

Panasonic®

取扱説明書

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器(家庭用)

1.0L タイプ

1.8L タイプ

品番 SR-SPX107 SR-SPX187

お好みに合わせて
かたさや食感が選べます



保証書別添付

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

- 圧力式炊飯器は、内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、
この取扱説明書をよくお読みのうえ、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。



スマートフォンでお米
の銘柄選択や予約設定
ができます。(P.2)

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)

4

確認と準備

安全上の注意

● 炊飯・お手入れ機能中にやむを得ずふたを開けるときは

● 使用上のお願い

● お手入れする

● 予約する

● 各部の名前と付属品

● お手入れする

● 予約する

● 各種機能を使う

11 使い方 **お米と水は正しくはかる**

● お手入れする

● 予約する

● 各種機能を使う

24 お手入れ **おいしく炊くため**

● お手入れする

● 予約する

● 各種機能を使う

28 じはんレシピ

● 赤飯・おこわ

● 炊込みごはん・混ぜじはん

● すし・おかゆ・雑炊

● 玄米・雑穀米・発芽玄米

● どんぶり・焼きおにぎり

36 34 32 30 28

37 必要なとき **まばは、確認を**

● Q & A

● こんな表示が出たら

● よくあるお問い合わせ

● 故障かな?

● 仕様

● 別売品（内釜・保証とアフターサービス

● 47 46 44 40 39 37

スマートフォンと連動でさらに便利！

専用アプリでお米の銘柄選択や

予約設定などができます。

● ご利用には準備が必要です。

(詳しくはホームページへ)
http://panasonic.jp/pss/app/
お手持ちのスマートフォンが
対応機種であるかご確認ください。

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。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。



してはいけない内容です。



実行しなければならない内容です。



圧力式だから！

内部が極めて高温・高圧になります

誤った使い方は

蒸気漏れや内容物の噴出によるやけどやけがの原因になります。

本体の変形・破損・故障の原因にもなります。

以下の注意事項を必ずお守りください。



使用前に

次のこと確認する

- 弁が上下に動くこと



- 穴が目詰まりしていないこと

ふた加熱板の穴



- ごはん粒や異物が付いていないこと

蒸気ふた周辺 パッキン (裏面にもあります)



- 蒸気ふたが付いていること (パッキンが外れていないこと)



ふたを「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- ふた加熱板を取り付けていないときは閉まりません。



お米や水の量、具材や調理方法について

お米の量に合った水の量にする (P.8~9)

(吹きこぼれによるやけどやけがの原因)

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

取扱説明書に記載した用途以外には使わない

(火災・感電の原因にもなります)

- 減圧弁フィルター、調圧弁、安全弁、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。

<禁止する具材例>

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

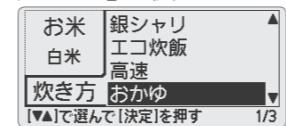
<禁止する調理例>

- ポリ袋などに具材や調味料を入れて行う調理
- クッキングシートなどを落としつぶた代わりに使う調理
- とろみが出る調理 (カレーやシチュー、ジャムなど)
- 多量の油を入れる調理
- 内釜の「MAX」線を超える量の調理

コースについて

コースを正しく使う (P.12~15)

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



使用時は

次のことをしない

- 炊飯・お手入れ機能中は、ふたを開けたり本体を動かしたりしない。
(ふたが開かなくなることもあります)
- 圧力炊飯・お手入れ機能中は、無理にふたを開けない。
(熱湯の飛び散りなどによるやけどやけがの原因)

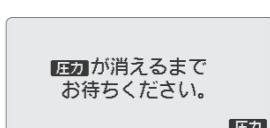


圧力表示が消えて、蒸気が出なくなるまでお待ちください。

■炊飯・お手入れ機能中にやむを得ずふたを開けるときは

1 炊飯器の近くに人がいないことを確認する

2 取扱説明書の「取消/切」を押して炊飯またはお手入れ機能を取り消す



最長約4分間表示し続けることがあります。

3 圧力表示が消えて、蒸気が出でないことを確認してから、フックボタンを押す



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。
- 本体の一部に割れ、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。

安全上のご注意

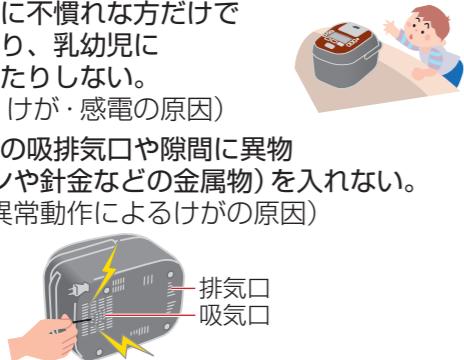
必ずお守りください

警告

■本体の取り扱いは

次のことしない

- 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)



■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

- 蒸気口から勢いよく蒸気が出ます。特に乳幼児には充分ご注意ください。

■電源プラグやコードは

次のことしない

- 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)

次のことをする

- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。(他の機器と併用すると、発熱による火災の原因)
- 延長コードも定格15A以上のものを単独使用する。

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。(発煙・発火・感電の原因)

- 電源プラグのほこりなどは定期的に取る。(湿気などで絶縁不良となり火災の原因)
→電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

注意

■本体の取り扱いは

次のことしない

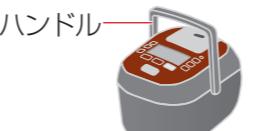
- 空だきしない。(やけどの原因)
- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。(やけどの原因)
●蒸気ふた・ふた加熱板・内釜・水容器など
→熱いうちに内釜を取り出すときは、必ず乾いたふきんやミトンなどを使う。
- お手入れは、電源プラグを抜き本体が冷めてから行う。
- 専用の内釜以外は使わない。(過熱や異常動作によるやけどやけがの原因)

■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1.0Lタイプは15kg以上、1.8Lタイプは17kg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)

次のことをする

- 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

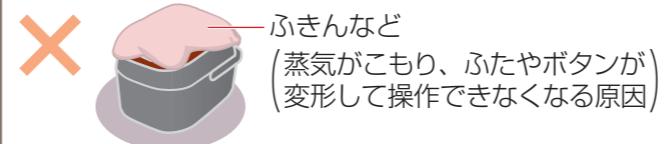
●本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

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.27)



フックボタン周囲の隙間に汚れが入り込まないようにする

お手入れのときなど

(フックボタンが引っ掛かって
ふたの開閉ができない原因)



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)

蒸気処理機をお使いのお客様へ

- 圧力式炊飯器は、コースによって多量の蒸気が勢いよく出るため、処理しきれず、こもったり結露したりすることがあります。

→蒸気処理機の取扱説明書をご確認ください。
付着・滴下した露は乾いた布で拭いてください。

内釜の取り扱い

内釜内面被膜(ダイヤモンドプレミアムコート)の保証期間は、本体お買い上げ日から5年間です。ただし、誤った使い方をしたときは、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。



炊飯器以外では使わない

- ガス火、IH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。



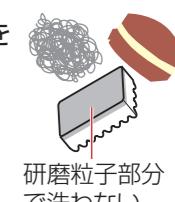
炊き上がったとき

- 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.24、26)

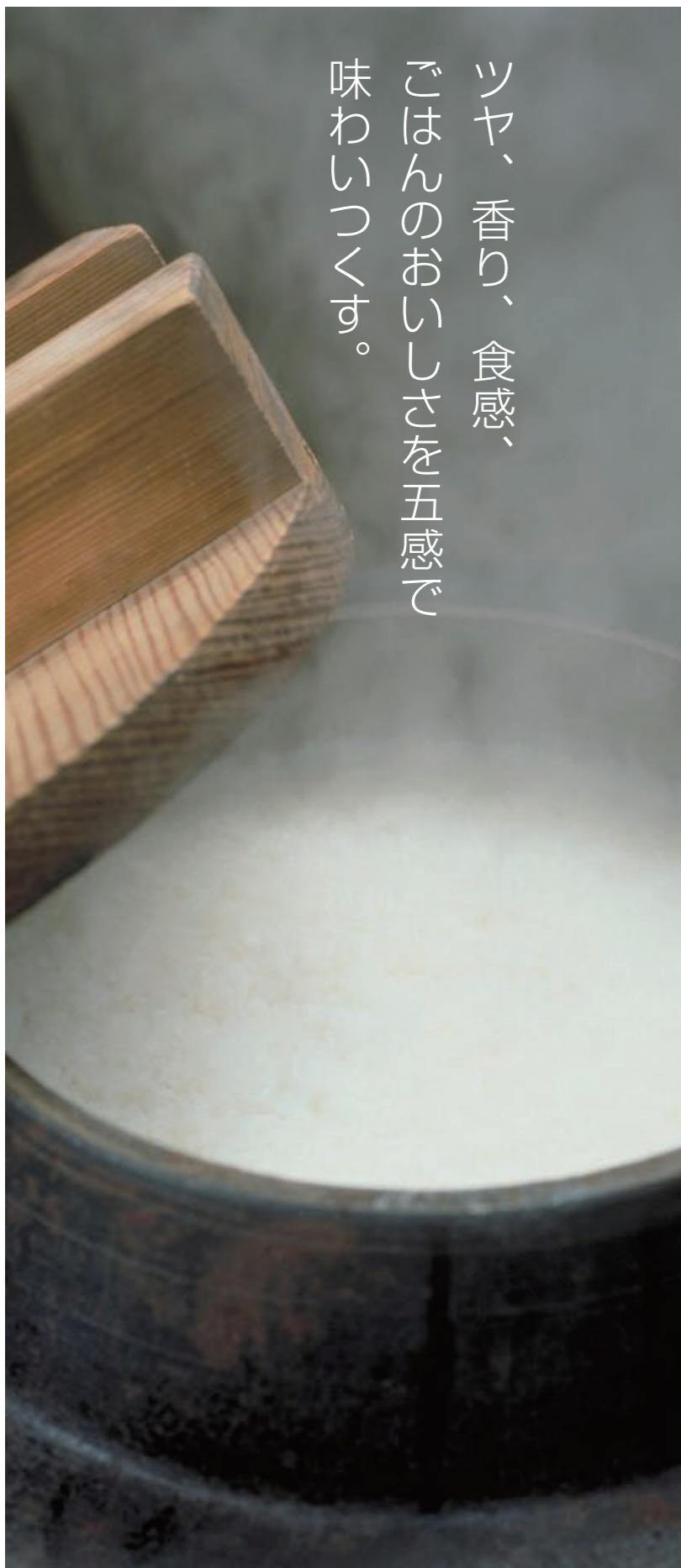
- 洗いおけ代わりに使わない。(スプーンや食器類を入れない)
- 調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、早めに洗う。
- 洗ったあと乾かすときは、食器の上に伏せたりしない。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。
- 磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。
→やわらかいスポンジで洗う。



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。
[外側]・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)
[内側]・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.47)

おいしく炊くコツ



味わいつくす。
ごはんのおいしさを五感で
ツヤ、香り、食感、



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



水加減の しかた



ごはんの ほぐし方

- お米は**やさしく**洗う。

- ①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる
- ②軽くかき混ぜるようにして、水を2~5回入れ換えるながら洗う（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）

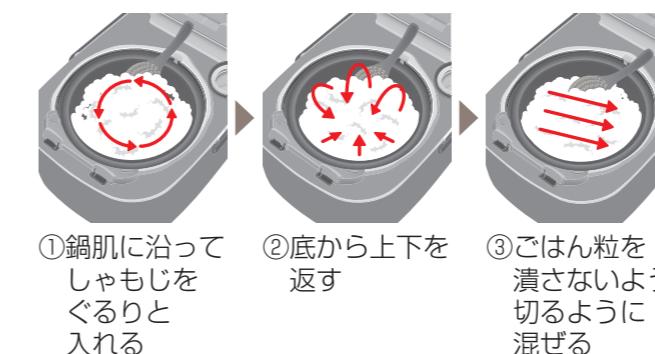
- コースに合った水位線**を使う。（P.12~15）

- 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

- 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）

- 炊き上がったら**すぐに**ごはんをほぐす。



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

こんなことにも
気をつけて！

■専用コースで炊く（P.12~15）

■使うたびにお手入れ（P.26~27）

お手入れが不充分だと、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、ぱさ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

吸水

弱火で加熱することで
お米の芯まで
充分吸水させます。

炊き上げ

ムラなく一気に加熱し、
吹きこぼさずに沸騰を
維持します。

蒸らし

米粒表面の余分な
水分を飛ばし、
水分を均一にします。

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。

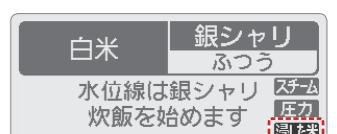
■お米を水に浸していたときは

（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

（吸水工程を短縮します）



表示

お願ひ

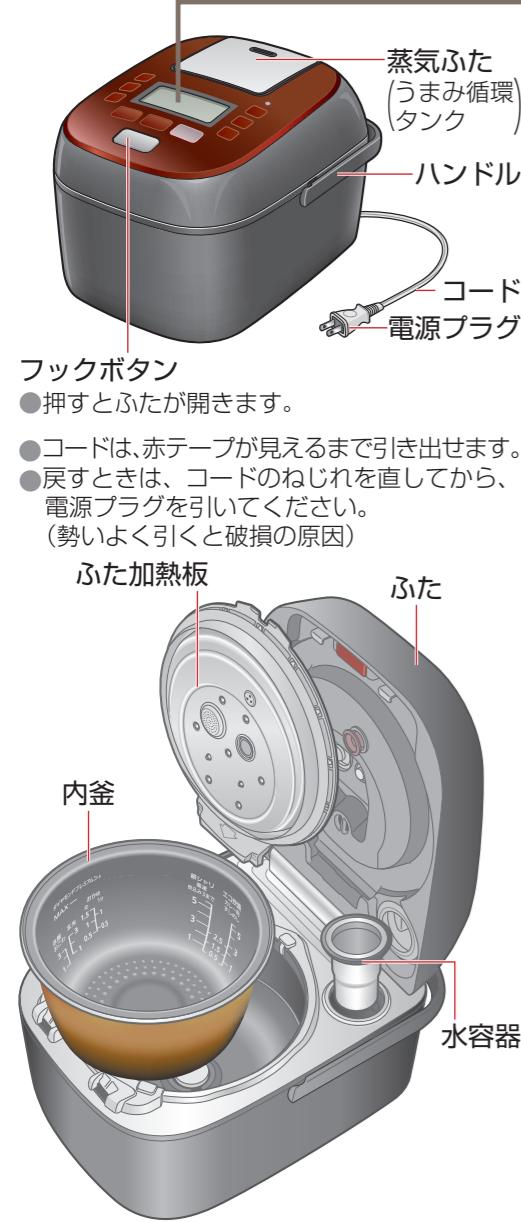
- 夏場など水温が高いときは8時間以上、冬場は13時間以上浸さないでください。（お米が発酵し、においの原因）

お知らせ

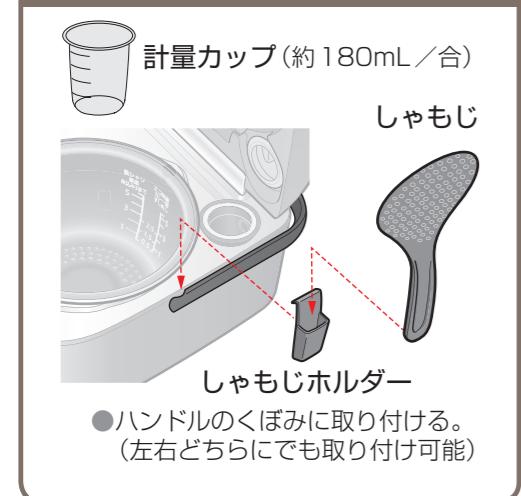
- 「おかゆ」「炊込み」「赤飯」「おこわ」「玄米」には使えません。
- 炊飯残時間は炊き上がる約10分前から表示します。
- 予約をするときは、自動的に吸水工程を短縮するため、「炊飯」ボタンを2回押す必要はありません。

各部の名前と付属品

本体

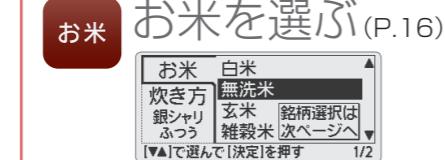


付属品

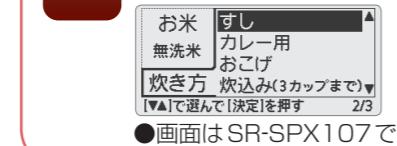


液晶画面・操作ボタン

コースを選ぶとき
●「お米」▶「炊き方」の順番で選ぶ



炊き方を選ぶ (P.16)



●画面はSR-SPX107です。
保温中のごはんを再加熱したり、一度切った保温を再開するとき (P.18)

取消／切ボタン

待ち受け画面 (初期画面)
例:銀シャリ(ふつう)のとき

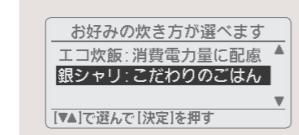
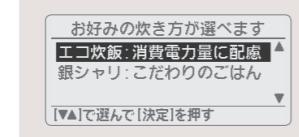
お知らせ

- 目の不自由な方のために、「炊飯」と「取消／切」ボタンには、凸部(「●」「■」)があります。
- ボタン操作時の基準点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)

電源プラグを差し込むと、
あいさつ画面が表示され、操作できます。

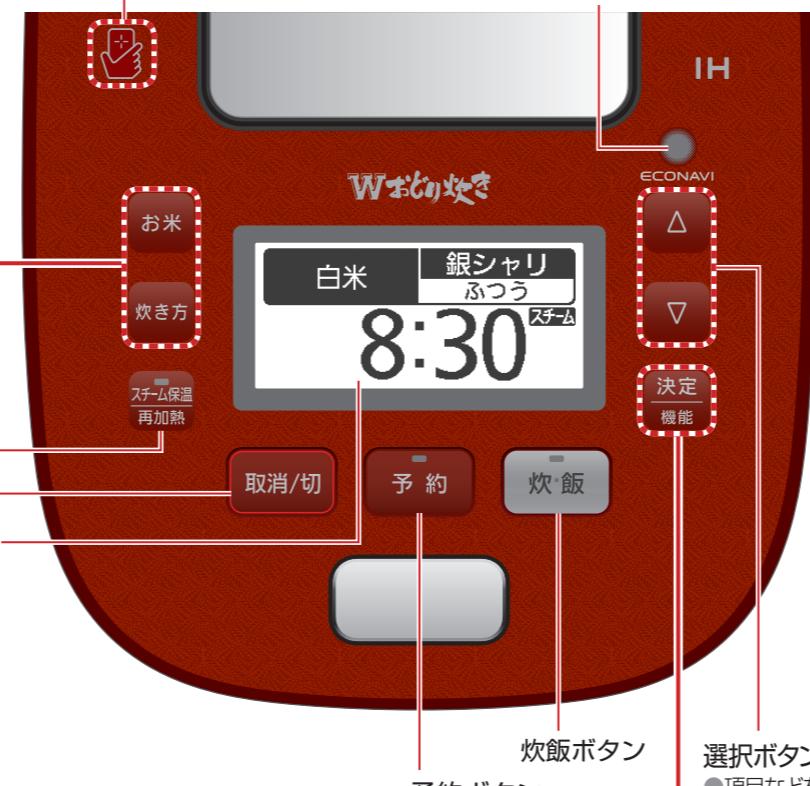


(お買い上げ時のみ)



※:ご使用コースなどによって消費電力量は異なります。

タッチアクセス機能
(P.2)を利用するときに、スマートフォンをかざす所。



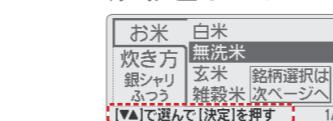
エコナビ運転*中は点灯(緑)します。
消したいときは(P.23)
※:保温時のごはんの量に応じた
加熱をする保温方法(P.38)

炊飯ボタン
(P.19)

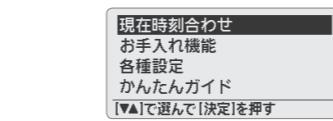
選択ボタン
●項目などを選ぶとき
●時刻などを設定するとき

2つの役割があります

決定
機能
操作を
決定するとき



各種機能を
使うとき
(P.20~23)



ごはんを炊く

初めてお使いのときは…

内釜・ふた加熱板・蒸気ふた・水容器・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.24)

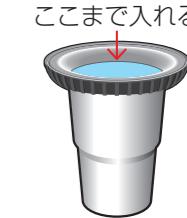
1 お米をはかる

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 水容器に水を入れ セットする

- 水容器の周囲の水分などは拭き取る。
- 水は使うたびに入れ換える。
(水容器への湯あかの付着やスチーム炊飯ができない原因)

5 内釜を入れ、ふたを閉める

6 電源プラグを差し込む



7 コースを 確認する

- コースを選ぶとき (P.16)

8 炊飯ボタンを押す (炊飯を始める)

- 炊飯中はふたを開けない。

9 ブザーが鳴ったら炊飯終了 →すぐにごはんをほぐす

- 電気表示については(P.17)
- 連続して炊くときは、水容器の水を入れ換え、5分以上たってから炊いてください。

コースの使い分け

●必ず「お米」や「炊き方」に合わせた専用コースで炊いてください。(別のコースで炊くと蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

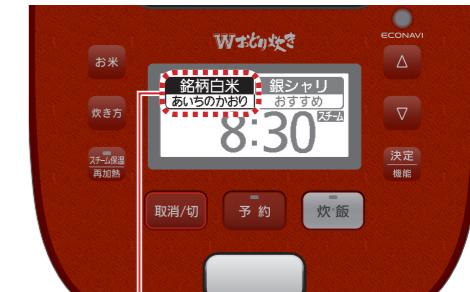
お米	使い分けのポイント
白米 無洗米 専用	おいしさにこだわる 
銘柄白米 銘柄無洗米 専用	お米の銘柄に合わせた専用の炊き方で炊く (銘柄一覧表参照)

炊き方
おすすめの炊き方
しっかりかためのパラッとしたごはん  うな重 オムライス
しっとりやわらかごはん  親子丼 ドリア
粘りの強いもちもちごはん  鶏そぼろ お弁当
弾力とハリが強くプリッとしたごはん  牛丼 チャーハン
少ない量をおいしく炊く
各銘柄米のおすすめの炊き方
「おすすめ」よりもかためのごはん
「おすすめ」よりもやわらかめのごはん

	炊飯時間 (目安)	炊飯容量 ^{※1} (カップ)	水位線	圧力	スチーム
ふつう	48分	0.5~5.5		あり	あり
		1~10			
かため	43分	0.5~5.5		あり	あり
		1~10			
よりかため		0.5~5.5		なし	あり
		1~10			
やわらか	54分	0.5~5.5		あり	あり
		1~10			
よりやわらか		0.5~5.5		あり	なし
		1~10			
もちもち	51分	0.5~5.5		あり	あり
		1~10			
よりもちもち		0.5~5.5		あり	あり
		1~10			
しゃっきり	45分	0.5~5.5		あり	あり
		1~10			
よりしゃっきり		0.5~5.5		なし	あり
		1~10			
少量	47分	0.5~1.5		あり	あり
		1~2.5			
おすすめ		0.5~5.5			
		1~10			
かため	43~60分	0.5~5.5		あり	※2
		1~10			
やわらか		0.5~5.5			
		1~10			

※ 1 : 上段 SR-SPX107 下段 SR-SPX187

※ 2 : 銘柄によって、圧力をかけない、スチームを投入しないものがあります。



銘柄一覧表	(2017年6月現在)
【あ行】 あいちのかおり あきさかり あきたこまち 秋の詩 秋のきらめき あきほなみ あさひの夢 いのちの壱(龍の瞳) おいでまい	【な行】 なすひかり ななつぼし にこまる 仁多米
【は行】 はえぬき ハツシモ ハナエチゼン ひとめぼれ ヒノヒカリ ふさこがね ふっくりんこ	【ま行】 まいひかり まっしぐら みずかがみ ミルキークイーン 森のくまさん
【や行】 夢しづく 夢つくし ゆめびりか	【さ行】 さがびより ササニシキ ささ結 新之助 青天の霹靂
【た行】 つがるロマン つぶぞろい つや姫 てんたかく 天のつぶ とちぎの星	

使い方

コースの使い分け

コースの使い分け (つづき)

●必ず「お米」や「炊き方」に合わせた専用コースで炊いてください。(別のコースで炊くと蒸気漏れや内容物が噴出する原因)

お米	使い分けのポイント
白米 無洗米 銘柄白米 銘柄無洗米 共通	省エネで炊く
	短時間で炊く
	おかゆを炊く
	すしめし用に炊く
	カレー用に炊く
	おこげつきのごはんを炊く
	炊込みごはんを炊く
	もち米だけで赤飯を炊く
	おこわを炊く (栗おこわ・山菜おこわ・白米を混ぜた赤飯など)
	玄米をもちもちに炊く
玄米	玄米を炊く
	玄米でおかゆを炊く
	雑穀米を炊く
	雑穀米でおかゆを炊く
発芽・ 分づき	発芽玄米・分づき米・胚芽米を炊く
	発芽玄米・分づき米・胚芽米でおかゆを炊く

炊き方	炊飯時間 (目安)	炊飯容量 ^{※1} (カップ)	水位線	圧力	スチーム
エコ炊飯	42分	0.5~5.5	エコ炊飯	あり	なし
		1~10			
高速 ^{※2}	24~34分	0.5~5.5	高速	あり	なし
		1~10			
おかゆ	49~69分	0.5~1.5	おかゆ (全)	なし	なし
		0.5~3			
		0.5~1	おかゆ (5分)	なし	なし
		0.5~2			
すし	47分	1~5.5	すしめし	あり	なし
		2~10			
カレー用	47分	1~5.5	カレー用	あり	なし
		2~10			
おこげ	54分	0.5~5.5	銀シャリ	あり	あり
		1~10			
炊込み	48~58分	1~3	銀シャリ	なし	あり
		2~6			
赤飯	46分	1~3	赤飯	なし	あり
		2~6			
おこわ	48~58分	1~3	おこわ	なし	あり
		2~6			
もちもちごはん	87~109分	1~3	玄米	あり	あり
		1~7			
ごはん	85~105分	1~3	玄米	あり	あり
		1~7			
おかゆ(5分がゆのみ)	116~160分	0.5~1	おかゆ (5分)	なし	なし
		0.5~2			
ごはん	48~53分	0.5~4	銀シャリ	あり	あり
		1~8			
おかゆ(全がゆのみ)	49~69分	0.5~1.5	おかゆ (全)	なし	なし
		0.5~3			
ごはん	48~65分	0.5~4	銀シャリ	あり	あり
		1~8			
おかゆ(全がゆのみ)	49~69分	0.5~1.5	おかゆ (全)	なし	なし
		0.5~3			

※ 1: 上段 SR-SPX107 下段 SR-SPX187

※ 2: 吸水工程(P.9)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

	SR-SPX107 (3カップ炊飯時)	SR-SPX187 (4カップ炊飯時)
エコ炊飯	160Wh	229Wh
銀シャリ	249Wh	326Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

おこげ

●釜底にきつね色のおこげができます。
全体をほぐしてお召し上がりください。

●炊飯量やお米の銘柄、季節などの炊飯条件によっておこげの濃さは変わります。(P.42)

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

炊き方いろいろ

具材を入れて炊くとき

- 「おかゆ」「炊込み」「おこわ」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.46)
- 炊飯中にふたを開けて、具材を入れないでください。(P.5)

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。

分づき米・胚芽米について

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

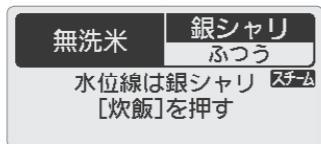
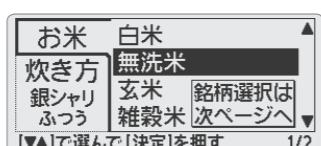
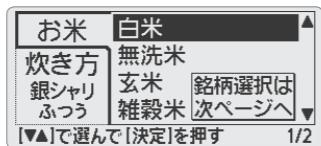
コースを選ぶ

1 お米を押す

■お米(の種類)が合っているとき→3へ

2 △でお米を選び

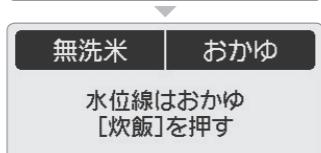
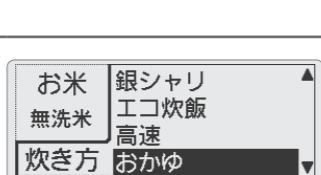
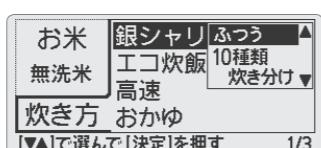
決定機能を押す



3 炊き方を押す

■炊き方が合っているとき

→ [炊飯]を押すと炊飯を開始します。



4 △で炊き方を選び

決定機能を押す

■コースを選んだあと、炊飯を始めるには→ [炊飯]を押す

お知らせ

●お米を変えるときは「お米」ボタン、炊き方を変えるときは「炊き方」ボタンを続けて押しても選ぶことができます。



■銘柄米のとき

- ① お米を押す
- ② △で「銘柄選択：白米」か「銘柄選択：無洗米」を選び
決定機能を押す
- ③ △で銘柄名の行を選び
銘柄名の行
[▼▲]で選んで[決定]を押す
- ④ △で銘柄名を選び
決定機能を押す

■「銀シャリ」の炊き分けを選ぶとき(「白米」「無洗米」のみ)

- ① 炊き方を押す
- ② △で「10種類炊き分け」を選び
決定機能を押す
- ③ △で炊き分けを選び
決定機能を押す

コースは記憶できます

よく使うコースを記憶させると、次回から「炊飯」ボタンを押すだけで炊くことができます。

■炊飯すると自動で記憶するコース

- お米 「白米」・「無洗米」・銘柄選択：白米または銘柄選択：無洗米で選択した銘柄米
炊き方 「銀シャリ」・「工コ炊飯」

■手動で記憶させるには

例:「玄米／ごはん」を記憶させる場合

- 1 お米を押して、▽△で「玄米」を選んで決定機能を押す
- 2 炊き方を押して、▽△で「ごはん」を選んで決定機能を押す
- 3 ピーと音がするまで再び決定機能を長押しする(約3秒間)



お知らせ

●コースを記憶させると、前回の記憶は消えます。

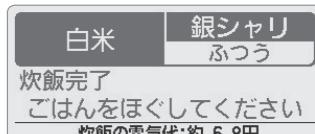
●「おかゆ」は記憶できません。

電気表示について

炊飯終了後や保温を切ったあと、かかった電気代(目安)を表示します。

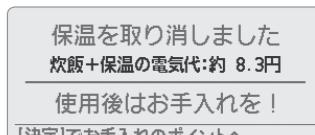
■炊飯が終わったとき

- 炊飯にかかった電気代を表示(約6分間)したあと
保温経過時間を表示します。



■保温を切ったとき

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



お知らせ

- 電気代が0.05円未満のときは、「約0.0円」と表示されます。
- 電気代単価(お買い上げ時:27円/kWh)を変更するときは、「電気代単価設定」(P.23)
- 電気代は、炊飯器本体で記録した消費電力量と電気代単価を基に算出しています。
消費電力量は、お米や水の量、炊き方、周囲の温度などによって異なります。
- 炊飯の途中で「取消/切」ボタンを押したり、エラーが表示されたりしたときは、電気代を自動で表示しません。

- 「お手入れ」の電気代は算出ていません。
- 「スチーム保温／再加熱」ボタンを押して保温を開始すると、そのときから「取消/切」ボタンを押すまでにかかった電気代を表示します。ただし、保温経過時間は、炊飯終了後からの積算です。
- 電気代は、計量法で定められた算出法に基づいた数値ではないため、公的な取引には使用できません。
- 電気表示(自動)をやめたいときは、「電気代自動表示設定」(P.21)

保温する

炊き上がると自動的に保温になります。
(すぐにごはんをほぐしてください)



■以下のコースでの保温はおすすめしません。



●「おかゆ」
(のり状になる原因)



●「炊込み」
●「赤飯」
●「おこわ」
(ふた加熱板のさびや、
食味低下の原因)



●「玄米」
●「発芽・分づき米」
(食味低下の原因)



●「雑穀米」
(食味低下の原因)

●「おこげ」：保温すると、炊き上がり直後の風味や食感は時間とともに減少します。

お願い

- 24時間以上の保温はしないでください。
(ごはんがにおう・黄ばむ・乾燥するなどの原因)
- 高温多湿の地域では「露やにおいを抑える」の設定にしてください。(保温臭がしやすいため)
(P.21「保温の状態が気になるとき」)
- 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)

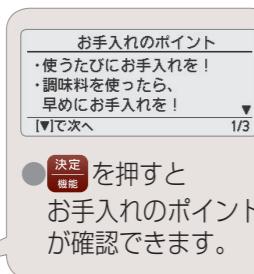
保温を切るときは

●内釜にごはんが残っていない状態で

1 取消/切を押す

- 保温を切ると電気代を表示します。
(約10秒)

保温を取り消しました
[炊飯+保温]電気代:約8.3円
使用後はお手入れを!
[決定]でお手入れのポイントへ



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

スチームが釜の中に入り充満し、保温中のごはんをアツアツにします。

1 水容器の水を確認する(約半分以上必要)

- 少ないときは補給してください。

2 保温中のごはんをほぐす

3 点灯 [スチーム保温再加熱] を押す → 点滅(約4~6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

- スチームの量や加熱時間は、ごはんの量に応じて自動で調節します。(量ピタスピードスチーム再加熱)
- ぱさつきや保温臭を軽減します。
- 次の場合は再加熱できません。
 - ごはんが冷めているとき(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。

予約する

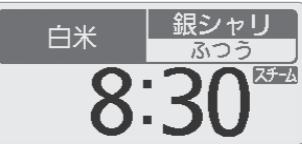
炊き上がり時刻は、4通り設定できます。
(「予約1」は朝食用、「予約2」は昼食用など)



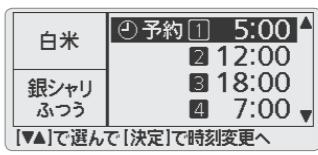
例：予約番号「予約2」を12時10分に合わせる場合

1 現在時刻を確認する

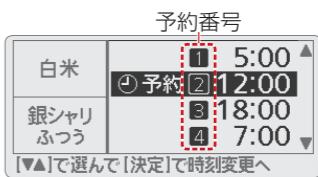
●合っていないときは(P.20)



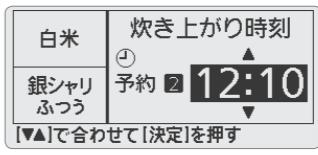
2 予約を押す



3 △で予約番号「予約2」を選び 決定機能を押す

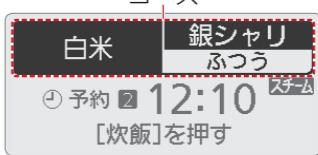


4 △で時刻を合わせ 決定機能を押す



5 コースを確認する

●コースを選ぶときは(P.16手順1~4)



6 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



いつも同じ時刻に炊き上げるときは

① 予約を押す

② △で予約番号を選ぶ



●コースと時刻を確認してください。

③ 炊飯を押す

お願い

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

お知らせ

- 予約番号は「予約」ボタンを続けて押しても選ぶことができます。
- 予約時刻を設定すると、次に設定するまで記憶されます。
- 「高速」「炊込み」「赤飯」「おこわ」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)

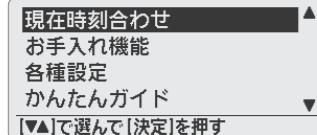
各種機能を使う

お手入れ機能を使用したり、保温時の設定を変更したりできます。



1 待ち受け画面で [決定機能] を押す

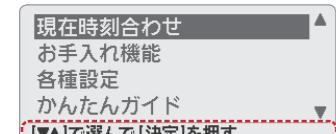
●機能や設定の選択画面に切り換わります。



●待ち受け画面でないときは
待ち受け画面になるまで
[取消/切] を押してください。

2 △ ▽ 必要な項目を で選ぶ

3 [決定機能] を押す



●次の操作が表示されます。
表示に従って操作してください。

画面表示

現在時刻合わせ

●現在時刻を合わせるとき

お手入れ機能

●においが取れないとき
●ふた加熱板や蒸気口の汚れが
落ちにくいとき

各種設定

●炊飯・保温時の設定や
液晶画面の濃淡、終了音オン・
オフなどの設定を変更するとき

選択画面

現在時刻合わせ

8:30
[▼]で合わせて[決定]を押す

お手入れ機能

お手入れ機能
水量の目安は
銀シャリ水位線: 2
[炊飯]を押す
[取消]で戻る

●画面はSR-SPX107
です。

各種設定

各種設定
炊飯・保温の設定
画面設定
ユーザー設定
[▼]で選んで[決定]を押す 1/2

詳細

…お買い上げ時の設定

●時刻は24時間表示です。
●電源プラグを差し込むと、いつも「8:30」を表示するときは(P.45)

お手入れ機能

●準備は(P.26)
●約28分後にブザーが鳴ったら終了
①「取消／切」ボタンを押す。
②内釜のお湯が冷めたら、内釜・ふた加熱板・蒸気ふた・水容器を洗う。(P.26)

炊飯・保温の 設定

ごはんのこげが 気になるとき

お買い上げ時の設定

こげを抑える

お買い上げ時の設定

ごはんのこげを抑える設定です。

保温の状態が 気になるとき

お買い上げ時の設定

露やにおいを抑える

お買い上げ時の設定

保温時の露やにおいを抑える設定です。

変色や乾燥を抑える

保温時の変色や乾燥を抑える設定です。

保温の温度を上げる

保温時の温度を上げる設定です。

保温の温度をさらに上げる

保温時の温度をさらに上げる設定です。

保温中沸騰音が 気になるとき

お買い上げ時の設定

保温中の沸騰音を抑える

お買い上げ時の設定

保温時の沸騰音を抑える設定です。

画面設定

あいさつ表示

表示する

電源プラグを差し込むとあいさつ文を表示します。

液晶濃淡設定

表示しない

あいさつ文を表示しません。

電気代自動表示設定

表示する

炊飯・保温終了時に電気代を表示します。

表示しない

表示しない

電気代を自動では表示しません。

各種機能を使う

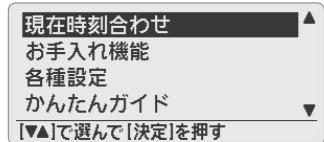
(つづき)

お手入れ機能を使用したり、
保温時の設定を変更したりできます。



1 待ち受け画面で 決定機能を押す

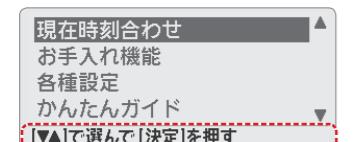
●機能や設定の選択画面に切り換わります。



●待ち受け画面でないときは
待ち受け画面になるまで
取消/切を押してください。

2 △ 様々な項目を ▽ で選ぶ

3 決定機能を押す

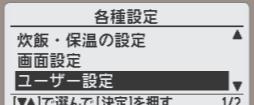


●次の操作が表示されます。
表示に従って操作してください。

画面表示

各種設定 (つづき)

選択画面



詳細

…お買い上げ時の設定

ユーザー設定

終了音オン・オフ設定

終了音オン

炊飯終了時などに終了音を鳴らします。

終了音オフ

終了音を鳴らしません。

●ボタンの受付音は消えません。

電気代単価設定

●電気代の単価を変更します。27円/kWh

●「▼▲」ボタンを押すごとに1円ずつ変わります。
「▼」安くなる、「▲」高くなる

●お住まいの地域やご家庭の契約に合わせて変更してください。
契約内容や電気代単価は、電力会社から発行される
「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。
深夜電力の対応はしていません。

●単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。

エコナビランプの設定

点灯する

エコナビ運転中にエコナビランプを点灯します。

消灯する

エコナビランプを点灯しません。

●エコナビ運転は継続します。

お買い上げ時の設定に戻す

●

変更した内容をすべてお買い上げ時の設定に戻します。

電気代再表示

炊飯電気代

●前回の電気代が確認できます。

保温電気代

●電気代は目安です。(P.17)

炊飯+保温電気代

銘柄特徴表示

あ行の銘柄

あいちのかおり

●各銘柄米をこの炊飯器で炊いたときの
特徴が確認できます。
●甘み(味)
●粘り
●かたさ(ほぐれ感)

⋮

か行

キヌヒカリ

⋮
(銘柄の一覧表はP.13)

おいしく炊くコツ

お米のはかり方

●おいしいごはんを炊くためのコツが確認できます。

お米の洗い方

水加減のしかた

ごはんのほぐし方

お米の選び方と保存のしかた

炊飯に適した水を使う

こんなときは

やわらかい・べたつく

●お好みに炊けなかったときの原因

(お問い合わせの多い項目)が確認できます。
表示以外の原因を確認するときは(P.40~41)

かたい・芯がある

こげる

におう

お手入れの
ポイント

●お手入れのポイントが確認できます。

使い方

各種機能を使う

お手入れする

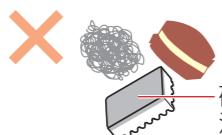
電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

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

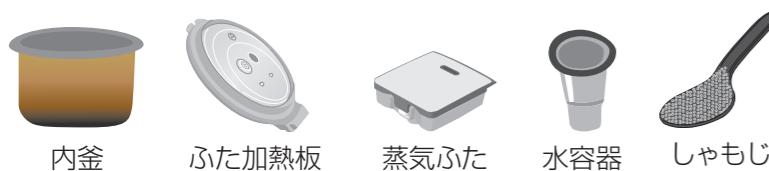
ベンジン / シンナー /
磨き粉 / 漂白剤 /
除菌アルコールなど



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



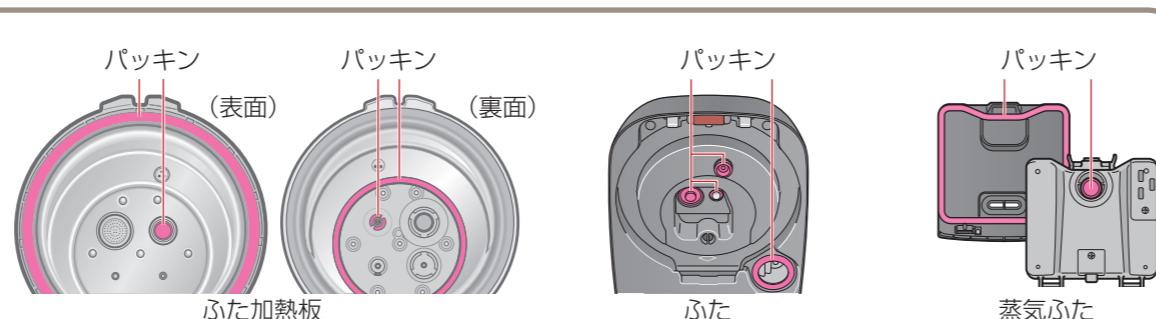
●初めてお使いのときは、計量カップとしゃもじホルダーも洗ってください。

調味料を使ったときは

早めにお手入れする (においや腐敗・さびの原因)

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
内容物が噴出する原因になります。
●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)



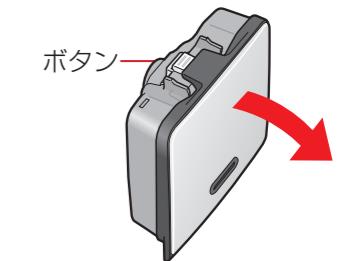
取り外し方と取り付け方

蒸気ふた

1 持ち上げて 外す

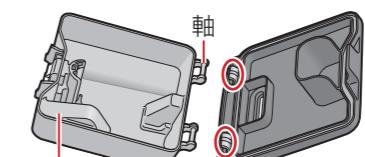


2 ボタンを 押しながら開く



■取り付けるときは

- 軸を差し込み
- 「カチッ」と音が
するまで確実に閉める



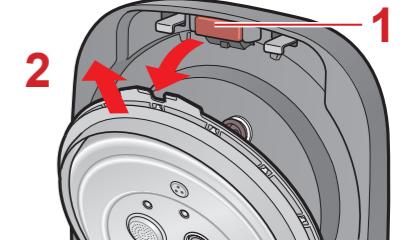
中にボールが入っているため、
振ると音がします

③手前側を入れてから
「カチッ」と音がするまで
ふたに押し込む
(浮いていないこと)



ふた加熱板

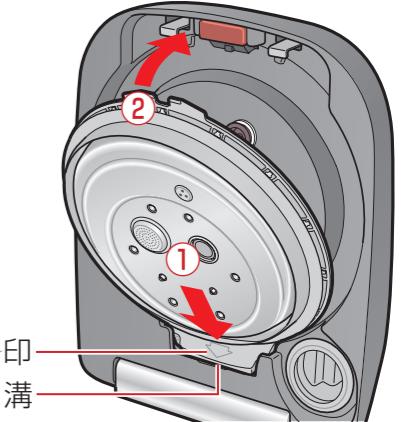
1 ボタンを押す ●手前に傾きます。



2 引き抜く

■取り付けるときは

- 印を溝に差し込み
- 「カチッ」と音が
するまで押し込む



お手入れする (つづき)

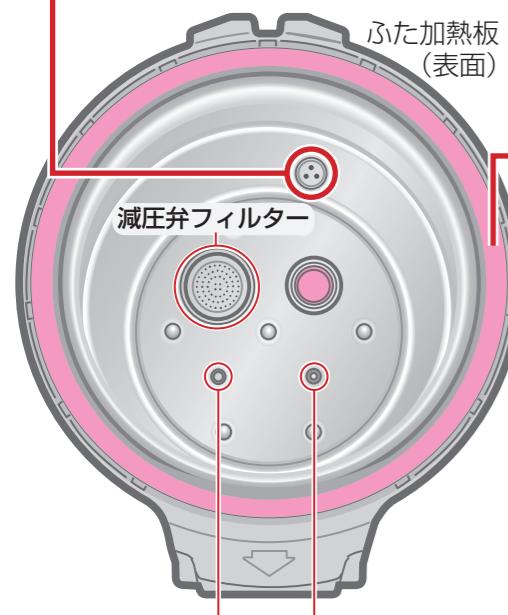
調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、早めにお手入れを!

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

ふた加熱板の穴

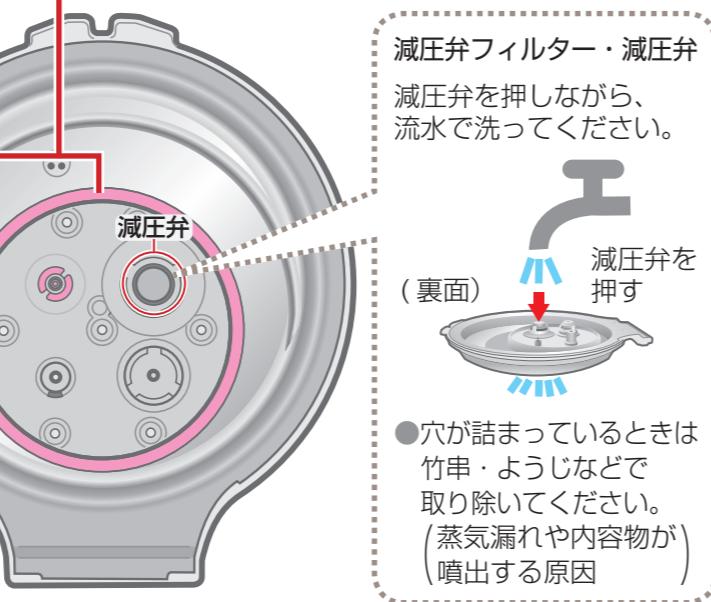
- 穴にごはん粒など異物や汚れが詰まっているときは、竹串・ようじなどで取り除いてください。(蒸気漏れや内容物が噴出する原因)



- 2~3回指で軽く押しながら、流水で洗ってください。

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、内容物が噴出する原因)



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。

「お手入れ機能」を使う

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに…

■準備

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

■操作方法は→P.20

お知らせ

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

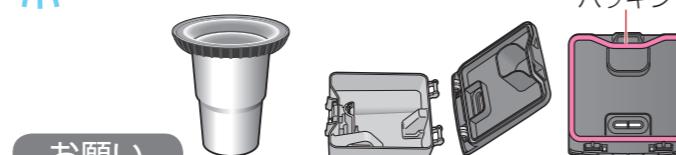
●水量の目安

品番	水位線
SR-SPX107	銀シャリ:2
SR-SPX187	銀シャリ:3



水洗いする

水容器・蒸気ふた



お願い

- パッキンは取り外さないでください。(蒸気漏れや内容物が噴出する原因)
- パッキンが外れたときは確実に取り付けてください。
- 水容器の縁に湯あか(水の中に含まれるミネラル分など)が付着してきたときは、ナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。(蒸気漏れの原因)
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

使うたびに

固く絞ったふきんで拭く

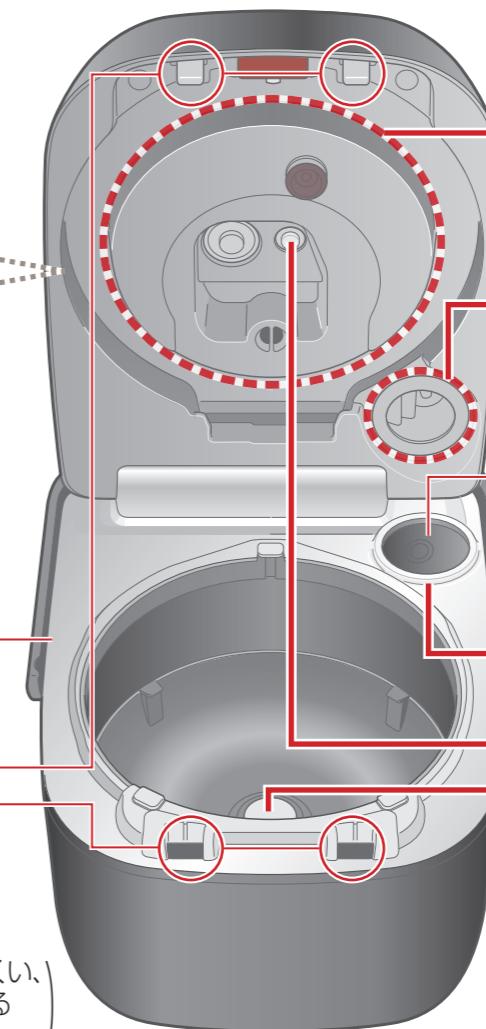
本体



クリアフレーム

ストッパー部 フック部

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



ふた内面・パッキン

- ふた加熱板を外したあとのくぼみとパッキン(P.24)は念入りに拭いてください。(ごはんのにおいや腐敗の原因)

水容器パッキン

- 水容器に当たる部分は念入りに拭いてください。(湯あかが付着し、蒸気漏れの原因)

水容器插入口

- 内部は水分を拭き取り、ごはん粒など異物を取り除く。(水容器がこげ、スチームが出ない原因)

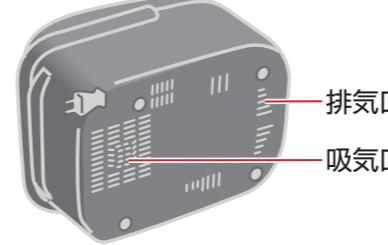
水容器センサー

蒸気センサー 釜底センサー

- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわ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、スチームの量が変わる、ごはんがこげたりしてうまく炊けない原因)

掃除機などで取り除く

底面



定期的に

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く。

クエン酸洗浄する

水容器

変色(虹色)・湯あか・もらいさび(水中の鉄分が原因)が取れないときに行う

1 50℃以上の湯を張る

2 洗浄用のクエン酸(食品衛生上無害)を小さじ1/2(約2g)入れてかき混ぜる

- 洗浄用クエン酸は別売品(SAN-200/40g×5パック)や市販品をご利用ください。

3 約1時間放置し、お湯を捨て、台所用中性洗剤で洗う

- 1回で取れないときは、繰り返し行ってください。

お手入れする

お手入れする

赤飯



赤飯 <もち米100%>

【材料(6人分)】 1人分: 295kcal

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

赤飯は
●小豆の煮汁を使うため、釜底のごはんの色が濃くなります。

【作り方】

①小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、弱火でかためにゆでる。ゆで上がったら、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、小豆の煮汁を赤飯^{*}水位線: 3まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。足りないときは、水を加える。もち米の上に小豆をのせる。(混ぜない)

③コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	赤飯*



④仕上げる

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

*: 「赤飯」はもち米100%の赤飯を炊く専用の炊き方です。白米を混ぜるとときは、「おこわ」で炊いてください。「おこわ」の水加減は(P.29)

おこわ



山菜おこわ

【材料(6人分)】 1人分: 307kcal

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

赤飯・おこわ

ごはんレシピ

栗おこわ

【材料(6人分)】 1人分: 325kcal

もち米 3カップ
栗 400g(正味200g)
調味料)酒 大さじ1
塩 小さじ1
飾り用)いり黒ごま 少々

【作り方】

①準備する

栗は熱湯でさっとゆで、鬼皮と渋皮をきれいにむき、4つに切る。もち米を洗い、調味料を入れ、水をおこわ水位線: 3まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。4つ切りにした栗をお米の上にのせる。(混ぜない)

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	おこわ



③仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、いり黒ごまを飾る。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	おこわ



③仕上げる

ブザーが鳴いたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、いり白ごまを振る。



おこわを炊くときは

- 水加減は、具材を入れる前にする。
- 具材の量は、お米1カップ当たり75g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)
- 炊飯中にふたを開けて、具材を入れないでください。(P.5)

おこわの水加減について

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

炊込みごはん



五目ごはん

【材料(6人分)】 1人分: 309kcal

白米 3カップ
具材 ごぼう・こんにゃく 各30g
 干ししいたけ 2枚
 油揚げ 1/2枚
 鶏肉(細切り) 50g
 にんじん(千切り) 50g
調味料 薄口しょうゆ 大さじ1
 酒 大さじ1
 みりん 大さじ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、水を銀シャリ水位線:3まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。お米の上に**具材**をのせる。(混ぜない)

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	炊込み

③仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

炊込みごはんを炊くときは

- 水加減は、具材を入れる前にする。
- 具材の量は、お米1カップ当たり75g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)
- 炊飯中にふたを開けて、具材を入れないでください。(P.5)



混ぜごはん



まつたけごはん

【材料(6人分)】 1人分: 296kcal

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



鶏飯<奄美>

【材料(6人分)】 1人分: 484kcal

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



混ぜごはんうなぎときゅうり

【材料(6人分)】 1人分: 365kcal

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

炊込みごはん・混ぜごはん

ごはんレシピ

【作り方】

①準備する

きゅうり・縦半分に切って薄切りにし、塩を振ってしんなりしたら、水で洗い、絞る。

しば漬け・水けを取って小さく切る。

卵・薄焼き卵を作り、細切りにする。(錦糸卵)

白米を洗い、銀シャリ水位線:2まで水を入れて平らにする。

干ししいたけ・水で戻し薄切りにする。(戻し汁は残しておく)鍋にしいたけと戻し汁、**B**を入れ、水けがなくなるまで煮込む。

卵・薄焼き卵を作り、細切りにする。(錦糸卵)

白米を洗い、銀シャリ水位線:2まで水を入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	銀シャリ(しゃっきり)

炊飯

③仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛る。鶏肉、しいたけ、卵、薬味用ねぎ、漬物、みかんの皮をごはんにのせ、温めたスープをかける。

*お好みで刻みのりや紅しょうがを飾ると、彩りもよくなります。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	銀シャリ(かため)

炊飯

③具材を混ぜる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、①の具材を入れてさっくりと混ぜ、塩少々で味を調える。

④仕上げる

器に盛って、卵をのせ、いり白ごまを振る。

すし



手巻きずし

【材料(4人分)】

白米	3カップ
焼きのり	適量
A.合わせ酢)酢	90mL
砂糖	大さじ2½
塩	小さじ1½
具材)まぐろ・いか・えび・サーモン・いくら・きゅうり・卵・たくあん・かいわれ葉・アボカドなど	適量

【作り方】

①準備する

白米を洗い、水をすしめし水位線：3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	すし

【作り方】

①準備する

白米を洗い、水をすしめし水位線：3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	すし

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。

すしめしを作るときは

- 味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしあけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。(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。



④すしめしを作る

Bを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。

すしあけの内側を軽くぬらしておく。

ブザーが鳴ったら、ごはんを

すしあけに移す。

合わせ酢をごはんにまんべんなく

振り入れ、切るように混ぜながら、

いり白ごまを加え、うちわであおい

で冷ます。乾燥しないように、固く

絞ったふきんをかける。

⑤仕上げる

油揚げにすしめしを詰める。

皿に並べて紅しょうがを飾る。



いなりずし

【材料(20個分)】 1個分: 161kcal

白米	3カップ
油揚げ(半分に切り袋状に開く)	10枚
即席だしの素	小さじ1/2
いり白ごま	大さじ2
A.砂糖	60g
酒	大さじ2
濃口しょうゆ	大さじ4
B.合わせ酢)酢	90mL
砂糖	大さじ3
塩	小さじ2
飾り用)紅しょうが	適量

おかゆ／雑炊



茶がゆ

【材料(4人分)】 1人分: 133kcal

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



玄米小豆がゆ

【材料(4人分)】 1人分: 159kcal

玄米	1カップ
小豆	1/4カップ(35g)
小豆の煮汁(炊飯用に使う)	



生ゆば入り かに雑炊

【材料(6人分)】 1人分: 175kcal

ごはん(炊いたもの)	茶わん2杯分
かに(身)	50g
生ゆば	150g
卵	2個
だし汁(一番だし)	600mL
A)塩	小さじ1/2
薄口しょうゆ	小さじ3/2
飾り用)みつば(小口切り)	1/2束

【作り方】	【作り方】
①小豆をゆでる	①準備する
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。	白米を洗い、冷ましたほうじ茶をおかゆ(5分)水位線: 1まで入れて平らにする。
再び水を加え、弱火でゆでる。	②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
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。	お米 白米または無洗米 炊き方 おかゆ
③炊く準備をする	③仕上げる
玄米を軽く洗い、小豆の煮汁をおかゆ(5分)水位線: 1まで入れて平らにする。足りないときは、水を加える。	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。
④コースを設定し「炊飯」ボタンを押す	④コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
お米 玄米 炊き方 おかゆ	お米 白米または無洗米 炊き方 すし
⑤仕上げる	⑤仕上げる
ブザーが鳴ったら、①の小豆を加え、全体をかき混ぜて器に盛る。	ブザーが鳴ったら、ごはんをのせ、みつばを飾る。

おかゆを炊くときは



- 白米・無洗米のときは、全がゆと5分がゆの水位線をお好みにより使い分ける。(5分がゆの方が水分が多いおかゆ)
- 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、具材を入れないでください。(P.5)
- ごはんからのおかゆはできません。

玄米／雑穀米／発芽玄米



大豆とひじきの混ぜごはん

【材料(6人分)】 1人分: 307kcal

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

【作り方】
①準備する
 玄米を軽く洗い、水を**玄米水位線**：3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	玄米
炊き方	ごはん



③具材を準備する
 芽ひじき…20分ほど水で戻し、やわらかくする。
 芽ひじきと大豆水煮をサラダ油で炒め、ひたひたの水で煮る。
 水分がなくなってきたら、油揚げと**調味料**を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。

④仕上げる
 ブザーが鳴ったら**具材**を混ぜ、塩で味を調える。
 (内釜で具材を混ぜない)



玄米入り魚介と野菜のトマトスープ

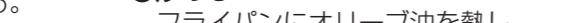
【材料(5人分)】 1人分: 224kcal

玄米ごはん(炊いたもの)	1.5杯分(200g)
具材) 茶わん	約1.5杯分(200g)
ブロッコリー	1株
かき	100g
えび(殻・背わたを取る)	200g
いか(輪切り)	150g
あさり(殻をこすり合わせて洗う)	250g
パプリカ(黄)(角切り)	1/2個
マッシュルーム(薄切り)	6個
水	800mL
ブイヨン	1個
ホールトマト(缶詰)	1缶(400g)
ほうれん草(1/2の長さに切る)	1/4束
調味料) オリーブ油	大さじ1
塩・こしょう	各少々
白ワイン	50mL

【作り方】
①準備する
 白米を洗い、水を**銀シャリ水位線**：1まで入れて平らにする。白米の上に雑穀をのせる。
 (市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う)

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	雑穀米
炊き方	ごはん



③ドレッシングを混ぜる
 ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。(内釜で混ぜない)

④仕上げる

フライパンにオリーブ油を熱し、魚介類、パプリカ、マッシュルーム、塩、こしょうを入れ、白ワインを加えて中火で軽く炒める。

⑤煮る
 鍋に水、ブイヨン、ホールトマトを入れ、沸騰させる。さらに、②を入れ、沸騰させる。塩、こしょうで味を調え、玄米ごはんとブロッコリーを加える。最後に、ほうれん草を生のまま加える。

⑥仕上げる
 ほうれん草に火が通ったら、皿に盛りつける。



雑穀米サラダ

【材料(4人分)】 1人分: 285kcal

白米	1カップ
雑穀	30g
具材)	
生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・きゅうり・プロセスチーズ	各50g
サニーレタス	3枚
黒オリーブ	20g
ドレッシング)	
ワインビネガー(酢)	大さじ3
マッシュルーム(薄切り)	6個
水	800mL
ブイヨン	1個
ホールトマト(缶詰)	1缶(400g)
ほうれん草(1/2の長さに切る)	1/4束
調味料) オリーブ油	大さじ1
塩・こしょう	各少々
白ワイン	50mL

【作り方】
①準備する
 白米を洗い、水を**銀シャリ水位線**：2まで入れる。麦を上にのせ、50mLの水を足して軽く混ぜて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	雑穀米
炊き方	ごはん



③トロロを作る

山芋の皮を厚めにむき、すりおろす。甘えびの尾と殻を取り、粗く刻み、半量をすり鉢に入れ、すりこ木でペースト状になるまでする。

甘えびがペースト状になったら、

山芋を加えてよくすり混ぜ、だし汁を少しずつ加えてすりのばす。

薄口しょうゆ、おろしわさびを加え、

塩で味を調える。残りの甘えびを

加えて混ぜる。

④仕上げる

オクラを色よくゆでて、冷水にとり、

水けを切って小口切りにする。

茶わんにごはんを盛りつけてとろろをかけ、オクラと刻みのりを飾る。



甘えびの麦とろ丼

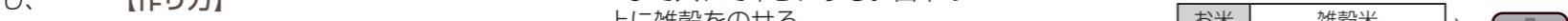
【材料(6人分)】 1人分: 296kcal

白米	2カップ
麦	60g
具材) 山芋	300g
甘えび	25尾
調味料) だし汁(一番だし)	75mL
薄口しょうゆ	小さじ1
塩・おろしわさび	各少々
飾り用) オクラ	1本
刻みのり	適量

【作り方】
①準備する
 白米を洗い、水を**銀シャリ水位線**：2まで入れる。麦を上にのせ、50mLの水を足して軽く混ぜて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	雑穀米
炊き方	ごはん



③とろろを作る

山芋の皮を厚めにむき、すりおろす。甘えびの尾と殻を取り、粗く刻み、半量をすり鉢に入れ、すりこ木でペースト状になるまでする。

甘えびがペースト状になったら、山芋を加えてよくすり混ぜ、だし汁を少しずつ加えてすりのばす。

薄口しょうゆ、おろしわさびを加え、

塩で味を調える。残りの甘えびを

加えて混ぜる。

④仕上げる

オクラを色よくゆでて、冷水にとり、

水けを切って小口切りにする。

茶わんにごはんを盛りつけてとろろをかけ、オクラと刻みのりを飾る。



ライスバーガー

【材料(6個分)】 1個分: 412kcal

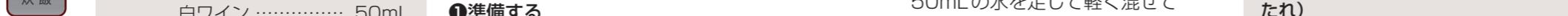
白米	2カップ
発芽玄米(軽く洗う)	1カップ
大葉(6枚はみじん切り)	12枚
ハンバーグ)	
鶏ミンチ	300g
しいたけ(みじん切り)	3枚
長ねぎ(みじん切り)	1/3本
卵	1個
かたくり粉	大さじ3
下味用)	
濃口しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1
たれ)	
濃口しょうゆ	大さじ3
酒	大さじ3
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
水溶きかたくり粉	大さじ1
水	100mL

【作り方】
①準備する

白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせ、水を**銀シャリ水位線**：3まで入れて平らにする。
 (市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う)

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	発芽・分づき
炊き方	ごはん



③ハンバーグを作る

鶏ミンチに下味用のしょうゆ、酒で下味をつける。ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、6等分して形を整え、フライパンで焼く。

④たれを作る

鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

⑤ライスパンズを焼く

ブザーが鳴ったら、大葉(みじん切り)を混ぜ、12等分して薄丸型のライスパンズを作る。フライパンでこんがり焼く。(油は引かない)

⑥仕上げる

ハンバーグにたれをつけ、大葉と一緒にライスパンズに挟む。

どんぶり／焼きおにぎり



づけまぐろとアボカドのどんぶり

【材料(6人分)】 1人分: 435kcal

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

【作り方】

①準備する

白米を洗い、水を銀シャリ水位線: 3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	銀シャリ(もちもち)

③具材を作る

まぐろ…角切りにする。

鍋に調味料を入れ、ひと煮立ちさせてアルコールを飛ばしてから冷ます。冷めたら、わさび・レモン汁・すりごまを入れて混ぜ、まぐろを加え、味をなじませる。アボカドも2cm角に切り、加えて混ぜる。

④仕上げる

器にごはんを盛って、のりを散らし、③をのせる。好みでマヨネーズをかけ、青じそを飾る。



鯛の京風葛あんかけごはん

【材料(6人分)】 1人分: 357kcal

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

【作り方】

①準備する

白米を洗い、水を銀シャリ水位線: 3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	銀シャリ(しゃっきり)



肉みそ焼きおにぎり

【材料(6人分)】 1人分: 447kcal

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

【作り方】

①準備する

たかの爪…種を取って輪切りにする。白米を洗い、水を銀シャリ水位線: 3まで入れて平らにする。

②コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	銀シャリ(しゃっきり)

なぜ、水が減っていないの？

フライパンにサラダ油(分量外)を引き、にんにく、しょうが、たかの爪を入れ、弱火で炒める。香りが出てきたら中火にして豚ひき肉とねぎを入れ、ほぐしながら色が変わるまで炒め冷ましておく。みそ、砂糖とよく混ぜ合わせる。
(混ぜにくいときは少量の)
(みりん(分量外)を加える)

③焼く

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、おにぎりを作る。フライパン(網でも可)を強火で熱し、うっすらときつね色の焼き色を両面につける。③を片面ずつ塗り、弱火で2~3分焼く。

④仕上げる

器に盛り、ゆずこしょうをのせる。

Q&A

水容器編

Q(質問)

水を入れるのを忘れたんだけど…

- 故障することはありません。スチームは出ませんが、そのまま炊飯できます。
➡炊飯中は水容器に水を入れないでください。(水量検知のため水容器が熱くなります)
- 炊飯終了後、「スチーム投入なし」を表示し、スチームを投入しなかったことをお知らせします。
➡炊飯終了後でも水容器に水を半分以上入れると、保温や再加熱時のスチームは出ます。

水容器の水は、何に使っているの？

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

井戸水でもいいの？お湯でもいいの？

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

【炊飯が終わったとき】

- 「スチーム投入なし」を表示していませんか？(P.44)
- お米の種類や銘柄、炊き方によってスチームを投入しないものがあります。その場合、水は減りません。

■スチームを投入する/しないコースの見分け方

コースを選んだとき

銘柄白米	銀シャリ
あいのわのかおり	おすすめ
水位線は銀シャリ	スチーム
【炊飯】を押す	

あいのわのかおり	おすすめ
現在時刻	8:30
45	スチーム
あと約	分

※スチームは、スチームを投入するコースのみ表示

【保温のとき】

- 保温するごはんの量や室温によって、スチームを投入しない場合があります。
- 保温をおすすめしていない炊き方やお米は、スチームを投入しません。
(「おかゆ」「炊込み」「赤飯」「おこわ」「玄米」「雑穀米」「発芽・分づき」のとき)
- 保温になったとき、水の量が半分より少ないとスチームを投入しません。
➡水容器の水を補給してください。(水容器の半分以上)
- 「スチーム投入をやめる」の設定にしていませんか？(P.21「保温中沸騰音が気になるとき」)
この設定にすると、保温中にスチームを投入しないため、水は減りません。

【再加熱が終わったとき】

- 「スチーム投入なし」を表示していませんか？(P.44)

炊飯が終わったとき

なぜ、水が残っているの？

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

なぜ、残っている水の量が変わるので？

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

Q(質問)

エコナビ運転とは何ですか？

●保温時のごはんの量に応じた加熱をする保温方法のことです。

どのコースでもエコナビ運転するの？

●「銀シャリ」「エコ炊飯」「高速」「すし」「カレー用」「おこげ」コースで炊飯したあと自動的に働きます。
保温をおすすめしていない炊き方やお米はエコナビ運転しません。
(「おかゆ」「炊込み」「赤飯」「おこわ」「玄米」「雑穀米」「発芽・分づき」のとき)

なぜ、保温中にエコナビランプが点灯しないの？

●「保温の状態が気になるとき」(P.21)で設定を変更していませんか？
設定によっては、エコナビ運転しないものもあります。
●炊飯開始時の室温が約10°C以下で、炊飯量が約5カップ以上(SR-SPX107)、約7カップ以上(SR-SPX187)のときは、エコナビ運転しない場合があります。
●炊飯後、保温を取り消していませんか？
保温を取り消すとエコナビ運転も取り消されます。再度保温してもエコナビ運転しません。
●「エコナビランプの設定」(P.23)で「消灯する」の設定にしていませんか？
点灯に戻すには、「点灯する」の設定にしてください。

なぜ、エコナビランプが途中で消えるの？

●24時間以上保温していませんか？
24時間を超えると、保温は継続しますがエコナビ運転は終了します。

【エコナビ運転時の省エネ効果について】

保温時にエコナビ運転した場合としない場合の比較(当社調べ)

保温時間によって、SR-SPX107では0.5%(0.1Wh)~11.2%(14.7Wh)、

SR-SPX187では0.3%(0.2Wh)~12.8%(41.7Wh)の削減効果。

数値はあくまでも目安であり、ご使用方法などによって異なります。

<測定方法> 室温23°Cにおいて

●SR-SPX107: 3カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。
保温開始5時間後さらに300g取り出す。

●SR-SPX187: 5カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。
保温開始5時間後さらに600g取り出す。

省エネ法で定める測定基準とは異なります。

A(答え)

こんな表示が出たら

エラー表示

U10

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。

U12

●内釜の底やふた加熱板、蒸気センサー、釜底センサー、水容器センサーに異物や汚れが付いていませんか？(P.26~27)
→異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。

U14

●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)

U15

●ふたが開いていませんか？
●蒸気ふたは付いていますか？
→紛失したときは、販売店でご購入ください。
蒸気ふたがなくても炊飯はできますが、
•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。

U20

●水容器がセットされていますか？
①水容器をセットする。
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。

※水容器がなくても保温はできますが、ごはんがふやけたり、乾燥したりすることがあります。

U25

●本体底面の吸排気口がほこりなどで詰まっていますか？
→次の手順でほこりを取り除いてください。
①「取消／切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。
②本体が冷めたら水容器と内釜を取り出す。
③本体底面の吸排気口のほこりを取り除く。(P.27)

●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。

H○○

●電源プラグを抜き、再度差し込んでも「H○○」が表示された場合は故障です。
→お買い上げの販売店に、表示内容(「H」のあととの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。

よくあるお問い合わせ

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

こんなとき

ここを確認！

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.8~9)
- 炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？
(余分な水分を逃がすため)
- お米を長時間水に浸していませんか？(長時間の予約炊飯など)
浸している間に、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなることがあります。
→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)

次のことともご確認ください。

炊く前

- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「銀シャリ(少量)」コースで炊いていませんか？
(SR-SPX107:0.5~1.5カップ、SR-SPX187:1~2.5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)
- 「発芽・分づき」コースを使って分づき米を炊いているときや、
発芽玄米に白米を混ぜて炊いているときは、分づきの度合いや
混ぜる白米の量によってべたつくことがあります。
→「白米」コースで炊いてください。
- 水位線より1~2mm程度、水を減らす。

炊き方

- お米を水に浸していたときは、「炊飯」ボタンを2回押して
いますか？(P.9)
- かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.12~13、16)
(「銀シャリ(かため)」、「銀シャリ(よりかため)」など)

- お米や水は、正確にはかりましたか？(P.8~9)
- 「エコ炊飯」や「高速」で炊いていませんか？

次のことともご確認ください。

炊く前

- 水位線より1~2mm程度、水を増やす。
- お米を充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを2回押して
いませんか？
→浸した時間が短いときは、1回だけ押してください。
(夏場など水温が高いときは30分未満、冬場は1時間未満のとき)
- かたさの好みに合ったコースに変えてみる。(P.12~13、16)
(「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)

炊き方

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

ここを確認！

こんなとき

ここを確認！

- 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。

次のことともご確認ください。

炊く前

- 洗米時に力を入れて洗っていませんか？
(お米が割れてこげることがあります)
- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 汚れや異物が付いていませんか？
(蒸気センサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部)(P.27)
- 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ことがあります)
- 炊込みごはんなど調味料を入れて炊くとこげやすくなります。
- 赤飯は小豆の煮汁を使うため、底の色が濃くなります。
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。

炊いた
あと

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

→改善しないときは「こげを抑える」の設定にしてください。
(P.21「ごはんのこげが気になるとき」)

こげる

におう

・保温中のごはんが
ベチャベチャ・
パラパラになる

- ごはんが残っているときに、
保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？
- 使うたびにお手入れしていますか？
お手入れが不充分だと、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)

次のことともご確認ください。

炊く前

- 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？

気になるときは

- 1 念入りにお手入れする(特にふた加熱板のパッキン)(P.26)
- 2 「お手入れ機能」を使う(P.26)

→改善しないときは「露やにおいを抑える」の設定にしてください。
(P.21「保温の状態が気になるとき」)

よくあるお問い合わせ (つづき)

■うまく炊けない、おいしくない…と思ったら

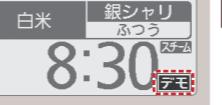
こんなとき	ここを確認！
味がない 甘味がない おいしくない	<ul style="list-style-type: none"> ●「エコ炊飯」で炊いていませんか? →「銀シャリ(ふつう)」をお試しください。(高火力で炊くため、甘味が増します) ●洗米するとき、何度もすすいでいませんか? →すすぎは、2~5回程度にしてください。 (少し白い水は、うまみ成分が溶けたものです)
露が付く	<ul style="list-style-type: none"> ●炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか?(余分な水分を逃がすため) ●ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか? 改善しないときは 「露やにおいを抑える」の設定にしてください。(P.21「保温の状態が気になるとき」)
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。 改善しないときは 「変色や乾燥を抑える」の設定にしてください。(P.21「保温の状態が気になるとき」)
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? ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか? ●本体・ふた加熱板のパッキンや内釜の縁にごはんが付いていませんか? ●内釜が変形していませんか? →変形したときは購入できます。(P.47) 改善しないときは 「変色や乾燥を抑える」の設定にしてください。(P.21「保温の状態が気になるとき」)
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? (オブラー状の薄い膜は、でんぶんが溶けて乾燥したもので、害はありません)
「おこげ」で炊いたが おこげが薄い	<p>●お米や水は、正確にはかりましたか?(P.8~9)</p> <p>●洗米しすぎていませんか?(P.8~9)</p> <p>●季節・炊飯量・水加減・お米の銘柄・浸水時間などの条件でおこげの濃さは変わります。</p> <p>＜おこげが薄くなる傾向＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ●新米を炊いたとき ●炊飯量が少ないとき ●水加減が多いとき ●やわらかく炊けるお米(コシヒカリ・魚沼産、ひとめぼれ・宮城産、ミルキークイーンなどの銘柄や、低アミロース米、精米度が高めのお米)を炊いたとき ●2時間以内の浸水で、「炊飯」ボタンを2回押して炊いたとき <p>＜おこげが濃くなる傾向＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 1時間以上の浸水で、「炊飯」ボタンを1回押して炊いたとき
炊き上がった ごはんの表面が 凸凹になる	<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

■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"> ●「銀シャリ」と「エコ炊飯」は、炊飯すると自動的に記憶します。 「おかゆ」以外の他のコースは、手動で記憶できます。(P.17) (コースを記憶すると、次回から「炊飯」ボタンを押すだけで炊くことができます) 												
各コースの 炊飯容量は?	<ul style="list-style-type: none"> ●コースによって、容量は異なります。(P.12~15) 内釜の上限まで余裕があっても、炊飯容量は守ってください。 (蒸気漏れや内容物が噴出する、うまく炊けない原因) 												
炊飯残時間は すべてのコースで 表示される? されない?	<ul style="list-style-type: none"> ●コースによって異なります。(P.46) 「高速」や「炊込み」などでは、炊飯時間が確定するまで表示しません。 (炊飯を開始したときに、炊飯の目安時間を表示します) 												
お米を炊く前に 浸す? 浸さない?	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米後は、すぐに炊飯してください。(P.9) (浸してから炊くと吸水しすぎて、ごはんがべたついたり、やわらかくなったりすることがあります) 												
浸していたときは 予約炊飯のときは	<p>●「炊飯」ボタンを2回押してください。(吸水工程を短縮します)</p> <p>●自動的に吸水工程を短縮して炊き上げます。</p>												
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	<p>●具材を入れるときは、必ず「おかゆ」「炊込み」「おこわ」を使い、具材は適量を守って混ぜずにお米の上にのせてください。 (他のコースを使うと蒸気漏れや内容物が噴出する原因)</p> <p>●白米に他の穀類を混ぜて炊くときのコースは</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>混ぜる穀類</th> <th>コース</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>麦類</td> <td>「雑穀米」で炊いてください。</td> </tr> <tr> <td>発芽玄米</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。 「発芽・分づき」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。 混ぜて炊くことはできません。</td> </tr> </tbody> </table> <p>●白米以外のお米を炊くときのコースは</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>お米の種類</th> <th>コース</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>胚芽米</td> <td>「発芽・分づき」で炊いてください。</td> </tr> </tbody> </table>	混ぜる穀類	コース	麦類	「雑穀米」で炊いてください。	発芽玄米	●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。 「発芽・分づき」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	「発芽・分づき」で炊いてください。
混ぜる穀類	コース												
麦類	「雑穀米」で炊いてください。												
発芽玄米	●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。 「発芽・分づき」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	「発芽・分づき」で炊いてください。												

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

症状	ここを確認！
炊飯中	<ul style="list-style-type: none">● 残時間表示が止まる● 炊飯時間が長い
蒸気口以外から蒸気が漏れる	<ul style="list-style-type: none">● 本体・ふた加熱板のパッキンや内釜の縁にごはんが付いていませんか？ 増やすと時間が長くなります。(最長約15分)
炊飯・保温中	<ul style="list-style-type: none">● 「ブーン」音…熱を逃がすファンが回っている音です。● 「ジー」音、「ブー」音…IH(電磁誘導加熱)の通電音です。(保温中は周期的に聞こえることがあります)● 「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。● 「カチッカチッ」音…電子回路の動作音です。● 「ゴー」音、「ブクブク」音…水容器の水が沸騰する音です。● 「ブワーン」音、「フワーン」音…スチームを投入するときの音です。● 「ゴボゴボ」音…沸騰時の強力な泡が蒸気ふたに当たる音です。● 「ブшу」音…圧力を抜いている音です。● ふた開閉時の「カタン」音…蒸気ふたに入っているボールが転がる音です。
炊飯後／再加熱後	<ul style="list-style-type: none">● スチーム投入なしを表示した● スチーム保温にならない <small>(スチーム表示されない 保温中)</small>
炊飯後	<ul style="list-style-type: none">● ふた加熱板にごはん粒が付く
予約	<ul style="list-style-type: none">● 現在時刻は合っていますか？(24時間表示です) (P.20)● 「予約可能時間」より前に予約しましたか？ (P.46)
	<ul style="list-style-type: none">● 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)
	<ul style="list-style-type: none">● 現在時刻は合っていますか？(24時間表示です) (P.20)● 「炊飯」ボタンは押しましたか？ (P.19)● 「予約可能時間」より前に予約しましたか？ (P.46)
症状	ここを確認！
ボタン操作ができない	<ul style="list-style-type: none">● 炊飯・保温・予約・お手入れ機能中はボタン操作ができません。 →「取消／切」ボタンを押してから行ってください。● 圧力表示が続くことがあります。(最長約4分間) 表示が消えて、蒸気が出でていないことを確認してから行ってください。
「スチーム保温／再加熱」ボタンを受け付けない	<ul style="list-style-type: none">● 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。
ごはんが炊けない	<ul style="list-style-type: none">● 「デモ」を表示している
	
電源プラグを差し込むといつも「8:30」を表示する	<ul style="list-style-type: none">● 店頭用の「デモモード」に設定されています。次の手順に従って解除してください。<ol style="list-style-type: none">①「決定／機能」ボタンを押す。②「現在時刻合わせ」に黒い帯が合っている状態で「決定／機能」ボタンを押す。③「スチーム保温／再加熱」ボタンと「予約」ボタンを同時に押す。④「スチーム保温／再加熱」ボタンを押す。⑤「予約」ボタンを押す。<p>解除したあと、現在時刻を合わせてください。(P.20)</p>
電源プラグから火花が飛んだ	<ul style="list-style-type: none">● 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ご相談窓口(裏表紙)へご依頼ください。
その他	<ul style="list-style-type: none">● 電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 IH(電磁誘導加熱)方式固有のもので、故障ではありません。
ふたが開かない	<ul style="list-style-type: none">● フック部、クリアフレーム、ストッパー部、減圧弁フィルターに米粒などが付いたり、詰まつたりしていませんか？ (P.26～27)● 内釜は入っていますか？ 内釜が入っていないときは、開きにくいことがあります。 →フックボタンを奥まで押して、ゆっくり指を離してください。
ふたが閉まりにくい	<ul style="list-style-type: none">● フックボタンに触れたり、本体を動かしたりしていませんか？ →炊飯・お手入れ機能終了後、一度ふたを押し下げてから、フックボタンを押してください。● フックボタンを押してもふたは閉きません。 →炊飯・お手入れ機能中にやむを得ずふたを開けるときは(P.5) ● 停電すると、ふたが閉かないことがあります。 →再び通電すると炊飯・お手入れ機能を続けます。 炊飯・お手入れ機能が終了するまで待ってから、フックボタンを押してください。
ふたと本体の間に隙間がある	<ul style="list-style-type: none">● フック部、クリアフレーム、ストッパー部、減圧弁フィルターに米粒などが付いたり、詰まつたりしていませんか？ (P.26～27)● ふた加熱板を正しく取り付けていなかったり (P.25)、ツメが折れたり (P.4)、変形したりしていると閉まりません。 ● 圧力式炊飯器は密閉度が高いため、閉まりにくく感じることがあります。 →「カチッ」と音がするまで、ゆっくり閉めてください。
	<ul style="list-style-type: none">● 内釜とふたの密着度が高いため、ふたを開くときに内釜が一緒に持ち上がり、音がすることがあります。
	<p>■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。</p>

仕様

お米	炊き方	コースの記憶	炊飯時間の目安(分)	炊飯残時間表示 ^{*1}	保温 ^{*2}	予約可能時間	炊飯容量(カップ数)		
			()内は、お米を水に浸していたとき(P.9)				()内は、具材を入れて炊くとき	SR-SPX107	
白米・無洗米専用	銀シャリ	ふつう かため やわらか もちもち しゃっきり よりかため よりやわらか よりもちもち よりしゃっきり 少量	48(36~42) 43(28~33) 54(39~45) 51(38~44) 45(30~35) 43(28~33) 54(39~45) 51(38~44) 45(30~35) 47(33~35)	直後	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	60分前~ 60分前~ 70分前~ 60分前~ 60分前~ 60分前~ 70分前~ 60分前~ 60分前~ 60分前~ 60分前~ 0.5~1.5	1~10 1~10 1~10 1~10 1~10 1~10 1~10 1~10 1~10 1~10 1~10 1~2.5	SR-SPX107 SR-SPX187	
白米・無洗米・ 銘柄白米・ 銘柄無洗米共通	銀シャリ	おすすめ かため やわらか	43~60(28~45) 43~60(28~45) 43~60(28~45)	自動 工コ炊飯 高速	○ ○ ○	70分前~ 60分前~	0.5~5.5 0.5~5.5	1~10 1~10	SR-SPX107 SR-SPX187
玄米	銀シャリ	おかゆ すし カレー用 おこげ 炊込み 赤飯 おこわ もちもちごはん ごはん おかゆ	49~69 47(28~34) 47(28~34) 54(34~44) 48~58 46 48~58 87~109 85~105 116~160	約10分前 直後 約10分前 直後 約10分前 直後 約10分前 直後 約10分前 直後 約10分前 直後 約10分前	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	70分前~ 60分前~ 70分前~ 60分前~ 70分前~ 60分前~ 70分前~ 120分前~ 120分前~ 170分前~ 70分前~ 70分前~	0.5~5.5 全:0.5~1.5 5分:0.5~1 1~5.5 1~5.5 1~5.5 0.5~5.5 1~3 1~3 5分:0.5~1 0.5~4 全:0.5~1.5 5分:0.5~1 0.5~4 全:0.5~1.5 0.5~4 全:0.5~1.5 0.5~4	1~10 (0.5~1) (0.5~1.5) 1~10 2~10 2~10 1~10 2~6 2~6 2~6 1~7 1~7 5分:0.5~2 1~8 全:0.5~3 5分:0.5~2 1~8 全:0.5~3 1~8 全:0.5~3 1~8	SR-SPX107 SR-SPX187 SR-SPX107 SR-SPX187 SR-SPX107 SR-SPX187 SR-SPX107 SR-SPX187 SR-SPX107 SR-SPX187 SR-SPX107 SR-SPX187

PSCマーク、SGマークを取得しています。



PSCマーク

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

SGマーク

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

お問い合わせ窓口

パナソニック 総合お客様サポートサイト <http://www.panasonic.com/jp/support/>

使い方・お手入れなどのご相談



調理商品ご相談窓口

パナは ロクキュウヨン

0120-878-694

受付時間
9:00~20:00 (年中無休)■上記電話番号を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)

修理に関するご相談



修理ご相談窓口



パナは イイヨ

0120-878-554

■上記電話番号をご利用
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/>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)

0120-878-832

パナは パナソニックスマートに
受付時間
9:00~20:00 (年中無休)スマートアプリのご紹介サイト
<http://panasonic.jp/pss/ap/>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させて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「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
<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

長年ご使用のスチーム & 可変圧力 IH ジャー炊飯器の点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 本体の一部に割れ、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-H411
S0617K10317