

## 取扱説明書

IHジャー炊飯器(家庭用)

品番 SR-KT067

炊飯コースが選べます  
タッチ操作で



### 保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2~3ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

### もくじ

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

パナソニックの会員サイト  
「CLUB Panasonic」で  
「ご愛用者登録」をお願いします。  
(裏表紙ご参照)

# 安全上のご注意

## 必ずお守りください

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

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



「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。



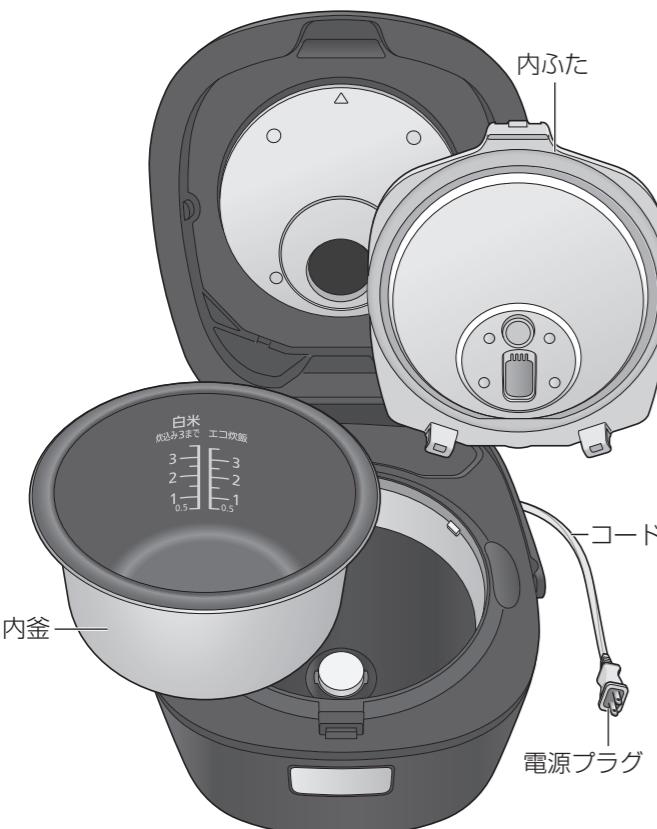
「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。



誤った使い方は

蒸気漏れや吹きこぼれによるやけどやけがの原因になります

本体の変形・破損・故障の原因にもなります。  
以下の注意事項を必ずお守りください。



### 使用前に次のことを確認する

- 穴が目詰まりしていないこと  
(お手入れは P.13)
- つまみ部が折れたり変形したりしていないこと  
(表面)
- ごはん粒や異物が付いていないこと  
(お手入れは P.13)



### ふたを「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉める

- 内ふたを取り付けてないときは閉まりません。



### 取扱説明書に記載した用途以外には使わない

- 内容物の噴出によるやけどやけが、火災・感電の原因になります
- 内ふたの穴を塞ぐおそれのある物は内釜に入れない。  
<禁止する調理例>
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて行う調理
- クッキングシートなどを落としつた代わりに使う調理

### ■本体の取り扱いは

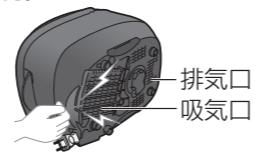


#### 次のことをしない

- 本体上面(ガラス製)に強い衝撃(物を落とすなど)を加えない。  
(ひびが入ったり割れたりすると、けが、感電、発火、過熱や異常動作によるやけどの原因)
- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。  
(感電、ショートによる発火の原因)
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない。  
(やけど・けが・感電の原因)



- 分解・修理・改造をしない。  
(火災・感電・けがの原因)  
→修理は販売店にご相談ください。
- 本体底面の吸排気口や隙間に異物(特にピンや針金などの金属物)を入れない。  
(感電、異常動作による)  
けがの原因



### ■使用中や使用後しばらくは



#### 蒸気口に手や顔を近づけない

- 特に乳幼児には充分ご注意ください。



### ■電源プラグやコードは



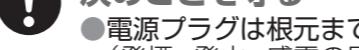
#### 次のことをしない

- 電源プラグ・コードを傷めない。  
(破損し、火災・感電の原因)

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

- 傷んだコードや電源プラグ・緩んだコンセントは使わない。  
(感電、ショートによる発火の原因)
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。  
(感電・けがの原因)
- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100 V 以外での使用はしない。  
(たこ足配線等で、定格を超えると、発熱による火災の原因)

### ■設置場所は



#### 次の場所で使わない

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上  
(やけど・けが・火災の原因)
- アルミシートや電気カーペットの上  
(アルミ材が発熱して発煙・発火の原因)
- 壁や家具の近く  
(変色・変形・破損の原因)  
→ふたを開けたときに、ふたが壁や家具など周囲の物に当たらない位置で使う。蒸気が当たったり、蒸気がこもったりしない所で使う。
- 水のかかる所や火気の近く  
(感電・漏電・火災の原因)

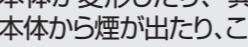
### ■電源プラグやコードは



- コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気を当てない  
(感電、ショートによる発火の原因)



### ■次のことを守る



- 電源プラグ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。  
(湿気などで絶縁不良となり火災の原因)  
→電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

### ■異常・故障時は直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

(発煙・発火・感電のおそれ)

<異常・故障例>

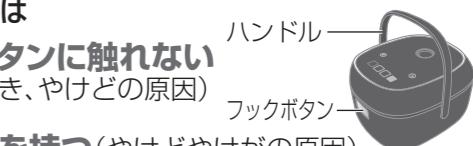
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかつたりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 本体にひび、割れ、緩み、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。
- すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

### ■本体の取り扱いは



#### 次のことをしない

- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。  
(やけどの原因)  
●内ふた・内釜など  
→熱いうちに内釜を取り出すときは、必ず乾いたふきんやミトンなどを使う。
- お手入れは、電源プラグを抜き本体が冷めてから行う。
- 専用の内釜以外は使わない。  
(過熱や異常動作によるやけどやけがの原因)



### ■持ち運ぶときは



#### フックボタンに触れない

(ふたが開き、やけどの原因)



#### ハンドルを持つ

(やけどやけがの原因)

### ■設置場所は



#### 次の場所で使わない

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上  
(やけど・けが・火災の原因)
- アルミシートや電気カーペットの上  
(アルミ材が発熱して発煙・発火の原因)
- 壁や家具の近く  
(変色・変形・破損の原因)  
→ふたを開けたときに、ふたが壁や家具など周囲の物に当たらない位置で使う。蒸気が当たったり、蒸気がこもったりしない所で使う。
- 水のかかる所や火気の近く  
(感電・漏電・火災の原因)



### ■スライド式テーブルなどを使うときは、棚の荷重強度が11 kg以上のものを使う

(落下によるやけどやけがの原因)

### ■電源プラグやコードは

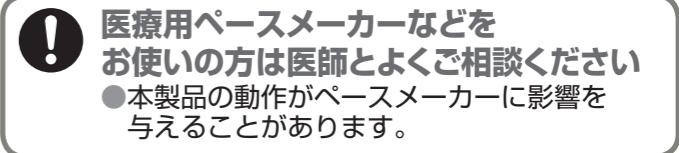


#### コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気を当てない

(感電、ショートによる発火の原因)

### ■次のことを守る

- コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。  
(感電、けが、ショートによる発火の原因)
- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。  
(けが、やけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因)



### ■医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師とよくご相談ください

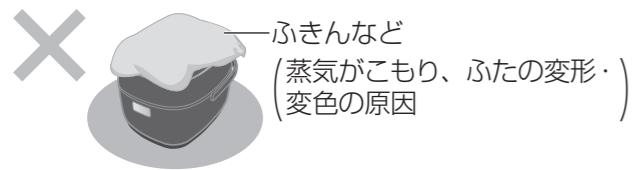
- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

# 使用上のお願い

未永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

## 本体の取り扱い

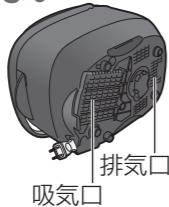
### 使用中は、本体上面を塞がない



### 本体底面の吸排気口を塞がない

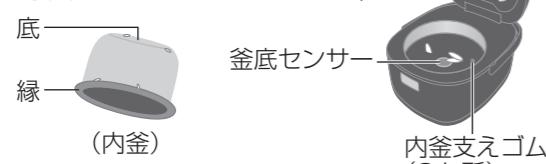
(本体に熱がこもり、故障の原因)

- じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布の上で使うなど
- ほこりが詰まった状態で使うなど  
→定期的に取り除く(P.13)



### ごはん粒など異物や汚れが付いたまま使わない

(エラー表示が出る、ごはんがこげるなどの原因)



### 磁気に弱いものや磁石を近づけない

- ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音が入る、音が小さくなる原因)
- ICカードやキャッシュカードなど(記録が消える、壊れる原因)
- 磁石など(誤動作の原因)

### 直射日光が当たる所で使わない

(変色の原因)

### IHクッキングヒーターの上で使わない

(故障の原因)

## 内釜の取り扱い

### 炊飯器以外では使わない

- ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなど



### かたいものに当たない

(傷が付く、変形する原因)

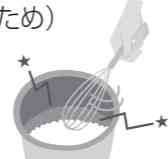


### 次のことをお守りください

(内面被膜の剥がれや傷付きなどを防ぐため)

#### ■準備のとき

- 泡立て器などで洗米しない。
- 金属製のざるなどを当てない。



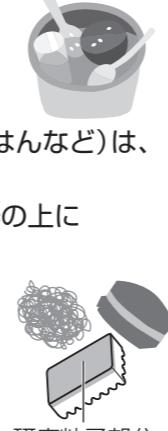
#### ■炊き上がったとき

- しゃもじなどでたたいたりしない。(よそうときなど)
- 内釜で酢を混ぜない。(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない。(おかゆなど)



#### ■お手入れのとき (P.12~13)

- 洗いおけ代わりに使わない。(スプーンや食器類を入れない)
- 調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、早めに洗う。
- 洗ったあと乾かすときは、食器の上に伏せたりしない。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。
- 磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。  
→やわらかいスポンジで洗う。

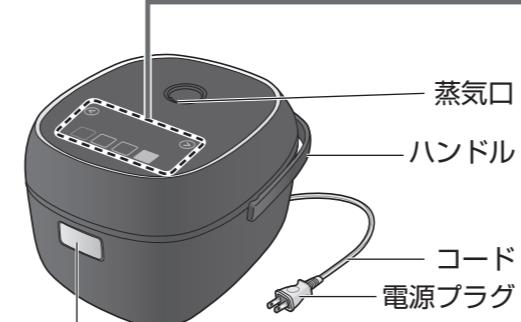


#### お知らせ

- 内釜について、次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。  
〔外面〕・浅い傷、小さな凹凸  
〔内面〕・内面被膜の剥がれ  
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。(P.23)

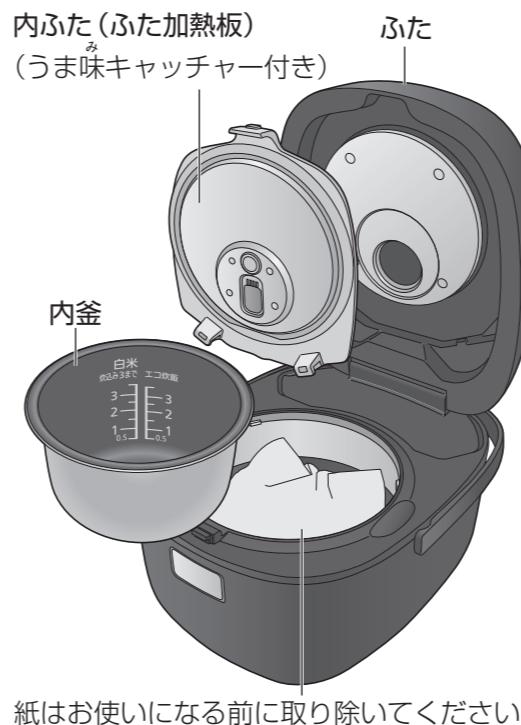
# 各部の名前と付属品

## 本体



#### お知らせ

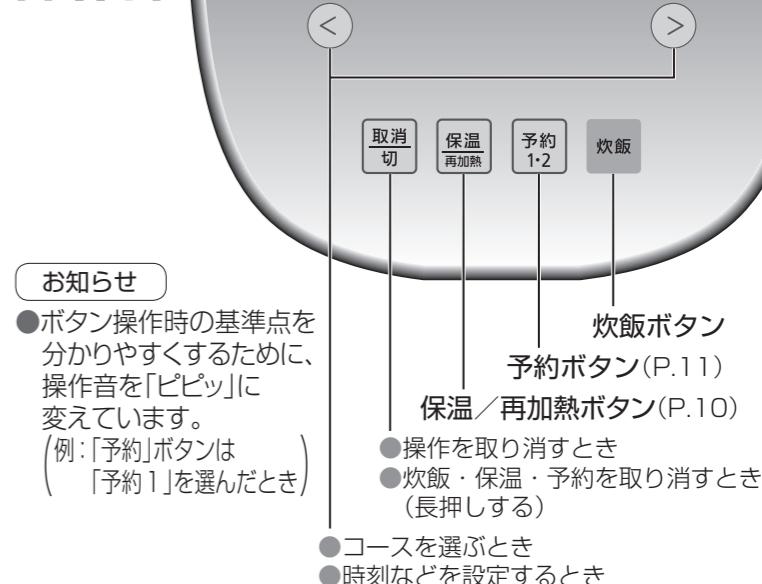
- ボタン操作時の基準点を分かりやすくするために、操作音を「ピピッ」に変えています。  
(例:「予約」ボタンは「予約1」を選んだとき)



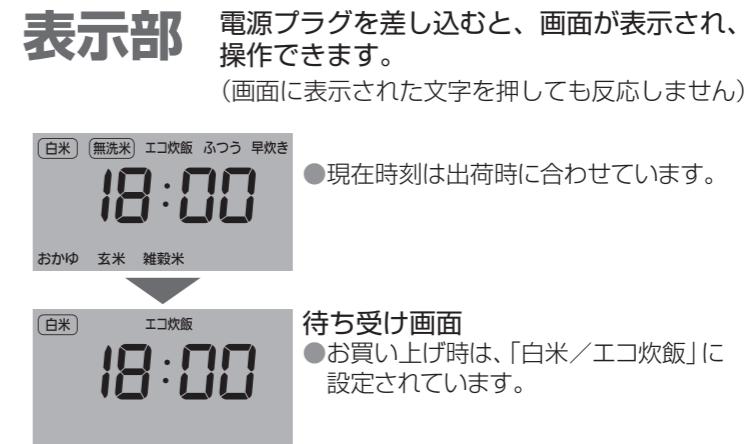
## 付属品



## 操作部



## 表示部



## 静電式ボタンの操作について

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

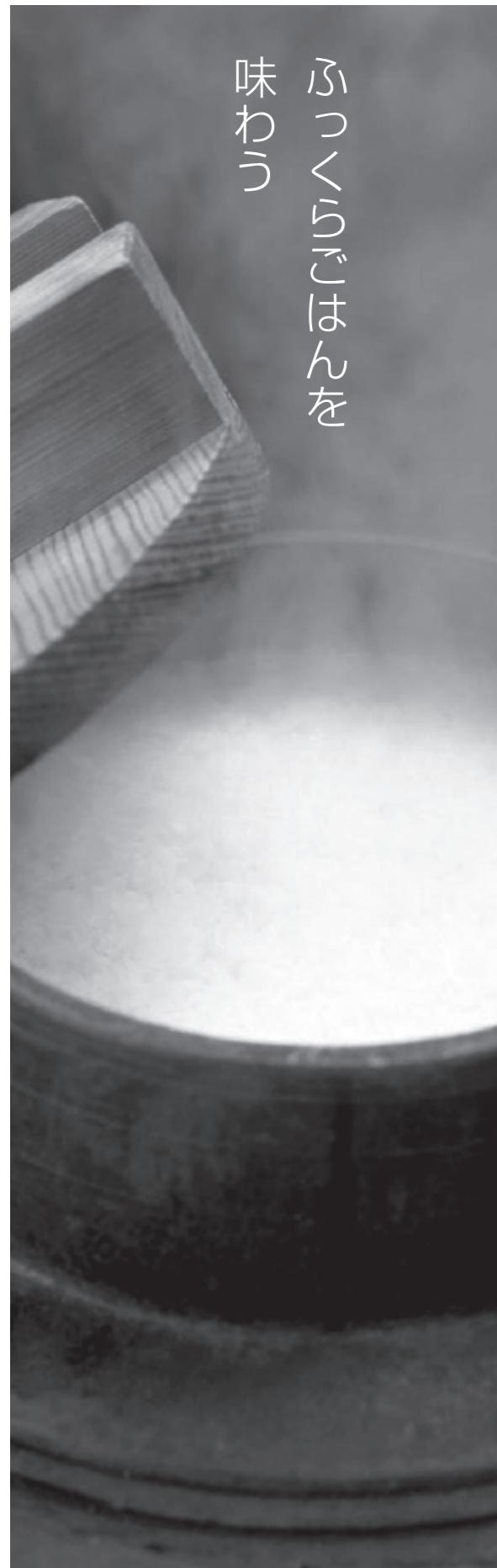
次の場合は、ボタンが反応しないことがあります

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

#### お知らせ

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

# おいしく炊くコツ



味わう  
ふつくらごはんを

## お米のはかり方



- 付属の計量カップすりきりでかかる。

### お知らせ

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

## お米の洗い方



内釜でも洗えます

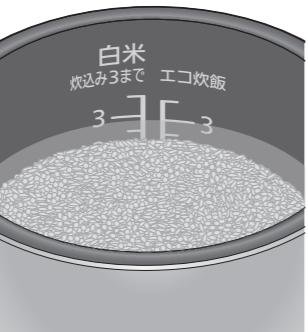
- お米はやさしく洗う。

- 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる
- 軽くかき混ぜるようにして、水を2~3回入れ換ながら洗う(水は少し白いくらいでよい)

- 無洗米は、軽く底からかき混ぜる。

(お米と水をなじませるため)

## 水加減のしかた



- コースに合った水位線を使う。(P.8)

- お米を平らに
- 平らな台の上で、左右の目盛りを見ながらお米のカップ数に合わせる

- 新米は、水を少なめにする。(水位線より1~2mm程度)

- 夏場のお米は、水を多めにする。(水位線より1~2mm程度)

## ごはんのほぐし方

- 炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。



①鍋肌に沿ってしゃもじをぐるりと入れる

②底から上下を返す

③ごはん粒を潰さないよう切るように混ぜる

# ごはんを炊く

## 初めてお使いのときは…

内釜・内ふた・しゃもじ・計量カップを洗ってください。(P.12)

## 1 お米をはかる

## 2 お米を洗い、内釜に入れる

- 内釜でも洗えます。

## 3 水加減をする

- 内釜の周囲の水分などは拭き取る。

## 4 内釜を入れ、ふたを閉める

- 内釜は水平にセットし、傾いていないこと。

## 5 電源プラグを差し込む

## 6 コースを確認する



- コースを選ぶとき(P.9)

## 7 炊飯を押す(炊飯を始める)

- 炊飯中はふたを開けない。

## 8 ブザーが鳴ったら炊飯終了 →すぐにごはんをほぐす

# コースの使い分け

## 使い分けのポイント

省エネで炊く

ふっくら炊く

炊込みごはんを炊く

炊きおこわを炊く

すしめしを炊く

短時間で炊く

おかゆを炊く

玄米を炊く

雑穀米を炊く

## コース

炊飯時間  
(目安)

炊飯容量  
(カップ)

水位線

### エコ炊飯

43分

0.5~3.5

エコ炊飯

### 白米 無洗米

### 早炊き\*

### おかゆ

### 玄米

### 雑穀米

\* : 吸水工程(P.7)を短縮するので、ややかために炊き上がります。

## エコ炊飯

お買い上げ時の設定です。

炊飯時間と消費電力量に配慮して炊き上げます。

火力を抑えて炊くので、ややかために炊き上がります。

## 消費電力量の比較(2カップ炊飯時)

エコ炊飯	120 Wh
ふつう	165 Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

## 炊き方いろいろ

### 具材を入れて炊くとき

●「ふつう」「おかゆ」「玄米」を使ってください。

具材を入れて炊くときの炊飯容量は(P.22)

### 玄米ごはんを炊くとき

●玄米は、白米や無洗米と混ぜないでください。  
(うまく炊けません)

### 雑穀米ごはんを炊くとき

●市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従ってください。

### 発芽玄米・分づき米・胚芽米について

●「雑穀米」コースで炊くことができます。

●分づき米とは、玄米から胚芽とぬか層の一部を取り除いたお米です。約3割取り除くと3分づき米、約5割取り除くと5分づき米で、数字が大きくなるほど白米に近づきます。

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

# コースを選ぶ



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

< または > を押して、コースを選ぶ

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



■コースを選んだあと、炊飯を始めるには→ 炊飯 を押す

●炊飯残時間表示は(P.22)

## お知らせ

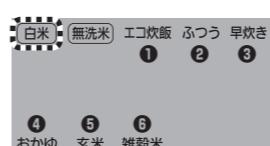
●炊飯すると自動で記憶します。

「白米」「無洗米」と「エコ炊飯」「ふつう」▶ 次回から 炊飯 を押すだけで炊くことができます。

## コースの選び方

### 使いはじめや、前回『白米』を炊いたとき

1 > を押すと「白米」の選択された「コース」から順に点滅します。



→ 2へ

2 「無洗米」に変わり 1と同じ順に点滅します。

### 前回『無洗米』を炊いたとき

2 1 の順になります。

## お知らせ

●< を押しても選ぶことができます。

(選択順が逆になります)

## お米を水に浸していたときは

(夏場など水温が高いときは30分~8時間、  
冬場は1~13時間)

## 「早炊き」で炊く

(吸水工程を短縮します)

## お願い

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

●次の場合は「早炊き」を使わないでください。  
(吹きこぼれる、うまく炊けない原因)

- ・具材を入れて炊くとき
- ・おかゆを炊くとき
- ・白米・無洗米以外のお米を炊くとき

## お知らせ

●炊飯残時間は炊き上がる約10分前から表示します。

# 保温する

炊き上がると自動的に保温になります。  
(すぐにごはんをほぐしてください)

## ■以下のコースでの保温はおすすめしません。



- 炊込みごはん・炊きおこわ  
(内ふたのさびや、  
食味低下の原因)



- 「おかゆ」  
(のり状になる原因)

### お願い

- 24時間以上の保温はしないでください。  
(ごはんがにおう・黄ばむ・乾燥するなどの原因)
- 高温多湿の地域では「保温中に露やにおいが気になるとき」(P.18)の設定をしてください。  
(保温臭がしやすいため)
- ごはんが残っているときに保温を切ったり、  
電源プラグを抜いたりしないでください。  
(露やにおいの原因)
- しゃもじを入れたまま保温しないでください。  
(においの原因)

## 保温を切るときは

- 内釜にごはんが残っていない状態で

1 [取消切] を長押しする

2 電源プラグをコンセントから抜く

### お知らせ

- [取消切] を押さずに電源プラグを抜くと、  
次に電源プラグを差し込んだとき、  
保温が再開されます。

## 保温中にごはんを再加熱するときは

保温中のごはんをアツアツにします。

1 保温中のごはんをほぐす

2 点灯  
[保温再加熱] を押す → 点滅  
(約5~7分)

- ブザーが鳴ったら再加熱終了  
→すぐにごはんをほぐす

### お知らせ

- 次の場合は再加熱できません。
  - ・ごはんが冷めているとき(ブザーが4回鳴る)
  - ・保温中でないとき
- 繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。



- 保温を切るとき  
●再加熱するとき  
●保温を再開するとき

# 予約する

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

例: ②「予約2」を18時30分に合わせる場合

## 1 現在時刻を確認する

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

## 2 コースを確認する

コースを選ぶときは(P.9)



## 3 [予約1・2] を押して、「②」を選ぶ

- ボタンを押すたびに「①」と「②」が切り換わります。

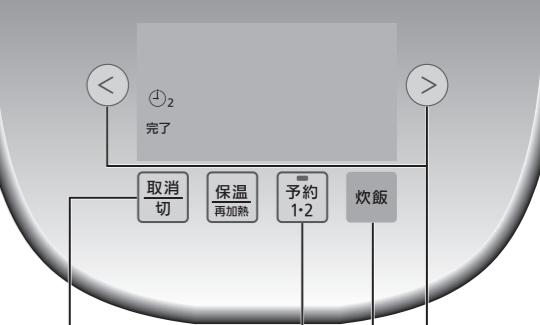
## 4 [< >] で時刻を合わせる

- 10分単位で設定できます。
- ボタンを押し続けると早送りできます。

■時刻が合っているとき→5へ

## 5 [炊飯] を押して、予約する

- ブザーが鳴ったら炊飯終了  
→すぐにごはんをほぐす



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

## 現在時刻が合っていないときは

① [< >] を同時に長押しする



- 「ピッ」と鳴ったら指を離す。
- 炊飯・保温・予約中は設定できません。

② [< >] で時刻を合わせる

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

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

■予約中に現在時刻が見たいとき  
画面に炊き上がり時刻を表示させた状態で

予約 [1・2] を押すと、押している間、

現在時刻を表示します。

## いつも同じ時刻に炊き上げるときは

① [予約1・2] を押して、「①」「②」を選ぶ



●コースと時刻を確認してください。

② [炊飯] を押す

使い方  
保温する・予約する

# お手入れする

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

## 準備するもの



## 使えないもの

- 金属たわし / ナイロンたわしなど 研磨粒子部分で洗わない
- ベンジン / シンナー / 磨き粉 / 漂白剤 / 除菌アルコールなど
- 食器洗い乾燥機 / 食器乾燥器

## 初めてお使いのときや 使うたびに洗う



●初めてお使いのときは、計量カップも洗ってください。

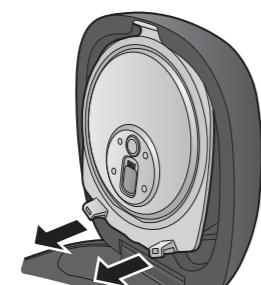
## 調味料を使ったときは

早めにお手入れする (においや腐敗・さびの原因)

## 内ふたの取り外し方と取り付け方

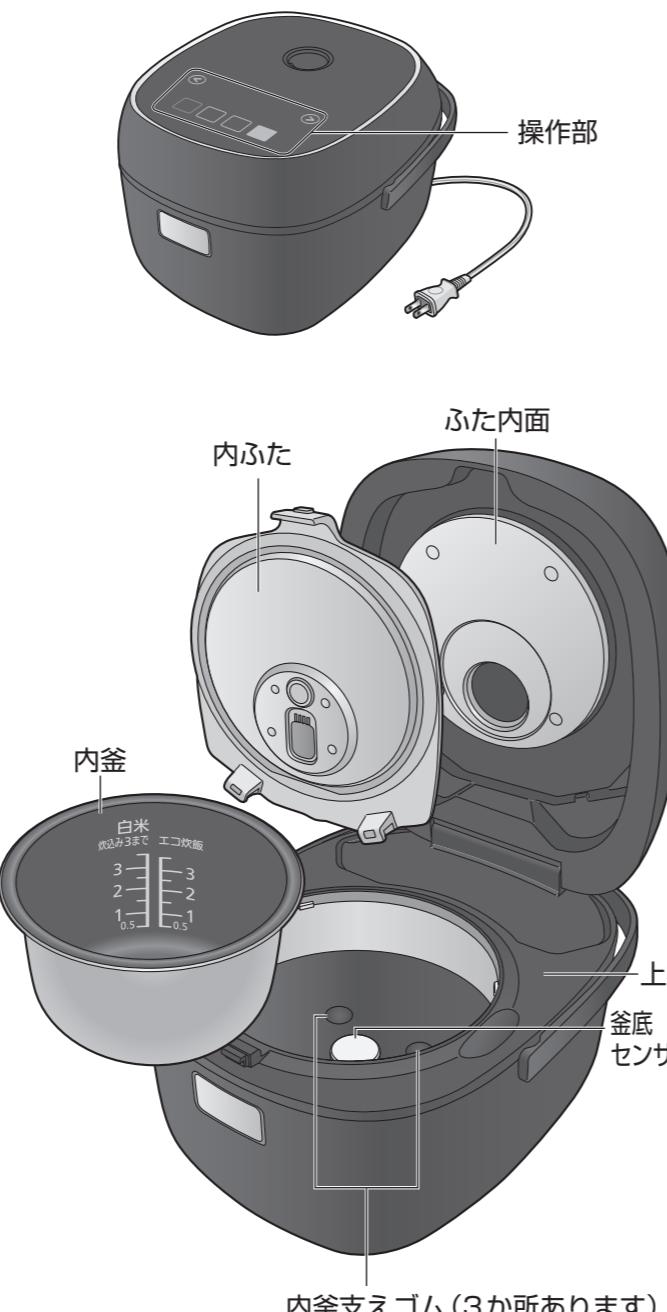
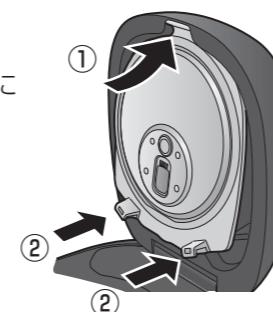
### ■取り外すときは

両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る



### ■取り付けるときは

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

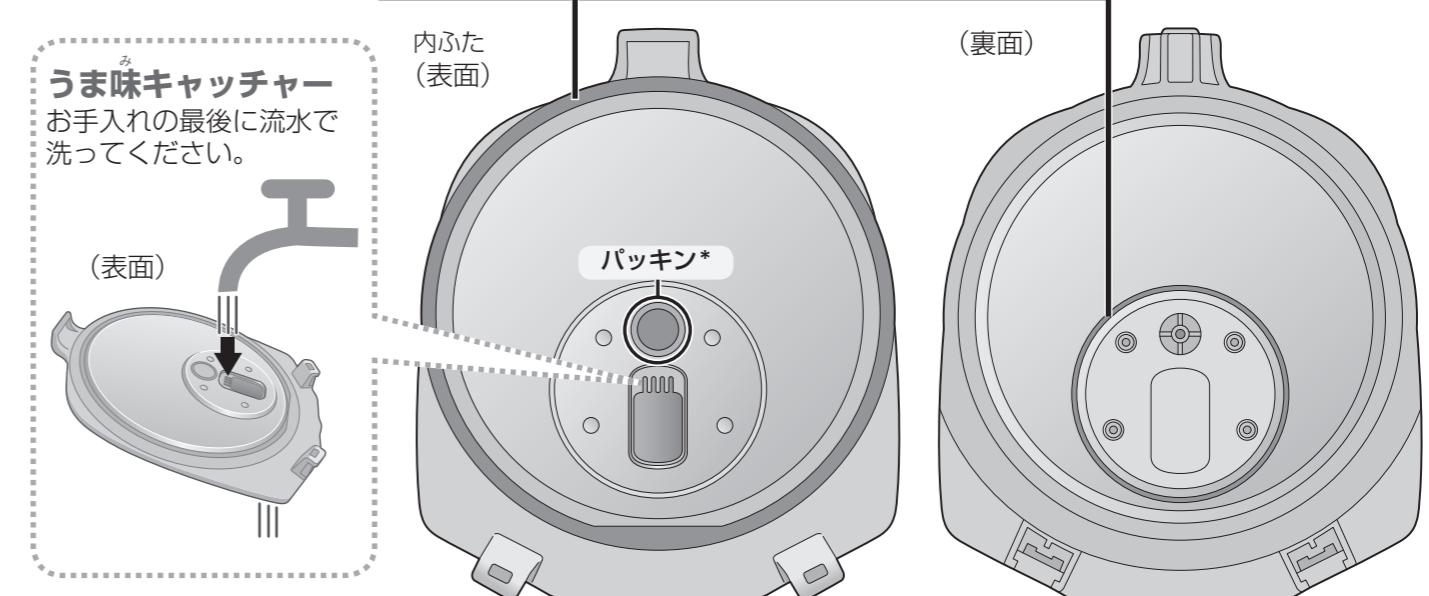


## やわらかいスポンジで洗う (台所用中性洗剤を使う)

## 内ふた・内釜・しゃもじ

### パッキン\*

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



### \*パッキンは取り外さないでください。

- 取り外すと、蒸気漏れや吹きこぼれの原因になります。
- 無理に引っ張ったり、先のとがったもので突いたりしないでください。  
(変形する・剥がれる・破れる原因)

### お願い

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

お手入れする

## 固く絞ったふきんで拭く



## 本体

使うたびに



### 操作部・ふた内面・上枠・ 内釜支えゴム(3か所)

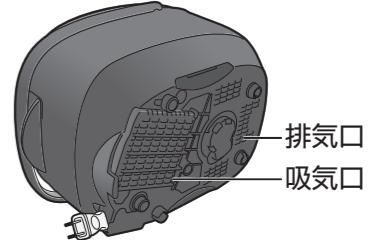
### 釜底センサー

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



## 底面

定期的に



- 月1回程度を目安に確認し、汚れているときはほこりやごみを取り除く。

# ごはんレシピ



## 五目ごはん

【材料(6人分)】 1人分: 309 kcal

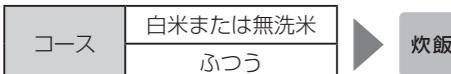
白米	3カップ
具材) ごぼう・こんにゃく	各30 g
干ししいたけ	2枚
油揚げ	1/2枚
鶏肉(細切り)	50 g
にんじん(千切り)	50 g
調味料) 薄口しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
みりん	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
即席だしの素	小さじ1/2

### 【作り方】

#### ①準備する

ごぼう…さ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、水を白米水位線: 3まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。  
お米の上に具材をのせる。(混ぜない)

#### ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す



#### 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、ごま塩を振る。

### 炊込みごはん／炊きおこわを炊くときは

- 水加減は、具材を入れる前にする。
- 具材の量は、お米1カップ当たり75 g以下にする。  
(多すぎるとうまく炊けません)
- 具材は小さめに切り、お米の上にのせる。  
(混ぜるとうまく炊けません)
- すぐに炊飯する。  
(時間がたつと、調味料が沈殿して  
(うまく炊けません))



## 赤飯

【材料(4人分)】

1人分: 285 kcal

もち米	2カップ
小豆	1/4カップ(33 g)
小豆の煮汁(炊飯用に使う)	

飾り用) ごま塩 適量

### 【作り方】

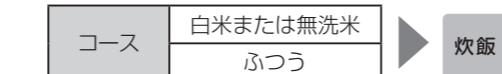
#### ①小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。  
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。  
ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、  
小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

#### ②炊く準備をする

もち米を洗い、ざるに上げて、ぬれぶきんをかけ、  
30分程度水けを切る。  
内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を  
炊きおこわ水位線: 2まで入れ、よくかき混ぜて  
平らにする。  
足りないときは、水を加える。  
もち米の上に小豆をのせる。(混ぜない)

#### ③コースを設定し「炊飯」ボタンを押す



#### ④仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

### 赤飯は

●小豆の煮汁を使うため、釜底のごはんの色が濃くなります。

### 炊きおこわの水加減について

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



## 手巻きずし

【材料(4人分)】

白米	3カップ
焼きのり	適量
A. 合わせ酢	90 mL
砂糖	大さじ2 1/2
塩	小さじ1/2

【材料(4人分)】

1人分: 133 kcal

白米	1カップ
濃い目のほうじ茶	1100 mL
調味料) 塩	少々
飾り用) お茶の葉	適量



## 茶がゆ

【材料(4人分)】

1人分: 133 kcal

白米	1カップ
濃い目のほうじ茶	1100 mL
調味料) 塩	少々
飾り用) お茶の葉	適量



## 大豆とひじきの混ぜごはん

【材料(4人分)】

1人分: 285 kcal

玄米	1 1/4カップ
大豆(乾燥)	1/4カップ(33 g)
具材) 芽ひじき(乾燥)	10 g
油揚げ(細切り)	1/3枚
調味料) 濃口しょうゆ	大さじ1 1/3
塩	適量
サラダ油	適量

ごはんレシピ

ごはんレシピ

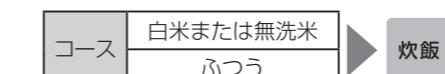
ごはんレシピ

### 【作り方】

#### ①準備する

白米を洗い、水をエコ炊飯水位線: 3まで入れて平らにする。

#### ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す



#### 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、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  
具材をのせて巻く。

### 【作り方】

#### ①準備する

白米を洗い、冷ましたほうじ茶をおかゆ水位線: 1まで入れて平らにする。

#### ②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す



#### ③仕上げる

ブザーが鳴ったら、塩を加え、  
全体をかき混ぜて器に盛り、  
お茶の葉を散らす。

### おかゆを炊くときは

- 牛乳類は使用しない。  
(うまく炊けません)
- 味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。  
(合わせ酢は内釜で混ぜない)
- 具材を入れるときは、お米1カップ  
当たり150 g以下にする。  
(多すぎるとうまく炊けません)
- 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。

### 玄米を炊くときは

- 炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことが  
できる。そのときは、玄米と豆類を  
合わせたカップ数まで水を入れる。
- 水加減は、具材を入れる前にする。
- 具材の量は、お米1カップ当たり  
75 g以下にする。  
(多すぎるとうまく炊けません)
- 具材は小さめに切り、お米の上に  
のせる。  
(混ぜるとうまく炊けません)

# こんなときは

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

こんなとき

ここを確認！

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.6)
- 炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？  
(余分な水分を逃がすため)
- お米を長時間水に浸していませんか？(長時間の予約炊飯など)  
浸している間に、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなることがあります。  
→予約炊飯のときは、水を少なめにする。(水位線より1~2mm程度)

次のこともご確認ください。

- |     |  |
|-----|--|
| 炊く前 | <ul style="list-style-type: none"><li>●お湯で洗米していませんか？</li><li>●洗米時に力を入れて洗っていませんか？(お米が割れてべたつくことがあります)</li><li>●割れ米が多く混ざっていますか？</li><li>●洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？<br/>(お米にひびが入ってべたつくことがあります)</li><li>●水位線より1~2mm程度、水を減らす。</li></ul> |
| 炊き方 | <ul style="list-style-type: none"><li>●お米を水に浸していたときは、「早炊き」で炊いていますか？(P.9)</li></ul>   |

やわらかい  
●べたつく

かたい

- 芯がある
- ぱさつく
- 表面がべたつき  
芯が残る

こげる

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.6)
- 「エコ炊飯」や「早炊き」で炊いていませんか？

次のこともご確認ください。

- |     |   |
|-----|---|
| 炊く前 | <ul style="list-style-type: none"><li>●水位線より1~2mm程度、水を増やす。</li></ul>    |
| 炊き方 | <ul style="list-style-type: none"><li>●お米を水に30分~2時間程度浸してから炊く。</li></ul> |

- 精米や洗米は、充分しましたか？
- 予約炊飯していませんか？(お米を長時間水に浸していませんか？)  
浸している間に、お米から溶け出したうまみ成分が釜底に沈殿し、  
こげることがあります。
- 無洗米を使っていませんか？(無洗米はこげやすくなります)  
→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。  
→「無洗米」コースで炊いてください。

次のこともご確認ください。

- |       |  |
|-------|--|
| 炊く前   | <ul style="list-style-type: none"><li>●洗米時に力を入れて洗っていませんか？(お米が割れてこげることがあります)</li><li>●割れ米が多く混ざっていますか？</li><li>●汚れや異物が付いていませんか？<br/>(釜底センサーや内釜の底、本体内部)(P.12~13)</li><li>●洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？<br/>(お米にひびが入ってこげることがあります)</li><li>●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。</li><li>●赤飯は小豆の煮汁を使うため、底の色が濃くなります。</li><li>●分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。</li></ul> |
| 炊いたあと | <ul style="list-style-type: none"><li>●お米の種類や水質などにより、底に色が付くことがあります。<br/>底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。</li></ul>   |
- 改善しないときは「ごはんのこげが気になるとき」の設定をしてください。(P.19)

こんなとき

ここを確認！

におう

- 保温中のごはんがベチャベチャ・パラパラになる

気になるときは

念入りにお手入れをしてください。(特に内ふたのパッキン)(P.13)

改善しないときは

「保温中に露やにおいが気になるとき」の設定をしてください。(P.18)

味がしない  
甘味がない  
おいしくない

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

露が付く

- 炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？(余分な水分を逃がすため)
- ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？

改善しないときは

「保温中に露やにおいが気になるとき」の設定をしてください。(P.18)

黄ばむ

- 24時間以上保温していませんか？
- 繰り返し再加熱をしていませんか？
- 精米や洗米は、充分しましたか？
- お米の種類や水質などにより、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。

改善しないときは

「保温中に変色や乾燥が気になるとき」の設定をしてください。(P.18)

乾燥する

- 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？
- 内ふたのパッキンや内釜の縁にごはんが付いたり、内釜をセットするときに傾いたりしていませんか？
- 内釜が変形していませんか？  
→変形したときは購入できます。(P.23)

改善しないときは

「保温中に変色や乾燥が気になるとき」の設定をしてください。(P.18)

おかゆがのり状になる

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

薄い膜ができる

- 洗米しそうで、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？  
(オブラー状の薄い膜は、でんぶんが溶けて乾燥したもので、害はありません)

炊き上がったごはんの表面が凸凹になる

- 炊飯前にお米を平らにしていますか？
- 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
  - 割れ米が多く混ざっているとき
  - 炊飯量が少ないとき
  - 夏場のお米を炊いたとき
  - 洗米時に力を入れて洗ってお米が割れたとき

必要なとき

こんなときは

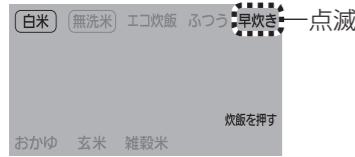
# こんなときは (つづき)

- P.16~17の対応をしても症状が改善しないときは設定が変更できます。
- 手順2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。16秒を過ぎると待ち受け画面に戻ります。  
→始めからやり直してください。

## 保温中に露やにおいが気になるとき

1 <または>を押して、「早炊き」を選ぶ

- お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。



2 保温 再加熱 を押す  
(受付音はしません)

予約 1・2 を押す  
(受付音はしません)

保温 再加熱 を押す

01

3 炊飯 を押す

Ho:00

4 >で「Ho:10」を表示させる

Ho: 10

Ho: 10

●10秒後、自動的に完了

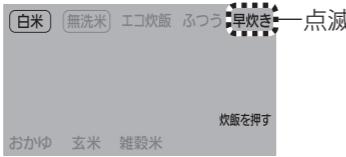
### お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- 12時間を超える保温はしないでください。
- お買い上げ時は「Ho:00」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

## 保温中に変色や乾燥が気になるとき

1 <または>を押して、「早炊き」を選ぶ

- お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。



2 保温 再加熱 を押す  
(受付音はしません)

予約 1・2 を押す  
(受付音はしません)

保温 再加熱 を押す

01

3 炊飯 を押す

Ho:00

4 >で「Ho:20」を表示させる

Ho: 20

Ho: 20

●10秒後、自動的に完了

### お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- お買い上げ時は「Ho:00」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

## 保温温度を上げたいとき

1 <または>を押して、「早炊き」を選ぶ

- お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。



2 保温 再加熱 を押す  
(受付音はしません)

予約 1・2 を押す  
(受付音はしません)

保温 再加熱 を押す

01

3 炊飯 を押す

Ho:00

4 >で「Ho:30」を表示させる

Ho: 30

Ho: 30

●10秒後、自動的に完了

### お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- 12時間を超える保温はしないでください。
- もっと上げたいときは、「Ho:31」に設定してください。
- お買い上げ時は「Ho:00」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

## ごはんのこげが気になるとき

1 <または>を押して、「早炊き」を選ぶ

- お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。



2 保温 再加熱 を押す  
(受付音はしません)

予約 1・2 を押す  
(受付音はしません)

保温 再加熱 を押す

01

3 >で「02」を表示させて、

炊飯 を押す

02

So:H1

4 >で「So:Lo」を表示させる

So:Lo

So:Lo

●10秒後、自動的に完了

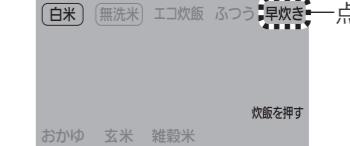
### お知らせ

- 設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。
- お買い上げ時は「So:H1」です。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

## 炊飯・再加熱の終了音を消したいとき

1 <または>を押して、「早炊き」を選ぶ

- お米は「白米」「無洗米」どちらでもかまいません。



2 保温 再加熱 を長押しする(約5秒間)

OF F

完了

On

完了

必要なとき

こんなときは

# 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
●残時間表示が止まる ●炊飯時間が長い
炊飯中 蒸気口以外から蒸気が漏れる
炊飯・保温中 音がする
予約したのにすぐ炊き始める
予約したのになかなか炊き始めない
予約した時刻に炊き上がらない
ボタン操作ができない
「保温／再加熱」ボタンを受け付けない
画面表示が消えた
電源プラグを差し込むといつも「8：30」を表示する
電源プラグから火花が飛んだ

## ここを確認！

- 続けて炊くと、時間が長くなります。(最長約30分)
  - 内釜の水の量を増やしていませんか?  
増やすと時間が長くなります。(最長約15分)
  - 具材を入れて炊くと、時間が長くなることがあります。
- 
- 内ふたのパッキンや内釜の縁にごはんが付いたり、内釜をセットするときに傾いていませんか?
  - 内ふたは、使うたびに洗い、正しく取り付けていますか?(P.12~13)
  - 内釜が変形していませんか?  
→変形したときは購入できます。(P.23)
  - 内ふたのパッキンが変形したり、剥がれたり、破れたりしていませんか?  
→蒸気が漏れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
- 
- 「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。
- 
- 現在時刻は合っていますか?(24時間表示です)(P.11)
  - 「予約可能時間」より前に予約しましたか?(P.22)
- 
- 炊飯開始までお米を水に浸しているため、吸水工程を短くし、少し遅れて炊き始めます。  
(炊き上がりの約40分前にならないと炊飯を始めないコースもあります)
- 
- 現在時刻は合っていますか?(24時間表示です)(P.11)
  - 「炊飯」ボタンは押しましたか?(P.11)
  - 「予約可能時間」より前に予約しましたか?(P.22)
- 
- 炊飯・保温・予約中はボタン操作ができません。  
→「取消／切」ボタンを長押ししてから行ってください。
  - 「取消／切」ボタンのとき  
●炊飯・保温・予約中は、ボタンを軽く押しただけでは取り消すことができません。  
→長押ししてください。
- 
- 保温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℃以下のときは、再加熱できません。
- 
- しばらく操作しなかったら表示が消えます。  
→いずれかのボタンを押す、またはふたの開閉をしてください。
- 
- リチウム電池が消耗しています。  
現在時刻や予約時刻は記憶できませんが、炊飯や保温に差し支えはありません。  
予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。  
リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。  
→交換は、お買い上げの販売店または修理に関するご相談窓口(裏表紙)へご依頼ください。
- 
- 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。

# こんな表示が出たら

## エラー表示

U 10

U 12

U 14

U 15

U 25

H ○○

## ここを確認！

- 内釜はセットされていますか?

- ①専用の内釜をセットする。
- ②「取消／切」ボタンを押して表示を消す。  
(押さなくてもしばらく待つと消えます)
- ③再度操作する。

- 内釜の底や内ふた、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか?(P.12~13)

→異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。

- 内釜の水の量が多くないですか?

→「取消／切」ボタンを押してください。  
(次に炊飯するときは、水を少なめにしてください)

- 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。

- ふたが開いているときやふたを閉めるときにボタンに触れていませんか?

→「取消／切」ボタンを押してください。  
(押さなくてもふたを閉めてしばらく待つと消えます)

- 内ふたのうまいキャッチャーの中に、異物や汚れがありませんか?

- ①きれいに洗ってから取り付ける。(P.12~13)
- ②「取消／切」ボタンを押して表示を消す。  
(押さなくてもふたを閉めてしばらく待つと消えます)
- ③再度操作する。

### 改善しないときは

- 販売店に修理をご依頼ください。

- どうしても炊飯したいときは

- 「U15」表示中に「炊飯」ボタンを長押ししてください。(約5秒間)
- うまく炊けないことがあります。
  - 吹きこぼれことがあります。
  - 炊き上がったあと、再度「U15」を表示することができます。
  - 炊き上がったあと、保温中のごはんが乾燥することがあります。

- 本体底面の吸排気口がほこりなどで詰まっていますか?

- 次の手順でほこりを取り除いてください。
- ①「取消／切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。
  - ②本体が冷めたら内釜を取り出す。
  - ③本体底面の吸排気口のほこりを取り除く。(P.13)

- じゅうたんなどの上で使っていませんか?(P.4)

→本体底面の吸排気口を塞がない場所でお使いください。

その他

故障かな?

必要なとき

こんな表示が出たら

■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。

# 仕様

コース		炊飯時間の目安(分)	炊飯残時間表示 <sup>*1</sup>	保温 <sup>*2</sup>	予約可能時間	炊飯容量(カップ数)
白米 無洗米	エコ炊飯	43	直後	○ 炊き上がりの○○分前～	( )内は、具材を入れて炊くとき	
	ふつう	48			60分前～ 60分前～ 炊込みごはんや 炊きおこわの保温は おすすめしません。 (P.10)	0.5～3.5 0.5～3.5 炊込みごはん 0.5～3 炊きおこわ 1～2
	早炊き	24～30		○	—	0.5～3.5
	おかゆ	48～60		×	70分前～	0.5～1 (0.5)
	玄米	105～120		×	130分前～	0.5～2 (0.5～1.5)
	雑穀米	44～55		×	60分前～	0.5～3

※1：「直後」は炊飯開始直後から残時間表示、「約10分前」は炊き上がり約10分前から残時間表示することを表しています。

※2：「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめしません。(P.10)

## お知らせ

- 炊込みごはんや炊きおこわ・すしめしは「ふつう」コース、発芽玄米・分づき米・胚芽米は「雑穀米」コースで炊くことができます。(P.8)

電源	交流 100 V / 50-60 Hz
消費電力 <sup>*1</sup> (W)	炊飯時 700 保温時 635 (12.7 Wh <sup>*2</sup> )
コードの長さ <sup>*1</sup> (m)	1.0
質量 <sup>*1</sup> (kg)	4.2
大きさ <sup>*1</sup> (cm)	幅 25.1 奥行 30.8 高さ(ふたを開けたとき) 20.2 (43.0)

## 家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

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

- 消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- 電源が“切”の状態での消費電力は、約0.7 Wです。(電源プラグを接続した状態)
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

※1：おおよその数値です。

※2：1時間当たりの保温時消費電力量です。

# 別売品（内釜）

**内釜のご購入は……**

■内釜



品番：ARE50-J05

## 保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは

### ■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販 売 店 名	電 話 ( ) —
お 買 上 げ 日	年 月 日

修理を依頼されるときは

「こんなときは」「故障かな?」「こんな表示が出たら」(16～21ページ)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名 IHジャー炊飯器

●品 番 SR-KT067

●故障の状況 できるだけ具体的に

- 保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれりますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

### 保証期間：本体お買い上げ日から 1 年間

※ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」とさせていただきます。

- 一般家庭用以外に使用したとき
- 取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき
- 取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

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

※修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 **6年**

当社は、このIHジャー炊飯器の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

### ■転居や贈答品などでお困りの場合は、裏表紙のお問い合わせ窓口にご連絡ください。

## お問い合わせ窓口

パナソニック 総合お客様サポートサイト <http://www.panasonic.com/jp/support/>調理商品  
使い方・お手入れなどのご相談窓口

0120-878-694

受付時間  
9:00~20:00  
(年中無休)

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

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787

Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

- 掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)
- ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
- 上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

## 【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただく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。



## 修理に関するご相談窓口



0120-878-554

受付時間  
03-6633-6700  
FAX 0120-878-225

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

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

## パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします

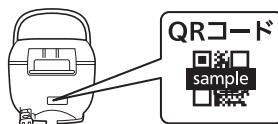
## 特典

- お宅の家電商品、消耗品情報が一元管理できる!
- 登録商品に関するお知らせやサポート情報が入手できる!
- 登録すると抽選で商品券などが当たる!

詳しくはこちら

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

- 炊飯器背面のQRコードから登録していただくと、  
品番や製造番号を入力する必要がなく、  
簡単に登録いただけます。



QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

## 愛情点検

## 長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を!



## こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 本体にひび、割れ、緩み、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。

## ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

## パナソニック株式会社 キッチンアプライアンス事業部

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2017

RZ19-J05

PHARADH1117-0