

〈当商品はピーエッチ所有品です〉
BH
 レンタリース仙台
 イベントプロデュース
 マリンスポーツ
 仙台市若林区卸町2-11-9
 仙台商管 022(236)0050

National

持込修理

ナショナル電子ジャー炊飯器保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
 ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご相談ください。
 詳細は裏面をご参照ください。

品 番			
保証期間	お買い上げ日から 本体 1年間		
※ お買い上げ日	年	月	日
※ お 客 様	ご住所 _____ お名前 _____ 様 電 話 () -		
※ 販 売 店	住所・氏名 _____ 電話 () -		

松下電器産業株式会社 キッチン機器ビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地 電話 (0795)42-7000

ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しください。

切
取
線



このたびは、ナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

- ご使用前に「安全上のご注意」(2~3ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。



保証書付き

National

取扱説明書

電子ジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ 品番 **SR-L10K**
 1.8Lタイプ 品番 **SR-L18K**

目 次

安全上のご注意	2
使用上のお願い	4
各部の名前	5
ふっくらごはんを炊くコツ	5

ごはんを炊く前に	6
●炊きたいメニューと内釜の水位線	
ごはんの炊きかた	7
●炊きあがるまでの時間の目安	
コースメニューについて	8
●早炊きコース ●調理コース	
保温について	8
予約炊飯のしかた	9
お手入れのしかた	10
●お手入れ機能	10
いろいろなごはん(料理メニュー)	12
●五目ごはん ●赤飯	12
●いもがゆ ●ビーフシチュー ●玄米がゆ	13

故障かな?	14
(うまく炊けないとき)	
保証とアフターサービス	16

仕様	18
----	----

はじめに

使いかた

困ったとき

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し説明しています。



警告

「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



注意

「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し説明しています。



してはいけない「禁止」内容です。



必ず実行していただく「強制」内容です。



警告

火災、やけど、
発火、感電など
を防ぐために…



コンセントや電源コードは…



- 電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのほこり等は、定期的にとる。（ほこり等がたまると湿気等で、絶縁不良の原因）



- 電源コードや電源プラグを傷つけない。
- 電源コードが傷んだりコンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
- 定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない。

通気口やすき間に
異物を入れない



- 特に、ピンや針金等の金属物。



通気口

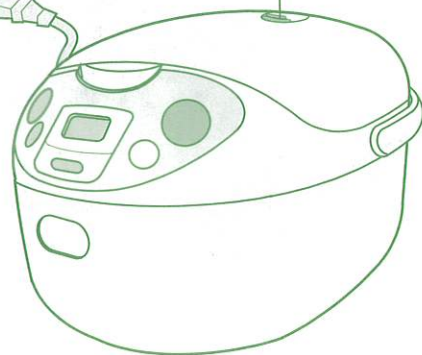
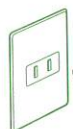
蒸気口は高温です
顔や手を近づけない



- 特にお子様には充分ご注意ください。



蒸気口



やけど、火災、けが、
感電、漏電などを
防ぐために…



注意

こんな場所で使わない！



- 水のかかる所や火気の近く
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
- 壁や家具の近く（変色や変形の原因）

本体内部は高温です！



- 使用中や使用直後は、高温部に触れない。



特にふたの内側
や内釜など

事故をさける
ために…



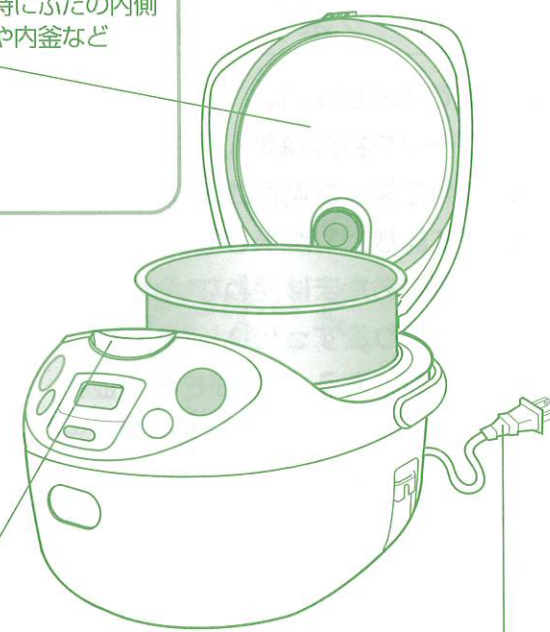
- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。



- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。



- 絶対に改造や分解、修理をしない。



- 持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）



- 専用の内釜以外は絶対に使用しない。（過熱によるやけどやけがの原因）



- ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから！

電源コードの取り扱い



- 電源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。（けがや発火の原因）
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

■ 使用上のお願い

- ▶ 初めてお使いになるときは・・・
内釜、しゃもじ、保温キャップを洗ってください。
- ▶ 故障や誤動作を防ぐために・・・

■ ごはんつぶなど異物をつけたまま使わない。



故障の原因となります。

■ 内釜は炊飯器以外には使わない。

■ 使用中は、ふたの上にふきんや熱いもの（やかんやなべなど）を置かない。

ふたの変形、変色、ひび割れの原因となります。

■ 直射日光が当たる所で使わない。

■ 内釜を取り出したときは、「保温/切」ボタンを押し、保温を取り消したあと、必ず電源プラグを抜く。

- ▶ 内釜のフッ素を傷めないために・・・

■ 内釜で洗米しない。

■ スプーンや食器類を入れない。

■ 調味料を使った場合は、すぐに洗う。

■ 泡だて器などで洗米しない。

■ 金属製のおたまは使わない。

■ たたいたりこすったりしない。

■ スポンジで洗う。（みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない）

研磨粒子部分で洗わない



お知らせ

■ 使用の頻度によって、内釜の底面や側面の塗装がはがれることがあります。性能に問題ありません。

底面や側面の塗装のはがれ



● フッ素樹脂被膜は、ご使用によりはがれることがあります。そのままご使用いただいても人体に害はなく、炊飯や保温をする上で問題なくご使用いただけます。気になるときや内釜が変形したときは新規購入できます。

内釜をご購入される時は・・・

1.0Lタイプ品番：ARE50-903

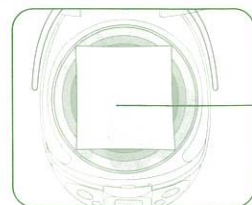
1.8Lタイプ品番：ARE50-902

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

Pana Sense

<http://www.sense.panasonic.co.jp/>

※防錆紙は、お使いになる前に取り除いてください。



防錆紙

■ 各部の名前



保温キャップは、手前にひっぱるとはずれます

付属品



■ 「炊飯」「保温/切」ボタンの上の凸部(●、●)は目の不自由な方に配慮したものです。



ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

- つやがあり透き通っている!
- 割れ米が少ない!
- 保存は、冷暗所で!
- 精米後はできるだけ早く! (夏は半月以内)

2 お米は正しくはかる

- 必ず、付属の計量カップ(約180ml)を使う。
- 計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 手早く「とぐ」

- 水が澄んでくるまでとぐ!
- とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

4 ざる上げ放置をしない

- お米が割れて、べたつきの原因になります。
- 水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 正しく水加減

- 洗米や水加減は「水」で!
- お湯やpH9以上のアルカリイオン水を使うとべたつきや黄変の原因になります。

6 炊きあがったらすぐにほぐす

- 余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
- むらす必要は、ありません。

ごはんを炊く前に

準備

炊飯器本体に保湿キャップがついているか確認してください。

1 付属の計量カップでお米をはかる

- 1回で炊けるお米の量は、P18の「仕様」をご覧ください。

○良い例



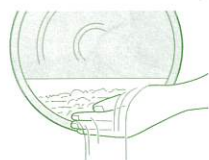
約180ml (1カップ/合)

×悪い例



2 別の容器でお米をとぐ

- 十分に洗米する。
(おこげがでたり、ぬか臭くなる原因)
- 内釜で洗米しない。
(内釜のフッ素がはがれる原因)



①たっぷりの水で
さっとかきまぜ、
水を素早く捨てる

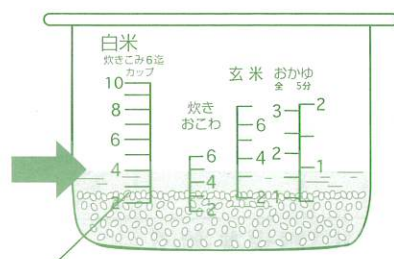


②とぐ→洗い流すを繰り返
し、水がきれいにな
るまで手早く洗う

3 炊きたいメニューの水位線で水加減する

- 水加減は、平らな台の上で。
(左右の目盛を見ながら)
- 炊きあがりをお好みのかたさにしたい
ときは水加減を調整してください。
(ただし、多めに水を入れたときは
ふきこぼれる場合があります。)

例) 白米4カップを炊くとき



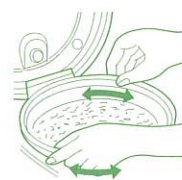
米は平らにならす ※図の内釜は1.8Lタイプ

炊きたいメニュー	内釜の水位線
白米	白米
無洗米	
炊きこみごはん	
炊きおこわ	炊きおこわ

炊きたいメニュー	内釜の水位線
全がゆ	おかゆ「全」
5分がゆ	おかゆ「5分」
玄米	玄米
いもがゆ・ビーフチー・玄米がゆ	P13

4 内釜を本体に入れる

- 矢印のように2~3回内釜を動かしてください。
(内釜を熱板に密着させるため)



- 内釜の周囲の水分をふき取ってください。(水滴の破裂する音や表示部が一時的に曇る原因になります。)
- 釜底や熱板の異物は取り除いてください。

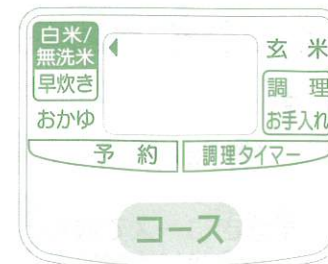
5 ふたを閉め電源プラグを差し込む

ごはんの炊きかた

1 「コース」を押し、使いたい「コース」に「◀」を合わせる

他のコース(メニュー)も「◀」を合わせて選ぶ

- 「早炊き」を選ぶ (P8)
- 「おかゆ」を選ぶ
- 「玄米」を選ぶ
- 「調理」を選ぶ (P8)



通常は「白米/無洗米」コースに合わせていますので、白米または無洗米を炊くときは「コース」を押す必要はありません。

2 「炊飯」を押す → 炊飯開始

点灯

炊飯

3 ブザーが鳴ったら炊きあがり → すぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。
むらす必要はありません。



点灯

保温切

炊きあがるまでの時間の目安

白米/無洗米	早炊き	約26~35分
炊きこみ	玄米	約2時間~2時間10分
炊きおこわ	おかゆ	約1時間~1時間14分

無洗米を炊くとき → 「白米/無洗米」コースで炊飯してください。

■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。

- ・無洗米は、炊く前に底から軽やかき混ぜてください。
(お米と水がなじまないことがあります)
- ・無洗米でおこげがでたり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。
(水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出すため)

使いかた

コースメニューについて

早炊きコース

白米

無洗米

急いで炊きたいときに選びます。

◆炊飯残時間を **9分前(9M)** から表示します。

早炊きコースで炊くと、ごはんがかためになり、おこげができることがあります。
→あらかじめお米を浸水させるとやわらぎます。



調理コース

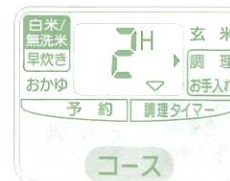
操作手順と調理例 (P13)

シチューや玄米がゆなどを調理するときに選びます。

※時間をかけて、とろ火で煮込むメニューに最適なコースです。

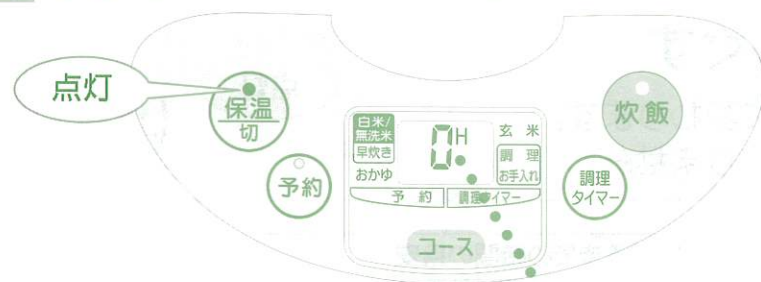


◆調理残時間を **30分単位(1時間を切ると1分単位)** で表示します。



「H」は時間(hour)、「M」は分(minute)を表しています。

保温について



お願い

- 12時間以上の保温はしないでください。
- 白米(無洗米)以外は保温しないでください。

おいしく保温するには

- 充分といでぬかを落とす
- 炊きあがったらすぐにほぐす
- しゃもじを入れたまま保温しない

- 保温の経過時間を1時間単位で23時間まで表示します。(「H」は時間(hour)を表します。)(0Hは1時間を経過していないときに表示)
- 24時間を超えると経過時間は表示しなくなりますが、保温は96時間まで続けます。
- 保温時間が96時間を超えると自動的に保温が切れます。

保温を切るとき

保温切 を押す → 電源プラグを抜く

再度保温するとき

電源プラグを差し込む → **保温切** を押す

予約炊飯のしかた

「現在時刻から何時間後に食べたい(炊きあげたい)か」を計算し、その時間を設定します。

《例》現在時刻が21時(夜9時)で、翌朝6時30分に食べたい(炊きあげたい)とき

→ **「9時間30分後」に設定**



1

予約 を押す



点滅

炊飯

2

予約 を押して炊きあがりまでの時間を合わせる

- 1~13時間まで30分単位で設定できます
- 押し続けると早送りできます



点滅

炊飯

●Hは(時)hour、Mは(分)minuteを表しています。

3

炊飯 を押す

→ **予約完了**



点灯

予約

おかゆ、玄米も予約炊飯ができます。
予約を押す前に **コース** で選んでください。

予約炊飯するときのすすめ時間

メニュー	最短時間(※)	おすすめ時間(目安)	
		通常	夏場など水温が高いとき
白米/無洗米	1時間30分	13時間	8時間
おかゆ	1時間30分	●上記の時間を超える予約はお米が発酵し、においの原因になります。	
玄米	3時間30分		

予約を取り消す
操作を途中で止める

保温切 を押す

お知らせ

(※) 最短時間未滿に予約炊飯すると、すぐに炊飯が始まります。

- お願い
- 上記メニュー以外は予約炊飯しないでください。
 - 具や調味料を加えるメニューは予約炊飯しないでください。

●予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。

使いかた

■ お手入れのしかた

使うたびに洗うもの 内釜・保温キャップ・しゃもじ

洗いかた 台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。

お願い

- 炊飯直後は本体が高温になっています。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし（釜底センサー・熱板は除く）等は使わないでください。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わないでください。変形やひび割れの原因になります。
- 調味料を使った場合（炊きこみごはん等）は、すぐに洗ってください。においや腐敗・さびの原因になります。

お手入れ機能

所要時間 設定時間+約20分（+約20分は水がお湯になるまでの時間です）

- 炊きこみごはんや保温のあとのにおいが取れないとき
- 蒸気口（保温キャップ取付部）の汚れが落ちにくいとき

おすすめの設定時間は30分です。

1 内釜の約半分まで水を入れ、ふたを閉める
レモン1個を輪切りにして入れると効果的です。
（洗剤などは入れない）

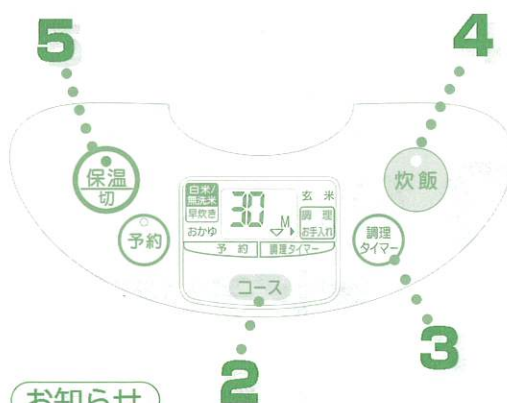
2 **コース** を押し、「▶」を「お手入れ」に合わせる

3 **調理タイマー** を押して時間を設定する
*最初は「10分」を表示
* **（タイマー）** を押し続けると早送りできます。
Mは(分) minuteを表しています。

4 **炊飯** を押し **点灯** **炊飯**

5 ブザー音がなれば **保温切** を押し **保温切** **消灯**

6 冷めてから湯を捨てる



お知らせ

- においによっては、完全に落ちないものもあります。
- 炊飯直後は「お手入れ機能」を受け付けません。
→ブザーが4回鳴ります。
約30分お待ちください。
- お手入れ時間は1～60分(M)まで1分単位で設定できます。

お願い

- 途中で内釜を取り出さないでください。故障の原因になります。

本体・ふた（パッキン部）

固く絞ったふきんでふいてください。

お願い

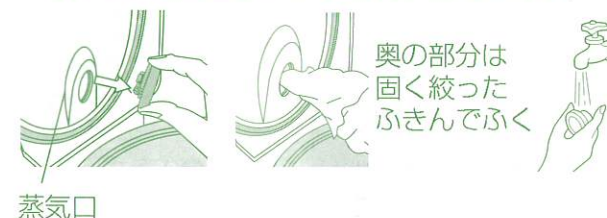
- 台所用洗剤は使わないでください。
- ふた内側金属面は、汚れたまま使うと、汚れが落ちにくくなるので、お使いのたびにふいてください。
金属面が変色したり、色むらができることがあります。衛生上問題ありません。

お知らせ

- 添加剤・炊飯改良剤などを加えて炊飯すると、蒸気口の周囲が汚れることがありますのでふきとってください。

保温キャップ（蒸気口）

- 保温キャップは手前にひっぱるとはずれます。
- しばらく、ぬるま湯につけた後、水で洗い流す。
お手入れのあとは、確実に奥まで差し込む。



上枠 固く絞ったふきんでふいてください。

お願い

- 水などを流し込んで洗わないでください。



釜底センサー・熱板

異物などがこびりついたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふいてください。

お知らせ

異物がついたまま使うと、熱の伝わりが悪くなり、うまごはんが炊けません。

使いかた

いろいろなごはん(料理メニュー)

五目ごはん

コース 白米/無洗米 水位線 白米



材料：4~5人分

米(うるち米)……………3カップ
ごぼう・こんにゃく……………各30g
干しいたけ……………2枚
油揚げ……………1/2枚
鶏肉・にんじん……………各50g
みつば……………7~8本
しょうゆ・酒・みりん……………各大さじ1
④塩・即席だしの素……………各小さじ1/2

- ①お米を洗う。
- ②ごぼうはささがきにして水につける。こんにゃくはさっとゆでて細切りにする。
- ③干しいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきをとり、細切りにする。
- ④油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんはせん切りにする。
- ⑤①の米と④を入れ水加減を「白米目盛3」にあわす。
- ⑥よくかき混ぜ、平らにする。
- ⑦②③④の具をのせる。(具は混ぜない)
- ⑧炊飯を押す。
- ⑨炊きあがったら、ごはんをふんわりほぐす。
- ⑩器に盛り、2cmの長さに切り湯通ししたみつばを飾る。

赤飯

コース 白米/無洗米 水位線 炊きおこわ



材料：4~5人分

もち米……………3カップ
あずき……………1/2カップ(50g)
ごま塩……………適量

- ①あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせる位まで弱火でゆっくり煮る。
※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。
- ②①をざるに上げ、ぬれぶきをにかけておく。煮汁は冷ます。
- ③もち米を洗い、ざるに上げ、乾燥しないようぬれぶきを掛けて、30分間水を切る。
- ④③のもち米と②の冷ました煮汁を入れ、水加減を「炊きおこわ目盛3」にあわせ、かき混ぜ平らにする。
- ⑤②のあずきをのせる。
- ⑥炊飯を押す。
- ⑦炊きあがったら、ほぐして器に盛り、ごま塩をふる。



炊きこみごはん 炊きおこわ、玄米を炊く

- 具の量は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。(白米1カップ=約150g/玄米1カップ=約148g)
お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。
混ぜるとうまく炊けないことがあります。
- 炊きこみ、炊きおこわは、すぐに炊飯してください。
予約炊飯は使わないでください。
(調味料が沈殿してうまく炊けない)

炊きおこわの水加減について

もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。うるち米を混ぜたときは水加減を多くします。

★もち米2加7
米(うるち米)1加7のとき



★もち米1 1/2加7
米(うるち米)1 1/2加7のとき



いもがゆ

コース おかゆ 水位線 おかゆ「全」または「5分」

材料：4~6人分

米(うるち米)……………1カップ
さつまいも……………中1個
塩……………小さじ1/3
ごま……………適量

※五分かゆのほうが水分の多いおかゆになります。

- ①さつまいもを2cm角に切り、水にさらす。
- ②お米を洗う。
- ③水加減を「おかゆ 全目盛1」にあわせる。
- ④①を加える。
- ⑤コースを押し、「◀」を「おかゆ」にあわせる。
- ⑥炊飯を押す。
- ⑦炊きあがったら塩を加えて混ぜ、器に盛り、ごまをふる。

ビーフシチュー

コース 調理 水位線 材料すべてを入れたときに白米水位線の最大を超えないこと 設定時間 3H

材料：2~3人分

牛すね肉(またはバラ肉)……………200g
たまねぎ……………小2個(約250g)
じゃがいも……………1個(約150g)
にんじん……………小1本(約120g)

トマトジュース……………1カップ(小缶1本)
ケチャップ……………大さじ2
赤ワイン……………1/2カップ(100ml)

A 固形スープの素……………1 1/2個
水……………1 1/4カップ(250ml)

月桂樹の葉……………1枚
好みで香辛料(ナツグなど)……………少々

B 小麦粉……………大さじ3
バター……………大さじ2(約25g)

塩・コショウ……………適量

- ①肉を3~4cmの角切りにして、塩・コショウをする。
- ②たまねぎはくし切り、にんじんは乱切り、じゃがいもは4~8つ割りに切る。
- ③Bの小麦粉とやわらかくしたバターを混ぜ合わせておく。
- ④内釜に①の肉、②の野菜とAを入れる。
- ⑤コースを押し、「▶」を「調理」にあわせる。
- ⑥調理を押し、設定時間を「3H」にする。
- ⑦炊飯を押す。
- ⑧調理終了後、Bに煮汁を入れ、少しずつ溶かして加え、かき混ぜる。
- ⑨保温を押したあと、コースを押し、「▶」を「調理」にあわせる。
- ⑩調理を押し、設定時間を「1H」にし、約20分間煮込んだあと、保温を押す。
- ⑪月桂樹を取り除き、塩・コショウで味を整える。

玄米がゆ

コース 調理 水位線 おかゆ「5分」 設定時間 2H~2H30M

材料：3~4人分

玄米……………0.5カップ
塩……………少々

- ①玄米を洗う。
- ②水加減を「おかゆ5分目盛0.5」にあわす。
- ③コースを押し、「▶」を「調理」にあわせる。
- ④炊飯を押し、設定時間を「2H30M」にする。
※さらっとした玄米がゆをお好みの場合は「2H」
- ⑤炊飯を押す。
- ⑥炊きあがったら塩を加えて混ぜ、器に盛る。



おかゆ 玄米がゆを炊く

<おかゆ>

- 白米(うるち米)以外は使用しないでください。また、牛乳類も使用しないでください。
うまく炊けません。
- 味付けはブザーがなってからにしてください。調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

- おかゆの具の量は、米の質量(重さ)の同量以下、玄米がゆは2倍以下が適量です。
(白米1カップ=約150g/玄米1カップ=約148g)
米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

故障かな？

うまく炊けないとき

症 状	理 由	参 照 ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●洗米後にざる上げ放置すると、ごはんがやわらかめになることがあります。 ●割れ米が多いと、ごはんがやわらかめになることがあります。 ●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。 ●炊きあがり後、ごはんをすぐにほぐさないと、ごはんがやわらかめになることがあります。 ●早炊き炊飯にすると、ごはんがかためになることがあります。 ●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになることがあります。 →お好みにあわせて水加減してください。 ●アルカリイオン水（pH9以上）を使うと、ごはんがやわらかめになることがあります。 ●お湯で洗米すると、ごはんがやわらかめになることがあります。	5 5 6 — 7 8 9 5 —
ごはんがこげる （底にうすいキツネ色 以上にこげが付く）	●洗米・精米が不十分だったためです。 ●割れ米が多かったためです。 ●内釜の底や釜底センサーに異物がついているためです。 ●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。 ●白米を別のメニューで炊飯していませんか？ ●無洗米をご使用の場合、無洗米の種類によってはこげることがあります。→気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。 ●底のうすいキツネ色のおこげは、故障ではありません。	6 5 4 — — 7 —
ごはんが乾燥 する	●12時間以上保温したためです。 ●ふたのパッキン部に異物がついていませんか？ ●保湿キャップをセットしましたか？	8 11 6
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊きあがったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。 （余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。） ●12時間以上保温したためです。 ●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。 ●洗米や精米が、不十分なためです。 ●お米や水の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色くみえることがあります。 ●炊きこみごはんを炊いたあとは、においが残るので念入りに内釜を洗ってください。 →においが気になるときは、「お手入れ機能」をお使いください。	7 8 — 6 — 10
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類によりですが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんはつきやすいことがあります。 ●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はありません。洗米が不足するとつきやすくなる場合があります。	— —
おかゆが のり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。 ●おかゆを保温したためです。	— 8

■誤って、内釜を入れずに水やお米を本体に入れたときは販売店にご相談ください。

サービスを依頼される前にご確認ください。

症 状	ご確認ください	参 照 ページ
操作（炊飯）が できない	●電源プラグをコンセントに差し込みましたか？ ●いずれかのランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、操作ができません。 「保温／切」ボタンを押し、ランプを消してから操作を行ってください。	6 —
予約をすると、 すぐに炊飯が 始まる	●1時間30分未満（玄米のときは、3時間30分未満）に予約していませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	9
予約時刻に 炊けない	●「炊飯」ボタンを押しましたか？ ●現在時刻から、食べたい時刻までの時間の計算があっていたか？ ●コースにより異なりますが、「白米／無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で60分前、2時間以上の予約設定時間で約52分前から炊飯を開始します。	9 9 —
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなる場合があります。 （最大30分程度、長くなります。） ●水の量が多くないですか？	— —
停電になった とき	●約30秒以内の停電は影響ありません。 ●約30秒以上の停電 炊飯中は、うまく炊けないことがあります。 予約中は、再度予約設定してください。	— —
炊飯・保温中 音がする	●「カチッカチツ」と音がするのは、火力調整している音です。 ●「パン」と音がするのは、釜底（外側）の水滴が膨張して破裂している音です。	— —

異常と思われるランプの点滅



- 「炊飯」ランプ・「予約」ランプ・「保温／切」ランプの内の2つのランプが交互に点滅するとき
- 「炊飯」ランプ→「予約」ランプ→「保温／切」ランプの順にランプが点滅するとき

➡ お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。

困ったとき

保証とアフターサービス

よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れ

などのご相談は…

まず、お買い上げの販売店へ

お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物お問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（裏表紙をご覧ください）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ
お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、この電子ジャー炊飯器の補修用性能
部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を
維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

14～15ページに従ってご確認のあと、
直らないときは、まず電源プラグを抜いて、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

●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、恐れ
入りますが、製品に保証書を添えてご持参
ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、
ご要望により修理させていただきます。
右記修理料金の仕組みをご参照のうえ
ご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで
構成されています。

技術料

は、診断・故障箇所の修理および部品
交換・調整・修理完了時の点検などの
作業にかかる費用です。

部品代

は、修理に使用した部品および
補助材料代です。

出張料

は、製品のある場所へ技術者を派遣
する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	電子ジャー炊飯器
品番	
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

- ご質問や別売品のお問い合わせなどは
ホームページでも
→<http://panasonic.co.jp/cs/japan>

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、
お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への
対応や修理、その確認などのために利用し、
その記録を残すことがあります。また、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
提供しません。お問い合わせは、ご相談された
窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号) **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口へ直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**

■携帯電話・PHS等のご利用は… **06-6907-1187**

FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック

修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号) **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口へ直接おかけください。

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

北海道地区		近畿地区	
札幌 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広 帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477	滋賀 栗東市霊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021	奈良 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
旭川 旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館 函館市西栲栳589番地241(函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631	京都 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123	和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
		大阪 大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225	兵庫 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140
東北地区		中国地区	
青森 青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326	宮城 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117	鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
秋田 秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008	山形 山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100	米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	岡山 岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
岩手 盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	福島 郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308	松江 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128	広島 広島市西区南観音8丁目13-20 ☎(082)295-5011
		出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	山口 山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720
首都圏地区		四国地区	
栃木 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555	東京 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780	香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388	高知 高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
群馬 前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075	山梨 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5171	徳島 徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	愛媛 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544
茨城 つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756	神奈川 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720		
埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171		
千葉 千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034			
中部地区		九州地区	
石川 金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608	愛知 名古屋瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225	福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036	熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
富山 富山市根塚町1丁目1-4 ☎(076)424-2549	岐阜 岐阜市中鶯4丁目42 ☎(058)278-6720	佐賀 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151	天草 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
福井 福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)25-5001	高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613	長崎 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658	鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
長野 松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209	三重 津市久居野村町字山神421 ☎(059)255-1380	大分 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815	大島 奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101
静岡 静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000		宮崎 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213	
		沖縄地区	
		沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

仕様

品 番		SR-L10K	SR-L18K
電 源		交流 100 V 50/60 Hz	
消費電力 (約)	炊 飯 時	590 W	835 W
	保 温 時	84 W	95 W
炊飯容量 L	白米(早炊き)	0.18~1.0 (1~5.5)	0.36~1.8 (2~10)
	無洗米(早炊き)	0.18~1.0 (1~5.5)	0.36~1.8 (2~10)
	炊きこみ	0.18~0.54 (1~3)	0.36~1.08 (2~6)
	炊きおこわ	0.18~0.54 (1~3)	0.36~1.08 (2~6)
	全 が ゆ	0.09~0.27 (0.5~1.5)	0.18~0.54 (1~3)
()内は 1回に炊ける お米の量 (カップ数)	5分・玄米がゆ	0.09~0.18 (0.5~1)	0.09~0.36 (0.5~2)
	玄 米	0.18~0.54 (1~3)	0.36~1.26 (2~7)
コードの長さ		1.0 m	1.0 m
質 量 (約)		2.7 kg	3.5 kg
大きさ (幅×奥行×高さ)		24.8cm×32.2cm×20.1cm (39.6 cm [※])	27.8cm×34.9cm×23.2cm (45.2 cm [※])

- 炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- (※)は、ふたを開けたときの高さです。
- この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

	SR-L10K	SR-L18K
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	F	H
蒸発水量	60.5 g	84.4 g
年間消費電力量	102 kWh/年	155 kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	172 Wh	227 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	26.8 Wh	30.5 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.63 Wh	0.65 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.55 Wh	0.57 Wh

- 注記 ●一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米/無洗米コース、一時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。
- 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、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、一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。

愛情点検	長年ご使用の電子ジャー炊飯器の点検を！	
	こんな症状はありませんか	●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがある。 ●本体の一部が割れたり、ゆるみやかたつきがある。 ●その他の異状や故障がある。
		このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、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相談ください。

便利メモ (おぼえのために、記入されると便利です)

お買い上げ日	年 月 日	品番	販売店名	☎ ()
--------	-------	----	------	-------

松下電器産業株式会社 キッチン機器ビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地

© 2006 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All Rights Reserved.

《無料修理規定》

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
(イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申し付けください。
(ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
(イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷
(ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
(ホ) 一般家庭用以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷
(ヘ) 本書のご添付がない場合
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
(チ) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。取扱説明書に記載がない場合は、同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については、取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご覧ください。

※This warranty is valid only in Japan.