (5分) 水位線：1まで入れて
平らにする。足りないときは、水を加える。
- ③「お米」と「炊き方」を設定し
「炊飯」ボタンを押す
- | | |
|-----|-----|
| お米 | 玄米 |
| 炊き方 | おかゆ |
- 炊飯
- ④仕上げる
報知音が鳴ったら、①の小豆を加え、
全体をかき混ぜて器に盛る。



おかゆを炊くときは

- 白米・無洗米のときは、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)



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・カレー水位線：3まで入れて平らにする。

②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米	■ 炊飯
炊き方	すし	

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。
 報知音が鳴ったら、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載せて巻く。

いなりずし

【材料 (20個分)】 1個分：161 kcal

白米…………… 3カップ
 油揚げ (半分に切り袋状に開く) …… 10枚
 即席だしの素…………… 小さじ½
 いり白ごま…………… 大さじ2
A) 砂糖…………… 60 g
 酒…………… 大さじ2
 濃口しょうゆ…………… 大さじ4
B 合わせ酢 酢…………… 90 mL
 砂糖…………… 大さじ3
 塩…………… 小さじ2
 飾り用) 紅しょうが…………… 適量

【作り方】

①準備する
 白米を洗い、水をすし・カレー水位線：3まで入れて平らにする。

②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米	■ 炊飯
炊き方	すし	

③油揚げを煮る

油揚げを2～3分ゆで、油抜きする。
 鍋に油揚げと即席だしの素を入れ、水400 mLを加え、弱火で約10分煮る。
 さらにAを加えて、汁けがなくなるまで煮る。

④すしめしを作る

B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。
 報知音が鳴ったら、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、いり白ごまを加え、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。

⑤仕上げる

油揚げにすしめしを詰める。
 皿に並べて紅しょうがを飾る。

玄米／ロウカット玄米



大豆とひじきの混ぜごはん

【材料 (6人分)】 1人分：307 kcal

玄米…………… 3カップ
具材 芽ひじき (乾燥)…………… 15 g
 大豆水煮…………… 100 g
 油揚げ (細切り)…………… 1枚
調味料 濃口しょうゆ…………… 大さじ2
 塩…………… 適量
 サラダ油…………… 適量

【作り方】

①準備する

玄米を軽く洗い、水を玄米水位線：3まで入れて平らにする。

②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	玄米	■ 炊飯
炊き方	ごはん	

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。
 芽ひじきと大豆水煮をサラダ油で炒め、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

報知音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)

ロウカット玄米の鶏雑炊

【材料 (6人分)】 1人分：123 kcal

ロウカット玄米ごはん…………… お茶わん3杯分 (約340 g)
 だし汁…………… 3½カップ
具材 鶏肉…………… 100 g
 にんじん・しいたけ…………… 各50 g
 長ねぎ…………… ½本
調味料 塩…………… 小さじ½
 薄口しょうゆ…………… 少々

【作り方】

①準備する

鶏肉…1 cm角に切る。
 にんじん・しいたけ…薄切りにする。
 長ねぎ…小口切りにする。

②煮る

鍋でだし汁と調味料を煮立たせたあと、具材を入れて軽く煮る。
 さらに、ロウカット玄米ごはんを加え3～5分ほど煮る。
 ●玄米ごはんや雑穀米ごはんでもできます。

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。



麦ごはん／雑穀米



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…………… 1/2カップ (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、水を白米・無洗米水位線：2まで入れる。
押し麦を上に乗せ、1/2カップ (90 mL) の水を足して
軽く混ぜて平らにする。
- ②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | | | |
|----|------|---|------|
| お米 | 麦ごはん | ▶ | ■ 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。



雑穀米サラダ

【材料 (4人分)】 1人分：285 kcal

白米…………… 1カップ
雑穀…………… 30 g
具材) 生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・きゅうり・
プロセスチーズ…………… 各50 g
サニーレタス…………… 3枚
黒オリーブ…………… 20 g
ドレッシング) ワインビネガー (酢)…………… 大さじ3
塩…………… 小さじ1/2
こしょう…………… 少々
オリーブ油…………… 大さじ1
たまねぎ (みじん切り)…………… 50 g

【作り方】

- ①準備する
白米を洗い、水を白米・無洗米水位線：1まで入れて
平らにする。
白米の上に雑穀を載せる。
(市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う)
- ②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | | | |
|-----|-----|---|------|
| お米 | 雑穀米 | ▶ | ■ 炊飯 |
| 炊き方 | ごはん | | |
- ③ドレッシングを混ぜる
ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。
(内釜で混ぜない)
- ④仕上げる
レタス以外の具材を5 mm程度の角切りにし、冷ました
ごはん混ぜる。
器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。

どんぶり／焼きおにぎり



づけまぐろとアボカドのどんぶり

【材料 (6人分)】 1人分：435 kcal

白米…………… 3カップ
まぐろ (刺身用赤身)…………… 300 g
アボカド…………… 1個
わさび…………… 大さじ1/3
レモン汁…………… 大さじ1
すりごま…………… 大さじ1/2
マヨネーズ (お好みで)…………… 適量
調味料) 濃口しょうゆ…………… 大さじ4
みりん…………… 大さじ2
酒…………… 大さじ3
砂糖…………… 小さじ2
飾り用) 刻みのり…………… 適量
青じそ…………… 4枚

【作り方】

- ①準備する
白米を洗い、水を白米・無洗米水位線：3まで入れて平らにする。
- ②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | | | |
|-----|----------------|---|------|
| お米 | 白米または無洗米 | ▶ | ■ 炊飯 |
| 炊き方 | 食感炊き分け (もちもち*) | | |
- ※食感の度合い (1～3) はお好みに合わせて選んでください。
- ③具材を作る
まぐろ…角切りにする。
鍋に調味料を入れ、ひと煮立ちさせてアルコールを飛ばしてから冷ます。
冷めたら、わさび・レモン汁・すりごまを入れて混ぜ、まぐろを加え、味をなじませる。
アボカドも2 cm角に切り、加えて混ぜる。
- ④仕上げる
器にごはんを盛って、のりを散らし、
③を載せる。お好みでマヨネーズをかけ、青じそを飾る。



鯛の京風葛あんかけごはん

【材料 (6人分)】 1人分：357 kcal

白米…………… 3カップ
鯛 (刺身用)…………… 150 g
水菜…………… 1/4束
A) 薄口しょうゆ…………… 大さじ2
砂糖…………… 小さじ2
みりん…………… 小さじ1
昆布だし…………… 大さじ3
B) かつおだし…………… 1000 mL
酒…………… 50 mL
薄口しょうゆ…………… 小さじ1
みりん…………… 小さじ1
ゆずこしょう…………… 適量
くず粉 (かたくり粉でも可)…………… 大さじ4～5
飾り用) ゆずの皮 (細切り)…………… 少々
みつば (小口切り)…………… 少々

【作り方】

- ①準備する
白米を洗い、水を白米・無洗米水位線：3まで入れて平らにする。
- ②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | | | |
|-----|----------------|---|------|
| お米 | 白米または無洗米 | ▶ | ■ 炊飯 |
| 炊き方 | 食感炊き分け (やわらか*) | | |
- ※食感の度合い (1～3) はお好みに合わせて選んでください。
- ③葛あんを作る
鍋にBのかつおだし、酒を加え沸騰させる。薄口しょうゆ、みりん、ゆずこしょうで味を調え、弱火で煮る。
くず粉を少量の水で溶き、お好みのとろみがつくまで少しずつ加える。
- ④仕上げる
鯛はそぎ切りにし、12等分する。
水菜は、3 cmの長さに切る。
Aは混ぜ合わせておく。
ごはんを器に盛りつける。
食べる直前に、混ぜ合わせたAに鯛をさっとくぐらせ、ごはんの上に載せる。
さらに水菜を散らし、温かい③を上からかけて、みつばとゆずの皮を飾る。



肉みそ焼きおにぎり

【材料 (6人分)】 1人分：447 kcal

白米…………… 3カップ
にんにく (みじん切り)…………… 2片
しょうが (みじん切り)…………… 10 g
白ねぎ (みじん切り)…………… 60 g
たかの爪…………… 1/2本
豚ひき肉・みそ…………… 各200 g
砂糖…………… 60 g
飾り用) ゆずこしょう…………… 適量

【作り方】

- ①準備する
たかの爪…種を取って輪切りにする。
白米を洗い、水を白米・無洗米水位線：3まで入れて平らにする。
- ②「お米」と「炊き方」を設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | | | |
|-----|-----------------|---|------|
| お米 | 白米または無洗米 | ▶ | ■ 炊飯 |
| 炊き方 | 食感炊き分け (しゃっきり*) | | |
- ※食感の度合い (1～3) はお好みに合わせて選んでください。
- ③みそだれを作る
フライパンにサラダ油 (分量外) を引き、にんにく、しょうが、たかの爪を入れ、弱火で炒める。
香りが出てきたら中火にして豚ひき肉とねぎを入れ、ほぐしながら色が変わるまで炒め冷ましておく。みそ、砂糖とよく混ぜ合わせる。
(混ぜにくいときは少量の)
(みりん (分量外) を加える)
- ④焼く
報知音が鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、おにぎりを作る。
フライパン (網でも可) を強火で熱し、うっすらときつね色の焼き色を両面につける。③を片面ずつ塗り、弱火で2～3分焼く。
- ⑤仕上げる
器に盛り、ゆずこしょうを載せる。

よくあるお問い合わせ

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

こんなとき	ここを確認！				
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.8～9) ●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、水を少なめにする。(水位線より1～2 mm 程度) 次のこともご確認ください。 <table><tbody><tr><td>炊く前</td><td> ●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) ●「発芽・分づき」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1～2 mm 程度、水を減らす。(新米など) </td></tr><tr><td>炊き方</td><td> ●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.9) ●かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.12～13、18～19) (「食感炊き分け(かため)」など) </td></tr></tbody></table>	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) ●「発芽・分づき」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1～2 mm 程度、水を減らす。(新米など)	炊き方	●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.9) ●かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.12～13、18～19) (「食感炊き分け(かため)」など)
	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) ●「発芽・分づき」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1～2 mm 程度、水を減らす。(新米など)			
炊き方	●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.9) ●かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.12～13、18～19) (「食感炊き分け(かため)」など)				

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.8～9) ●「エコ炊飯」や「高速」で炊いていませんか？ 次のこともご確認ください。 <table><tbody><tr><td>炊く前</td><td> ●水位線より1～2 mm 程度、水を増やす。(夏場のお米など) </td></tr><tr><td>炊き方</td><td> ●お米を充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを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) ●かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.12～13、18～19) (「食感炊き分け(やわらか)」など) ●お米を水に30分～2時間程度浸してから炊く。 (「炊飯」ボタンは1回押し) </td></tr></tbody></table>	炊く前	●水位線より1～2 mm 程度、水を増やす。(夏場のお米など)	炊き方	●お米を充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを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) ●かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.12～13、18～19) (「食感炊き分け(やわらか)」など) ●お米を水に30分～2時間程度浸してから炊く。 (「炊飯」ボタンは1回押し)
	炊く前	●水位線より1～2 mm 程度、水を増やす。(夏場のお米など)			
炊き方	●お米を充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを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) ●かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.12～13、18～19) (「食感炊き分け(やわらか)」など) ●お米を水に30分～2時間程度浸してから炊く。 (「炊飯」ボタンは1回押し)				

こんなとき	ここを確認！				
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。 次のこともご確認ください。 <table><tbody><tr><td>炊く前</td><td> ●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？ (蒸気センサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部) (P.29) ●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。 </td></tr><tr><td>炊いたあと</td><td> ●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。 </td></tr></tbody></table> ➡改善しないときは「ごはんのこげ」の設定を変更してください。 (P.25)	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？ (蒸気センサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部) (P.29) ●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。
	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？ (蒸気センサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部) (P.29) ●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。				

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) 次のこともご確認ください。 <table><tbody><tr><td>炊く前</td><td> ●精米や洗米は、充分しましたか？ </td></tr><tr><td>炊いたあと</td><td> ●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？ </td></tr></tbody></table> 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.28) 2 「お手入れ」機能を使う (P.29) ➡改善しないときは「露やにおいを抑える」の設定にしてください。 (P.25「保温の状態」)	炊く前	●精米や洗米は、充分しましたか？	炊いたあと	●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？
	炊く前	●精米や洗米は、充分しましたか？			
炊いたあと	●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？				

よくあるお問い合わせ (つづき)

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

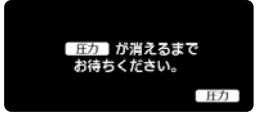
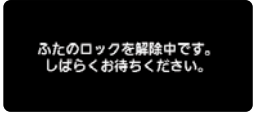
こんなとき	ここを確認！
味がしない 甘味がない おいしくない	●「エコ炊飯」で炊いていませんか？ ➡「ピストロ炊飯」をお試しください。(高火力で炊くため、甘味が増します) ●洗米するとき、何度もすすいでいませんか？ ➡すすぎは、2～5回程度にしてください。 (少し白い水は、うまみ成分が溶けたものです)
露が付く	●炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？(余分な水分を逃がすため) ●ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？ ●気温が低い場所で炊飯や保温をすると露が付きやすくなります。(冬場など) 改善しないときは 「露やおいを抑える」の設定にしてください。(P.25「保温の状態」)
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 「変色や乾燥を抑える」の設定にしてください。(P.25「保温の状態」)
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？ ●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.45) 改善しないときは 「変色や乾燥を抑える」の設定にしてください。(P.25「保温の状態」)
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)
「おこげ」で炊いたが おこげが薄い	●お米や水は、正確にはかりましたか？(P.8～9) ●洗米しすぎていませんか？(P.8～9) ●季節・炊飯量・水加減・お米の銘柄・浸水時間などの条件でおこげの濃さは変わります。 <おこげが薄くなる傾向> ●新米を炊いたとき ●炊飯量が少ないとき ●水加減が多いとき ●やわらかく炊けるお米(コシヒカリ魚沼産、ひとめぼれ宮城産、ミルキークイーンなどの銘柄や、低アミロース米、精米度が高めのお米)を炊いたとき ●2時間以内の浸水で、「炊飯」ボタンを2回押して炊いたとき <おこげが濃くなる傾向> 1時間以上の浸水で、「炊飯」ボタンを1回押して炊いたとき
炊き上がった ごはんの表面が 凸凹になる	●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。 ●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 ●割れ米が多く混ざっているとき ●炊飯量が少ないとき ●夏場のお米を炊いたとき ●洗米時に力を入れて洗ってお米が割れたとき

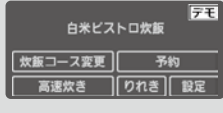
■使い方は？ どうすれば？…と迷ったら

こんなとき	こうしましょう！										
保温は 切る？切らない？	●内釜にごはんが残っているときは保温を切らないでください。 ●冷めるときに結露して、ごはんがベチャベチャになります。 ●密閉状態では、ゆっくり冷めるため傷みやすくなります。(にょいの原因) 24時間以内に食べきれないときは、 ①できるだけ早めに取り出し、粗熱をとってからラップに包んで冷凍庫へ。 ②電子レンジで温めてお召し上がりください。										
銘柄米は 3コースしか 選べないの？	●お米の銘柄に合わせた専用の炊き方は銘柄米(ふつう・かため・やわらか)のみです。 「炊込み」「おかゆ」など他の炊き方をするときは「白米」または「無洗米」を選んでください。										
コースは自動的に 記憶される？ されない？	●全コース、炊飯すると自動的に記憶します。 (次回から「炊飯」ボタンを押すだけで炊くことができます) ●「お手入れ」機能は、コースではないため記憶しません。										
各コースの 炊飯容量は？	●コースによって、容量は異なります。(P.12～17) 内釜の上限まで余裕があっても、炊飯容量は守ってください。 (蒸気漏れや内容物が噴出する、うまく炊けない原因)										
炊飯残時間は すべてのコースで 表示される？ されない？	●コースによって異なります。(P.46) 「高速」や「炊込み」などでは、炊飯時間が確定するまで表示しません。 (炊飯を開始したときに、炊飯の目安時間を表示します)										
お米を炊く前に 浸す？浸さない？	●洗米後は、すぐに炊飯してください。(P.9) (浸してから炊くと吸水しすぎて、ごはんがべたついたり、 やわらかくなったりすることがあります) 浸していたときは ➡「炊飯」ボタンを2回押してください。(吸水時間を短縮します) 予約炊飯のときは ➡自動的に吸水時間を短縮して炊き上げます。										
コースは？ ・具材を入れて炊くとき ・白米に他の穀類を 混ぜて炊くとき ・白米以外のお米を 炊くとき	●具材を入れるときは、必ず「おかゆ」「炊込み」「おこわ」を使い、 具材は適量を守って混ぜずにお米の上に載せてください。 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。 (他のコースを使うと蒸気漏れや内容物が噴出する原因) ●白米に他の穀類を混ぜて炊くときのコースは <table><tr><th>混ぜる穀類</th><th>コース</th></tr><tr><td>発芽玄米</td><td>➡「発芽・分づき」で炊いてください。 ●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。 </td></tr><tr><td>玄米</td><td>➡混ぜて炊くことはできません。</td></tr></table> ●白米以外のお米を炊くときのコースは <table><tr><th>お米の種類</th><th>コース</th></tr><tr><td>胚芽米</td><td>➡「発芽・分づき」で炊いてください。</td></tr></table>	混ぜる穀類	コース	発芽玄米	➡「発芽・分づき」で炊いてください。 ●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。	玄米	➡混ぜて炊くことはできません。	お米の種類	コース	胚芽米	➡「発芽・分づき」で炊いてください。
混ぜる穀類	コース										
発芽玄米	➡「発芽・分づき」で炊いてください。 ●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。										
玄米	➡混ぜて炊くことはできません。										
お米の種類	コース										
胚芽米	➡「発芽・分づき」で炊いてください。										

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1時間) ●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、正しく取り付けられていますか？(P.27～28) ●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.45) ●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。 ●「カチッカチッ」音…電子回路の動作音です。 ●「ゴボゴボ」音…沸騰時の強力な泡がふた内面に当たる音です。 ●「プシュー」音…圧力を抜いている音です。 ●「ピー」音、「キュルキュル」音…ポンプの動作音です。 ➡保温中の音が気になるときは、「保温の温度を上げる」設定をしてください。(P.25「保温の状態」) ポンプは動作しません。
炊飯後	ふた加熱板にごはん粒が付く	●おどり炊き(お米をおどらせて炊きムラを抑える炊き方)特有の現象です。 故障ではありません。
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.22～23) ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？(P.46)
	予約したのに炊き始めない	●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.22～23) ●「炊飯」ボタンは押しましたか？(P.21) ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？(P.46)
その他	操作ができない (タッチ画面・ 操作ボタン・ フックボタン)	●炊飯・お手入れ機能を取り消した直後は操作できません。(最長約4分間) ➡右記表示が消えて、 蒸気が出ていないことを 確認してから操作してください。  または  ●画面に「ロック中です」が表示されていませんか？ ➡画面の「解除(3秒押し)」を押してください。 ●文字の中央を軽く押していますか？ ➡反応しないときは、「タッチ画面・操作ボタンについて」(P.10)をご確認ください。
	画面が暗い・消えた	●しばらく操作しなかったら画面が暗くなったり消えたりすることがあります。 ➡タッチ画面(どの位置でも可能)を押してください。
	「保温」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？(報知音が4回鳴ります) 50℃以下のときは、再加熱できません。

症状		ここを確認！
その他	ごはんが炊けない ●「デモ」を表示している 	●店頭用の「デモモード」に設定されています。次の手順に従って解除してください。 ①画面の「設定」を押す。 ②画面の「現在時刻」を押す。 ③「保温」ボタンと「炊飯」ボタンを同時に押す。 ④「保温」ボタンを押す。 ⑤「炊飯」ボタンを押す。 解除したあと、現在時刻を合わせてください。(P.22～23)
	炊飯・保温・予約・ お手入れ機能が 取り消された	●使用中に「取消」ボタンに水分や異物・汚れが付いていたり、物(ふきんなど)を置いたりしていませんか？ ボタンが反応することがあります。
	電源プラグを 抜くと表示が 消えた	●電源プラグを差すと画面が表示され操作できます。 電源を抜く直前の状態に戻り、動作を継続します。 予約時の炊き上がり時刻や設定した内容などは記憶しています。
その他	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。
	ふたが開かない	●フック部、上枠、ストッパー部、フィルターに米粒などが付いたり、詰まったりしていませんか？ (P.28～29) ●内釜は入っていますか？ 内釜が入っていないときは、開きにくいことがあります。 ➡フックボタンを奥まで押して、ゆっくり指を離してください。 【圧力表示中】 ●フックボタンに触れたり、本体を動かしたりしていませんか？ ➡炊飯・お手入れ機能終了後、一度ふたを押し下げた後、フックボタンを押してください。 ●フックボタンを押してもふたは開きません。 ➡炊飯・お手入れ機能中にやむを得ずふたを開けるときは(P.5) ●停電すると、ふたが開かないことがあります。 ➡再び通電すると炊飯・お手入れ機能を続けます。 炊飯・お手入れ機能が終了するまで待ってから、フックボタンを押してください。
その他	ふたが 閉まりにくい	●フック部、上枠、ストッパー部、フィルターに米粒などが付いたり、詰まったりしていませんか？ (P.28～29) ●ふた加熱板を正しく取り付けていなかったり(P.27)、 ツメが折れたり、変形したり(P.4)していると閉まりません。 ●圧力式炊飯器は密閉度が高いため、閉まりにくく感じる場合があります。 ➡「カチッ」と音がするまで、ゆっくり閉めてください。
	ふたと本体の間 に隙間がある	●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、ふたが確実に閉まる構造になっています。隙間は、 この構造によるものです。ボタン操作時にふたが上下に動きますが、異常ではありません。 ●炊飯・お手入れ機能中は圧力により隙間が広がる場合があります。

●内釜とふたの密着度が高いため、ふたを開くときに内釜と一緒に持ち上がり、音がすることがあります。
■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。

必要なとき

故障かな？

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認!
U10	●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」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)
U12	●内釜の底やふた加熱板、蒸気センサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ (P.28～29) ➡異物や汚れを取り除き、「取消」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」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)
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ ➡「取消」ボタンを押してください。
U25	●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」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.28) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？(P.7) ➡本体底面の吸排気口を塞がない場所でお使いください。
U39	●タッチ画面・操作ボタンに水分や異物・汚れが付いていたり、物(ふきんなど)を置いたりしていませんか？ ➡水分や異物・汚れを取り除いてください。 ➡置いている物を除いてください。 ●ボタンを長押ししていませんか？
H□□	●電源プラグを抜き、再度差し込んでも「H○○」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。

ソフトウェアライセンスについて

本製品は、以下の種類のソフトウェアから構成されています。
(1) パナソニック株式会社(以下パナソニック)により、またはパナソニックのために開発されたソフトウェア
(2) 第三者が保有しており、パナソニックにライセンスされたソフトウェア
(3) 条件に基づきライセンスされたオープンソースソフトウェア

上記(3)に分類されるソフトウェアは、これら単体で有用であることを期待して頒布されますが、「商品性」または「特定の目的についての適合性」についての黙示の保証をしないことを含め、一切の保証はなされません。

詳細は、パナソニックのウェブサイトに掲載している「ソフトウェアライセンスについて」をご確認ください。
<https://panasonic.jp/p-db/app-software/detail/1428453451834>



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-N12 (SR-V10BA)
ARE50-N11 (SR-V18BA)

お米	炊き方			コース の記憶	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)				
					()内は、お米を水に 浸していたとき(P.9)			炊き上がりの 〇〇分前～	()内は、具材を入れて炊くとき	SR-V10BA	SR-V18BA		
白米・ 無洗米	ビストロ炊飯			自動	48(38～44)	直後	○	60分前～	0.5～5.5	1～10			
	食感炊き分け	かため	1		43(31～39)			60分前～					
			2		43(31～39)			60分前～					
			3		43(31～39)			60分前～					
		やわらか	1		54(36～45)			70分前～					
			2		54(36～45)			70分前～					
			3		60(42～49)			70分前～					
		しゃっきり	1		45(33～41)			60分前～					
			2		45(33～41)			60分前～					
			3		47(33～41)			60分前～					
	もちもち	1	48(41～44)		60分前～								
		2	51(41～44)		60分前～								
		3	51(41～44)		60分前～								
	銘柄炊き分け	銘柄米	ふつう		34～60(25～49)			○			70分前～	0.5～5.5	1～10
			かため										
			やわらか										
	エコ炊飯				42(37～40)	○	60分前～	0.5～5.5	1～10				
	高速				27～36(25～34)	○	50分前～	0.5～5.5	1～10				
	おかゆ			54～78	約10分前	×	90分前～	全：0.5～1.5 (0.5～1)	全：0.5～3 (0.5～2.5)				
								5分：0.5～1 (0.5)	5分：0.5～2 (0.5～1.5)				
すし				47(30～35)	○	60分前～	1～5.5	2～10					
カレー用				47(30～35)	○	60分前～	1～5.5	2～10					
冷凍用				50(40～44)	○	60分前～	0.5～5.5	1～10					
炊込み				54～60	×	—	1～3	2～6					
おこげ				54(41～45)	○	70分前～	0.5～4	1～8					
雑穀米	ごはん			43～53(38～44)		×	70分前～	0.5～4	1～8				
	おかゆ						54～78	90分前～	全：0.5～1.5 (0.5～1)	全：0.5～3 (0.5～2.5)			
玄米	ごはん			自動	85～105	約10分前	×	120分前～	1～3	1～7			
	おかゆ				116～160			170分前～	5分：0.5～1 (0.5)	5分：0.5～2 (0.5～1.5)			
					68～75			90分前～	1～3	1～7			
ロウカット 玄米	ごはん				63～72(58～62)		×	80分前～	1～3	1～7			
	おかゆ				54～78			90分前～	全：0.5～1.5 (0.5～1)	全：0.5～3 (0.5～2.5)			
麦ごはん	—				44～53(38～44)		×	70分前～	0.5～4	1～7			
発芽・ 分づき	ごはん				48～65(36～53)		×	70分前～	0.5～4	1～8			
	おかゆ				54～78			90分前～	全：0.5～1.5 (0.5～1)	全：0.5～3 (0.5～2.5)			
もち米	赤飯				46		直後	×	—	1～3	2～6		
	おこわ				48～58		約10分前	×	—	1～3	2～6		

※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.9)、「白米／こげ抑制」コース(P.25)のときは、「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.20)

	SR-V10BA	SR-V18BA
電源	交流100V／50-60Hz	
定格消費電力(W)	1210	1400
コードの長さ※(m)	1.0	
質量※(kg)	6.3	7.2
大きさ※(cm)	幅×奥行×高さ	28.5×30.1×23.0
	ふたを開けたときの高さ	44.8
		50.0

●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.9W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。
※：おおよその数値です。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	SR-V10BA	SR-V18BA
最大炊飯容量(L)	1.0	1.8
区分名	B	D
蒸発水量(g)	19.2	35.4
年間消費電力量(kWh/年)	79.2	131
1回当たりの炊飯時消費電力量※1(Wh)	160	242
1時間当たりの保温時消費電力量※2(Wh)	13.7	17.5
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量(Wh)	1.00	1.02
1時間当たりの待機時消費電力量(Wh)	0.85	0.90

●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「エコ炊飯」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。

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
「よくあるお問い合わせ」「故障かな？」
「こんな表示が出たら」(38～44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 可変圧力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5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、この可変圧力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。

PSCマーク、SGマークを取得しています。



PSCマーク

「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを表示します。



SGマーク

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

お問い合わせ窓口

サポート総合窓口

<https://panasonic.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** パナは ロクキューヨン 受付時間 9:00～18:00 月～土曜日 (祝日・正月三が日を除く)

■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** パナは イイヨ

■上記電話番号がご利用
いただけない場合 **03-6633-6700**

<https://panasonic.jp/support/repair.html>

・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。

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

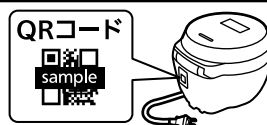
- お持ちの家電商品、消耗品情報が一元管理できる!
- 登録商品に関するお知らせやサポート情報が入手できる!
- 登録者限定のキャンペーンに参加できる!

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ブの登録商標です。

愛情点検

長年ご使用の可変圧力 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 2023

RZ19-N111
E0923K10325