

Panasonic®

取扱説明書

スチームIHジャー炊飯器

家庭用

1.0L タイプ

品番 **SR-SX102**

1.8L タイプ

品番 **SR-SX182**



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」（4～5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」をしてください。（裏表紙ご参照）

保証書別添付

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

34

●やわらかい
●かたい
●こげる

こんなときは

26

初めて使うとき
洗う部品は？

14

●設定した時刻に炊き上げる

予約のしかたは？

12

料理やお好みに合わせて
コースを
変えるには？

●「銀シャリ」に合わせるには…

10

どんなコースがあるの？

●「お米」の種類と「炊き方」で炊飯コースを使い分ける

●銀シャリ…時間をかけて、おいしさにこだわって炊く（かたさの選択もできます）
●エコ炊飯（お買い上げ時の設定）…炊飯時間と消費電力量に配慮して炊く

エコナビって
なあに…？
13ページ

何の
マーク？
7ページ



もくじ

● 確認とご注意

安全上のご注意	4
使用上のお願い	6
各部の名前／付属品	7

● 毎日の使い方

ごはんを炊く （すぐ炊きたいとき）	8
炊飯コースの使い分け	10
コースを変更して炊く	12
保温する ●スチーム保温／スチーム再加熱 ●エコナビ運転	13
予約する ●現在時刻が合っていないとき	14
タッチアクセス機能について	15
電気表示について	16

● 便利に使う

使い方に合わせて設定を変更する ●音声を消す／音量を変える	17
●終了音を消す●エコナビランプを消す ●電気表示をやめる	

● ごはんレシピ

●どんぶり	18
●すし	19
●炊込みごはん／炊きおこわ	20
●雑炊／おかゆ	22
●玄米	23
●発芽玄米	24
●雑穀米	25

● お手入れ

お手入れ	26
●初めて使うとき & 使うたびに ●定期的に ●お手入れ機能	

● 困ったとき

Q&A	29
●水容器編 ●タッチアクセス機能編 ●エコナビ編	
こんな表示が出たら	31
故障かな？	32
こんなときは	34
保証とアフターサービス	38
仕様	39

安全上のご注意

必ずお守りください

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

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

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

❌ してはいけない内容です。

⚠ 実行しなければならない内容です。

火災、やけど、
けが、発火、感電など
を防ぐために



警告

■電源プラグやコードは

❌ **次のことをしない**
(ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因)

●電源プラグ・コードを傷めない

傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込む など

●傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わない

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

⚠ **次のことを守る**

●定格 15A・交流 100V 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 15A 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
(ほこりなどがたまり、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、乾いた布でふく。

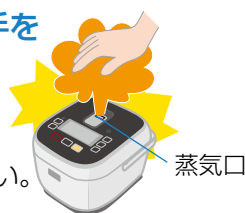
⚠ **異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く**
(発煙・発火・感電の原因)

< 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、通電しなくなったりする。
 - 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。
 - 本体の一部に割れ、ゆるみ、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。

■使用中や使用後しばらくは

❌ **蒸気口に顔や手を近づけない**
(やけどの原因)
特にお子様には充分ご注意ください。



■本体は

❌ **次のことをしない**
(火災・やけど・けが・感電の原因)

●分解・修理・改造をしない

➡ 修理は販売店にご相談ください。

●取扱説明書に記載した用途以外には使わない

●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



●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない



❌ **次のこともしない**

●ふた加熱板の穴をふさぐおそれのある物は、内釜に入れない
(蒸気や内容物が噴出してやけどやけがの原因)

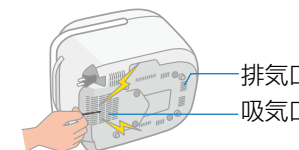
ふた加熱板の穴

< 禁止する調理例 >

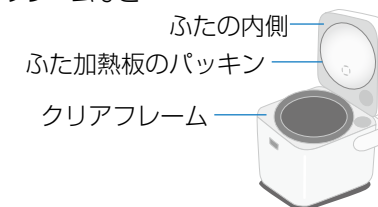
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
- クッキングシートなどを落としふた代わりに使用する。



●本体底の吸排気口やすき間に異物(特にピンや針金など金属製の物)を入れない
(感電、異常動作によるけがの原因)



●本体内部にごはんつぶなど異物が付いたまま使わない。
(蒸気が漏れ、やけどやけがの原因)
特に、ふたの内側やふた加熱板のパッキン、クリアフレームなど



注意

■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)
ふたの内側にある部品や内釜近くの金属部分。(水容器やクリアフレームなど) 水容器は、炊飯を開始するとすぐに水量を検知するために加熱され熱くなります。
➡ お手入れは、電源プラグを抜き本体内部が冷めてから行う。



■電源プラグやコードは

❌ **次のことをしない**(発火・感電の原因)

●コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない

➡ スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気が当たらない位置で炊飯器を使う。



⚠ **次のことを守る**

●コードを巻き取る時や電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ(発火・感電・けがの原因)

●使用時以外は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)

❌ **こんな場所で使わない**

●水のかかる所や火気の近くで使わない
(感電・漏電の原因)

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない
(やけど・けが・火災の原因)

●壁や家具の近くで使わない(変色や変形の原因)

➡ キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。
スライド式テーブルでは、天面に蒸気が当たらないよう、引き出して使うなど。

●アルミシートや電気カーペットの上で使わない
(アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因)

❌ **次のこともしない**

●専用の内釜以外は絶対に使わない
(過熱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)

⚠ **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

■ 末長くお使いいただくために、次のことをお守りください。

炊飯器本体について

- スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
(落下するおそれがあります)
● 炊飯器に水やお米を入れると、
1.0Lタイプは、約9kg
1.8Lタイプは、約12kg
になります。
- 使用中は、本体上面をふさがない。
● ふきんなど
(蒸気がこもり、ふたやボタンが変形して)
操作できなくなることがあります
- 直射日光が当たる所で使わない。(変色の原因になります)
- 本体底面(吸排気口)をふさぐような場所
(じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上)で
使わない。(本体内に熱がこもり、故障の原因になります)
- 本体底の吸排気口は、定期的に確認し、
ほこりなどは取り除く。(P.28)
- ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。
(エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、
うまく炊けません)
つば部や底 (内釜) ふたセンサー 釜底センサー センサーが当たる部分 (水容器) 加熱される部分
- 磁気に弱いものを近づけない。
● ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなったりすることがあります)
● ICカード・キャッシュカードなど
(記録が消えたり、壊れたりします)
- 磁石を近づけない。(誤動作の原因になります)
- IH クッキングヒーターの上で使わない。
(故障の原因になります)

内釜について

内釜内面被膜(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」となります。

- 炊飯器以外では使わない。
● ガス火、IHクッキングヒーター、
電子レンジなどで使用しない。
- かたいものに当てたりしない。
(外面に傷が付いたり
変形したりする原因)
- 内面被膜のはがれや傷付きなどを防ぐため、次のことをお守りください。

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

- 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)
- たたいたりしない。
(よそうときなど)

お手入れのとき (P.26)

- 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・投げ込まない)
- 調味料を使った場合は、
内釜に調理物を入れたままにしない。
→ 炊込みごはんなどをしたときは、
早めに内釜から取り出して洗う。
- 食器洗い乾燥機や
食器乾燥器を使わない。
- 洗ったあと乾かすときは
食器の上に伏せたりしない。
- 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

- 次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕・浅い傷、小さな凹凸 〔内面〕・内面被膜のはがれ
→ 気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。(裏表紙)

各部の名前／付属品

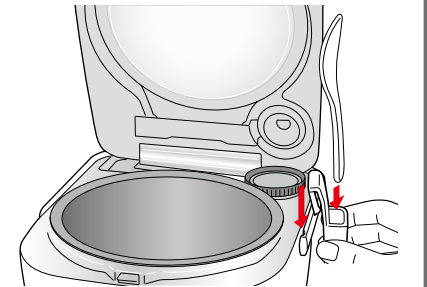
■ 初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふた、水容器を洗ってください。(P.26～27)



付 属 品



しゃもじホルダーの取り付け方
しゃもじホルダーをハンドルのくぼみに
取り付け、しゃもじを入れる。



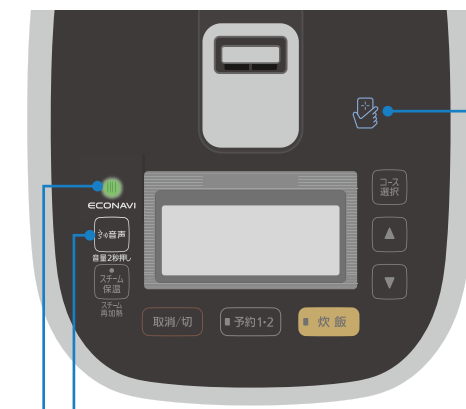
● 左右どちらでも取り付けられます。

本体操作部

蒸気ふた(うま味キャッチャー)



本体操作部



「音声」ボタン

エコナビランプ

タッチアクセス機能(P.15)を
利用するときに、
スマートフォンをかざす所。

エコナビランプ(P.13)
エコナビ運転中は
点灯します。
エコナビランプを
消したいときは(P.17)

「音声」ボタン(P.17)
直前の内容の聞き直しが
できます。

ごはんを炊く

すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する

セットする

炊く

1 お米をはかる

- 付属の計量カップすりきりではかる。
(約 180mL / 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
入れ替えながら洗う。
(とぎ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。

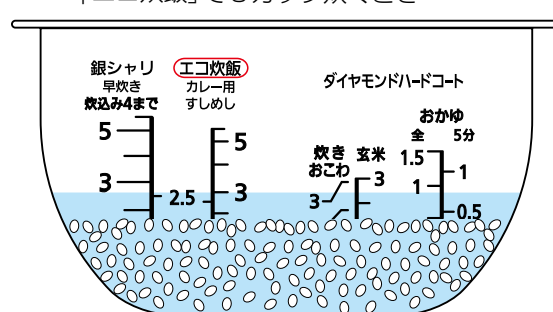
(お米が割れて、
べたつきや
こげの原因)



3 水加減する

- 水は、炊きたい「炊き方」の目盛り(水位線)に
合わせる。お買い上げ時は「エコ炊飯」コースに
設定されています。(P.10)
(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。
季節やお好みなどで、加減するときは水位線を基準に
「エコ炊飯」コースは1～5mm程度、
その他のコースは1～2mm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)
- ・新米は少なめ、夏場は多めに
- ・かためがお好み場合は少なめ、
やわらかめがお好み場合は多めに
- 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



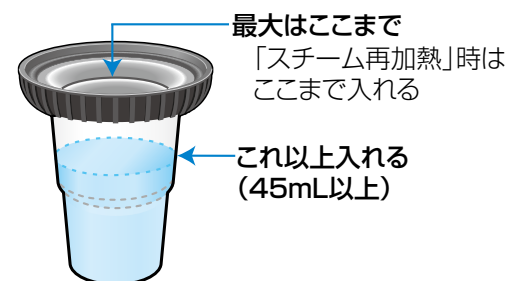
図の内釜は1.0Lタイプです

4 内釜を入れる

- 内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

5 水容器に水を入れセットする

(詳しくは、P.29)



お願い

- 水は使うたびに入れ替えてください。

6 電源プラグを差す

- 引き出すときは、赤テープ以上引き出さない。
(破損の原因)
- 戻すときは、コードのねじれを直してから、
電源プラグを少し引くと戻る。

7 コースを確認し、「炊飯」ボタンを押す

- お買い上げ時、お米は「白米」、炊き方は「エコ炊飯」に
設定されています。変更するときは (P.12)

炊飯 を押す

炊飯開始



- 炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。
すぐにご飯をほぐしてください。(余分な水分を逃がすため)
- 電気表示については (P.16)

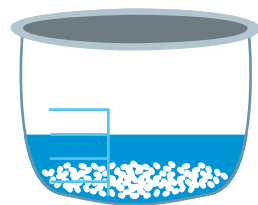
ごはんを炊く(すぐ炊きたいとき)

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、
誤差が出ることがあります。



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

炊飯コースの使い分け

お米の種類		炊き方	水位線	炊飯時間 (目安)	スチーム (液晶の表示)
白米 無洗米	おいしさに こだわりたい	銀シャリ 銀シャリ 銀シャリ 銀シャリ (かため) (やわらか)	銀シャリ	銀シャリ 48分 銀シャリ (かため) 43分 銀シャリ (やわらか) 52分	銀シャリ 200℃スチーム 銀シャリ (かため) 200℃スチーム 銀シャリ (やわらか) スチーム
	標準の炊き方 (時間と電力量に配慮)	エコ炊飯 少ない電力量で炊き上げます。	エコ炊飯	42分	—
	少しだけ炊く	少量 1.0Lタイプ(0.5～1.5カップまで) 1.8Lタイプ(1～2.5カップまで)	銀シャリ	48分	スチーム
	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と 和らぎます。	早炊き	23～33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)	49～69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	銀シャリ	48～58分 50～56分	スチーム
	カレー用の ごはんを炊く	カレー用	カレー用	47分	—
	すしめしを炊く	すし	すしめし	47分	—
玄米 発芽・分づき (発芽玄米 分づき米 胚芽米) 雑穀米	香ばしいおこげ をつける	かまどおこげ	銀シャリ	54分	スチーム
	健康を考えた ごはんを炊く	ごはん 発芽玄米・雑穀米は市販の袋に 水加減などの記載があるときは、 それに従う。お好みで水加減を 調整してください。	玄米 玄米 発芽・分づき 銀シャリ 雑穀米 銀シャリ	玄米 85～105分 発芽・分づき 48～65分 雑穀米 48～53分	玄米 200℃スチーム 発芽・分づき スチーム 雑穀米 スチーム
	おかゆを炊く	おかゆ	玄米 おかゆ(5分) 発芽・分づき/雑穀米 おかゆ(全)	玄米 133～143分 発芽・分づき/雑穀米 49～69分	—

- 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割取り除いたものが3分づき米、約5割取り除いたものが5分づき米となり、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。
- 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・おかゆ・炊込み・ごはん」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分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。



- 時間をかけて、おいしさにこだわって炊き上げます。
- 甘み・うまみを引き出します。
- かたさの選択ができます。(3段階)
まずは、「銀シャリ」をお試しいただき、お好みに合わせて使い分けてください。

かたさの選択

銀シャリ

銀シャリ (かため)

銀シャリ (やわらか)

- 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ごはんを炊き上げます。
- ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
 - ①炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
 - ②次回炊飯するときは、水の量を増やす。(水位線より1～5mm程度が目安)
 - ③あらかじめお米を浸してから「炊飯」ボタンを1回押して炊飯する。

消費電力量の比較		
	エコ炊飯	銀シャリ
1.0Lタイプ(3カップ炊飯時)	145 Wh	259 Wh
1.8Lタイプ(4カップ炊飯時)	211 Wh	340 Wh

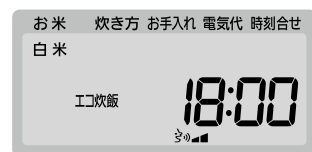
省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

- 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.35)
- 風味を楽しんでいただくため、炊きたてがおすすめです。
冷めるとおこげ部分がかたくなることがあります。
また、保温すると香ばしい風味を感じづらくなります。

コースを変更して炊く

「お米」や「炊き方」を変更して炊く

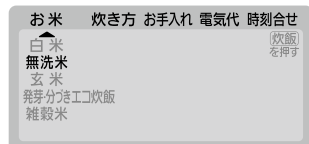
1 コースの内容を確認する



■お米を変えたいとき

コース選択を押して「▲」を「お米」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します

▲▼を押してお米(の種類)を選ぶ

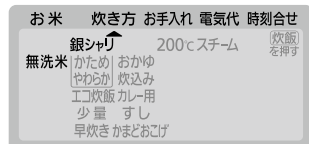


点滅しているところが選択されています

■炊き方を変えたいとき

コース選択を押して「▲」を「炊き方」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します

▲▼を押して炊き方を選ぶ



点滅しているところが選択されています

●予約をして炊くときは (P.14)

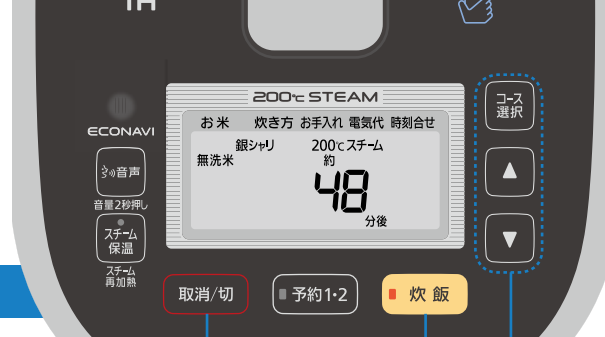
2 「炊飯」ボタンを押す

点滅
炊飯を押す

炊飯開始



- 選んだ「炊き方」によって、表示は異なります。
「早炊き・おかゆ・炊込み・ごはん」を選ぶと、現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。
- 炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。
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)
- 電気代表示については (P.16)



●操作を取り消すとき

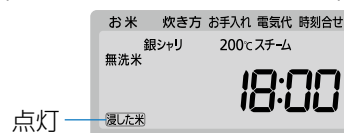
2 1

あらかじめ浸したお米を炊くときは

- 本機の炊飯時には、お米の吸水時間が含まれています。
あらかじめ浸したときは、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.39)
また、浸した米のべたつきも抑えます。
予約をして炊くときは、(P.14)

1 コースを確認する (炊きたいコースに合わせる 左記)

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)



●炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

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

- 「おかゆ」「炊込み」「玄米」には使えません。
- 夏場30分以上、冬場1時間以上浸したときにご使用ください。

前回の炊飯コースを呼び出すには

- 「白米」「無洗米」と「銀シャリ」「エコ炊飯」は記憶しています。
それ以外は、下記の手順で前回の炊飯コースを呼び出すことができます。

1 コース選択を長押しする(約2秒間)

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

2 炊飯を押す

点滅

保温する

スチーム保温(自動)

- 炊き上がると全コース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)

自動的に保温になりますが、 おすすめできません	●銀シャリ	●エコ炊飯	●少量
	●早炊き	●カレー用	●すし
	●かまどおこげ	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	
	●おかゆ	のり状になる原因	
	●炊込み	ふた加熱板のさびや食味低下の原因	
	●ごはん(玄米・発芽玄米・分づき米・雑穀米)	食味低下の原因	

- ばさつきや保温臭を軽減するため、保温開始から約5～6時間後と約10～12時間後に自動でスチームが入ります。
(コースやごはんの量などによって時間は異なります)

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、
保温温度を60→74に上げてください。(P.36)(保温臭がしやすいため)
- 保温臭が気になるときは、
お手入れ機能(P.28)を使用後、保温温度を60→74に上げてください。(P.36)
- 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。

お知らせ

- 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.16)

エコナビ運転 保温時のごはんの量に応じた加熱をします

➡ 詳しくは、Q&A エコナビ編 (P.30)をご覧ください

スチーム再加熱(手動)

- 保温中のごはんをあつあつにします。
- スチームを投入し、ばさつきや保温臭を軽減します。

1 水容器の水を確認する(約半分以上必要) 2 保温中のごはんをほぐす 3 「スチーム保温(スチーム再加熱)」ボタンを押す



再加熱開始

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

お知らせ

- 次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき(ブザーが4回鳴る)
・保温中でないとき
- 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。

コースを変更して炊く

保温する

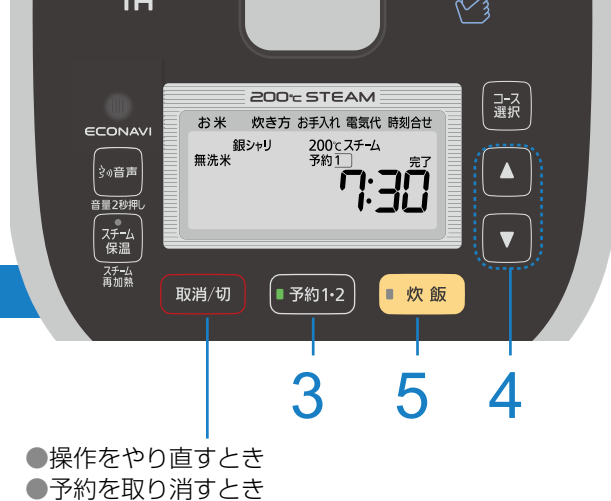
予約する

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。
- (お買い上げ時の設定:「予約1」が5:00、「予約2」が18:00)

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、右の手順に従って合わせる。
- 2 コースを確認する
(炊きたいコースに合わせる P.12)
- 3 「予約1」または「予約2」を選ぶ
 - 予約1・2 を押す
 - 押すたびに変わります。
- 4 炊き上がり時刻を合わせる
 - ▲ ▼ を押す
 - 戻る(10分単位) 進む(10分単位)
 - 押し続けると早送りできます。
- 5 「炊飯」ボタンを1回押す
 - 点滅 炊飯 を押す
 - 予約完了
 - 点灯 予約1・2 消灯 炊飯
 - 炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。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)
 - 電気表示については(P.16)



- 操作をやり直すとき
- 予約を取り消すとき

現在時刻が合っていないとき

- 時刻は24時間表示です。
- 1 電源プラグを差す
 - 2 「時刻合せ」を選ぶ
 - コース選択 を押して「▲」を「時刻合せ」に合わせる
 - 押すごとに「▲」が移動します
 - 3 時刻を合わせる
 - ▲ ▼ を押す
 - 戻る(1分単位) 進む(1分単位)
 - 押し続けると早送りできます。

- 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.33)
- 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ご相談窓口(P.38)へご依頼ください。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

- 点灯 予約1・2 を押す ●押ししている間のみ表示。

タッチアクセス機能について

タッチアクセス機能とは

- スマートフォンでレシピ検索やマイレシピ登録、コース・予約設定などができます。
- お気に入りのレシピの登録(最大100件)、お米の種類や炊き方と予約時間の登録(最大6通り)などができます。
- ➡ 詳しくは、Q&A タッチアクセス機能編(P.30)をご覧ください。



スマートフォンをかざす所



お知らせ

- サービスの内容は予告なく変更になることがあります。最新の情報は、パナソニックPCサイトをご覧ください。
- ➡ <http://panasonic.jp/pss/ap/>

タッチアクセス機能を利用するには

初めて使うときは

- ①お持ちのスマートフォンが対応機種であるか確認する (➡ <http://panasonic.jp/pss/ap/>)
- ②スマートフォンに専用アプリ「パナソニックスマート」をダウンロードする
 - ➡ <http://panasonic.jp/pss/ap/>
 - ※専用アプリは無料です。
 - ダウンロードには別途通信料が発生します。
- ③パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「新規会員登録」をする
 - ※アプリを起動し、画面の指示に従って登録してください。
 - ※「CLUB Panasonic」については、こちらのサイトをご覧ください。(➡ <http://club.panasonic.jp/>)
- ④アプリにログイン後、「家電登録」をする
 - ※スマートフォンに表示される「新規登録」を押したあと画面の指示に従って登録してください。

1 炊飯器が動作中でないことを確認する

- 炊飯器の電源プラグを差していることを確認してください。
- 炊飯器が下記の状態のときは、スマートフォンとの通信ができないことがあります。
 - ①炊飯・保温・予約中のとき
 - ②電気表示中のとき
 - ③操作中(設定の途中)のとき

2 スマートフォンに を表示させる

3 スマートフォンの (FeliCaプラットフォームマーク) を炊飯器の にかざす

- すぐに反応しないときは、位置を少しずらしてください。
- スマートフォンを炊飯器に強く当てないようにしてください。(スマートフォンや炊飯器に傷が付くことがあります)
- 炊飯器から高さ1cm以内でかざしてください。

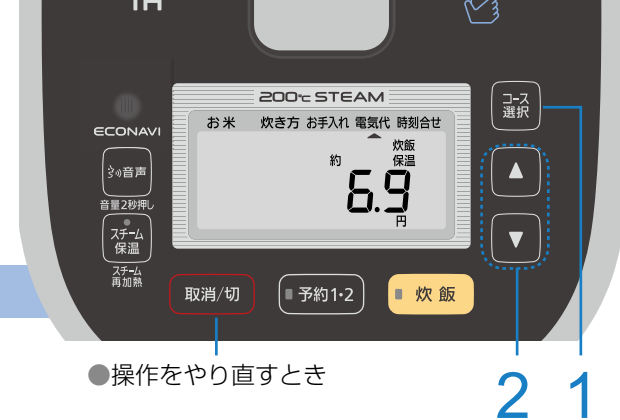


- FeliCaは、ソニー株式会社が開発した非接触ICカードの技術方式です。
- FeliCaは、ソニー株式会社の登録商標です。
- (FeliCaプラットフォームマーク) は、フェリカネットワークス株式会社の登録商標です。

お知らせ

- 炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約をしてもすぐに炊き始めます。(P.39「予約可能時間」参照)
- 「早炊き」「炊込み」は、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
- 13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
- 予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
- 予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。

電気代表示について



電気代を表示する（自動）

- 炊飯終了後や保温を切ったあと、かかった電気代を表示します

【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）したあと保温経過時間を表示します
- 電気代表示中に「取消／切」ボタンを押すと保温も切れます

【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1分間）したあと現在時刻を表示します

●操作をやり直すと

2 1

お知らせ

- 炊飯の途中で「取消／切」ボタンを押したり、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。
- 「スチーム保温」ボタンを押して保温を開始すると、そのときから「取消／切」ボタンを押すまでにかかった電気代を表示します。ただし、保温経過時間は、炊飯終了後からの積算です。
- 電気代表示（自動）をやめたいときは（P.17）

前回の電気代を見る（手動）

1 「電気代」を選ぶ

- コース選択を押して「▲」を「電気代」に合わせる
- 押すごとに「▲」が移動します



2 ▲▼を押して見たい電気代の項目を選ぶ

- 「炊飯」時の電気代、「保温」時の電気代、「炊飯」時と「保温」時の合計の電気代を見ることができます



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、22 円／kWh に設定しています。変更するときは、右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。
- 「お手入れ」の電気代は算出していません。

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、22 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」選ぶ

- コース選択を押して「▲」を「電気代」に合わせる
- 押すごとに「▲」が移動します



2 ▲または▼を長押しする（約5秒間）



3 電気代単価を合わせる

- ▲▼を押す
- 安くなる（1 円単位）
- 高くなる（1 円単位）



- 1 ～ 99 円まで設定できます。（整数のみ）



「完了」が表示されると設定完了

お知らせ

- 単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。

使い方に合わせて設定を変更する

音声ガイド

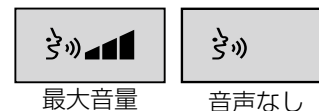
- 音声を消したい
- 音量を変えたい

■音声を消す／音量を変える

- 設定しても、炊飯、再加熱、お手入れなどの終了音は消えません。消したいときは（下記）

- 1 音量2秒押しを長押しする（約2秒間）
- 2 ▲▼を押す

●約8秒後に完了



終了音

- 炊飯・再加熱・お手入れなどの終了音を消したい

■終了音を消す

- 設定しても、ボタンの受付音は消えません。

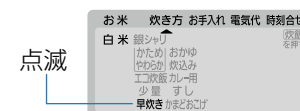
1 「早炊き」に合わせる

- コース選択を2回押し

- ▲▼を押して「早炊き」を選ぶ

- 「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ

2 スチーム保温を長押しする（約5秒間）



エコナビ

- エコナビランプを消したい

■エコナビランプを消す

- 設定すると、エコナビランプは消えますが、エコナビ運転は継続します。

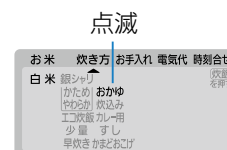
1 「おかゆ」に合わせる

- コース選択を2回押し

- ▲▼を押して「おかゆ」を選ぶ

- 「白米」または「無洗米」の「おかゆ」を選ぶ

2 スチーム保温を長押しする（約5秒間）



お知らせ

- 元に戻す（エコナビランプを点灯させたい）ときは、もう一度同じ操作をしてください。【元に戻したときは…】



電気代表示

- 電気代表示（自動）をやめたい

■電気代表示をやめる

- 炊飯が終了したときや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。

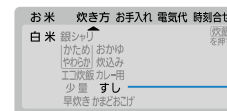
1 「すし」に合わせる

- コース選択を2回押し

- ▲▼を押して「すし」を選ぶ

- 「白米」または「無洗米」の「すし」を選ぶ

2 スチーム保温を長押しする（約5秒間）



お知らせ

- 操作の途中で音声がかうることがありますが、そのまま操作を続けてください。設定終了後は現在時刻表示に戻ります。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

どんぶり



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)	300g	
アボカド	1個	
わさび	大さじ ½	
レモン汁	大さじ 1	
すりごま	大さじ ½	
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、水を銀シャリ水位線：3まで入れる。
- ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | | |
|-----|----------|------|
| お米 | 白米または無洗米 | ■ 炊飯 |
| 炊き方 | 銀シャリ | |
- ③具を作る
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2cm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をのせる。
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)	150g	
水菜	¼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		1000mL
酒		50mL
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
くす粉(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、水を銀シャリ水位線：3まで入れる。
- ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- | | | |
|-----|----------|------|
| お米 | 白米または無洗米 | ■ 炊飯 |
| 炊き方 | かまどおこげ | |
- 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。
くす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、3cm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、ごはんの上にのせる。
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。

すし



手巻きすし

【材料(4人分)】		
白米	3カップ	
昆布	5×5cm	
焼きのり	適量	
A. 合わせ酢) 酢		90mL
砂糖		大さじ 2½
塩		小さじ 1½
具) 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、昆布をお米の上にのせる。
- ②コースを設定し「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。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、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。(すし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。



いなりすし

【材料(20個分)】		1個分: 161 kcal
白米	3カップ	
昆布	5×5cm	
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		60g
酒		大さじ 2
濃口しょうゆ		大さじ 4
B. 合わせ酢) 酢		90mL
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、水をすしめし水位線：3まで入れ、昆布をお米の上にのせる。
- ②コースを設定し「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400mL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。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、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。

炊込みごはん／炊きおこわ



五目ごはん

【材料(6人分)】 1人分：309 kcal

白米…………… 3カップ
具) ごぼう・こんにゃく …… 各30g
干しいたけ …… 2枚
油揚げ …… ½枚
鶏肉(細切り) …… 50g
にんじん(千切り) …… 50g
調味料) 薄口しょうゆ …… 大さじ1
酒 …… 大さじ1
みりん …… 大さじ½
塩 …… 小さじ½
即席だしの素 …… 小さじ½

【作り方】

①準備する
ごぼう…ささがきにしてお水につける。
こんにゃく…さつ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。
お米の上に具をのせる。(混ぜない)

②コースを設定し「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
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。



まつたけごはん

【材料(6人分)】 1人分：296 kcal

白米…………… 3カップ
まつたけ…………… 100g
油揚げ…………… 1枚
A) だし汁(一番だし) …… 500mL
薄口しょうゆ …… 大さじ2
酒 …… 大さじ1
飾り用) みつば …… ½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)を加えた熱湯でさつとゆでて冷水に取り、水けを絞って2～3cmに切る。
まつたけ…石づきを削り取ってさつと洗い、ふきんに挟んで水けを取り、3～4mmの薄切りにする。

Aを混ぜ合わせる。白米を洗い、Aを入れ、水を銀シャリ水位線：3まで入れてかき混ぜる。
油揚げとまつたけをのせる。(混ぜない)

②コースを設定し「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
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、みつばを飾る。



栗おこわ

【材料(6人分)】 1人分：333 kcal

もち米…………… 3カップ
栗…………… 400g(正味200g)
A) 酒 …… 大さじ1
塩 …… 小さじ1
みりん …… 大さじ1
即席だしの素 …… 小さじ½
飾り用) いり黒ごま …… 少々

【作り方】

①準備する
もち米を洗い、ざるに上げて、ぬれぶきんをかけ、30分以上水けを切る。
栗は熱湯でさつとゆで、鬼皮と渋皮をきれいにむき、4つに切る。
内釜に水切りしたもち米とAを入れ、水を炊きおこわ水位線：3の下(の線)まで入れてかき混ぜ、4つ切りにした栗をのせる。

②コースを設定し「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
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、いり黒ごまを飾る。



山菜おこわ

【材料(6人分)】 1人分：307kcal

もち米…………… 2カップ
白米…………… 1カップ
具) 山菜の水煮 …… 150g
油揚げ…………… 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½
飾り用) いり白ごま …… 適量

【作り方】

①準備する
もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げて、ぬれぶきんをかけ、30分程度水けを切る。
山菜…熱湯をかけ、水けを切る。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。

内釜にお米と調味料を入れ、水を炊きおこわ水位線：3の真ん中よりやや少なめまで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。(混ぜない)

②コースを設定し「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
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、いり白ごまを振る。



赤飯

【材料(6人分)】 1人分：295kcal

もち米…………… 3カップ
小豆…………… ½カップ(50g)
小豆の煮汁(炊飯用に使う)
飾り用) ごま塩 …… 適量

【作り方】

①小豆をゆでる
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆで上がったたら、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の下(の線)まで入れる。
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

お米	白米または無洗米
炊き方	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。



三色おはぎ

【材料(21個分)】 3個分：337kcal

もち米…………… 1½カップ
白米…………… 1½カップ
粒あん(1kg分)
小豆…………… 2カップ(300g)
砂糖…………… 300g
塩…………… ひとつまみ
きな粉・青のり…………… 各適量

【作り方】

①粒あんを作る
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、やわらかくなるまで煮る。
砂糖を加えてかき混ぜながら煮つめ、最後に塩を入れる。
火からおろし、すりこ木でつぶす。
出来上がったあんのうち、½量は7等分する。「(あんこ)用」
残りの½量は、14等分して丸める。「(きな粉・青のり用)」

②お米を洗う
もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げて、ぬれぶきんをかけ、30分程度水けを切る。
内釜にお米を入れ、水を炊きおこわ水位線：3の真ん中まで入れる。

③コースを設定し「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

④ごはんをつぶす
ブザーが鳴ったらボウルに移し、すりこ木に塩水をつけて、ごはんを軽くつぶす。

⑤仕上げる
手に水をつけ、④を21等分する。7個は丸める。「(あんこ)用」

【あんこ】7個分
①のあんをラップに広げ、⑤で丸めたごはんをのせて包む。

【きな粉・青のり】各7個分
⑤のごはんをラップに広げ、①のあんをのせて包み、きな粉や青のりをまぶす。



- 炊込み／炊きおこわをするときは
- 具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。(多すぎるとうまく炊けません)
 - 具は小さめに切り、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)

炊きおこわの水加減について

●もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合とで、水加減が違います。

※右図の内釜は1.0Lタイプです。

<3カップの場合>

炊きおこわ

3

1

白米100%の場合
白米もち米の場合(50%)
もち米100%の場合

雑炊／おかゆ



生ゆば入り かに雑炊

【材料(6人分)】

1人分：175 kcal

ごはん(炊いたもの) 茶わん2杯分
かに(身) 50g
生ゆば 150g
卵 2個
だし汁(一番だし) 600mL
A) 塩 小さじ ½
薄口しょうゆ 小さじ ⅓
飾り用) みつば(小口切り) ½束

- 【作り方】
- ①準備する
かにの身…殻から取り出し、ほぐす。
- ②煮る
鍋にだし汁を入れて火にかけ、Aで味を付け、ひと煮立ちしたらごはんを加えて弱火にし、かにを加える。浮いてくるアクを丁寧に取り除く。溶きほぐした卵を菜ばしに沿わせて全体に回し入れたら火を止め、半熟状にする。
- ③仕上げる
器に盛り、生ゆばをのせ、みつばを飾る。



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 1100mL
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まで入れる。
- ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- 炊き方
- 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分がゆの水位目盛りがあるので、お好みにより炊き分ける。(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たからする。(調味料が沈殿してうまく炊けません)

●具を入れるときは、お米1カップ当たり150g以下にする。(多すぎるとうまく炊けません)

●ごはんからのおかゆはできません。

玄米



大豆とひじきの
混ぜごはん

【材料(6人分)】

1人分：260 kcal

玄米 2½カップ
大豆(乾燥) ½カップ(65g)
具) 芽ひじき(乾燥) 15g
油揚げ(細切り) 1枚
調味料) 濃口しょうゆ 大さじ2
塩 適量
油 適量

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



玄米小豆がゆ

【材料(4人分)】

1人分：126kcal

玄米 ¾カップ
小豆 ¼カップ(35g)

- 【作り方】
- ①準備する
玄米と小豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水をおかゆ(5分)水位線：1まで入れる。
- ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
- 炊き方
- 炊飯



玄米入り魚介と野菜の
トマトスープ

【材料(5人分)】

1人分：224 kcal

玄米ごはん(炊いたもの) 茶わん約1.5杯分(200g)
ブロッコリー 1株
かき 100g
えび(殻・背わたを取る) 200g
いか(輪切り) 150g
あさり(殻をこすり合わせて洗う) 250g
パプリカ(黄)(角切り) ½個
マッシュルーム(薄切り) 6個
水 800mL
ブイヨン 1個
ホールトマト(缶詰) 1缶(400g)
ほうれん草(½の長さに切る) ¼束
調味料) オリーブオイル 大さじ1
塩 少々
こしょう 少々
白ワイン 50mL

- 【作り方】
- ①準備する
ブロッコリー…適当な大きさに切り分けてゆでる。
かき…ボウルに入れ、レモン汁(分量外)をかけて、もみ洗いする。
- ②いためる
フライパンにオリーブオイルを熱し、魚介類、パプリカ、マッシュルーム、塩、こしょうを入れ、白ワインを加えて中火で軽くいためる。
- ③煮る
鍋に水、ブイヨン、ホールトマトを入れ、沸騰させる。さらに、②を入れ、沸騰させる。塩、こしょうで味を調べ、玄米ごはんとブロッコリーを加える。最後に、ほうれん草を生のまま加える。
- ④仕上げる
ほうれん草に火が通ったら、皿に盛りつける。

玄米を炊くときは

●炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができる。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。

●水加減は、具を入れる前にする。

●具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。(多すぎるとうまく炊けません)

●具は小さめに切り、お米の上にのせる。(混ぜるとうまく炊けません)

おかゆを炊くときは

●P.22「おかゆを炊くときは」をご覧ください。


発芽玄米



ライスバーガー

- 【材料(6個分)】 1個分：412 kcal
- 白米…………… 2カップ
 - 発芽玄米(軽く洗う)…………… 1カップ
 - 大葉(6枚はみじん切り)…………… 12枚
 - ハンバーグ)鶏ミンチ…………… 300g
 - しいたけ(みじん切り)…………… 3枚
 - 長ねぎ(みじん切り)…………… ½本
 - 卵…………… 1個
 - かたくり粉…………… 大さじ3
 - 下味用)濃口しょうゆ…………… 小さじ1
 - 酒…………… 小さじ1
 - たれ)濃口しょうゆ…………… 大さじ3
 - 酒…………… 大さじ3
 - 砂糖…………… 大さじ1
 - みりん…………… 大さじ1
 - 水溶きかたくり粉…………… 大さじ1
 - 水…………… 100mL

- 【作り方】
- ①準備する
白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせ、水を銀シャリ水位線：3まで入れる。(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コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
 - ③ハンバーグを作る
鶏肉に下味用のしょうゆ、酒で下味をつける。ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、6等分して形を整え、フライパンで焼く。
 - ④たれを作る
鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
 - ⑤ライスバンズを焼く
ブザーが鳴ったら、大葉(みじん切り)を混ぜ、12等分して薄丸型のライスバンズを作る。フライパンでこんがり焼く。(油は引かない)
 - ⑥仕上げる
ハンバーグにたれをつけ、大葉といっしょにライスバンズに挟む。



発芽玄米を炊くときは

- 水加減は、具を入れる前にする。
- 具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。(多すぎるとうまく炊けません)
- 乾物などは、必ず戻してから入れる。
- 具は小さめに切り、お米の上にのせる。(混ぜるとうまく炊けません)

雑穀米



雑穀米サラダ

- 【材料(4人分)】 1人分：285 kcal
- 白米…………… 1カップ
 - 雑穀…………… 30g
 - 具)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50g
 - サニーレタス…………… 3枚
 - 黒オリーブ…………… 20g
 - ドレッシング)ワインビネガー(酢)…………… 大さじ3
 - 塩…………… 小さじ½
 - こしょう…………… 少々
 - オリーブ油…………… 大さじ1
 - たまねぎ(みじん切り)…………… 50g

- 【作り方】
- ①準備する
白米を洗い、水を銀シャリ水位線：1まで入れる。白米の上に雑穀をのせる。(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コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
 - 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
レタス以外の具を5mm程度の角切りにし、冷ましたごはんに混ぜる。器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。



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…………… 60g
 - 具)山芋…………… 300g
 - 甘えび…………… 25尾
 - 調味料)だし汁(一番だし)…………… 75mL
 - 薄口しょうゆ…………… 小さじ1
 - 塩…………… 少々
 - おろしわさび…………… 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、麦を上のにのせ、50mLの水を足して軽く混ぜる。
 - ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
 - 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。

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。
- 本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。(外れたり破れたりする原因)
- 洗ったあとは、乾いた布でふいてください。

初めて使うとき&使うたびに

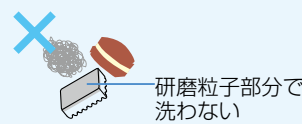
取り外してから、
**やわらかいスポンジを使い
台所用中性洗剤で洗う**



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



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ふく。

- 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ふいてください。

内釜 (P.6)

台所用中性洗剤で洗う。

お願い

- 洗いおけ代わりに使わないでください。(内面被膜がはがれる原因)



水容器センサー

固く絞ったふきんでふく。

- 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ふいてください。

お知らせ

- 汚れたまま使うと、スチームの量が変ったりして、ごはんがうまく炊けないことがあります。



水容器センサー

ふたセンサー・釜底センサー

固く絞ったふきんでふく。

- 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ふいてください。



釜底センサーの汚れ

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。

ふたセンサー

パッキン

ふた加熱板

水容器挿入口

釜底センサー

クリアフレーム

水容器挿入口

固く絞ったふきんでふく。

- 内部は水分をふき取り、米粒(ごはん粒)などを取り除く。(水容器がこげたりスチームが出なかったりする原因)

クリアフレーム

固く絞ったふきんでふく。

- 水などを流し込んで洗わないでください。

ふた加熱板

台所用中性洗剤で洗う。

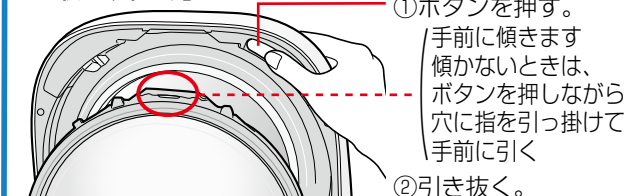
- 取り外し、両面を洗ってください。特に、裏面のくぼんでいる部分は汚れが残しやすいため念入りに洗ってください。



お願い

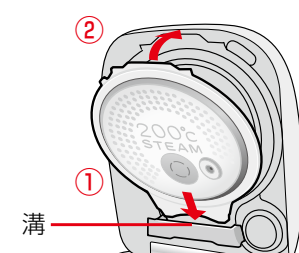
- 調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、早めに洗ってください。(においや腐敗・さびの原因)

■取り外し方



■取り付け方

- ①溝に差し込む。
- ②ふた側に「カチッ」と音がするまで押し込む。



蒸気ふた

取り外して水洗いする。

- 汚れが落ちにくいときは、振り洗いしてください。



■取り外し方

- ①引き上げて取る。
- ②左に回す。

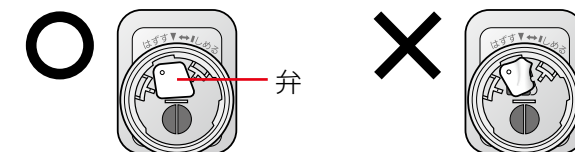


■取り付け方 (取り外しと逆の手順で)

- ①「▲」印を合わせ、「カチッ」と音がするまで右に回す。
- ②ふたに押し込む。

お願い

- 弁は、取り外さないでください。
- 弁の位置は、炊飯する前に確認してください。(すれたり、潜り込んだり、外れたまま使ったりすると、食味低下の原因)



引っ張らない(破れ、すれ、外れの原因)

潜り込んだとき

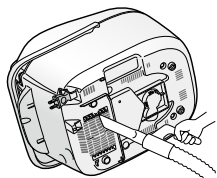
お手入れ (初めて使うとき & 使ったときに)

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。
- 本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。(外れたり破れたりする原因)
- 洗ったあとは、乾いた布でふいてください。

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く。

気になるときに

水容器の変色(虹色)・湯あか・さびを取るには

変色(虹色)・湯あか・もらいさび(水中の鉄分が原因)が取れないときは、クエン酸洗浄をします。



- ①50℃以上の湯を張る
- ②洗浄用のクエン酸を入れてかき混ぜる(約2g・小さじ½)
- ③約1時間放置し、お湯を捨て、台所用中性洗剤で洗う

お知らせ

- 変色(虹色)・湯あかなどがひどく、1回で取れないときは、繰り返して行ってください。
- 洗浄用クエン酸(食品衛生上無害)は市販品や別売品(SAN-200/40g×5パック)をご利用ください。



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、銀シャリ水位線:6~8)

②水容器を本体にセットし、ふたを閉める

1 「お手入れ」を選ぶ

コース選択を押して「▲」を「お手入れ」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します

2 「炊飯」ボタンを押す

点滅
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 ●冷めてから、お湯を捨てる。

お知らせ

- レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
- においや汚れは完全に取れないことがあります。

Q&A

水容器編

Q (質問)

水を入れるのを忘れたんだけど…

水容器の水は、何に使っているの?

井戸水でもいいの? お湯でもいいの?

なぜ、水が減っていないの?

炊飯が終わったとき

なぜ、水が残っているの?

なぜ、残っている水の量が変わるの?

A (答え)

- 故障することはありません。そのまま炊飯できますが、炊飯時間が長くなる場合があります。(P.32 炊飯時間が長い、炊き上がるまでの表示時間が急に増える)炊飯の途中で水を入れないでください。(途中で水を入れても炊飯時のスチームは出ません)
- 炊飯終了後、「スチームなし」を表示し、スチームを投入しなかったことをお知らせします。→水容器に水を入れてください。(水容器の半分以上)水容器に水を入れると、保温や再加熱時のスチームは出ます。

- 水容器の水を沸かしてスチームを出しています。
【炊飯のとき】 ごはんにハリと甘みを与えます。
【保温や再加熱のとき】 ごはんのばさつきや保温臭を軽減します。

- 井戸水を使うと、鉄分や塩分などの成分によって、水容器がさびることがあります。→水道水か、市販の水(軟水)を使ってください。
- 40℃以上のお湯は、入れないでください。スチーム炊飯できない場合があります。

- 【炊飯が終わったとき】
- 「スチームなし」を表示していませんか?(P.32)
 - スチームを出さない炊き方(「エコ炊飯」「早炊き」「おかゆ」「カレー用」「すし」)で炊いていませんか?

- 【保温のとき】
- 保温するごはんの量や室温によって、スチームを投入しない場合があります。
 - 保温をおすすめしていない炊き方やお米は、スチームを投入しません。(「おかゆ」「炊込み」および「玄米」「発芽・分づき」「雑穀米」のとき)
 - 保温になったとき、水の量が半分より少ないとスチームを投入しません。→水容器の水を補給してください。(水容器の半分以上)
 - 保温中のスチーム投入をやめる設定をしていませんか?(P.37)


- 【再加熱が終わったとき】
- 「スチームなし」を表示していませんか?(P.32)

- 水容器の水は、炊飯時にスチームを出すためだけではなく、保温、再加熱時にもスチームを出すため残っています。

- 前回残った水を使うなど、炊飯前の水の量が変わっていませんか?
- 炊飯前に入れる水の量は同じでも、炊飯量やコースによってスチームの量を調節するため、水容器に残る水の量は変わります。また、室温などの環境条件によっても若干変わることがあります。
- 保温開始から約5~6時間後と約10~12時間後に自動的にスチームを投入するため、保温経過時間によって残っている水の量は変わります。

Q&A

タッチアクセス機能編

Q（質問）	A（答え）
何ができるの？	●スマートフォンでレシピ検索やマイレシピ登録、コース・予約設定などができます。 お気に入りのレシピの登録（最大 100 件）、お米の種類や炊き方と予約時間の登録（最大 6 通り）などができます。
購入後、すぐ使えるの？	●スマートフォンの種類によっては、本サービスが利用できないことがあります。 （P.15 タッチアクセス機能を利用するには） ●スマートフォンに専用アプリをダウンロードし、家電登録をしないと使えません。 （P.15 タッチアクセス機能を利用するには）
いつでも使えるの？	●炊飯器が下記の状態のときは、スマートフォン内の情報を見ることはできますが、炊飯器との通信はできないことがあります。（エラーが表示されます） ①炊飯・保温・予約中のとき ②電気表示中のとき ③操作中（設定の途中）のとき
全然反応しないんだけど	●スマートフォンが下記の状態のときは、反応しないことがあります。 ①画面に  が表示されていないとき ②早く動かしたとき ③かざす位置がずれたり、距離が離れたりしているとき（P.15） ●スマートフォンの種類によって、感度や通信時間が異なります。

■表示内容や操作方法が分からないときは、アプリ内のヘルプ機能やパナソニックの PC サイトをご覧ください。
→ <http://panasonic.jp/pss/ap>

Q&A

エコナビ編

Q（質問）	A（答え）
エコナビ運転とは何ですか？	●保温時のごはんの量に応じた加熱をする保温方法のことです。
どのコースでもエコナビ運転するの？	●「銀シャリ」「エコ炊飯」「少量」「早炊き」「カレー用」「すし」「かまどおこげ」コースで炊飯したあと自動的に働きます。 保温をおすすめしていない炊き方やお米はエコナビ運転しません。 （「おかゆ」「炊込み」および「玄米」「発芽・分づき」「雑穀米」のとき）
なぜ、保温中にエコナビランプが点灯しないの？	●ごはんの保温温度を上げる設定をしていませんか？（P.36） 保温温度を上げたときはエコナビ運転しません。 ●炊飯開始時の室温が約 10℃以下で、炊飯量が 1.0L タイプで約 5 カップ以上、1.8L タイプで約 7 カップ以上のときは、エコナビ運転しない場合があります。 ●炊飯後、保温を取り消していませんか？ 保温を取り消すとエコナビ運転も取り消されます。再度保温してもエコナビ運転しません。 ●エコナビランプを消す設定をしていませんか？ エコナビランプは消すことができます。（P.17）
なぜ、エコナビランプが途中で消えるの？	●24 時間以上保温していませんか？ 24 時間を超えると、保温は継続しますがエコナビ運転は終了します。

【エコナビ運転時の省エネ効果について】

保温時にエコナビ運転した場合としない場合の比較（当社調べ）

保温時間によって、SR-SX102では0.8～12.1%、SR-SX182では2.7～14.8%の削減効果。

数値はあくまでも目安であり、ご使用方法などによって異なります。

<測定方法>室温23℃において

●1.0Lタイプ：3カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始5時間後さらに300g取り出す。

●1.8Lタイプ：5カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始5時間後さらに600g取り出す。

省エネ法で定める測定基準とは異なります。

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？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※それでも表示が消えないときは、「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。
U 12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサー、水容器センサーに異物や汚れが付いていませんか？（P.6） →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） ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。 保温する場合は、上記の対応をしたあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。
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・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。（保温の場合は、ごはんが乾燥する） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと、再度「U15」を表示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。 ●蒸気ふたの下部分が外れていませんか？ →「カチッ」と音がするまで回して取り付けてください。（P.27） ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。 保温する場合は、上記の対応をしたあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。
U 20	●水容器がセットされていますか？ ※水容器がなくても保温はできますが、ごはんがふやけたり、乾燥したりすることがあります。
U 25	●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.28） ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？ →風通しのよい場所（テーブルの上など）でお使いください。
H 01~H 27	●お買い上げの販売店に、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？

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（最大約30分）長くなります。 ●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。 ●水容器に水を入れましたか？ 水容器の水の量が少ないときは、炊飯時間が長くなることがあります。 下記「炊き上がるまでの表示時間が急に増える」参照	— — 9
	炊き上がるまでの表示時間が急に増える	●水容器に水を入れましたか？ 「銀シャリ」「少量」では、水容器の水を沸かしてスチームを投入することにより、炊飯時間を短縮しています。 「炊飯」ボタンを押してから約3分間で、水容器の水の量を検知し、水の量が少ないときは、スチームを投入しないため炊飯時間が長くなります。（検知後に、炊き上がるまでの時間を表示し直します）	—
	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？ ●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？	— 27
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…IH（電磁誘導加熱）の通電音です。 ●「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。 ●「ゴー」音、「ブクブク」音…水容器の水が沸騰する音です。	— — — — —
炊 飯 後 ／ 再 加 熱 後	「スチームなし」を表示した <div>スチームなし</div>	【炊飯のあと「スチームなし」を表示したとき】 ●水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器にお湯（40℃以上）を入れませんでしたか？ 水温が最初から高いと、スチームが出ない場合があります。 ●炊飯後、水容器に残っている水を替えずに炊飯したり、水を継ぎ足して炊飯したりしていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。また、水容器に冷水を入れたあと、5分以上待って炊飯してください。 ●保温を取り消してすぐに炊飯したり、続けて炊飯したりしていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。また、水容器に冷水を入れたあと、5分以上待って炊飯してください。 ●炊飯中にふたを開けませんでしたか？	9 — — —
		【再加熱のあと「スチームなし」を表示したとき】 ●24 時間を超えて保温していませんか？ 24 時間を超えると、水容器に水があってもスチームは出ません。 ●炊飯のとき、水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 →水容器の水を補給してください。（水容器の半分以上） ●水容器に水が入っていますか？（水容器の半分以上） 2 回以上再加熱をすると、水が不足します。 ●再加熱中にふたを開けませんでしたか？	— 9 13 —

	症 状	ここを確認！	ページ
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？	14 39
	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分前から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？	14 14
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。	—
	「スチーム保温（スチーム再加熱）」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。	— —
	ごはんが炊けない ●「デモモード」を表示している	●店頭用の設定がされています。 次の手順に従って解除してください。 ①「コース選択」ボタンで「時刻合せ」を選ぶ ②「スチーム保温」ボタンと「予約」ボタンを同時に押す ③「スチーム保温」ボタンを押す ④「予約」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.14） <div><div>点滅</div><div>お米 炊き方 お手入れ 電気代 時刻合せ 白米 エコ炊飯 18:00</div></div>	—
	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、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ご相談窓口（P.38）へご依頼ください。	14
	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。	—

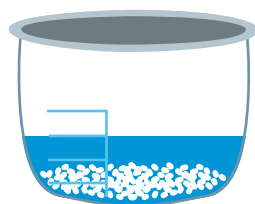
■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。

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.8)
- 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1～2mm程度が目安)
- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
(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1～2mm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.12 あらかじめ浸したお米を炊くときは、または「早炊き」コースで炊いてください。)
- 洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？ (P.8)
- 「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。
- かためのごはんがお好みですか？
①水を少なめにしてください。(水位線より1～2mm程度が目安)
②「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、「銀シャリ(かため)」コースをお試しください。



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)
 - 「早炊き」コースで炊いていませんか？
 - 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1～2mm程度が目安)
 - 夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
→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。
 - やわらかめのごはんがお好みですか？
①水を多めにしてください。
(「エコ炊飯」コースは、水位線より1～5mm程度 他のコースは、水位線より1～2mm程度)
②水に浸してから(30分～2時間程度)炊いてください。
③「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、炊き上がり後、ほぐしてからしばらく置いてください。
または「銀シャリ(やわらか)」コースをお試しください。
- 上記の対応をしても改善しないときは、「お好みに炊けないとき」(P.37)をお試しください。



こげる

- 精米や洗米は、充分しましたか？
 - ふたセンサーや釜底センサー、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。
→「無洗米」コースで炊いてください。
→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
 - 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？
 - 洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？ (P.8)
 - 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。
 - 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.37)をお試しください。



症 状

露が付く
におう
黄ばむ

乾燥する

おかゆが
のり状になる

薄い膜ができる

「かまどおこげ」のとき
おこげが薄い

炊き上がったごはんの
表面が凸凹になる

ここを確認！

- 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電源プラグを抜いていませんか？
- 24時間以上保温していませんか？
- 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？
- 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。
→内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。
→においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。(P.28)
- 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。

- 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？
- ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？

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

- 洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？
- お米のめ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)

- お米や水は、正確にはかりましたか？ (P.8)
- お米を洗いすぎていませんか？ (P.8)
- 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＞
①新米を炊いたとき ②炊飯量が少ないとき ③水加減が多いとき
④やわらかく炊けるお米(魚沼産コシヒカリ、宮城産ひとめぼれ、
ミルキーQueen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
⑤2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
 - 洗米時に強く研ぎすぎてお米が割れたとき
 - 炊飯量が少ないとき
 - 夏場のお米を炊いたとき

■上記の対応をしても改善しないときは、P.36～37の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

- P.34～35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。
- 途中で音声やブザーが鳴ることがありますが、そのまま操作を続けてください。
- 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、現在時刻表示に戻ります。(設定できていません)→始めからやり直してください。
- 設定完了後は現在時刻表示に戻ります。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。



保温中、ふた加熱板や内釜に露が多く付くとき

1 **コース選択** を2回押し

▲ ▼ を押して「早炊き」を選ぶ

点滅

●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 **スチーム保温** を押す
受付音(ピッ)はしません

■ 予約1・2 を押す
エラー音(ピーピー…)がします

スチーム保温 を押す 01

3 **炊飯** を押す 60

4 **コース選択** を押して「62」を表示させる
4秒後(自動的に)完了 62

お知らせ
●工場出荷時は、「60」です。

ごはんの保温温度を上げたいとき (60 → 74)

1 **コース選択** を2回押し

▲ ▼ を押して「早炊き」を選ぶ

点滅

●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 **スチーム保温** を押す
受付音(ピッ)はしません

■ 予約1・2 を押す
エラー音(ピーピー…)がします

スチーム保温 を押す 01

3 **炊飯** を押す 60

4 **コース選択** を押して「74」を表示させる
4秒後(自動的に)完了 74



お願い
●12時間を超える保温はしないでください。
●変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。

お知らせ
●保温中のスチームは入りません。
●工場出荷時は、「60」です。
●変更するとエコナビ運転はしません。

ごはんのこげが気になるとき

1 **コース選択** を2回押し

▲ ▼ を押して「早炊き」を選ぶ

点滅

●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 **スチーム保温** を押す
受付音(ピッ)はしません

■ 予約1・2 を押す
エラー音(ピーピー…)がします

スチーム保温 を押す 01

3 **コース選択** を押して「02」を選ぶ
炊飯 を押す 50:41

4 **コース選択** を押して「So:Lo」を表示させる
4秒後(自動的に)完了 So:Lo

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 **コース選択** を2回押し

▲ ▼ を押して「早炊き」を選ぶ

点滅

●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 **スチーム保温** を押す
受付音(ピッ)はしません

■ 予約1・2 を押す
エラー音(ピーピー…)がします

スチーム保温 を押す 01

3 **コース選択** を押して「03」を選ぶ
炊飯 を押す 白米

4 **コース選択** を押して「0」を表示させる
4秒後(自動的に)完了 白米

お願い
●この設定で炊飯するときは、炊飯器本体で操作してください。

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。かたさ(かため・やわらか)の選択はできません。また、炊飯中のスチームも入りません。

保温中に沸騰音が気になるとき (スチーム投入をやめる)

1 **コース選択** を2回押し

▲ ▼ を押して「早炊き」を選ぶ

点滅

●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 **スチーム保温** を押す
受付音(ピッ)はしません

■ 予約1・2 を押す
エラー音(ピーピー…)がします

スチーム保温 を押す 01

3 **コース選択** を押して「04」を選ぶ
炊飯 を押す スチーム保温

4 **コース選択** を押して「スチーム」を消す
4秒後(自動的に)完了 保温完了

お知らせ
●変更するとスチームなしの保温になります。

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
「こんな表示が出たら」「故障かな?」「こんなときは」
(31～37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 スチームIHジャー炊飯器

●品 番

●故障の状況 できるだけ具体的に

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください
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。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電 話 フリーダイヤル 0120-878-365 ※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●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
●内釜内面被膜3年間

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

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

※修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 **6年**

当社は、このスチーム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。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電 話 フリーダイヤル 0120-878-554 ※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166		京都	☎(075)646-2123	京都市南区上烏羽中河原3番地
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3		大阪	☎(06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
東北地区	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗町589-241	中国地区	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	青森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364		和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1		兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43		鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18	四国地区	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
首都圏地区	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75		松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	福島	☎(024)991-9308	郡山市備前館2丁目5		出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19		浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1		岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
中部地区	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3	九州地区	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2		山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5		香川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17		徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	山梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13	沖縄地区	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16		愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14		福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地		佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4		長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14		大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11		宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24		熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10		鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鷺4丁目42		沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421				

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

0112

【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は裏表紙をご覧ください】

仕様

炊き方	お米の種類	炊飯時間の目安 (分) () 内は、あらかじめ浸したお米を炊いたとき (P.12)	保温※	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、具を入れて炊くとき	
					SR-SX102	SR-SX182
銀シャリ	白米・無洗米	銀シャリ 48 (36～42)	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
		(かため) 43 (28～33)		60分前～		
		(やわらか) 52 (39～45)		70分前～		
エコ炊飯	白米	42 (34～39)	○	60分前～	0.5～1.5	1～2.5
	無洗米	42 (30～40)		60分前～		
少量	白米・無洗米	48 (34～36)	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
早炊き	白米・無洗米	23～33 (22～33)	○	－	1～4	2～8
炊込み	白米・無洗米	48～58	×	－	1～5.5	2～10
カレー用	白米・無洗米	47 (28～34)	○	60分前～	1～5.5	2～10
すし	白米・無洗米	47 (28～34)	○	60分前～	1～5.5	2～10
かまどおこげ	白米・無洗米	54 (34～44)	○	70分前～	0.5～5.5	1～10
ごはん	玄米	85～105	×	120分前～	1～3 (1～2)	1～7 (1～5)
	発芽・分づき	48～65 (33～53)		70分前～	0.5～4 (0.5～3)	1～8 (1～7)
	雑穀米	48～53 (38～44)		70分前～	0.5～4	1～8
おかゆ	白米・無洗米	49～69	×	70分前～	(全)0.5～1.5 (0.5～1) (5分)0.5～1 (0.5)	(全)0.5～3 (0.5～2.5) (5分)0.5～2 (0.5～1.5)
	玄米	133～143		150分前～	(5分)0.5～1 (0.5)	(5分)0.5～2 (0.5～1.5)
	発芽・分づき・雑穀米	49～69		70分前～	(全)0.5～1.5 (0.5～1)	(全)0.5～3 (0.5～2.5)
炊きおこわ	白米・無洗米	50～56	×	－	1～3	2～6

※：「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。(P.13)

		SR-SX102	SR-SX182
電 源		交流 100 V 50 / 60 Hz	
消費電力 (約)	炊飯時	1210 W	1400 W
	保温時	900 W (14.4 Wh*1)	1100 W (18.4 Wh*1)
コードの長さ		1.0 m	
質量 (約)		6.2 kg	7.4 kg
大きさ (幅×奥行×高さ)		26.5 cm × 32.9 cm × 23.1 cm (45.5 cm*2)	29.1 cm × 35.5 cm × 26.3 cm (51.3 cm*2)

- 消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- 電源が“切”の状態での消費電力は、約 0.1 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 (電源周波数 50Hz / 60Hz の切替は不要) 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-SX102	SR-SX182
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	14.2 g	36.5 g
年間消費電力量	72.0 kWh/ 年	119 kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	145 Wh	211 Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	14.4 Wh	18.4 Wh
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.13 Wh	0.13 Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.10 Wh	0.10 Wh

注記 ●1 回当たりの炊飯時消費電力量は、お米：白米／炊き方：エコ炊飯での電力量です。
●1 時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
●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。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

- 特典1 お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
- 特典2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる
- 特典3 エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC <http://club.panasonic.jp/>



※このサービスは
WEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト

<http://panasonic.co.jp/cs/>

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**



※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「430 #」を押してください。

(番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。)

■上記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)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

<http://club.panasonic.jp/repair/>

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル **0120-878-554**



※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

- ・上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

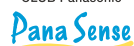
ご使用の回線 (IP電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

●内釜は販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけます。

●SR-SX102 : (品番) ARE50-E78

●SR-SX182 : (品番) ARE50-E77

CLUB Panasonic



<http://club.panasonic.jp/mall/sense/>

愛情点検

長年ご使用のスチーム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。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、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。

【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。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地

© Panasonic Corporation 2012

RZ19-E77
S0612K0