



取扱説明書

スチーム & 可変圧力IHジャー炊飯器 [家庭用]

1.0Lタイプ

品番 SR-SPX104

1.8Lタイプ

品番 SR-SPX184

保証書別添付



決定
機能

ボタンを押すと液晶画面で、
「おいしいごはんのコツ」が
ご覧いただけます! (P.21)

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」(4~7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。

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

もくじ

●確認とご注意

安全上のご注意	4
●炊飯中にやむを得ずふたを開けるとき	
使用上のお願い	8
各部の名前／付属品	9

●毎日の使い方

ごはんを炊く（すぐ炊きたいとき）	10
炊飯コースの使い分け	12
コースを変更する	14
保温する	16
●スチーム保温／スチーム再加熱	
●エコナビ運転	
予約する	17
電気代表示について	18

●便利に使う

タッチアクセス機能について	19
各種設定を行う／情報を見る	20
●現在時刻合わせ	21
●かんたんガイド	21
●各種設定	22
●お手入れ機能	23

●ごはんレシピ

●どんぶり／焼きおにぎり	24
●混ぜごはん	25
●だし茶漬け	26
●炊込みごはん	27
●炊きおこわ	30
●すし	32
●おかゆ／雑炊	33
●玄米／雑穀米／発芽玄米	34

●お手入れ

お手入れ	36
●初めて使うとき & 使うたびに	
●定期的に	
●気になるときに	

●必要なとき

Q&A	39
●水容器編	
●エコナビ編	
●タッチアクセス機能編	
こんな表示が出たら	41
故障かな？	42
こんなときは	44
保証とアフターサービス	46
仕様	47

44

こんなときは

36

初めて使うとき 洗う部品は？

17

予約のしかたは？

14

コースを 変えるには？

料理や好みに合わせて

- 設定した時刻に炊き上げる
- 「銘柄米」を専用のコースで炊くには…
- 少しだけごはんを炊くには…

12

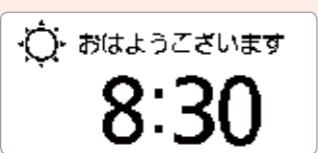
ページ

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
- 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
- 銀シャリ…時間をかけて、おいしさにこだわって炊く（かたさや食感の選択もできます）

初めてお使いになるとき

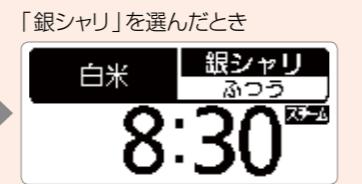
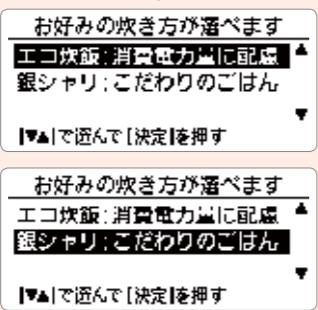
まず、
電源プラグを差す



※時刻によってあいさつ文が
変わります



つぎに、
お好みの炊き方を
選ぶ



さあ、ごはんを炊いてみましょう (P.10)

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。

禁止マーク 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。

圧力式炊飯器は炊飯中に
内部が極めて高温・高圧になり危険です。
以下の注意事項を
必ずお守りください。



警告

■使用前に確認を！

次の状態で使わない

(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、) (やけどやけがの原因)

•安全弁が上下に動かない

•調圧孔や
ふた加熱板の穴が
目詰まりしている

•本体内面にごはんつぶなど
異物が付いている

特にフック部、クリアフレーム、
ストッパー部、ふた加熱板のパッキン、
蒸気ふた周辺など

•ふた加熱板のツメが折れたり変形したり
している



調圧孔

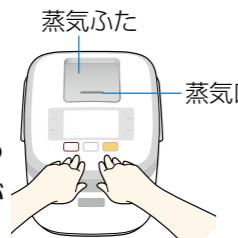
次のことを守る

(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、) (やけどやけがの原因)

•ふたを「カチッ」と
音がするまで確実に
閉める

•蒸気ふたを取り付ける

•蒸気ふたのパッキンが
外れていないか
確認する(P.37)



■炊飯・調理中は

次のことをしない

•ふたを開けたり、本体を動かしたりしない
(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、)
(やけどやけがの原因)

ふたが開かなくなることもあります

•圧力炊飯中は、無理にふたを開けない

(熱湯の飛び散りなどによるやけどや
けがの原因)

➡ **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/切 を押して炊飯を取り消す
(蒸気口から高温の蒸気が勢いよく
出ますので注意してください)

(約4分後)

3 **圧力** の表示が消えて、蒸気が出でないことを
確認してから、フックボタンを押す

警告

■本体は

次のことをしない

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

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

■お米に具材を入れて炊くときは

**「炊込み」、「おかゆ」、「雑穀米」、
「発芽・分づき」を使う**

(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因)

■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、蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因)

- 調圧孔、安全弁、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

<禁止する具材例>

- 煮炊きで分量が増えるもの(練りもの、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もの(重曹など)
- 薄皮状のものが浮きやすいもの(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加熱する調理
- クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する調理
- とろみが出る調理(カレー、シチュー、ジャムなど)
- 多量の油を入れる調理

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告

■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る
(ほこりなどがたまると、湿気などで)
(絶縁不良となり火災の原因)
- ➡ 電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

❗ 異常・故障時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、通電したりしなかつたりする。
- 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

🚫 蒸気口や蒸気ふたに顔や手を近づけない

- (やけどの原因)
- 蒸気口から勢いよく蒸気が出ます。
特に乳幼児には充分ご注意ください。

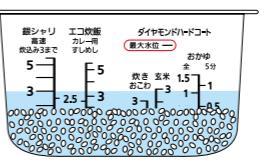


蒸気口

■使用前に確認を！

🚫 次のことをしない

- 専用の内釜以外は絶対に使わない
(過熱や異常動作によるやけどやけがの原因)
- 内釜の「最大水位」線以上に、具材や水、調味料を入れない
(ふきこぼれによる)
(やけどの原因)



●空だきをしない (やけどの原因)

❗ 次のことを守る

●本体をスライド式テーブルに置くときは荷重強度を確認する

- (落下によるやけどやけがの原因)
- 荷重強度は、
1.0Lタイプは15kg以上
1.8Lタイプは20kg以上のものをお使いください。



●正しいコースを使う (P.12)

- (調圧孔、安全弁、ふた加熱板の穴に具材が詰まつたり、ふきこぼれたりして、やけどやけがの原因)
本体の変形・破損・故障の原因になります

■使用中や使用後しばらくは

🚫 高温部に触れない (やけどの原因)

- 蒸気ふた・ふた加熱板・内釜近くの金属部分。
(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。
- ➡ 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。

❗ 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。

⚠ 注意

■本体は

🚫 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)

■電源プラグやコードは

🚫 次のことをしない

- コンセントに差した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)
- ➡ スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気が当たらぬ位置で炊飯器を使う。



❗ 次のことを守る

- コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ
(感電、けが、ショートによる発火の原因)

- 使用時以外は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・火災の原因)
- 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・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ものに当たらぬ位置で使う。
キッチン用収納棚などを使いのときは、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ぬよう、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)

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

■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原因)



■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)

■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.38)

■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原因)
- ICカード・キャッシュカードなど
(記録が消えたり、壊れたりする原因)

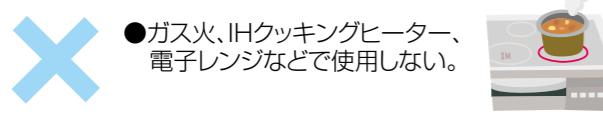
■磁石を近づけない。(誤動作の原因)

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。

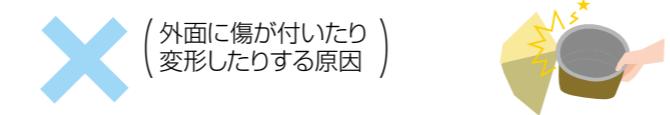
■炊飯器以外では使わない。

- 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。



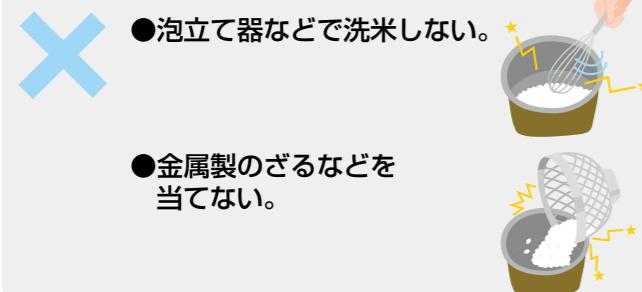
■かたいものに当たりしない。

- (外側に傷が付いたり)
(変形したりする原因)

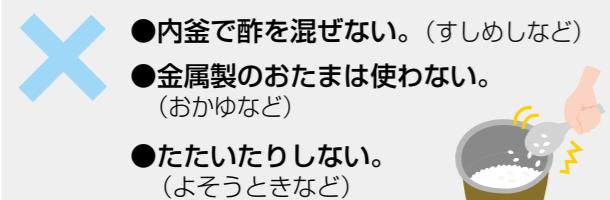


■内面被膜の剥がれや傷付きなどを防ぐため、次のことをお守りください。

準備のとき



炊き上がったとき



お知らせ

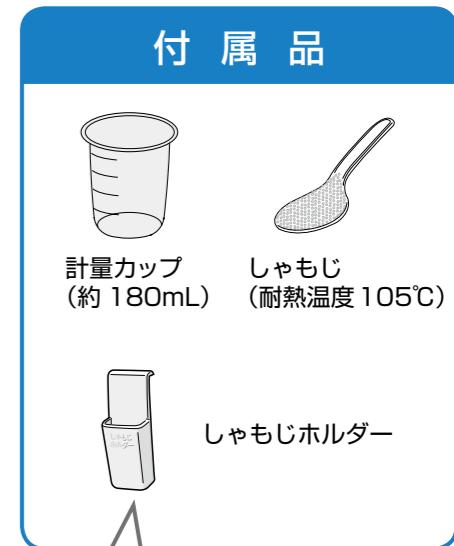
- 次の場合には性能や人体への影響など問題はありません。

[外側]・浅い傷、小さな凹凸
[内面]・内面被膜の剥がれ

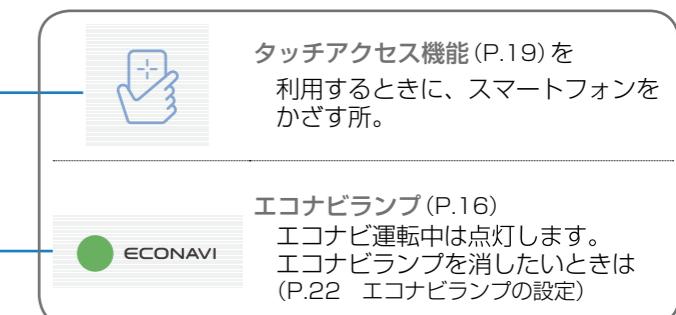
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。(裏表紙)

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.36~37)



蒸気ふた(うまみ循環タンク)



お知らせ

- 目の不自由な方のために、「炊飯」と「取消/切」ボタンには、凸部(●)があります。
- ボタン操作時の基準点(例:「お米」ボタンは「白米」)を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。

ごはんを炊く

すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する



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
入れ換ながら洗う。
(水は少し白いくらいでよい)
- ③洗ったお米を内釜に入れる。(内釜でも洗えます)
- 無洗米は、軽く底からかき混ぜる。
(お米と水をなじませる)

お願い

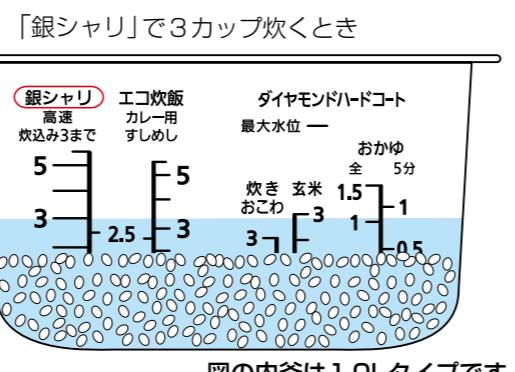
- ざるに上げたまま放置しないでください。

(お米が割れて、
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。
(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
 - ・かためがお好みの場合は少なめ、
やわらかめがお好みの場合は多めに
- 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)



セットする



4 内釜を入れる

- 内釜の周囲の水分などは、拭き取っておく。

5 水容器に水を入れセットする (詳しくは、P.39)



お願い

- 水は使うたびに入れ替えてください。
 - ・水容器に湯あかが付着する原因
 - ・使用直後など水容器が熱いときに
水を継ぎ足すと水温が高いため
スチーム炊飯できない原因

6 ふたを閉める

(蒸気ふたがセットされていることを
確認する P.37)



炊く



7 電源プラグを差す

- 時刻によってあいさつ文が
変わります。

おはようございます
8:30

【初期画面】
白米 銀シャリ
8:30

8 炊飯 を押す

- 「力チャ」音がします。
圧力をかける前の準備を
する音です。
故障ではありません。

白米 銀シャリ
炊飯を始めます

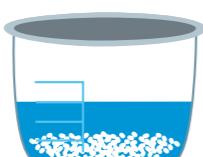
現在時刻 8:30
48 分

- 炊き上がってブザーが鳴ったら、蒸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.18)

おいしさの 3か条



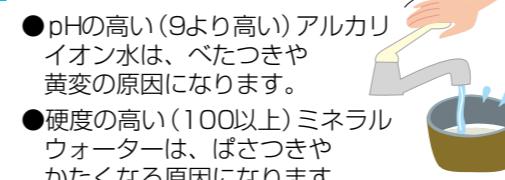
水とお米は正しくはかる
計量米びつではかると、
誤差が出ることがあります。



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。

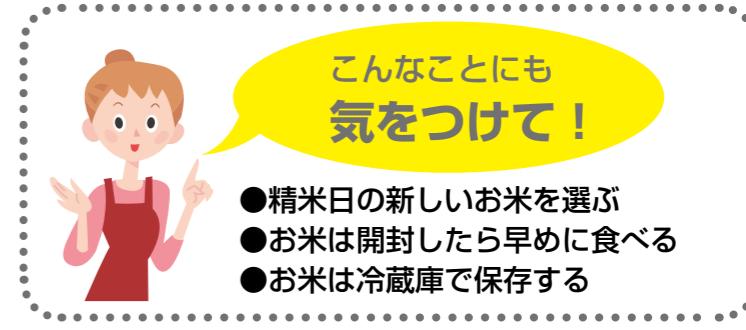


炊飯に適した水を使う
水道水や浄水器を使った水が
おすすめです。



- 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)	炊飯時の 圧力・ スチーム
白米 無洗米	銀シャリ(ふつう)	銀シャリ	48分	圧
	銀シャリ(かため)	銀シャリ	43分	圧
	銀シャリ(やわらか)	銀シャリ	54分	圧
	銀シャリ(しゃっきり)	銀シャリ	45分	圧
	銀シャリ(もちもち)	銀シャリ	51分	圧
銘柄白米 銘柄無洗米	銀シャリ(おすすめ・かため・やわらか)	銀シャリ	43~60分	圧 ^{※2}
白米 無洗米	エコ炊飯 お買い上げ時の設定です。	エコ炊飯	42分	圧
	高速 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。	高速	24~34分	圧
	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	圧
	炊込み	銀シャリ もち米を使うときは 炊きおこわ	48~58分 50~56分	スチーム
	カレー用	カレー用	47分	圧
玄米	かまどおこげ	銀シャリ	54分	圧
	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	一
	すし	すしめし	47分	圧
	ごはん	玄米	85~105分	圧
	もちもちごはん	玄米	87~107分	圧
雑穀米	おかゆ	おかゆ(5分)	116~142分	一
	ごはん 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。	銀シャリ	48~53分	圧
	おかゆ	おかゆ(全)	49~69分	一
	ごはん 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。	銀シャリ	48~65分	圧
	おかゆ	おかゆ(全)	49~69分	一

●玄米は、白米や無洗米と混ぜて炊かないでください。(うまく炊けません)

●分づき米とは、玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米です。

約3割取り除くと3分づき米、約5割取り除くと5分づき米で、数字が大きくなるほど白米に近づきます。

●胚芽米とは、胚芽を残して精米したお米です。ビタミンB₁やビタミンEを多く含みます。

圧:圧力がかかる
スチームあり
(※2 該当しない銘柄もあります)

白米・無洗米の「銀シャリ」

時間をかけて、おいしさにこだわって炊き上げます。

- 甘み・うまみを引き出します。
- かたさや食感の選択ができます。
まずは、「銀シャリ(ふつう)」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。

銀シャリ(かため)

しっかりかためのパラッと
したごはん

- お茶漬け・うな重など

銀シャリ(しゃっきり)

弾力とハリが強くプリッとしたごはん

- チャーハン・牛丼・雑炊など

銀シャリ(ふつう)

甘み・うまみのある
ふっくらごはん

銀シャリ(やわらか)

しつとりやわらかごはん

- 親子丼・ドリアなど

銀シャリ(もちもち)

粘りの強いもちもちごはん

- 海鮮丼・お弁当など

- もっと、かためやしゃっきりしたごはんが食べたいときは…
・水を少なめにする。(水位線より1~2mm程度が目安)

- もっと、やわらかめやもちもちしたごはんが食べたいときは…
・水を多めにする。(水位線より1~2mm程度が目安)
・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回押して炊飯する。

「銘柄白米・銘柄無洗米」

お米の銘柄に合わせたプログラムで
炊き上げます。

- かたさの選択ができます。
まずは、「おすすめ」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。

銘柄一覧表 (2014年6月現在)

銘柄名	液晶画面 ページ
あきたこまち	1
キヌヒカリ	
きぬむすめ	
きらら397	
コシヒカリ	
コシヒカリ魚沼産	2
さがびより	
ササニシキ	
つがるロマン	
つや姫	3
天のつぶ	
ななつぼし	
にこまる	
はえぬき	4
ひとめぼれ	
ヒノヒカリ	
ふっくりんこ	
まっしぐら	5
ミルキークイーン	
森のくまさん	
ゆめぴりか	6

(50音順)

「かまどおこげ」

釜底にきつね色のおこげができる。
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.45)
- 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
になります。

消費電力量の比較

	SR-SPX104 (3カップ炊飯時)	SR-SPX184 (4カップ炊飯時)
エコ炊飯	151 Wh	214 Wh
銀シャリ	246 Wh	320 Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

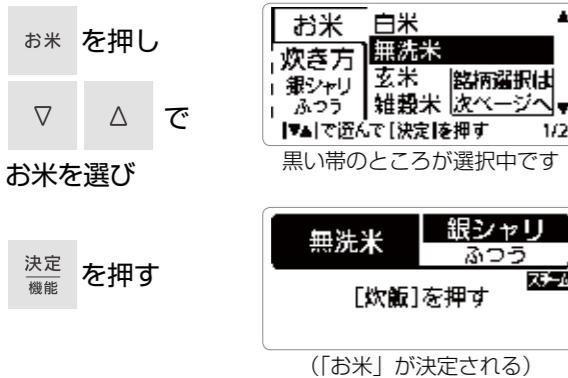
コースを変更する

「お米」を変更する

- 「白米・無洗米・玄米・雑穀米・発芽・分づき」と「銘柄白米・銘柄無洗米」は、操作方法が異なります。

「白米・無洗米・玄米・雑穀米・発芽・分づき」のとき

1 お米を変える



- 炊き方も変更するときは (P.15)
- 予約をして炊くときは (P.17)

2 炊飯を押す



現在時刻 8:30
あと約 48 分

お願い

- 連続して炊くときは、水容器の水を入れ替え、5分以上たってから炊いてください。

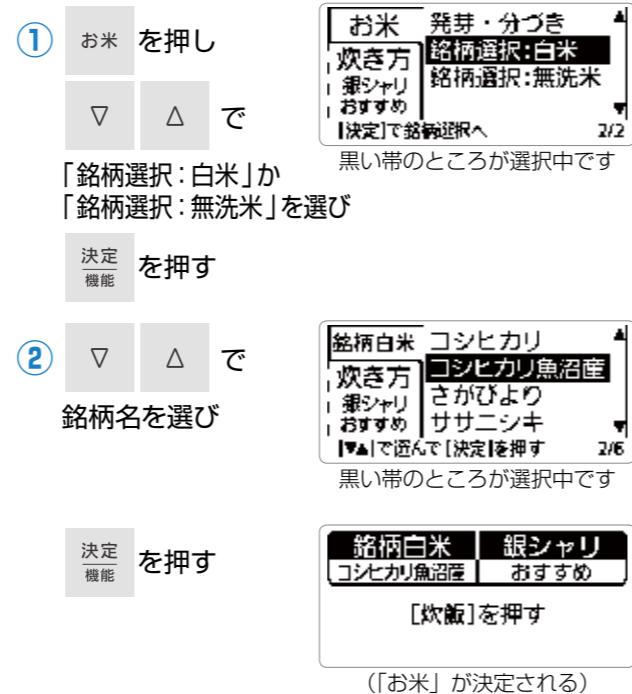
お知らせ

- お米をえるときは、「▽」ボタンの代わりに「お米」ボタン、炊き方をえるときは「▽」ボタンの代わりに「炊き方」ボタンを続けて押しても選ぶことができます。
- 炊飯コースによって、炊飯開始時の表示は異なります。「高速・炊込み・おかゆ・玄米・雑穀米・発芽・分づき」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、蒸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.18)



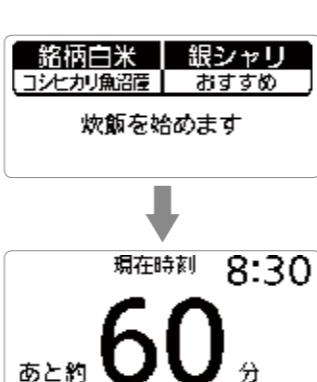
「銘柄白米・銘柄無洗米」のとき

1 お米を変える



- 炊き方も変更するときは (P.15)
- 予約をして炊くときは (P.17)

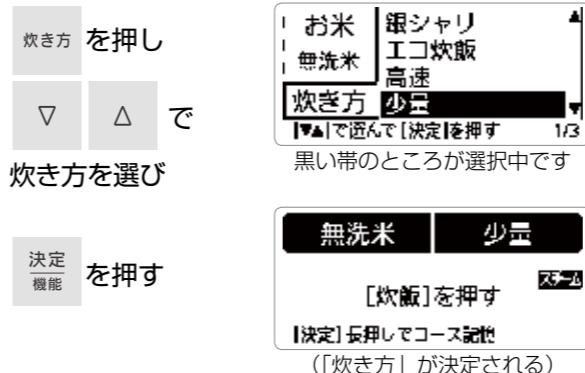
2 炊飯を押す



現在時刻 8:30
あと約 60 分

「炊き方」を変更する

1 炊き方を変える



- 予約をして炊くときは (P.17)

2 炊飯を押す



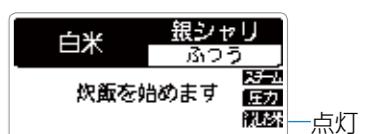
現在時刻 8:30
あと約 48 分

あらかじめお米を水に浸していたときは

本機の炊飯時間には、お米の吸水時間が含まれています。あらかじめ浸していたときは、下記の手順で炊くと、吸水時間を短くし、早く炊き上げることができます。(P.47)また、浸していたお米を炊いたときのべつきも抑えます。予約をして炊くときは (P.17)

1 コースを確認する(炊きたいコースに合わせる)

2 炊飯を2回続けて(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

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

炊飯コースは記憶できます

自動で記憶するコース(炊飯すると自動的に記憶)

お米 「白米」「無洗米」 選択した銘柄*

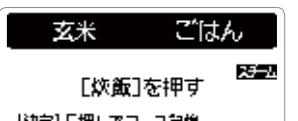
炊き方 「銀シャリ」「工コ炊飯」

*「工コ炊飯」は、選択した銘柄の専用コースではありません。

上記以外は、次の操作をすると記憶できます。

例:「玄米/ごはん」を毎日炊くときは、記憶させると、次回から「炊飯」ボタンを押すだけで炊くことができます。

1 コースを合わせる



2 決定機能を長押しする(約3秒間)

お知らせ

- 「おかゆ」は記憶できません。
- コースを記憶させると、前回の記憶は消えます。

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)

	<ul style="list-style-type: none"> ● 銀シャリ ● 工コ炊飯 ● 高速 ● 少量 ● カレー用 ● すし <p>● かまだおこげ 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</p>
自動的に保温になりますが、おすすめできません	<ul style="list-style-type: none"> ● 炊込み ふた加熱板のさびや食味低下の原因 ● おかゆ のり状になる原因 ● ごはん(玄米・雑穀米・発芽玄米・分づき米) ● もちもちごはん(玄米) 食味低下の原因

- ぱ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、
保温臭がしやすいため、「露やにおいをさらに抑える」設定をしてください。「保温の状態が気になるとき」(P.23)
- 保温中、においや露が多く付くのを防ぐために、
ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしないでください。
- においの発生を防ぐために、
しゃもじを入れたまま保温しないでください。
- 露やにおいが気になるときは、
「露が付く」「におう」(P.45) をご覧ください。

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時間を超えると表示しません。
- 保温を切ると電気代を表示します。(P.18)

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、ぱさつきや保温臭を軽減します。
- 保温中のごはんの量に応じて、スチームの量や再加熱にかかる時間を調節します。(量ピタスピードスチーム再加熱)

1 水容器の水を確認する(約半分以上必要)

- 少ないときは補給してください。

2 保温中のごはんをほぐす

点灯

3 スチーム保温再加熱を押す

↓ 点滅(約4~6分間)

- 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。



- 保温中に再加熱をするとき
- 再度、保温するとき
- エコナビ運転中は点灯

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.40) をご覧ください

予約する

予約

- 炊き上がり時刻は、4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」は昼食用など、よく使う時刻を記憶させると便利です。



- 操作をやり直すとき
- 予約を取り消すとき
- 決定するとき

例: 「予約2」を午後12時10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、(P.21)

2 コースを確認する

(炊きたいコースに合わせる P.14~15)

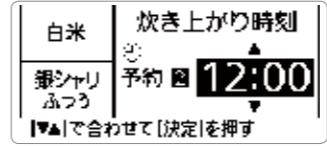
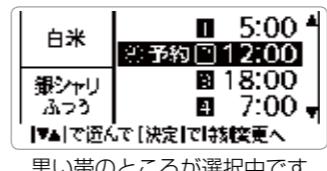
3 「予約2」を選ぶ

「予約」を押し

▽ △ で

「予約2」を選び

決定機能を押す



4 炊き上がり時刻を合わせる

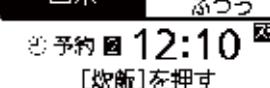
▽ △ で

時間を合わせて
(押し続けると早送り)

10分単位で設定できます

決定機能を押す

点滅
炊飯を1回押す



5 「予約」を押す

点滅
炊飯を1回押す

点灯
消灯
予約
炊飯

- 炊き上がってブザーが鳴ったら、蒸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.18)

お知らせ

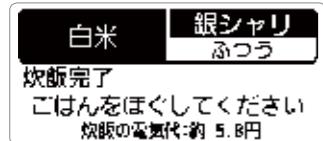
- 「予約1」～「予約4」は、「▽」ボタンの代わりに「予約」ボタンを続けて押しても選ぶことができます。
- 炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約をしてもすぐに炊き始めます。(P.47「予約可能時間」参照)
- 「高速」「炊込み」は、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
- 13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
- 予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
- 予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。
→やわらかいときは、水を少なめにしてください。(水位線より1~2mm程度が目安)

電気代表示について

電気代を表示する(自動)

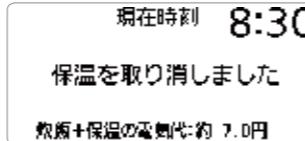
- 炊飯終了後や保温を切ったあと、かかった電気代を表示します

【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

【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)したあと初期画面に戻ります

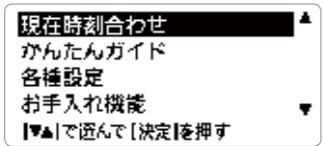
前回の電気代を見る(手動)

1 初期画面であることを確認する

例:「白米／銀シャリ(ふつう)」を記憶しているとき



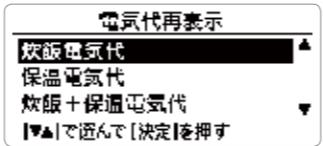
2 [決定機能] を押す



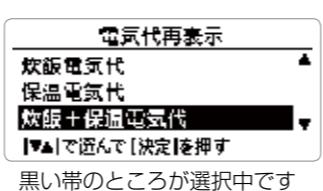
3 ▽ △ で「かんたんガイド」を選び

[決定機能] を押す

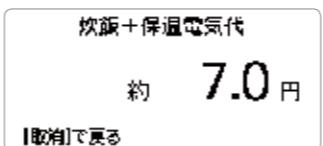
4 [決定機能] を押す



5 ▽ △ で見たい電気代の項目を選び



6 [決定機能] を押す



お知らせ

- 電気代は目安です。
- お買い上げ時の電気代単価は、22円/kWhに設定しています。変更するときは、「電気代単価設定」(P.22)
- 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。

- 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、炊飯終了からの積算です。
- 「お手入れ」の電気代は算出していません。
- 電気代表示(自動)をやめたいときは、「電気代自動表示設定」(P.22)

タッチアクセス機能について

タッチアクセス機能とは

- スマートフォンで銘柄炊き分けやレシピ検索、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20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.40)をご覧ください。

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、パナソニックのWeb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

お手持ちのスマートフォンが対応機種であるか確認してください。

「Android™ OS バージョン2.3.3以上で、おサイフケータイ®FeliCa または NFCに対応する機種」(一部機種を除く/2014年6月時点)

確認先 : <http://panasonic.jp/pss/ap/> ※ iPhoneには対応しておりません。

初めて使うときは

- ①スマートフォンに専用アプリ「パナソニックスマートアプリ」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。



- ②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/)

- ③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。
●炊飯・保温・予約中 ●電気代表示中 ●操作中(設定の途中やかんたんガイド表示中)

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



- NFC 対応スマートフォンにはマーク表示がないものもあります。
NFC 対応端末のご使用方法については、各端末メーカーにお問い合わせください。

- 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る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。

- Android™は、Google Inc.の商標または登録商標です。

- おサイフケータイ®は、株式会社NTTドコモの登録商標です。

- iPhoneは、Apple Inc.の商標です。

スマートフォンを使ったタッチアクセス機能ご相談窓口

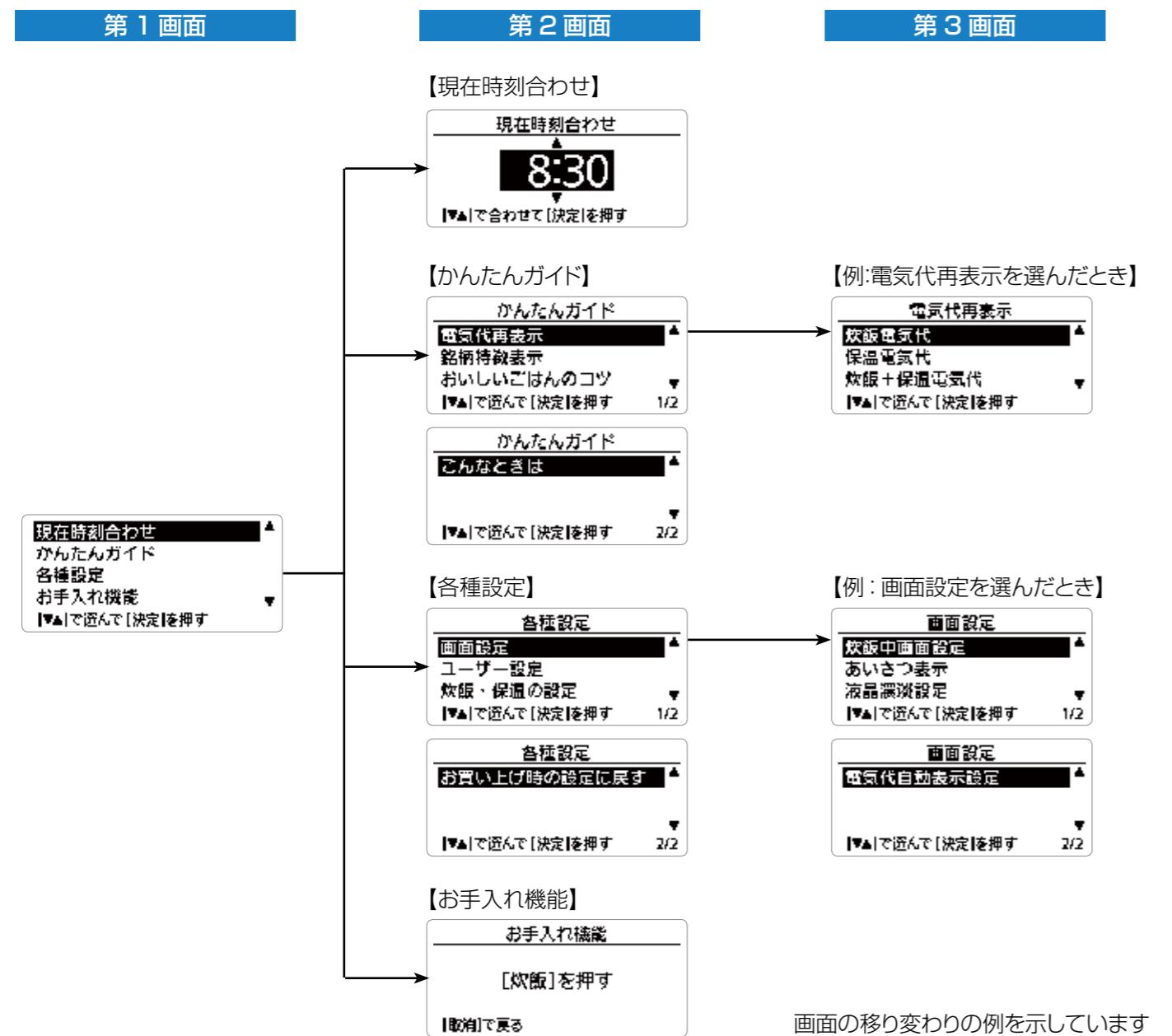
365日
受付9時~20時

電話 フリー ダイヤル **0120-878-832**

パナはハチサンニ
西日本

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

各種設定を行う／情報を見る



第○画面			できること	補足
1	2	3		
現在時刻合わせ	時刻合わせ	8:30 [▼▲]で合わせて[決定]を押す	現在時刻を合わせる ●時刻は24時間表示です。	●電源プラグを差すと、いつも「8:30」を表示するときは(P.43)
電気代再表示	炊飯電気代		前回の電気代を見る	●電気代は目安です。(P.18)
	保温電気代			
	炊飯+保温電気代			
かんたんガイド	あきたこまち キヌヒカリ きぬむすめ きらら397 コシヒカリ コシヒカリ魚沼産 ⋮ ふつくりんご まっしぐら ミルキークイーン 森のくまさん ゆめぴりか	各銘柄米をこの炊飯器で炊いたときの特徴を見る ・甘み(味) ・粘り ・硬さ(ほぐれ感)	●銘柄は50音順に表示します。 銘柄の一覧表は(P.13)	
おいしいごはんのコツ	お米のはかり方 お米の洗い方 炊飯に適した水 ごはんのほぐし方 お米の選び方と保存	おいしいごはんを炊くためのコツを見る		
こんなときは	やわらかい かたい こげる 露がつく	お好みに炊けなかったときの原因を確認する ●お問い合わせの多い事例を示しています。	●その他の原因を確認するときは(P.44~45)	

便利に使う

各種設定を行う／情報を見る

各種設定を行う／情報を見る

操作のしかた ➡ P.20

第○画面			できること	補足
1	2	3		
各種設定	画面設定	炊飯中画面設定	炊飯中の画面を「イラスト表示」にする ●イラスト表示例 	●お買い上げ時の設定は「デカ文字表示」
		あいさつ表示	電源プラグを差したときあいさつを「表示しない」設定にする	●お買い上げ時の設定は「表示する」
		液晶濃淡設定	液晶画面の濃淡を変更する ●三角ボタンを押すごとに少しずつ液晶画面の濃さが変わります。 「▲」濃くなる 「▼」淡くなる	
		電気代自動表示設定	炊飯・保温終了時に、かかった電気代を自動では「表示しない」設定にする	●お買い上げ時の設定は「表示する」
ユーザー設定	終了音オン・オフ設定	炊飯・再加熱・お手入れなどの「終了音オフ(鳴らない)」設定にする	●お買い上げ時の設定は「終了音オン(鳴らす)」 ●「終了音オフ」設定をしてもボタンの受付音は消えません。	
		電気代単価設定	電気代の単価を変更する ●1円単位で1～99円まで設定できます。 「▲」高くなる 「▼」安くなる	●お買い上げ時の設定は「22円/kWh」 ●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。 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。 ●単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。
	エコナビランプの設定	エコナビランプを「消灯する(消す)」設定にする	●お買い上げ時の設定は「点灯する(つける)」 ●「消灯する」設定をしてもエコナビ運転は継続します。	
炊飯・保温の設定	ごはんのこげが気になるとき	「こげを抑える」設定にする		

操作のしかた ➡ P.20

第○画面			できること	補足
1	2	3		
各種設定	炊飯・保温の設定	保温の状態が気になるとき	●保温中の露やおいを抑える(2段階) 「露やおいを抑える」改善しないときは「露やおいをさらに抑える」設定にする	●「露やおいをさらに抑える」設定にしたとき ・エコナビ運転しない ・保温中、スチームを投入しない設定になります。 12時間を超える保温は、しないでください。
			●ごはんの変色を抑える 「変色を抑える」設定にする	
		●ごはんの保温温度を上げる(2段階) 「保温の温度を上げる」もっと上げたいときは「保温の温度をさらに上げる」設定にする	●「保温の温度を上げる」または「保温の温度をさらに上げる」設定にしたとき ・エコナビ運転しない ・保温中、スチームを投入しない設定になります。 12時間を超える保温は、しないでください。	
		保温中沸騰音が気になるとき	●保温中の沸騰音は、スチームを投入するため、水容器の水を沸かしている音です。	
お手入れ機能	お買い上げ時の設定に戻す	「スチーム投入をやめる」設定にする	●保温した内容をすべて「お買い上げ時の設定に戻す」	
		お手入れ機能開始	お手入れ機能 [炊飯]を押す [取消]で戻る	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、お手入れ機能を開始する ●準備は(P.38)

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)	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(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まで入れて平らにする。

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(もちもち)	

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。

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、水を銀シャリ水位線: 3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米	炊飯
炊き方	銀シャリ(やわらか)	

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、好みのとろみがつくまで少しづつ加える。

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。

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)	10g
白ねぎ(みじん切り)	60g
たかの爪	½本
豚ひき肉・みそ	各200g
砂糖	60g
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、水を銀シャリ水位線: 3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米	炊飯
炊き方	銀シャリ(しゃっきり)	

③みそだれを作る

フライパンに油(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

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、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、ゆずこしょうをのせる。

混ぜごはん



混ぜごはん 梅としらす

【材料(6人分)】		1人分: 284 kcal
白米	3カップ
梅干(小梅)	40個
釜揚げしらす(しらす干しでも可)	50g
塩	適量
A)濃口しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ2½
砂糖	大さじ1½
サラダ油	大さじ1
塩	少々
飾り用)みょうが	適量

【作り方】

①準備する

梅干…種を取って小さく切る。白米を洗い、水を銀シャリ水位線: 3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米	炊飯
炊き方	銀シャリ(ふつう)	

③具を混ぜる

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、小梅としらすを混ぜ、塩で味を調える。

④仕上げる

器に盛り、青じそといり白ごまをかける。

混ぜごはん 牛肉と枝豆

【材料(6人分)】		1人分: 471 kcal
白米	3カップ
牛肉(薄切り)	180g
ごぼう	¾本
枝豆	200g
A)濃口しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ2½
砂糖	大さじ1½
サラダ油	大さじ1
塩	少々
飾り用)いり白ごま	大さじ2

【作り方】

①準備する

牛肉…3cm幅に切り、Aをからめる。ごぼう…皮をこそげ取り、細かいささがきにし、水に5分さらす。

枝豆…かために塩ゆでし、豆を取り出す。

フライパンにサラダ油を熱し、水けをよく切ったごぼうを炒め、しなりしたら牛肉を加え、汁けがなくなるまで、混ぜながら炒める。

白米を洗い、水を銀シャリ水位線: 3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米	炊飯
炊き方	銀シャリ(かため)	

③具を混ぜる

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、①の具と枝豆を混ぜ合わせて、塩少々を加えて味を調える。

④仕上げる

だし茶漬け



鶏飯

<奄美>

【材料(6人分)】

	1人分: 484 kcal
白米	2カップ
鶏肉ぶつ切り(骨付き)	600g
鶏がらスープ(ゆで汁)	1000mL
A) 酒	大さじ3~4
薄口しょうゆ	大さじ2~4
塩	ふたつまみ
干ししいたけ	6枚
B) 砂糖、濃口しょうゆ	各大さじ1
卵	3個
葉味用ねぎ(小口切り)	適量(200g)
奈良漬、たくあんなどの漬物(角切り)	60g
みかん(すだちなど)の皮(みじん切り)	少々

【作り方】

①準備する

鶏肉…深鍋にお湯(1000mL)を沸かし、鶏肉を入れる。再沸騰してアクが出るまで(約2分)ゆで、鶏肉を取り出す。
鍋を洗い、新たに水(1200mL)を入れ、鶏肉を戻す。沸騰したら弱火にし、1時間30分~2時間煮る。(鶏がらスープが少なくなった途で水を足す)
鶏肉を取り出し、骨から身を外し細かく裂く。
鶏がらスープにAを加え、20~30分煮る。
干ししいたけ…水で戻し薄切りにする。(戻し汁は残しておく)
鍋にしいたけと戻し汁、Bを入れ、水けがなくなるまで煮込む。
卵…薄焼き卵を作り、細切りにする。(錦糸卵)
白米を洗い、水を銀シャリ水位線:2まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	銀シャリ(しゃっきり)

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、汁をごはんにかける。

*お好みで刻みのりや紅しょうがを飾ると、彩りもよくなります。



冷汁

<宮崎>

【材料(6人分)】

	1人分: 383 kcal
白米	2カップ
豆腐(絹)	500g
きゅうり	2本
トマト	中2個(200g)
みょうが	6個(70g)
大葉	9枚
魚のほぐし身(あじの干物など)	300g
だし汁(冷ましておく)	900mL
みそ	適宜(75~100g)
いり白ごま	適量

【作り方】

①準備する

豆腐…軽く水切りし、手でつぶしてすり鉢に入れる。
きゅうり…薄切りにする。
トマト…5~7mmの角切りにする。
みょうが…千切りにする。
大葉…千切りにする。
みそ…アルミホイルにのせて薄く伸ばし、軽く焦げ目がつく程度にオーブントースターなどで焼く。
豆腐の入ったすり鉢に、きゅうり、トマト、みょうが、大葉、魚を入れ軽く混ぜ合わせる。
みそを少量のだし汁で溶いたものと残りのだし汁、いり白ごまをすり鉢に入れ、混ぜ合わせ、汁を作る。
白米を洗い、水を銀シャリ水位線:2まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	銀シャリ(かため)

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、汁をごはんにかける。

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) ごぼう・こんにゃく	各30g
干ししいたけ	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…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆで細切りにする。
干ししいたけ…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
油揚げ	1枚
まつたけ	100g
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)を加えた熱湯でさっ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っと洗い、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、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。



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)

炊込みごはん



欧風チキンライス

【材料(6人分)】

	1人分: 325 kcal
白米	3カップ
A)砂糖	20g
水	大さじ 1/2
熱湯	大さじ 1/2
ブイヨン(水300mLに固形ブイヨンの素1個を溶かす)	300mL
塩	小さじ 1/2
こしょう	少々
にんにく(薄切り)	1片
オリーブ油	大さじ 1
鶏もも肉(15mmの角切り)	250g
マッシュルーム(5mmの薄切り)	6個
しいたけ(粗みじん切り)	40g
たまねぎ(粗みじん切り)	1/2個(90g)
バター	10g
トマト(湯むきして1cmの角切り)	中1個(120g)
B)白ワイン、濃口しょうゆ	各大さじ 1
トマトケチャップ	大さじ 2
飾り用)パセリ	適量

【作り方】

①準備する

小鍋にAを入れ、鍋を振りながら中火で加熱する。あめ色になったら火を止めて熱湯を入れ、カラメルソースを作る。ブイヨン、塩、こしょうを加え、混ぜて冷ましておく。【a】冷めたフライパンに、にんにくとオリーブ油を入れ、弱火にかける。にんにくから香りが出たらにんにくを取り出し、鶏もも肉、マッシュルーム、しいたけを入れて中火で炒める。塩・こしょう(分量外)をし、火が通ったら取り出しておく。【b】フライパンにたまねぎとバターを入れ、透き通るまで弱火で炒める。【b】を戻し、トマトとBを入れて水けがなくなるまで弱火で加熱する。【c】

白米を洗い、【a】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。

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、【c】を加えて軽く混ぜ合わせる。器に盛り、パセリを散らす。



洋風いかめし <北国>

【材料(6人分)】

	1人分: 370 kcal
白米	2カップ
するめいか	600g(2~3杯) (墨・肝も2杯分使う)
白ワイン	大さじ 2
ほたて貝柱(生)(10~12mmの角切り)	80g
しょうが(すりおろす)	10g
トマト(5~7mmの角切り)	中 1/2 個(60g)
プロセスチーズ(6~8mmの角切り)	80g
A)みりん、濃口しょうゆ、白ワイン、白みそ	各大さじ 2
砂糖	大さじ 1
飾り用)葉味用ねぎ(小口切り)	適量

【作り方】

①準備する

するめいか…内臓ごと足を抜き、背骨をとってよく拭く(洗わない)。足、内臓に分ける。墨と肝を搾り出す。
白米を洗い、いかの墨、肝各2杯分と白ワインを入れ、水を銀シャリ水位線:2まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
ほたて貝柱、しょうがをお米の上にのせる。(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いかめしを作る

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、トマトとプロセスチーズを加えて軽く混ぜ合わせる。するめいかの胴体にごはんを詰めて竹串でとめ、つまようじなどで胴体に30~50か所、まんべんなく穴を開ける。
合わせたAといかめし、いかの足を耐熱ボウルに入れ、ゆったりとラップで覆い、電子レンジ(600W)で約3分加熱する。加熱終了後、一度取り出して裏返し、さらに約2分加熱する。いかめしを取り出し、残った調味液を電子レンジ(600W)で約3分煮詰めてたれを作ること。

④仕上げる

いかめしを2cm幅に切って足と一緒に器に盛り、③で作ったたれをかけ、葉味用ねぎを散らす。



深川めし <江戸>

【材料(6人分)】

	1人分: 331 kcal
白米	3カップ
あさり(殻付き)	750g
あさりのゆで汁	適量
にんじん	1/2本(60g)
じゃがいも	中 1/3 個(30g)
しょうが	1片
みつば(またはゆでたセリ)	適量
A)酒	大さじ 2 1/2
みりん	大さじ 2
薄口しょうゆ	小さじ 2

【作り方】

①準備する

あさり…かぶるくらいの水で口が開くまでゆで、むき身にする。ゆで汁は別容器に移して冷ましておく。

にんじん…千切りにする。
しょうが…千切りにする。
みつば…2~3cmの長さに切る。

白米を洗い、混ぜ合わせたAとあさりのゆで汁を銀シャリ水位線:3まで入れ(足りない場合は水を加える)よくかき混ぜて平らにする。
にんじん、しょうがをお米の上にのせる。(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



北の大地恵みごはん

【材料(6人分)】

	1人分: 370 kcal
白米	3カップ
牡蠣(むき身)	250g
A)酒	70mL
薄口しょうゆ	大さじ 1
しょうが	20g
B)酒	大さじ 1 1/2
みりん	大さじ 1 1/2
薄口しょうゆ	大さじ 1
昆布茶	小さじ 1/2
塩	ひとつまみ
ゆずの皮(すりおろす)	10g
ゆず果汁	1個分
飾り用)葉味用ねぎ(小口切り)	適量

【作り方】

①準備する

とうもろこし…実を包丁で切り落とす。
じゃがいも…10~15mmの角切りにする。

白米を洗い、水を銀シャリ水位線:3まで入れて平らにする。
とうもろこし、じゃがいも、鮭をお米の上にのせる。(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



ゆず香る牡蠣めし <三陸>

【材料(6人分)】

	1人分: 325 kcal
白米	3カップ
牡蠣(むき身)	250g
A)酒	70mL
薄口しょうゆ	大さじ 1
しょうが	20g
B)酒	大さじ 1 1/2
みりん	大さじ 1 1/2
薄口しょうゆ	大さじ 1
昆布茶	小さじ 1/2
塩	ひとつまみ
ゆずの皮(すりおろす)	10g
ゆず果汁	1個分
飾り用)葉味用ねぎ(小口切り)	適量

【作り方】

①準備する

牡蠣…さっと振り洗いする。
しょうが…千切りにする。

小鍋にAを入れて煮立たせ、牡蠣を入れて中火で約3分煮たあと、火を止めてゆず果汁を入れる。
牡蠣と煮汁(しょうが入り)に分ける。
白米を洗い、牡蠣の煮汁と混ぜ合わせたB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。

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、牡蠣とゆずの皮を加えて軽く混ぜ合わせ、約10分蒸らす。
器に盛り、葉味用ねぎを散らす。

炊きおこわ



栗おこわ

【材料(6人分)

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1/2
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。
栗は熱湯でさっとゆで、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

【材料(6人分)

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
飾り用)ごま塩	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まで入れ、さらに水60mLを加え、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。

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。

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

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



赤 飯

【材料(6人分)

もち米	3カップ
小豆	1/3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。

ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

②炊く準備をする

もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、30分程度水けを切る。

内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を炊きおこわ水位線:3まで入れて平らにする。

足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。(混ぜない)

③コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	炊込み

炊飯

④仕上げる

ブザーが鳴いたら、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)

もち米	1 1/2カップ
白米	1 1/2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、1/6量は7等分する。「あんこ」用
残りの1/6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まで入れ、さらに水90mLを加えて平らにする。

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

- ⑥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。



クファージューシー <沖縄>

【材料(6人分)

もち米	1 1/2カップ
白米	1 1/2カップ
具)豚肉(ロース)ブロック肉	100g
かまぼこ(3~5mmのあられ切り)	30g
にんじん(3~5mmのあられ切り)	30g
大根葉(5~10mm幅に切る)※大根でもよい	
干ししいたけ(水で戻して5~7mmのあられ切り)	2枚
昆布(水で戻して千切り)	5cm
しょうが(薄切り)	1片
豚肉のゆで汁と干ししいたけ・昆布の戻し汁(炊飯に使う)	適量
調味料)濃口しょうゆ	小さじ2
即席だしの素	小さじ1/2
塩	小さじ1/4
わけぎ(みじん切り)	適量
飾り用)紅しょうが	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。
豚肉…鍋に豚肉とひたひたになるまでの水、しょうがを入れ、約30分ゆでる。ゆで上がったら、豚肉を上げて冷めるまで置き、5~7mmのあられ切りにする。(ゆで汁は残しておく)

内釜にお米と調味料を入れ、合わせておいた豚肉のゆで汁と干ししいたけ・昆布の戻し汁を炊きおこわ水位線:3まで入れ、さらに90mLを加え、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、わけぎを加えて軽く混ぜ合わせ、器に盛り、紅しょうがを飾る。

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	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まで入れて平らにする。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
炊き方	すし

→ 炊飯

③すしめしを作る

Aを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。すしあ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、ごはんをすしあけに移す。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あけに移し、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。



いなりずし

【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	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まで入れて平らにする。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
炊き方	すし

→ 炊飯

③すしめしを作る

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。すしあ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、ごはんをすしあけに移す。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。

おかゆ／雑炊



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



玄米小豆がゆ

【材料(4人分)】 1人分: 159 kcal

玄米	1カップ
小豆	¼カップ(35g)
小豆の煮汁(炊飯用に使う)	



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¾
飾り用)みつば(小口切り)	½束

すし

ごはんレシピ

おかゆ／雑炊

おかゆを炊くときは

- 白米・無洗米のときは、全がゆと5分がゆの水位目盛りをお好みにより使い分ける。(5分がゆの方が水分が多いおかゆ)
- 牛乳類は使用しない。(うまく炊けません)
- 味付けは炊き上がってからする。(調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 具を入れるときは、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／雑穀米／発芽玄米



玄米入り魚介と野菜の
トマトスープ



大豆とひじきの
混ぜごはん



雑穀米サラダ



甘えびの麦とろ丼



ライスバーガー

【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).....1/2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(1/2の長さに切る).....1/4束
調味料)オリーブオイル.....大さじ1
塩・こしょう.....各少々
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炒める

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
軽く炒める。

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、こしょうで味を調え、
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。

【材料(6人分)】 1人分: 307 kcal

玄米.....3カップ
具)芽ひじき(乾燥).....15g
大豆水煮.....100g
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

玄米を軽く洗い、水を玄米水位線：
3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	玄米
炊き方	ごはん



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。
芽ひじきと大豆水煮を油で炒め、
ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、
油揚げと調味料を入れ、
さらに汁けがなくなるまで煮る。

④仕上げる

ブザーが鳴ったら具を混ぜ、塩で
味を調える。
(内釜で具を混ぜない)

【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)… 50g

【作り方】

①準備する

白米を洗い、水を銀シャリ水位線：
1まで入れて平らにする。
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

お米	雑穀米
炊き方	ごはん



炊飯

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。

【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・おろしわさび… 各少々
飾り用)オクラ.....1本
刻みのり.....適量

【作り方】

①準備する

白米を洗い、水を銀シャリ水位線：
2まで入れる。
麦を上にのせ、50mLの水を足して
軽く混ぜて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	雑穀米
炊き方	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、
だし汁を少しづ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。

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)



お手入れ

初めて使うとき&使うたびに

●初めて使うときは

取り外してから **やわらかいスポンジ**で洗う



●炊込みごはんなど、調味料を使ったときは

早めに洗う (においや腐敗・さびの原因)

●次の物は使わない

金属たわし/
ナイロンたわしなど
 研磨粒子部分で
洗わない

ベンジン/シンナー/
磨き粉/漂白剤/
除菌アルコールなど

食器洗い乾燥機/
食器乾燥器

クリアフレーム

固く絞ったふきんで拭く。

●水などを流し込んで洗わないでください。

水容器挿入口

固く絞ったふきんで拭く。

●内部は水分を拭き取り、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)

ふたセンサー・釜底センサー

固く絞ったふきんで拭く。

●汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。



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。

- 電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- 本体・ふた加熱板に付いているパッキンは外せません。
無理に引っ張らないでください。(外れたり破れたりする原因)
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。



内釜 (P.8)・しゃもじ

台所用中性洗剤で洗う。

お願い

●内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。(内面被膜が剥がれる原因)



水容器

水洗いし、水分を拭き取る。

●水容器の縁に湯あか(水の中に含まれるミネラル分など)が付着してきたときは、ナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。



水容器センサー

固く絞ったふきんで拭く。

●汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。



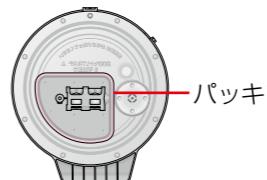
お知らせ

●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。

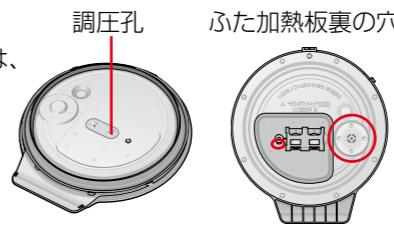
ふた加熱板

取り外して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、パッキンの内側は汚れが残りやすいため念入りに洗ってください。



- 右記部分にごはんつぶなど異物や汚れ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。
(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりする原因)



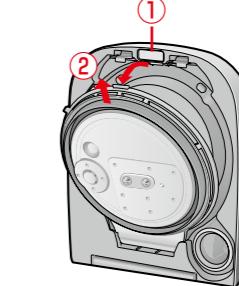
- 安全弁は、2~3回指で軽く押し、流水で洗ってください。



お願い

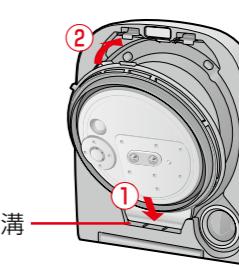
- 調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、早めに洗ってください。(においや腐敗・さびの原因)

■取り外し方



- ①ボタンを押す。(手前に傾く)
- ②ふた加熱板を引き抜く。

■取り付け方



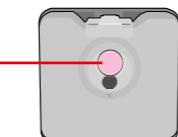
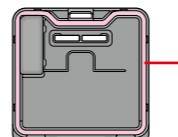
- ①ふた加熱板を溝に差し込む。
- ②ふた側に「カチッ」と音がするまで押し込む。

蒸気ふた

取り外して水洗いする。

お願い

- パッキンは取り外さないでください。
(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりする原因)
- パッキンが外れたときは確実に取り付けてください。



溝に沿わせる

穴に押し込む

■取り外し方

- ①引き上げる。



- ②ボタンを押しながら開く



■取り付け方 (取り外しと逆の手順で)

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



中にボルトが入っているため、振ると音がします

軸

ストッパー部/フック部/ふた内面/パッキン

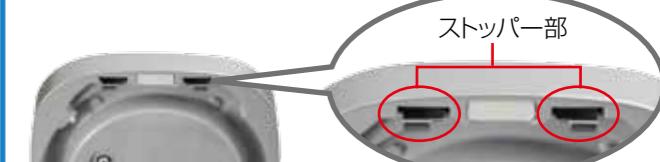
固く絞ったふきんで拭く。

【ストッパー部・フック部】

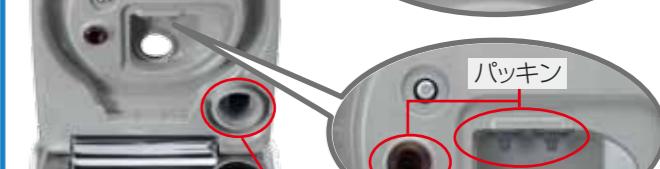
- ごはんつぶなど異物が詰まっているときは、竹串・ようじなどで取り除いてください。
(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したり、ふたが開かなくなったりする原因)

【ふた内面・パッキン】

- 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(3か所)を拭いてください。



ストッパー部



パッキン



フック部

Q&A

タッチアクセス機能編

Q (質問)

何ができるの？

A (答え)

- スマートフォンで銘柄焼き分けやレシピ検索、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)、お米の種類や焼き方と予約時間の登録(最大20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.19 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.19 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)
 - 炊飯・保温・予約中のとき
 - 電気代表示中のとき
 - 操作中(設定の途中やかんたんガイド表示中)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。
 - 画面に が表示されていないとき
 - 早く動かしたとき
 - かざす位置がずれたり、距離が離れたりしているとき(P.19)
- 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Web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)

エコナビ運転とは何ですか？

A (答え)

- 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」「高速」「少量」「カレー用」「かまどおこげ」「すし」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。(「炊込み」「おかゆ」および「玄米」「雑穀米」「発芽・分づき」のとき)

なぜ、保温中にエコナビランプが点灯しないの？

- 「保温の状態が気になるとき」(P.23)で設定を変更していませんか？
設定によっては、エコナビ運転しないものもあります。
- 炊飯開始時の室温が約10°C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？
点灯させるには、「エコナビランプの設定」(P.22)

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-SPX104では0.6~15.6%、SR-SPX184では0.3~13.4%の削減効果。

数値はあくまで目安であり、ご使用方法などによって異なります。

<測定方法>室温23°C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

U 10

- 内釜はセットされていますか？
→「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、専用の内釜をセットし、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.8)
→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)

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、
- おいしさは低下します。(保温の場合は、ごはんが乾燥する)
- ふきこぼれことがあります。
- 炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。

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すか？
→次の手順でほこりを取り除いてください。
 - ①「取消／切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。
 - ②本体が冷めたら内釜と水容器を取り出す。
 - ③本体底の吸排気口のほこりを取り除く。(P.38)
- 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。

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。

H ○○

- 電源プラグを抜き、再度差し込んでみる。
再度「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」のあとに2桁の数字)をお知らせのうえ修理をご依頼ください。

Q & A (タッチアクセス機能編／エコナビ編／こんな表示が出たら)

必要なとき

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

炊飯時間が長い

ここを確認！

- 続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約1時間）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。
- 内釜の水の量が多くないですか？
水の量を増やすと、炊飯時間が（最大約15分）長くなります。

ページ

—
—
—

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縁にごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？
- 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？

—
37

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。
- 「ゴー」音、「ブクブク」音…水容器の水が沸騰する音です。
- 「ブワーン」音、「フワーン」音…スチームを投入するときの音です。
- 「カチャカチャ」音、「カチンカチン」音…圧力をかける前の準備や圧力を調整している音です。
- 「シュッ、シュッ、シュッ、シュッ」音…圧力がかかっている音です。
- 「ブшуー」音、「ブшуー」音…圧力を抜いている音です。
- ふたを開閉したとき
 ●「コロコロ」音…ふた加熱板に付いている金属製のボールが転がる音です。
- 「カタン」音…蒸気ふたに入っているボールが転がる音です。

—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—

● スチーム投入なし を表示した
● スチーム保温にならない
スチーム保温中 表示されない

- 【炊飯のあと「スチーム投入なし」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°C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入れ換えずに炊飯したり、水を継ぎ足して炊飯したりしていませんか？
→水容器内の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換えてください。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？
→水容器内の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換えてください。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？

11
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—

- 【再加熱のあと「スチーム投入なし」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？

—
11
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—
—

ふた加熱板にごはん粒が付く

- おどり焼き（お米をおどらせて焼きムラを抑える焼き方）固有の現象です。故障ではありません。
→ごはん粒が付いているときは、取り除いてください。

—

症 状

予約したのにすぐ炊き始める

ここを確認！

- 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？

ページ

21
47

炊 飯 中

炊 飯 ・ 保 温 中

炊 飯 後

/ 再 加 热 後

炊 飯 後

予 約

そ の 他

故 障 か な ？

必 要 な ど き

予 約

そ の 他

故 障 か な ？

必 要 な ど き

予約したのになかなか炊き始める

- 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？

21
17

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。

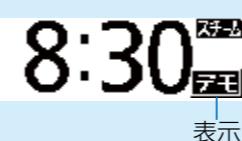
—

「スチーム保温／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すか？（ブザーが4回鳴ります）
50°C以下のときは、再加熱できません。

—
—

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「機能」ボタンを押す
 - ②「△」ボタンで「現在時刻合わせ」を選び「決定」ボタンを押す
 - ③「スチーム保温」ボタンと「予約」ボタンを同時に押す
 - ④「スチーム保温」ボタンを押す
 - ⑤「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.21）

—

電源プラグを差すといつも「8:30」を表示する

- リチウム電池が消耗しています。
電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、抜くと現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。
予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。
リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。
→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.46）へご依頼ください。

—

電源プラグから火花が飛んだ

- 電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。
IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。

—

ふたが開かない

- フック部、クリアフレーム、ストッパー部やふた加熱板の調圧孔に米粒などが付いたり、詰まつたりしていませんか？
- フックボタンは、奥までしっかりと押してください。
- 炊飯中にフックボタンに触れるなどしていませんか？
→一度ふたを押し下げてから、フックボタンを押してください。

—

ふたが閉まりにくい

- フック部、クリアフレーム、ストッパー部やふた加熱板の調圧孔に米粒などが付いたり、詰まつたりしていませんか？
- ふた加熱板を正しく取り付けていますか？
- ふた加熱板のツメが折れたり、変形したりしていませんか？
- 炊飯後、ごはんをほぐしたすぐあとではないですか？
圧力式炊飯器固有の現象です。密閉度を高くしているため、閉まりにくく感じますが、故障ではありません。

—

●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。

—

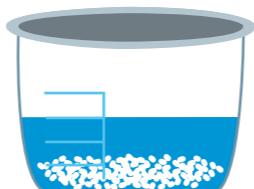
■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。

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.10)
- 割れ米が多く混ざっていますか？
- 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？
(1.0Lタイプ: 0.5~1.5カップ、1.8L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.15 あらかじめお米を水に浸していたときは
または「高速」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いませんか？(P.10 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。
- かためのごはんがお好みですか？
 - ・水を少なめにしてください。(水位線より1~2mm程度が目安)
 - ・「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.10)
- 「高速」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)
- 無洗米、夏場のお米、分づき米、胚芽米は、ぱさついたりかたくなったりする傾向があります。
→やわらかめのごはんにしたいときは、水に浸してから炊いてください。
- やわらかめのごはんがお好みですか？
 - ・水を多めにしてください。
(「エコ炊飯」コースは、水位線より1~5mm程度。他のコースは、水位線より1~2mm程度)
 - ・水に浸してから(30分~2時間程度)炊いてください。
 - ・「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。



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すか？ 無洗米を使うとこげやすくなります。
→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
→「無洗米」コースで炊いてください。
- 予約炊飯していませんか？(長時間水に浸していませんか？)
 - 割れ米が多く混ざっていますか？
 - 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？(P.10 お米にひびが入ってこげことがあります)
 - 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。
 - 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.22)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保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか？
→露の量が変わらないときは、
「露やにおいを抑える」設定をしてください。「保温の状態が気になるとき」(P.23)

- 保温中に、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか？
- 24時間以上保温していませんか？
- 炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。
- 冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？
- 精米や洗米は、充分しましたか？
- しゃもじを入れたまま保温していませんか？
→においが気になるときは、
①念入りにお手入れしてください。
②「お手入れ機能」を使ってください。(P.38)
上記①②をしても、においが取れないときは、
「露やにおいを抑える」設定をしてください。「保温の状態が気になるとき」(P.23)

- 24時間以上保温していませんか？
- 精米や洗米は、充分しましたか？
- お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。

- 24時間以上保温していませんか？
- 繰り返し再加熱していませんか？
- 蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？
- ふたのパッキン部や内釜の縁にごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？

- 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？
- お米のぬか分が残っていないませんか？
(オブラークト状の薄い膜は、でんぶんが溶けて乾燥したもので、害はありません)

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.10)
- お米を洗いすぎていませんか？(P.10)
- 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。
 - 洗米が不充分なとき
 - 炊飯量が少ないとき
 - 洗米時に強く研ぎすぎてお米が割れたとき
 - 夏場のお米を炊いたとき

こんなときは

必要なときは

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」
(41~45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&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

■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	365日

0120-878-365

※携帯電話・PHSからご利用になれます。

【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ときの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。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかげください。

・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 札幌 (011)894-1255 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7

旭川 (0166)22-3015 旭川市2条通16丁目1166

帯広 (0155)33-8478 帯広市西20条北2丁目23-3

函館 (0138)48-6630 函館市西桔梗町589-241

青森 (0172)62-0880 青森市浪岡大字浪岡字福村262-1

秋田 (018)868-7008 秋田市外旭川字小谷地3-1

岩手 (019)645-6130 盛岡市厨川5丁目1-43

宮城 (022)387-1117 仙台市宮城野区扇町7-4-18

山形 (023)641-8100 山形市平清水1丁目1-75

福島 (024)991-9308 郡山市備前館2丁目5

栃木 (028)689-2555 宇都宮市上戸祭3丁目3-19

群馬 (027)254-2075 前橋市箱田町325-1

茨城 (029)864-8756 つくば市筑穂3丁目15-3

埼玉 (048)728-8960 熊谷市宮町1丁目29番

千葉 (043)208-6034 千葉市中央区末広5丁目9-5

東京 (03)5477-9700 東京都杉並区本太沼3丁目43-16

山梨 (055)222-5822 中央市山之神流通団地1-5-1

神奈川 (045)847-9720 横浜市戸塚区品濃町561-4

新潟 (025)286-0180 新潟市東区東明1丁目8-14

石川 (076)280-6608 金沢市玉鉢2丁目266番地

富山 (076)424-2549 富山市根塚町1丁目1-4

福井 (0776)21-0622 福井市問屋町2丁目14

長野 (0263)86-9209 松本市寿北7丁目3-11

静岡 (054)287-9000 静岡市駿河区高松2丁目24-24

愛知 (052)819-0225 名古屋市瑞穂区塩入町8-10

岐阜 (058)278-6720 岐阜市中鶴4丁目42

三重 (059)254-5520 津市久居野村町字山神421

●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&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。

●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	0120-878-554
※携帯電話・PHSからご利用になれます。	

・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。

仕様

お米の種類	炊き方	炊飯時間の目安(分) ()内は、あらかじめお米を水に浸していたとき(P.15)	保温※	予約可能時間 (炊き上がりの○○分前~)	炊飯容量(カップ数) ()内は、具を入れて炊くとき	
					SR-SPX104	SR-SPX184
白米・無洗米	銀シャリ	ふつう 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 54(39~45)		70分前~		
		しゃっきり 45(30~35)		60分前~		
		もちもち 51(38~44)		60分前~		
銘柄白米・銘柄無洗米	銀シャリ	おすすめ・かため・やわらか 43~60(28~45)	○	70分前~	0.5~5.5	1~10
		42(34~39)		60分前~		
		42(30~40)		60分前~		
		高速 24~34(23~34)		-		
		少量 48(34~36)		60分前~		
白米・無洗米・銘柄白米・銘柄無洗米	エコ炊飯	炊込み 48~58	×	-	0.5~5.5	1~10
		カレー用 47(28~34)		60分前~		
		かまとおこげ 54(34~44)		70分前~		
		おかゆ 49~69		70分前~		
		すし 47(28~34)		60分前~		
玄米	ごはん	85~105	×	120分前~	(全)0.5~1.5(0.5~1) (5分)0.5~1(0.5)	1~7
		87~107		120分前~		
		116~142		150分前~		
雑穀米	ごはん	48~53(38~44)	×	70分前~	0.5~4	1~8
		49~69		70分前~		
発芽・分づき	ごはん	48~65(33~53)	×	70分前~	0.5~4(0.5~3)	1~8(1~7)
		49~69		70分前~		
白米・無洗米	炊きおこわ	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.16)

電源	SR-SPX104		SR-SPX184
	消費電力(約)	炊飯時	交流 100 V 50~60 Hz
消費電力(約)	1210 W	600 W (14.4 Wh ^{※1})	1400 W
保温時		600 W (18.4 Wh ^{※1})	600 W (18.4 Wh ^{※1})
コードの長さ		1.0 m	
質量(約)		7.3 kg	8.6 kg
大きさ(幅×奥行×高さ)	26.6 cm × 33.8 cm × 23.3 cm (46.0 cm ^{※2})	29.2 cm × 36.5 cm × 26.7 cm (52.0 cm ^{※2})	

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。 ●(※1)は、1時間当たりの保温時消費電力量です。

●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.7 Wです。(電源プラグを接続した状態) ●(※2)は、ふたを開けたときの高さです。

●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

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。

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

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

特典2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる



※このサービスは
WEB限定のサービスです。

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

●使いた・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://www.panasonic.com/jp/support/>

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時
バナは 365日

電話 フリー ダイヤル 0120-878-365

携帯-PHS OK

※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。)

■上記番号をご利用 06-6907-1187 ■FAX 0120-878-236
いいただけない場合 Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Help desk for foreign residents in Japan 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。

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。

●内釜のご購入は……

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

パナソニックグループのショッピングサイト



■内釜



品番：ARE50-F23 (SR-SPX104)

：ARE50-F22 (SR-SPX184)

愛情点検

長年ご使用のスチーム&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。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンス事業部

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2014

RZ19-G07
H0614KO