

取扱説明書

【IH】ジャー炊飯器（家庭用）

品番 **SR-UNX101**

炊飯も調理もこれ1台
IoT対応の
「ライス&クッカー」



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」（4～6ページ）を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 本書は2021年9月現在の仕様にに基づき記載しています。仕様は予告なく変更することがあります。

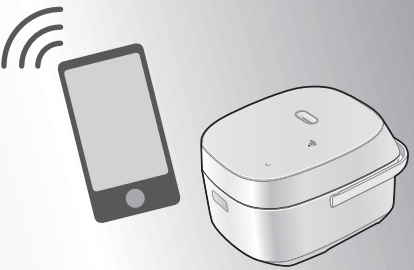
もくじ

安全上のご注意		4	確認と準備
使用上のお願い		7	
各部の名前と付属品		8	
おいしく炊くコツ		10	炊飯
 未接続のとき			
未接続	ごはんを炊く	12	
	予約する	13	
 接続するとき			
接続	接続のしかた	14	
	専用アプリを使う	16	
	炊飯コースの使い分け	18	調理
	ごはんを炊く	21	
	予約する	22	
	保温する	23	
 接続するとき（未接続では使えません）			
接続	接続のしかた → P.14 ～ 15		
	専用アプリを使う → P.16 ～ 17		
	調理コースの使い分け	24	お手入れ
	調理をする	25	
お手入れする		26	必要なとき
 Q&A		30	
接続			
こんな表示が出たら		31	
こんなときは		32	
故障かな？		38	
内蔵無線機器使用上のお願い		40	
著作権など		42	
仕様		46	
別売品（内釜）		47	
保証とアフターサービス		47	

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

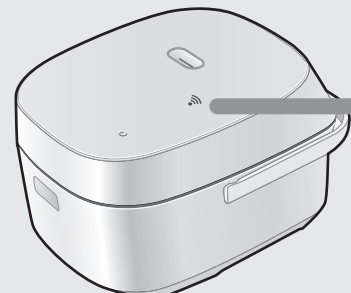
炊飯も調理もこれ1台 **ライス & クッカー**

炊飯器を無線LAN接続するとスマホと連携して使えるコースや便利な機能が増えていきます。




お買い上げ時にできること

銀シャリ
エコ炊飯
予約炊飯



操作が簡単で
私にはちょうどいいわ

●専用アプリに関する内容は予告なく変更することがあります。
また、本書に掲載したアイコンや画面などは専用アプリの更新等により変わることがあります。
最新の情報は下記サイトをご覧ください。
https://panasonic.jp/cooking/app_update.html

●お使いのスマートフォンの機種によって、画面のレイアウトが異なる場合があります。

よく使うコースを3つ登録して
自分だけの炊飯器に！

うちでよく使う
3つのコースを設定

1. 雑穀米
2. 早炊き
3. 炊込み



炊飯器操作は
シンプルに



早炊き



炊込み



おかゆ



玄米



雑穀米

...

専用アプリでレシピを選んで
煮込み料理やケーキができる



お出かけ先から
予約中の炊き上がり時刻変更



炊き上がり時刻を
19:30 に
変更しました



安全上のご注意

必ずお守りください

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

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



警告

「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。



注意

「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。



してはいけない内容です。



実行しなければならない内容です。



警告



誤った使い方は

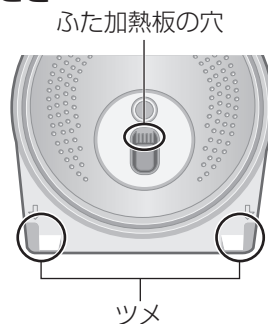
蒸気漏れや吹きこぼれ
によるやけどやけがの
原因になります

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.28)
- ツメが折れたり変形
したりしていないこと



- ごはん粒や異物が付いていないこと
(お手入れはP.28～29)



**ふたを「カチッ」と音がするまで
ゆっくり確実に閉める**

- ふた加熱板を取り付けて
いないときは閉まりません。



**取扱説明書に記載した用途以外
には使わない**

(内容物の噴出によるやけどやけが、火災・
感電の原因にもなります)

- ふた加熱板の穴を塞ぐおそれのある物は
内釜に入れない。

＜禁止する調理例＞

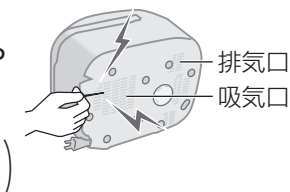
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて行う調理
- クッキングシートなどを落としふた代わりに
使う調理

■本体の取り扱いは



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で使わせたり、
乳幼児に触れさせたりしない。
(やけど・けが・感電の原因)
- 本体底面の吸排気口や
隙間に異物(特にピンや
針金などの金属物)を
入れない。
(感電、異常動作による
けがの原因)
- 自動ドア、火災報知機などの自動制御機器の
近くで使用しない。
(本機からの電波が自動制御機器に影響を及ぼす
ことがあり、誤動作による事故の原因)
- 病院内や医療用電気機器のある場所で使用しない。
(本機からの電波が医療用電気機器に影響を及ぼす
ことがあり、誤動作による事故の原因)



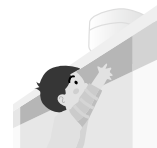
**心臓ペースメーカーを装着している
方は、装着部を炊飯器から15 cm
以上離す**

- 本機からの電波がペースメーカーの作動に影響
を与える場合があります。

■設置場所は



**幼児の手の届かないところに
設置する**
(やけど・けが・感電の原因)

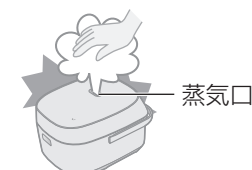


■使用中や使用後しばらくは



蒸気口に手や顔を近づけない
(やけどの原因)

- 特に乳幼児には充分
ご注意ください。



■電源プラグやコードは



次のことをしない

- 電源プラグ・コードを傷めない。
(破損し、火災・感電の原因)

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

- 傷んだコードや電源プラグ・緩んだコンセントは
使わない。(感電、ショートによる発火の原因)
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。
(感電・けがの原因)



次のことを守る

- 定格15 A・交流100 Vのコンセントを単独で
使う。
(他の機器と併用すると、発熱による火災の原因)
●延長コードも定格15 A以上のものを単独
使用する。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
(発煙・発火・感電の原因)
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。
(湿気などで絶縁不良となり火災の原因)
➡電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。



**異常・故障時は直ちに使用を
中止し、電源プラグを抜く**

(発煙・発火・感電のおそれ)

＜異常・故障例＞

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電しなかったりする。
- 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・調理中、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。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意

■本体の取り扱い

❌ 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)
 - ふた加熱板・内釜など
 - ➡熱いうちに内釜を取り出すときは、必ず乾いたふきんやミトンなどを使う。
 - ➡お手入れは、電源プラグを抜き本体が冷めてから行う。
- 専用の内釜以外は使わない。
(過熱や異常動作によるやけどやけがの原因)
- 食器洗い乾燥機は使わない。
(洗剤で内釜の縁が腐食し、触るとけがの原因)

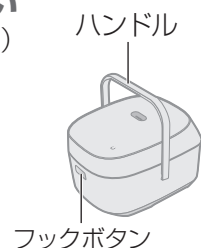
■持ち運ぶときは

❌ フックボタンに触れない

(ふたが開き、やけどの原因)

⚠ ハンドルを持つ

(やけどやけがの原因)



■設置場所は

❌ 次の場所で使わない

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

⚠ 棚の耐荷重を守る

- (落下によるやけどやけがの原因)
- 11 kg以上のものを使う

■電源プラグやコードは

❌ コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気を当てない

(感電、ショートによる発火の原因)



⚠ 次のことを守る

- 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

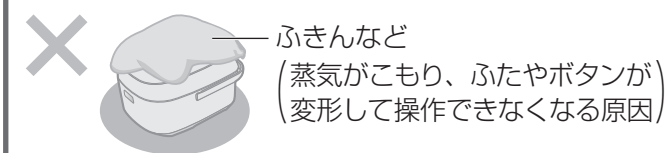
- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のお願い

末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

本体の取り扱い

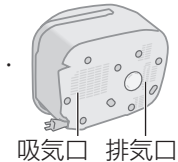
使用中は、本体上面を塞がない



本体底面の吸排気口を塞がない

(本体に熱がこもり、故障の原因)

- じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布の上で使うなど
- ほこりが詰まった状態で使うなど
 - ➡定期的に取り除く(P.29)

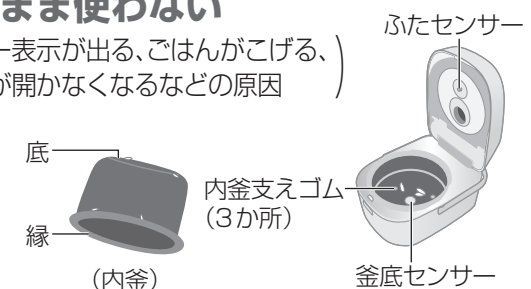


本体や本体の周りは清潔にして使用する

(本体底面の吸排気口から虫などが入ると故障の原因)

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、ふたが開かなくなるなどの原因)



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

内釜内面フッ素加工(ダイヤモンドハードコート)の保証期間は、本体お買い上げ日から3年間です。ただし、誤った使い方をしたときは、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。

炊飯器以外では使わない

- ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなど



かたいものに当てない

(傷が付く、変形する原因)



次のことをお守りください

(内面フッ素加工の剥がれや傷付きなどを防ぐため)

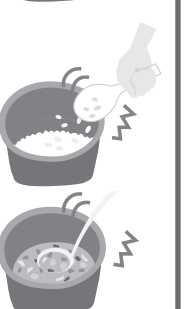
■準備のとき

- 泡立て器を使わない。
- 金属製のざるなどを当てない。



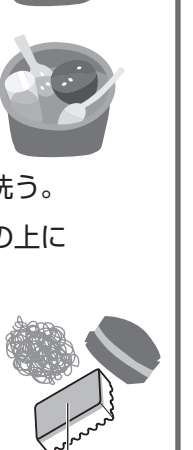
■出来上がったとき

- しゃもじなどでたたいたりしない。(よそうときなど)
- 内釜でごはんを酢や塩、ふりかけなどを混ぜない。
- 金属製のおたまは使わない。



■お手入れのとき(P.26、28)

- 洗いおけ代わりに使わない。
(スプーンや食器類を入れない)
- 調味料を使った場合は、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

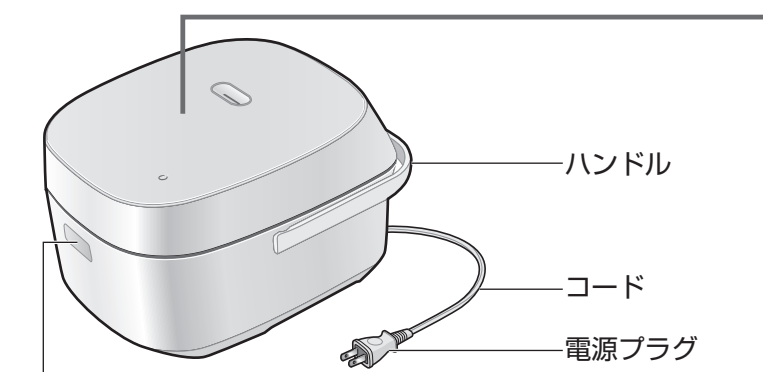
- 内釜について、次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕・浅い傷、小さな凹凸(こすれなど、使い方や使用頻度により発生)
〔内面〕・内面フッ素加工の剥がれ
 - ➡気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。(P.47)

確認と準備

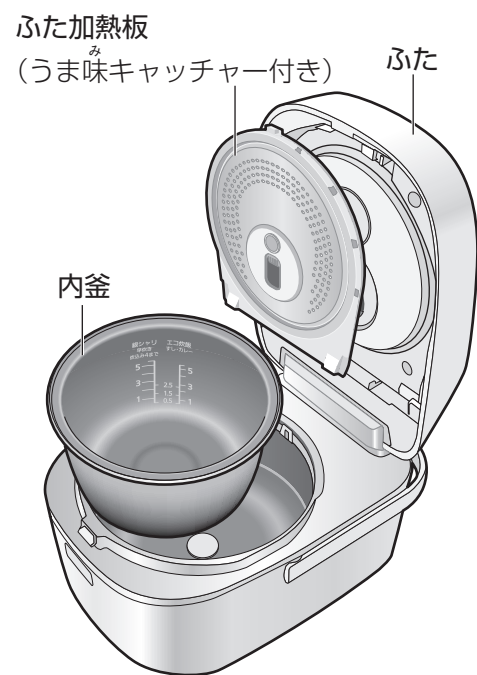
安全上のご注意・使用上のお願い

各部の名前と付属品

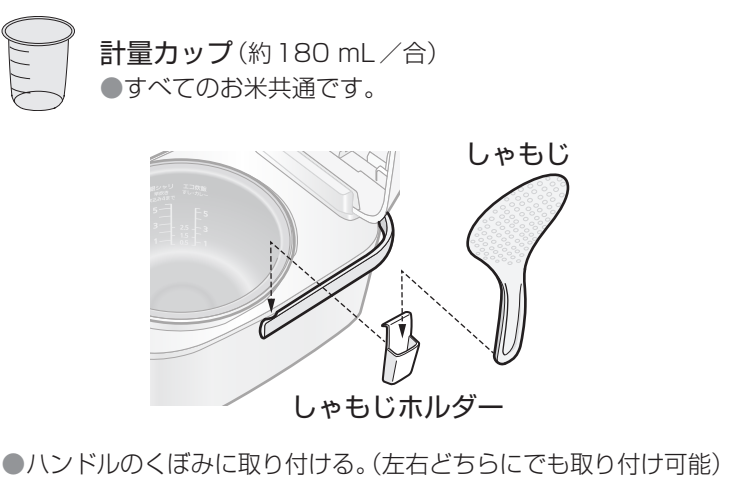
本体



- フックボタン**
● 押すとふたが開きます。
- コードは、赤テープが見えるまで引き出せます。
● 戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを引いてください。
(勢いよく引くと破損の原因)



付属品



● ハンドルのくぼみに取り付け。 (左右どちらにでも取り付け可能)

■ ボタンや画面が消えているときは、を押してください。
(ボタンが表示され操作できます)

操作部・表示部

表示部
(お買い上げ時の待ち受け画面)
● 現在時刻は表示しません。

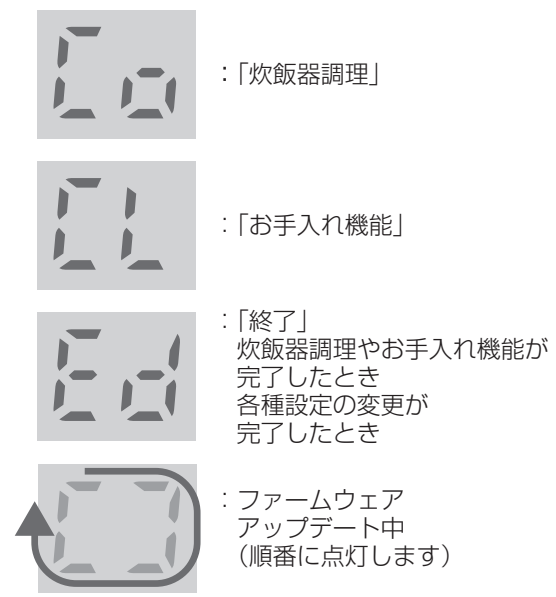
■ 画面に表示するマーク

無線 LAN ランプ
炊飯器と無線 LAN ルーターの接続や通信状況をランプの点灯・点滅で表示します。(P.16)

操作ロック
操作ロック中に表示します。(P.9)

(無線 LAN 接続時)
「予約 1」または「予約 2」で予約中のとき
(P.22)

■ 画面表示について



操作部
操作が可能なボタンのみ表示します。
しばらく操作しなかったときは、
ボタンが消えます。(は除く)

● 消えているボタンや画面を表示するとき
● **操作ロックをかけるとき** (長押しする)
いたずらや誤操作を防ぐためにすべての操作をロックすることができます。
解除するときは、もう一度、長押しする。

炊飯ボタン
● 炊飯や調理などを始めるとき

コースボタン
● コースを選ぶとき

予約ボタン (P.13、22)
● 予約炊飯するとき

切/保温ボタン
● 操作を取り消すとき
● 炊飯・調理・再加熱*・予約・お手入れ機能*を取り消すとき
(長押しする)
※無線 LAN 接続時の機能です。
● 保温を切ったり、一度切った保温を再開したりするとき

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: 「コース」ボタンは「エコ炊飯」を選んだとき (お買い上げ時))

静電式ボタンの操作について

ボタンの中央 (文字の上) を軽く押すと操作できます。

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
- ふたに手や物を置いているとき (置いている物に反応することがあります)
- 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

味わい豊かな
ごはんを楽しむ



お米のはかり方

- 付属の計量カップすりきりではかる。

お知らせ

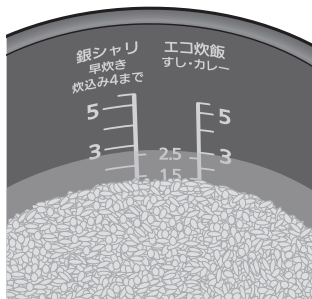
- 計量米びつを使うと、米びつ内のお米が多いときは多めに、少ないときは少なめに出ることがあります。



お米の洗い方

内釜でも洗えます

- お米はやさしく洗う。
 - ①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる
 - ②軽やかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ換えながら洗う（水は少し白いくらいでよい）
- 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）



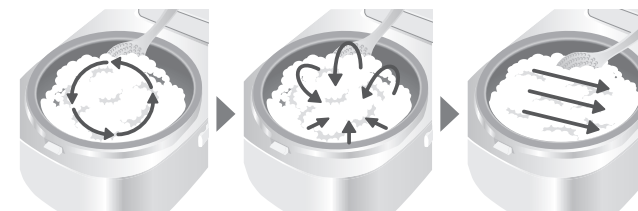
水加減のしかた

- コースに合った水位線を使う。(P.18)
 - ①お米を平らにならす
 - ②平らな台の上で、左右の目盛りを見ながらお米のカップ数に合わせる



ごはんのほぐし方

- 炊き上がったらずぐにごはんをほぐす。



- ①鍋肌に沿ってしゃもじをぐるりと入れる
- ②底から上下を返す
- ③ごはん粒を潰さないよう切るように混ぜる

こんなことにも 気をつけて！

- 専用コースで炊く (P.18)

- 使うたびにお手入れ (P.26～29)
お手入れが不十分だと、ごはんの食味低下やにおいの原因になります。

■お米の選び方と保存のしかた

- 精米日の新しいものを選ぶ。
- 開封したら早めに食べる。
- 冷蔵庫で保存する。

■炊飯に適した水を使う

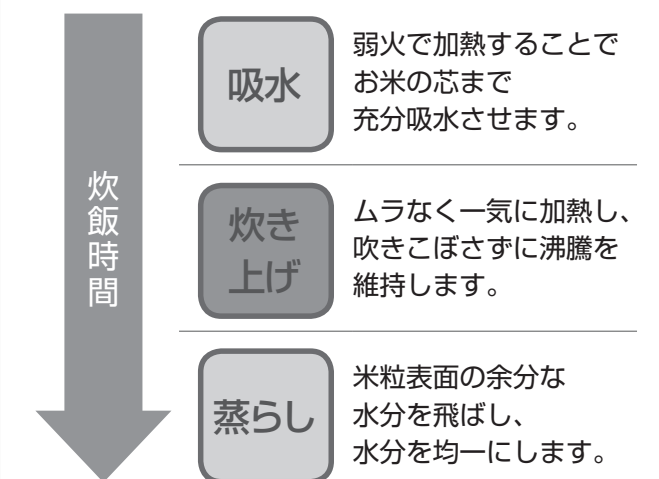
- 水道水や浄水器の水を使う。
- pH 9より高いアルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。
- 硬度100以上のミネラルウォーターは、べたつきやかたくなる原因になります。



浸すと蒸らすは
しなくてもいいの？

炊飯前にお米を水に浸すことと、炊飯後の蒸らしは必要ありません。炊飯器におまかせ！

炊飯スタート



ブザーが鳴ったら…炊飯終了

- 炊き上がると自動で保温になります。

- お米を水に浸していたときは
(夏場など水温が高いときは30分～8時間、
冬場は1～13時間)

コースを合わせて

炊飯 を2回押す

(吸水時間を短縮します)



お願い

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

お知らせ

- この機能は「炊込み*」「おかゆ*」「玄米*」には使えません。
※無線LAN接続時のみ選べるコース
- 炊飯残時間は炊き上がる約10分前から表示します。
- 予約をするときは、自動的に吸水時間を短縮するため、「炊飯」ボタンを2回押す必要はありません。

炊飯

おいしく炊くコツ

ごはんを炊く



初めてお使いのときは…

ふた加熱板・内釜・しゃもじ・計量カップ・しゃもじホルダーを洗ってください。(P.26)

- 1 お米をはかる
- 2 お米を洗い、内釜に入れる
 - 内釜でも洗えます。
- 3 水加減をする
 - 内釜の周囲の水分などは拭き取る。
- 4 内釜を入れ、ふたを閉める
- 5 電源プラグを差し込む

6 コースを確認する

●ボタンや画面が消えているときは→ を押す

■「銀シャリ」を選ぶとき

コース を押して

「銀シャリ」を表示させる

●押すごとに「銀シャリ」と「エコ炊飯」が切り換わります。

- 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
→ すぐにご飯をほぐす
 - 自動的に保温になります。(P.23)

コースの使い分け

- お買い上げ時は消費電力量に配慮して炊く「**エコ炊飯**」に設定されています。
- おいしさにこだわって炊くときは、「**銀シャリ**」を選んでください。

コース	炊飯時間 (目安)	内釜の 水位線	消費電力量※ (3カップ炊飯時)
エコ炊飯	44分	エコ炊飯	151 Wh
銀シャリ	52分	銀シャリ	218 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

予約する



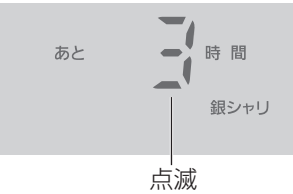
何時間後に炊き上げるかを設定してください。

例：3時間後に炊き上げる場合

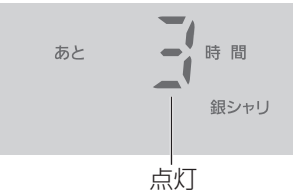
- 1 コースを確認する
 - ボタンや画面が消えているときは→ を押す
 - 合っていないときは→ **コース** を押す



- 2 **予約** を押して、時間を合わせる
 - 2～12時間後まで1時間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。



- 3 **炊飯** を押して、予約する
 - ブザーが鳴ったら炊飯終了
→ すぐにご飯をほぐす
 - 自動的に保温になります。(P.23)



お願い

- 夏場など水温が高いときは2～8時間後の設定にしてください(お米が発酵し、においの原因)

お知らせ

- 時間を設定すると、次に設定するまで記憶します。
- 予約炊飯は、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。
また浸している間に、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。



ごはんを炊く

炊飯



予約する

接続のしかた

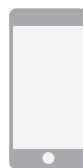


接続に必要な機器と環境

専用アプリを使うために必要な機器などを確認しましょう。

□ Android™ または iOS (iPhone) のスマートフォン

- Android™ OS バージョン 6.0 以上、iOS バージョン 11.0 以上のスマートフォンでご利用いただけます。(2021年9月現在)
ただし、すべてのスマートフォンで専用アプリの動作を保証するものではありません。



□ インターネット環境

常時インターネット接続可能な環境が必要です。



- FTTH(光ファイバー)、ADSL、CATV(ケーブルテレビ)などのブロードバンド回線。インターネット接続の詳細はプロバイダーや回線業者との契約内容をご確認ください。
- インターネットの通信料金はおお客様のご負担となります。

□ 無線LANブロードバンドルーター

(本書では、以降「無線LANルーター」と表記)

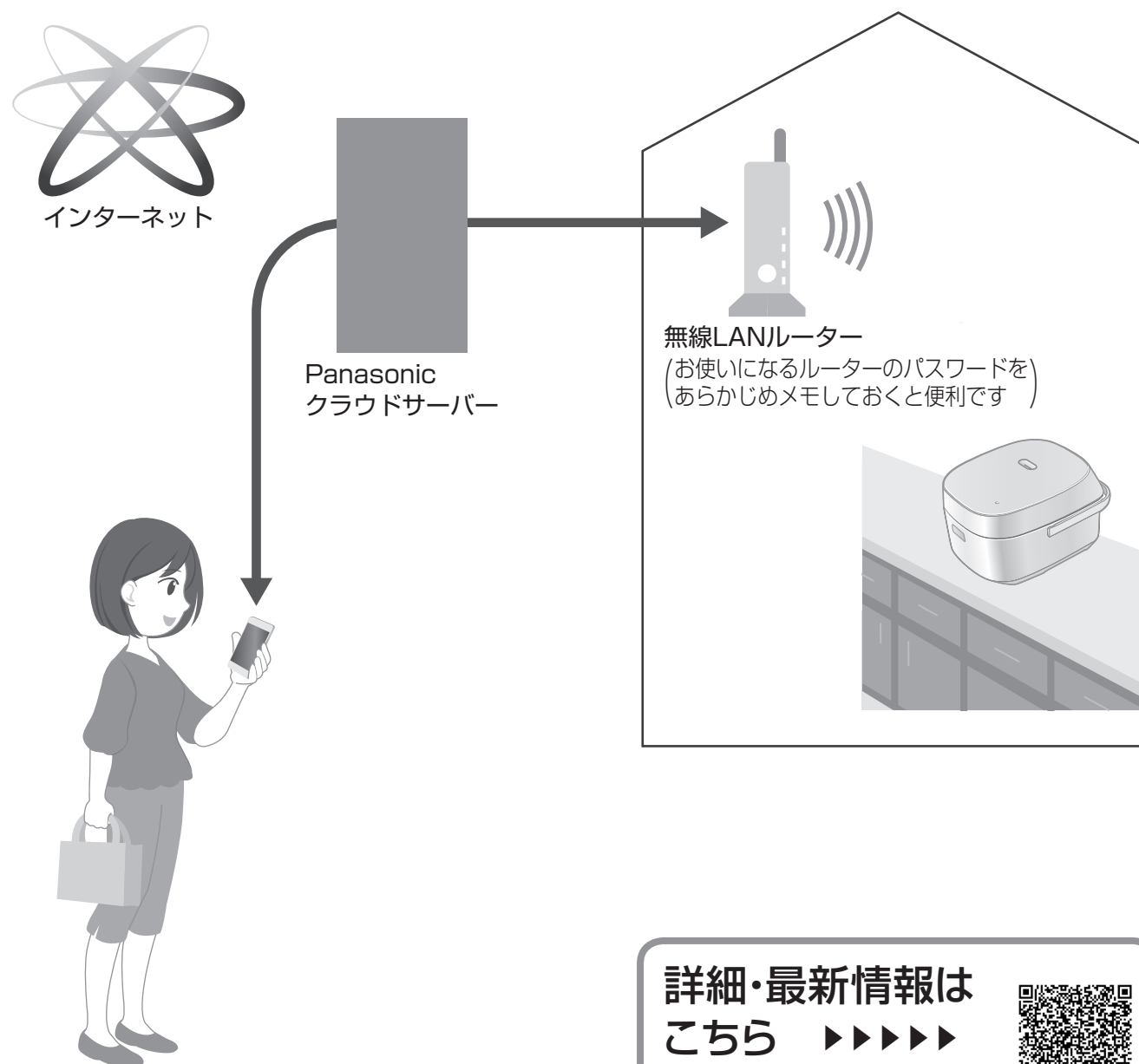
炊飯器をインターネットに接続するために、無線LANルーターを使用します。無線LANルーターが2.4 GHz帯の通信規格であることを確認してください。(通信規格: IEEE802.11b、IEEE802.11g、IEEE802.11n
上記以外は使用できません。)



お願い

- セキュリティ対策のため、必ず暗号化方式 WPA、WPA2、WPA3 のいずれかの設定ができる無線LANルーターをご使用ください。
- 暗号化方式は、WPA2 (AES)、WPA3 をおすすめします。

設定方法は、無線LANルーターの取扱説明書をご覧ください。



詳細・最新情報は こちら ▶▶▶▶▶



- 専用アプリに関する内容は予告なく変更することがあります。
また、本書に掲載したアイコンや画面などは専用アプリの更新等により変わることがあります。
最新の情報は下記サイトをご覧ください。
https://panasonic.jp/cooking/app_update.html
- お使いのスマートフォンの機種によって、画面のレイアウトが異なる場合があります。

1 専用アプリ(無料)をインストールする

■ Android のとき



■ iOS のとき



- 画面に従って操作しホーム画面まで進んでください。

2 ログインする

初めての方は **新規登録**

- 本登録まで完了してください。

3 炊飯器を家電登録する (炊飯器を無線LANに接続します)

- ① **キッチン家電**
- ② **家電登録**

- 炊飯器の表示が確認できる位置で操作してください。
(炊飯器を使用しているときは接続できません)
- 無線LANルーターの取扱説明書を用意しておくとう便利です。
- MACアドレスが必要な場合があります。
MACアドレスは接続設定中(無線LANルーターのパスワード入力時)に表示されます。

専用アプリが
接続のしかたを
教えてくれるのね



ソフトウェアの利用に關し順守すべき事項について

本製品および専用アプリをご利用いただくお客様に対し、注意事項を下記サイトで公開・周知しています。
https://panasonic.jp/cooking/app_update.html

専用アプリを使う



画面（「機器の状態」など）を更新してから始めてください。
更新はアプリ起動時には自動で行いますが、その後は行いません。
手動で更新するときはスワイプしてください。



炊飯器の通信状況を確認するには
本体の無線LANランプで確認できます。

	点灯	無線LAN接続済み (通信可能※1)
	点滅	無線LAN接続設定中、 ファームウェアアップ デート中
	消灯 (非点灯)	無線LAN機能が 停止状態のため 通信不可

画面表示	(表中の図はイメージです)	詳細
機器の状態		<ul style="list-style-type: none">●炊飯器の状態を表示します。 (「待機中」「操作中」「炊飯中」「調理」「保温中」「予約中」など)●「予約中」のときは、炊き上がり時刻の変更ができます。●「保温中」のときは、保温取消やごはんの再加熱ができます。
お気に入りコース※2		<ul style="list-style-type: none">●よく使うコースを3つ、炊飯器に登録できます。 炊飯器で「コース1」、「コース2」、「コース3」が選べるようになります。(P.21) (炊飯器では登録内容の編集はできません)初めて接続したときは、次の3コースを登録しています。 ①「白米／銀シャリ(ふつつ)」 ②「白米／早炊き」 ③「白米／炊込み」
予約時刻※2		<ul style="list-style-type: none">●専用アプリから予約はできません。(炊飯器で操作してください → P.22) 「予約1」「予約2」の時刻のみ変更できます。現在「予約中」の炊き上がり時刻を変更するときは「機器の状態」から変更してください。(上記)例)「予約1」は朝食用、「予約2」は夕食用など (炊飯器では、登録内容の編集はできません)初めて接続したときは、次の2通りを登録しています。 (予約1) 5:00 (予約2) 18:00
炊飯器調理※2		<ul style="list-style-type: none">●炊飯器で調理ができます。(P.24) 自動：レシピを選んで設定を送信します。(時間設定は不要) 手動：調理時間を設定して送信します。(オリジナルレシピや追加加熱のときに)
今年流※2		<ul style="list-style-type: none">●毎年、秋に収穫されたお米の出来栄に合わせて、炊飯器本体の炊き方が更新できます。(「銀シャリ(ふつつ)」のみに反映されます) 炊き方の更新があるときは、スマートフォンに通知します。
こんなときは※2		<ul style="list-style-type: none">●お困りごとがある場合は、こちらをご確認ください。 例:「白米・無洗米がお好みに炊けないとき」や「ふた加熱板などのにおいが気になるとき」「ごはんのこげが気になるとき」など
登録機器情報※2		<ul style="list-style-type: none">●無線LANを再設定する：次の場合は再設定が必要です。<ul style="list-style-type: none">・無線LANをOFFにしたとき (Wi-Fi icon with slash)・接続するルーターを変更 (ルーターの買い替えや炊飯器の移動など) したとき (Wi-Fi icon with slash and dot)●登録内容を編集する：家電登録時の内容を追加・編集できます。●取扱説明書：この炊飯器の取扱説明書を確認できます。●この機器を削除する：この炊飯器を家電一覧から削除します。

※1：操作ロック中はできません。
※2：機器の状態が「待機中」にお使いください。(エラー表示が出て、炊飯器へ送信できないことがあります)

炊飯コースの使い分け



炊飯コース		炊飯時間 (目安)	炊飯容量 (カップ)	内釜の 水位線	
お米	炊き方				
白米・無洗米	銀シャリ	ふつう おすすめの炊き方	52分	0.5～5.5	銀シャリ
		かため	48分	0.5～5.5	
		やわらか	56分	0.5～5.5	
	エコ炊飯		44分	0.5～5.5	エコ炊飯
	早炊き※		22～31分	0.5～5.5	早炊き
	甘み早炊き		29～34分	0.5～5.5	早炊き
	少量		51分	0.5～1.5	銀シャリ
	炊込み		53～58分	1～4	銀シャリ
	炊込み (もち米を使うとき)		51～57分	1～3	炊きおこわ
	すし・カレー用		47分	1～5.5	すし・カレー
	冷凍用		52分	0.5～5.5	銀シャリ
	おかゆ		51～60分	全がゆ 0.5～1.5	おかゆ(全)
				5分がゆ 0.5～1	おかゆ(5分)
玄米	ごはん		75～88分	1～3	玄米
金芽ロウカット玄米	—		56～62分	1～3	玄米
雑穀米	ごはん		42～47分	0.5～4	銀シャリ (市販品の表示) お好みで調整

※吸水時間（P.11）を短縮するので、ややかために炊き上がります。

■「銀シャリ」「エコ炊飯」の使い分けは（P.12）

炊込み
(炊きおこわ)

■具や調味料を入れる炊込みごはんや炊きおこわをおいしく炊き上げます。

- 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。
市販の素に作り方の記載があるときは、それに従ってください。
- すぐに炊飯する。(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 炊飯中にふたを開けて、具材を入れないでください。

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は

- 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)

すし

■すしめしに適したごはんです。

- 味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。(合わせ酢は内釜で混ぜない)
- つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
- 粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

冷凍用

■冷凍保存に適したごはんです。電子レンジで温めても、べたつきにくくほぐれやすいごはんになります。

冷凍のしかた

- ①ごはんが温かいうちに、茶わん 1 杯分 (約 150 g) ずつラップの上に乗せ、潰さないように平らに広げて包む。(厚み 3 cm 程度)
- ②常温まで冷めたら冷凍庫に入れる。

冷凍のコツ

- ごはんは早めに冷凍する。
(長時間の保温など、時間がたつと炊きたての風味が低下するため)
- アルミ皿に載せて冷凍するとごはんの劣化を抑えることができます。
(急速に冷凍できるため)

電子レンジで温めるとき

- お使いの電子レンジの取扱説明書に従ってください。
取扱説明書に記載がないときは、下の加熱時間の目安を参考に、様子を見ながら調節してください。

加熱時間の目安 (約 150 g / 個)	
1 個のとき	2～3分
2 個のとき	4～5分

電子レンジ (600 W) のとき

炊飯コースの使い分け



(つづき)

おかゆ

■おかゆ専用のコースです。

- 白米・無洗米のときは、全がゆと5分がゆの水位線をお好みにより使い分ける。(5分がゆの方が水分が多いおかゆ)
- ごはんは使わない。(ごはんからおかゆを作るコースではありません)
- 牛乳類は使用しない。(うまく炊けません)
- 味付けは炊き上がってからする。(調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 具材を入れるときは、お米1カップ当たり150g以下にする。
(多すぎるとうまく炊けません)
- 炊飯中にふたを開けて、具材を入れない。

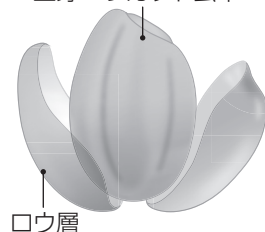
玄米 ごはん

■玄米を専用のプログラムでおいしく炊き上げます。

- 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)

金芽 ロウカット 玄米

金芽ロウカット玄米



ロウ層

玄米表面のロウ層を均等に
取り除いた新しい玄米です。
玄米の栄養はほぼ
そのまま、白米のように
食べやすく消化吸収がよい
お米です。

洗米すると栄養分が
流れるので洗わずに
炊飯してください。

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

※「金芽」「ロウカット」は東洋ライス株式会社の登録商標です。

やわらかく炊きたいとき

- 水を多めにしてください。(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回押してください。

おかゆを炊くとき

- 水加減は「おかゆ」水位線に合わせ、コース選択は「おかゆ」で炊いてください。

白米を混ぜて炊くとき

【水加減】

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

【お米選択やコース選択】

	白米の方が多いとき	同量もしくは、 金芽ロウカット玄米の方が多いとき
ごはんを炊くとき	「銀シャリ※」	「金芽ロウカット玄米」
炊込みごはんを炊くとき	「炊込み※」	

※お米選択で「白米」または「無洗米」を選ぶ。

金芽ロウカット玄米のお問い合わせ

東洋ライス株式会社 ホームページ <https://www.toyo-rice.jp/>

東洋ライスお客様相談室 ☎ 0120-61-7550 (平日9:30～17:00)

雑穀米 ごはん

■雑穀米を専用のプログラムでおいしく炊き上げます。

- 雑穀は、白米1カップ当たり30gまでにしてください。
(多すぎると吹きこぼれることがあります)
- 市販の袋に水加減の記載があるときは、それに従ってください。

ごはんを炊く

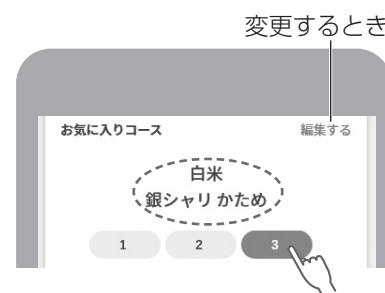


P.12の手順1～5に従って準備してください。

よく使う3コースを専用アプリの「お気に入りコース」に登録できます。

例：「お気に入りコース3」に登録した「白米／銀シャリ(かため)」を炊く場合

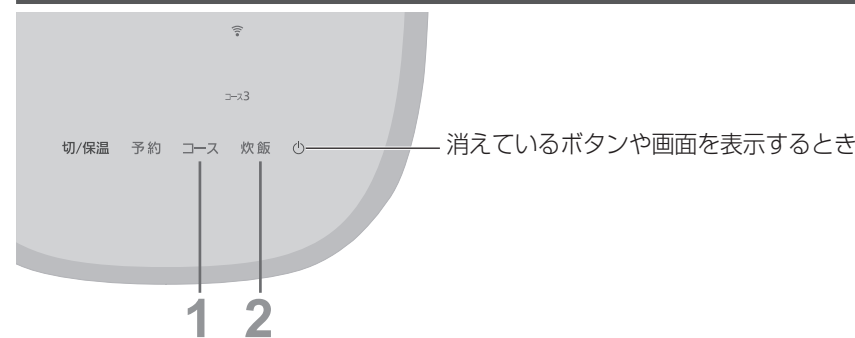
専用アプリの操作



「お気に入りコース」を確認する

- 編集したときは→「設定を送信する」

炊飯器の操作



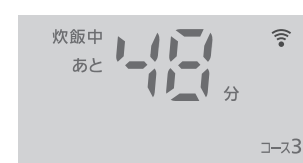
1 コース を押して、「コース3」を選ぶ

- コースの内容が知りたいときは
(右記)

■コース番号が合っているとき→2へ

2 炊飯 を押す

- 炊飯残時間表示は(P.46)



3 ブザーが鳴ったら炊飯終了 →すぐにごはんをほぐす

- 自動的に保温になります。(P.23)

コースの内容が 知りたいときは

- ① コース を押す
- ② 「コース3」が点滅中に 電源 を押す
(押している間、2桁の番号を表示)

【白米】

- 10 銀シャリ(ふつう)
- 11 銀シャリ(かため)
- 12 銀シャリ(やわらか)
- 20 エコ炊飯
- 21 早炊き
- 22 甘み早炊き
- 23 少量
- 24 炊込み
- 25 すし・カレー用
- 26 冷凍用
- 27 おかゆ

【無洗米】

- 40 銀シャリ(ふつう)
- 41 銀シャリ(かため)
- 42 銀シャリ(やわらか)
- 50 エコ炊飯
- 51 早炊き
- 52 甘み早炊き
- 53 少量
- 54 炊込み
- 55 すし・カレー用
- 56 冷凍用
- 57 おかゆ

【その他】

- 70 玄米
- 71 金芽ロウカット玄米
- 72 雑穀米
- 80 お好みに炊けないとき
- 81 こげを抑える
- 99 (発売後に追加されたコース)

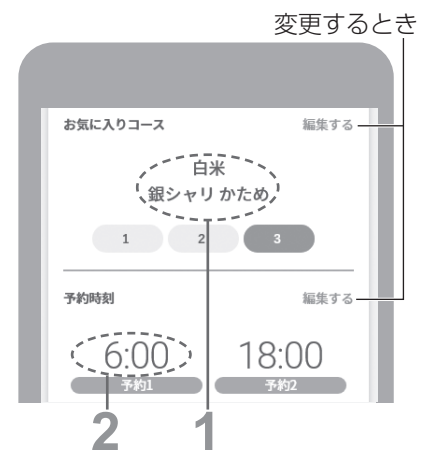
予約する



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

例：「お気に入りコース3」の「白米／銀シャリ(かため)」を「予約1(6:00)」に炊き上げる場合

専用アプリの操作



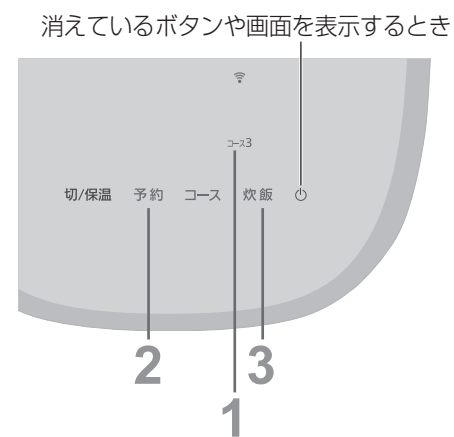
1 「お気に入りコース」を確認する

- 編集したときは→「設定を送信する」

2 「予約時刻」を確認する

- 編集したときは→「設定を送信する」

炊飯器の操作

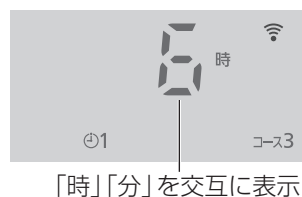


1 「コース番号」を確認する

- 合っていないときは→ **コース** を押す

2 **予約** を押して、「予約1」を選ぶ

- ボタンを押すたびに「予約1」と「予約2」が切り換わります。



3 **炊飯** を押して、予約する

- 予約中に「予約」ボタンを押すと、炊き上がり時刻を見ることができます。(「時」「分」を交互に3回表示) 時刻は専用アプリで変更できます。(P.16「機器の状態」)
- ブザーが鳴ったら炊飯終了 → すぐにごはんをほぐす
- 自動的に保温になります。(P.23)



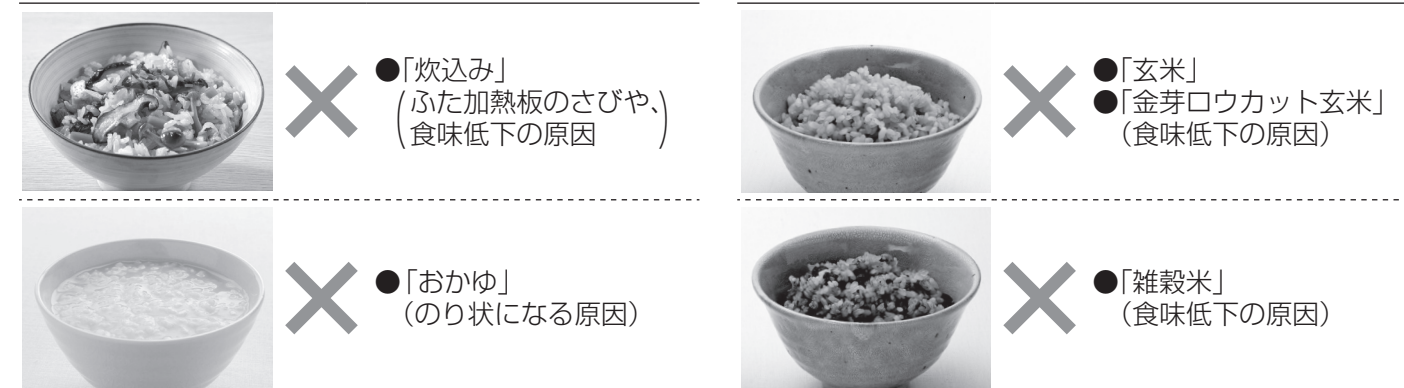
お知らせ

- 炊き上がり時刻を設定すると、次に設定するまで記憶されます。
- 「早炊き」「甘み早炊き」「炊込み」は予約できません。
- 発酵の早い自家製発芽玄米は、予約をおすすめしません。
- 予約炊飯は、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。また浸している間に、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。
- 予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
- 炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約後すぐに炊き始めます。(P.46「予約可能時間」)

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。



- 「冷凍用」：炊き上がり直後の風味や食感を損なわないよう、早めに冷凍することをおすすめします。(P.19)

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.36)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)

お知らせ

- 経過時間は、0～23時間まで1時間単位で表示します。(24時間を超えると表示しません)

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 **切/保温** を押す

2 電源プラグをコンセントから抜く

お知らせ

- **切/保温** 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

接続

保温中のごはんをアツアツにします。

1 炊飯器の近くにいるときは 保温中のごはんをほぐす

2 再加熱する (P.16「機器の状態」)



- 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

- ごはんが冷めているときは再加熱できません。(ブザーが4回鳴る・専用アプリでエラーを表示)
- 繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

予約する

炊飯

保温する

調理コースの使い分け



自動

専用アプリでレシピを選ぶと材料や作り方が表示されます。
画面に従って準備し、設定を送信すると調理できます。
時間(予熱時間は除く)はレシピを選ぶと自動で設定されます。

レシピ			
2021年9月現在			
主食		ミートソース	40分
		カレー	30分
主菜・副菜		ロールキャベツ	50分
		ラタトゥイユ	40分
		肉じゃが	50分
スープ		ポトフ	50分
		豆入り野菜スープ	20分
スイーツ		プレーンケーキ	40分
		豆乳と抹茶のケーキ	40分
		チーズケーキ	60分

手動

調理時間を設定して送信します。
煮込み・スープ・ケーキなどがオリジナルレシピで作れます。
自動調理後の出来栄に合わせた追加加熱にも使えます。

設定できる時間	1～90分 (予熱時間は除く)
---------	--------------------

- 1～20分(1分単位)、20～90分(5分単位)で設定できます。

次のようなメニューには使用しないでください。

- とろみがつくカレーやシチューなどのルウを使うメニュー
(ルウは調理後に入れてください)
- 重曹などを使い、急激に泡の出るメニュー
- 多量の油を使うメニュー
- 加熱中に膨らむ、練り製品などを使うメニュー

調理をするときは

- 調理できる量を守ってください。
(うまくできない・吹きこぼれる原因)

煮込み	銀シャリ水位線：0.5～4カップ
スープ	
ケーキ	生地最大600g (粉量ではありません)

- 落としぶたはしないでください。
- 泡立て器や金属製のおたまは使わないでください。

調理後は

- 保温にはなりません。
また、保温機能も使わないでください。
(露やにおい・変色や腐敗の原因)
- 食材や料理によって、ふた加熱板やふたなどに色移りすることがあります。

お願い

- 調理後は、早めにお手入れしてください。
必ずふた加熱板を洗ってください。
ふた内面(特に中央のくぼみ部)も拭いてください。
特に、肉類を多く入れると、油分やアクでふた加熱板やふた内面が汚れやすくなります。
(においや腐敗、ふた加熱板がさびる原因)
- 調理が終わったあと、ふたを開けたときにふた加熱板からクリアフレームに水滴が落ちます。
→ 固く絞ったふきんで拭いてください。

お知らせ

- 設定時間(分)と予熱時間*を加えたものが調理時間になります。
※煮込み・スープ……………5～20分
ケーキ……………1～2分
- 設定時間(分)は調理温度に到達すると減っていきます。
- 予約はできません。
- コースは記憶しません。

調理をする



例：「ミートソース」を作る場合

専用アプリの操作



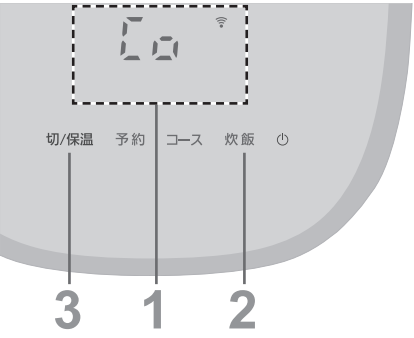
「炊飯器調理」(自動)を選ぶ

- 「ミートソース」を選び、画面に従って準備し「炊飯器へ送信」する。
- 送信後は、すぐに炊飯器の操作をしてください。

【手動】オリジナルレシピや追加加熱のとき

- 「加熱時間」を設定し→「設定を送信する」

炊飯器の操作



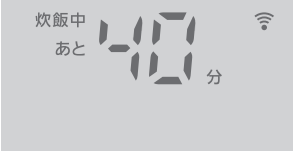
1 「Co」が表示されていることを確認する

2 炊飯を押す

- 調理中は画面に「炊飯中」が表示されます。



予熱完了



3 ブザーが鳴ったら調理終了 → 切/保温を押す

- 出来栄に応じて「追加加熱」をしてください。
→ 専用アプリで「炊飯器調理」(手動)を選ぶ(上記)
- 本体が冷めたら、必ずお手入れをしてください。(P.26～29)
(においや腐敗、ふた加熱板がさびる原因)



注意



熱いうちに内釜を取り出すときは、必ず乾いたふきんやミトンなどを使う。
(やけどの原因)



調理コースの使い分け

調理



調理をする

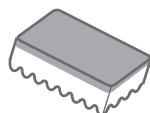
お手入れする

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



ふきん



スポンジ



台所用中性洗剤
(洗剤の注意書きを
確認してください)

初めてお使いのときや 使うたびに洗う

①



ふた加熱板

②



内釜



しゃもじ

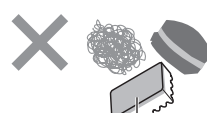
- ①～②の順に取り外し、お手入れ後は逆の手順で取り付けてください。
- 初めてお使いのときは、計量カップとしゃもじホルダーも洗ってください。

調味料を使ったときや 調理をしたあとは

早めにお手入れする (においや腐敗・さびの原因)

使えないもの

金属たわし/
ナイロンたわしなど
(各センサーは除く)



研磨粒子部分で洗わない

ベンジン/シンナー/
磨き粉/漂白剤/
除菌アルコールなど



食器洗い乾燥機/
食器乾燥器



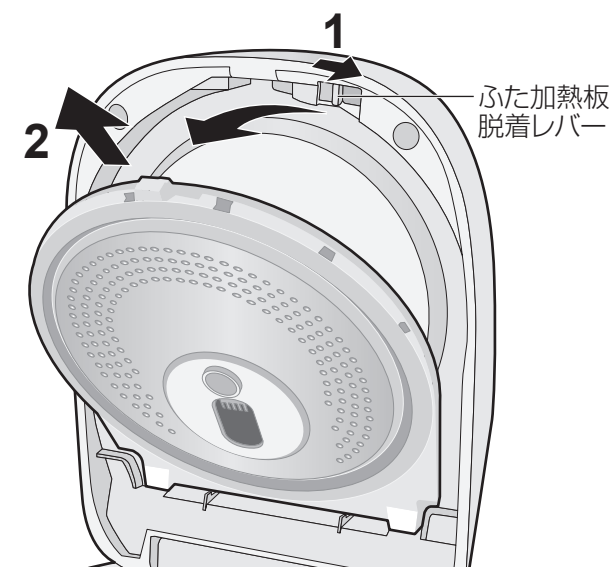
ふた加熱板



ふた加熱板の取り外し方と取り付け方

取り外すときは

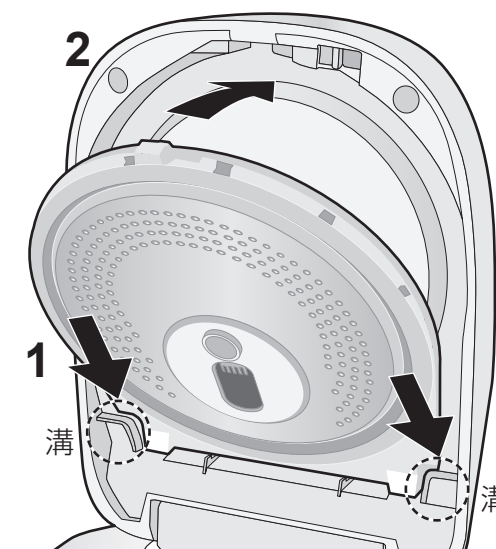
1 ふた加熱板脱着レバーを
右に動かす (手前に傾く)



2 引き抜く

取り付けるときは

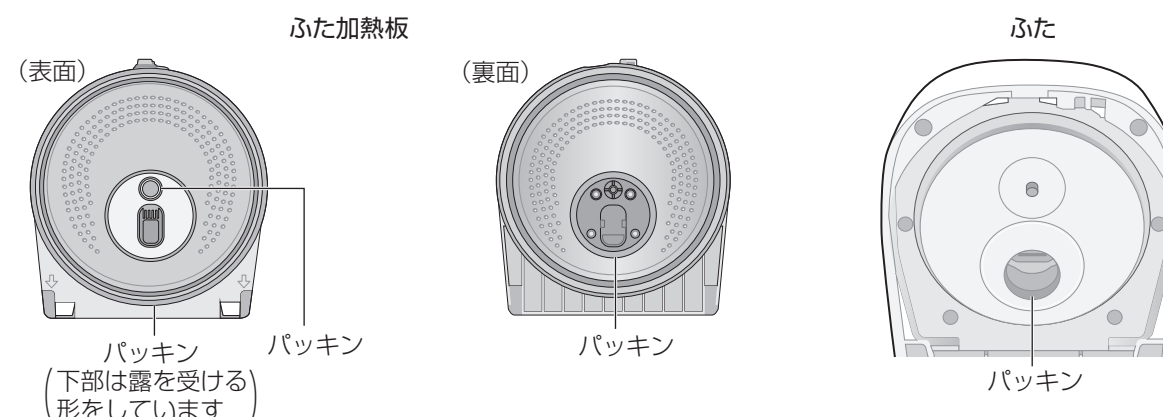
1 溝に差し込む (両側とも)



2 ふた側に「カチッ」と
音がするまで押し込む

パッキンは取り外さないでください

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



お手入れ
お手入れする

お手入れする (つづき)

調味料を使ったときや調理をしたあとは、早めにお手入れを！

やわらかいスポンジで洗う (台所用中性洗剤を使う)



ふた加熱板・内釜・
しゃもじ

使うたびに



パッキン

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

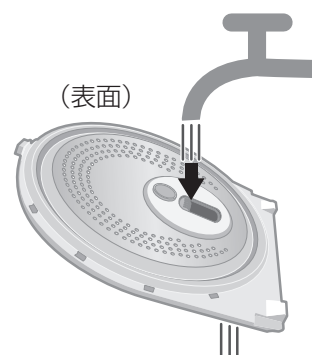
ふた加熱板
(表面)

(裏面)

パッキン

うま味キャッチャー
お手入れの最後に流水で洗ってください。
(においや腐敗、エラー表示が出る原因)

(表面)



お願い

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

「お手入れ機能」を使う

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときにお試しく下さい。

- Wi-Fi (接続時) : 専用アプリで「ふた加熱板のにおいが気になるとき」をお試しく下さい。(P.16「こんなときは」)
- Wi-Fi (未接続時) : 下記の方法で代用できます。

準備

内釜に水を入れる

- 水量の目安
銀シャリ水位線: 3~4
水以外は入れないでください。
(蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

銀シャリ水位線



操作

- 1 コースを確認する(銀シャリ)
●合っていないときは→ **コース** を押す

銀シャリ

- 2 **炊飯** を2回押す→お手入れ開始
●約50分かかります。

浸した米

銀シャリ

- 3 ブザーが鳴ったら **切/保温** を押す
●内釜のお湯が冷めたら、ふた加熱板・内釜を洗ってください。

お知らせ

- においや汚れは完全には取れないことがあります。

固く絞ったふきんで拭く

使うたびに



本体

ふた内面・
パッキン (P.27)

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

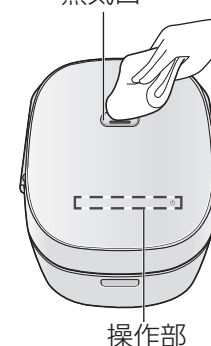
クリアフレーム

- 調味料などが付着したときは早めに拭いてください。
(さびの原因)

蒸気口・操作部

- 水や汚れ・異物を取り除いてください。

蒸気口



操作部

ふたセンサー
釜底センサー

- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわ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)

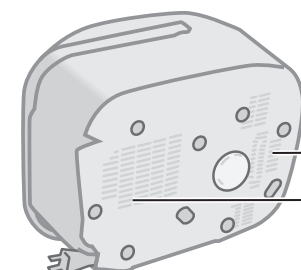
内釜支えゴム (3か所)

掃除機などで取り除く

定期的に



底面



排気口

吸気口

- 月1回程度を目安に確認し、汚れているときはほこりやごみを取り除いてください。

お手入れ
お手入れする

Q (質問)		A (答え)
接続に必要な機器と環境	対応しているスマートフォンを教えてください	Android™OSバージョン 6.0以上、iOSバージョン11.0以上のスマートフォンでご利用いただけます。(2021年9月現在) (ただし、すべてのスマートフォンで専用アプリの動作を保証するものではありません)
	接続できる無線LANルーターを教えてください	IEEE 802.11b、IEEE 802.11g、IEEE 802.11n(2.4 GHz帯)のいずれかに対応した無線LANルーターと接続できます。 (ただし、すべての無線LANルーターでの動作を保証するものではありません)
	タブレット端末は使えますか?	タブレット端末は動作保証していません。
	モバイルルーターは使えますか?	モバイルルーターは動作保証していません。
無線LAN接続のしかた	専用アプリは無料ですか?	無料です。 ただし、インストールやサービスのご利用には、別途通信料金がかかります。
	家族で同じログインIDを使ってもよいですか?	お一人ずつログインIDを取得していただくことを推奨しています。 (ログインIDの取得はP.15)
	家族それぞれのスマートフォンから専用アプリを使うことはできますか?	可能です。 それぞれのスマートフォンに炊飯器を登録してください。(P.15)
	専用アプリに2台以上の炊飯器を登録できますか?	可能です。 2台目以降の炊飯器も、1台目と同様に接続してください。(P.15) 家電登録時にそれぞれ区別しやすい名前を付けることをおすすめします。
	会員情報の更新を求められ、ログインできない	専用アプリは会員情報を最新の状態にしておく必要があります。 画面の案内に従って操作してください。
	家電登録をしないと使えませんか?	炊飯器の情報を登録することで、専用アプリで炊飯器が使えるようになります。 パソコンなどから「商品登録」を済ませている場合も専用アプリで家電登録を行ってください。
	MACアドレスを知りたい	炊飯器と無線LANルーターを接続するときに表示します。(P.15)
専用アプリ	予約を取り消すことはできますか? 炊き上がり時刻は変更できますか?	専用アプリでは予約を取り消すことはできません。 ➡炊飯器で操作してください。「切/保温」ボタンを長押しする 炊き上がり時刻を変更することはできます。(P.16「機器の状態」)
	炊飯・調理は取り消せますか?	専用アプリでは炊飯・調理を取り消すことはできません。 ➡炊飯器で操作してください。「切/保温」ボタンを長押しする)
その他	●スマートフォンとの接続をやめたい ●炊飯器を廃棄・譲渡したい ●不正アクセスが疑われるとき ●専用アプリ使用中、動作に異常があるとき	接続設定の初期化をしてください。(炊飯器で操作します) ①「切/保温」ボタンと「コース」ボタンを同時に押す(「01」を表示) ②「コース」ボタンを押して「04」を表示させる ③「炊飯」ボタンを押す (「C4」を表示 → しばらくすると、自動的に完了「Ed」を表示) 初期化すると無線LANの接続がお買い上げ時の設定に戻ります。
	この炊飯器に接続している他の人に、今は遠隔操作されたくない (スマートフォンとの接続を一時的に切る)	接続設定を「オフ」にしてください。(炊飯器で操作します) ①「切/保温」ボタンと「コース」ボタンを同時に押す(「01」を表示) ②「炊飯」ボタンを押す(「On」を表示) ③「コース」ボタンを押して「0F」を表示させる (しばらくすると、自動的に完了「Ed」を表示) 元に戻すときは、再度同じ操作をして、「On」にしてください。 (しばらくすると、「C1」を表示 → 自動的に完了「Ed」を表示)

こんな表示が出たら

「U」または「H」と「数字」は交互に表示されます。

エラー表示	ここを確認!
	<ul style="list-style-type: none"> ●内釜はセットされていますか? <ul style="list-style-type: none"> ①専用の内釜をセットする。 ②「切/保温」ボタンを押して表示を消す。 (押さなくてもふたを閉めてしばらく待つと消えることがあります)
	<ul style="list-style-type: none"> ●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか? (P.28~29) ➡異物や汚れを取り除き、「切/保温」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? ➡「切/保温」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)
	<ul style="list-style-type: none"> ●96時間を超える保温をしていませんか? ➡「切/保温」ボタンを押してください。
	<ul style="list-style-type: none"> ●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? ➡「切/保温」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) ●ふた加熱板のうま味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。(P.28) ②「切/保温」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) <p>改善しないときは</p> <ul style="list-style-type: none"> ●販売店に修理をご依頼ください。 ●どうしても炊飯・調理したいときは ➡「U15」表示中に「炊飯」ボタンを長押ししてください。(約5秒間) 炊飯・調理はできますが <ul style="list-style-type: none"> ・うまく炊けないことがあります。 ・吹きこぼれることがあります。 ・炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ・炊き上がったあと、保温中のごはんが乾燥することがあります。
	<ul style="list-style-type: none"> ●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「切/保温」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.29) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか?(P.7) ➡本体底面の吸排気口を塞がない場所でお使いください。
	<ul style="list-style-type: none"> ●操作部に水分や異物・汚れが付いていたり、物(ふきんなど)を置いたりしていませんか? ➡水分や異物・汚れを取り除いてください。 ➡置いている物を除いてください。 ●ボタンを長押ししていませんか?
	<ul style="list-style-type: none"> ●通信エラーです。 詳しくは、P.39「無線LANランプが点滅している」をご覧ください。
	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグを抜き、再度差し込んでも「H00」が表示された場合は故障です。 ➡お買い上げの販売店に、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお知らせのうえ修理をご依頼ください。

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

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！

やわらかい
・べたつく

炊く前

炊き方

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.10～11)
- 炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？
(余分な水分を逃がすため)
- お米を長時間水に浸していませんか？(長時間の予約炊飯など)
浸している間に、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなる場合があります。
➡予約炊飯のときは、水を少なめにする。(水位線より1～2 mm程度)

次のこともご確認ください。

炊く前

炊き方

- 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？
(0.5～1.5カップ)
- 洗米時に力を入れて洗っていませんか？
(お米が割れてべたつくことがあります)
- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？
(お米にひびが入ってべたつくことがあります)
- 水位線より1～2 mm程度、水を減らす。(新米など)

- お米を水に浸していたときは、「炊飯」ボタンを2回押していますか？(P.11)
- かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.18)
(「銀シャリ(かため)」など)

こんなとき

ここを確認！

かたい
・芯がある
・ぱさつく
・表面がべたつき
芯が残る

炊く前

炊き方

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.10～11)
- 「エコ炊飯」や「早炊き」「甘み早炊き」で炊いていませんか？

次のこともご確認ください。

炊く前

炊き方

- 水位線より1～2 mm程度、水を増やす。(夏場のお米など)

- お米を充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを2回押していませんか？
➡浸した時間が短いときは、1回だけ押してください。
(夏場など水温が高いときは30分未満、冬場は1時間未満のとき)
- かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.18)
(「銀シャリ(やわらか)」など)
- お米を水に30分～2時間程度浸してから炊く。
(「炊飯」ボタンは1回押し)

こんなとき

ここを確認！

こげる

炊く前

炊いたあと

- 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

炊いたあと

- 洗米時に力を入れて洗っていませんか？
(お米が割れてこげることがあります)
- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 汚れや異物が付いていませんか？
(ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部)(P.29)
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？
(お米にひびが入ってこげることがあります)
- 炊込みごはんなど調味料を入れて炊くとこげやすくなります。
- 赤飯は小豆の煮汁を使うため、底の色が濃くなります。
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。

- お米の種類や水質などにより、底に色が付くことがあります。
底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

➡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.16「こんなときは」、P.37)

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

炊く前

炊いたあと

- ごはんが残っているときに、
保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？
- 使うたびにお手入れしていますか？
お手入れが不十分だと、ごはんの食味低下やにおいの原因になります。
汚れ(おねば)が残ったまま使い続けると、ごはんが傷む原因になります。
(ベチャベチャ・パラパラのごはん)

次のこともご確認ください。

炊く前

炊いたあと

- 精米や洗米は、充分しましたか？
- 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。
- 24時間以上保温していませんか？
- しゃもじを入れたまま保温していませんか？
- 冷めたごはんを継ぎ足していませんか？
- 調理をしたあとは、においが残ることがあります。

気になるときは

1

2

念入りにお手入れする(特にふた加熱板のパッキン)(P.28)

「お手入れ機能」を使う(P.16「こんなときは」、28)

➡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.36)

必要なとき

こんなときは

32

33

こんなときは (つづき)

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

こんなとき	ここを確認！
味がしない 甘味がない おいしくない	<ul style="list-style-type: none">●「エコ炊飯」で炊いていませんか？ ➡「銀シャリ」をお試ください。(高火力で炊くため、甘味が増します)●洗米するとき、何度もすすいでいませんか？ ➡すすぎは、2～5回程度にしてください。 (少し白い水は、うまみ成分が溶けたものです)
露が付く	<ul style="list-style-type: none">●炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？(余分な水分を逃がすため)●ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？●気温が低い場所で炊飯や保温をすると露が付きやすくなります。(冬場など) <p>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.36)</p>
黄ばむ	<ul style="list-style-type: none">●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。 <p>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.36)</p>
乾燥する	<ul style="list-style-type: none">●24時間以上保温していませんか？●繰り返し再加熱をしていませんか？●本体・ふた加熱板のパッキンや内釜の縁にごはんが付いたり、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.47) <p>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.36)</p>
おかゆが のり状になる	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？●お米のぬか分が残っていませんか？ (オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません)
炊き上がった ごはんの表面が 凸凹になる	<ul style="list-style-type: none">●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。<ul style="list-style-type: none">●洗米が不十分なとき●割れ米が多く混ざっているとき●炊飯量が少ないとき●夏場のお米を炊いたとき●洗米時に力を入れて洗ってお米が割れたとき


■使い方は？ どうすれば？ …と迷ったら

こんなとき	こうしましょう！												
保温は 切る？切らない？	<ul style="list-style-type: none">●内釜にごはんが残っているときは保温を切らないでください。<ul style="list-style-type: none">●冷めるときに結露して、ごはんがベチャベチャになります。●密閉状態では、ゆっくり冷めるため傷みやすくなります。(においの原因)24時間以内に食べきれないときは、<ul style="list-style-type: none">①できるだけ早めに取り出し、粗熱をとってからラップに包んで冷凍庫へ。②電子レンジで温めてお召し上がりください。												
コースは自動的に 記憶される？ されない？	<ul style="list-style-type: none">●炊飯コースは、炊飯すると自動的に記憶します。 (次回から「炊飯」ボタンを押すだけで炊くことができます) 「炊飯器調理」や「お手入れ機能」は記憶しません。 ➡お使いのたびに専用アプリで設定し炊飯器へ送信してください。												
各コースの 炊飯・調理容量は？	<ul style="list-style-type: none">●コースによって、容量は異なります。(P.18、24) 内釜の上限まで余裕があっても、炊飯容量は守ってください。 (蒸気漏れや内容物が噴出する、うまく炊けない原因)												
炊飯・調理残時間は すべてのコースで 表示される？ されない？	<ul style="list-style-type: none">●コースによって異なります。(P.46) 「早炊き」や「炊込み」などでは、炊飯時間が確定するまで表示しません。 「炊飯器調理」は時間を表示していますが、調理温度に達するまで減りません。												
お米を炊く前に 浸す？浸さない？	<ul style="list-style-type: none">●洗米後は、すぐに炊飯してください。(P.11) (浸してから炊くと吸水しすぎて、ごはんがべたついたり、 やわらかくなったりすることがあります)浸していたときは ➡「炊飯」ボタンを2回押してください。(吸水時間を短縮します)予約炊飯のときは ➡自動的に吸水時間を短縮して炊き上げます。												
コースは？ ・具材を入れて炊くとき ・白米に他の穀類を 混ぜて炊くとき ・白米以外のお米を 炊くとき	<ul style="list-style-type: none">●具材を入れるときは、必ず「炊込み」「おかゆ」(無線LAN接続が必要)を使い、 具材は適量を守って混ぜずにお米の上にのせてください。 市販の素に作り方の記載があるときは、それに従ってください。 (他のコースを使うと蒸気漏れや内容物が噴出する原因)●白米に他の穀類を混ぜて炊くときのコースは<table><tr><th>混ぜる穀類</th><th>コース</th></tr><tr><td>発芽玄米</td><td>➡「雑穀米」で炊いてください。</td></tr><tr><td>玄米</td><td>➡●市販の袋に水加減などの記載があるときは、 それに従ってください。</td></tr><tr><td></td><td>混ぜて炊くことはできません。</td></tr></table>●白米以外のお米を炊くときのコースは<table><tr><th>お米の種類</th><th>コース</th></tr><tr><td>胚芽米</td><td>➡「雑穀米」で炊いてください。</td></tr></table>	混ぜる穀類	コース	発芽玄米	➡「雑穀米」で炊いてください。	玄米	➡●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。		混ぜて炊くことはできません。	お米の種類	コース	胚芽米	➡「雑穀米」で炊いてください。
混ぜる穀類	コース												
発芽玄米	➡「雑穀米」で炊いてください。												
玄米	➡●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。												
	混ぜて炊くことはできません。												
お米の種類	コース												
胚芽米	➡「雑穀米」で炊いてください。												

必要なとき

こんなときは

こんなときは (つづき)

- P.32～34の対応をしても症状が改善しないときなどは設定が変更できます。
- ボタンや画面が消えているときは、を押してください。(ボタンが表示され操作できます)
- 手順2・3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。

<div>保温中に 露やにおいが気になるとき</div> <div>1 予約 と  を同時に押す</div> <div></div> <div>2 炊飯 を押す</div> <div>交互に表示</div> <div></div> <div>3 コース で「Ho」「10」を表示させる</div> <div>交互に表示</div> <div></div> <div></div> <div>●10秒後、自動的に完了</div> <div><div>お知らせ</div><div>●設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。</div><div>●12時間を超える保温はしないでください。</div><div>●お買い上げ時は「Ho」「00」です。</div><div>●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。</div></div>	<div>保温中に 変色や乾燥が気になるとき</div> <div>1 予約 と  を同時に押す</div> <div></div> <div>2 炊飯 を押す</div> <div>交互に表示</div> <div></div> <div>3 コース で「Ho」「20」を表示させる</div> <div>交互に表示</div> <div></div> <div></div> <div>●10秒後、自動的に完了</div> <div><div>お知らせ</div><div>●設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。</div><div>●お買い上げ時は「Ho」「00」です。</div><div>●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。</div></div>	<div>保温温度を上げたいとき</div> <div>1 予約 と  を同時に押す</div> <div></div> <div>2 炊飯 を押す</div> <div>交互に表示</div> <div></div> <div>3 コース で「Ho」「30」を表示させる</div> <div>交互に表示</div> <div></div> <div></div> <div>●10秒後、自動的に完了</div> <div><div>お知らせ</div><div>●設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。</div><div>●12時間を超える保温はしないでください。</div><div>●もっと上げたいときは、「Ho」「31」に設定してください。</div><div>●お買い上げ時は「Ho」「00」です。</div><div>●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。</div></div>
--	--	---

●上記以外にも専用アプリを使うと、症状を改善できることもあります。(P.16「こんなときは」)



<div>ごはんのこげが気になるとき</div> <div>1 予約 と  を同時に押す</div> <div></div> <div>2 コース で「02」を表示させて、</div> <div></div> <div>炊飯 を押す</div> <div>交互に表示</div> <div></div> <div>3 コース で「So」「L1」または「So」「L2」を表示させる</div> <div>●数字が大きくなるほどこげは薄くなります。 (火力を抑えて炊き上げます)</div> <div></div> <div></div> <div>●10秒後、自動的に完了</div> <div><div>お知らせ</div><div>●設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。</div><div>●白米・無洗米のこげが「So」「L2」で改善しないときは、専用アプリで「ごはんのこげが気になるとき」をお試しください。 (P.16「こんなときは」)</div><div>●お買い上げ時は「So」「HI」です。</div><div>●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。</div></div>	<div>操作ボタンの受付時間を長くしたい</div> <div>1 予約 と  を同時に押す</div> <div></div> <div>2 コース で「06」を表示させて、</div> <div></div> <div>炊飯 を押す</div> <div></div> <div>3 コース で「Lo」を表示させる</div> <div></div> <div></div> <div>●10秒後、自動的に完了</div> <div><div>お知らせ</div><div>●設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。</div><div>●お買い上げ時は「HI」です。</div><div>●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。</div></div>	<div>炊飯・調理終了時などの終了音を消したいとき</div> <div>1 予約 と  を同時に押す</div> <div></div> <div>2 コース で「07」を表示させて、</div> <div></div> <div>炊飯 を押す</div> <div></div> <div>3 コース で「OF」を表示させる</div> <div></div> <div></div> <div>●10秒後、自動的に完了</div> <div><div>お知らせ</div><div>●設定完了後、しばらくすると待ち受け画面に戻ります。</div><div>●「消す」設定をしても、ボタンの受付音は消えません。</div><div>●お買い上げ時は「On」です。</div><div>●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。</div></div>
--	---	---

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

症状		ここを確認！
炊飯中	●残時間表示が止まる ●炊飯時間が長い	●続けて炊くと、時間が長くなります。(最長約1時間) ●内釜の水の量を増やすと時間が長くなります。(最長約15分)
	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●本体・ふた加熱板のパッキンや内釜の縁にごはんが付いたり、内釜をセットするときに傾いたりしていませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しく取り付けられていますか？(P.27~28) ●内釜が変形していませんか？ →変形したときは購入できます。(P.47) ●ふた加熱板のパッキンが変形したり、剥がれたり、破れたりしていませんか？ →蒸気が漏れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。 ●ふたを「カチッ」と音がするまで、ゆっくり確実に閉めましたか？
炊飯・調理中	音がする	●「ブーン」音…熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音、「ブー」音…IH(電磁誘導加熱)の通電音です。(保温中は周期的に聞こえることがあります) ●「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。 ●ふた開閉時の「カタン」音…ふた加熱板内のボールが転がる音です。
炊飯・調理・保温中	予約したのにすぐ炊き始める	●「予約可能時間」より前に予約しましたか？(P.46)
	予約したのになかなか炊き始めない	●炊飯開始までお米を水に浸しているため、吸水時間を短くし、少し遅れて炊き始めます。 (炊き上がりの約35分前にならないと炊飯を始めないコースもあります)
	予約した時刻に炊き上がらない	●「炊飯」ボタンは押しましたか？ ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？(P.46)
予約	ボタン操作ができない	●ボタンの中央(文字の上)を軽く押していますか？ →反応しないときは「静電式ボタンの操作について」(P.9)をご覧ください。
	表示されないボタンがある	●機器の状態に合わせて操作が可能なボタンを表示します。
	画面表示が消えた	●しばらく操作しなかったら表示が消えます。 →  を押してください。
	炊飯・調理・保温・予約・お手入れ機能が取り消された	●使用中に「切/保温」ボタンに水分や異物・汚れが付いたり、物(ふきん)などを置いたりすると、ボタンが反応することがあります。
	電源プラグを差し込むといつも「エコ炊飯」を表示する	●リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差ししている間は通常通り使用できますが、抜くとお買い上げ時の設定に戻ります。リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 →交換は、お買い上げの販売店または修理に関するご相談窓口(裏表紙)へご相談ください。
	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出る場合があります。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。

症状		ここを確認！
無線LANランプが点滅している	炊飯器の画面に 	●ファームウェアアップデート中です。 →更新が完了するまでお待ちください。
	炊飯器の画面に表示あり ●「U」「83」表示時など	●無線LANルーターの電源が切れていませんか？ →電源を入れてください。 ●無線LANルーターが炊飯器から離れていませんか？ →無線LANルーターとの距離を近づけてください。 ●通信が一時的に不安定になっている可能性があります。 →しばらくお待ちください。 ●電子レンジなど電波を使用する機器が近くにありませんか？ →距離を離してください。 →電子レンジなどの機器の使用を中断してください。 ●複数の機器が無線LANルーターに接続されていませんか？ →使っていない機器の電源を切ってください。
	「炊飯」ボタンも点滅しているとき	改善しないときは 【「U」「83」を表示しているとき】 ●インターネット接続に異常が発生している可能性があります。 →原因が分からない場合はプロバイダーや回線業者、無線LANルーターの製造元にお問い合わせください。 【「U」「83」以外を表示しているとき】 ●無線LANの接続を一度オフにしてから再びオンにしてください。 炊飯器(待ち受け画面)で下記の操作をしてください。 ①「切/保温」ボタンと「コース」ボタンを同時に押す(「O1」を表示) ②「炊飯」ボタンを押す(「On」を表示) ③「コース」ボタンを押して「OF」を表示させる (約10秒後、自動的に完了「Ed」を表示) ④再度、上記①②をする(「On」にする)
無線LANランプが消えた	●点灯していたランプが消えた	●電源プラグを抜き、再度差し込んでも改善されない場合は故障です。 →お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
	無線LANの接続が切れました。 →再度、設定してください。 「無線LANを再設定する」(P.16「登録機器情報」)	
反応が遅い・反応しない	●ファームウェアアップデート中(炊飯器の画面に  を表示)ではありませんか？ →更新が完了するまでしばらくお待ちください。 ●通信やPanasonicクラウドサーバー・スマートフォンなどの状態によって起こることがあります。 →時間を置いてからもう一度試してください。	
	●スワイプして画面を更新してください。(P.16) 通信やPanasonicクラウドサーバー・スマートフォンなどの状態によって、通知が遅れたり、通知されなかったりすることがあります。	
	●スワイプして画面を更新してください。(P.16) ●専用アプリで表示される「残時間」は目安です。	
スマートフォンに「機器の状態」と実際の状態が異なっている		
	スマートフォンに表示される「残時間表示」と実際の炊き上がり時刻に差がある	
専用アプリ		
	予約した時刻に炊き上がらない	炊き上がり時刻を変更するときに「指定された時刻には炊き上げ完了できません」と表示されたときは、すぐに炊飯を開始しますが指定した時刻より遅くなることがあります。

必要なとき
故障かな？

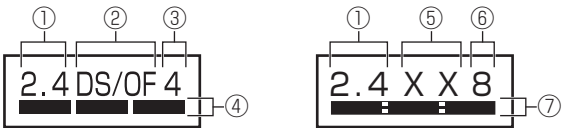
内蔵無線機器使用上のお願い

■使用周波数帯

内蔵無線機器は2.4 GHz帯の周波数帯を使用しますが、他の無線機器も同じ周波数を使っていることがあります。他の無線機器との電波干渉を防止するため、下記事項に留意してご使用ください。

■周波数表示の見方

周波数表示は、定格銘板に記載しています。



- ① 2.4 GHz帯を使用
- ② 変調方式がDSSSとOFDM方式
- ③ 電波与干渉距離40 m以下
- ④ 2.4 GHz～2.4835 GHzの全帯域を使用し、かつ移動体識別装置の帯域を回避可能であることを意味する
- ⑤ 変調方式がその他の方式
- ⑥ 電波与干渉距離80 m以下
- ⑦ 2.4 GHz～2.4835 GHzの全帯域を使用し、かつ移動体識別装置の帯域を回避不可であることを意味する

無線機器使用上の注意事項

この機器の使用周波数帯域では、電子レンジなどの産業・科学・医療機器のほか、工場の製造ラインなどで使用される移動体識別用の構内無線局（免許を要する無線局）および特定小電力無線局（免許を要しない無線局）、ならびにアマチュア無線局（免許を要する無線局）が運用されています。

- この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局ならびにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
- 万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、速やかに場所を変更するか、または電波の使用を停止したうえ、下記連絡先にご連絡いただき、混信回避のための処置など（例えば、パーティションの設置など）についてご相談ください。
- その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など何かお困りのことが起きたときは、次の連絡先へお問い合わせください。

連絡先: パナソニック株式会社
スマートフォンを使った無線アクセス機能
ご相談窓口（裏表紙）

■機器認定

- 本機は、電波法に基づく工事設計認証を受けた無線装置を内蔵していますので、無線局の免許は不要です。
- 電気通信事業法に基づく端末機器の設計についての技術適合認定を受けています。
本製品を使用するときに電気通信事業者の検査は必要ありません。

ただし、本機に以下の行為を行うことは、電波法で禁止されています。

- ・ 分解／改造する
- ・ 定格銘板に記載の適合表示を消す
- ・ 定格銘板をはがす

■使用制限

使用に当たり、以下の制限がありますのであらかじめご了承ください。

制限をお守りいただけなかった場合、および内蔵無線機器の使用または使用不能から生じる付随的な損害などについては、当社は一切の責任を負いかねます。

- 日本国内でのみ使用できます。
- 利用権限のない無線ネットワークには接続しないでください。
無線ネットワーク環境の自動検索時に利用する権限のない無線ネットワーク（SSID*）が表示されることがありますが、接続すると不正アクセスと見なされるおそれがあります。
- 炊飯器は、電気通信事業者の通信回線に直接接続することはできません。
炊飯器をインターネットに接続するときは、必ず電気通信事業法の認定を受けた端末設備（無線LANルーターなど）を経由して接続してください。
- 磁場、静電気、電波障害が発生するところで使用しないでください。
次の機器の付近などで使用すると、通信が途切れたり、速度が遅くなることがあります。
 - ・ 電子レンジ、デジタルコードレス電話機
 - ・ 他の無線LAN機器
 - ・ その他の2.4 GHz帯の電波を使用する機器（Bluetooth®対応機器、ワイヤレスオーディオ機器、ゲーム機、パソコン周辺機器など）
 - ・ 電波が反射しやすい金属物など
- 電波によるデータの送受信は、使用環境および設定内容によってはセキュリティが充分でない場合があります。

※ 無線LANで特定のネットワークを識別するための名前のことです。このSSIDが双方の機器で一致した場合、通信可能になります。

■セキュリティ対策

- 無線LANは電波を使ってデータを送受信するため、不正なアクセスを受けるおそれがあります。
データの安全を確保するため、セキュリティ対策を行ってください。（P.14）
セキュリティ対策を実施せず問題が発生した場合、当社は一切の責任を負いかねますのでご了承ください。
- 無線LANルーターのパスワード（暗号化キー）は、無線LANルーターの取扱説明書を参照して、セキュリティに配慮して設定してください。
- 以下の場合、接続設定の初期化をしてください。（P.30）
 - ・ 廃棄または第三者に譲渡する場合。
 - ・ 第三者から譲渡された場合、第三者からの不正アクセスなどを防ぐため。

■ファームウェアについて

- 本機は、機能追加・改善、セキュリティ機能の強化などを目的に、インターネットを通じて当社のファームウェアアップデートサーバーに接続し、自身のファームウェアを自動で最新版に更新する機能を持っています。当該更新により、利用者が使用されるファームウェアの機能の追加、削除等の変更がされる場合があります。

更新内容については下記のサイトをご覧ください。
https://panasonic.jp/cooking/app_update.html
更新中は無線通信が一時中断されるため、通信が途切れたり、速度が遅くなったりすることがあります。
また、炊飯器の操作もできません。
炊飯器の電源プラグは抜かずにお待ちください。
ファームウェアの更新にともない、条件を追加、修正、削除するなど本規約を一部変更する可能性があります。いずれの場合においても下記のサイトにて事前に通知いたします。
https://panasonic.jp/cooking/app_update.html
当該アップデートの適用を本機の継続的な使用の条件にすることがあります。
当社は、法律により許容される範囲において、ファームウェアの更新に関して利用者に対する一切の責任を負わないものとします。
- ファームウェアの解析、改造は行わないでください。

■無線LANルーター

- すべての無線LANルーターおよび住宅環境の無線LAN接続、性能は保証できません。JATE等による技術基準適合認証を受けた無線LANルーターをご使用ください。
また、コンクリート、鉄筋、金属が使われている建造物内、障害物の近く、同じ周波数を利用する無線通信機器の近くでは、電波が届かなくなったり、電波が途切れたりすることがあります。
- 本製品の無線LANは1～13チャンネルに対応しています。これ以外のチャンネルに設定されている無線LANルーターとは通信できません。

著作権など

本書に記載されている各種名称、会社名、商品名などは各社の商標または登録商標です。
なお、本文中では ™、® マークは一部記載していません。

- AndroidはGoogle LLCの商標です。
- iPhoneは、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。
iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。
- Bluetooth®ワードマークおよびロゴは登録商標であり、Bluetooth SIG, Inc.が所有権を有します。
パナソニック株式会社は使用許諾の下でこれらのマークおよびロゴを使用しています。その他の商標および登録商標は、それぞれの所有者の商標および登録商標です。

■ソフトウェアについて

本製品は、以下の種類のソフトウェアから構成されています。

- (1) パナソニック株式会社(以下パナソニック)により、またはパナソニックのために開発されたソフトウェア
- (2) 第三者が保有しており、パナソニックにライセンスされたソフトウェア
- (3) 条件に基づきライセンスされたオープンソースソフトウェア

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

最新の情報は、パナソニックのウェブサイトに掲載している取扱説明書をご確認ください。

cJSON

Copyright (c) 2009 Dave Gamble
Copyright (c) 2009-2017 Dave Gamble and cJSON contributors

Permission is hereby granted, free of charge, to any person obtaining a copy of this software and associated documentation files (the "Software"), to deal in the Software without restriction, including without limitation the rights to use, copy, modify, merge, publish, distribute, sublicense, and/or sell copies of the Software, and to permit persons to whom the Software is furnished to do so, subject to the following conditions:

The above copyright notice and this permission notice shall be included in all copies or substantial portions of the Software.

THE SOFTWARE IS PROVIDED "AS IS", WITHOUT WARRANTY OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE AND NONINFRINGEMENT. IN NO EVENT SHALL THE AUTHORS OR COPYRIGHT HOLDERS BE LIABLE FOR ANY CLAIM, DAMAGES OR OTHER LIABILITY, WHETHER IN AN ACTION OF CONTRACT, TORT OR OTHERWISE, ARISING FROM, OUT OF OR IN CONNECTION WITH THE

SOFTWARE OR THE USE OR OTHER DEALINGS IN THE SOFTWARE.

wpa_supplicant

Copyright (c) 2005-2009, Jouni Malinen <j@w1.fi>
Copyright (c) 2008, Jouni Malinen <j@w1.fi>

wpa_supplicant
=====

Copyright (c) 2003-2019, Jouni Malinen <j@w1.fi> and contributors All Rights Reserved.

This program is licensed under the BSD license (the one with advertisement clause removed).

If you are submitting changes to the project, please see CONTRIBUTIONS file for more instructions.

License

This software may be distributed, used, and modified under the terms of BSD license:

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name(s) of the above-listed copyright holder(s) nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT OWNER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Mbed TLS

Copyright (C) 2006-2015, ARM Limited, All Rights Reserved
Copyright (C) 2006-2016, ARM Limited, All Rights Reserved
Copyright (C) 2006-2017, ARM Limited, All Rights Reserved
Copyright (C) 2006-2018, ARM Limited, All Rights Reserved
Copyright (C) 2006-2018, Arm Limited (or its affiliates), All Rights Reserved

Copyright (C) 2006-2018, Arm Limited (or its affiliates), All Rights Reserved.
Copyright (C) 2006-2019, ARM Limited, All Rights Reserved
Copyright (C) 2006-2019, Arm Limited (or its affiliates), All Rights Reserved
Copyright (C) 2016, ARM Limited, All Rights Reserved
Copyright (C) 2016-2018, ARM Limited, All Rights Reserved
Copyright (C) 2018, Arm Limited (or its affiliates), All Rights Reserved
Copyright (C) 2018, Arm Limited, All Rights Reserved

RealtekSDK

(C) COPYRIGHT 2011 STMicroelectronics
(c) COPYRIGHT 2017 Realtek Semiconductor Corporation
Copyright (C) 2019 Amazon.com, Inc. or its affiliates. All Rights Reserved.
Copyright (c) 2006-2013 ARM Limited
Copyright (c) 2009-2016 ARM Limited. All rights reserved.
Copyright (c) 2009-2017 ARM Limited. All rights reserved.
Copyright (c) 2009-2018 Arm Limited. All rights reserved.
Copyright (c) 2013 ARM LIMITED All rights reserved.
Copyright (c) 2013 Realtek Semiconductor Corp.
Copyright (c) 2013-2016 Realtek Semiconductor Corp.
Copyright (c) 2014, Realtek Semiconductor Corp. All rights reserved.
Copyright (c) 2015, Realsil Semiconductor Corporation. All rights reserved.
Copyright (c) 2015, Realtek Semiconductor Corp. All rights reserved.
Copyright (c) 2015, Realtek Semiconductor Corporation. All rights reserved.
Copyright (c) 2017, Realsil Semiconductor Corporation. All rights reserved.
Copyright (c) 2017, Realtek Semiconductor Corporation. All rights reserved.
Copyright (c) 2017-2018 Arm Limited. All rights reserved.
Copyright 2014 Tencent. All rights reserved.
Copyright(c) 2007 - 2012 Realtek Corporation. All rights reserved.
Copyright(c) 2007 - 2016 Realtek Corporation. All rights reserved.
Copyright(c) 2007 - 2017 Realtek Corporation. All rights reserved.
Copyright(c) 2007 - 2018 Realtek Corporation. All rights reserved.
Copyright(c) 2014, Realtek Semiconductor Corporation. All rights reserved.
Copyright(c) 2015, Realtek Semiconductor Corporation. All rights reserved.
Copyright(c) 2016, Realtek Semiconductor Corporation. All rights reserved.
Copyright(c) 2017, Realtek Semiconductor Corporation. All rights reserved.
Copyright(c) 2019, Realtek Semiconductor Corporation. All rights reserved.
copyright Kulesh Shanmugasundaram (kulesh [squiggly] isis.poly.edu)

Apache License
Version 2.0, January 2004
<http://www.apache.org/licenses/>

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.

"License" shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.

"Licensor" shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.

"Legal Entity" shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, "control" means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.

"You" (or "Your") shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.

"Source" form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

"Object" form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

"Work" shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

"Derivative Works" shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

"Contribution" shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, "submitted" means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Licensor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as "Not a Contribution."

"Contributor" shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

2. Grant of Copyright License. Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.

著作権など (つづき)

3. Grant of Patent License. Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.
4. Redistribution. You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

(a) You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and

(b) You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and

(c) You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and

(d) If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.

You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

5. Submission of Contributions. Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.

6. Trademarks. This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or
- product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.

7. Disclaimer of Warranty. Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.

8. Limitation of Liability. In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages.

9. Accepting Warranty or Additional Liability. While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.
- ## END OF TERMS AND CONDITIONS
- ## APPENDIX: How to apply the Apache License to your work.
- To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets "[]" replaced with your own identifying information. (Don't include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same "printed page" as the copyright notice for easier identification within third-party archives.
- Copyright [yyyy] [name of copyright owner]
- Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the "License"); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at
- <http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0>
- Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied. See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.
- lwIP**
Copyright (c) 1997 Global Election Systems Inc.
Copyright (c) 2001-2003 Swedish Institute of Computer Science.
Copyright (c) 2001-2003 Swedish Institute of Computer Science. All rights reserved.
Copyright (c) 2001-2004 Axon Digital Design B.V., The Netherlands. All rights reserved.
Copyright (c) 2001-2004 Leon Woestenberg <leon.woestenberg@gmx.net>
Copyright (c) 2001-2004 Swedish Institute of Computer Science. All rights reserved.
Copyright (c) 2002 CITEL Technologies Ltd. All rights reserved.
Copyright (c) 2002-2003, Adam Dunkels.
Copyright (c) 2002-2003, Adam Dunkels. All rights reserved.
Copyright (c) 2003 by Marc Boucher, Services Informatiques (MBSI) inc.
Copyright (c) 2003-2004 Axon Digital Design B.V., The Netherlands. All rights reserved.
Copyright (c) 2003-2004 Leon Woestenberg <leon.woestenberg@axon.tv>
Copyright (c) 2007 Dominik Spies <kontakt@dspies.de> All rights reserved.
Copyright (c) 2010 Inico Technologies Ltd. All rights reserved.
Copyright (c) 2016 The MINIX 3 Project. All rights reserved.
- ```
/*
 * Copyright (c) 2001, 2002 Swedish Institute of Computer
 * Science.
 * All rights reserved.
 *
 * Redistribution and use in source and binary forms, with or
 * without modification, are permitted provided that the
 * following conditions are met:
 *
 * 1. Redistributions of source code must retain the above
 * copyright notice, this list of conditions and the following
 * disclaimer.
 * 2. Redistributions in binary form must reproduce the above
 * copyright notice, this list of conditions and the following
 * disclaimer in the documentation and/or other materials
 * provided with the distribution.
 * 3. The name of the author may not be used to endorse or
 * promote products derived from this software without
 * specific prior written permission.
 *
 * THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE AUTHOR ``AS
 * IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES,
 * INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED
 * WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS
 * FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN
 * NO EVENT SHALL THE AUTHOR BE LIABLE FOR ANY
 * DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL,
 * EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES
 * (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT
 * OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF
 * USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS
 * INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY
 * THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT,
 * STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE
 * OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE
 * USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE
 * POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.
 *
 * This file is part of the lwIP TCP/IP stack.
 *
 * Author: Adam Dunkels <adam@sics.se>
 */
```
- FreeRTOS**  
Copyright (C) 2017 Amazon.com, Inc. or its affiliates. All Rights Reserved.  
Copyright (C) 2019 Amazon.com, Inc. or its affiliates. All Rights Reserved.
- The FreeRTOS kernel is released under the MIT open source license, the text of which is provided below.
- This license covers the FreeRTOS kernel source files, which are located in the /FreeRTOS/Source directory of the official FreeRTOS kernel download. It also covers most of the source files in the demo application projects, which are located in the /FreeRTOS/Demo directory of the official FreeRTOS download. The demo projects may also include third party software that is not part of FreeRTOS and is licensed separately to FreeRTOS. Examples of third party software includes header files provided by chip or tools vendors, linker scripts, peripheral drivers, etc. All the software in subdirectories of the /FreeRTOS directory is either open source or distributed with permission, and is free for use. For the avoidance of doubt, refer to the comments at the top of each source file.
- License text:  
-----
- Copyright (C) 2019 Amazon.com, Inc. or its affiliates. All Rights Reserved.  
Permission is hereby granted, free of charge, to any person obtaining a copy of this software and associated documentation files (the "Software"), to deal in the Software without restriction, including without limitation the rights to use, copy, modify, merge, publish, distribute, sublicense, and/or sell copies of the Software, and to permit persons to whom the Software is furnished to do so, subject to the following conditions:
- The above copyright notice and this permission notice shall be included in all copies or substantial portions of the Software.
- THE SOFTWARE IS PROVIDED "AS IS", WITHOUT WARRANTY OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE AND NONINFRINGEMENT. IN NO EVENT SHALL THE AUTHORS OR COPYRIGHT HOLDERS BE LIABLE FOR ANY CLAIM, DAMAGES OR OTHER LIABILITY, WHETHER IN AN ACTION OF CONTRACT, TORT OR OTHERWISE, ARISING FROM, OUT OF OR IN CONNECTION WITH THE SOFTWARE OR THE USE OR OTHER DEALINGS IN THE SOFTWARE.
- 44
- 必要なとき  
著作権など
- 45



仕様

【炊飯】

未接続時

| 炊飯コース |  | 炊飯時間の目安(分)<br>( )内は、お米を水に<br>浸していたとき(P.11) | 炊飯<br>残時間<br>表示 <sup>*1</sup> | 保温 | 予約可能時間<br>(○時間後に炊き上がり) | 炊飯容量(カップ数) |
|-------|--|--------------------------------------------|-------------------------------|----|------------------------|------------|
| エコ炊飯  |  | 44(32～38)                                  | 直後                            | ○  | 2～12時間後                | 0.5～5.5    |
| 銀シャリ  |  | 52(31～40)                                  |                               |    |                        |            |

接続時

| 炊飯コース      |                   |      | 炊飯時間の目安(分)<br>( )内は、お米を水に<br>浸していたとき(P.11) | 炊飯<br>残時間<br>表示 <sup>*1</sup> | 保温 <sup>*2</sup> | 予約可能時間<br>(炊き上がりの○○分前～) | 炊飯容量(カップ数)<br>( )内は、具材を入れて炊くとき     |
|------------|-------------------|------|--------------------------------------------|-------------------------------|------------------|-------------------------|------------------------------------|
| お米         |                   | 炊き方  |                                            |                               |                  |                         |                                    |
| 白米・<br>無洗米 | 銀<br>シャ<br>リ      | ふつう  | 52(31～40)                                  | 直後                            | ○                | 60分前～                   | 0.5～5.5                            |
|            |                   | かため  | 48(26～35)                                  |                               |                  | 70分前～                   |                                    |
|            |                   | やわらか | 56(35～42)                                  |                               |                  | 60分前～                   |                                    |
|            | エコ炊飯              |      | 44(32～38)                                  | 約10分前                         | ○                | －                       | 0.5～5.5                            |
|            | 早炊き               |      | 22～31(16～28)                               |                               | ○                | －                       | 0.5～5.5                            |
|            | 甘み早炊き             |      | 29～34(18～30)                               |                               | ○                | －                       | 0.5～5.5                            |
|            | 少量                |      | 51(33～40)                                  | 直後                            | ○                | 60分前～                   | 0.5～1.5                            |
|            | 炊込み               |      | 53～58                                      | 約10分前                         | ×                | －                       | 1～4                                |
|            | 炊込み<br>(もち米を使うとき) |      | 51～57                                      |                               |                  | －                       | 1～3                                |
|            | すし・カレー用           |      | 47(32～37)                                  |                               |                  | 60分前～                   | 1～5.5                              |
| 玄米         | 冷凍用               |      | 52(31～37)                                  | 約10分前                         | ○                | 60分前～                   | 0.5～5.5                            |
|            | おかゆ               |      | 51～60                                      | 約10分前                         | ×                | 70分前～                   | 全：0.5～1.5(0.5～1)<br>5分：0.5～1 (0.5) |
|            | ごはん               |      | 75～88                                      |                               | ×                | 100分前～                  | 1～3(1～2)                           |
|            | 金芽ロウカット玄米         |      | 56～62(35～42)                               |                               | ×                | 70分前～                   | 1～3(1～2)                           |
|            | 雑穀米               |      | 42～47(34～45)                               |                               | ×                | 60分前～                   | 0.5～4                              |

【調理】

接続時

| 調理コース |           |           | 設定時間<br>(予熱時間は除く) | 調理残時間<br>表示 <sup>*1</sup> | 保温 | 予約可能時間 | 調理容量                               |
|-------|-----------|-----------|-------------------|---------------------------|----|--------|------------------------------------|
| 自動    | 主食        | ミートソース    | 40分               | 予熱完了後                     | －  | －      | 専用アプリに<br>記載した分量                   |
|       |           | カレー       | 30分               |                           |    |        |                                    |
|       | 主菜・<br>副菜 | ロールキャベツ   | 50分               |                           |    |        |                                    |
|       |           | ラタトゥイユ    | 40分               |                           |    |        |                                    |
|       |           | 肉じゃが      | 50分               |                           |    |        |                                    |
|       | スープ       | ポトフ       | 50分               |                           |    |        |                                    |
|       |           | 豆入り野菜スープ  | 20分               |                           |    |        |                                    |
|       | スイーツ      | プレーンケーキ   | 40分               |                           |    |        |                                    |
|       |           | 豆乳と抹茶のケーキ | 40分               |                           |    |        |                                    |
|       |           | チーズケーキ    | 60分               |                           |    |        |                                    |
| 手動    | －         |           | 1～90分             |                           |    |        | 銀シャリ水位線：<br>0.5～4カップ<br>生地最大：600 g |

※1：「直後」は炊飯開始直後から残時間表示、「約10分前」は炊き上がり約10分前から残時間表示、「予熱完了後」は予熱が完了してから残時間が減り始めることを表しています。  
お米を水に浸していたとき(P.11)は「約10分前」になります。無線LAN接続時の予約炊飯では炊飯残時間を表示しません。  
※2：「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめしません。(P.23)

お知らせ

●発芽玄米・分づき米・胚芽米は、「雑穀米」で炊くことができます。

| 電 源        |             | 交流100 V／50-60 Hz                     |
|------------|-------------|--------------------------------------|
| 定格消費電力(W)  |             | 1200                                 |
| コードの長さ*(m) |             | 1.0                                  |
| 質 量*(kg)   |             | 5.0                                  |
| 大きさ*(cm)   | 幅×奥行×高さ     | 25.0×32.1×20.1                       |
|            | ふたを開けたときの高さ | 43.6                                 |
| 無線LAN部     | 無線LAN規格     | IEEE802.11b/g/n                      |
|            | 周波数範囲       | 2.4 GHz帯                             |
|            | 暗号化方式       | WPA™/WPA2™/WPA3™                     |
| Bluetooth部 | バージョン       | Bluetooth 5.0 (Bluetooth Low Energy) |
|            | 接続周波数       | 2.4 GHz帯                             |

※おおよその数値です。

- 電源が“切”の状態での消費電力は、約0.8 Wです。(電源プラグを接続した状態)  
ただし、無線LAN接続時(無線LANランプが点灯しているとき)は、約0.8 Wになりません。
- この製品は、日本国内用に設計されています。  
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。  
また、アフターサービスもできません。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| 最大炊飯容量(L)                          | 1.0  |
| 区分名                                | B    |
| 蒸発水量(g)                            | 20.1 |
| 年間消費電力量(kWh/年)                     | 77.7 |
| 1回当たりの炊飯時消費電力量 <sup>*1</sup> (Wh)  | 151  |
| 1時間当たりの保温時消費電力量 <sup>*2</sup> (Wh) | 14.8 |
| 1時間当たりのタイマー予約時消費電力量(Wh)            | 1.1  |
| 1時間当たりの待機時消費電力量(Wh)                | 0.76 |

- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

※1：工場出荷時での「エコ炊飯」コースでの電力量です。  
※2：工場出荷時の保温設定での電力量です。

別売品(内釜)

内釜のご購入は……

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

パナソニックグループのショッピングサイト  
https://ec-plus.panasonic.jp/

■内釜

品番：ARE50-M59 (SR-UNX101)

保証とアフターサービス

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」「こんなときは」「故障かな?」  
(31～39ページ)でご確認のあと、直らないときは、  
まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容  
をご連絡ください。

●製品名 あいえいち IHジャー炊飯器

●品 番 SR-UNX101

●故障の状況 できるだけ具体的に

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

保証期間：本体お買い上げ日から  
●本体1年間  
●内釜内面フッ素加工3年間

※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。

内釜内面フッ素加工  
外面

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

仕様・別売品(内釜)・保証とアフターサービス

必要とき

## 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 <https://www.panasonic.com/jp/support/>調理商品  
使い方・お手入れなどのご相談窓口フリーダイヤル  
0120-878-694

パナは ロクキューヨン

受付時間  
9:00~18:00  
(年中無休)■上記電話番号がご利用いただけない場合  
06-6907-1187■FAX フリーダイヤル  
0120-878-236Help 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)

## スマートフォンを使った 無線アクセス機能ご相談窓口



パナは ハチサンニ

0120-878-832

受付時間 9:00~18:00 (年中無休)



## 修理に関するご相談窓口

フリーダイヤル  
0120-878-554

パナは イイヨ

■上記電話番号が  
ご利用いただけない場合  
03-6633-6700■FAX フリーダイヤル  
0120-878-225便利な修理サービスサイト  
<https://club.panasonic.jp/repair/>

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

## 【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

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

## 特典

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

詳しくはこちら

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

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



QRコードは、株式会社デンソーウェ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・調理中、底部のファンが回っていない。

## ご使用中止

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

## パナソニック株式会社 アプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2021

RZ19-M59  
F0921K0