

EIG

Operating Instructions

IH Steam & Variable Pressure Electronic Rice Cooker / Warmer

Household Use

1.0L model

Model No. **SR-SSS105**

1.8L model

Model No. **SR-SSS185**



Contents

	page
Safety Precautions	2
Notes on Use	8
Part Names/Accessories	9
<hr/>	
Cooking Rice	10
(When you wish to cook immediately)	
(If the Outer Lid needs to be opened while cooking)	
Using the Programs Correctly	12
Using Different Programs	14
Keeping Warm	15
● Steam Keep Warm/Steam Reheat	
● ECONAVI	
Using the Timer	16
● When the current time is incorrect	
Cooking	17
Recipes	
● Congee/Sushi ● Mixed/Casserole	18
● Brown Rice/Grains ● Cake	20
● Steam ● Soup	22
<hr/>	
Cleaning	24
● When using for the first time & on every use	
● Regular checks ● Cleaning function	
<hr/>	
Q&A	27
● About the Water Vessel	
● About ECONAVI	
What does this mean?	29
Does my Rice Cooker have a fault?	30
What to do when....	32
Specifications	36

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read the operating instructions carefully to ensure safe and correct operation.
- Before use, **be sure to read “Safety Precautions” (Pages 2–7).**
- Keep the operating instructions and the warranty for future use.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.


■ The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.

 **WARNING:** Indicates serious injury or death.

 **CAUTION:** Indicates risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.

 This symbol indicates prohibition.

 This symbol indicates requirement that must be followed.

WARNING

 ● Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.

(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)

→ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

● Do not damage the power cord or power plug.

• The following actions are strictly prohibited.

Damaging, modifying, touching on or placing near heating elements, forcefully bending, twisting, pulling, pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling, pinching the power cord and carrying the appliance by the power cord.

(It may cause a fire or electric shock due to damage to the power cord or power plug.)

● Do not plug or unplug the power plug with wet hands.

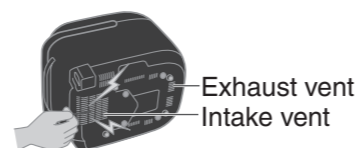
• Always ensure that hands are dry before handling the power plug or switching on the appliance.

(It may cause an electric shock or injury.)

● Do not insert any object in the vent or the gap.

• Especially metal objects such as pins or wires.

(It may cause an electric shock, or injury caused by malfunction.)



● Do not wash the main body with water, immerse the appliance in water or splash it with water.

(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)

→ Please contact an authorized service center (as described in the Warranty) if water gets inside the appliance.

● Do not modify, disassemble, or repair the appliance.

(It may cause a fire, electric shock or injury.)

→ Please contact an authorized service center (as described in the Warranty) for a repair.

WARNING

 ● Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.

(It may cause a fire, burn, injury or electric shock.)

• Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

● Do not get your face close to the Steam Vent or the Steam Cap or touch them with your hand while cooking or immediately after cooking.

• Pay an extra attention to infants.

Steam jets out from the Steam Vent.

(It may cause a burn.)



● Do not put anything in the Inner Pan to block the Filter, Pressure Control Holes, Safety Valve or the hole in the Inner Lid.

(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)

<Examples of prohibited ingredients>

• Ingredients that expand upon boiling (such as paste, beans or noodles).

→ Boil beans in a separate pot first before use.

• Ingredients that start to foam suddenly upon heating (such as baking soda).

• Ingredients with thin peels that may float (such as green vegetables or tomatoes).

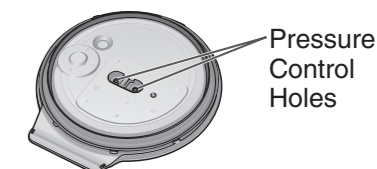
<Examples of prohibited cooking methods>

• Cooking with the ingredients or seasoning in a plastic bag.

• Cooking by using a baking sheet in place of the lid.

• Cooking ingredients into thick sauces (such as curry, stew or jam).

• Cooking with a large quantity of oil.



● Do not use under the following conditions.

(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)

• The Safety Valve do not move up/down.

• The Filter, Pressure Control Holes or Hole in the Inner Lid are blocked.

→ The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.

• The Outer Lid has not been closed firmly until it clicks.

• Foreign objects such as rice grains stuck on the inner surface of the appliance.

In particular the Hooks, Clear Frame, Stoppers, Packing of Inner Lid, or around the Steam Cap.

• The Inner Lid has become bent or deformed.

• No filter has been attached to the Inner Lid.

• The Steam Cap has not been attached.

• The Packing of the Steam Cap has come off.

● Do not open the Outer Lid or carry the appliance while cooking.

(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)

• The Outer Lid may not be opened after cooking.



Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions


⚠ WARNING

- ❌ **Do not force the Outer Lid open while pressure cooking.**
(It may cause a burn or injury due to hot water jetting out.)
→ The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently. Pressure remains while the **Pressure** indicator is on or steam is being discharged, so wait until the **Pressure** indicator goes out and steam is no longer discharged from the Steam Vent.
*For further details if the Outer Lid needs to be opened, see P.11.
- **Do not let anyone lick the instrument plug.**
 - Pay an extra attention to infants.(It may cause an electric shock or injury.)
- ⚠ **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
(It may cause a burn, injury or electric shock.)
- **Use “Congee”, “Mixed”, “Casserole” or “Grains/Rice” program when cooking rice with other ingredients.**
(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)
- **Use only a power outlet rated at 10 amperes and alternating electric current at 220 volts.**
(Plugging other devices into the same outlet may cause electric overheating, which may cause a fire.)
 - Use only an extended cord rated at 10 amperes at least.
- **Insert the instrument plug and the power plug firmly.**
(It may cause smoking, a fire or electric shock.)
- **Clean the power plug regularly.**
(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and lint build-up, which may cause a fire.)
→ Unplug the power plug, and wipe with the dry cloth.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug when abnormality or breaking down occurs.**
(It may cause smoking, a fire or electric shock.)
e.g. for abnormality or breaking down:
 - The power plug and the power cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or power failure when is touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - Smoke exudes from the main body or a burning odor is detected.
 - The main body is cracked, is loose or rattles.
 - The fan in the bottom is not rotating during cooking.→ Please contact an authorized service center (as described in the Warranty) for a check or repair immediately.

⚠ WARNING

- ⚠ **Close the Outer Lid firmly until it clicks.**
(To prevent a burn or injury caused by steam leaking or the opening of the Outer Lid.)
 - To ensure that the Outer Lid can be closed, remove foreign objects such as rice grains on the Hooks, Clear Frame, Stoppers, Packing of Inner Lid, or around the Steam Cap.
- **Keep the power cord out of reach of children.**
 - Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop.(Pulling on the power cord may result in the appliance falling from the table or worktop, causing an injury.)
- **Always keep the children away from the appliance.**
(It may cause a burn, injury or electric shock.)
 - Children do not realize dangers that are likely to occur because of improper use of electrical appliances.
- **Beware not to trip over or catch in the power cord while in use.**
(Otherwise it may result in an injury, or the damaged power cord causing a fire or electric shock.)
- **Use a power outlet which you are sure includes an earth.**
 - The power plug of this appliance is designed for a power outlet with an earth.(Use of a power outlet without an earth may result in a malfunction or electric shock due to electrical leakage.)

⚠ CAUTION

- ❌ **Do not expose the power plug to steam.**
 - Do not expose the power plug to steam when it is plugged in.(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)
→ When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.

- **Do not use another inner pan other than the one specified or the deformed Inner Pan.**
(It may cause a burn or injury due to overheat or malfunction.)
- **Do not touch heating elements while the appliance is in use or after cooking.**
 - Especially the Steam Cap, Water Vessel, Inner Lid and metal parts, such as the Clear Frame, near the Inner PanThe Water Vessel is heated and becomes hot so that the quantity of water in the Water Vessel can be detected immediately after cooking starts.
(It may cause a burn.)
→ Use a dry cloth or oven mitts when removing the Inner Pan while it is hot.

Safety Precautions

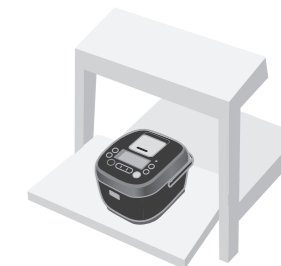
Please make sure to follow these instructions

⚠ CAUTION

- **Do not touch the Hook Button while moving the appliance.**
(It may cause the Outer Lid to open, resulting in a burn.)
- **Do not add ingredients, water or seasoning above the “Max” line of the Inner Pan.**
(It may cause a burn due to liquid to spill out.)
- **Do not use the appliance on following places.**
 - The place where it may be splashed with water or near a heat source.
(It may cause an electric shock, electrical leakage or fire.)
 - On an uneven surface or on non-heat-resistant carpet.
(It may cause an injury, burn or fire.)
 - Near a wall or furniture.
(It may cause discoloration, deformation or damage.)
→ Open the Outer Lid in an area it will not come into contact with surrounding objects such as the wall or furniture.
 - On aluminum sheet or electronic carpet.
(Aluminum materials may generate heat and cause smoking or a fire.)
- **Do not turn on the appliance without rice and water inside.**
(It may cause a burn.)
- **Do not use the cord set (for an instrument plug and power plug) that is not specified for use with this appliance. Also do not transfer it.**
(It may cause an electric shock, electrical leakage or fire.)
- **Be sure to hold the power plug or the instrument plug when unplugging the power plug or the instrument plug.**
(Otherwise it may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Always switch off and unplug the appliance from the power outlet when it is not in use or before take out the Inner Pan from it.**
(Otherwise it may cause a burn, injury, or electric shock or fire caused by short circuit due to the insulation deterioration.)
- **Unplug and allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it.**
 - Do not move the appliance while it is hot.
(Touching hot elements may cause a burn.)
- **If using the appliance on a kitchen shelf etc., ensure that the steam is not confined within a closed space.**
(It may cause discoloration or deformation.)
 - If using a slide-out shelf, pull the shelf out fully to ensure that the shelf above is not exposed to steam.

⚠ CAUTION

- **When placing the appliance on a slide-out table, always check the load strength of the table.**
(It may cause a burn or injury due to the appliance falling.)
 - Use a table with a load strength of 15 kg or more for the 1.0L model, or 20 kg or more for the 1.8L model.
- **Use the correct program** (see P.12).
(It may cause a burn or injury due to the Filter, Pressure Control Holes, Safety Valve or Hole in the Inner Lid becoming blocked with ingredients or liquid spilling out.
It may cause the appliance to become deformed, broken or malfunction.)
- **Please consult a doctor if you are using an implanted pacemaker.**
 - The operation of this appliance may affect your pacemaker.



If the power stops during use

Includes if the power plug is removed, or the power circuit breaker is tripped during use.

- If instantaneous power cut happened, the Rice Cooker will return to the state it was in before the power stopped.
- If the power stops for a long period of time, the Rice Cooker will return to the following state when power resumes.
 - Cooking: Continues cooking.
 - Keeping warm: Continues keeping the rice warm.The rice may be cooked in an unsatisfactory way.

*It will start cooking immediately if the set time of the timer has passed. The rice may not be cooked by the set time. For further details on “Timer Setting Restrictions”, see P.36.

Notes on Use

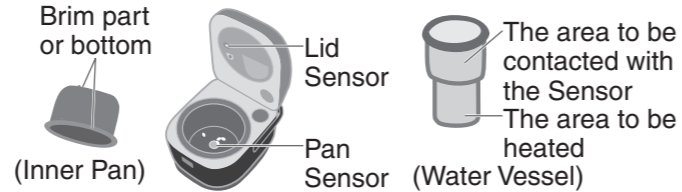
To keep the Rice Cooker in good condition over the long term, please observe the following.

About the Rice Cooker

- **Do not use the Rice Cooker on an IH hob.**
(Doing so may damage the Rice Cooker or hob.)
- **Do not use in a location subject to direct sunlight.**
(Doing so may result in discoloration.)
- **Do not use in a location (on a carpet, plastic bag, aluminum foil, fabric etc.) where the bottom of the Rice Cooker (the intake and exhaust vents) is restricted.**
(Doing so may damage the Rice Cooker.)
- **Periodically check the intake and exhaust vents at the bottom of the Rice Cooker and then remove any dust etc..** (P.26)
- **Do not use the Rice Cooker outdoors.**
(An unstable power supply may cause the Rice Cooker to develop a fault.)
- **Do not cover the top of the Rice Cooker when it is in use.**
 - Dishcloths etc.
(Steam may be confined near the Rice Cooker, causing discoloration of the Outer Lid or faults in the display.)



- **Do not use the Rice Cooker with foreign objects such as rice grains or other dirt stuck to it.**
(Doing so may result in an error message being displayed, and the rice being burnt or otherwise cooked in an unsatisfactory way. The Outer Lid may not be opened.)
- **Do not place the Rice Cooker near devices vulnerable to magnetic fields.**
 - Radios, televisions, hearing aids etc.
(Noise may be heard or volume levels reduced.)
 - IC cards/bank cards etc.
(Records held on the card may be lost or damaged.)
- **Do not bring magnets close to the Rice Cooker.**
(Doing so may result in faulty operation.)



About the Inner Pan

- **Do not use the Inner Pan except in the Rice Cooker.**
 - Do not use on a gas hob or IH hob, or in a microwave.
- **Do not strike against hard objects.**
(Doing so may scratch or dent the outer surface.)
- **Observe the following to prevent peeling or scratching of the inner coating.**

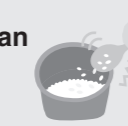
During preparation

- **Do not use a whisk or other tool when washing the rice.**
- **Do not allow a metal strainer etc. to contact the internal coating.**



When rice is cooked

- **Do not mix vinegar with the rice while it is in the Inner Pan** (for sushi etc.).
- **Do not use a metal ladle** (for congee etc.).
- **Do not tap or hit the Inner Pan** (when serving etc.).



When cleaning (P.24)

- **Do not use as a washing-up bowl.**
Do not put spoons or other cutlery into the Inner Pan.
- **After cooking with seasoning, do not leave the food in the Inner Pan.**
→ After cooking mixed rice etc., remove it from the Inner Pan as soon as possible and wash the Inner Pan.
- **Do not use a dish dryer or dishwasher/dryer.**
- **After washing, do not leave on other crockery to dry.**
- **Do not wash or scrub with an abrasive, a metal scourer, a nylon scourer impregnated with polish etc..**
→ Wash using a soft sponge.
Do not wash using the scouring pad.



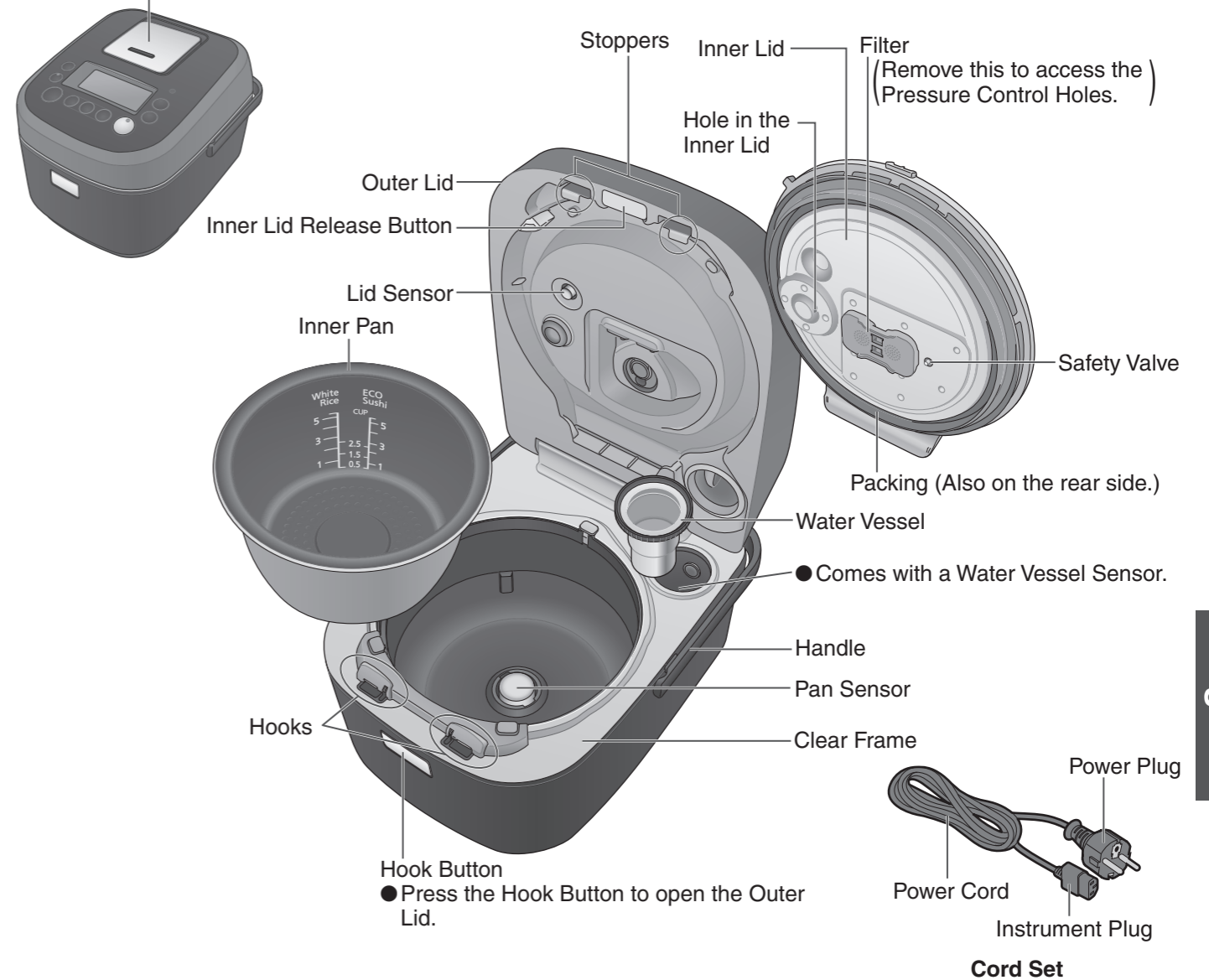
Note

- The following do not affect performance or human health.
[Outer surface] Shallow scratches, small dents or bumps.
[Inner surface] Peeling of inner coating.
→ A new Inner Pan can be purchased if the Inner Pan has changed shape or you are concerned about the condition of the Inner Pan.

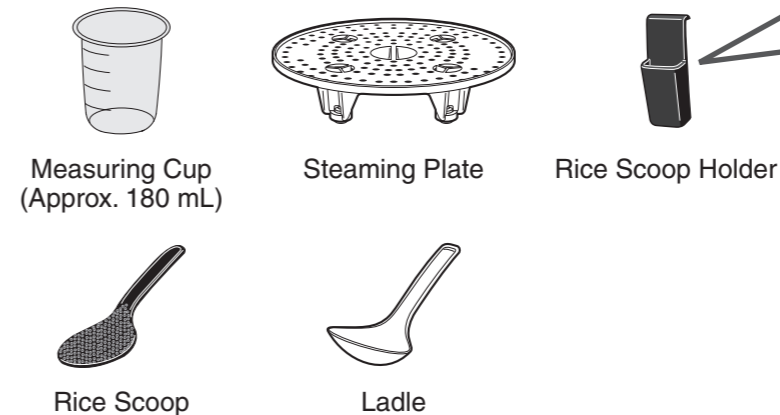
Part Names/Accessories

- Before using the Rice Cooker for the first time, please remove the accessories, Water Vessel and Cord Set in the Inner Pan, and then wash the accessories, Inner Pan, Inner Lid, Steam Cap and Water Vessel. (P.24–25)

Umami Tank (Steam Cap)



Accessories



Attaching the Rice Scoop Holder

Attach the Rice Scoop Holder to the indented section of the Handle. Insert the Rice Scoop.

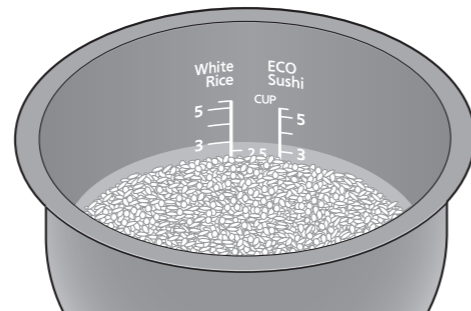
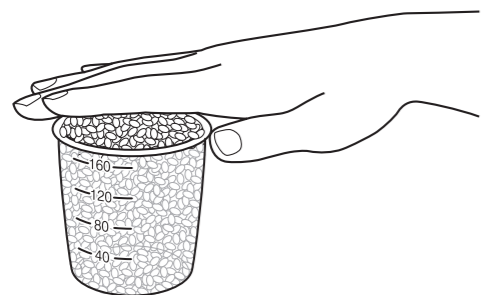


- It can be attached to the left or right side.

Cooking Rice

When you wish to cook immediately

Washing the rice and adding water



1 Measure the rice

- Measure by levelling off in the supplied measuring cup. (Approx. 180 mL/cup)

2 Wash the rice

- ① First, add plenty of water, stir, and quickly throw away the water.
- ② Repeat this process 2 to 5 times, stirring gently to wash the rice each time. (The water for cooking can be stayed a little white.)
- ③ Put the washed rice in the Inner Pan. (The rice can be washed in the Inner Pan.)

Note

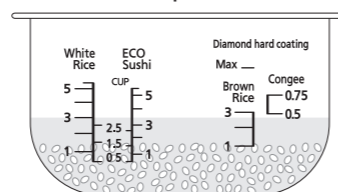
- Do not leave the rice in a strainer for any length of time. (The rice grains may break, causing the rice to stick or burn when cooked.)



3 Add water

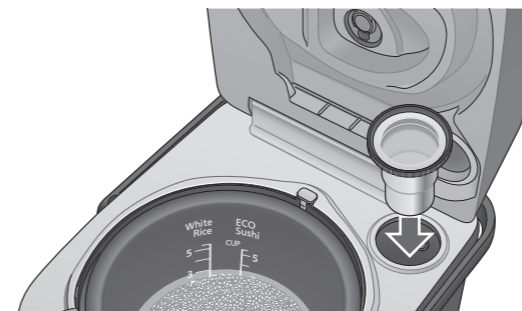
- Add water up to the mark (Water Level) for the desired cooking program. (P.12) (Ensure that the Inner Pan is on a level surface and check the marks on both sides.)
- Add the correct amount of water for the number of cups of rice. When adjusting the amount of water to suit your taste etc., be aware that the Rice Cooker allows for a 1–5 mm adjustment for the “Eco” program and a 1–2 mm adjustment for other programs. (Adding too much water may prevent rice cooking properly.)
- Use a little less water than indicated for new-crop rice.
- Use a little less water than indicated for firmer rice and a little more than indicated for softer rice.
- Ensure the rice is level.
- Soaking the rice is not required. (When the “Start” button is pressed, the water will be absorbed automatically.)

Using the “Delicious” program with 3 cups of rice



The Inner Pan in the illustration is the 1.0L model.

Setting up



4 Place the Inner Pan in the Rice Cooker

- Wipe away any water etc. on the outside of the Inner Pan.

5 Fill the Water Vessel with water and attach to the Rice Cooker

(For further details, see P.27.)



Precautions

- Replace the water each time the Rice Cooker is used.
 - Failure to do so may cause scale buildup on the Water Vessel.
 - Adding water when the Water Vessel is still hot such as after use may mean steam cooking is not available as the water temperature is too high.

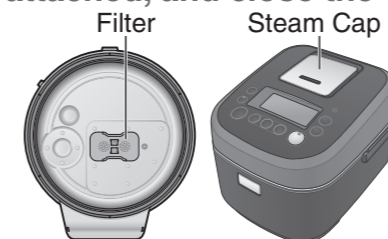
6 Attach the Inner Lid

(Refer to “Attaching” on P.25.)

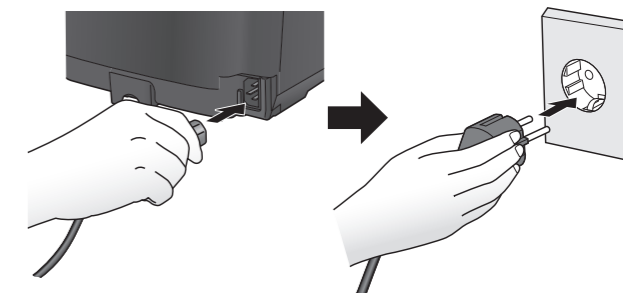
- ① Fit into the grooves.
- ② Press into the Outer Lid until you hear a “click”.

7 Check that the Filter and Steam Cap have been attached, and close the Outer Lid

(Refer to “Attaching” on P.24–25.)



Cooking



8 Insert the Power Plug

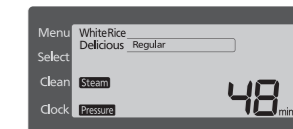
- Please connect the Instrument Plug to the body first and then connect the Power Plug. Make sure that both plugs are firmly connected.

9 Check the program and press the “Start” button

- Makes a clicking sound. This is the sound made during preparations before applying pressure. It is not a fault.



Cooking starts.



- When the buzzer sounds after cooking, the steaming stage has finished. Mix the rice immediately. (This is to allow excess moisture to evaporate.)

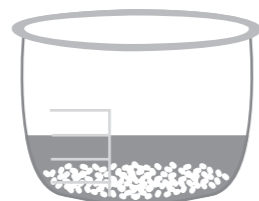
■ If the Outer Lid needs to be opened while cooking

1. Check that there is no one near the Rice Cooker.
2. Press the “Cancel/Off” button to stop cooking. *Take care, as hot steam will jet out quickly from the Steam Vent.
3. Wait for approximately 4 minutes and press the Hook Button after checking that the Pressure indicator (flashing) has gone out and that steam is no longer jetting out. *Opening the Outer Lid immediately after pressing the “Cancel/Off” button may cause a burn.

Three rules for delicious rice



Measure out the water and rice correctly.



Wash the rice gently.

Heavy-handed washing of the rice can result in the grains splitting, causing the rice to stick or burn.



Use suitable water.

We recommend the use of tap water or filtered tap water.

- Use of alkaline water (with a pH higher than 9) may result in sticky or yellow-colored rice.
- Use of hard mineral water (with hardness of 100 or above) may result in dry or hard rice.



Things to look out!



- Where possible, choose recently processed rice.
- After opening a bag of rice, use it promptly.
- Keep rice in the fridge.

Using the Programs Correctly

Program		Water Level	Cooking time (approx.)	Display	
Menu	Select				
White Rice	Delicious Regular Sticky Hard Rice with best flavor	White Rice	Regular 48 min Sticky 51 min Hard 43 min	Steam	Pressure
	Quick Rice will be slightly firmer. You can soften the rice by soaking it before cooking.	White Rice	22 min–32 min	—	Pressure
	Eco Cook with reduced power consumption	ECO	43 min	—	Pressure
	Congee 1.0L model (0.5 to 0.75 cup) 1.8L model (0.5 to 1.5 cups)	Congee	Setting time 1 h 00 min–4 h 00 min	—	—
	1-2 person 1.0L model (0.5 to 1.5 cups) 1.8L model (1 to 2.5 cups)	White Rice	48 min	Steam	Pressure
	Sushi	Sushi	47 min	—	Pressure
	Mixed	White Rice	48 min–58 min	Steam	—
	Casserole	White Rice	48 min–58 min	Steam	—
Brown Rice	Rice	Brown Rice	1 h 25 min–1 h 45 min	Steam	Pressure
	Congee	Congee	Setting time* 2 h 00 min–4 h 00 min	—	—
Grains	Rice When there are instructions about adding water etc. on the packaging containing the rice, follow those instructions. Adjust the amount of water to suit your taste.	White Rice	48 min–53 min	Steam	Pressure
	Congee	Congee	Setting time 1 h 00 min–4 h 00 min	—	—
Cook	Cake	—	Setting time 40 min–60 min	—	—
	Steam	—	Setting time 1 min–60 min	—	—
	Soup	—	Setting time 1 h 00 min–4 h 00 min	—	—

● Do not mix brown and white rice. (The two kinds of rice will not cook properly.)

● The allowable setting time for congee is 1 h 00 min to 4 h 00 min, however the recommended setting time(*) has been listed in this table.



■ This is the default setting.
You can take a little more time to make sure the texture suits your taste.

● First we recommend that you try “Regular”. You can then match the texture with your taste or the dish you are cooking.

Texture preferences

I like fluffy rice which is sweet and a little bit sticky! → “Regular”

I like a chewy texture! → “Sticky”

I like a mild flavour with no stickiness (suitable for donburi-type dishes)! → “Hard”

■ Balance cooking time and power consumption.

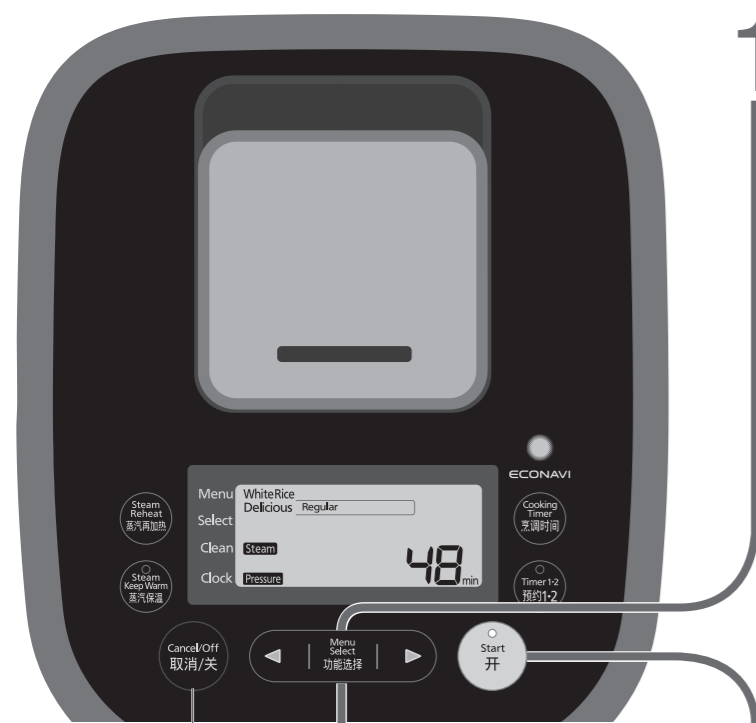
- If the cooked rice is too firm for you, use the following to make it softer.
 - ① After mixing the cooked rice, leave it in the Rice Cooker for a few minutes before serving.
 - ② Upon your next cooking, increase the amount of water (increase the Water Level by 1 to 5 mm).
 - ③ Soak the rice for a certain time before cooking it.

Comparison of power consumption

	Eco	Delicious (Regular)
1.0L model (cooking 3 cups)	157 Wh	248 Wh
1.8L model (cooking 4 cups)	224 Wh	307 Wh

*Measurement conditions:
Room temperature 23 ± 2°C, water temperature 23 ± 1°C.

Using Different Programs

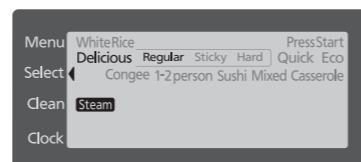


1 Check the program



To change the program.

- Press **Menu Select** and set "▼" to "Menu".
- Press **Left/Right** and select a program.
- Press **Menu Select** again and set "▼" to "Select".
- Press **Left/Right** and select a program.



The flashing location indicates the program that is currently selected.

To cook "Congee".

- Press **Cooking Timer** and set the time.

Allowable timer setting	Unit
1 h 00 min - 4 h 00 min	30 min

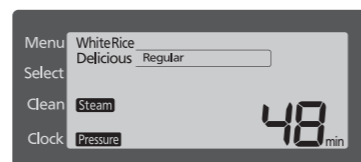
- To set the timer. (P.16)
- To select the "Cook" program. (P.17)

2 Press the "Start" button

Flashing

- Press **Start**

Cooking starts.



- When the buzzer sounds after cooking, the steaming stage has finished. Mix the rice immediately. (This is to allow excess moisture to evaporate.)

Do I have to select a program every time?

- The "Delicious" and "Eco" programs under "White Rice" are stored. For other programs, the following operation allows you to call up the most recently used program.

- Press and hold down **Menu Select** (for approximately 2 seconds)

- You will hear a "beep" as soon as you press the button, but continue to hold it down. You will hear a second "beep" and the most recently used program will appear.

- Press **Start** Flashing

Precautions

- To continuously cook rice, replace the water in the Water Vessel and start cooking after waiting for 5 minutes or more.

Notes

- As an aid for the visually impaired, the "Start" and "Cancel/Off" buttons have raised parts "●" and "■".
- To make it easier to distinguish between decision points (for instance, the "Menu Select" button being at "Menu"), the beeping sound has been changed to "beep-beep".
- The display changes according to the selected cooking program. For the "Quick", "Mixed", "Casserole" and "Rice" programs, the Rice Cooker will display the current time until approximately 10 minutes before the rice is ready. It will then switch to show the time until the rice is ready.

Keeping Warm

Steam Keep Warm (Automatic)

- Once the rice is cooked, program switch automatically to the keep warm function. (Please mix the rice immediately after cooking ends.)

	<ul style="list-style-type: none"> Delicious 1-2 person 	<ul style="list-style-type: none"> Quick Sushi 	<ul style="list-style-type: none"> Eco
	<p>The Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this.</p> <ul style="list-style-type: none"> Congee: If congee is kept warm, it may become very sticky. Mixed: Use of the keep warm function can also cause the Inner Lid to rust, adversely affect the flavor of the rice. Brown Rice: Flavor can be adversely affected. Casserole Grains 		

- Steam will be injected automatically approximately 5 to 6 hours after starting to warm the rice to prevent the rice from becoming dry or to reduce warming odors. (The time may vary depending on the program or quantity of rice.)

Precautions

- Do not use the keep warm function for more than 12 hours.
 - If you live in a region of high temperature and humidity: Increase the keep warm temperature from 60 to 74. (P.34) (Odor can be a problem.)
 - If the odor is a problem: Use the cleaning function (P.26) and increase the keep warm temperature from 60 to 74. (P.34)
 - To prevent odors and condensation during the keep warm state: Do not cancel the keep warm function or remove the Power Plug while leaving the rice in the Rice Cooker.
 - To prevent odors: Do not use the keep warm function with the Rice Scoop still in the Rice Cooker.
- Notes**
- A keep warm time of up to 23 hours is displayed in 1 hour units ("0" is displayed for times of less than 1 hour).
 - After 24 hours, the display returns to the current time.

ECONAVI When the keep warm function is in use, the Rice Cooker applies an amount of heat corresponding to the amount of rice.

→ For further details, see Q&A (About ECONAVI). (P.28)

Steam Reheat (manual)

- Rice to be heated to high temperature from the keep warm state.
- Inject steam to prevent the rice from becoming dry and to reduce warming odors.
- Adjust the amount of steam injected and the time required for reheat according to the quantity of the rice in keep warm state.

1 Check the water in the Water Vessel (more than half is required)

- Refill water if the level is low.

2 In the keep warm state Mix the rice

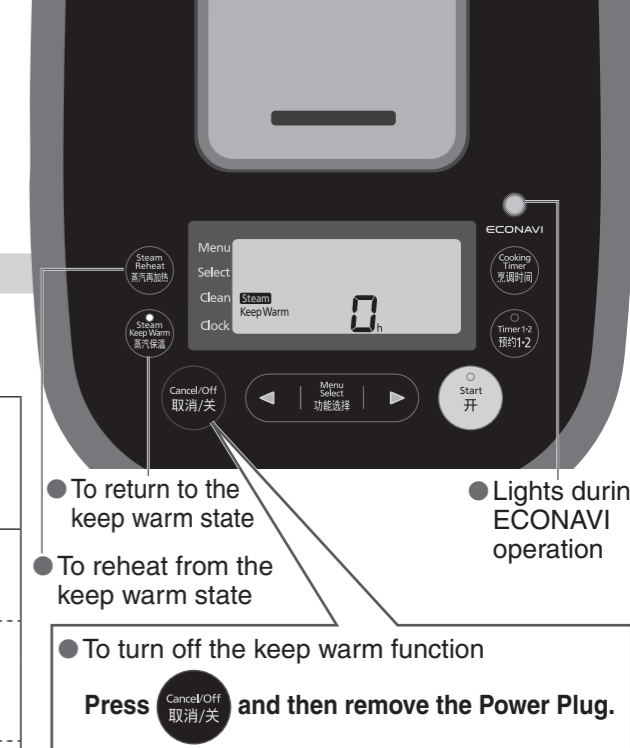
3 Press the "Steam Reheat" button

- Press **Steam Reheat**

Flashing (Approx. 5 min–7 min)

Reheat starts.

- When the buzzer sounds, mix the rice immediately. The rice is now ready to be eaten.



- To return to the keep warm state
- To reheat from the keep warm state
- Lights during ECONAVI operation

- To turn off the keep warm function

Press **Cancel/Off** and then remove the Power Plug.

Using the Timer

Timer

- **Two timers can be set.** (These are stored until changed.) You may find it convenient to store often used times, using, for example, "Timer 1" for breakfast and "Timer 2" for your evening meal.

For example: Setting to 7:30 am

- 1 **Check that the current time is correct**
 - If the time is incorrect, set it by following the procedure on the right.

- 2 **Check the program**
(Set to desired program. P.14)

- 3 **Select "Timer 1" or "Timer 2"**

Press .

● Each press of the button changes the selection.

Flashing

Timer 1 ↔ Timer 2

- 4 **Set the time at which the rice is to be ready**

Press .

Forward (units of 10 min) Back (units of 10 min)

Flashing

● Hold down to cycle through time faster.

- 5 **Press the "Start" button**

Press .

Setting ends.

Off Start 开

Lighting Timer 1-2 预约1-2

- When the buzzer sounds after cooking, the steaming stage has finished. Mix the rice immediately. (This is to allow excess moisture to evaporate.)

Notes

- If there is insufficient time for the timer setting, the timer will not allow the setting, and cooking will start immediately. (See "Timer Setting Restrictions" on P.36.)
- The timer cannot be used with the "Quick", "Mixed", "Casserole", "Cake" or "Steam" program.
- If the timer setting is 13 hours or longer (8 hours or longer when the water temperature is high), the rice may ferment, then generate undesirable odors.
- When cooking with the timer, the time until the rice is ready is not displayed.
- When cooking with the timer, the rice may absorb excess water. This can result in the rice becoming soft or burnt.
 - Reduce the amount of water slightly if the rice is soft. (Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)



- To redo an operation
- To cancel a setting

When the current time is incorrect

- The time is displayed in 24 hour clock format.

- 1 **Insert the Power Plug**
- 2 **Set "1" to "Clock"**
Press .
- 3 **Set the time**
Press .

Forward (units of 1 min) Back (units of 1 min)

When the flashing stops, the time is set.

- Hold down to cycle through time faster.
- The time cannot be set in use such as cooking/the keep warm state/the timer setting.
- When the lithium battery runs down, removing the Power Plug will result in the loss of stored data such as the current time and timer settings. (P.31)
- The lithium battery is fixed inside the main body and cannot be replaced by the user. For a replacement of lithium battery, please consult an authorized service center (as described in the Warranty).

To see the current time after setting the timer.

Lighting

Press . ● Press and hold to display.

Cooking

Cook

- The Rice Cooker can be used to cook nutritious food such as cakes, or soups with beans or vegetables.

- 1 **Set "1" to "Menu" and select "Cook"**

Press .

Press and select "Cook".

Flashing

- 2 **Set "1" to "Select" and select a program**

Press .

Press and select a program.

Flashing

- 3 **Set the cooking time**

Press .

Programs	Allowable timer settings	Units
Cake	40 min – 60 min	1 min
Steam	1 min – 60 min	1 min
Soup	1 h 00 min – 4 h 00 min	30 min

*Countdown of the steam setting time begins when the Rice Cooker starts releasing steam.

- For "Soup", to set the timer. (P.16)

- 4 **Press the "Start" button**

Press .

Flashing

Press .

Flashing

Cooking starts.

- When cooking finishes, the Rice Cooker automatically switches to the keep warm function, so please press

Press .

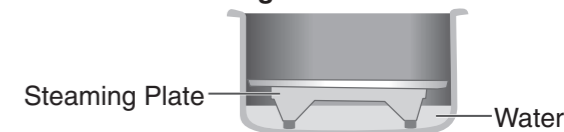


Notes

Available capacity

Program	Model	
	1.0L	1.8L
Cake	Dough Max 600 g	Dough Max 900 g
Steam	Quantity of water 500 mL	Quantity of water 600 mL
Soup	Up to "White Rice" Water Level 4	Up to "White Rice" Water Level 6

How to use the Steaming Plate



Precautions

Do not use for the following recipes.

- Recipes in which a thickening roux is used, such as curry or stew.
- Recipes in which baking soda is used to produce fast-forming bubbles.
- Recipes in which a lot of oil is used.
- Recipes in which paste or other products that expand when heated is used.

When steaming...

- Please do not block the hole in the Inner Lid with ingredients.

During cooking...

- Do not place a lid or cover directly on the food.
- The results are affected by the size, quantity and temperature of the ingredients. (If the sizes of the various ingredients are too large or the quantity is too large, the contents may boil over or be undercooked. → If the resulting food is undercooked, reselect a program and cook it for longer.)

After cooking...

- Do not use the keep warm function. (It may cause odors, rot or rusting the Inner Lid.)
- The inside of the Outer Lid and the vicinity of the Inner Pan will be hot after cooking, so please be careful when removing cooked food.
- When the Outer Lid is opened after cooking, water droplets may drop from the Inner Lid onto the Clear Frame. → Wipe these away with a well-wrung cloth.
- Always wash the Inner Lid and the Steam Cap. Wipe the inner surface of the Outer Lid, the attaching portion of the Steam Cap and the Packing. When cooking recipes with a high meat content, the fats and proteins of the meat can contaminate the Inner Lid and internal surfaces of the Outer Lid. (It may cause odors, rot or rusting the Inner Lid.)

Congee/Sushi

Pork and Century Egg Congee



Ingredients (Serves 2 to 3):
 White rice ½ cup
 Meat broth (cooled) 5 cups
 Century egg 1 pc
 Cooked lean pork 125 g

Seasoning:
 Salt 5 g
 Pepper To taste
 Sesame oil To taste

Method:

- 1 Marinate the cooked lean pork with the salt for 1 hour and then cut into thin strips. Dice the century egg and put aside for later use.
- 2 Wash the white rice and then pour into the Inner Pan together with the meat broth and close the Outer Lid.

- 3 Select the program “**White Rice/ Congee**” and set cooking time to **2 hours**.
- 4 Press the “Start” button.
- 5 When the buzzer sounds, press the “Cancel/Off” button, open the Outer Lid*, add the lean pork and century egg to the Inner Pan and close the Outer Lid.
 *When open the Outer Lid, please note that the cooked food gets hot.
- 6 Select the program “**White Rice/ Congee**” and set cooking time to **1 hour**.
- 7 Press the “Start” button.
- 8 After the buzzer sounds, the congee may be served after it has been seasoned.

Mung Beans and Lily Bulb Congee



Ingredients (Serves 4 to 6):
 Green bean 70 g
 Glutinous rice 70 g
 Lily bulb 10 g

Seasoning:
 Sugar To taste

Method:

- 1 Wash the green beans, glutinous rice and Lily bulb before adding all to the Inner Pan. Add water up to “Water Level: **Congee 0.5**” and close the Outer Lid.
- 2 Select the program “**White Rice/ Congee**” and set cooking time to **1 hour**.
- 3 Press the “Start” button.
- 4 Season to taste with sugar after cooking has been completed, and serve.

Inari-Sushi



Ingredients (Makes 20 pieces):
 White rice 3 cups
 Konbu 5x5 cm
 Fried tofu 10 pcs
 (cut in half and opened out to form pouches)
 Instant dashi ½ tsp
 White sesame 2 tbs
 A Sugar 60 g
 Sake 2 tbs
 Dark soy 4 tbs

Sushi vinegar
 B Vinegar 90 mL
 Sugar 3 tbs
 Salt 2 tsp

For garnish
 Red ginger To taste

Method:

- 1 Wash the white rice and add water up to “Water Level: **Sushi 3**”, lay konbu on the rice and close the Outer Lid.
- 2 Select the program “**White Rice/ Sushi**”.
- 3 Press the “Start” button.
- 4 Boil the fried tofu in water for 2 to 3 minutes to remove excessive oil. Put the fried tofu and instant dashi in a pan, add 400 mL of water, and simmer on a low heat for around 10 minutes. Add A and simmer until all the soupy liquid has evaporated.
- 5 Put B in a pan and warm gently to make the sushi vinegar. Moisten the inside of the sushi rice bowl with water. When the buzzer sounds, remove the konbu and transfer the cooked rice to the sushi rice bowl. Pour the sushi vinegar evenly over the rice, then mix with a chopping motion adding the white sesame as you mix. Next, cool with a fan. To ensure that the sushi rice does not dry out, cover it with a well-wrung cloth.
- 6 Fill the fried tofu with the sushi rice. Arrange the sushi on a plate and garnish with red ginger.

To cook sushi rice...

- To ensure that the flavour is fully absorbed, transfer the rice to the sushi rice bowl while it is still warm and mix in the sushi vinegar. (Do not mix in the sushi vinegar with the rice still in the Inner Pan.)
- To preserve the sheen of the rice, cool quickly using fan.
- To prevent stickiness, set the rice scoop at a shallow angle and mix quickly with a chopping motion.

Mixed/Casserole

Chicken Rice



Ingredients (Serves 4 to 6):
 White rice 3 cups
 Water 4 cups
 Chicken meat 80 g
 Burdock root 35 g
 Mushroom 2 pcs
 Fried tofu 2 pcs
 Carrot 40 g

Seasoning:
 Cooking wine, Soy sauce 20 mL each
 Salt 3 g

Model	Amount of rice (Cup*)
1.0L	1-3
1.8L	2-6

*Measuring Cup provided as an accessory.

Preparation:

- Chop the chicken into bite-sized pieces and slice the burdock root thinly. Scald both items briefly in hot water and drain.
- Soak the mushroom in water, drain and remove the stem before cutting into thin strips. Pour hot water over the fried tofu to remove excess oil before cutting into thin strips.
- Cut the carrot into thin strips.

Method:

- 1 Wash the white rice and place in the Inner Pan along with 4 cups of water and seasonings, then mix them.
- 2 Place the chicken meat, burdock root, mushroom, fried tofu and carrot evenly on the rice and close the Outer Lid. (Do not mix.)
- 3 Select the program “**White Rice/ Mixed**”.
- 4 Press the “Start” button.
- 5 When the rice is cooked, turn it over and mix to fluff.

Important Information:

- When placing ingredients they cannot go above the maximum water level line.
- Do not open the Outer Lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory.)

Chicken and Taro Casserole Rice



Ingredients (Serves 4 to 6):
 White rice 3 cups
 Chicken meat (diced) 200 g
 Dried mushrooms (soaked & sliced) 5 pcs
 Taro root (diced) 100 g
 Dried shrimps (soaked) 40 g
 Chinese black fungus (soaked & chopped) Few pcs

Marinade:
 A Light soy 1 tsp
 Dark soy ½ tsp
 Sugar 1 tsp
 Salt ½ tsp
 Starch 1½ tsp

Sauce:
 B Light soy 1 tbs
 Dark soy 1 tbs
 Sugar ½ tbs
 Sesame oil ½ tbs

Model	Amount of rice (Cup*)
1.0L	1-3
1.8L	2-6

*Measuring Cup provided as an accessory.

Method:

- 1 Season diced chicken meat with A.
- 2 Deep fry diced taro root until golden brown, drain and set aside.
- 3 Wash the white rice and place it in the Inner Pan with water up to “Water Level: **White Rice 3**”. Then place 1, 2 and other ingredients evenly on the rice and close the Outer Lid. (Do not mix.)
- 4 Select the program “**White Rice/ Casserole**”.
- 5 Press the “Start” button.
- 6 After the buzzer sounds add B and stir the rice immediately to loosen it.

Important Information:

- When placing ingredients they cannot go above the maximum water level line.
- Do not open the Outer Lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory.)

Brown Rice/Grains

Brown Rice



Ingredients (Serves 4 to 6):
 Brown rice 3 cups
 White sesame Small amount
 Black sesame Small amount

Method:

- ① Gently wash the brown rice and remove debris and loose husk.
- ② Add water up to “Water Level: **Brown Rice 3**” and close the Outer Lid.
- ③ Select the program “**Brown Rice/ Rice**”.
- ④ Press the “Start” button.
- ⑤ When the rice is cooked, turn it over and mix to fluff.
- ⑥ Put on a plate and sprinkle on some white and black sesame.

Multigrain Rice



Ingredients (Serves 4 to 6):
 White rice 3 cups
 Multigrain (See sales displays)

Method:

- ① Wash the white rice.
- ② Gently wash the multigrain and place on ①.
- ③ Add water up to “Water Level: **White Rice 3**” and close the Outer Lid.
- ④ Select the program “**Grains/Rice**”.
- ⑤ Press the “Start” button.
- ⑥ When the rice is cooked, turn it over and mix to fluff.
- ⑦ Arrange in a dish.

Cake

Soy Milk Cake



Ingredients (Serves 4 to 6):
 Butter or salad oil . . . Small amount
 Pancake mixture 200 g
 Eggs 2 pcs
 Soy milk 100 mL
 Salad oil 3 tbs
 Raisins 70 g
 (May be substituted for other dry fruit.)

Method:

- ① Lightly smear the inside of the Inner Pan with butter or salad oil.
- ② Mix the ingredients until texture is smooth. (Do not mix in the Inner Pan.)
- ③ Pour ② into the Inner Pan and close the Outer Lid.
- ④ Select the program “**Cook/Cake**” and set the cooking time to **40 minutes**.
- ⑤ Press the “Start” button.
- ⑥ When the buzzer sounds, remove the Inner Pan from the Rice Cooker and turn it upside down to remove the cake. Then allow to cool on plate or mesh.

*When using the 1.8L model, increasing the quantity of ingredients 1.5-fold and setting the cooking time to 60 minutes is recommended for a nice, fluffy cake.

Steam

Precaution

- Please do not block the hole in the Inner Lid with ingredients.

Dim Sum



Ingredients:

Small Dim Sum:
Shrimp dumpling
Shiumy

Dim Sum:
Roasted pork bun
Steamed bun
Glutinous rice with chicken

Method:

- 1 Humidify the surface of Dim Sum by spraying water on it. (There is no need to defrost them.)
- 2 Pour 2.5 cups of water in the Inner Pan.
- 3 Set the attached Steaming Plate, put Dim Sum on it and close the Outer Lid.
- 4 Select the program “Cook/Steam” and set the cooking time between **5–10 minutes**.
- 5 Press the “Start” button.

Salted Meat Steamed with Chinese Cabbage



Ingredients (Serves 4 to 6):
Chinese cabbage 100 g
Salted meat (Chinese ham) . . 35 g

Method:

- 1 Break the Chinese cabbage into individual pieces and wash these pieces. Slice the salted meat and place aside.
- 2 Arrange the individual pieces of cabbage in layers on the plate and layer the sliced salted meat at the very top (try to use the fatty parts of the meat).
- 3 Pour 2.5 cups of water in the Inner Pan.

- 4 Set the attached Steaming Plate, put “2” on it and close the Outer Lid.
- 5 Select the program “Cook/Steam” and set the cooking time to **13 minutes**.
- 6 Press the “Start” button.

Note:

When Chinese cabbage is unavailable, the heart of the bok choy may be used instead.

Preserved Vegetables (MUI CHOY) Steamed with Pork



Ingredients (Serves 4 to 6):
Pork belly 160 g
Preserved vegetables (mui choy) 100 g

Seasoning:
Cooking oil 25 mL
Sugar 30 g
Dark soy 12 mL

Method:

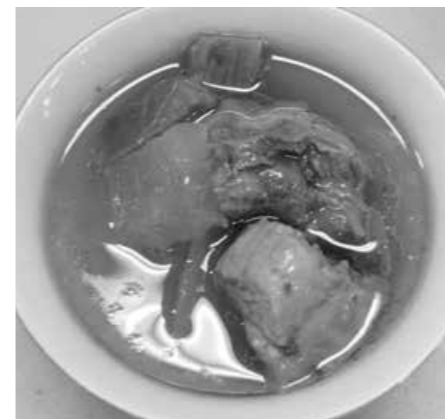
- 1 Cut the pork into pieces sized 1 cm by 3 cm each and place aside for later use.
- 2 Wash the preserved vegetables under running water and squeeze dry. This will help remove any sand grains lodged in the vegetable.
- 3 Place a layer of pork in a bowl and then continue with a layer of the preserved vegetable. Sprinkle a layer of sugar on top. Continue in this sequence until the ingredients have run out.

- 4 Add cooking oil and dark soy to “3”.
- 5 Pour 2.5 cups of water in the Inner Pan.
- 6 Set the attached Steaming Plate, put “4” on it and close the Outer Lid.
- 7 Select the program “Cook/Steam” and set the cooking time to **60 minutes**.
- 8 Press the “Start” button.
- 9 Mix the pork and preserved vegetables before serving.

*Amounts of the sugar and cooking oil to be added may be adjusted according to taste.

Soup

Salted Meat, Winter Melon and Old Duck Soup



Ingredients

(Serves 4 to 6):
Old duck 1/2 (approx. 400 g)
Winter melon 200 g
Salted meat (Chinese ham) . . 30 g
Ginger Few slices
Water 4.5 cups

Seasoning:

Cooking wine 30 mL
Salt 8 g

Method:

- 1 Wash the duck and cut into large pieces. Clean the winter melon and cut into cubes, and slice the Chinese ham.
- 2 Scald the duck in boiling water to remove blood, then drain and place aside for later use.
- 3 Place the duck, winter melon, ham, ginger slices, salt and cooking wine into the Inner Pan together with 4.5 cups of water and close the Outer Lid.
- 4 Select the program “Cook/Soup” and set the cooking time to **2 hours**.
- 5 Press the “Start” button.

Corn and Short Ribs Soup



Ingredients

(Serves 4 to 6):
Short ribs (cut into 5 cm sections) 500 g
Corn (cut into 5 cm sections) 2 stalks of approx. 450 g
Water 5 cups

Seasoning:

Salt 6.5 g

Method:

- 1 Scald the short ribs in boiling water to remove any blood, then drain and place aside for later use.
- 2 Place all ingredients into the Inner Pan together with the salt and close the Outer Lid.
- 3 Select the program “Cook/Soup” and set the cooking time to **1 hour and 30 minutes**.
- 4 Press the “Start” button.

(Other flavourings such as chicken) powder may be added to taste.

Ginseng Chicken Soup



Ingredients

(Serves 4 to 6):
Chicken 1/2 (approx. 375 g)
Ginseng 7.5 g
Red date (or prune) 5 pcs
Water 5 cups
Ginger Few slices
Pine nuts 7 g

Seasoning:

Salt 5 g
Cooking wine To taste

Method:

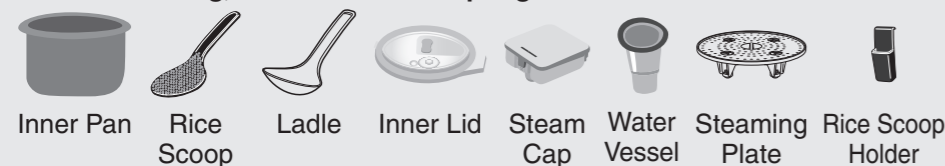
- 1 Clean the chicken and scald the inside cavity of the chicken twice to remove any excess blood, then drain and place aside for later use.
- 2 Place the chicken, ginseng, red dates, water and ginger slices into the Inner Pan together with salt and cooking wine and close the Outer Lid.
- 3 Select the program “Cook/Soup” and set the cooking time to **2 hours**.
- 4 Press the “Start” button.
- 5 Once cooking has been completed, place chicken in a large bowl before pouring out the soup. Sprinkle with deep fried pine nuts before serving.

Cleaning

- For cleaning, remove the Power Plug and ensure that the main body has cooled down.
- The Packing attached to both the main body and the Inner Lid cannot be removed. Do not pull on it forcedly. (Since this could result in the Packing coming off or tearing.)
- After washing, wipe with a dry cloth.

When using for the first time & on every use

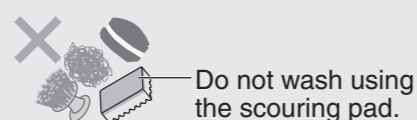
- After removing, wash with a soft sponge.



- After using seasoning, such as mixed rice or casserole, wash promptly. (Since these can cause odors, rot, or rust)

<Do not use any of the following>

Metal scourers, nylon scourers impregnated with an abrasive etc.



Do not wash using the scouring pad.

Benzine, thinner, polish, bleach, antibacterial alcohol etc.



Dishwasher/dryer or dish dryer

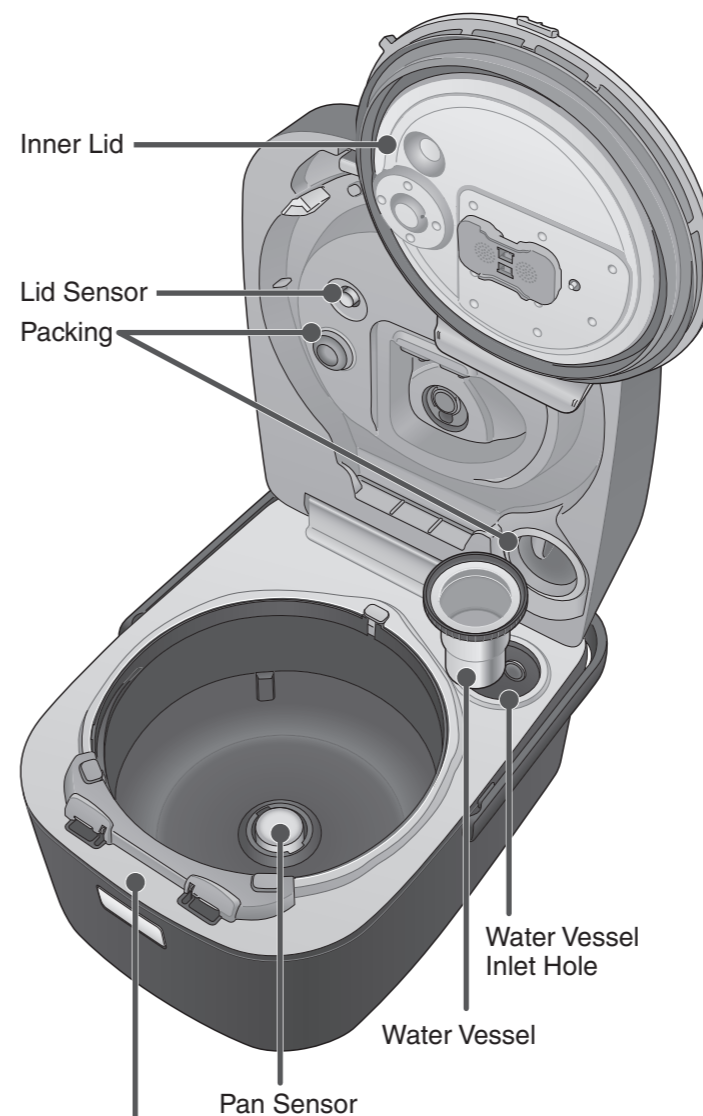


Inner Pan (p.8) / Rice Scoop / Ladle / Steaming Plate / Rice Scoop Holder

Wash with a mild washing-up liquid.

Precaution

- Do not use the Inner Pan as a washing-up bowl. (Since this may result in peeling of the inner coating.)



Clear Frame

Wipe with a well-wrung cloth.

- Do not wash by pouring in water etc.

Water Vessel

Wash with water and wipe clean any water drops.

- If there is scale (such as minerals within the water) on the Water Vessel, use a nylon scourer and wipe gently.

Lid Sensor / Pan Sensor / Water Vessel Sensor

Wipe with a well-wrung cloth.

- If the dirt is hard to remove, dab a mild washing-up liquid on a nylon scourer and wipe gently.



Water Vessel Sensor

Notes

- Using the Lid Sensor or Pan Sensor while they are dirty may result in the rice being burnt or cooked in an unsatisfactory way.
- Using the Water Vessel Sensor while it is dirty may result in the steam quantity changing and the rice being cooked in an unsatisfactory way.

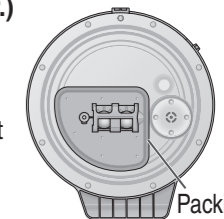


Dirt on Pan Sensor

Inner Lid / Filter

Remove and wash with a mild washing-up liquid. (Also remove and wash the Filter.)

- Remove and wash both side of the Inner Lid. In particular, wash the inside of the packing carefully, as dirt can collect easily there.
- If the parts of the following illustrations are blocked with objects such as grains of rice or dirt, remove them with bamboo skewers, toothpicks or similar utensils. (It may cause steam to leak, or cooking contents to jet out.)

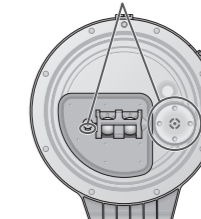
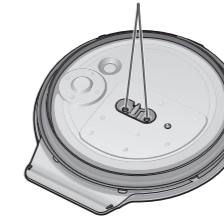


Packing

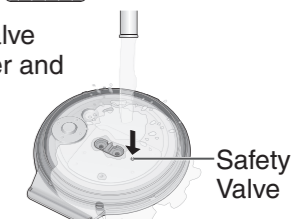
Pressure Control Holes

Holes in the rear side of the Inner Lid

Net of Filter



- Quickly push the Safety Valve 2 to 3 times with your finger and wash with running water.



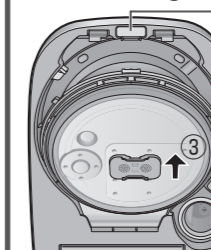
Safety Valve

Precaution

- After cooking with seasoning (for mixed rice etc.), please wash promptly. (Since these can cause odors, rot, or rust.)

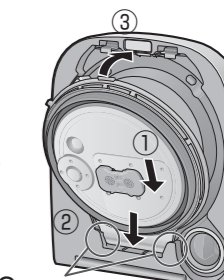
Removing

- 1 Press the button. (The Inner Lid tilts forward.)
- 2 Pull out.
- 3 Slide the Filter up and remove.



Attaching

- 1 Slide the Filter from top to bottom to attach it.
- 2 Insert the Inner Lid into the grooves.
- 3 Press into the Outer Lid until you hear a "click".



Grooves

*The Filter may loosen or hardly fix in accordance with use. In that case please replace it.

Water Vessel Inlet Hole

Wipe with a well-wrung cloth.

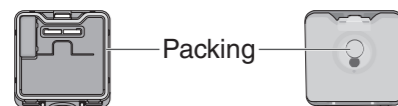
- Wipe water from the inside, and remove objects such as grains of rice. (It may cause the Water Vessel being burnt or steam not jetting out.)

Steam Cap

Remove and rinse with water.

Precautions

- Do not remove the Packing. (It may cause steam to leak, or cooking contents to jet out.)
- If the Packing came off, please surely fix it.



Fit into the groove

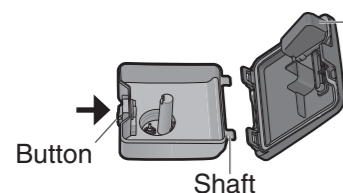
Press into the hole

Removing

- 1 Pull up to remove.



- 2 Open while pressing the button.



Shaking makes a noise because of the ball inside.

Attaching (In the reverse order to removing.)

- 1 Insert the shaft and close firmly until it clicks.
- 2 Attach on the Outer Lid. (Ensure that it has been attached firmly.)

Stoppers / Inner Surfaces of Outer Lid / Packing / Hooks

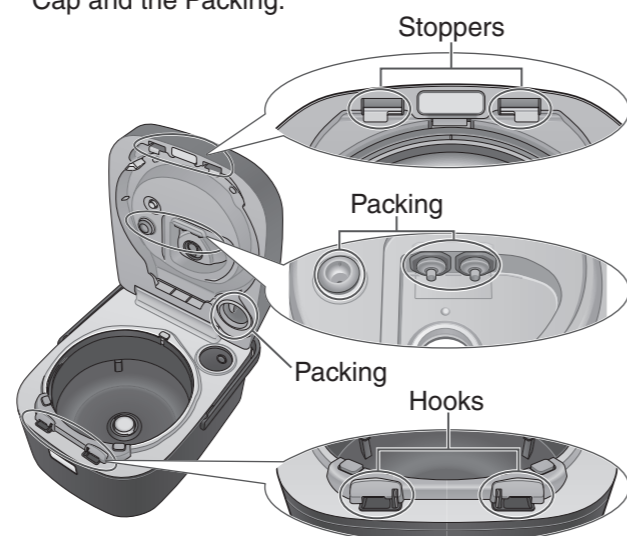
Wipe with a well-wrung cloth.

[Stoppers / Hooks]

- If they are blocked with objects such as grains of rice, remove them with bamboo skewers or similar utensils. (Failure to do so may cause steam to jet out, ingredients to eject out, or prevent the Outer Lid from opening properly.)

[Inner Surfaces of Outer Lid / Packing]

- Remove the Steam Cap and wipe the inner surface of the Outer Lid, the attaching portion of the Steam Cap and the Packing.

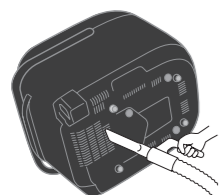


Cleaning

- For cleaning, remove the Power Plug and ensure that the main body has cooled down.
- The Packing attached to both the main body and the Inner Lid cannot be removed. Do not pull on it forcedly. (Since this could result in the Packing coming off or tearing.)
- After washing, wipe with a dry cloth.

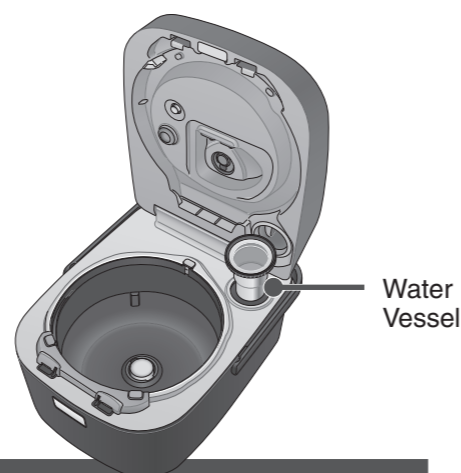
Regular checks

- Check around once a month and clean if dirty!



Bottom of Rice Cooker
(intake/exhaust vents)

Remove dust and foreign objects using a vacuum cleaner etc..



When the cleanliness of the Rice Cooker is a concern

To remove discoloration (rainbow-color), scale or rust

If discoloration (rainbow-color), scale or rust stains (caused by iron in the water) are not removed, clean with citric acid (vinegar can also be used).



With citric acid for cleaning

- ① Fill with hot water of 50°C or more.
- ② Add and stir citric acid for cleaning. (approximately 2 g, ½ tsp.)
- ③ Leave to stand for approximately 1 hour, drain the water and wash with a mild washing-up liquid.

With vinegar

- ① Fill with hot water of 50°C or more.
- ② Add and stir vinegar. (approximately 5 mL, 1 tsp.)
- ③ Leave to stand for approximately 2 hours, drain the water and wash with a mild washing-up liquid.

Notes

- Repeat these steps if tough discoloration (rainbow-color) or scale cannot be removed after washing once.
- Use commercially available citric acid for cleaning (non-hazardous for food sanitation).

Cleaning function

If odor is hard to remove or the dirt does not come off the Inner Lid or Steam Vent...

- Preparation**
- ① Pour water into the Inner Pan. (1.0L model, White Rice Water Level: 3-4) (1.8L model, White Rice Water Level: 6-8)
 - ② Put the Water Vessel in the main body and close the Outer Lid.

1 Select "Clean"

Press **Menu Select** and move "←" to "Clean".

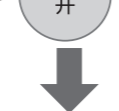


- "←" moves each time the button is pressed.

2 Press the "Start" button

Flashing

Press **Start**



Cleaning function starts.

3 When the buzzer sounds after approximately 45 minutes, press the "Cancel/Off" button

Press **Cancel/Off**

- After the water has cooled, pour it away.

Notes

- It may be effective to cut a lemon into slices and add them to the water.
- It may not be possible to completely remove odor or dirt.

Q&A About the Water Vessel

Questions

I forgot to fill it with water.

- This will not cause a malfunction. You can continue cooking, so do not add any water while cooking. (Steam will not jet out even if water is filled during cooking.)
- "Steam Less" will be displayed after cooking has finished to notify you that steam was not injected. → Fill the Water Vessel with water. (More than half of the Water Vessel.) When the Water Vessel is filled with water, steam will be used while keeping rice warm or reheating rice.

What is the water in the Water Vessel used for?

- The water in the Water Vessel is boiled to inject steam. [When cooking] The rice becomes firmer and sweeter. [When keeping warm or reheating rice] Prevents the rice from becoming dry and reduces warming odors.

Can hot water be used?

- Do not fill with water that is 40°C or more (hot water). Cooking rice with steam may not be possible.

Why has the water not decreased?

- [When cooking has finished]
 - Is "Steam Less" displayed? (P.30)
 - Have you cooked rice with a cooking method which does not inject steam ("Quick", "Eco", "Congee", "Sushi", "Cake", "Steam" or "Soup")?
- [When keeping rice warm]
 - Steam may not be injected depending on the quantity of rice to keep warm or the room temperature.
 - Steam will not be injected for cooking methods which keeping warm is not recommended. (for "Rice", "Congee", "Mixed", "Casserole", "Cake", "Steam" or "Soup")
 - Steam will not be injected if the water level is less than half when the keep warm function starts. → Refill the Water Vessel with water. (More than half of the Water Vessel.)
 - Have you set "If the boiling sound is a concern when keeping rice warm?" (P. 34) Setting this will not inject steam while keeping warm, so the water level will not decrease.
- [When reheating rice has finished]
 - Is "Steam Less" displayed? (P.30)

After cooking has finished Why is there water remaining?

- The water in the Water Vessel is not only used to inject steam when cooking. Water remains so that steam can be used to keep the rice warm or to reheat rice.

Why does the quantity of water remained in the Water Vessel vary?

- Was the same quantity of water used to fill the Water Vessel each time before cooking? For example, the remaining water will be less if water remained in the Water Vessel is from previous use.
- Even if the same quantity of water was filled before cooking, the quantity of water remaining in the Water Vessel will change as the quantity of steam is adjusted to suit the quantity of rice or program. The quantity may also change slightly due to surrounding conditions such as room temperature.
- Steam is injected automatically approximately 5 to 6 hours after the keep warm function starts, so the quantity of remaining water may change depending on how long the rice has been kept warm.

Q&A About ECONAVI

Questions	Answers
What is ECONAVI?	<ul style="list-style-type: none"> When the keep warm function is in use, the Rice Cooker applies an amount of heat corresponding to the amount of rice.
Is ECONAVI available for all programs?	<ul style="list-style-type: none"> ECONAVI will work after cooking using the "Delicious", "Quick", "Eco", "1-2 person" or "Sushi" programs. ECONAVI will not work with the following programs which are not recommended to use the keep warm function. ("Rice", "Congee", "Mixed", "Casserole", "Cake", "Steam", "Soup".)
Why doesn't the ECONAVI lamp light up during the keep warm state?	<ul style="list-style-type: none"> Are you using the "To increase the keep warm temperature." (P.34) or "If the keep warm state is a concern." (P.35) setting? ECONAVI is not available except the keep warm temperature is set as 60. ECONAVI may not work if the Rice Cooker is cooking a large quantity (7 cups or more in the 1.8L model, or 5 cups or more in the 1.0L model) when the room temperature at the start of cooking is 10°C or less. Have you switched off the keep warm function after cooking? When the keep warm function is switched off, ECONAVI is also switched off. ECONAVI will not operate, even if keep warm is restarted. Is the ECONAVI lamp set to off? The ECONAVI lamp can be switched off. (See below)
Why does the ECONAVI lamp switch off during operation?	<ul style="list-style-type: none"> Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more? After 12 hours, the keep warm function continues to operate but ECONAVI ends.
Can I switch the ECONAVI lamp off?	<ul style="list-style-type: none"> Setting this will cause the ECONAVI lamp to turn off, however ECONAVI will continue operating. <ol style="list-style-type: none"> Press twice Press and select "Congee" ● Select "Congee" under "White Rice". Press and hold down (for approximately 5 seconds) <p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"> To restore the setting (allow the ECONAVI lamp to switch on again), perform the same operation again. <p>[When restoring the setting...] Goes on for 10 seconds </p>

[Energy-saving effect of ECONAVI]

Comparison of when ECONAVI is used/not used during the keep warm state. (Researched by Panasonic)
Savings of 0.3 to 14.7% are made with the SR-SSS105 and 2.4 to 18.6% are made with the SR-SSS185.

The precise saving depends on how long the keep warm function is used.

Note also that these figures are approximate and may differ in actual usage.

<Measurement method> At room temperature of 23°C

- 1.0L model: 300 g rice was removed immediately after the Rice Cooker completed the cooking of 3 cups of rice. Further 300 g rice was removed after the keep warm function has been worked for 5 hours.
- 1.8L model: 300 g rice was removed immediately after the Rice Cooker completed the cooking of 5 cups of rice. Further 600 g rice was removed after the keep warm function has been worked for 5 hours.

What does this mean?


Error message	Check here!
U 10	<ul style="list-style-type: none"> Is the Inner Pan set properly? → After you turn off the error message by pressing the "Cancel/Off" button, set the provided Inner Pan to operate it again.
U 12	<ul style="list-style-type: none"> Is the foreign object or dirt attached to the bottom part of the Inner Pan, the Inner Lid, the Lid Sensor, the Pan Sensor or the Water Vessel Sensor? (P.8) → Remove the foreign object or dirt and press the "Cancel/Off" button. Is there too much water in the Inner Pan? → Press the "Cancel/Off" button. (Upon next cooking, reduce the amount of water slightly.)
U 14	<ul style="list-style-type: none"> Has the keep warm function been in use for more than 96 hours? → Press the "Cancel/Off" button.
U 15	<ul style="list-style-type: none"> Is the Outer Lid open? Is the Steam Cap fitted? (P.24) → If the Steam Cap has been lost, please purchase another one from an authorized service center (as described in the Warranty). Rice can be cooked or kept warm without the Steam Cap fitted, however <ul style="list-style-type: none"> The rice may not taste good. (The rice will become dry if it is being kept warm.) Congee may not cook properly. Liquid may spill out. "U15" may be displayed again after the rice has been cooked.
U 20	<ul style="list-style-type: none"> Is the Water Vessel attached? *Rice can be kept warm without the Water Vessel, however the rice may become swollen due to water absorption or dry.
U 25	<ul style="list-style-type: none"> Is the intake or exhaust vent on the bottom of the Rice Cooker blocked by dust etc.? → Remove the dust using the following procedure. <ol style="list-style-type: none"> Press the "Cancel/Off" button and then remove the Power Plug. Once the body has cooled down, remove the Inner Pan and the Water Vessel. Remove the dust from the intake/exhaust vents on the bottom of the Rice Cooker. (P.26) Is the Rice Cooker being used on a carpet etc.? (P.8) → Do not use the Rice Cooker in a location where the bottom of the Rice Cooker is restricted.
H 00	<ul style="list-style-type: none"> Try removing the Power Plug and reinserting it. If "H00" appears again, this is a malfunction. → Please consult an authorized service center (as described in the Warranty) and inform them of the error message (the two-digit number after the "H").

If none of the methods described above brings an improvement, please consult an authorized service center (as described in the Warranty) for a repair.

Does my Rice Cooker have a fault?

Check the following before asking for a service.

	Symptoms	Check here!	Page
Cooking	The cooking time is longer than expected.	<ul style="list-style-type: none"> If rice is cooked one after the other, the cooking time may lengthen (by up to around 60 minutes). The Rice Cooker may stop the countdown of time remaining to make an adjustment. Is the quantity of water in the Inner Pan too much? If the quantity of water is increased, the cooking time may lengthen (by up to around 15 minutes). 	—
	Steam is emitted from a section other than the Steam Vent.	<ul style="list-style-type: none"> Is there rice stuck to the Packing of the Outer Lid or the edge of the Inner Pan, or is the Inner Pan deformed in some way? Have you washed the Inner Lid each time and attached it correctly? 	25
Cooking/Keep Warm State	The Rice Cooker is making a noise.	<ul style="list-style-type: none"> Whirring noise ... Sound of fan that allows heat to escape operating. High-pitched noise ... Sound of IH (induction heating). You may sometimes hear this when keeping warm. Hissing noise ... Sound of steam jetting out. Tapping noise ... Sound of electrical circuits operating. Roaring noise, bubbling noise ... Sound of water in the Water Vessel boiling. Pumping noise, swishing noise ... Sound of steam being injected. Rattling noise, clicking noise ... Sound of the Rice Cooker preparing to apply pressure, or adjusting the pressure. Short wooshing noise ... Sound of pressure being applied. Blowing noise, puffing noise ... Sound of pressure escaping. 	—
		<p>When opening/closing the Outer Lid</p> <ul style="list-style-type: none"> Rolling noise ... Sound of the metal balls within the Inner Lid rolling around. Clacking noise ... Sound of the ball in the Steam Cap rolling. 	—
After Cooking/After Reheating	"Steam Less" is displayed.	<p>[When "Steam Less" is displayed after cooking]</p> <ul style="list-style-type: none"> Did you fill the Water Vessel with water? The water decreases during cooking and steam is not injected depending on the quantity of water. Have you fill the Water Vessel with hot water (40°C or more)? If the temperature of the water is too hot at the start, steam may not be injected. After cooking, have you tried to cook again without replacing the water remaining in the Water Vessel, or added water to it? <ul style="list-style-type: none"> → Steam may not be injected if the water temperature is too high, so refill with water each time before cooking. You have filled the Water Vessel with cold water, wait for 5 minutes or more before cooking. Have you tried cooking immediately after cancelling the keep warm function, or tried cooking again after cooking has finished? <ul style="list-style-type: none"> → Steam may not be injected if the water temperature is too high, so refill with water each time before cooking. You have filled the Water Vessel with cold water, wait for 5 minutes or more before cooking. Have you opened the Outer Lid while cooking? 	11
		<p>[When "Steam Less" is displayed after reheating]</p> <ul style="list-style-type: none"> Have you been keeping rice warm for longer than 12 hours? After 12 hours, steam will not be injected even if there is water in the Water Vessel. Did you fill the Water Vessel with water when cooking? The water decreases during cooking and steam is not injected depending on the quantity of water. <ul style="list-style-type: none"> → Refill the Water Vessel with water. (More than half of the Water Vessel.) Is there water in the Water Vessel? (More than half of the Water Vessel.) There will be insufficient water if reheating rice more than twice. Have you opened the Outer Lid while reheating rice? 	11
		<ul style="list-style-type: none"> Is there water in the Water Vessel? (More than half of the Water Vessel.) There will be insufficient water if reheating rice more than twice. 	15
		<ul style="list-style-type: none"> Have you opened the Outer Lid while reheating rice? 	—
After cooking	Grains of rice stuck to the Inner Lid	<ul style="list-style-type: none"> This is a typical characteristic of the Double Way of Stirring (a method of cooking that stirs the rice to ensure even cooking). This is not a malfunction. <ul style="list-style-type: none"> → Remove any grains of rice that are stuck to the Inner Lid. 	—

	Symptoms	Check here!	Page
Timer	Cooking begins immediately despite use of timer.	<ul style="list-style-type: none"> Is the current time correct? (The time is displayed in 24 hour clock format.) Has the timer been set to a time outside the "Timer Setting Restrictions"? 	16 36
	I have set the timer but cooking doesn't start.	<ul style="list-style-type: none"> When using the timer, the rice is soaked before cooking starts, and so the soaking time after cooking starts is shorter. Consequently, cooking starts slightly later than might be expected. (The cooking depending on cooking programs may start around 40 minutes before the rice is due to ready.) 	—
	The rice is not ready at the time set on the timer.	<ul style="list-style-type: none"> Is the current time correct? (The time is displayed in 24 hour clock format.) Have you pressed the "Start" button? 	16 16
	A button operation is not working.	<ul style="list-style-type: none"> Is the button lamp on? Button operations will not work when e.g. cooking/the keep warm state/the timer setting are in use. <ul style="list-style-type: none"> → Press the "Cancel/Off" button. 	—
Other	The "Steam Reheat" button does not respond.	<ul style="list-style-type: none"> Is the keep warm function switched off? Is the rice cold? (Buzzer will sound 4 times.) Reheating is not possible if the temperature is 50°C or lower. 	— —
	The rice cannot be cooked. "Demo" is displayed.	<ul style="list-style-type: none"> The Rice Cooker may be set for stores. Cancel Demo mode with the following steps. <ol style="list-style-type: none"> Select "Clock" with the "Menu Select" button. Press the "Steam Keep Warm" button and "Timer" button at the same time. Press the "Steam Keep Warm" button. Press the "Timer" button. After Demo mode has been cancelled, set the current time. (P.16) 	—
	Display is blank.	<ul style="list-style-type: none"> Does "8:30" appear when you plug the Power Plug? <ul style="list-style-type: none"> [Displayed] The lithium battery has run down. With the Power Plug plugged in, you can cook rice or use the keep warm function, but the current time must be set on each occasion that you use the timer. The lithium battery is fixed inside the main body and cannot be replaced by the user. [Not displayed] There is a fault in the electronic circuitry. <ul style="list-style-type: none"> → For a replacement of lithium battery or repair, consult an authorized service center (as described in the Warranty). 	16
	Sparks were visible at the Power Plug.	<ul style="list-style-type: none"> Sometimes small sparks can be seen when inserting or removing the Power Plug. This is a phenomenon particular to IH (induction heating) techniques and not indicative of a fault. 	—
	The Outer Lid does not open	<ul style="list-style-type: none"> Are there objects such as grains of rice stuck on the Hooks, Clear Frame, Stoppers or the Pressure Control Holes of the Inner Lid? Press the Hook Button firmly to the end. Did you touch the Hook Button while cooking? <ul style="list-style-type: none"> → Press the Outer Lid once and then press the Hook Button. 	24-25 — —
	The Outer Lid is difficult to close.	<ul style="list-style-type: none"> Are there objects such as grains of rice stuck on the Hooks, Clear Frame, Stoppers or the Pressure Control Holes of the Inner Lid? Has the Inner Lid been attached correctly? Has the Inner Lid become bent or deformed? This Rice Cooker is a pressurised Rice Cooker which requires a high level of sealing, so it may feel difficult to close. It may feel particularly difficult to close after mixing the rice immediately after it has been cooked. 	24-25 25 — —
	The Inner Pan and Outer Lid are tightly sealed, and the Inner Pan may lift up when opening the Outer Lid, making a noise.		—

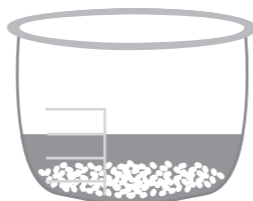
■ If you mistakenly add water or rice to the main body, please unplug and contact an authorized service center (as described in the Warranty).

What to do when...

● The Rice Cooker does not have a fault. Check the following before asking for a repair.

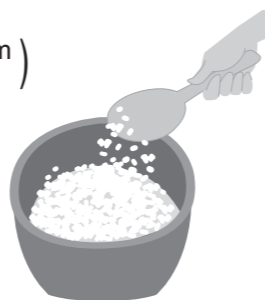
Too sticky (soft)

- **Have you measured the quantities of rice and water correctly?** (P.10)
- **Are there many broken grains in the rice?**
- **Have you been soaking the rice for long periods?** (When using the timer, for example.)
 - When using the timer, try reducing the amount of water slightly. (Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)
- Are you using hot water to wash the rice?
- Are you using more than the specified amount of rice with the “1-2 person” program for small amounts? (1.0L model: 0.5–1.5 cups, 1.8L model: 1–2.5 cups)
- When the rice is cooked, are you mixing it immediately?
- When cooking new-crop rice, are you using less water than normal? (Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)
- Are you leaving the rice in the strainer after washing? (P.10 This may cause the rice grains to break, and the rice may be sticky when cooked.)
- Do you prefer firmer rice?
 - Reduce the amount of water slightly. (Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)
 - If you are using the “ECO” program, try using the “Delicious (Hard)” program.



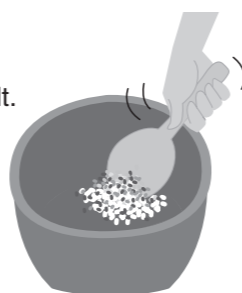
Too hard (dry)

- **Have you measured the quantities of rice and water correctly?** (P.10)
- **Are you using the “Quick” program?**
- Do you prefer softer rice?
 - Increase the amount of water slightly. (Increase water by approximately 1 to 5 mm from the Water Level for the “Eco” program) and 1 to 2 mm for other programs.)
 - Try soaking the rice (for 30 minutes to 2 hours) before cooking.
 - If you are using the “ECO” program, fluff the rice after cooking and then leave it for a few minutes. Alternatively, try using the “Delicious (Sticky)” program.



Rice is burnt

- **Has the rice been processed and washed properly?**
- **Is there dirt or foreign object stuck to the Lid Sensor, Pan Sensor, bottom of the Inner Pan or inside the main body?**
- **Are you using the timer?** (Have you been soaking the rice for long periods?)
 - Are there many broken grains in the rice?
 - Are you leaving the rice in the strainer after washing. (P.10 This may cause the rice grains to break, and the rice may burn when cooked.)
 - Cooking rice with seasoning such as mixed rice may be easily burnt.
 - A golden brown color on the rice at the bottom of the Inner Pan is not indicative of a fault.
- If there is no improvement after following the above-described steps, see “If burning is a concern”. (P.34)



Symptoms

Condensation appears.

Rice smells odor.

Rice has a yellow color.

Rice is dry.

Congee is sticky.

A thin film is formed.

The surface of the cooked rice is uneven.

Check here!

- When the rice is cooked, are you mixing it immediately?
- During the keep warm state, did you turn the keep warm function off with rice still in the Rice Cooker, or remove the Power Plug and leave the rice in the Rice Cooker?
- A layer of mist may form depending on the cooking method.
- **If the amount of condensation does not decrease**, try “If the keep warm state is a concern.” (P. 35).

- During the keep warm state, did you turn the keep warm function off with rice still in the Rice Cooker, or remove the Power Plug and leave the rice in the Rice Cooker?
- Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
- After cooking rice with seasoning such as mixed rice, an odor may remain.
- Did you add cold rice during the keep warm state?
- Has the rice been processed and washed properly?
- Are you using the keep warm function with the Rice Scoop still in the Rice Cooker?
- **When the smell becomes noticeable**,
 - ① Carefully wash the Inner Pan, Inner Lid and Steam Cap. (P.24–25)
 - ② If this does not remove the odor, use the Cleaning function. (P.26)
 Increase the keep warm temperature **if trying ① and ② above does not eliminate the odor.** [P.34 “To increase the keep warm temperature. (60 to 74)”]

- Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
- Has the rice been processed and washed properly?
- With certain types of rice, a yellow color will be left on the rice after cooking.

- Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
- Have you reheated repeatedly?
- Is the Steam Cap attached correctly?
- Is there rice stuck to the Packing of the Outer Lid or the edge of the Inner Pan, or is the Inner Pan deformed in some way?

- Have you been soaking the rice for long periods? (When using the timer, for example.)
- Have you used the keep warm function on the congee?

- Are you washing the rice too much, causing the rice grains to break?
- Has the rice been washed properly? (Starch in the rice dissolves and reforms as a thin film on the surface.) (It is not harmful.)

- Was the rice spread evenly before cooking?
- This may be caused by the strong heating power that is characteristic of IH (Induction Heating). This is not a malfunction.
 - An uneven surface may be formed under the following conditions.
 - The rice has not been washed properly.
 - There is a large quantity of broken rice grains.
 - The rice grains have become broken due to heavy-handed washing of the rice.
 - The cooking quantity is too low.

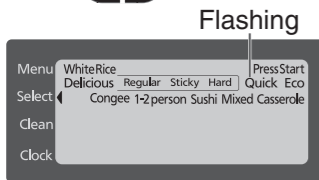
What to do when...

- If the suggestions on P.32–33 do not bring about any improvement, you can change the settings.
- Buzzers may sound during operating, however operations should be continued.
- Steps 2, 3 and 4 must each be completed within 16 seconds. When no operation is performed for 16 seconds, the display returns to the current time. (Setting cannot be made.) → Please restart the procedure.
- After the setting is completed, the display returns to the current time.
- To go back to the previous setting, follow the procedure again.



To increase the keep warm temperature. (60 to 74)

- 1 Press **Menu Select** twice
Press **Left/Right** and select "Quick"



- Select "Quick" under "White Rice".

- 2 Press **Steam Keep Warm** You will not hear a beep.
Press **Timer 1-2** You will not hear a beep.



- 3 Press **Start** **60**
- 4 Press **Menu Select** Set to "74". **74**

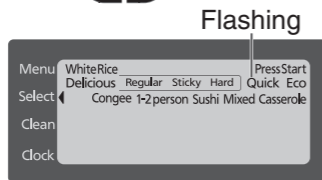
Pressing the button cycles through the temperatures (order of 74, 76, 72, 60, 74).

After 10 seconds (Setting ends automatically.) **74**

- If an odor is generated after the change to "74", set to "76". If the rice is discolored or dry, set to "72".
- ECONAVI will not operate after the change. Steam will not be injected when rice is kept warm.
- The default setting is "60".
- If the setting is changed back to "60", the setting of "If the keep warm state is a concern." (P.35) is also changed back to "Ho:02".

If burning is a concern.

- 1 Press **Menu Select** twice
Press **Left/Right** and select "Quick"



- Select "Quick" under "White Rice".

- 2 Press **Steam Keep Warm** You will not hear a beep.
Press **Timer 1-2** You will not hear a beep.



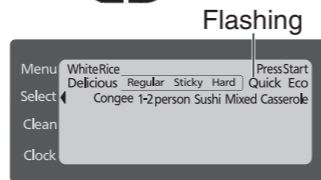
- 3 Press **Menu Select** Select "02". **02**
- Press **Start** **So:41**

4 Press **Menu Select** Set to "So:Lo". **So:Lo**

After 10 seconds (Setting ends automatically.) **So:Lo**

If the boiling sound is a concern when keeping rice warm. (Stop steam injection.)

- 1 Press **Menu Select** twice
Press **Left/Right** and select "Quick"



- Select "Quick" under "White Rice".

- 2 Press **Steam Keep Warm** You will not hear a beep.
Press **Timer 1-2** You will not hear a beep.



- 3 Press **Menu Select** Select "04". **04**
- There is no "03" setting.
- Press **Start** **Keep Warm**

4 Press **Menu Select** Delete "Steam". **Keep Warm**

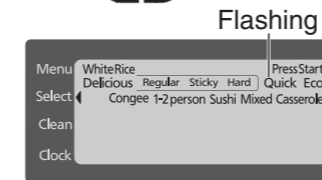
After 10 seconds (Setting ends automatically.) **Keep Warm Complete**

- After the change, no steam will be used during the keep warm state.

*This setting is not available when increasing the keep warm temperature.

If the keep warm state is a concern. (If there is a large amount of mist on the Inner Lid and Inner Pan. The rice has become discolored or dry.)

- 1 Press **Menu Select** twice
Press **Left/Right** and select "Quick"



- Select "Quick" under "White Rice".

- 2 Press **Steam Keep Warm** You will not hear a beep.
Press **Timer 1-2** You will not hear a beep.



- 3 Press **Menu Select** Select "06". **06**
- There is no "03" and "05" setting.
- Press **Start** **Ho:02**

4 ■ **When there is a large quantity of mist.**
Press **Menu Select** Set to "Ho:03". **Ho:03**

After 10 seconds (Setting ends automatically.) **Ho:03**

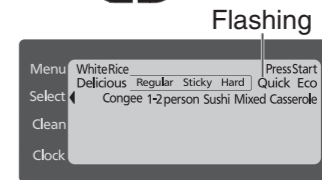
■ **When rice becomes discolored or dry.**
Press **Menu Select** Set to "Ho:01". **Ho:01**

After 10 seconds (Setting ends automatically.) **Ho:01**

- Change to "Ho:03", the keep warm temperature is also changed from 60 to 74. ECONAVI will not operate after the change. Steam will not be injected when rice is kept warm.
- The default setting is "Ho:02".

To stop the buzzer sounding (end sound) during cooking, reheating and cleaning.

- 1 Press **Menu Select** twice
Press **Left/Right** and select "Quick"



- Select "Quick" under "White Rice".

- 2 Press and hold down **Steam Keep Warm** (for approximately 5 seconds)
-

- This change does not switch off the button sounds.

Specifications



Program		Approximate cooking times	Keep Warm Function*	Timer Setting Restrictions	Cooking Capacity (Cup)	
Menu	Select				SR-SSS105	SR-SSS185
White Rice	Delicious	Regular 48 min	○	From 70 mins before done	0.5–5.5	1–10
		Sticky 51 min		From 70 mins before done		
		Hard 43 min		From 60 mins before done		
	Quick	22 min–32 min	○	—		
	Eco	43 min	○	From 50 mins before done		
	Congee	Setting time 1 h 00 min–4 h 00 min	×	Cooking time + 1 min or more before done	0.5–0.75	0.5–1.5
	1-2 person	48 min	○	From 60 mins before done	0.5–1.5	1–2.5
	Sushi	47 min	○	From 60 mins before done	1–5.5	2–10
	Mixed	48 min–58 min	×	—	1–3	2–6
Casserole	48 min–58 min	×	—	1–3	2–6	
Brown Rice	Rice	1 h 25 min–1 h 45 min	×	From 160 mins before done	1–3	1–7
	Congee	Setting time** 2 h 00 min–4 h 00 min	×	Cooking time + 1 min or more before done	0.5–0.75	0.5–1.5
Grains	Rice	48 min–53 min	×	From 70 mins before done	0.5–4	1–8
	Congee	Setting time 1 h 00 min–4 h 00 min	×	Cooking time + 1 min or more before done	0.5–0.75	0.5–1.5
Cook	Cake	Setting time 40 min–60 min	×	—	Dough Max 600 g	Dough Max 900 g
	Steam	Setting time 1 min–60 min	×	—	Quantity of water 500 mL	Quantity of water 600 mL
	Soup	Setting time 1 h 00 min–4 h 00 min	×	Cooking time + 1 min or more before done	Up to “White Rice” Water Level 4	Up to “White Rice” Water Level 6

*: With “x”, the Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this. (P.15)

** : The allowable setting time for congee is 1 h 00 min–4 h 00 min, however the recommended setting time has been listed.

		SR-SSS105	SR-SSS185
Power source		220 V ~ 50 Hz	
Power consumption (Approx.)	Cooking	1210 W	1400 W
	Keeping warm	600 W (30.1 Wh*1)	600 W (40.0 Wh*1)
Length of the Power Cord		1.5 m	
Weight (Approx.)		7.8 kg	9.0 kg
Size (Width × Depth × Height)		26.6 cm × 33.8 cm × 23.3 cm (46.0 cm*2)	29.2 cm × 36.5 cm × 26.7 cm (52.0 cm*2)

- Power consumption is the maximum instantaneous electric capacity.
- When the power is “Off”, the Rice Cooker consumes approximately 1.9 W (plugged in state).
- This product is not suitable for use in countries or regions of differing mains frequency or voltage. Moreover, after sales service is not available.
- (*1) is the power consumed per hour during the keep warm state. (Room temperature 20°C, maximum amount of rice.)
- (*2) is the height with the Outer Lid open.

Checks		Check your well-used [IH] Steam & Variable Pressure Electronic Rice Cooker / Warmer!	
	Have you noticed any of the following? <ul style="list-style-type: none"> ● The power plug and the power cord become abnormally hot. ● The power cord is damaged or power failure when is touched. ● The main body is deformed or abnormally hot. ● Smoke exudes from the main body or a burning odor is detected. ● The main body is cracked, is loose or rattles. ● The fan in the bottom is not rotating during cooking. 		Stop using the Rice Cooker To prevent accidents, stop using the Rice Cooker, remove the power plug, and ask an authorized service center (as described in the Warranty) to perform a check.

Panasonic Corporation

Web Site: <http://panasonic.net/>

© Panasonic Corporation 2015

使用说明书

IH 蒸汽电压力饭煲

家庭用

1.0L 型号 **SR-SSS105**

1.8L 型号 **SR-SSS185**

EIG



目次

	页
安全注意事项	2
使用注意事项	8
零件名称/附件	9
煮饭	10
(当您想立即煮饭时)	
(煮饭中不得已要打开外盖时)	
正确使用程序	12
使用不同程序	14
保温	15
●蒸汽保温/蒸汽再加热	
●ECONAVI	
使用预约功能	16
●当前时间有误时	
烹调	17
食谱	
●粥/寿司饭	18
●糙米饭/杂粮米	20
●蒸煮	22
●什锦饭/煲仔饭	18
●蛋糕	20
●汤	22
清洗	24
●首次使用时及每次使用后	
●定期检查	
●保养功能	
Q&A	27
●关于水容器	
●关于 ECONAVI	
这是什么意思?	29
我的饭煲有故障吗?	30
下一步应该怎么做?	32
规格	36

非常感谢您购买 Panasonic 产品。

- 本产品只限于家庭使用。
- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用产品前特别要留意“安全注意事项”（第 2-7 页）。
- 请将保修证与本使用说明书一起妥善保管。

安全注意事项

请确保遵守以下内容


为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。


■ 以下图表显示错误操作可导致的损坏程度。

警告：表示如不可避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况。


注意：表示如不可避免，则可能导致轻微或中度伤害的某种潜在危害情况。

■ 符号的分类及解释如下。

 此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。

 此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

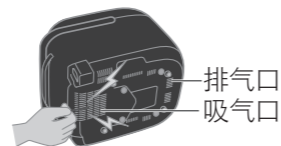
警告

 ● 如电源线或电源插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。
(否则可能会导致触电或因短路导致火灾。)
→ 如果电源线损坏，必须用专用电源线或从制造厂或认定维修店(详见保证书)买到的专用组件来更换。

● 请勿损坏电源线或电源插头。
● 严格禁止进行以下操作。
损伤、加工、使其接触或靠近高温部分、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。
(否则可能会因电线和电源插头破损而导致火灾和触电。)

● 请勿以湿手插入或拔掉电源插头。
● 接触电源插头或产品前请永远确保手是干燥的。
(否则可能会导致触电或受伤。)


● 请勿在吸气口、排气口或缝隙间插入任何物件。
● 特别是金属物件，例如引线或电线。
(否则可能会导致触电或因动作异常导致受伤。)



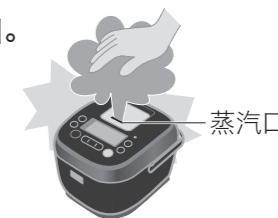
● 请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。
(否则可能会导致火灾、触电或受伤。)
→ 如需修理，请与认定维修店(详见保证书)联系咨询。

● 请勿自行更改、拆解或修理产品。
(否则可能会导致火灾、触电或受伤。)
→ 如需修理，请与认定维修店(详见保证书)联系咨询。

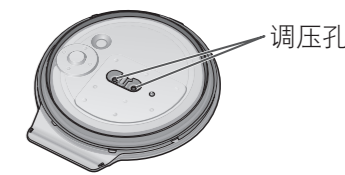
警告

 ● 请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途。
(否则可能会导致火灾、烧伤、受伤或触电。)
● 对于使用不当或未能遵守使用说明书而导致的情况，Panasonic 将不承担任何责任。

● 使用中或刚使用后，请勿将脸及手靠近保湿装置及蒸汽口。
● 对小孩要格外注意。
蒸汽会从蒸汽口冒出来。
(否则可能会导致烫伤。)



● 请勿将可能堵塞过滤器、调压孔、安全阀、盖加热板的孔的物品放入内锅。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)



< 禁止使用的配料例 >
● 蒸煮后分量会增多的配料(膏状物、豆类、面类等)。
→ 豆类用其他锅煮了之后再使用。
● 遇热后迅速反应，产生气泡的配料(小苏打等)。
● 容易漂浮薄片状物质的配料(青菜、西红柿等)。

< 禁止的烹调例 >
● 将配料和调味料放入塑料袋等中进行加热的烹调方法。
● 用烹调纸膜等代出汁盖的烹调方法。
● 会出现稠液的烹调方法(咖喱、浓汤、果酱等)。
● 使用大量油的烹调方法。

● 请勿在以下状态下使用。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
● 安全阀不上下移动。
● 过滤器、调压孔、盖加热板的孔堵塞。
→ 定期检查释放蒸汽的压力调节阀的管道(调压孔)是否堵塞。
● 外盖没有盖严，盖严时会发出“咔嗒”声。
● 产品的内部粘有饭粒等异物。
特别是下钩卡部、上框罩板、上钩卡部、盖加热板的垫圈、保湿装置周围等处。
● 盖加热板折断或变形。
● 盖加热板上没有安装过滤器。
● 没有安装保湿装置。
● 保湿装置的垫圈已脱落。

● 请勿在煮饭或烹调时打开外盖或移动产品。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
● 烹调后有时外盖无法打开。

安全注意事项

请确保遵守以下内容

警告

- **压力煮饭的过程中，请勿强行打开外盖。**
(否则可能会因开水四溅等导致烫伤或受伤。)
→ 请在压力充分释放后再打开外盖。在显示 **Pressure** (压力) 的过程中和冒出蒸汽时，压力尚存，请等到 **Pressure** (压力) 显示消失，蒸汽口不再冒出蒸汽后再打开。
* 如因不得已的情况要打开外盖，请参考第 11 页。
- **请勿让任何人舔本体插头。**
 - 特别要留意婴幼儿。(否则可能会导致触电或受伤。)
- **本产品不适合供下列人士(包括小孩)使用：身体官能或心智能力退化者，或是经验与使用知识缺乏者，除非有负责他们安全的人员在旁监督，或指导产品的使用方法，方可使用。请看管好小孩，以免让他们将产品当成玩具。**
(否则可能会导致烧伤、受伤或触电。)
- **向米中加入配料进行烹调时，请使用“Congee (粥)”、“Mixed (什锦饭)”、“Casserole (煲仔饭)”或“Grains (杂粮米)”下的“Rice (饭)”程序。**
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
- **务必单独使用规格为 10 A、220 V 交流电的电源插座。**
(避免与其他电器并用，因发热而引起火灾。)
 - 务必使用规格至少为 10 A 的延接线板。
- **务必要将本体插头、电源插头切实插到底。**
(否则可能会导致冒烟、火灾或触电。)
- **定期清洁电源插头。**
(否则电源插头可能会因湿气及外物积聚而导致绝缘不良，从而引起火灾。)
→ 拔掉电源插头然后使用干布擦拭。
- **发生异常或故障时，请立即停止使用并拔掉电源插头。**
(否则可能会导致冒烟、火灾或触电。)
异常·故障例
 - 电源插头及电源线异常发热。
 - 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
 - 本体变形或异常发热。
 - 本体冒烟或发出焦味。
 - 本体破裂、松动或发出异响。
 - 煮饭或烹调时底部风扇不旋转。→ 请立即与认定维修店(详见保证书)联系咨询检查及修理事宜。

警告

- **合上外盖直至喀哒一声。**
(否则可能会蒸汽泄漏或打开外盖时导致烫伤或受伤。)
 - 若要确保外盖合上，请清除附在下钩卡部、上框罩板、上钩卡部、盖加热板的垫圈、保湿装置周围的米饭粒等异物。
- **请将电源线远离小孩。**
 - 请勿让电源线悬挂在产品放置的餐桌或料理台边缘。
(拖拽电源线可能导致产品从餐桌或工作台上掉下而导致受伤。)
- **请将产品远离小孩。**
(否则可能会导致烫伤、受伤或触电。)
 - 小孩对不正确使用电子产品而引发的危险是没有意识的。
- **使用产品时请小心放置电源线以免绊倒。**
(否则可能会导致受伤，或损坏电源线而引致火灾或触电。)
- **使用符合规格的接地电源插座。**
 - 此产品的电源插头只适用于接地电源插座。
(如接地系统不符合规格，可能会导致故障或漏电，从而有触电的危险。)



注意

- **请勿将电源插头暴露在蒸汽中。**
 - 切勿将插入电源插座的电源插头与蒸汽接触。
(否则可能会导致触电或因短路导致火灾。)
 - 使用有拉桌的橱柜时，请在电源插头不会接触到蒸汽的地方使用本产品。
- **请勿使用非专用内锅及变形后的内锅。**
(否则可能会因过热或故障导致烫伤或受伤。)
- **使用中或刚使用后请勿触摸高温部位。**
 - 特别是保湿装置、水容器、盖加热板、上框罩板等内锅附近的金属部。
开始煮饭后，此产品会立刻检测水容器的水量，所以水容器会被加热，温度升高。
(否则可能会导致烫伤。)
 - 取出较热的内锅时，应使用干布或隔热手套。



安全注意事项

请确保遵守以下内容



注意



- **移动产品时请勿触摸钩杆。**
(否则可能导致外盖打开而引起烫伤。)
- **请勿放入超过内锅的“Max (最大)”线的配料、水和调味料。**
(否则煮沸后溢出, 会导致烫伤。)
- **请勿在以下地方使用产品。**
 - 靠近热源或会被水溅湿的地方。
(否则可能会导致触电、漏电或火灾。)
 - 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(否则可能会导致受伤、烫伤或火灾。)
 - 靠近墙壁或家具。
(否则可能会导致家具等变色、变形或破损。)
→ 在外盖不会接触到周围物体(例如墙壁和家具)的区域打开外盖。
 - 铝板或电热垫子上。
(铝材料可能会产生热量并引致冒烟或火灾。)
- **请勿空烧。**
(否则可能会导致烫伤。)
- **请勿使用未经本产品指定的电源线组件(即指本体插头及电源插头), 并禁止将本产品的电源线转用至他处。**
(否则可能会导致触电、漏电或火灾。)
- **拔掉电源插头或本体插头时, 请确保握住电源插头或本体插头。**
(否则可能会导致触电或因短路而引起火灾。)
- **取出内锅前或不使用产品时切记关掉电源并拔下电源插头。**
(否则可能会导致烫伤、受伤、因绝缘老化而导致触电或短路从而导致火灾。)
- **拔掉电源插头, 在产品完全冷却后再进行清洗及保存。**
 - 产品未冷却前请勿移动。
(触摸高温部位可能会导致烫伤。)
- **如在橱柜等地方使用产品时, 请确保蒸汽在封闭空间内可以向外散发。**
(否则可能会导致厨房柜子等变色或变形。)
 - 使用有拉桌的橱柜时, 请确保拉桌全部拉出、以免上层架子暴露在蒸汽中。



注意



- **放在滑动式桌子上时, 务必确认桌子的负荷强度。**
(产品摔落会导致人烫伤或受伤。)
 - 1.0L 型的产品, 负荷强度需要达到 15 kg 以上; 1.8L 型的需要达到 20 kg 以上。
- **使用正确的程序。**(请参考第 12 页)
(过滤器、调压孔、安全阀、盖加热板的孔中堵塞了配料, 或煮沸溢出时, 会导致人烫伤或受伤。)
(也会造成本体的变形、破损或故障。)
- **如您使用了植入式起搏器, 使用本产品前, 请向医生咨询。**
 - 此产品的操作可能影响您的起搏器。



在使用过程中发生停电时

- 包括在中途拔掉电源插头, 跳闸等情况。
- 发生瞬间停电时, 会返回停电前的状态。
 - 如果停电时间很长, 则重新通电后会出现以下情况。
煮饭或烹调中: 继续煮饭或烹调。 保温中: 继续保温。
可能会影响煮饭或烹调效果。

* 在使用预约煮饭或烹调时, 如果预约的时间少于煮饭或烹调所需时间, 则立即开始煮饭或烹调。可能无法在所预约的时间完成煮饭或烹调。
关于“预约设定的限制”, 请参考第 36 页了解详情。

使用注意事项

若要长时间保持电饭煲的良好情况，请注意以下事项。

关于电饭煲

- 请勿在电磁炉上使用电饭煲。
(否则会损坏电磁炉或电饭煲。)
- 请勿在阳光直射下使用电饭煲。
(否则可能会导致变色。)
- 请勿在可能会堵塞电饭煲底部(吸气口及排气口)的地方(例如：地毯、塑料袋、铝箔及布料等)使用电饭煲。
(否则会损坏电饭煲。)
- 定期检查电饭煲底部的吸气口及排气口，并且清除灰尘。
(第 26 页)
- 请勿在户外使用电饭煲。
(不稳定的电源可能会导致电饭煲发生故障。)
- 使用中请勿将布或其它物品盖在外盖上。
● 洗碗布等。
(蒸汽可能无法在电饭煲附近散发，
导致外盖变色或显示屏故障。)
- 有异物或污物阻塞的情况下，请勿使用电饭煲。
(否则可能会显示错误代码，产生饭焦或煮饭出现问题。)
(有时外盖无法打开。)
- 请勿将电饭煲放置在容易受电磁场影响的装置附近。
● 无线电、电视、助听器等。
(有可能听到噪音或减低音量。)
● IC 卡/银行卡等。
(储存在卡上的记录可能会遗失或损坏。)
- 请勿带磁石物件靠近电饭煲。
(否则可能会导致故障。)



关于内锅

- 请勿在电饭煲以外使用内锅。
● 请勿在煤气灶或电磁炉或微波炉内使用内锅。
- 请勿将内锅与硬物件撞击。
(否则可能导致外层表面刮伤或凹陷。)

留意以下情况以避免损伤内锅涂层。

准备煮饭时

- 请勿使用搅拌器或其它工具洗米。
- 请勿让金属洗米箩等物件接触内锅层。

煮好米饭

- 请勿将醋放入内锅中的米饭(制作寿司等食物)。
- 请勿使用金属勺子(煮粥等食物)。
- 请勿敲打内锅(盛饭时)。

清洗时(第 24 页)

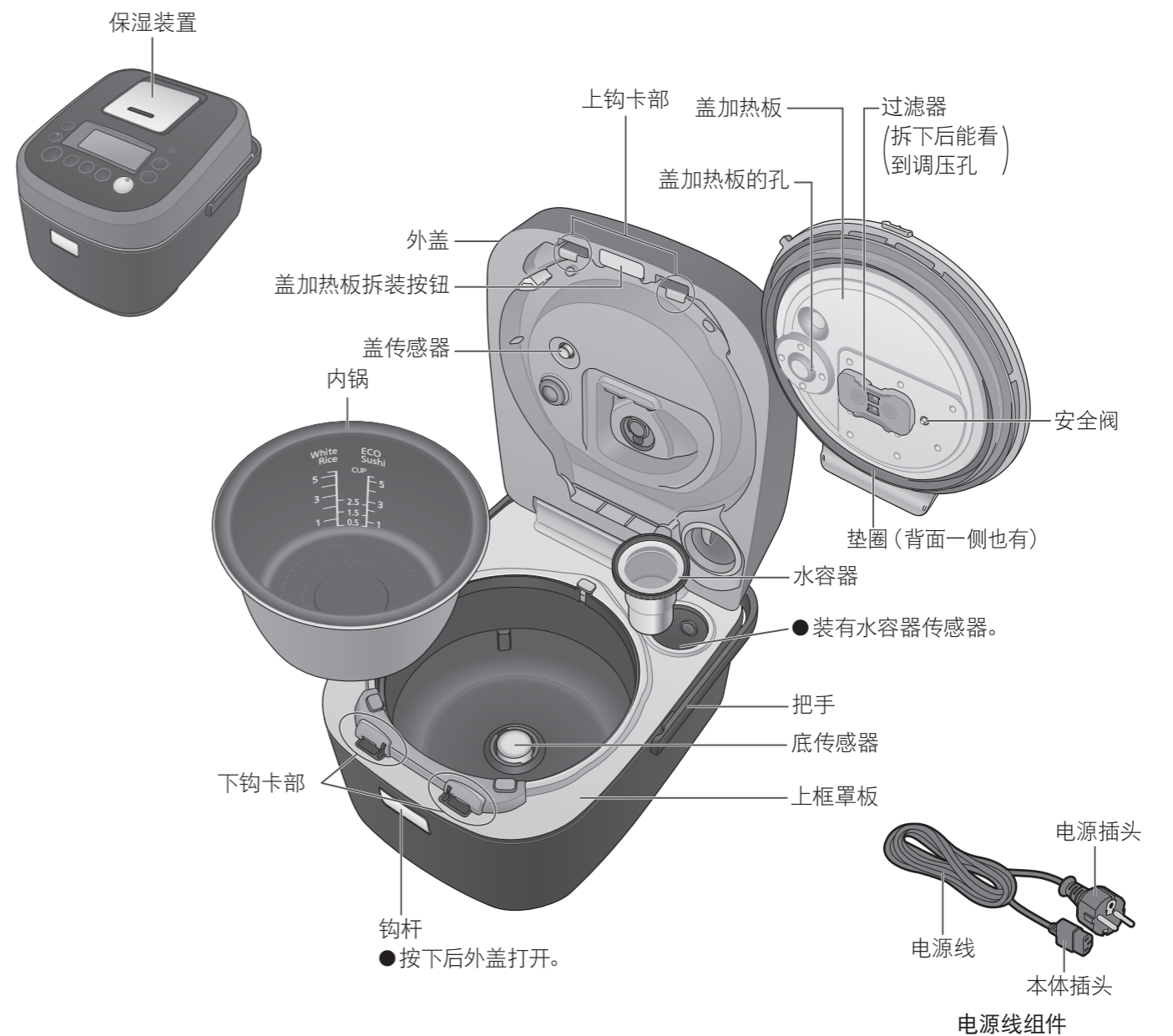
- 请勿将内锅用作洗碗容器。请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。
- 使用调味煮饭或烹调后，请勿将食物留在内锅中。
→ 煮什锦饭等后，请尽快清除内锅中的食物然后进行清洗。
- 请勿使用干碗机或洗碗机/烘干机进行清洗。
- 请勿在清洗后将内锅放在其他餐具上晾干。
- 请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷(研磨剂)等清洗或擦洗内锅。
→ 使用软海绵进行清洗。
请勿使用百洁布进行清洗。

提示

- 以下情况不会影响产品性能或人身健康。
[外层表面] 浅的刮痕、细小凹痕或碰撞。
[内层表面] 内锅涂层剥落。
→ 如内锅变形或您担心其状况，请购买新的内锅。

零件名称 / 附件

■ 首次使用电饭煲前，务必取出内锅里的附件、水容器及电源线组件，然后请清洗附件、内锅、盖加热板、保湿装置及水容器。
(第 24-25 页)



附件



装上饭勺架

将饭勺架装到把手的凹陷处，再插入饭勺。



● 左右均可装饭勺架。

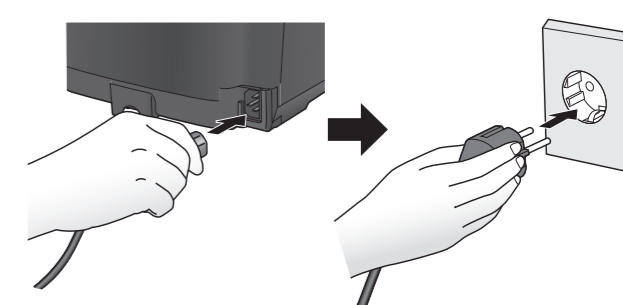
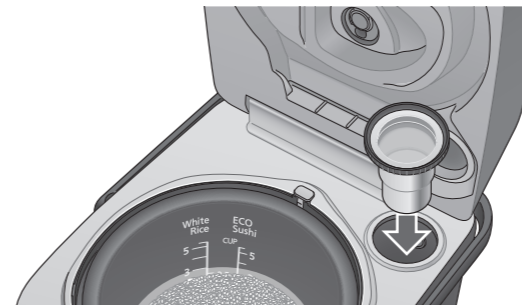
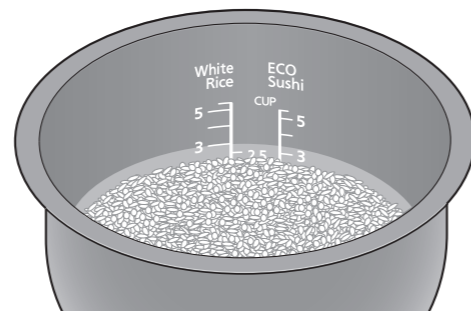
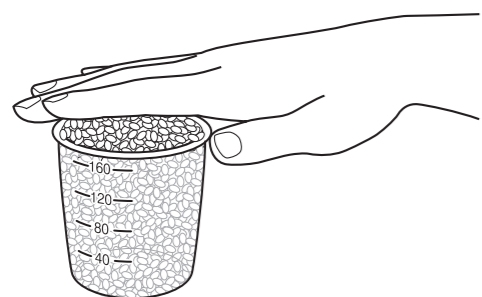
煮饭

当您想立即煮饭时

洗米然后加水

设定程序

煮饭



1 量米

- 用附件的量杯量米并刮平。(大约 180 mL / 量杯)

2 洗米

- 加入充分的水，快速搓洗后立即倒掉水。
- 重复此步骤 2-5 次，每次洗米时轻轻搅拌。
(洗米后的水可以保持少许白色。)
- 米洗净后倒入内锅。
(可以用内锅洗米。)

提示

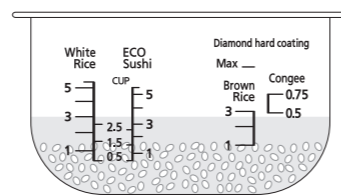
- 请勿让米留在洗米箩内。
(米粒可能会断开，导致米饭粘锅或产生饭焦。)



3 加水

- 加水至所要煮饭程序的位置(水位线)。(第 12 页)
(请确保内锅在水平台面上，然后检查两侧的)位置。
- 根据米量加水到相应的水位。
按您的口味调整水量时，请了解“Eco(省电煮饭)”允许饭煲有 1-5 mm 的调整，而其他程序则允许 1-2 mm 的调整。
(加入太多的水可能会影响煮饭效果。)
- 新米可相应减少水量。
- 要煮出较硬的饭，可加入比水位线少一点的水量，要煮出较软的饭，可加入比水位线多一点的水量。
- 请确保米的表面已整平。
- 无需事先浸泡米。
(按下“开”键时，水将会自动吸取。)

选择“Delicious(美味)”煮饭
3 杯米时



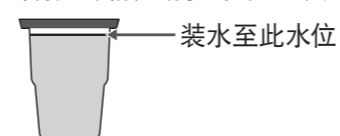
图表中的内锅是 1.0L 型号。

4 将内锅放入饭煲内

- 擦干内锅外围的水分。

5 放入装好水的水容器

(有关详情，请参考第 27 页。)



提示

- 每次使用时都请换水。
 - 会导致水容器积起水垢。
 - 如在刚用过等水容器还很烫的时候加水，则会因水温过高无法进行蒸汽炊煮。

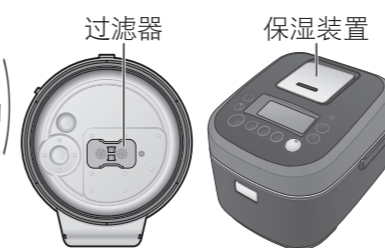
6 安装盖加热板

(请参考第 25 页的“安装时”。)

- 将它固定在槽位内。
- 向外盖按下，直至听到“喀哒”一声。

7 检查过滤器和保湿装置是否已经安装好，并合上外盖

(请参考第 24-25 页的“安装时”。)



8 插入电源插头

- 请先插入本体插头，再插电源插头，并确保两个插头均已切实插到底。

9 检查程序，然后按“开”键

- 发出“咔嚓”的声音。这是开始加压前的准备工作所发出的声音，并不是产品故障。



煮饭开始。



- 当煮饭完成铃声提示时，说明煮饭步骤已结束。请立即翻松米饭。(可促使多余的水分散发。)

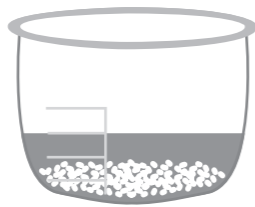
煮饭中不得已要打开外盖时

- 请检查饭煲附近是否没有人。
- 按“取消/关”键，停止煮饭。
* 请注意，蒸汽口会快速喷出高温蒸汽。
- 请等待约 4 分钟，在确认 **Pressure** (压力) 显示(闪烁)消失，不再冒出蒸汽后，再按钩杆。
* 按了“取消/关”键后，如立刻打开外盖，可能导致人被烫伤。

煮出美味米饭的三项原则



正确量水及量米。



轻轻洗米。

洗米时用力过度可能导致米粒断开，导致米饭粘锅或产生饭焦。



使用合适的水。

我们建议使用自来水或过滤自来水。

- 使用含碱水 (pH 值高于 9) 可能导致米饭稍软或变黄。
- 使用硬矿泉水 (100 或以上硬度) 可能导致米饭干硬。



注意事项!



- 请尽量用最近加工的米。
- 开启袋装米后，请尽快使用。
- 将米存放在冰箱内。

正确使用程序

Menu (功能)	程序	水位线	大致的煮饭 / 烹调时间	液晶显示	
				蒸汽	压力
White Rice (白米)	Delicious (美味) Regular (标准) 48 分钟 Sticky (稍软) 51 分钟 Hard (稍硬) 43 分钟 米饭达至最佳味道。	White Rice	Regular 48 分钟 Sticky 51 分钟 Hard 43 分钟	Steam	Pressure
	Quick (超快速) 米饭将会稍微变硬。 您可以将米浸泡使它软化才烹调。	White Rice	22 分钟 – 32 分钟	—	Pressure
	Eco (省电煮饭) 使用减少电源耗量烹调	ECO	43 分钟	—	Pressure
	Congee (粥) 1.0L 型号 (0.5 至 0.75 量杯) 1.8L 型号 (0.5 至 1.5 量杯)	Congee	设定时间 1 小时 – 4 小时	—	—
	1-2 person (少量) 1.0L 型号 (0.5 至 1.5 量杯) 1.8L 型号 (1 至 2.5 量杯)	White Rice	48 分钟	Steam	Pressure
	Sushi (寿司饭)	Sushi	47 分钟	—	Pressure
	Mixed (什锦饭)	White Rice	48 分钟 – 58 分钟	Steam	—
	Casserole (煲仔饭)	White Rice	48 分钟 – 58 分钟	Steam	—
Brown Rice (糙米饭)	Rice (饭)	Brown Rice	1 小时 25 分钟 – 1 小时 45 分钟	Steam	Pressure
	Congee (粥)	Congee	设定时间 * 2 小时 – 4 小时	—	—
Grains (杂粮米)	Rice (饭) 当包装上有关于加水的说明, 请根据说明指示。根据杂粮的种类及个人喜好适当调整水量。	White Rice	48 分钟 – 53 分钟	Steam	Pressure
	Congee (粥)	Congee	设定时间 1 小时 – 4 小时	—	—
Cook (烹调)	Cake (蛋糕)	—	设定时间 40 分钟 – 60 分钟	—	—
	Steam (蒸煮)	—	设定时间 1 分钟 – 60 分钟	—	—
	Soup (汤)	—	设定时间 1 小时 – 4 小时	—	—

- 请勿将糙米与白米一起煮饭。(煮饭效果可能未如理想。)
- 煮粥时, 烹调时间设定范围为 1 小时 – 4 小时, 表内记述了推荐的设定时间 (*)。

Delicious (美味)

■ 这是出厂时的设置。

多花点时间您就可以分别煮出令您满意的美味口感。

- 首先我们建议您尝试“Regular (标准)”。您可以将口感根据口味或烹调的菜再作调整。

口感喜好

- 想吃香甜有粘性的松软米饭! → 「Regular (标准)」
- 想吃有糯糯口感的米饭! → 「Sticky (稍软)」
- 想吃松散、有颗粒感, 适合盖浇饭的米饭! → 「Hard (稍硬)」

Eco (省电煮饭)

■ 平衡烹调时间及能耗。

- 如煮出的米饭太硬, 请使用以下方法将它变松软。
 - ① 请在饭煮好后, 翻松米饭并静置几分钟后再食用。
 - ② 下次煮饭时, 增加水量 (增加 1 至 5 mm 的水量)。
 - ③ 将米浸泡一段时间再进行煮饭。

能耗比较

	Eco	Delicious (Regular)
1.0L 型号 (煮饭 3 杯)	157 Wh	248 Wh
1.8L 型号 (煮饭 4 杯)	224 Wh	307 Wh

* 测定条件: 室内温度 23±2°C, 水温 23±1°C

使用不同程序



●若要取消操作

如何调出上次的煮饭程序并使用

●在“White Rice (白米)”下使用“Delicious (美味)”及“Eco (省电煮饭)”程序, 可被记忆。至于其他程序, 以下操作可调出您最近使用过的程序。

1 长按 **Menu Select** (功能选择) (大约 2 秒)

●当您按下键您将会听到“哔—”声, 按住不放手。您将会听到第二个“哔—”声, 然后将显示最近使用的程序。

2 按 **Start** (开) 键

1 检查程序



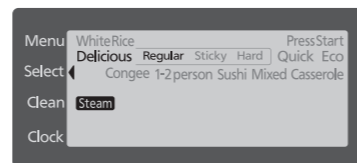
●若要变更程序。

按 **Menu Select** (功能选择), 使“**◀**”对准“Menu (功能)”

按 **◀ ▶**, 选择程序

再按一次 **Menu Select** (功能选择), 使“**◀**”对准“Select (选择)”

按 **◀ ▶**, 选择程序



闪烁的为所选择的程序。

●若要煮「Congee (粥)」。

按 **Cooking Timer** (烹调时间), 设定烹调时间。

烹调时间的设定范围	设定单位
1 小时 - 4 小时	30 分钟

●若要使用预约功能。(第 16 页)

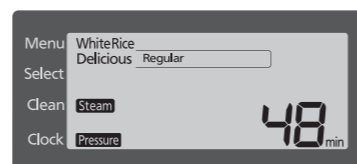
●若要选择“Cook (烹调)”程序。(第 17 页)

2 按“开”键

闪烁

按 **Start** (开) 键

煮饭开始。



●当煮饭完成铃声提示时, 说明煮饭步骤已结束。请立即翻松米饭。(可促使多余的水分散发。)

预防措施

●连续煮饭时, 请更换水容器的水, 过至少 5 分钟之后再煮饭。

提示

- 作为对视觉障碍人士的帮助, 在“开”及“取消/关”键上设有“●”及“■”的凸起部分。
- 作为按键操作的基准音, 按“功能选择”键选择功能时, 当选择由“Menu (功能)”...“Clock (时刻设定)”, 再回到“Menu (功能)”时, “哔”声将变为“哔哔”声。
- 由烹调的一刻开始, 电饭煲将显示直至烹调完成所需的时间。请注意“Quick (超快速)”、“Mixed (什锦饭)”、“Casserole (煲仔饭)”及“Rice (饭)”的程序, 电饭煲将显示目前时间直至烹调结束前约 10 分钟才显示剩余时间。

保温

蒸汽保温 (自动)

●完成煮饭或粥后, 所有程序随即自动转换为保温功能。(完成煮饭后请立即翻松米饭。)

<p>电饭煲将自动转换成保温功能, 但不建议使用。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●Delicious (美味) ●Eco (省电煮饭) ●Sushi (寿司饭) 	<ul style="list-style-type: none"> ●Quick (超快速) ●1-2 person (少量)
	<ul style="list-style-type: none"> ●Congee (粥) 如粥进行保温, 粥可能会变稠或变糊。 ●Mixed (什锦饭) ●Casserole (煲仔饭) 使用保温功能也可能导致盖加热板生锈, 严重影响米饭味道。 ●Brown Rice (糙米饭) ●Grains (杂粮米) 保温后将严重影响口感。 	

●为了减轻米饭变干程度和保温造成的异味, 在保温 5-6* 小时后, 将自动注入蒸汽。(* 时间因程序和米饭量的不同而不同。)

预防措施

- 请勿使用保温功能超过 12 小时。
- 如您居住在高温或高湿的地方: 请将保温温度从 60 提高至 74。(第 34 页)(60 的保温容易产生异味。)
- 如有异味: 使用保养功能(第 26 页)然后将保温温度从 60 提高至 74。(第 34 页)
- 若要在保温期间防止异味及冷凝: 米饭保存在电饭煲内时, 请勿取消保温功能或拔掉电源插头。
- 若要防止异味: 使用保温功能前请将饭勺从电饭煲取出。

提示

- 保温时间将以 1 小时为单位显示, 直至 23 小时为止。(显示“0”即代表小于 1 小时。)
- 24 小时后, 显示屏将回到当前时间。

ECONAVI 使用保温功能时, 电饭煲会根据米饭量而调整热量。

→ 如欲索取详细资料, 请参考 Q&A (关于 ECONAVI)。(第 28 页)

蒸汽再加热 (手动)

- 从保温状态加热至热气腾腾的米饭。
- 注入蒸汽, 减轻米饭变干程度和保温造成的异味。
- 根据保温中的米饭量调整注入蒸汽量及再加热的时间。

1 检查水容器的水 (需要约一半以上)

●如量少, 请补充。

2 在保温状态下
翻松米饭

3 按“蒸汽再加热”键

按 **Steam Reheat** (蒸汽再加热) 键

再加热开始。
闪烁 (大约 5 分钟 - 7 分钟)

●当铃声提示, 请立即翻松米饭, 即可食用。

提示

- 再加热无法在以下情况下使用。
 - 当米饭已冷却 (“哔”的铃声响 4 次)。
 - 保温功能并未启动。
- 加热超过 2 次, 将会严重影响米饭味道。

●若要回到保温状态

●若要在保温状态下再加热

●若要关掉保温功能

请按 **Cancel/Off** (取消/关) 然后拔掉电源插头。

●ECONAVI 运行时灯亮

使用预约功能

预约

- 可以设定 2 个预约时间。(可记忆设定的预约时间。)
- 保存经常使用的预约时间将更方便, 例如使用“Timer 1 (预约 1)”供早餐提醒而“Timer 2 (预约 2)”供晚餐提醒。

例如: 要在早上 7:30 完成煮饭

- 检查当前时间是否正确
 - 如时间不正确, 要按右边步骤重新设定。
- 检查程序
(正确设定程序。第 14 页)
- 选择“Timer 1 (预约 1)”或“Timer 2 (预约 2)”
 - 按 。
 - 每按一次“预约 1·2”键, 将会在 1 和 2 之间相互切换。
- 设定煮饭或烹调完成的时间
 - 按 。
 - 向前 (以 10 分钟为单位)
 - 向后 (以 10 分钟为单位)
 - 长按键可加快循环速度。
- 按“开”键
 - 闪烁
 - 按 。
 - 熄灭
 - 亮起
 - 设定结束。
 - 当煮饭完成铃声提示时, 说明煮饭步骤已结束。请立即翻松米饭。(可促使多余的水分散发。)



当前时间有误时

- 显示时间为 24 小时时钟格式。
- 将电源插头切实插入
 - 使“i”对准“Clock (时刻设定)”
 - 按 。
 - 设定时间
 - 按 。
 - 向前 (以 1 分钟为单位)
 - 向后 (以 1 分钟为单位)
 - 闪烁停止时, 代表时间已设定。
 - 长按键可加快循环速度。
- 时间无法在使用状态下设定, 例如正在使用煮饭 / 烹调 / 保温状态 / 预约设定。
 - 锂电池不足时, 拔掉电源插头将导致数据丢失, 例如当前时间及预约时间的设定。(第 31 页)
 - 锂电池固定在本体内所以无法由用户更换。若要更换锂电池, 请向认定维修店 (详见保证书) 咨询。

■若要在完成预约设定后查看当前时间。

- 亮起
- 按 。
- 长按即可显示。

- 提示**
- 如预约设定的时间少于煮饭或烹调所需时间, 则直接开始煮饭或烹调。(参考第 36 页的“预约设定的限制”。)
 - 预约无法使用“Quick (超快速)”、“Mixed (什锦饭)”、“Casserole (煲仔饭)”、“Cake (蛋糕)”或“Steam (蒸煮)”。
 - 如预约设定在 13 小时以上 (水温高时, 为 8 小时以上), 则米饭可能会变质而产生异味。
 - 如使用预约功能, 则不会显示剩余完成时间。
 - 如使用预约煮饭, 米可能吸收过量水份。这可能导致米饭变软或煮焦。
→ 米饭太软时, 请适当减少水量。(以低于水位线 1-2 mm 为准)

烹调

烹调

- 电饭煲能用豆类及蔬菜做出营养丰富的汤及蛋糕等料理。

- 使“i”对准“Menu (功能)”, 然后选择“Cook (烹调)”
 - 按 。
 - 按 , 选择“Cook (烹调)”。
- 使“i”对准“Select (选择)”, 然后选择程序
 - 按 。
 - 按 , 选择程序。
- 设定烹调时间
 - 按 。

程序	烹调时间的设定范围	设定单位
Cake (蛋糕)	40 分钟 - 60 分钟	1 分钟
Steam (蒸煮)	1 分钟 - 60 分钟	1 分钟
Soup (汤)	1 小时 - 4 小时	30 分钟

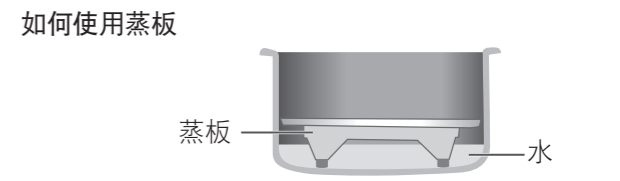
 - *蒸煮的设定时间在水沸腾后开始递减。
 - 烹调汤时, 若要使用预约功能。(第 16 页)
- 按“开”键
 - 闪烁
 - 按 。
 - 烹调开始。
 - 当烹调完成后, 电饭煲将自动转换至保温功能。
 - 按 。



提示

最大烹调容量

程序	型号	
	1.0L	1.8L
Cake (蛋糕)	面粉 上限 600 g	面粉 上限 900 g
Steam (蒸煮)	水量 500 mL	水量 600 mL
Soup (汤)	到「White Rice」 水位线 4	到「White Rice」 水位线 6



- 预防措施**
- 请勿使用以下食谱
- 使用增稠剂的食谱, 例如咖喱或浓汤。
 - 使用重碳酸盐的苏打来制造气泡的食谱。
 - 使用大量含油的食谱。
 - 使用在加热过程中会膨胀的膏状产品等的食谱。

- 蒸时…
- 请勿让食材阻塞盖加热板的孔。
- 烹调期间…
- 请勿将盖放置或覆盖食物上。
 - 食材的大小, 份量及温度均会影响烹调结果。
(如食材的份量太多或体积太大, 可能导致溢出或不能煮熟。)
 - 如食物未煮熟, 请再选择程序, 然后以更长的时间烹调。

- 烹调后…
- 请勿使用保温功能。
(以免产生异味, 变质或盖加热板生锈。)
 - 烹调后, 外盖的内侧和内锅附近会很烫, 因此, 取出烹调的食物时请多加小心。
 - 烹调后打开外盖时, 水滴可能从盖加热板滴到上框罩板。
→ 用拧干的湿毛巾擦拭。
 - 经常清洗盖加热板及保湿装置。
擦拭外盖的内部表面、保湿装置安装部位及垫圈。当烹调多肉材料时, 脂肪及蛋白质可能会弄脏盖加热板及外盖的内部表面。
(以免产生异味, 变质或盖加热板生锈。)

粥 / 寿司饭

皮蛋瘦肉粥



材料 (2-3 人份):
 白米 ½ 量杯
 肉汤 (冷却后) ½ 量杯
 皮蛋 1 个
 熟瘦肉 125 g

调味料:
 盐 5 g
 胡椒粉 少许
 麻油 少许

方法:
 ① 先将熟瘦肉用盐腌约 1 小时, 然后切成丝; 将皮蛋切粒备用。
 ② 将白米洗净后倒进内锅并加入肉汤, 然后合上外盖。

③ 选择“White Rice/Congee (白米/粥)”程序, 设定烹调时间为 2 小时。
 ④ 按“开”键。
 ⑤ 铃声提示后, 按“取消/关”键, 打开外盖*, 将皮蛋及瘦肉加入内锅后合上外盖。
 * 打开外盖时, 请注意食材正处于高温。
 ⑥ 再次选择“White Rice/Congee (白米/粥)”程序, 设定烹调时间为 1 小时。
 ⑦ 按“开”键。
 ⑧ 铃声提示后, 向粥内加入调味料后即可享用。

绿豆百合粥



材料 (4-6 人份):
 绿豆 70 g
 糯米 70 g
 百合 10 g

调味料:
 糖 适量

方法:
 ① 将绿豆、糯米及百合洗净后加入内锅。加水至“水位线: Congee 0.5”, 然后合上外盖。
 ② 选择“White Rice/Congee (白米/粥)”程序, 设定烹调时间为 1 小时。
 ③ 按“开”键。
 ④ 烹调结束后, 加入糖即可享用。

稻荷寿司



材料 (可制作 20 件):
 白米 3 量杯
 海带 5×5 cm
 日式炸豆腐 10 片 (对切开, 成小口袋状)
 日式即食鱼汤 2 g

调味料:
 白芝麻 20 g
 A 糖 60 g
 清酒 30 mL
 老抽 60 mL

寿司醋
 B 醋 90 mL
 糖 30 g
 盐 10 g

点缀用
 红姜 少许

方法:
 ① 将白米洗净后加水至“水位线: Sushi 3”, 并将海带铺在米上, 然后合上外盖。
 ② 选择“White Rice/Sushi (白米/寿司饭)”程序。
 ③ 按“开”键。
 ④ 用其他的锅, 将日式炸豆腐在沸水中煮 2-3 分钟, 去除油份。将日式炸豆腐及日式即食鱼汤放入锅, 加 400 mL 水, 用文火慢慢煮 10 分钟。然后, 再加入 A 用文火煮至所有汤料收干。
 ⑤ 将 B 到入其他锅中微微加热, 做成寿司醋。并用水弄湿装寿司饭的容器备用, 待铃声提示后, 先取去海带, 再将米饭盛至装寿司饭的容器中。然后, 将寿司醋洒在米饭上, 边切拌边加入白芝麻, 并用扇子使其冷却。为了使寿司饭不干燥, 可用拧干的毛巾盖在上面。
 ⑥ 将寿司饭装入日式炸豆腐, 并把做好的寿司排放在盘子上, 然后用红姜加以点缀。

烹调寿司饭...

- 若要确保完全吸入味道, 请在米饭冷却前盛到装寿司饭的容器中, 然后与寿司醋混合。(请勿将寿司醋与米饭在内锅中混合。)
- 若要保持米饭光泽, 请尽快用扇子使其冷却。
- 若要使米饭不粘黏, 请将饭勺微斜后以切拌的方式搅拌。

什锦饭 / 煲仔饭

鸡肉什锦饭



材料 (4-6 人份):
 白米 3 量杯
 水 4 量杯
 鸡肉 80 g
 牛蒡 35 g
 香菇 2 个
 油豆腐 2 个
 胡萝卜 40 g

调味料:
 料酒、酱油 各 20 mL
 盐 3 g

型号	米量 (杯*)
1.0L	1-3
1.8L	2-6

* 附件中之量杯。

准备:

- 将鸡肉切粒、牛蒡切片, 用热水氽一下后捞起。
- 将香菇浸泡、洗净, 去掉香菇蒂后切成细丝。油豆腐淋上热水去油后, 切成细丝。
- 将胡萝卜切成细丝。

方法:

- ① 将白米洗净后放入内锅, 加入 4 量杯水及调味料并搅拌。
- ② 将鸡肉、牛蒡、香菇、油豆腐及胡萝卜平铺在白米上, 然后合上外盖。(不需搅拌。)
- ③ 选择“White Rice/Mixed (白米/什锦饭)”程序。
- ④ 按“开”键。
- ⑤ 烹调结束后, 将米饭翻松并搅拌后即可食用。

重要资讯:

- 加入材料后不能超过最高水位线。
- 煮饭时请勿打开外盖。(会影响煮饭效果。)

香芋鸡煲仔饭



材料 (4-6 人份):
 白米 3 量杯
 鸡肉 (切成小块) 200 g
 香菇干 (浸软切成小块) 5 个
 香芋 (切成小块) 100 g
 虾米 (浸软) 40 g
 黑木耳 (浸软切成小块) 少许

腌料:

A 生抽 5 mL
 老抽 3 mL
 糖 3 g
 盐 3 g
 淀粉 5 g

调味汁:

B 生抽 15 mL
 老抽 15 mL
 糖 5 g
 麻油 8 mL

型号	米量 (杯*)
1.0L	1-3
1.8L	2-6

* 附件中之量杯。

方法:

- ① 用 A 将鸡肉腌制片刻。
- ② 将香芋炸至金黄色并沥干油份备用。
- ③ 将白米洗净后放入内锅, 加水至“水位线: White Rice 3”。然后将 ①、② 及其他材料平铺在白米上, 合上外盖。(不需搅拌。)
- ④ 选择“White Rice/Casserole (白米/煲仔饭)”程序。
- ⑤ 按“开”键。
- ⑥ 铃声提示后, 加入 B 搅拌均匀即可食用。

重要资讯:

- 加入材料后不能超过最高水位线。
- 煮饭时请勿打开外盖。(会影响煮饭效果。)

糙米饭 / 杂粮米

糙米饭



材料 (4-6 人份):
糙米 3 量杯
白芝麻 少量
黑芝麻 少量

方法:

- ① 轻轻地淘洗糙米，去除异物和谷壳。
- ② 加水至“水位线：**Brown Rice 3**”，然后合上外盖。
- ③ 选择“**Brown Rice/Rice (糙米饭/饭)**”程序。
- ④ 按“开”键。
- ⑤ 煮饭结束后，把糙米饭上下翻松。
- ⑥ 盛入碗内，撒入黑、白芝麻。

五谷饭



材料 (4-6 人份):
白米 3 量杯
五谷米 (参考包装说明)

方法:

- ① 将白米洗净后，放入内锅。
- ② 轻轻地洗净五谷米，然后铺在白米上。
- ③ 加水至“水位线：**White Rice 3**”，然后合上外盖。
- ④ 选择“**Grains/Rice (杂粮米/饭)**”程序。
- ⑤ 按“开”键。
- ⑥ 煮饭结束后，上下翻松米饭。
- ⑦ 盛入碗中即可食用。

蛋糕

豆奶蛋糕



材料 (4-6 人份):
牛油或色拉油 少量
蛋糕粉 200 g
鸡蛋 2 个
豆奶 100 mL
色拉油 45 mL
葡萄干 70 g
(也可用其他干果代替。)

方法:

- ① 轻轻用牛油或色拉油涂抹内锅。
- ② 将剩下的材料混合并搅拌至细滑无颗粒。(请勿在内锅中混合。)
- ③ 将②倒入内锅中，然后合上外盖。
- ④ 选择“**Cook/Cake (烹调/蛋糕)**”程序，设定烹调时间为 **40 分钟**。
- ⑤ 按“开”键。
- ⑥ 铃声提示后，按“取消/关”键。然后从电饭煲中取出内锅并倒扣，将蛋糕倒出后放置于盘中或网架上冷却。

* 使用 1.8L 型号时，可用 1.5 倍的材料，烹调时间设定为 60 分钟，做出更大的蛋糕。

蒸煮

预防措施

● 请勿让食材阻塞盖加热板的孔。

点心



材料：

小点：
虾饺
烧卖

点心：
叉烧包
馒头
糯米鸡

方法：

- ① 在点心表面洒少许水。（无需将它解冻。）
- ② 将 2.5 量杯水倒入内锅。
- ③ 放入蒸板，将点心放在上面，然后合上外盖。
- ④ 选择“Cook/Steam（烹调/蒸煮）”程序，设定烹调时间为 5-10 分钟。
- ⑤ 按“开”键。

上汤娃娃菜



材料（4-6 人份）：

娃娃菜..... 100 g
咸肉（金华火腿）..... 35 g

方法：

- ① 将娃娃菜掰成片后洗净、咸肉切片备用。
- ② 将娃娃菜铺在盘子上，再将咸肉片放在上面。（最好用带肥的咸肉。）
- ③ 将 2.5 量杯水到入内锅。
- ④ 放入蒸板，将②放在上面，然后合上外盖。
- ⑤ 选择“Cook/Steam（烹调/蒸煮）”程序，设定烹调时间为 13 分钟。
- ⑥ 按“开”键。

提示：

如没有娃娃菜，可用大白菜的芯代替。

霉干菜蒸肉



材料（4-6 人份）：

五花肉..... 160 g
霉干菜..... 100 g

调味料：

色拉油..... 25 mL
糖..... 30 g
老抽..... 12 mL

方法：

- ① 将五花肉切成 1 cm×3 cm 的块备用。
- ② 将霉干菜用水冲洗一下，挤干水分备用。以免有沙子而影响口感。
- ③ 在碗底先放一层肉，再放一层霉干菜，并在上面撒一层糖。然后再铺一层肉，放一层霉干菜和糖，直至材料全部放完。
- ④ 将色拉油及老抽加入③。
- ⑤ 将 2.5 量杯水到入内锅。
- ⑥ 放入蒸板，将④放在上面，然后合上外盖。
- ⑦ 选择“Cook/Steam（烹调/蒸煮）”程序，设定烹调时间为 60 分钟。
- ⑧ 按“开”键。
- ⑨ 烹调结束后，把上下的霉干菜和肉拌一下，即可食用。

* 糖和色拉油可根据个人口味及肉的肥瘦程度酌量增减。

汤

咸肉冬瓜老鸭汤



材料（4-6 人份）：

老鸭..... 1/2 只（约 400 g）
冬瓜..... 200 g
咸肉（金华火腿）..... 30 g
生姜..... 数片
水..... 4.5 量杯

调味料：

料酒..... 30 mL
盐..... 8 g

方法：

- ① 将鸭洗净后切成大块，冬瓜洗净、去皮后切块，火腿肉切片备用。
- ② 将鸭块放入热水中氽一下，去除血水后捞起沥干备用。
- ③ 将鸭块、冬瓜、火腿、生姜片、盐及料酒放入内锅中，加入 4.5 量杯水，然后合上外盖。
- ④ 选择“Cook/Soup（烹调/汤）”程序，设定烹调时间为 2 小时。
- ⑤ 按“开”键。

玉米仔排汤



材料（4-6 人份）：

仔排（切成 5 cm 的段）..... 500 g
玉米（切成 5 cm 的段）..... 2 个 约 450 g
水..... 5 量杯

调味料：

盐..... 6.5 g

方法：

- ① 将仔排放入热水中氽一下，去除血水后捞起沥干备用。
- ② 将所有材料放入内锅，加入盐，然后合上外盖。
- ③ 选择“Cook/Soup（烹调/汤）”程序，设定烹调时间为 1 小时 30 分钟。
- ④ 按“开”键。

（可根据个人喜好，加入鸡精等调味料。）

人参鸡汤



材料（4-6 人份）：

鸡..... 1/2 只（约 375 g）
人参片..... 7.5 g
红枣（或黑枣）..... 5 个
水..... 5 量杯
生姜..... 数片
松子..... 7 g

调味料：

盐..... 5 g
料酒..... 少许

方法：

- ① 将鸡洗净后，向肚内灌热水冲烫 2 次，沥干备用。
- ② 将鸡，人参，红枣，水，生姜片，盐及料酒放入内锅，然后合上外盖。
- ③ 选择“Cook/Soup（烹调/汤）”程序，设定烹调时间为 2 小时。
- ④ 按“开”键。
- ⑤ 烹调结束后，将鸡盛出，倒入汤汁，再撒下炸香之松子便可。

清洗

- 清洗前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 本体及盖加热板上的垫圈不能拆下。请勿强行拉扯垫圈。（这样可能会令垫圈脱落或撕破。）
- 清洗后，用干布擦拭。

首次使用时及每次使用后

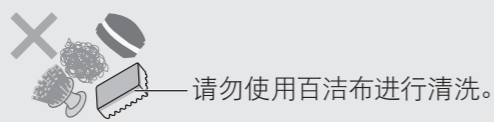
- 拆除配件后，用软棉布清洗。



- 煲仔饭或什锦饭等加入调味料后，**即时**清洗。（以免产生异味、变质或生锈。）

（请勿使用以下东西）

金属刷及渗入磨沙料的尼龙擦等。



挥发油、稀释剂、擦亮剂、漂白剂、抗菌剂酒精等。



洗碗机或洗碗机 / 烘干机

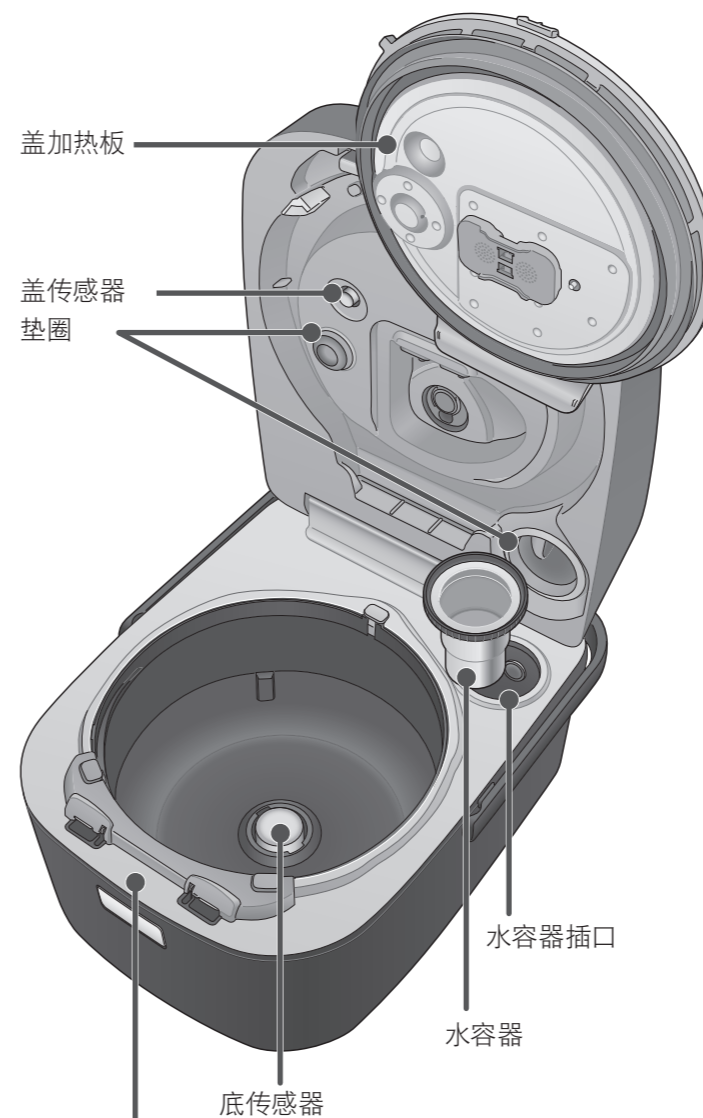


内锅（第8页）/ 饭勺 / 汤勺 / 蒸板 / 饭勺架

使用厨房专用中性洗涤剂清洗。

预防措施

- 请勿将内锅用作洗碗容器。（以免对内锅涂层造成伤害。）



上框罩板

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 请勿将水倒入进行清洗。

水容器

用水清洗后，擦干水分。

- 水容器边缘积有水垢（水中的矿物质等）时，请使用尼龙刷子轻轻擦拭。

盖传感器 / 底传感器 / 水容器传感器

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 如污垢很难清除，用少量厨房专用中性洗涤剂，再用尼龙刷轻轻擦拭。



提示

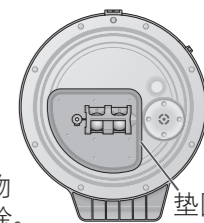
- 如果不清洁盖传感器或底传感器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。
- 如果不清洁水容器传感器，则蒸汽的量会发生变化，导致米饭效果不佳。



盖加热板 / 过滤器

拆下，用厨房专用中性洗涤剂清洗。（过滤器也拆下清洗。）

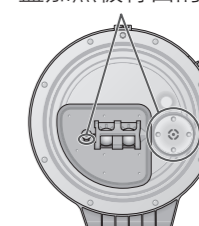
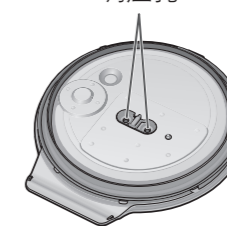
- 请拆下，清洗盖加热板的两面。垫圈内侧尤其容易残留污垢，请仔细进行清洗。
- 下列图中的部分堵塞了饭粒等异物或污垢时，请用竹签、牙签等清除。（以免导致蒸汽泄漏，烹调物喷出。）



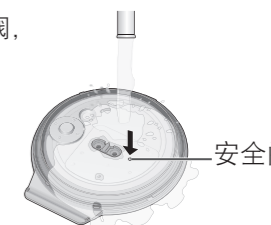
调压孔

盖加热板背面的孔

网眼部分



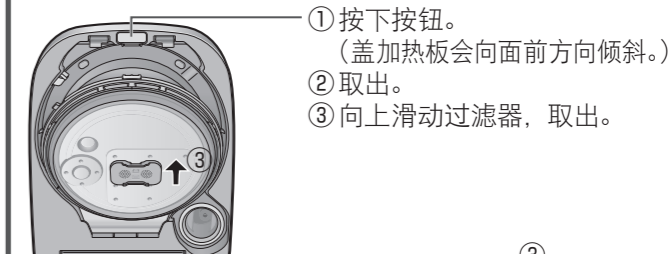
- 请用手指轻压2-3次安全阀，用流水冲洗干净。



预防措施

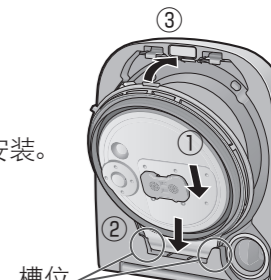
- 使用调味料后（煲仔饭、什锦饭等），请立即清洗。（以免产生异味、变质或生锈。）

拆除时



安装时

- ① 从上向下滑动过滤器，安装。
- ② 将盖加热板插入槽位。
- ③ 向外盖按下直至听到“喀哒”一声。



*随着使用次数的增加，过滤器可能会松动且难以固定，此时请更换。

水容器插口

用拧干的湿毛巾擦拭。

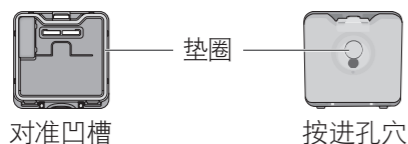
- 擦净内部的水分，清除饭粒等异物。（以免导致水容器被烧焦或蒸汽无法冒出。）

保湿装置

拆除然后清洗。

预防措施

- 请不要拆下垫圈。（以免导致蒸汽泄漏，烹调物喷出。）
- 若垫圈脱落，确保安装。

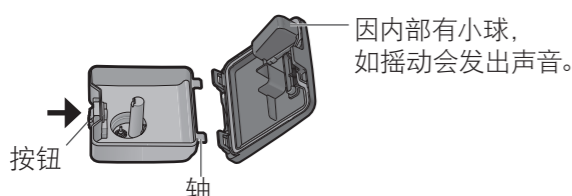


拆除时

- ① 提起取出。



- ② 长按按钮可打开。



安装时（按和拆除时相反的顺序。）

- ① 插入轴，盖严，直到发出“咔嗒”声。
- ② 压入外盖。（不能浮起。）

上钩卡部 / 外盖的内部表面 / 垫圈 / 下钩卡部

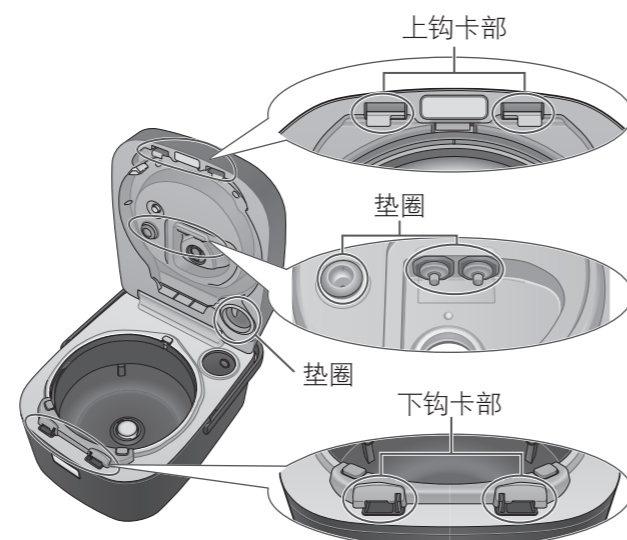
用拧干的湿毛巾擦拭。

【上钩卡部 / 下钩卡部】

- 当堵塞了饭粒等异物时，请用竹签、牙签等清除。（会导致蒸汽泄漏、烹调物喷出或外盖无法打开。）

【外盖的内部表面 / 垫圈】

- 请拆下保湿装置，擦拭外盖内表面、保湿装置安装部位及垫圈。

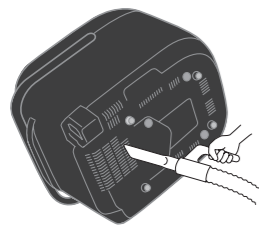


清洗

- 清洗前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 本体和盖加热板上的垫圈不能拆下。请勿强行拉扯垫圈。（这样可能会令垫圈脱落或撕破。）
- 清洗后，用干布擦拭。

定期检查

- 大约每月检查一次，如有污垢请立即清洗。



电饭煲底部（吸气口/排气口）
用吸尘器吸除垃圾及异物等。



水容器

当电饭煲的清洁度有问题时

如何除去水容器的变色（彩色）、水垢、锈迹

无法除去变色（彩色）、水垢、染上的锈斑（因为水里所含的铁）时，用柠檬酸清洗（可用醋代替）。



使用柠檬酸时

- ①放入 50°C 以上的水。
- ②放入用于清洗的柠檬酸，搅拌。（约 2 g）
- ③放置约 1 小时后，倒去热水，用厨房专用中性洗涤剂清洗。

使用醋时

- ①放入 50°C 以上的水。
- ②放入醋，搅拌。（约 5 mL）
- ③放置约 2 小时后，倒去热水，用厨房专用中性洗涤剂清洗。

提示

- 变色（彩色）、水垢等非常严重，1 次无法清除时，请反复清洗。
- 请使用市场上销售的专用于清洗的柠檬酸（在食品卫生上无害）清洗。

保养功能

气味散不掉、盖加热板或蒸汽口的污垢难清除时……



准备工作

- ① 在内锅中倒入水。
（1.0L 型号，White Rice 水位线：3-4）
（1.8L 型号，White Rice 水位线：6-8）
- ② 将水容器放入本体然后合上外盖。

1 选择“Clean（保养）”

按 **Menu Select** 功能选择，使“Clean（保养）”对准“Clean（保养）”。

- 每按一次，“Clean”都会移动。

2 按“开”键

按 **Start** 开。

保养功能开始。

3 大约 45 分钟后铃声提示时，按“取消/关”键

按 **Cancel/Off** 取消/关。

- 水冷后，将它倒掉。

提示

- 可将柠檬切片后加入水中增强效果。
- 可能无法完全祛除气味或污垢。

Q&A 关于水容器

Q（问题）

A（答案）

忘记装水了……

- 不会发生故障。
在该状态下可以煮饭，所以在煮饭过程中请不要加水。（即使在中途放水，煮饭时也不会冒蒸汽。）
- 煮饭结束后，显示“Steam Less（免蒸汽）”，通知没有注入蒸汽。
→ 请在水容器中装水。（水容器的一半以上）
如果在水容器中装水，就会在保温或再加热时冒蒸汽。

水容器的水用于什么目的？

- 煮沸水容器的水，喷出蒸汽。
[煮饭时] 使米饭有劲道，更香甜。
[保温或再加热时] 减轻米饭变干程度和保温造成的异味。

可以用开水吗？

- 请不要倒入 40°C 以上的水（开水）。
可能无法进行蒸汽煮饭。

为什么水没有减少？

- [煮饭结束时]
- 是否显示“Steam Less（免蒸汽）”？（第 30 页）
 - 是否在用不喷出蒸汽的烹调方法（“Quick（超快速）”、“Eco（省电煮饭）”、“Congee（粥）”、“Sushi（寿司饭）”、“Cake（蛋糕）”、“Steam（蒸煮）”或“Soup（汤）”）煮饭或烹调？
- [保温时]
- 根据保温的米饭量或室温的不同，有时不注入蒸汽。
 - 不推荐保温的程序不注入蒸汽。
（“Rice（饭）”、“Congee（粥）”、“Mixed（什锦饭）”、“Casserole（煲仔饭）”、“Cake（蛋糕）”、“Steam（蒸煮）”或“Soup（汤）”）
 - 保温时，如果水量少于二分之一，则不注入蒸汽。
→ 请补充水容器的水。（水容器的一半以上）
 - 是否处于“在保温过程中，不希望听到沸腾声音时。”的设置？（第 34 页）
若是在该设置下，则保温过程中不注入蒸汽，所以水不会减少。
- [再加热结束时]
- 是否显示“Steam Less（免蒸汽）”？（第 30 页）



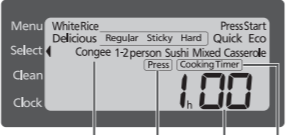




煮饭结束时
为什么剩有水？

- 保留水容器的水不仅为了在煮饭时喷出蒸汽，还为了在保温和再加热时喷出蒸汽。

为什么剩余的水量会变？

- 是否因为使用上次剩余的水等原因，煮饭前的水量发生了变化？
- 即使在煮饭前装入相同量的水，也会根据煮饭的量或程序调节蒸汽的量，所以水容器中的剩余水量会发生变化。
另外，会根据室温等环境条件的不同而发生一些变化。
- 从保温约 5-6 小时之后，自动注入蒸汽，所以保温的时间不同，剩余的水量也就不同。

Q&A 关于 ECONAVI

Q (问题)	A (答案)
什么是 ECONAVI ?	●保温功能正在使用时, 饭煲会根据米量来调节热量。
所有程序都设有 ECONAVI 吗?	●使用“Delicious (美味)”、“Quick (超快速)”、“Eco (省电煮饭)”、“1-2 person (少量)”或“Sushi (寿司饭)”ECONAVI 才能运作。 ECONAVI 无法使用以下程序运作, 因为下记程序不建议使用保温功能。 (“Rice (饭)”、“Congee (粥)”、“Mixed (什锦饭)”、“Casserole (煲仔饭)”、“Cake (蛋糕)”、“Steam (蒸煮)”或“Soup (汤)”)
在保温状态时 ECONAVI 灯光为什么没有亮起?	●您是否使用“若要提高保温温度”(第 34 页)及“对保温状态不满意时”(第 35 页)的设定? 保温温度在 60 以外时, ECONAVI 则无法使用。 ●如饭煲烹调大量(1.8L: 7 量杯或更多; 1.0L: 5 量杯或更多)食物时的环境温度在开始烹调时是 10°C 或更低, ECONAVI 可能无法运作。 ●烹调完成后您有没有关掉保温功能? 保温功能关掉后, ECONAVI 随即关掉。即使重新开启保温功能, ECONAVI 也不会启动。 ●ECONAVI 灯光是否设定为关掉? ECONAVI 灯光可以关掉。(参考以下事项)
运作时 ECONAVI 灯光为什么会关掉?	●保温功能是否操作 12 小时或更多? 12 小时后, 保温功能继续运作但 ECONAVI 结束。
我可以关掉 ECONAVI 灯光吗?	●在该设置下, ECONAVI 灯虽熄灭, 但 ECONAVI 运行仍在继续。 <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>1 按  2 次</p> <p>再按  选择“粥”</p> <p>●在“White Rice (白米)”下选择“Congee (粥)”。</p> </div> <div style="margin-right: 10px;">  <p style="text-align: center;">闪烁</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>2 长按  (大约 5 秒)</p> </div> <div>  </div> </div> <p>提示</p> <p>●若要还原设定 (允许 ECONAVI 灯光重新开启), 重新进行相同操作。 [还原设定步骤...]</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="margin-right: 20px;">  </div> <div> <p>持续 10 秒</p>  </div> </div>

[ECONAVI 的节能效果]

在保温状态时 ECONAVI 使用/不使用的比较。(由 Panasonic 搜集研究)
根据不同的保温时间, SR-SSS105 可节省 0.3 到 14.7%, SR-SSS185 可节省 2.4 到 18.6%。请注意这些数据只是估算值, 与实际数据可能有异。

(测定方法) 环境温度为 23°C

- 1.0L 型号: 饭煲完成 3 量杯米的煮饭后立即拿走 300 g 米饭。
保温功能运作 5 小时后再拿走 300 g 米饭。
- 1.8L 型号: 饭煲完成 5 量杯米的煮饭后立即拿走 300 g 米饭。
保温功能运作 5 小时后再拿走 600 g 米饭。


这是是什么意思?

错误代码	确认项目!
U 10	●内锅放置正确? →按“取消/关”键关闭错误代码后, 重新放置本产品专用的内锅进行操作。
U 12	●是否有异物或污垢留在内锅底部、盖加热板、盖传感器、底传感器或水容器传感器? (第 8 页) →清除异物或污垢, 然后按“取消/关”键。 ●内锅中是否有太多水? →按“取消/关”键。 (下次煮饭时, 稍微减少水量。)
U 14	●是否连续使用保温功能 96 小时或更长时间? →按“取消/关”键。
U 15	●外盖打开了吗? ●保温装置是否已安装?(第 24 页) →如保湿装置已遗失, 请与认定维修店(详见保证书)联系。 没有保湿装置也能进行煮饭、烹调 and 保温, •但米饭的口感会变差。(保温时, 米饭会变干。) •有可能无法煮粥。 •会溢出。 •煮饭或烹调好后, 会再次显示“U15”。
U 20	●水容器安装了吗? *没有水容器也能保温, 但米饭可能会被泡胀或变干。
U 25	●饭煲底部的吸气口及排气口是否有灰尘等物质阻塞? →使用以下步骤清除灰尘。 ①按“取消/关”键然后拔掉电源插头。 ②饭煲冷却后, 请取出内锅及水容器。 ③从饭煲底部吸气口/排气口清除灰尘。(第 26 页) ●饭煲是否有在地毯等物品上使用?(第 8 页) →请勿在可能会堵塞饭煲底部的地方使用饭煲。
如上述方法没有任何改善, 请向认定维修店(详见保证书)查询维修事宜。	
H 00	●尝试拔下再重新插入电源插头。如果仍出现“H 00”, 表示存在故障。 →请咨询认定维修店(详见保证书), 并告知错误代码(“H”后的两位数)。

我的饭煲有故障吗?

检查以下事项再要求维修。

	症状	确认项目!	页
煮饭中	煮饭时间比预期更长。	<ul style="list-style-type: none"> 如连续煮饭, 煮饭时间可能会较长 (有时可能长达 60 分钟)。 剩余时间会长时间停留在某一分钟, 以调整煮饭时间。 内锅的水量多了吗? 如增加水量, 烹调时间可能会变长 (最长可达 15 分)。 	— — —
	蒸汽从蒸汽口以外的地方泄漏。	<ul style="list-style-type: none"> 是否有米饭粘在外盖的垫圈部分或内锅的边缘, 或内锅发生了变形? 是否每次使用后都会清洗盖加热板并正确安装? 	— 25
烹调 / 保温状态	饭煲发出声响。	<ul style="list-style-type: none"> “呼呼”声…散热风扇转动的声音。 “磁”声…IH 加热的声音 (电磁感应加热)。 保温中有时会听到这样的声音。 “咻”声…蒸汽喷出的声音。 “咪咪咪咪”声…电路工作的声音。 “咕”声、“咕嘟咕嘟”声…水容器的水沸腾的声音。 “噗哇~噏”声、“嘶哇~噏”声…注入蒸汽时的声音。 “咪咪咪咪”声、“哗啦啦啦”声…加压前的准备或调节压力的声音。 “咻、咻、咻、咻”声…加压的声音。 “噗咪”声、“噗咪”声…压力减压的声音。 	— — — — — — — — —
		<p>打开 / 合上外盖时</p> <ul style="list-style-type: none"> “咕噜咕噜”声…盖加热板里的金属球滚动的声音。 “噼啪”声…保湿装置内的小球滚动的声音。 	— —
煮饭后 / 再加热后	显示 “Steam Less (免蒸汽)”。	<p>[煮饭后显示“Steam Less (免蒸汽)”时]</p> <ul style="list-style-type: none"> 在水容器中装水了吗? 根据水量的不同, 在煮饭过程中, 水会减少, 不冒蒸汽。 是否在水容器中装入了热水 (40°C 以上)? 水温一开始就高时, 可能不冒蒸汽。 是否在煮饭后, 没有更换水容器里剩余的水就煮饭, 或继续添水煮饭? → 水温高时, 可能不冒蒸汽, 所以请每次煮饭时更换水。另外, 在水容器中装了冷水之后, 请等至少 5 分钟之后再煮饭。 是否取消保温后立即煮饭, 或连续煮饭了? → 水温高时, 可能不冒蒸汽, 所以请每次煮饭时更换水。另外, 在水容器中装了冷水之后, 请等至少 5 分钟之后再煮饭。 是否在煮饭过程中打开了外盖? 	11 — —
		<p>[再加热后显示“Steam Less (免蒸汽)”时]</p> <ul style="list-style-type: none"> 是否保温时间超过了 12 小时? 如果超过了 12 小时, 那么即使水容器中有水, 也不会冒蒸汽。 煮饭时是否在水容器中装入了水? 根据水量的不同, 在煮饭过程中, 水会减少, 不冒蒸汽。 → 请补充水容器的水。(水容器的一半以上) 水容器中有水吗? (水容器的一半以上) 再加热两次以上时, 水会不足。 是否在再加热过程中打开了外盖? 	— 11 15 —
煮饭后	盖加热板上粘有饭粒	<ul style="list-style-type: none"> 舞动沸扬 (使米粒跳着舞煮成饭, 抑制受热不均的方法) 的固有现象, 而非故障。 → 请去除沾着的饭粒。 	—

	症状	确认项目!	页
预约	即使使用了预约煮饭 / 烹调仍然立即开始。	<ul style="list-style-type: none"> 当前时间准确吗? (显示时间为 24 小时时钟格式) 预约是否设定在“预约设定的限制”以外? 	16 36
	我已设定预约但煮饭无法开始。	<ul style="list-style-type: none"> 使用预约时, 煮饭开始前米饭已浸泡, 所以煮饭开始后浸泡时间会较短。因此, 煮饭开始的时间可能会稍微比预期晚一点。 (有的程序会在煮饭结束前约 40 分钟时开始煮饭。) 	—
	米饭在预约设定的时间未煮好。	<ul style="list-style-type: none"> 当前时间准确吗? (显示时间为 24 小时时钟格式) 您是否有按下“开”键? 	16 16
其他问题	键操作无反应。	<ul style="list-style-type: none"> 键灯有开启吗? 下记情况下, 键操作无效。例如正在使用煮饭 / 烹调 / 保温状态 / 预约设定。 → 按下“取消 / 关”键。 	—
	“蒸汽再加热”键无效。	<ul style="list-style-type: none"> 是否关闭了保温功能? 米饭冷了吗? (铃声响 4 次) 50°C 以下时, 不能再加热。 	— —
	不能煮饭。 ●显示“Demo (展示模式)”。	<ul style="list-style-type: none"> “Demo (展示模式)”为店铺专用。 可按照以下步骤解除。  <ol style="list-style-type: none"> 用“功能选择”键选择“Clock (时刻设定)”。 同时按“蒸汽保温”键和“预约”键。 按“蒸汽保温”键。 按“预约”键。 <p>在解除之后, 请调准当前的时刻。(第 16 页)</p>	—
	显示屏是空白的。	<ul style="list-style-type: none"> 插入电源插头时, 是否显示“8:30”? [有显示] 锂电池不足。 插入电源插头后, 可正常使用, 但当前时间必须在每次使用前重新设定。请更换锂电池。 锂电池已固定在本体内, 所以无法由用户更换。 [无显示] 电路系统有故障。 → 若要更换锂电池或维修, 请向认定维修店 (详见保证书) 查询。 	16
	电源插头出现火花。	<ul style="list-style-type: none"> 插入或拔掉电源插头时, 有时可能会有小火花出现。这是一种正常现象, 尤其是 IH (电磁感应加热) 技术, 不属于故障。 	—
	外盖打不开	<ul style="list-style-type: none"> 下钩卡部、上框罩板、上钩卡部或盖加热板的调压孔里是否堵塞了米粒等? 请将钩杆用力按到深处。 煮饭过程中是否触碰钩杆? → 请先按下外盖, 再按钩杆。 	24-25 — —
	外盖难以关闭。	<ul style="list-style-type: none"> 下钩卡部、上框罩板、上钩卡部或盖加热板的调压孔里是否堵塞了米粒等? 是否正确安装了盖加热板? 盖加热板是否折断或变形? 因为是压力式饭煲, 所以增强了密封程度, 令人感到难以关闭。特别是在煮饭之后立即翻松米饭等时, 会令人感到难以关闭。 	24-25 25 — —
	●因内锅和外盖紧密附着, 有时打开外盖时会将内锅一并提起, 并发出响声。		—

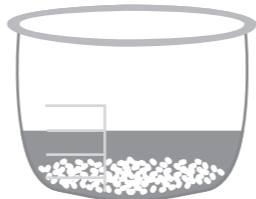
■ 如您不小心将水或米倒入本体内, 请拔掉电源插头然后联络认定维修店 (详见保证书)。

下一步应该怎么做...

● 不属于产品故障。
请检查以下事项后再要求维修。

太软(黏)

- 您是否正确量米和量水? (第 10 页)
- 是否有断裂的米粒?
- 您是否将米长时间浸泡? (例如使用预约时。)
→ 使用预约时, 尝试适当减少水量。
(减少水量至水位线下方大约 1-2 mm 处)
- 您是否用热水洗米?
- 您是否用“1-2 person (少量)”程序煮饭了超过规定量的米饭?
(1.0L 型号: 0.5-1.5 量杯, 1.8L 型号: 1-2.5 量杯)
- 煮好饭后, 您是否立即翻松?
- 煮新米时, 加水是否低于标准水量? (减少水量至水位线下方大约 1-2 mm 处)
- 洗米后您是否将米留在洗米筛内? (第 10 页 这可能导致米粒断裂, 煮饭时米可能粘锅。)
- 喜欢口感稍硬的米饭吗?
 - 稍微减少水量。(减少水量至水位线下方大约 1-2 mm 处)
 - 使用“Eco (省电煮饭)”程序时, 请尝试使用“Delicious (美味)”的“Hard (稍硬)”模式。



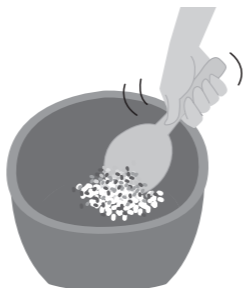
太硬(干)

- 您是否正确量米和量水? (第 10 页)
- 您是否使用“Quick (超快速)”程序?
- 喜欢口感稍软的米饭吗?
 - 稍微增加水量。
(“Eco (省电煮饭)”的水量增加至水位线上方大约 1 到 5 mm, 其他程序则增加 1 到 2 mm。)
 - 尝试将米浸泡 (30 分钟至 2 小时) 再煮饭。
 - 用“Eco (省电煮饭)”程序煮饭时, 请在饭煮好后, 翻松米饭并静置几分钟后再食用。
或者, 请尝试使用“Delicious (美味)”的“Sticky (稍软)”模式。



米饭煮焦

- 是否有正确洗米?
 - 是否有灰尘或异物堵塞盖传感器、底传感器、内锅底部或本体内部?
 - 您是否使用预约? (您是否将米长时间浸泡?)
 - 是否有断裂的米粒?
 - 洗米后您是否将米留在洗米筛内? (第 10 页 这可能导致米粒断裂, 煮饭时可能出现饭焦。)
 - 煮饭加调味料, 例如什锦饭可能很容易煮焦。
 - 锅底有黄色的米饭不代表故障。
- 如按照上述步骤没有改善, 请参考“如要改善饭焦”。(第 34 页)



症状

确认项目!

产生结露。

- 煮好饭后, 您是否立即翻松?
 - 是否在保温过程中, 关闭了电源或把电源插头拔下, 但未把米饭盛出?
 - 根据烹调方法的不同, 有时容易结露。
- 若结露程度未改变, 请尝试“对保温状态不满意时。”(第 35 页)。

米饭有气味。

- 是否在保温过程中, 关闭了电源或把电源插头拔下, 但未把米饭盛出?
 - 是否连续保温 12 小时或以上?
 - 煮饭加调味料 (例如什锦饭) 后, 可能会留下气味。
 - 您是否有在保温时加入冷饭?
 - 是否有正确洗米?
 - 是否将饭勺插在米饭中保温?
- 气味变得很明显时,
① 小心清洗内锅、盖加热板及保湿装置。(第 24-25 页)
② 如无法祛除气味, 请使用保养功能。(第 26 页)
进行上述①②处置后仍无法去除气味时, 请提高保温温度。
[第 34 页“若要提高保温温度。(60 → 74)”]

米饭变黄。

- 是否连续保温 12 小时或以上?
- 是否有正确洗米?
- 某些米类, 煮完饭后米饭可能带有黄色。

米饭太干。

- 是否连续保温 12 小时或以上?
- 您是否有重复再加热?
- 保湿装置是否正确装好?
- 是否有米饭粘在外盖的垫圈部分或内锅的边缘, 或内锅发生了变形?

粥变糊。

- 您是否将米长时间浸泡? (例如使用预约时。)
- 烹调粥时您是否有使用保温功能?

薄膜形成。

- 您是否过度洗米, 导致米粒断开?
- 是否有正确洗米?
(米内的淀粉溶解, 会在表面形成薄膜, 但这是无害的。)

煮好的米饭表面凹凸不平。

- 是否在煮饭前未将米的表面整平?
- 是 IH (电磁感应加热) 特有的强大火力造成的。不是异常现象。
下记情况下, 容易变得凹凸不平。
 - 淘米不充分时。
 - 混有许多碎米时。
 - 由于洗米时用力过大, 米粒已经破碎。
 - 煮饭量少时。

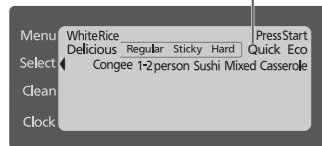
下一步应该怎样...

- 如第 32-33 页的建议没有改善，您可以变更设定。
- 有时中途会发出铃声，请忽视，继续操作。
- 2-4 的步骤之间必须在 16 秒内完成。如 16 秒内没有任何操作，则显示屏会恢复当前时间（无法设定）。
→ 请重新进行设定。
- 完成设定后，显示屏恢复当前时间。
- 如要返回原先的设定，再次按下下述步骤进行操作。



若要提高保温温度。(60 → 74)

- 1 按 2 次
再按 选择“Quick(超快速)”
闪烁



- 在“White Rice (白米)”下选择“Quick (超快速)”。

- 2 按 您不会听到“哔—”声。
按 您不会听到“哔—”声。
按

- 3 按
- 4 按 设定至“74”。

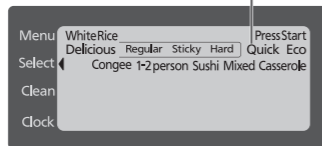
按下键后，温度会依次变化。
(次序为 74、76、72、60、74)。

10 秒后
(设定自动完成。)

- 变更设定为“74”后如产生异味，请设定为“76”。如饭已变色或干，设定为“72”。
- 变更后 ECONAVI 将不会启动。保温过程中也不会注入蒸汽。
- 默认值为“60”。
- 设定再回到“60”时，“对保温状态不满意时”(第 35 页)的设定也将回到“Ho:02”。

如要改善饭焦。

- 1 按 2 次
再按 选择“Quick(超快速)”
闪烁



- 在“White Rice (白米)”下选择“Quick (超快速)”。

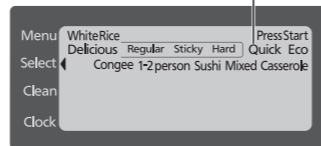
- 2 按 您不会听到“哔—”声。
按 您不会听到“哔—”声。
按

- 3 按 选择“02”。
- 按

- 4 按 设定至“So:Lo”。
- 10 秒后
(设定自动完成。)

在保温过程中，不希望听到沸腾声音时。(停止注入蒸汽。)

- 1 按 2 次
再按 选择“Quick(超快速)”
闪烁



- 在“White Rice (白米)”下选择“Quick (超快速)”。

- 2 按 您不会听到“哔—”声。
按 您不会听到“哔—”声。
按

- 3 按 选择“04”。
- 按

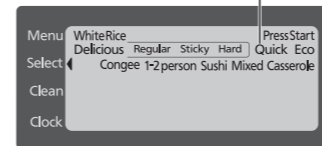
- 4 按 取消“蒸汽”。
- 10 秒后
(设定自动完成。)

- 变更后，保温状态时将不会使用蒸汽。

* 提高了米饭的保温温度时，不能使用。

对保温状态不满意时。 (盖加热板和内锅上有很多结露。米饭变色、变干。)

- 1 按 2 次
再按 选择“Quick(超快速)”
闪烁



- 在“White Rice (白米)”下选择“Quick (超快速)”。

- 2 按 您不会听到“哔—”声。
按 您不会听到“哔—”声。
按

- 3 按 选择“06”。
●没有“03”及“05”的设定。
按

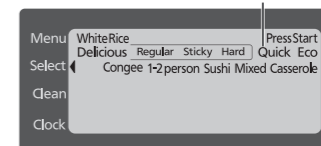
- 4 ■ 结露很多时
按 设定至“Ho:03”。
- 10 秒后
(设定自动完成。)

- 变色变干时
按 设定至“Ho:01”。
- 10 秒后
(设定自动完成。)

- 变更为“Ho:03”时，保温温度将从 60 → 74，此时，ECONAVI 将不会启动。保温过程中也不会注入蒸汽。
- 默认值为“Ho:02”。

若要在烹调、再加热及保养时 停止铃声提示(结束提示音)。

- 1 按 2 次
再按 选择“Quick(超快速)”
闪烁



- 在“White Rice (白米)”下选择“Quick (超快速)”。

- 2 长按 (大约 5 秒)

- 此操作不会关掉按键声音。

规格


程序		大致的煮饭 / 烹调时间	保温功能 *	预约设定的限制	煮饭 / 烹调容量 (量杯)	
Menu (功能)	Select (选择)				SR-SSS105	SR-SSS185
White Rice (白米)	Delicious (美味)	Regular (标准) 48 分钟	○	70 分以上	0.5-5.5	1-10
		Sticky (稍软) 51 分钟		70 分以上		
		Hard (稍硬) 43 分钟		60 分以上		
	Quick (超快速)	22 分钟 - 32 分钟	○	—		
	Eco (省电煮饭)	43 分钟	○	50 分以上		
	Congee (粥)	设定时间 1 小时 - 4 小时	×	烹调时间 +1 分钟以上	0.5-0.75	0.5-1.5
	1-2 person (少量)	48 分钟	○	60 分以上	0.5-1.5	1-2.5
	Sushi (寿司饭)	47 分钟	○	60 分以上	1-5.5	2-10
	Mixed (什锦饭)	48 分钟 - 58 分钟	×	—	1-3	2-6
Casserole (煲仔饭)	48 分钟 - 58 分钟	×	—	1-3	2-6	
Brown Rice (糙米饭)	Rice (饭)	1 小时 25 分钟 - 1 小时 45 分钟	×	160 分以上	1-3	1-7
	Congee (粥)	设定时间 ** 2 小时 - 4 小时	×	烹调时间 +1 分钟以上	0.5-0.75	0.5-1.5
Grains (杂粮米)	Rice (饭)	48 分钟 - 53 分钟	×	70 分以上	0.5-4	1-8
	Congee (粥)	设定时间 1 小时 - 4 小时	×	烹调时间 +1 分钟以上	0.5-0.75	0.5-1.5
Cook (烹调)	Cake (蛋糕)	设定时间 40 分钟 - 60 分钟	×	—	面糊上限 600 g	面糊上限 900 g
	Steam (蒸煮)	设定时间 1 分钟 - 60 分钟	×	—	水量上限 500 mL	水量上限 600 mL
	Soup (汤)	设定时间 1 小时 - 4 小时	×	烹调时间 +1 分钟以上	到 “White Rice” 水位线 4	到 “White Rice” 水位线 6

*: “×” 符号代表饭煲将自动转换成保温功能，但不建议使用。(第 15 页)

** : 煮粥时可设定时间是 1 小时 - 4 小时，表内记述了推荐的设定时间。

		SR-SSS105	SR-SSS185
电源		220 V ~ 50 Hz	
额定功率	烹调时 (峰值)	1210 W	1400 W
	保温时 (峰值)	600 W (30.1 Wh*1)	600 W (40.0 Wh*1)
电源线长度		1.5 m	
重量 (大约)		7.8 kg	9.0 kg
产品尺寸 (宽 × 深 × 高)		26.6 cm × 33.8 cm × 23.3 cm (46.0 cm*2)	29.2 cm × 36.5 cm × 26.7 cm (52.0 cm*2)

- 额定功率是指工作过程中的最大功率。
- 产品不适用于不同电源频率或电压的国家及地区，且不设更换服务。
- (*1) 是保温状态下每小时的耗电量。(环境温度 20°C，最大米量。)
- 待机功率约 1.9 W (电源插头插着的状态)。
- (*2) 是外盖打开时的高度。

检查	检查您的 IH 蒸汽电压力煲!	
	您是否察觉到以下情况? <ul style="list-style-type: none"> ● 电源插头及电源线异常发热。 ● 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。 ● 本体变形或异常发热。 ● 本体破裂、松动或发出异响。 ● 本体冒烟或发出焦味。 ● 煮饭或烹调时底部风扇不旋转。 	停止使用饭煲 若要避免意外，请立即停止使用并拔掉电源插头，然后委托认定维修店(详见保证书)进行检查。

Panasonic Corporation

网站: <http://panasonic.net/>

© Panasonic Corporation 2015

使用說明書

IH 蒸氣及壓力式微型電腦飯煲

家用

1.0L 型號 **SR-SSS105**

1.8L 型號 **SR-SSS185**



目錄

	頁
安全注意事項.....	2
使用注意事項.....	8
零件名稱/附件.....	9
煮飯.....	10
(當您想即時烹調)	
(如烹調時需要打開外蓋)	
正確使用程序.....	12
使用不同程序.....	14
保溫.....	15
●蒸氣保溫/蒸氣再加熱	
●ECONAVI	
使用預約功能.....	16
●當目前時間有誤	
烹調.....	17
食譜	
●粥/壽司飯	●什錦飯/煲仔飯..... 18
●糙米飯/什穀米	●蛋糕..... 20
●蒸	●湯..... 22
清洗.....	24
●首次使用時及每次使用後	
●定期檢查 ●清洗功能	
Q&A.....	27
●關於儲水容器	
●關於 ECONAVI	
這是什麼意思?.....	29
我的微型電腦飯煲有故障嗎?.....	30
下一步應該怎樣?.....	32
規格.....	36

多謝購買 Panasonic 產品。


- 此產品的用途只限家庭使用。
- 請仔細閱讀使用說明書以確保安全及正確使用。
- 請確保閱讀「安全注意事項」再使用(第 2-7 頁)。
- 請將保用證與使用說明書保存在一處安全地方。


安全注意事項

請確保按照以下說明


為防止使用者及他人造成意外或受傷，以及財產受損，請按照以下說明。


■以下圖表顯示錯誤操作可導致的損壞程度。

 **警告：** 表示嚴重傷亡。


 **注意：** 表示受傷風險或財產損壞。

■符號已分類並解釋如下。

 此符號表示禁止使用。

 此符號表示必須達到要符合的需求。

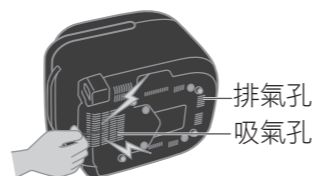
警告

 ●如電源線或電源插頭已損壞或電源插座與電源插頭的接口鬆脫，請勿使用產品。
(否則可能會導致觸電或因短路導致火災。)
→如供應電源線已損壞，必須用製造商或授權經銷商(於保用證上列明)提供的特別電源線或配件更換。

●請勿損壞電源線或電源插頭。
●嚴格禁止進行以下操作。
損毀、更改、觸摸或放置靠近加熱元件、強制彎曲、扭曲、拖拽、在尖銳物件拖拽、將重型物件放置在上、將電源線束成一綫、抓住電源線及拉扯電源線以移動產品。
(否則可能會因電源線和電源插頭破損而導致火災和觸電。)

●請勿以濕手插入或拔掉電源插頭。
●處理電源插頭或開啟產品前請永遠確保手是乾燥的。
(否則可能會導致觸電或受傷。)


●請勿在吸氣孔、排氣孔或隙縫間插入任何物件。
●特別是金屬物件例如引線或電線。
(否則可能會導致觸電或因操作故障導致受傷。)



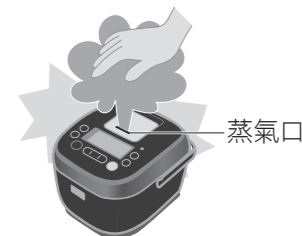
●請勿用水清洗本體，將產品浸入水中或讓水濺濕。
(否則可能會導致觸電或因短路導致火災。)
→如水濺入產品內請聯絡授權經銷商(於保用證上列明)。

●請勿自行更改、拆解或修理產品。
(否則可能會導致火災、觸電或受傷。)
→請聯絡授權經銷商(於保用證上列明)查詢維修事宜。

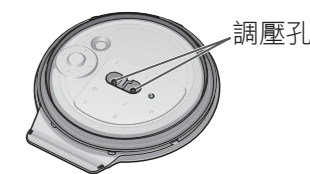
警告

 ●請勿使用產品於使用說明書記載以外的任何用途。
(否則可能會導致火災、燒傷、受傷或觸電。)
●對於不當使用產品或未能遵守使用說明書，Panasonic 將不承擔任何責任。

●請勿在使用中或剛使用後將臉靠近或用手觸摸蒸氣口和美味循環裝置。
●對兒童加強注意。
蒸氣會從蒸氣口冒出來。
(否則可能會導致燒傷。)



●請勿放置任何東西在內鍋以阻擋過濾器、調壓孔、安全活塞或蓋加熱板的孔。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)



< 嚴禁材料的例子 >
●煮熟後會膨脹的材料(例如糊狀、豆類或麵條)。
→ 在使用前將豆類放在獨立容器內煮熟。
●加熱時突然產生氣泡的材料(例如梳打粉)。
●表皮較薄而可能導致浮起材料(例如綠色蔬菜或蕃茄)。

< 嚴禁進行的烹調例子 >
●烹調盛載於膠袋內的材料或調味料。
●使用牛油紙代替蓋進行烹調。
●使用濃汁烹調材料(例如咖喱、燉煮食物或果醬)。
●使用大量油進行烹調。

●請勿在以下情況使用。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)
●安全活塞無法向上/下移動。
●過濾器、調壓孔或蓋加熱板的孔被阻塞。
→ 壓力調節器內的管導可讓蒸氣漏出，應定期檢查以確保沒有被阻塞。
●直至喀嗒一聲才代表外蓋合上。
●外物例如米粒堵塞產品的內部表面。
特別是鎖扣固定處、上框、鎖扣、蓋加熱板的密封墊或美味循環裝置周邊。
●蓋加熱板已彎曲或變形。
●過濾器沒有安裝至蓋加熱板。
●美味循環裝置未安裝。
●美味循環裝置的密封墊脫落。

●請勿在烹調時開啟外蓋或移動產品。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)
●烹調後外蓋可能無法打開。

安全注意事項

請確保按照以下說明

警告

- **壓力烹調時請勿強制打開外蓋。**
(這可能因熱水噴出而導致燒傷或受傷。)
→ 壓力沒有充分減低前請勿打開外蓋。請注意 **Pressure** (壓力) 指示燈亮起或蒸氣正被排出時仍然存在。所以請等待 **Pressure** (壓力) 指示燈熄掉和蒸氣不再從蒸氣口排出。
* 如要打開外蓋, 請參考第 11 頁的進一步詳情。
- **請勿讓任何人舔本體插頭。**
 - 對兒童加強注意。
 - (否則可能會導致觸電或受傷。)
- **本產品不適合供下列人士(包括小孩)使用: 身體官能或心智能力退化者, 或是經驗與使用知識缺乏者, 除非有負責他們安全的人員在旁監督, 或指示產品的使用方法, 方可使用。請看管好兒童以免讓他們將產品當成玩具。**
(否則可能會導致燒傷、受傷或觸電。)
- **向米中加入食材進行烹調時, 使用「Congee (粥)」、「Mixed (什錦飯)」、「Casserole (煲仔飯)」或「Grains/Rice (什穀米/飯)」的烹調方法。**
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出, 導致燒傷或受傷。)
- **只限使用規格為 10 安培及 220 伏特交流電的電源插座。**
(將其他裝置插入相同的電源插座可能導致電力過熱而引起火災。)
 - 只限使用規格至少為 10 安培的延長電線。
- **將本體插頭及電源插頭穩固地插入。**
(否則可能會導致冒煙、火災或觸電。)
- **定期清潔電源插頭。**
(弄髒的電源插頭可能會因濕氣及外物積聚而導致絕緣不足引起火災。)
→ 拔掉電源插頭, 然後使用乾布擦拭。
- **如發生異常情況或故障請立即停止使用, 並將電源插頭拔掉。**
(否則可能會導致冒煙、火災或觸電。)
例如: 發生異常情況或故障
 - 電源插頭及電源線異常發熱。
 - 電源線損毀或碰到電源線後發生間歇性斷電。
 - 若本體變形或異常發熱。
 - 如本體冒煙或發出焦味。
 - 若本體破裂、鬆動或發出異常聲響。
 - 若烹調時底部風扇不旋轉。→ 請即時聯絡授權經銷商(於保用證上列明)進行檢查或維修。

警告

- **合上外蓋直至喀噠一聲。**
(為預防由蒸氣洩出或開啟外蓋而導致的燙傷或傷害。)
 - 為確保外蓋合上, 請清除附在鎖扣固定處、上框、鎖扣、蓋加熱板的密封墊或美味循環裝置周邊的外物例如米粒。
- **請將電源線遠離兒童。**
 - 請勿讓電源線懸掛在放置產品的餐桌或工作枱邊緣。
 - (拖拽電源線可能導致產品從餐桌或工作枱上掉下而導致受傷。)
- **請將產品遠離兒童。**
(否則可能會導致燒傷、受傷或觸電。)
 - 兒童對不正確使用電子產品而引發的危險是沒有意識的。
- **使用產品時請小心放置電源線以免絆倒。**
(否則可能會導致受傷, 或損壞電源線而引起火災或觸電。)
- **確保您使用接地電源插座。**
 - 產品的電源插頭是為接地電源插座而設。
 - (使用無接地的電源插座可能因漏電導致故障或觸電。)



注意

- **請勿將電源插頭暴露在蒸氣中。**
 - 電源插頭接上電源後, 請勿將電源插頭暴露在蒸氣中。
 - (否則可能會導致觸電或因短路導致火災。)
 - 使用有拉桌的櫥櫃時, 請在不會將電源插頭暴露在蒸氣中的情況使用產品。
- **請勿使用非指定的內鍋及變形的內鍋。**
(否則可能會因過熱或故障導致燙傷或受傷。)
- **使用中或使用後請勿觸摸加熱元件。**
 - 特別是美味循環裝置、儲水容器、蓋加熱板及內鍋附近的金屬零件, 例如上框等。
 - 儲水容器加熱變熱後, 可在烹調開始時即時偵測裏面的水量。
 - (否則可能會導致燒傷。)
 - 請用乾布或隔熱手套取出熱內鍋。



安全注意事項

請確保按照以下說明



注意



- **移動產品時請勿觸摸開蓋按鈕。**
(否則可能導致外蓋開啟而導致燙傷。)
- **請勿加入材料、水或調味料至超過內鍋的「Max (最大)」線。**
(這可能因液體溢出而導致燒傷。)
- **請勿在以下地方使用產品。**
 - 可讓水濺濕或靠近熱源的地方。
(否則可能會導致觸電、漏電或火災。)
 - 不平坦的表面或非耐熱的地毯上。
(否則可能會導致受傷、燙傷或火災。)
 - 靠近牆壁或家具。
(否則可能會導致變色、變形或損壞。)
→ 外蓋開啟的地方不能碰觸到周圍的物體，如牆壁或家具。
 - 鋁板或電子墊子上。
(鋁材料可能會產生熱力及引致冒煙或火災。)
- **內鍋沒有米或水的情況下請勿開啟電源。**
(否則可能會導致燒傷。)
- **請勿使用此產品沒有指定可使用的電源線配件 (即指本體插頭及電源插頭)。並且切勿將它轉換。**
(否則可能會導致觸電、漏電或火災。)
- **拔掉電源插頭或本體插頭時請確保按住電源插頭或本體插頭。**
(否則可能會導致觸電或短路引致火災。)
- **取出內鍋前或不使用產品時切記關掉電源然後將電源插頭從電源插座拔掉。**
(否則可能會導致燒傷、受傷、因絕緣退化而導致的觸電或短路引起火災。)
- **拔掉電源插頭然後允許產品完全冷卻才進行清洗及保存。**
 - 產品未冷卻前請勿將它移動。
(觸摸加熱元件可能會導致燙傷。)
- **如在廚房架上等地方使用產品時，請確保蒸氣在封閉空間內可以向外散發。**
(否則可能會導致變色或變形。)
 - 使用有拉桌的櫥櫃時，請確保拉桌全部拉出以防止上層架子暴露在蒸氣下。



注意



- **將產品放置在拉桌上時，需要不時地檢查桌子的承受重量。**
(這可能因產品掉下而導致燒傷或受傷。)
 - 使用以下可承受重量的桌子：1.0L 型號請使用 15 kg 或以上的桌子，1.8L 型號請使用 20 kg 或以上的桌子。
- **使用正確程序 (參考第 12 頁)。**
(這可能因過濾器、調壓孔、安全活塞或蓋加熱板的孔被材料阻塞或液體溢出而導致燒傷或受傷。)
(這樣可能會導致產品變形、損壞或故障。)
- **如您使用植入起搏器請向醫生查詢。**
 - 此產品的操作可能影響您的起搏器。



使用期間電源中斷

- 包括電源插頭已拔掉，或使用電源斷路器時絆倒。
- 如遇瞬間電力中斷，產品將返回電源停止前的狀態。
 - 如電源中斷了很長時間，電源恢復後產品可能返回以下狀態。
烹調狀態：繼續烹調。 保溫狀態：繼續將米飯保溫。
米飯可能以不理想的方式烹調。
- * 如預約設定時間已過，煮飯便會即時開始。米飯可能未在設定時間內完成烹調。
若要瞭解「預約設定限制」的進一步詳情，請參考第 36 頁。

使用注意事項

若要長時間保持微型電腦飯煲在良好情況，請留意以下事項。

關於微型電腦飯煲

- 請勿在電磁爐上使用微型電腦飯煲。
(否則會損壞電磁爐或微型電腦飯煲。)
- 請勿在直接暴曬陽光的地方下使用微型電腦飯煲。
(否則可能會導致變色。)
- 請勿在微型電腦飯煲底部(吸氣孔及排氣孔)受到阻塞的地方(例如地毯、膠袋、鋁箔及布料等)下使用微型電腦飯煲。
(否則會損壞微型電腦飯煲。)
- 定期檢查微型電腦飯煲底部的吸氣孔及排氣孔，並且清除所有灰塵。(第26頁)
- 請勿在戶外使用微型電腦飯煲。
(不穩定電源供應可能會導致微型電腦飯煲發生故障。)
- 使用微型電腦飯煲時請勿覆蓋其頂部。
 - 洗碗布等。
(蒸氣可能無法在微型電腦飯煲附近散發，導致外蓋變色或顯示屏幕故障。)

- 有異物如米飯或污物阻塞的情況下，請勿使用微型電腦飯煲。
(否則可能會顯示錯誤訊息，米被煮焦或烹調出現問題。)
(外蓋可能無法打開。)



- 請勿將微型電腦飯煲放置在容易受電磁場影響的裝置附近。
 - 無線電、電視、助聽器等。
(有可能聽到噪音或減低聲量。)
 - IC卡/銀行卡等。
(儲存在卡上的記錄可能會遺失或損壞。)
- 請勿帶磁石物件靠近微型電腦飯煲。
(否則可能會導致故障。)

關於內鍋

- 請勿在微型電腦飯煲以外使用內鍋。
 - 請勿在煤氣或電磁爐或微波爐內使用內鍋。
- 留意以下情況以避免削去或刮花內鍋層。

準備烹調時

- 請勿使用攪拌器或其他工具洗米。
- 請勿允許金屬網漏等物件接觸內鍋層。

煮好米飯後

- 請勿將醋放入內鍋中的米飯(製作壽司等食物)。
- 請勿使用金屬杓子(烹調粥等食物)。
- 請勿敲打內鍋(盛飯時)。

- 請勿將內鍋與硬物件撞擊。
(否則可能導致外層表面刮花或凹痕。)

清洗時(第24頁)

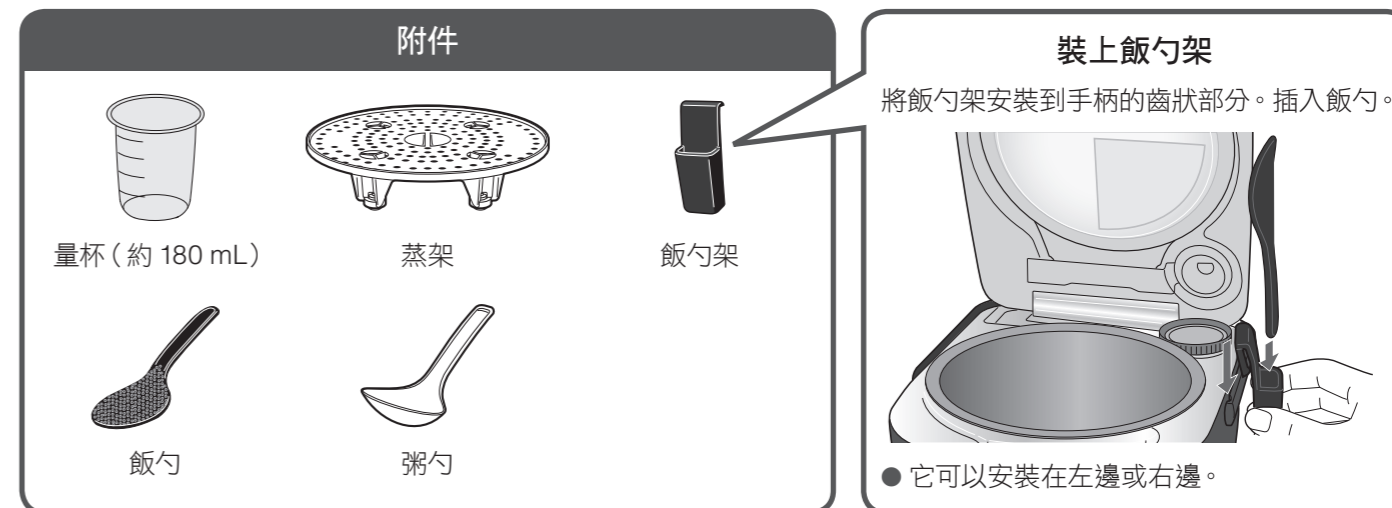
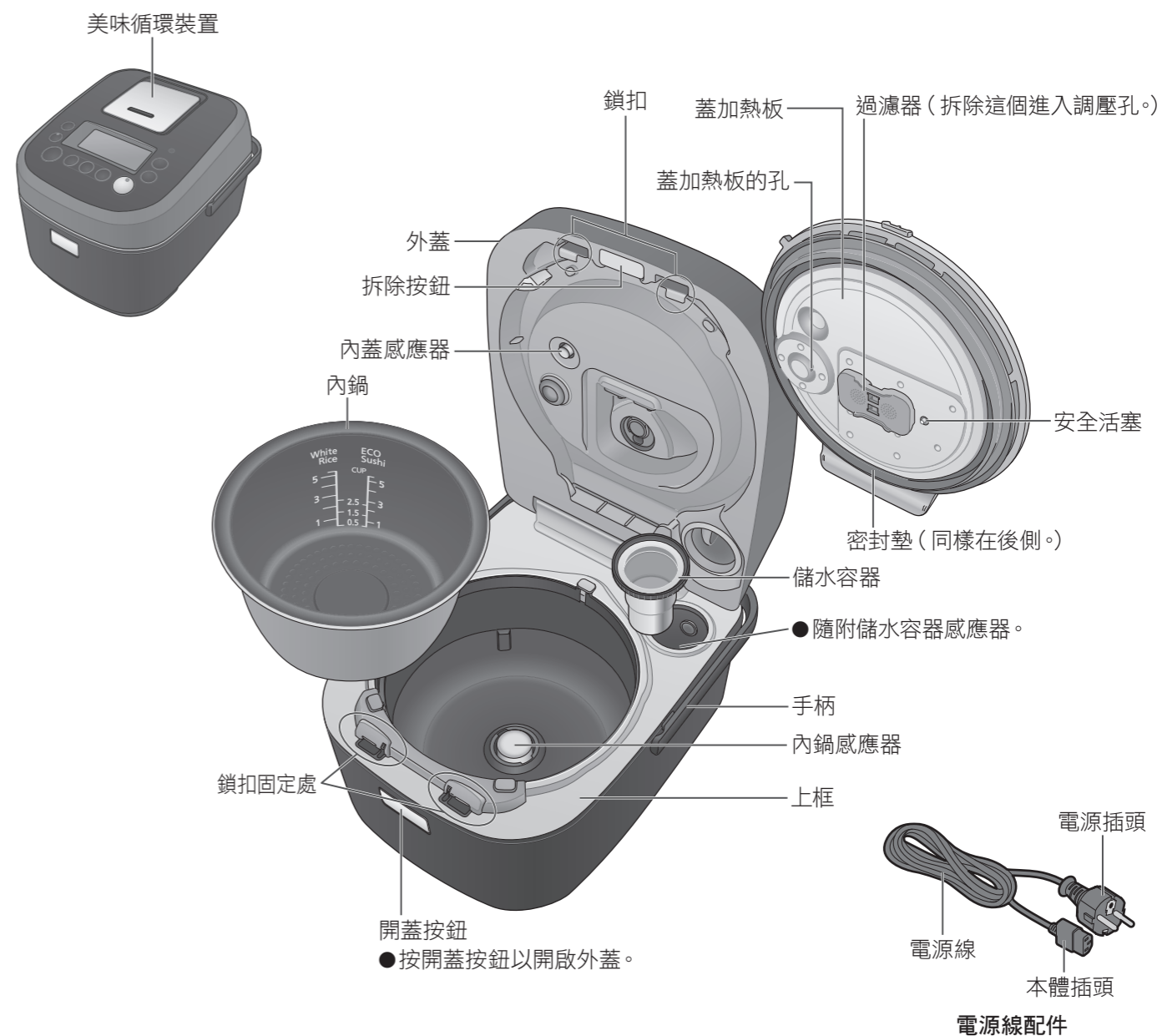
- 請勿將內鍋用作為洗碗工具。請勿將湯匙或其他餐具放入內鍋中。
- 使用調味烹調後，請勿將食物留在內鍋中。
→ 烹調什錦飯等後，請盡快清除內鍋中的食物然後進行清洗。
- 請勿使用乾碗機或洗碗機/烘乾機進行清洗。
- 請勿在清洗後將內鍋放在其他餐具上烘乾。
- 請勿使用浸入光劑的砂紙、金屬清潔球、尼龍清潔球等清洗或擦洗內鍋。
→ 使用軟海棉進行清洗。
請勿使用百潔布進行清洗。

附註

- 以下情況不會影響其性能或健康。
 - [外層表面] 淺的刮痕、細小凹痕或碰撞。
 - [內層表面] 內鍋塗層剝落。
- 如內鍋變形或您擔心其狀況，是可以購買新的內鍋。

零件名稱/附件

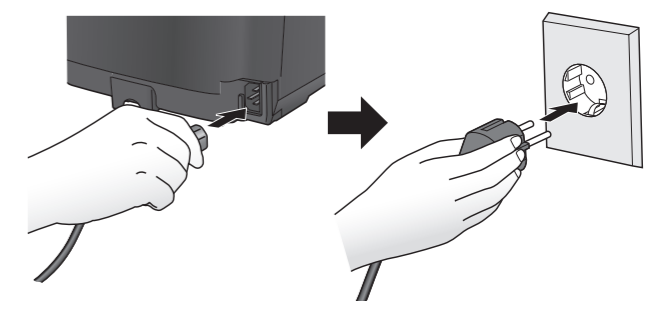
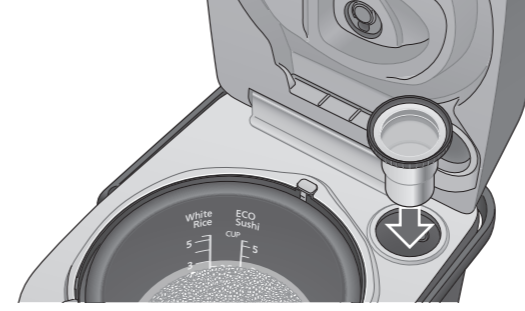
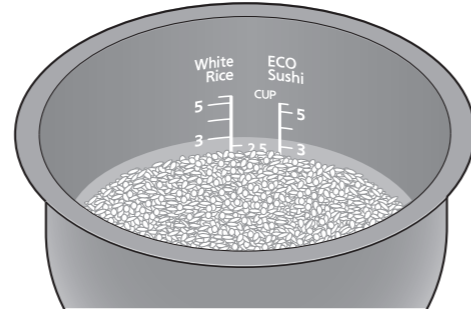
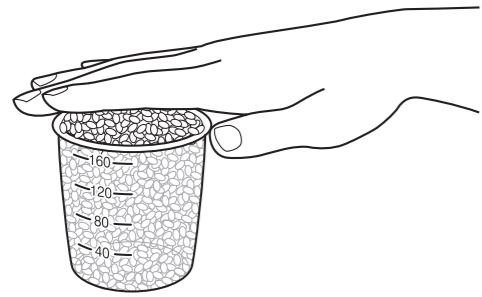
■ 首次使用微型電腦飯煲前，務必取出內鍋裏的附件、儲水容器及電源線配件，然後請清洗附件、內鍋、蓋加熱板、美味循環裝置及儲水容器。(第24-25頁)



清洗米飯然後加水

設定程序

烹調



1 量米

- 用附贈的量杯量米至相應的刻度。(大約 180 mL / 量杯)

2 洗米

- ① 首先加大量的水、攪拌、然後迅速將水倒掉。
- ② 重複此步驟 2-5 次，每次洗米時輕輕攪拌。(烹調的水可以保持小許白色。)
- ③ 洗米後放進內鍋。(可以在內鍋洗米。)

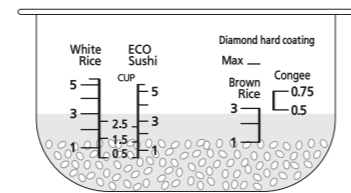
附註

- 請勿讓米留在網漏內。(米粒可能斷開、導致烹調時米飯黏住或產生飯焦。)



3 加水

- 加水至所要烹調程序的位置(水位線)。(第 12 頁)(請確保內鍋在平面上然後檢查兩側的水位線位置。)
 - 根據米量並加水到相應的位置。按您的口味調整水量時，請意識到「Eco (節能模式)」允許微型電腦飯煲有 1-5 mm 的調整，而其他程序則允許 1-2 mm 的調整。(加入太多水可能阻礙烹調正常進行。)
 - 新收割的米可因應而減少少量水。
 - 要煮出較硬的米飯，可加入比水位顯示較少一點的水量，要煮出較軟的米飯，可加入比水位顯示較多一點的水量。
 - 請確保米已水平放置。
 - 無須將米浸泡。(按下「Start (開始)」按鈕時，水將會自動吸取。)
- 選擇「Delicious (美味模式)」
烹調使用 3 杯米



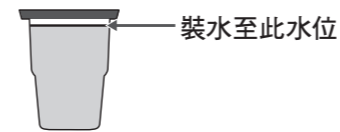
圖表中的內鍋是 1.0L 型號。

4 將內鍋放置在微型電腦飯煲內

- 清除任何在內鍋外的水漬。

5 儲水容器內注入，然後安裝在微型電腦飯煲上

(如欲索取詳細資料，請參考第 27 頁。)



預防措施

- 每次使用產品後請更換水。
- 導致水漬附在儲水容器的原因
- 剛使用後等在儲水容器尚熱的時候加水，將導致水溫太熱而無法以蒸氣烹調。

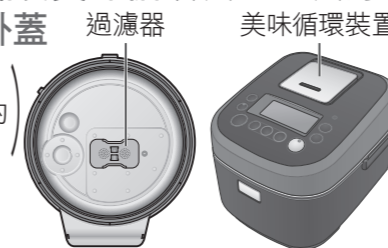
6 安裝蓋加熱板

(請參考第 25 頁的「安裝時」。)

- ① 將它固定在槽位內。
- ② 向外蓋按下直至聽到「喀噠」一聲。

7 檢查過濾器及美味循環裝置已裝好，然後合上外蓋

(請參考第 24-25 頁的「安裝時」。)



8 插入電源插頭

- 請首先將本體插頭連接本體然後連接至電源插頭。請確保兩個插頭已確實連接。

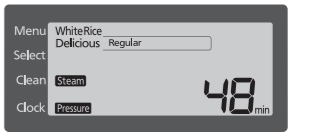
9 檢查程序然後按「Start (開始)」按鈕

- 發出「卡塔」的聲音，這是開始加壓的前置作業所產生的聲音，並非產品故障。



烹調開始。

- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸氣步驟已完成。將飯即時攪鬆。(這樣允許多餘水分蒸發。)



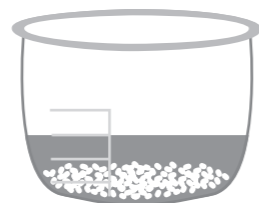
如烹調時需要打開外蓋

1. 檢查無人靠近微型電腦飯煲。
2. 按「Cancel/Off (取消 / 關)」按鈕以停止烹調。
* 請小心，因為熱蒸氣會很快從蒸氣口中噴出。
3. 檢查 **Pressure (壓力)** 指示燈(閃動)已熄掉及蒸氣不再噴出後，等待大約 4 分鐘然後按下開蓋按鈕。
* 按「Cancel/Off (取消 / 關)」按鈕後即時打開外蓋可能會導致燒傷。

烹調美味米飯的三項原則



正確量水及量米。



輕輕洗米。

過度用力洗米可能導致米粒斷開、導致烹調時米飯黏住或產生飯焦。



使用適合的水。

我們建議使用自來水或過濾自來水。

- 使用含鹼水(pH 值高於 9)可能導致米飯稍軟或變黃。
- 使用硬礦泉水(有 100 或以上硬度)可能導致米飯乾燥或硬。



注意事項!



- 如可以，選擇最近製成的米。
- 開啟袋裝米後，請即時使用。
- 將米存放在雪櫃內。

正確使用程序

Menu (食譜)	程序 Select (烹調方法)	水位線	烹調時間 (大約)	液晶顯示	
				蒸氣	壓力
White Rice (白米)	Delicious (美味模式) Regular (標準) Sticky (稍軟) Hard (稍硬) 米飯達至最佳味道。	White Rice	Regular 48 分鐘	Steam	Pressure
	Sticky 51 分鐘				
	Hard 43 分鐘				
	Quick (快速煮飯) 米飯將會稍微變硬。 您可以將米浸泡使它軟化再烹調。	White Rice	22 分鐘 - 32 分鐘	—	Pressure
	Eco (節能模式) 使用減少電源耗量烹調	ECO	43 分鐘	—	Pressure
	Congee (粥) 1.0L 型號 (0.5 至 0.75 量杯) 1.8L 型號 (0.5 至 1.5 量杯)	Congee	設定時間 1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	—	—
	1-2 person (少量) 1.0L 型號 (0.5 至 1.5 量杯) 1.8L 型號 (1 至 2.5 量杯)	White Rice	48 分鐘	Steam	Pressure
	Sushi (壽司飯)	Sushi	47 分鐘	—	Pressure
Mixed (什錦飯)	White Rice	48 分鐘 - 58 分鐘	Steam	—	
Casserole (煲仔飯)	White Rice	48 分鐘 - 58 分鐘	Steam	—	
Brown Rice (糙米飯)	Rice (飯)	Brown Rice	1 小時 25 分鐘 - 1 小時 45 分鐘	Steam	Pressure
	Congee (粥)	Congee	設定時間* 2 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	—	—
Grains (什穀米)	Rice (飯) 當包裝上有關於加水的說明，請根據說明指示。調整水量以適應您的口味。	White Rice	48 分鐘 - 53 分鐘	Steam	Pressure
	Congee (粥)	Congee	設定時間 1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	—	—
Cook (烹調)	Cake (蛋糕)	—	設定時間 40 分鐘 - 60 分鐘	—	—
	Steam (蒸)	—	設定時間 1 分鐘 - 60 分鐘	—	—
	Soup (湯)	—	設定時間 1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	—	—

- 請勿將糙米與白米一起烹調。(烹調效果可能未如理想。)
- 粥的容許設定時間是 1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘，不過建議設定時間(*)已在此列表上列出。

Delicious (美味模式)

■ 這是預設值。

您可以用多一點時間以確保質感適合您口味。

- 首先我們建議您嘗試「Regular (標準)」。您可以將質感與您的口味或烹調的饌菜再作調整。

質感喜好

- 我喜歡鬆軟的米飯，即是味美及少許稍軟! → 「Regular (標準)」
- 我喜歡柔軟而會黏著的質感! → 「Sticky (稍軟)」
- 我喜歡淡味而沒有黏性的米 (適合蓋飯)! → 「Hard (稍硬)」

Eco (節能模式)

■ 平衡烹調時間及電源耗量。

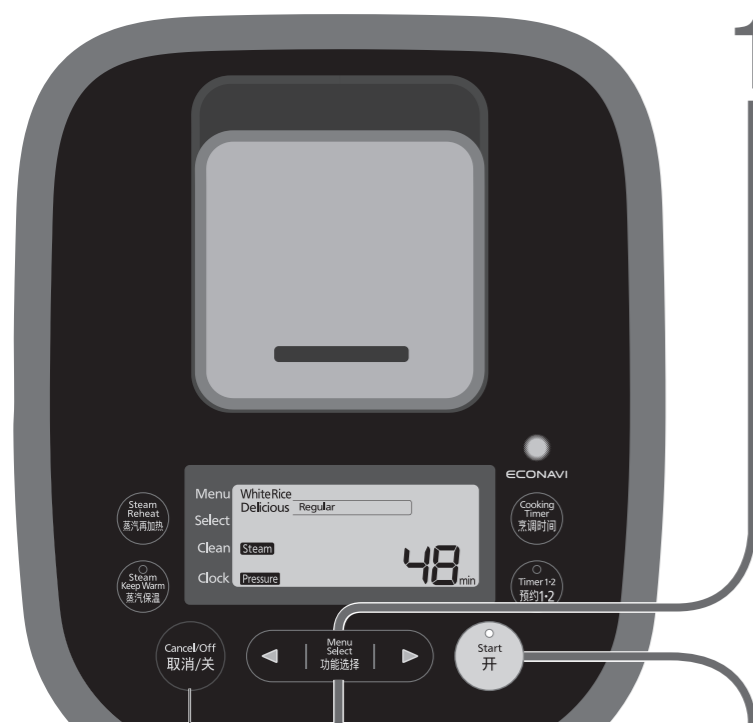
- 如烹調米飯太實，請使用以下方法將它軟化。
 - ① 攪鬆米飯後，將它保留在微型電腦飯煲內幾分鐘才進食。
 - ② 下次烹調時，增加水量 (增加 1 至 5 mm 的水量)。
 - ③ 浸泡米一段時間才進行烹調。

電源耗量比較

	Eco	Delicious (Regular)
1.0L 型號 (烹調 3 杯)	157 Wh	248 Wh
1.8L 型號 (烹調 4 杯)	224 Wh	307 Wh

* 量溫狀況：室內溫度 23±2°C，水溫 23±1°C

使用不同程序



●若要取消操作

我需要每次選擇程序嗎？

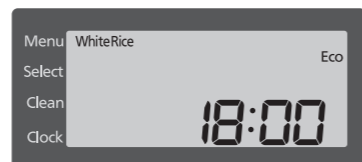
- 在「White Rice(白米)」下選擇「Delicious(美味模式)」及「Eco(節能模式)」程序已儲存。至於其他程序，以下操作允許您選擇最近使用程序。

1 長按 **Menu Select** (大約 2 秒)

- 當您按下按鈕您將會聽到「嗶」一聲，不過繼續按住。您將會聽到第二個「嗶」一聲，然後最近使用程序將會顯示。

2 請按 **Start** 閃動

1 檢查程序



- 若要變更程序。

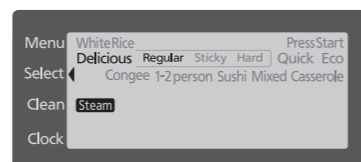
請按 **Menu Select** 然後設定「**Menu**(食譜)」。

請按 **Left/Right** 然後選擇程序。

再次請按 **Menu Select** 然後設定「**↓**」

到「**Select**(烹調方法)」。

請按 **Left/Right** 然後選擇程序。



閃光位置表示目前已選程序。

- 若要烹調「**Congee**(粥)」。

請按 **Cooking Timer** 然後設定時間。

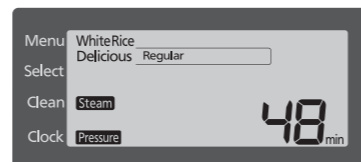
可允許烹調時間設定	單位
1 小時 00 分鐘 – 4 小時 00 分鐘	30 分鐘

- 若要使用預約功能。(第 16 頁)
- 若要選擇「**Cook**(烹調)」程序。(第 17 頁)

2 請按「Start(開始)」按鈕

閃動
請按 **Start**

烹調開始。



- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。將飯即時攪鬆。(這樣允許多餘水分蒸發。)

預防措施

- 若要繼續煮飯，更換儲水容器內的水然後等待 5 分鐘或以上開始烹調。

附註

- 有關視覺受損人士的協助，「Start(開始)」及「Cancel/Off(取消/關)」按鈕附有「●」及「■」的凸起部份。
- 為了讓選擇功能時更容易分辨(例如「Menu Select(功能選擇)」按鈕顯示為「Menu(食譜)」，嗶一聲已變更為「嗶嗶」。
- 顯示屏幕根據已選烹調程序變更。請注意「Quick(快速煮飯)」、「Mixed(什錦飯)」、「Casserole(煲仔飯)」及「Rice(飯)」程序，微型電腦飯煲將顯示目前時間直至大約 10 分鐘才表示烹調完成。之後將轉換顯示時間直至烹調完成。

保溫

蒸氣保溫(自動)

- 完成烹調後，所有程序隨即自動轉換為保溫功能。(完成烹調後請即時將米飯攪鬆。)

	<ul style="list-style-type: none"> ●Delicious (美味模式) ●1-2 person (少量) 	<ul style="list-style-type: none"> ●Quick (快速煮飯) ●Sushi (壽司飯) 	<ul style="list-style-type: none"> ●Eco (節能模式)
	<ul style="list-style-type: none"> ●Congee(粥) 如對粥進行保溫，有可能變稠、變糊。 ●Mixed(什錦飯) ●Brown Rice(糙米飯) 	<ul style="list-style-type: none"> ●Casserole(煲仔飯) 使用保溫功能也可能導致蓋加熱板生鏽，嚴重影響米飯味道。 ●Grains(什穀米) 味道可能嚴重受影響。 	<p>微型電腦飯煲將自動轉換成保溫功能，但不建議使用。</p>

- 以防止米飯變得乾燥及減少保溫時產生氣味，蒸氣將在保溫開始後大約 5-6 小時後自動注入。(時間可能因程序或米飯份量有異。)

預防措施

- 請勿使用保溫功能超過 12 小時。
- 如您居住在高溫度及潮濕的地方：提升保溫溫度由 60 到 74。(第 34 頁)(氣味可能是一個問題。)
- 如氣味有問題：使用清洗功能(第 26 頁)然後提升保溫溫度由 60 至 74。(第 34 頁)
- 若要在保溫期間防止氣味及冷凝：讓米飯留在微型電腦飯煲內的時候，請勿取消保溫功能或拔掉電源插頭。
- 若要防止氣味：使用保溫功能前請將飯勺從微型電腦飯煲取出。

附註

- 保溫時間達至 23 小時是以 1 小時為單位顯示(顯示「0」即代表小於 1 小時)。
- 24 小時後，顯示屏幕將回到目前時間。

ECONAVI 使用保溫功能時，微型電腦飯煲將因應米量而調整熱量。

→ 如欲索取詳細資料，請參考 Q&A(關於 ECONAVI)。(第 28 頁)

蒸氣再加熱(手動)

- 從保溫狀態加熱至高溫度的米飯。
- 注入蒸氣以防止米飯乾燥及減少保溫氣味。
- 根據保溫狀態時的米飯份量，調整要注入的蒸氣量及再加熱的所需時間。

1 檢查儲水容器內的水(需要超過一半)

- 如水位低請再注水。

2 在保溫狀態下攪鬆米飯

3 按下「**Steam Reheat**(蒸氣再加熱)」按鈕

請按 **Steam Reheat**

再加熱開始。

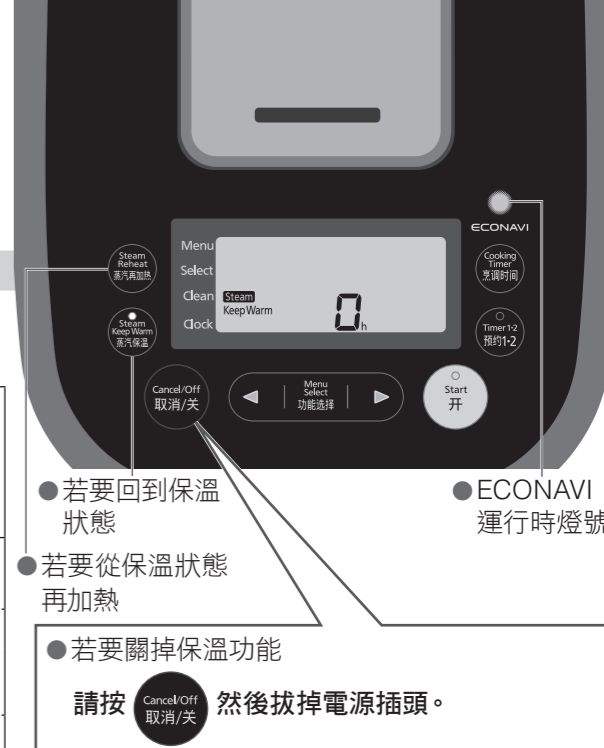
閃動(大約 5-7 分鐘)

Steam Keep Warm

- 當鈴聲提示，即時攪鬆米飯。米飯即可享用。

附註

- 再加熱無法在以下情況下使用。
 - 當米飯已冷卻(鈴聲提示嗶 4 次)。
 - 保溫功能並未啟動。
- 加熱超過 2 次將會嚴重影響米飯味道。



使用預約功能

預約

- 可以設定 2 個預約時間。(設定將儲存直至變更。)
- 您可能覺得保存經常使用的時間較方便，例如使用「Timer 1(預約 1)」供早餐提醒而「Timer 2(預約 2)」供晚餐提醒。

例如：設定為早上 7:30

1 檢查目前時間是正確

- 如時間不正確，請按以下右邊步驟設定。

2 檢查程序

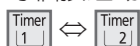
(設定為想要程序。第 14 頁)

3 選擇「Timer 1(預約 1)」或「Timer 2(預約 2)」

請按

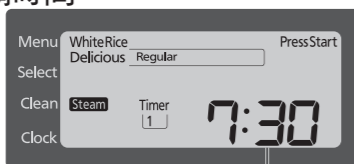


- 每個按鈕動作將變更選擇。



4 設定完成米飯烹調時間

請按

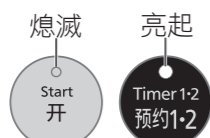


向前 (單位為每 10 分鐘)
向後 (單位為每 10 分鐘)

- 長按按鈕以加快循環時間。

5 請按「Start(開始)」按鈕

請按



設定結束。

- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。將飯即時攪鬆。(這樣允許多餘水分蒸發。)



- 若要重設操作
- 若要取消設定

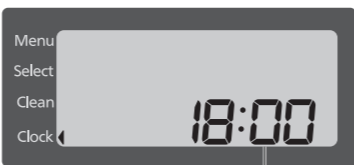
當目前時間有誤

- 顯示時間為 24 小時時鐘格式。

1 將電源插頭穩固地插入

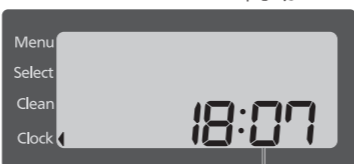
2 設定「Clock(時間設定)」

請按



3 設定烹調時間

請按



向前 (單位為每 1 分鐘) 閃動停止時，代表時間已設定。
向後 (單位為每 1 分鐘)

- 長按按鈕以加快循環時間。

- 時間無法在以下情況設定，例如正在使用烹調/保溫狀態/預約設定。
- 鋰電池不足時，拔掉電源插頭將導致遺失資料，例如目前時間及預約時間的設定。(第 31 頁)
- 鋰電池已固定在本體內所以無法由用戶更換。若要更換鋰電池，請向授權經銷商(於保用證上列明)查詢。

■若要在完成預約設定後參考目前時間。

請按

- 長按即可顯示。

烹調

烹調

- 微型電腦飯煲可以用來烹調營養食物，例如蛋糕或含有豆或菜的湯。

1 設定「Cook(烹調)」程序

請按

按下



2 設定「Select(烹調方法)」然後選擇程序

請按

按下



3 設定烹調時間

按下

程序	可允許烹調時間設定	單位
Cake(蛋糕)	40 分鐘 - 60 分鐘	1 分鐘
Steam(蒸)	1 分鐘 - 60 分鐘	1 分鐘
Soup(湯)	1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	30 分鐘

*當微型電腦飯煲開始釋放蒸氣，蒸氣倒數設定時間便開始。

- 若要使用預約功能。(第 16 頁)

4 請按「Start(開始)」按鈕

請按

烹調開始。



- 當烹調完成後，微型電腦飯煲則自動轉換至保溫功能，

所以按



- 若要重設操作

附註

可用容量

程序	型號	
	1.0L	1.8L
Cake(蛋糕)	麵糰 上限 600 g	麵糰 上限 900 g
Steam(蒸)	水量 500 mL	水量 600 mL
Soup(湯)	達至「White Rice」 水位線 4	達至「White Rice」 水位線 6

如何使用蒸架



預防措施

請勿使用以下食譜。

- 使用增稠劑的食譜，例如咖喱或燉煮食物。
- 使用重碳酸鹽的蘇打來製造氣泡的食譜。
- 使用大量含油的食譜。
- 使用加熱時可膨脹的糊狀或其他產品的食譜。

蒸饊時...

- 請勿讓食材阻塞蓋加熱板的孔。

烹調期間...

- 請勿將蓋放置或覆蓋食物上。
- 食材的大小、份量及溫度均影響烹調結果。
(如食材的份量太多或體積太大，可導致滾出或不能煮熟。)
- 如導致食物不能煮熟，請再選擇程序然後以更長時間烹調。

烹調後...

- 請勿使用保溫功能。
(這可能導致引發氣味，變質或蓋加熱板生銹。)
- 烹調後，外蓋內部和內鍋周圍都很燙，取出煮熟的食物時請小心。
- 烹調後打開外蓋時，水滴可能從蓋加熱板滴到上框。
→ 用擰乾水分的濕毛巾擦拭。
- 經常清洗蓋加熱板及美味循環裝置。
擦拭外蓋的內部表面、美味循環裝置的配件部分及密封墊。
當烹調多肉材料時，脂肪及蛋白質可弄髒蓋加熱板及外蓋的內部表面。
(這可能導致引發氣味，變質或蓋加熱板生銹。)

附註

- 如預約設定的時間不足，預約將不允許設定，烹調則即時開始。(參考第 36 頁的「預約設定限制」。)
- 預約無法使用「Quick(快速煮飯)」、「Mixed(什錦飯)」、「Casserole(煲仔飯)」、「Cake(蛋糕)」或「Steam(蒸)」。
- 如預約設定是 13 小時或更長(如水溫高則為 8 小時或更長)，米飯可能變質，產生不預期的氣味。
- 如使用預約烹調，則不會顯示剩餘完成時間。
- 如使用預約烹調，米可能吸收過量水分。這可能導致米飯變軟或產生飯焦。
→ 米飯太軟的話，請稍微減少水量。(減少至水位線下方大約 1-2 mm 處)

粥／壽司飯

皮蛋瘦肉粥



材料 (2-3 人份量):
 白米..... ½ 量杯
 肉羹 (冷卻了的)..... ½ 量杯
 皮蛋..... 1 個
 熟瘦肉..... 125 g

調味:
 鹽..... 5 g
 胡椒粉..... 少許
 麻油..... 少許

方法:
 ① 將熟瘦肉醃好，浸在鹽中 1 小時然後切成細片。將皮蛋切成小方塊，然後備用。
 ② 洗米後倒進內鍋，再加入肉羹然後合上外蓋。

③ 選擇「White Rice/Congee (白米／粥)」模式然後設定烹調時間為 2 小時。
 ④ 請按「Start (開始)」按鈕。
 ⑤ 當鈴聲提示後請按「Cancel/Off (取消/關)」按鈕，打開外蓋*，將皮蛋及瘦肉加入內鍋後合上外蓋。
 * 打開外蓋時，請注意食材正處於高溫。
 ⑥ 選擇「White Rice/Congee (白米／粥)」模式然後設定烹調時間為 1 小時。
 ⑦ 請按「Start (開始)」按鈕。
 ⑧ 鈴聲提示後，於粥內加入調味料後即可享用。

綠荳及百合瘦肉粥



材料 (4-6 人份量):
 青荳..... 70 g
 糯米..... 70 g
 百合..... 10 g

調味:
 糖..... 少許

方法:
 ① 將青荳、糯米及百合洗好才加入內鍋。加水至「水位線: Congee 0.5」然後合上外蓋。
 ② 選擇「White Rice/Congee (白米／粥)」模式然後設定烹調時間為 1 小時。
 ③ 請按「Start (開始)」按鈕。
 ④ 烹調後加入甜味調味料然後享用。

稻荷壽司



材料 (可製作 20 件):
 白米..... 3 量杯
 海帶..... 5×5 厘米
 炸豆腐..... 10 片
 (切成半件然後打開形成小袋)
 即食魚湯..... ½ 茶匙
 白芝麻..... 2 湯匙

A

- 糖..... 60 g
- 清酒..... 2 湯匙
- 老抽醬油..... 4 湯匙

壽司飯醋

- B** 醋..... 90 mL
- 糖..... 3 湯匙
- 鹽..... 2 茶匙

增加配料香味
 紅薑..... 少許

方法:
 ① 清洗白米然後加水至「水位線: Sushi 3」，將海帶放在白米上然後合上外蓋。
 ② 選擇程序「White Rice/Sushi (白米／壽司飯)」。
 ③ 請按「Start (開始)」按鈕。
 ④ 在水中煮沸炸豆腐 2-3 分鐘以清除過量油份。將炸豆腐及即食魚湯放置鍋，加 400 mL 水，然後用文火慢慢煮 10 分鐘。加 A 然後用文火慢慢煮直至所有湯料蒸發。
 ⑤ 將 B 放置鍋中然後輕輕保溫以製作壽司飯醋。用水弄濕壽司飯碗內側。當鈴聲提示後，取去海帶然後將煮米飯轉送壽司飯碗。將壽司飯醋平鋪倒在米飯上，然後使用切碎動作攪動，再加白芝麻攪動。下一步，使用風扇冷卻。若要確保壽司飯不會乾透，將擰乾水分的濕毛巾蓋上。
 ⑥ 用壽司飯裝滿炸豆腐。將壽司飯排列在碟子上，然後加上紅薑配料以增加香味。

烹調壽司米飯...

- 若要確保完全吸入味道，請在飯未冷卻前轉送到壽司飯碗然後在壽司飯醋中攪動。(請勿將壽司飯醋與米飯在內鍋中混合。)
- 若要保存米飯光澤，盡快使用風扇冷卻。
- 若要保存黏性，微斜地拿著然後以切碎動作快速攪動。

什錦飯／煲仔飯

雞肉飯



材料 (4-6 人份量):
 白米..... 3 量杯
 水..... 4 量杯
 雞肉..... 80 g
 牛蒡根丸..... 35 g
 香菇..... 2 件
 炸豆腐卜..... 2 件
 紅蘿蔔..... 40 g

調味:
 料酒、醬油..... 各 20 mL
 鹽..... 3 g

型號	米量 (杯*)
1.0L	1-3
1.8L	2-6

* 附件中之量杯。

準備:

- 將雞肉切粒、牛蒡根丸切片。用滾水汆水然後洗淨。
- 將香菇浸泡、洗淨、拔掉香菇柄然後將它切成細片。用熱水倒在炸豆腐卜上清除過量油份，然後切成細片。
- 將紅蘿蔔切成細片。

方法:

- ① 洗白米然後放入內鍋，加 4 量杯水及調味料並攪拌。
- ② 將雞肉、牛蒡根丸、香菇、炸豆腐卜及紅蘿蔔平鋪在白米上，然後合上外蓋。(不要攪動。)
- ③ 選擇程序「White Rice/Mixed (白米／什錦飯)」。
- ④ 請按「Start (開始)」按鈕。
- ⑤ 當飯煮好後，翻轉然後攪鬆米飯。

重要資訊:

- 加入材料不能超過最高水位線上限。
- 烹調時請勿打開外蓋。(可影響烹調效果。)

雞肉及芋頭煲仔飯



材料 (4-6 人份量):
 白米..... 3 量杯
 雞肉 (已切粒)..... 200 g
 乾草香菇 (已浸泡及切粒)..... 5 件
 芋頭根 (已切粒)..... 100 g
 蝦米乾 (已浸泡)..... 40 g
 黑木耳 (已浸泡及切碎)..... 少件

滷汁:

A

- 淡醬油..... 1 茶匙
- 老抽醬油..... ½ 茶匙
- 糖..... 1 茶匙
- 鹽..... ½ 茶匙
- 澱粉..... ½ 茶匙

醬料:

B

- 淡醬油..... 1 湯匙
- 老抽醬油..... 1 湯匙
- 糖..... ½ 湯匙
- 麻油..... ½ 湯匙

型號	米量 (杯*)
1.0L	1-3
1.8L	2-6

* 附件中之量杯。

方法:

- ① 用 A 將雞肉調味。
- ② 將切粒芋頭炸至金黃色、洗淨然後備用。
- ③ 洗白米後放入內鍋，加水至「水位線: White Rice 3」。然後將 ①、② 及其他材料平鋪在白米上，合上外蓋。(不要攪動。)
- ④ 選擇程序「White Rice/Casserole (白米／煲仔飯)」。
- ⑤ 請按「Start (開始)」按鈕。
- ⑥ 鈴聲提示後加入 B 然後即時攪拌翻鬆米飯。

重要資訊:

- 加入材料不能超過最高水位線上限。
- 烹調時請勿打開外蓋。(可影響烹調效果。)

糙米飯／什穀米

糙米飯



材料 (4-6 人份量):
糙米 3 量杯
白芝麻 少量
黑芝麻 少量

方法:

- ① 輕輕洗糙米然後清除碎粒及外殼。
- ② 加水至「水位線: **Brown Rice 3**」然後合上外蓋。
- ③ 選擇程序「**Brown Rice/Rice (糙米飯/飯)**」。
- ④ 請按「Start (開始)」按鈕。
- ⑤ 當飯煮好後，翻轉然後攪動將它鬆開。
- ⑥ 放在碟上然後灑少許黑白芝麻。

五穀米



材料 (4-6 人份量):
白米 3 量杯
五穀米 (參考包裝說明)

方法:

- ① 洗白米。
- ② 輕輕洗五穀米然後放上①。
- ③ 加水至「水位線: **White Rice 3**」然後合上外蓋。
- ④ 選擇程序「**Grains/Rice (什穀米/飯)**」。
- ⑤ 請按「Start (開始)」按鈕。
- ⑥ 當飯煮好後，攪鬆米飯。
- ⑦ 上碟後即可享用。

蛋糕

清蛋糕



材料 (4-6 人份量):
牛油或沙律油 少量
薄煎餅混料 200 g
雞蛋 2 個
豆奶 100 mL
沙律油 3 湯匙
葡萄乾 70 g
(或者您可用其他乾果代替。)

方法:

- ① 輕輕用牛油或沙律油塗抹內鍋。
- ② 將材料混合直至質感順滑。(請勿在內鍋中混合。)
- ③ 將②倒入內鍋中然後合上外蓋。
- ④ 選擇「**Cook/Cake (烹調/蛋糕)**」然後設定烹調時間為 **40 分鐘**。
- ⑤ 請按「Start (開始)」按鈕。
- ⑥ 當鈴聲提示後，將內鍋從微型電腦飯煲移走然後倒轉取出蛋糕。接著讓它在碟上或鐵絲網上冷卻。

* 如您的型號為 1.8L，建議您用 1.5 倍的材料，並設定烹調時間為 60 分鐘，讓蛋糕膨脹效果更佳。

蒸

預防措施

●請勿讓食材阻塞蓋加熱板的孔。

點心



材料：

小點：

蝦餃
燒賣

點心：

叉燒包
饅頭
糯米雞飯

方法：

- ① 灑水以濕潤點心。(無需將它解凍。)
- ② 將 2.5 量杯水倒入內鍋。
- ③ 裝好蒸架，將點心放在上面然後合上外蓋。
- ④ 選擇「Cook/Steam (烹調/蒸)」然後設定烹調時間為 5-10 分鐘。
- ⑤ 請按「Start (開始)」按鈕。

金華火腿小棠菜



材料 (4-6 人份量)：

小棠菜..... 100 g
醃肉 (金華火腿)..... 35 g

方法：

- ① 將小棠菜切斷成塊然後洗淨。將醃肉切片然後備用。
- ② 將切好的小棠菜放在碟上排層，再將醃肉切片置頂 (嘗試用含脂肪的肥肉)。
- ③ 將 2.5 量杯水到入內鍋。

- ④ 裝好蒸架，將②放在上面然後合上外蓋。
- ⑤ 選擇「Cook/Steam (烹調/蒸)」然後設定烹調時間為 13 分鐘。
- ⑥ 請按「Start (開始)」按鈕。

附註：

如沒有小棠菜，可用白菜心代替。

梅菜蒸肉餅



材料 (4-6 人份量)：

扣肉..... 160 g
梅菜..... 100 g

調味：

煮食油..... 25 mL
糖..... 30 g
老抽醬油..... 12 mL

方法：

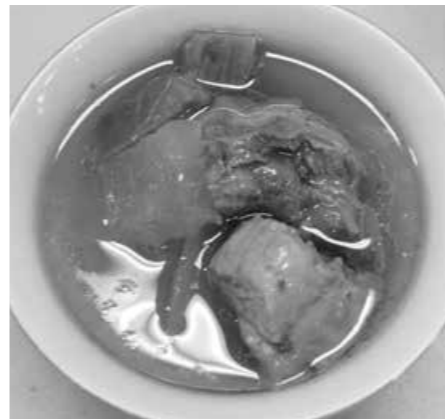
- ① 將肉切成每塊 1 cm×3 cm，然後備用。
- ② 將梅菜洗乾淨然後弄乾。這樣可以將沙石洗走。
- ③ 將一片肉放在碗內然後下一層放一片梅菜。頂層灑糖。如此類推直至所有材料用完。
- ④ 將煮食油及老抽醬油加入③。

- ⑤ 將 2.5 量杯水到入內鍋。
- ⑥ 裝好蒸架，將④放在上面然後合上外蓋。
- ⑦ 選擇「Cook/Steam (烹調/蒸)」然後設定烹調時間為 60 分鐘。
- ⑧ 請按「Start (開始)」按鈕。
- ⑨ 將梅菜及扣肉混合才享用。

*要加入的糖量及煮食油可按口味調整。

湯

醃肉、冬瓜及老鴨湯



材料 (4-6 人份量)：

老鴨..... ½ 隻 (大約 400 g)
冬瓜..... 200 g
醃肉 (金華火腿)..... 30 g
生薑..... 少片
水..... 4.5 量杯

調味：

料酒..... 30 mL
鹽..... 8 g

方法：

- ① 將鴨洗淨然後切成大塊。洗淨冬瓜然後切成方塊，然後將金華火腿切片。
- ② 將鴨用滾水氽水然後去除血，再洗乾淨然後備用。
- ③ 將鴨、冬瓜、火腿、生薑片、鹽及料酒放入內鍋中，加入 4.5 杯水然後合上外蓋。
- ④ 選擇「Cook/Soup (烹調/湯)」然後設定烹調時間為 2 小時。
- ⑤ 請按「Start (開始)」按鈕。

粟米及排骨湯



材料 (4-6 人份量)：

小排骨 (切成 5 份)..... 500 g
粟米 (切成 5 份)..... 2 葉柄大約 450 g
水..... 5 量杯

調味：

鹽..... 6.5 g

方法：

- ① 將小排骨用滾水氽水，然後除去血，再洗乾淨然後備用。
- ② 將所有材料放入內鍋，加入鹽然後合上外蓋。
- ③ 選擇「Cook/Soup (烹調/湯)」然後設定烹調時間為 1 小時 30 分鐘。
- ④ 請按「Start (開始)」按鈕。

(其他味道例如雞粉可以加入試口味。)

人參雞湯



材料 (4-6 人份量)：

雞..... ½ 隻 (大約 375 g)
人參..... 7.5 g
紅棗 (或梅乾)..... 5 片
水..... 5 量杯
生薑..... 少片
松子..... 7 g

調味：

鹽..... 5 g
料酒..... 少許

方法：

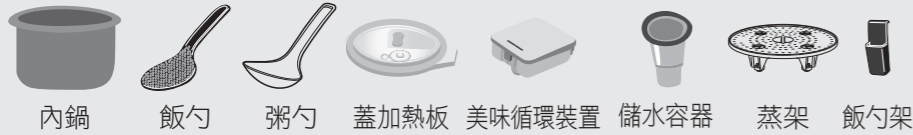
- ① 清洗雞隻然後用滾水將雞腔氽水 2 次以清除血腥，再洗乾淨然後備用。
- ② 將雞，人參，紅棗，水，生薑片，鹽，及料酒放入內鍋然後合上外蓋。
- ③ 選擇「Cook/Soup (烹調/湯)」然後設定烹調時間為 2 小時。
- ④ 請按「Start (開始)」按鈕。
- ⑤ 完成烹調後，即時將雞放入大碗中才倒出湯底。灑上炸松子才享用。

清洗

- 清洗時，拔掉電源插頭然後確保本體已冷卻。
- 本體和蓋加熱板上的密封墊不能拆下。請勿強行拉扯密封墊。(這樣可能會令密封墊脫落或撕破。)
- 清洗後，用乾布擦拭。

首次使用時及每次使用後

- 拆除配件後，用軟棉清洗。



- 什錦飯或煲仔飯等加入調味料後，即時清洗。
(因為會引發異味、變質或生銹)

< 請勿使用以下東西 >

金屬擦及滲入磨沙料的尼龍擦等。



揮發油、稀釋劑、擦亮劑、漂白劑、
抗菌劑酒精等。



乾碗機或洗碗機／烘乾機

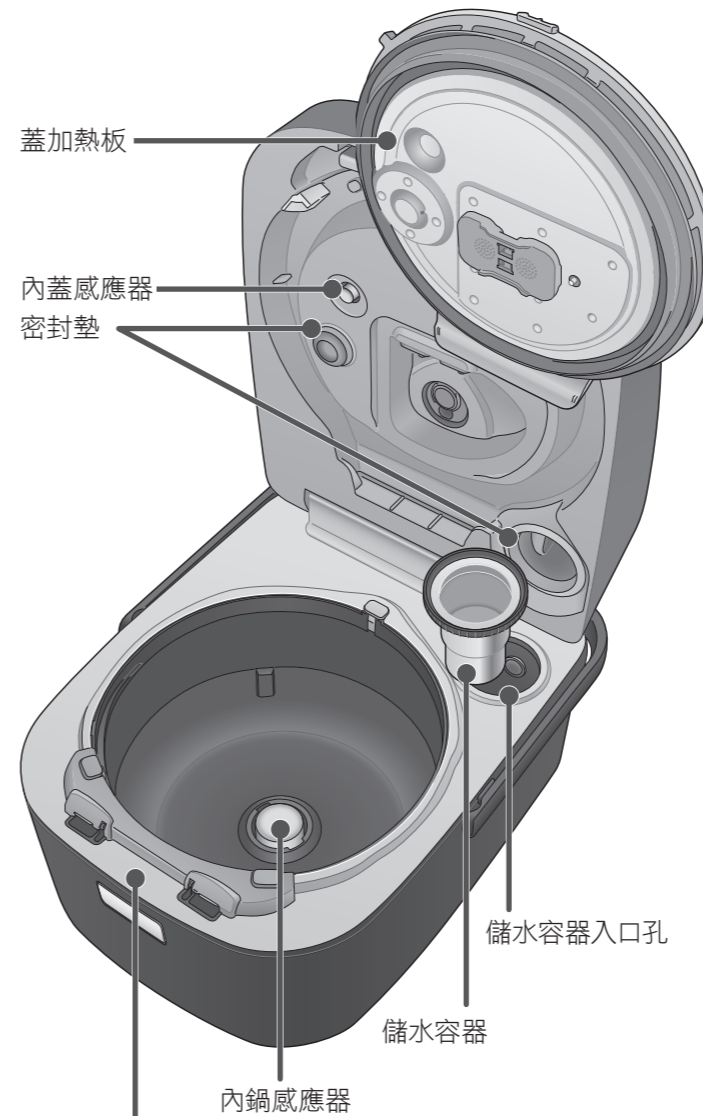


內鍋(第8頁)／飯勺／ 粥勺／蒸架／飯勺架

使用溫和清潔劑清洗。

預防措施

- 請勿將內鍋用作為洗碗工具。
(這樣可能削去內鍋層。)



上櫃

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

- 請勿將水倒入進行清洗。

儲水容器

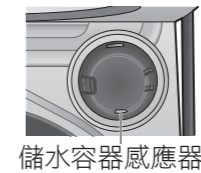
用水清洗後拭乾水分。

- 如水漬(水中含有的礦物質等)附在儲水容器邊緣，
先用尼龍擦輕輕拭擦，然後抹乾。

內蓋感應器／內鍋感應器／儲水容器感應器

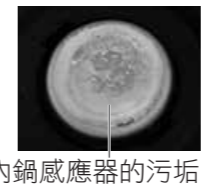
用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

- 如污垢很難清除，用一點溫和清潔劑在尼龍擦然後輕輕擦拭。



附註

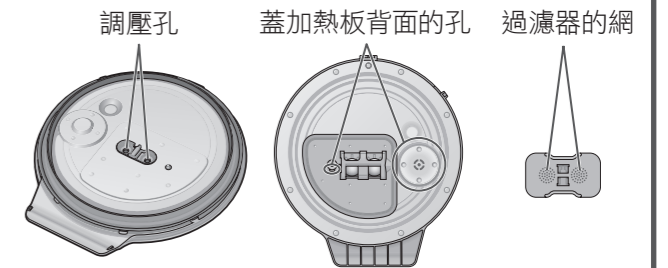
- 如有污垢時使用內蓋感應器或內鍋感應器可能導致米飯燒焦或以不理想方式烹調。
- 如有污垢時使用儲水容器感應器可能導致蒸氣份量變化和米飯以不理想方式烹調。



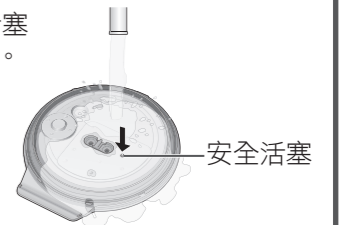
蓋加熱板／過濾器

清除後使用溫和清潔劑清洗。
(同樣拆除及清洗過濾器。)

- 請拆下，清洗蓋加熱板的兩面。
密封墊內側尤其容易殘留污垢，
請特別留意清洗。
- 如有物件例如米粒或污垢阻下列圖中的
部分，請使用竹籤、牙籤或類似餐具清除。
(這可能引致蒸氣洩漏，或食材噴出。)



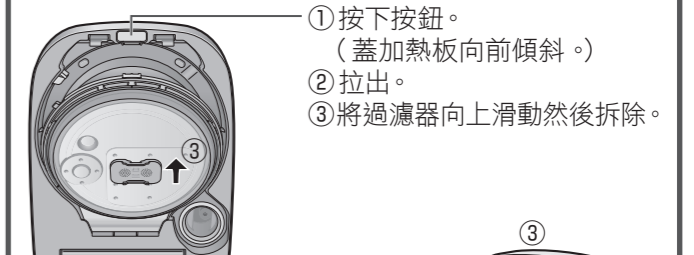
- 使用手指快速按下安全活塞
2-3次然後用清水洗乾淨。



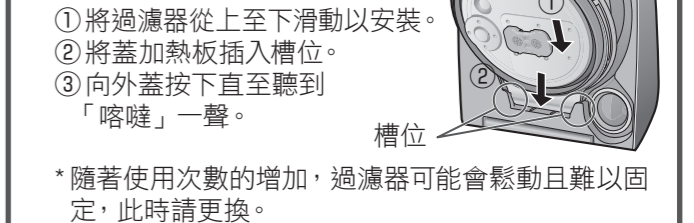
預防措施

- 使用調味料後(什錦飯等)，請即時清洗。
(因為會引發異味、變質或生銹。)

■ 拆除時



■ 安裝時

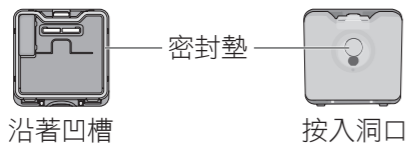


美味循環裝置

拆除然後用水清洗。

預防措施

- 請勿拆除密封墊。(這可能引致蒸氣洩漏，或食材噴出。)
- 如密封墊脫落，確保安裝。

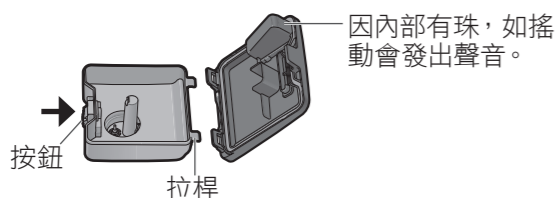


■ 拆除時

- ① 向上拉以拆除。



- ② 長按按鈕可打開。



■ 安裝時(拆除時的相反方向。)

- ① 插入拉桿然後合上直至喀噠一聲。
- ② 插進外蓋。(確保已穩固放回原位。)

鎖扣／外蓋的內部表面／密封墊／鎖扣固定處

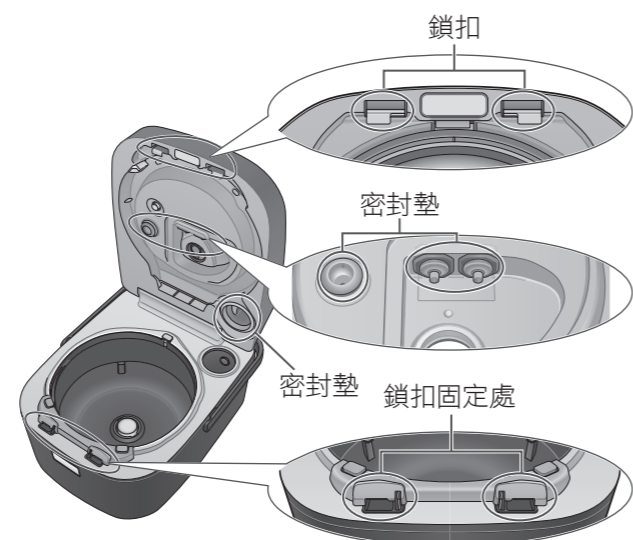
用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

【鎖扣／鎖扣固定處】

- 如有物件例如米粒阻塞，使用竹籤或類似餐具清除。
(蒸氣洩漏或食材噴出，令外蓋無法打開的原因。)

【外蓋的內部表面／密封墊】

- 拆卸美味循環裝置，然後擦拭外蓋的內部表面、美味循環裝置的配件部分及密封墊。



儲水容器入口孔

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

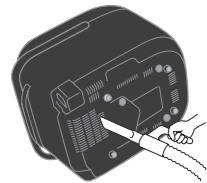
- 清除任何在儲水容器入口孔內的水漬，然後清除米粒等物件。
(這可能導致儲水容器燒毀或蒸氣無法噴出。)

清洗

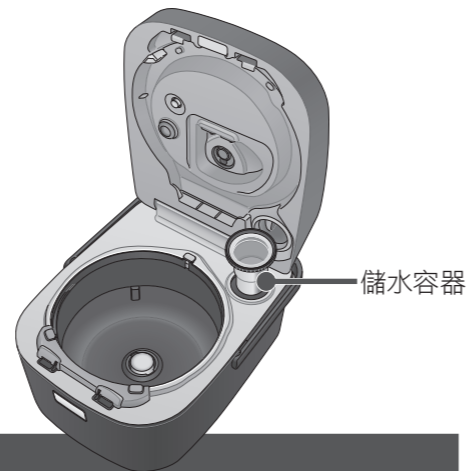
- 清洗時，拔掉電源插頭然後確保本體已冷卻。
- 本體和蓋加熱板上的密封墊不能拆下。請勿強行拉扯密封墊。(這樣可能會令密封墊脫落或撕破。)
- 清洗後，用乾布擦拭。

定期檢查

- 大約每月檢查一次，如有污垢請擦拭！



微型電腦飯煲底部(吸氣孔/排氣孔)
用吸塵器吸除垃圾及異物等。



當微型電腦飯煲的潔淨有問題時

若要清除變色(彩虹色)、積垢或銹

如不能清除變色(彩虹色)，積垢或銹斑(由鐵在水中引致)，使用檸檬酸清洗(醋也可以使用)。



使用檸檬酸進行清洗

- ①裝入50°C或以上溫度的熱水。
- ②將水放入然後與檸檬酸攪拌進行清洗。(大約2g, ½茶匙)
- ③讓它沉積大約1小時，將熱水排出然後使用溫和清潔劑清洗。

使用醋

- ①裝入50°C或以上溫度的熱水。
- ②將醋放入然後與醋攪拌進行清洗。(大約5mL, 1茶匙)
- ③讓它沉積大約2小時，將熱水排出然後使用溫和清潔劑清洗。

附註

- 如變色嚴重(彩虹色)或積垢清洗一次後無法清除，請重複這些步驟。
- 使用商用檸檬酸進行清洗(對於食物衛生不存在危險)。

清洗功能

如很難清除氣味或污物無法從蓋加熱板或蒸氣口中清除...



準備工作 ①將水倒進內鍋。

(1.0L 型號, White Rice (白米) 水位線: 3-4)
(1.8L 型號, White Rice (白米) 水位線: 6-8)

②將儲水容器放入本體然後合上外蓋。

1 選擇「Clean (清洗)」

按下 及移動「」以

「Clean (清洗)」。

- 每次按下按鈕時「」便會移動。

2 請按「Start (開始)」按鈕

閃動
請按 。

清洗功能開始。

3 大約45分鐘後鈴聲提示時，按「Cancel/Off (取消/關)」按鈕

請按 。

- 水冷卻後，將它倒掉。

附註

- 將檸檬切成片然後加入水中增強效果。
- 可能無法完全去除氣味或污垢。

Q&A

關於儲水容器

Q (問題)

A (答案)

我忘記注水。

- 這樣不會導致產品故障。在此狀態下仍可烹調，請勿在烹調途中注水。(即是烹調時才注水，蒸氣仍然不會噴出。)
- 烹調完成後「Steam Less (無蒸氣)」將會顯示通知您蒸氣未注入。
→ 將儲水容器注水。(超出儲水容器一半以上。)
當儲水容器注水後，保溫米飯或再加熱米飯時會使用蒸氣。

儲水容器中的水有什麼用途？

- 儲水容器內煮沸的水是用來注入蒸氣的。
[烹調時] 米飯呈顆粒狀，更味美。
[保溫米飯或再加熱米飯時] 防止米飯變乾燥及減少保溫氣味。

可以使用熱水嗎？

- 請勿裝水超過40°C或以上(熱水)。可能無法進行蒸氣烹調。

為什麼水沒有減少？

- [烹調完成後]
- 「Steam Less (無蒸氣)」是否有顯示?(第30頁)
- 您是否有使用不會注入蒸氣的烹調方式(「Quick (快速煮飯)」, 「Eco (節能模式)」, 「Congee (粥)」, 「Sushi (壽司飯)」, 「Cake (蛋糕)」, 「Steam (蒸)」或「Soup (湯)」)?
- [保溫米飯時]
- 蒸氣可能根據保溫的米飯份量或房間溫度而無法注入。
- 使用不建議保溫的烹調方式時蒸氣不會注入。
(烹調「Rice (飯)」, 「Congee (粥)」, 「Mixed (什錦飯)」, 「Casserole (煲仔飯)」, 「Cake (蛋糕)」, 「Steam (蒸)」或「Soup (湯)」)
- 如保溫開始時水位不足一半，蒸氣不會注入。
→ 儲水容器再注水。(超出儲水容器一半以上。)
- 是否處於「如保溫米飯時煮滾聲有問題。」的設定?(第34頁)
使用此設定後，保溫期間不會注入蒸氣，所以水量不會減少。
- [米飯再加熱完成後]
- 「Steam Less (無蒸氣)」是否有顯示?(第30頁)

烹調完成後
為什麼有多餘的水？

- 儲水容器內的水不只是在烹調時用來注入蒸氣。剩餘的水可讓蒸氣在保溫米飯或再加熱米飯時注入。

為什麼儲水容器內用剩的水量每次也不同？

- 每次烹調前，儲水容器是否注入相同份量的水？
例：如沿用上一次使用後剩餘於儲水容器內的水，則當次剩餘的水量亦相應較少。
- 即是烹調前裝入相同份量的水，留在儲水容器內的水份量將會因為蒸氣份量的調校以適應米飯份量或程序而變更。
份量也可能會因周圍狀況例如房間溫度而有少許變更。
- 蒸氣在保溫開始後大約5-6小時後自動注入，剩餘的水份量因應米飯保溫的時間而定。

Q&A 關於 ECONAVI

Q (問題)	A (答案)
什麼是 ECONAVI ?	● 保溫功能正在使用時，微型電腦飯煲會因應米量而調節熱量。
所有程序都設有 ECONAVI 嗎?	● 使用「Delicious (美味模式)」、「Quick (快速煮飯)」、「Eco (節能模式)」、「1-2 person (少量)」或「Sushi (壽司飯)」ECONAVI 才能運作。 ECONAVI 無法使用以下程序運作，因為該程序不建議使用保溫功能。 (「Rice (飯)」、「Congee (粥)」、「Mixed (什錦飯)」、「Casserole (煲仔飯)」、「Cake (蛋糕)」、「Steam (蒸)」、「Soup (湯)」)
在保溫狀態時 ECONAVI 燈光為什麼沒有亮起?	● 您是否使用「若要增加保溫溫度」(第 34 頁)及「如保溫米飯狀態有問題」(第 35 頁)的設定? 保溫溫度在 60 以外時，ECONAVI 則無法使用。 ● 如微型電腦飯煲烹調大量 (7 量杯或更多的 1.8L 型號，5 量杯或更多的 1.0L 型號) 食物時的房間溫度在開始烹調時是 10°C 或更低，ECONAVI 可能無法運作。 ● 烹調完成後您有沒有關掉保溫功能? 保溫功能關掉後，ECONAVI 隨即關掉。ECONAVI 不會操作，即使保溫功能重新開始。 ● ECONAVI 燈光是否設定為關掉? ECONAVI 燈光可以關掉。(參考以下事項)
運作時 ECONAVI 燈光為什麼會關掉?	● 保溫功能是否操作 12 小時或更多? 12 小時後，保溫功能繼續運作但 ECONAVI 結束。
我可以關掉 ECONAVI 燈光嗎?	● 設定後 ECONAVI 顯示燈將熄滅，但 ECONAVI 繼續運作。 <ol style="list-style-type: none"> 請按 2 次 按下 然後選擇「Congee (粥)」 ● 在「White Rice (白米)」下選擇「Congee (粥)」。 閃動 長按 (大約 5 秒) <p>附註</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 若要還原設定 (允許 ECONAVI 燈光重新開啟)，重新進行相同操作。 <p>[還原設定步驟...]</p> <p>持續 10 秒</p>

[ECONAVI 的節能效果]

在保溫狀態時 ECONAVI 使用 / 不使用的比較。(由 Panasonic 搜集研究)
 SR-SSS105 可節省 0.3 到 14.7%，SR-SSS185 可節省 2.4 到 18.6%。準確節省能源視乎保溫功能使用時間。請注意這些數據只是大約，與實際數據可能有異。

<量度方法> 房間溫度為 23°C

- 1.0L 型號：微型電腦飯煲完成烹調 3 量杯米後即時拿走 300 g 米飯。
保溫功能運作 5 小時後再拿走 300 g 米飯。
- 1.8L 型號：微型電腦飯煲完成烹調 5 量杯米後即時拿走 300 g 米飯。
保溫功能運作 5 小時後再拿走 600 g 米飯。

這是什麼意思?

錯誤訊息	在此檢查!
U 10	● 內鍋放置正確? → 當您按下「Cancel/Off (取消 / 關)」按鈕關閉錯誤訊息後，放好所提供的內鍋以便再次操作。
U 12	● 是否有外來物件或污垢留在內鍋底部、蓋加熱板、內蓋感應器、內鍋感應器或儲水容器感應器? (第 8 頁) → 清除外來物件或污垢然後按下「Cancel/Off (取消 / 關)」按鈕。 ● 內鍋中是否有太多水? → 按下「Cancel/Off (取消 / 關)」按鈕。 (下次烹調時，稍微減少水量。)
U 14	● 保溫功能是否使用超過 96 小時? → 按下「Cancel/Off (取消 / 關)」按鈕。
U 15	● 外蓋打開了嗎? ● 美味循環裝置固定了嗎? (第 24 頁) → 如美味循環裝置已遺失，請從授權經銷商 (於保用證上列明) 購買。 美味循環裝置未固定也可煮飯或保溫，不過 <ul style="list-style-type: none"> ● 米飯味道可能很差。(如果進行保溫，米飯會變乾燥。) ● 或無法正常煲粥。 ● 液體可能會溢出。 ● 米飯烹調後「U15」可能會再顯示。
U 20	● 儲水容器裝好了嗎? * 米飯可以不用儲水容器進行保溫，不過米飯可能會泡脹或乾燥。
U 25	● 微型電腦飯煲底部的吸氣孔及排氣孔是否有灰塵等物質阻塞? → 使用以下步驟清除灰塵。 <ol style="list-style-type: none"> ① 按下「Cancel/Off (取消 / 關)」按鈕然後拔掉電源插頭。 ② 微型電腦飯煲冷卻後，請取出內鍋及儲水容器。 ③ 從微型電腦飯煲底部吸氣孔 / 排氣孔清除灰塵。(第 26 頁) ● 微型電腦飯煲是否有在地毯等物品上使用? (第 8 頁) → 請勿在微型電腦飯煲底部受到阻塞的地方下使用微型電腦飯煲。

如上述方法沒有任何改善，請向授權經銷商 (於保用證上列明) 查詢維修事宜。

H 00	● 試著拔下電源插頭再重新插入。如果「H 00」再次出現，即為故障訊息。 → 請詢問授權經銷商 (於保用證上列明)，並告訴他們該錯誤訊息 (即在「H」後的兩位數字)。
------	--

我的微型電腦飯煲有故障嗎？

檢查以下事項再要求維修。

症狀	在此檢查!	頁	
烹調狀態	烹調時間比預期更長。	<ul style="list-style-type: none"> 如不斷烹調米飯，烹調時間可能會較長（可能延長 60 分鐘）。 微型電腦飯煲可能停止倒數剩餘時間以進行調整。 內鍋的水量多了嗎？ 如增加水量，烹調時間可能會變長（最長可達 15 分）。 	— — —
	蒸氣從其他部分散發，不是從蒸氣口散發。	<ul style="list-style-type: none"> 是否有米飯堵塞外蓋的密封墊或內鍋邊，或內鍋變了形嗎？ 您是否有每次清洗蓋加熱板然後正確裝好？ 	— 25
烹調／保溫狀態	微型電腦飯煲產生聲響。	<ul style="list-style-type: none"> 呼呼聲...散熱用的風扇操作聲。 高調聲...IH 聲（感應加熱）。 保溫時，有時您可能會聽到這個聲音。 嘶嘶聲...蒸氣噴出聲。 嗒嗒聲...電路系統操作聲。 轟響聲，沸騰聲...儲水容器中的水滾聲。 疑似摩打或風扇轉動的聲音...加入蒸氣時的聲音。 嘎嘎聲，卡嗒聲...微型電腦飯煲鈴聲提示準備套用壓力，或調校壓力。 短暫呼呼聲...加壓聲。 喘吁聲，噴氣聲...釋放壓力聲。 <p>打開／合上外蓋時</p> <ul style="list-style-type: none"> 滾動聲...蓋加熱板內金屬珠不停滾動的聲音。 卡嗒聲...美味循環裝置的珠滾動時發出的聲音。 	— — — — — — — — — — — —
	「Steam Less (無蒸氣)」顯示。	<p>[烹調後顯示「Steam Less (無蒸氣)」]</p> <ul style="list-style-type: none"> 您是否有將儲水容器注水？ 根據水的份量烹調期間水份減少及蒸氣未能注入。 儲水容器注（40°C 或以上）的熱水了嗎？ 如開始時水溫太熱，蒸氣可能無法注入。 完成烹調後，您是否有嘗試在未更換儲水容器內的水，或未加水就再烹調？ → 蒸氣可能無法注入如水溫太高，所以每次烹調前請再加水。如儲水容器已注涼水，等待 5 分鐘或以上才能烹調。 您是否有嘗試取消保溫後即時烹調，或嘗試烹調完成後再烹調？ → 蒸氣可能無法注入如水溫太高，所以每次烹調前請再加水。如儲水容器已注涼水，等待 5 分鐘或以上才能烹調。 烹調時您是否打開外蓋？ <p>[再加熱後顯示「Steam Less (無蒸氣)」]</p> <ul style="list-style-type: none"> 您是否將米飯保溫超過 12 小時？ 12 小時後，即使儲水容器內有水，蒸氣可能仍然無法注入。 烹調時您是否將儲水容器載水？ 根據水的份量烹調期間水份減少及蒸氣未能注入。 → 儲水容器再注水。（超出儲水容器一半以上） 儲水容器有水嗎？（超出儲水容器一半以上） 如再加熱米飯超過兩次，水將會不足。 再加熱米飯時您是否有打開外蓋？ 	11 — — — — 11 15 —
烹調後	飯粒附在蓋加熱板	<ul style="list-style-type: none"> 舞動沸騰（讓米粒跳動減低不平均情況的烹調方法）的自然現象，並非故障。 → 請除去附上的飯粒。 	—

症狀	在此檢查!	頁	
預約	即使使用了預約烹調仍然立即開始。	<ul style="list-style-type: none"> 目前時間準確嗎？（顯示時間為 24 小時時鐘格式） 預約是否設定在「預約設定限制」以外？ 	16 36
	我已設定預約但烹調無法開始。	<ul style="list-style-type: none"> 使用預約時，烹調開始前米已浸泡，所以烹調開始後浸泡時間會較短。因此，烹調開始時間可能會稍微比預期晚一點。（根據使用的程序，烹調可能在米飯準備完成前 40 分鐘才開始。） 	—
	米飯在預約設定的時間未煮好。	<ul style="list-style-type: none"> 目前時間準確嗎？（顯示時間為 24 小時時鐘格式） 您是否有按下「Start (開始)」按鈕？ 	16 16
其他問題	按鈕操作無法運作。	<ul style="list-style-type: none"> 按鈕燈有開啟嗎？ 按鈕操作無法在以下情況運作，例如正在使用烹調／保溫狀態／預約設定。 → 按下「Cancel/Off (取消 / 關)」按鈕。 	—
	「Steam Reheat (蒸氣再加熱)」按鈕沒有回應。	<ul style="list-style-type: none"> 是否關掉了保溫功能？ 米飯冷卻了嗎？（鈴聲將會提示 4 次） 如溫度是 50°C 或更低則無法加熱。 	— —
	米飯無法烹調。 ●「Demo (示範模式)」已顯示。	<ul style="list-style-type: none"> 產品可能會在商店陳設。請按照以下步驟取消示範模式。 ① 按「Menu Select (功能選擇)」按鈕後選擇「Clock (時間設定)」。 ② 同時按「Steam Keep Warm (蒸氣保溫)」按鈕及「Timer (預約)」按鈕。 ③ 按下「Steam Keep Warm (蒸氣保溫)」按鈕。 ④ 按下「Timer (預約)」按鈕。 示範模式取消後，設定目前時間。（第 16 頁） 	—
	顯示屏幕是空白的。	<ul style="list-style-type: none"> 插入電源插頭時「8:30」是否有顯示？ [已顯示] 鋰電池不足。 插入電源插頭後，您可以煮飯或使用保溫功能，但目前時間必須在每次使用預約設定。 鋰電池已固定在本體內所以無法由用戶更換。 [無顯示] 電路系統有故障。 → 若要更換鋰電池或維修，請向授權經銷商（於保用證上列明）查詢。 	16
	電源插頭出現火花。	<ul style="list-style-type: none"> 插入或拔掉電源插頭時，有時小火花可能會出現。這是一種正常現象，尤其是 IH (感應加熱) 技術，不屬於故障。 	—
	外蓋無法打開	<ul style="list-style-type: none"> 鎖扣固定處、上框、鎖扣內、或蓋加熱板的調壓孔是否有米粒等阻塞？ 按開蓋按鈕時，請直接到底。 您是否在烹調時觸到開蓋按鈕？ → 先按下外蓋，然後按開蓋按鈕。 	24-25 — —
外蓋很難合上。	<ul style="list-style-type: none"> 鎖扣固定處、上框、鎖扣內、或蓋加熱板的調壓孔是否有米粒等阻塞？ 蓋加熱板是否正確裝好？ 蓋加熱板是否彎曲或變形？ 本產品是一部需要高程度密封的壓力式微型電腦飯煲，所以它可能會很難合上。 米飯烹調完成後攪鬆米飯，微型電腦飯煲可能會很難合上。 	24-25 25 — —	
	●因為內鍋及外蓋的附着力很高，打開外蓋時有時機會連同內鍋一併提起，發出聲音。	—	

■ 如您不小心將水或米加入本體內，請拔掉電源插頭然後聯絡授權經銷商（於保用證上列明）。

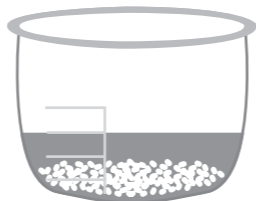
下一步應該怎樣...

- 微型電腦飯煲沒有故障。
檢查以下事項才要求維修。

太軟(黏)

- 您是否正確量米和量水?(第 10 頁)
- 米內有斷開的米粒嗎?
- 您是否將米長時間浸泡?(例如使用預約時)。
→ 使用預約時,嘗試稍微減少水量。
(減少水量至水位線下方大約 1-2 mm 處)

- 您是否用熱水洗米?
- 您是否使用超過「1-2 person (少量)」程序少量的指定米量?
(1.0L 型號:0.5-1.5 量杯, 1.8L 型號:1-2.5 量杯)
- 煮好飯後,您是否即時攪鬆?
- 烹調新收割米時,您是否使用低於標準水量?(減少水量至水位線下方大約 1-2 mm 處)
- 清洗完後您是否將米留在網漏內?(第 10 頁 這可能會導致米粒斷裂,且煮熟後米飯可能會比較黏。)
- 硬米是您的首選嗎?
 - 稍微減少水量。(減少水量至水位線下方大約 1-2 mm 處)
 - 如您使用「Eco (節能模式)」、嘗試使用「Delicious (美味模式) 的 Hard (稍硬)」。



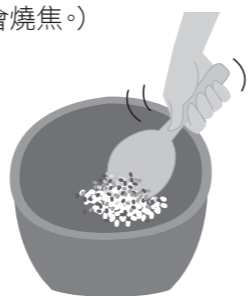
太硬(乾)

- 您是否正確量米和量水?(第 10 頁)
- 您是否使用「Quick (快速煮飯)」模式?
- 軟米是您的首選嗎?
 - 稍微增加水量。
(按「Eco (節能模式)」的水量增加至水位線上方大約 1 到 5 mm, 其他模式則增加 1 到 2 mm。)
 - 嘗試將米浸泡(30 分鐘至 2 小時)才烹調。
 - 如您使用「Eco (節能模式)」、煮飯後將米翻鬆然後稍等幾分鐘。
或者、嘗試使用「Delicious (美味模式) 的 Sticky (稍軟)」。



米飯已煮焦

- 是否有正確處理及洗米?
 - 是否有灰塵或外來物件堵塞內蓋感應器、內鍋感應器、內鍋底部或本體內部?
 - 您是否使用預約?(您是否將米長時間浸泡?)
 - 是否有斷裂的米粒?
 - 洗完米後您是否將米留在網漏內?(第 10 頁 這可能會導致米粒斷裂,且煮熟後米飯可能會燒焦。)
 - 煮飯加調味料,例如什錦飯可能很容易煮焦。
 - 內鍋底部產生金黃色米飯不代表故障。
- 如按照上述步驟沒有改善,請參考「如要改善飯焦」。(第 34 頁)



症狀

冷凝產生。

米飯有氣味。

米飯是黃色。

米飯太乾。

粥變糊。

薄膜形成。

烹調後的米飯表面凹凸不平。

在此檢查!

- 煮好飯後,您是否即時攪鬆?
- 您是否在保溫狀態期間米飯仍然在微型電腦飯煲內時關閉了保溫按鈕或拔掉了電源插頭?
- 霧層可根據烹調方式形成。
→ 露水量不變的話,請嘗試「如保溫米飯狀態有問題。」(第 35 頁)。

- 您是否在保溫狀態期間米飯仍然在微型電腦飯煲內時關閉了保溫按鈕或拔掉了電源插頭?
- 保溫功能是否操作 12 小時或更多?
- 煮什錦飯加調味料完成後,氣味可能仍然存在。
- 您是否有在保溫狀態時加入冷飯?
- 是否有正確處理及洗米?
- 使用保溫功能前您是否有將飯勺從微型電腦飯煲取出?
→ 當明顯聞到米飯有氣味時,
 - ① 小心清洗內鍋、蓋加熱板及美味循環裝置。(第 24-25 頁)
 - ② 如無法清除氣味,請使用清洗功能。(第 26 頁)如嘗試上述①②的方法仍無法清除氣味,請提高保溫溫度。
[第 34 頁“若要增加保溫溫度。(60 → 74)”]

- 保溫功能是否操作 12 小時或更多?
- 是否有正確處理及洗米?
- 某些米類,煮完飯後米飯可能帶有黃色。

- 保溫功能是否操作 12 小時或更多?
- 您是否有重複再加熱?
- 美味循環裝置是否正確裝好?
- 是否有米飯堵塞外蓋的密封墊或內鍋邊,或內鍋變了形嗎?

- 您是否將米長時間浸泡?(例如使用預約時。)
- 烹調粥時您是否有使用保溫功能?

- 您是否過度洗米,導致米粒斷開?
- 是否有正確洗米?
(米內的澱粉溶解,然後在表面變成為薄膜。這是無害的。)

- 烹調前米飯是否均勻散佈?
- 這可能因強力加熱,即是感應加熱(IH)的特性。這不是故障。
以下情況可能形成凹凸不平
 - 米未完全清洗。
 - 有大量斷開的米粒。
 - 因為用力清洗米粒導致米粒破碎。
 - 烹調份量不足。

下一步應該怎樣...

- 如第 32-33 頁的建議沒有改善，您可以變更設定。
- 有時中途鈴聲提示，不過操作應該繼續。
- 步驟 2-4 必須每個在 16 秒內完成。
如 16 秒內沒有任何操作，顯示屏幕則回復目前時間。
(無法設定)
→ 請重新開始程序。
- 完成設定後，顯示屏幕回復目前時間。
- 若要返回先前設定，再次按照程序進行。



若要增加保溫溫度。
(60 → 74)

- 請按 2 次
按下 然後選擇「Quick (快速煮飯)」 閃動
 - 請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按
 - 請按
 - 請按 設定至「74」。
- 按下按鈕循環溫度(次序為 74、76、72、60、74)。
- 10 秒後 (設定自動結束)

- 如氣味在變更為「74」後產生，設定為「76」。如飯已變色或乾，設定為「72」。
- 變更後 ECONAVI 將不會啟動。米飯保溫期間蒸氣不會注入。
- 預設值為「60」。
- 設定再回到「60」時，「如保溫米飯狀態有問題」(第 35 頁)的設定也將回到「Ho:02」。

如要改善飯焦。

- 請按 2 次
按下 然後選擇「Quick (快速煮飯)」 閃動
 - 請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按
 - 請按 選擇「02」。
 - 請按
 - 請按 設定至「So:Lo」。
- 10 秒後 (設定自動結束)

如保溫米飯時煮滾聲有問題。
(停止注入蒸氣。)

- 請按 2 次
按下 然後選擇「Quick (快速煮飯)」 閃動
 - 請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按
 - 請按 選擇「04」。
 - 請按
 - 請按 刪除「Steam」。
- 10 秒後 (設定自動結束)

- 變更後，保溫狀態時將不會使用蒸氣。

* 增加了米飯的保溫溫度時，不能使用。

如保溫米飯狀態有問題。
(如有大量霧氣在蓋加熱板及內鍋上。)
米飯已變色或乾燥。

- 請按 2 次
按下 然後選擇「Quick (快速煮飯)」 閃動
- 請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按
- 請按 選擇「06」。
- 請按
- 請按 設定至「Ho:03」。
- 10 秒後 (設定自動結束)
- 請按 設定至「Ho:01」。
- 10 秒後 (設定自動結束)

- 變更為「Ho:03」時，保溫溫度將由 60 至 74，此時，ECONAVI 將不會啟動。米飯保溫期間蒸氣不會注入。
- 預設值為「Ho:02」。

若要在烹調、再加熱及清洗時
停止鈴聲提示(結束聲音)。

- 請按 2 次
按下 然後選擇「Quick (快速煮飯)」 閃動
- 請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按 您將不會聽到嗶一聲。
請按
- 請按
- 請按 設定至「Ho:03」。
- 10 秒後 (設定自動結束)
- 請按 設定至「Ho:01」。
- 10 秒後 (設定自動結束)

- 這個變更不會關掉按鈕聲音。

規格


程序		大約烹調時間	保溫功能*	預約設定限制	烹調容量 (量杯)	
Menu (食譜)	Select (烹調方法)				SR-SSS105	SR-SSS185
White Rice (白米)	Delicious (美味模式)	Regular (標準) 48 分鐘	○	完成前 70 分鐘	0.5-5.5	1-10
		Sticky (稍軟) 51 分鐘		完成前 70 分鐘		
		Hard (稍硬) 43 分鐘		完成前 60 分鐘		
	Quick (快速煮飯)	22 分鐘 - 32 分鐘	○	—		
	Eco (節能模式)	43 分鐘	○	完成前 50 分鐘		
	Congee (粥)	設定時間 1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	×	完成前烹調時間 +1 分鐘或更長	0.5-0.75	0.5-1.5
	1-2 person (少量)	48 分鐘	○	完成前 60 分鐘	0.5-1.5	1-2.5
	Sushi (壽司飯)	47 分鐘	○	完成前 60 分鐘	1-5.5	2-10
	Mixed (什錦飯)	48 分鐘 - 58 分鐘	×	—	1-3	2-6
Casserole (煲仔飯)	48 分鐘 - 58 分鐘	×	—	1-3	2-6	
Brown Rice (糙米飯)	Rice (飯)	1 小時 25 分鐘 - 1 小時 45 分鐘	×	完成前 160 分鐘	1-3	1-7
	Congee (粥)	設定時間** 2 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	×	完成前烹調時間 +1 分鐘或更長	0.5-0.75	0.5-1.5
Grains (什穀米)	Rice (飯)	48 分鐘 - 53 分鐘	×	完成前 70 分鐘	0.5-4	1-8
	Congee (粥)	設定時間 1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	×	完成前烹調時間 +1 分鐘或更長	0.5-0.75	0.5-1.5
Cook (烹調)	Cake (蛋糕)	設定時間 40 分鐘 - 60 分鐘	×	—	麵糰上限 600 g	麵糰上限 900 g
	Steam (蒸)	設定時間 1 分鐘 - 60 分鐘	×	—	水量 500 mL	水量 600 mL
	Soup (湯)	設定時間 1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘	×	完成前烹調時間 +1 分鐘或更長	達至「White Rice」水位線 4	達至「White Rice」水位線 6

*: 「×」符號代表微型電腦飯煲將自動轉換成保溫功能，但不建議使用。(第 15 頁)

**：粥的容許設定時間是 1 小時 00 分鐘 - 4 小時 00 分鐘，不過建議設定時間已列出。

		SR-SSS105	SR-SSS185
電源		220 V ~ 50 Hz	
耗電量 (大約)	烹調時	1210 W	1400 W
	保溫時	600 W (30.1 Wh*1)	600 W (40.0 Wh*1)
電源線長度		1.5 m	
重量 (大約)		7.8 kg	9.0 kg
外形尺寸 (寬 × 深 × 高)		26.6 cm × 33.8 cm × 23.3 cm (46.0 cm*2)	29.2 cm × 36.5 cm × 26.7 cm (52.0 cm*2)

- 耗電量是指電力容量的上限。
- 當開關是「關」，微型電腦飯煲耗損大約 1.9 W (電源插入狀態)。
- 微型電腦飯煲是不適合在不同電源頻率或電壓的國家或地區使用。而且不設更換服務。
- (*1) 是保溫狀態每小時的耗電量。(房間溫度 20°C，最大米量) ● (*2) 是外蓋打開時的高度。

檢查	檢查您的 IH 蒸氣及壓力式微型電腦飯煲！	
	您是否察覺到以下情況？ <ul style="list-style-type: none"> ● 電源插頭及電源線異常發熱。 ● 電源線損毀或碰到電源線後發生間歇性斷電。 ● 若本體變形或異常發熱。 ● 如本體冒煙或發出焦味。 ● 若本體破裂、鬆動或發出異常聲響。 ● 若烹調時底部風扇不旋轉。 	停止使用微型電腦飯煲 <p>若要避免意外，請立即停止使用微型電腦飯煲，拔掉電源插頭，向授權經銷商（於保用證上列明）進行檢查。</p>

Panasonic Corporation

網站：<http://panasonic.net/>

© Panasonic Corporation 2015

取扱説明書

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器

家庭用

1.0Lタイプ

品番 **SR-SSS105**

1.8Lタイプ

品番 **SR-SSS185**

EIG



もくじ

	ページ
安全上のご注意	2
使用上のお願い	8
各部の名前/付属品	9
ごはんを炊く (すぐ炊きたいとき) (炊飯中にやむを得ずふたを開けるとき)	10
コースの使い分け	12
コースを変更して炊く	14
保温する	15
●スチーム保温/スチーム再加熱	
●エコナビ運転	
予約する	16
●現在時刻が合っていないとき	
調理をする	17
レシピ	
●おかゆ/すし	18
●炊込み/キャセロール	18
●玄米/雑穀米	20
●ケーキ	20
●蒸し物	22
●スープ	22
お手入れ	24
●初めて使うとき&使うたびに	
●定期的に ●お手入れ機能	
Q&A	27
●水容器編	
●エコナビ編	
こんな表示が出たら	29
故障かな?	30
こんなときは	32
仕様	36

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。

- この商品は家庭のみでご利用ください。
- 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」(2~7ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

安全上のご注意

必ずお守りください

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

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

警告: 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意: 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■ お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⊘ 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。

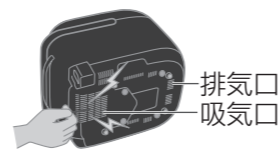
警告

⊘ ● 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントへの差し込みが緩いときは使用しない
(感電やショートによる発火の原因)
→ もし電源コードが傷んだら、メーカーや認定サービスセンター(保証書記載)で新しい専用コードセットと交換してください。

● 電源コードや電源プラグを傷めない
・次のことは絶対にしない。
傷つける、加工する、高温部に触れさせたり近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、角に引っ掛ける、重い物を載せる、束ねる、挟み込む、コードを引っ張って動かす。
(電源コードや電源プラグが破損し、火災・感電の原因)

● ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
・電源プラグや炊飯器のスイッチに触れる前には手が乾いていることを確認する。
(感電やけがの原因)

● 本体底の吸排気口やすき間に異物を入れない
・特にピンや針金など金属製の物。
(感電や異常動作によるけがの原因)



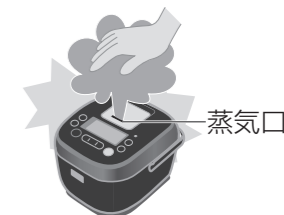
● 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
(感電やショートによる発火の原因)
→ 本体内部に水が入った場合は、認定サービスセンター(保証書記載)にご相談ください。

● 改造や分解・修理をしない
(火災・感電・けがの原因)
→ 修理は、認定サービスセンター(保証書記載)にご相談ください。

警告

⊘ ● 取扱説明書に記載以外の用途には使わない
(火災・やけど・けが・感電の原因)
・パナソニックは、本製品が不適切な使用や取扱説明書に記載以外の用途に使用されたときは一切の責任を負いません。

● 使用中や使用後しばらくは、蒸気口や蒸気ふたに顔や手を近づけない
・特に乳幼児には充分ご注意ください。
蒸気口から勢いよく蒸気が出ます。
(やけどの原因)



● フィルターや調圧孔、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
(蒸気が漏れたり内容物が噴出したりしてやけどやけがの原因)

<禁止する具材例>
・煮炊きで分量が増えるもの(ねりもの、豆類、麺類など)
→ 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(青菜やトマトなど)

<禁止する調理例>
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
・クッキングシートなどを落としふた代わりに使用する調理
・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



● 次の状態で使わない
(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因)
・安全弁が上下に動かない
・フィルターや調圧孔、ふた加熱板の穴が目詰まりしている
→ 蒸気を逃がす圧力調整弁のダクトが詰まっていないことを定期的にご確認ください。
・ふたを「カチッ」と音がするまで確実に閉めていない
・炊飯器内面にごはんつぶなど異物が付いている
特に、フック部、クリアフレーム、ストッパー部、ふた加熱板のパッキン、蒸気ふた周辺など
・ふた加熱板のツメが折れたり、変形したりしている
・ふた加熱板にフィルターを取り付けていない
・蒸気ふたを取り付けていない
・蒸気ふたのパッキンが外れている

● 炊飯・調理中は、ふたを開けたり本体を動かしたりしない
(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因)
・ふたが開かなくなることもあります。

安全上のご注意

必ずお守りください

警告

- **圧力炊飯中は、無理にふたを開けない**
(熱湯の飛び散りなどによるやけどやけがの原因)
→十分に圧力が下がるまで開けないでください。**Pressure** (圧力)表示中や蒸気が出ているときは圧力が残っていますので、**Pressure** (圧力)表示が消えて、蒸気口から蒸気が出なくなるまでお待ちください。
※やむを得ず外ふたを開けるときは、詳しくはP.11をご参照ください。
- **器具用プラグをなめさせない**
・特に乳幼児に注意をする。
(感電やけがの原因)
- **この商品は下記の方々のご使用になることを目的としていません**
・お子様
・肉体的・知覚的・知的能力が劣る方
・経験、知識の乏しい方
お子様がこの商品で遊ばないようにご注意ください。
(やけど・けが・感電の原因)
- **お米に具材を入れて炊くときは、「Congee(おかゆ)」、「Mixed(炊込み)」、「Casserole(キャセロール)」、「Grains/Rice(雑穀米／ごはん)」を使う**
(蒸気が漏れたり内容物が噴出したりしてやけどやけがの原因)
- **定格10A、交流220V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10A以上のものを単独使用する。
- **器具用プラグや電源プラグは、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**
(ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因)
→電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。
- **異常・故障時には、直ちに使用を中止し電源プラグを抜く**
(発煙・発火・感電の原因)
異常、故障例
・電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
・電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
・本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
・本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
・本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・炊飯中、底部のファンが回っていない。
→すぐに認定サービスセンター(保証書記載)に点検・修理を依頼してください。

警告

- **ふたはカチッと音がするまで確実に閉める**
(蒸気もれやふたが開くことによるやけどやけがの原因)
・確実にふたを閉めることができるようにフック部、クリアフレーム、ストッパー部、ふた加熱板のパッキン、蒸気ふた周辺のごはんつぶなどの異物を取り除く。
- **電源コードはお子様の手の届かない所に置く**
・電源コードをテーブルやカウンターから垂らしたままにしない。
(電源コードを引っ張ると、製品がテーブルやカウンターから落下し、けがの原因)
- **お子様が炊飯器に近づかないようにする**
(やけど・感電・けがの原因)
・お子様が家電製品の誤使用により、けがをするかもしれません。
- **使用中に電源コードにつまずいたり、引っかかたりしないように注意する**
(けがや電源コード破損による発火・感電の原因)
- **アースを確実に取り付けたコンセントを使う**
・本製品の電源プラグは、アース付きコンセント専用です。
(アースの取り付けが不十分だと、故障や漏電による感電の原因)



注意

- **電源プラグに蒸気を当てない**
・コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気を当てない。
(感電やショートによる発火の原因)
→スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気が当たらない位置で炊飯器を使う。
- **変形した内釜や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)
- **使用中や炊飯後しばらくは、高温部に触れない**
・特に蒸気ふた、水容器、ふた加熱板やクリアフレームなど内釜近くの金属部分。
水容器は、炊飯を開始するとすぐに水量を検知するために加熱され熱くなります。
(やけどの原因)
→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。



安全上のご注意

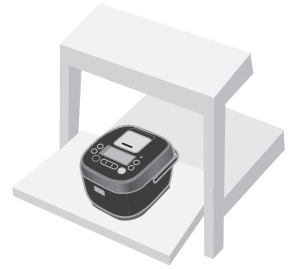
必ずお守りください

⚠ 注意

- **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)
- **内釜の「Max(最大)」線以上に具材や水、調味料を入れない。**
(ふきこぼれによるやけどの原因)
- **こんな場所で使わない**
 - ・水のかかる所や火気の近く。
(感電・漏電・火災の原因)
 - ・不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
(けが・やけど・火災の原因)
 - ・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の周囲のものに当たらない位置で使う。
 - ・アルミシートや電気カーペットの上。
(アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因)
- **空炊きをしない**
(やけどの原因)
- **付属のコードセット(器具用・電源用プラグ)以外は使用しない。また転用もしない**
(感電・漏電・火災の原因)
- **電源プラグや器具用プラグを抜くときは、必ず電源プラグや器具用プラグを持つ**
(感電やショートによる発火の原因)
- **使用時以外、または、内鍋を取り出す前には、毎回炊飯器のスイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜く**
(やけど、けが、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因)
- **お手入れや収納前には、電源プラグを抜き炊飯器を完全に冷ます**
 - ・炊飯器が熱いときは動かさない。
(高温部に触れ、やけどの原因)
- **キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする**
(変色や変形の原因)
 - ・スライド式テーブルでは、天面に蒸気が当たらないよう、引き出して使うなど。

⚠ 注意

- **スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する**
(落下によるやけどやけがの原因)
 - ・荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。
- **正しいコースを使う**(P.12参照)
(フィルターや調圧孔、安全弁、ふた加熱板の穴に具材が詰まったり、ふきこぼれたりして、やけどやけがの原因
本体の変形、破損、故障の原因にもなります。)
- **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。



使用中に停電になったときは

途中で電源プラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れたりした場合も含まれます。

- 瞬間的な停電のときは、停電前の状態にもどります。
- 停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。
炊飯中: 炊飯を続けます。保温中: 保温を続けます。
うまく炊けないことがあります。

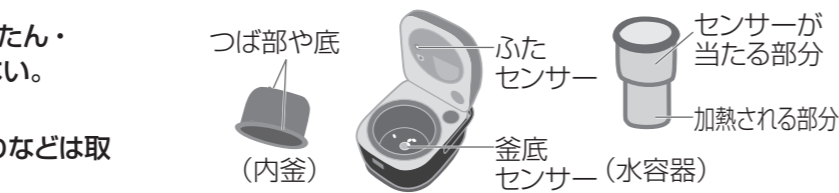
※ 予約炊飯の場合は、開始時刻をすぎているときは、すぐに炊き始めます。予約時刻どおりに炊けないことがあります。「予約可能時間」について詳しくは、P.36をご覧ください。

使用上のお願い

末長くお使いいただくために、次のことをお守りください。

炊飯器本体について

- IHクッキングヒーターの上で使わない。
(故障の原因)
- 直射日光が当たる所で使わない。
(変色の原因)
- 本体底面(吸排気口)を塞ぐような場所(じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上)で使わない。
(故障の原因)
- 本体底の吸排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く。(P.26)
- 屋外では使わない。
(電源が不安定ですと、機器が故障する原因)
- 使用中は、本体上面を塞がない。
● ふきんなど
(蒸気がこもり、ふたやボタンが変形して操作できなくなる原因)
- ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。
(エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けない原因)
また、ふたが開かなくなる原因
- 磁気に弱いものを近づけない。
● ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因)
● ICカード・キャッシュカードなど
(記録が消えたり、壊れたりする原因)
- 磁石を近づけない。
(誤動作の原因)



内釜について

- 炊飯器以外では使わない。
● ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなどで使用しない。
- かいものものに当てたりしない。
(外面に傷が付いたり変形したりする原因)
- 内面被膜の剥がれや傷付きなどを防ぐため、次のことをお守りください。

準備のとき

- 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

- 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)
- たたいたりしない。(よそうときなど)

お手入れのとき(P.24)

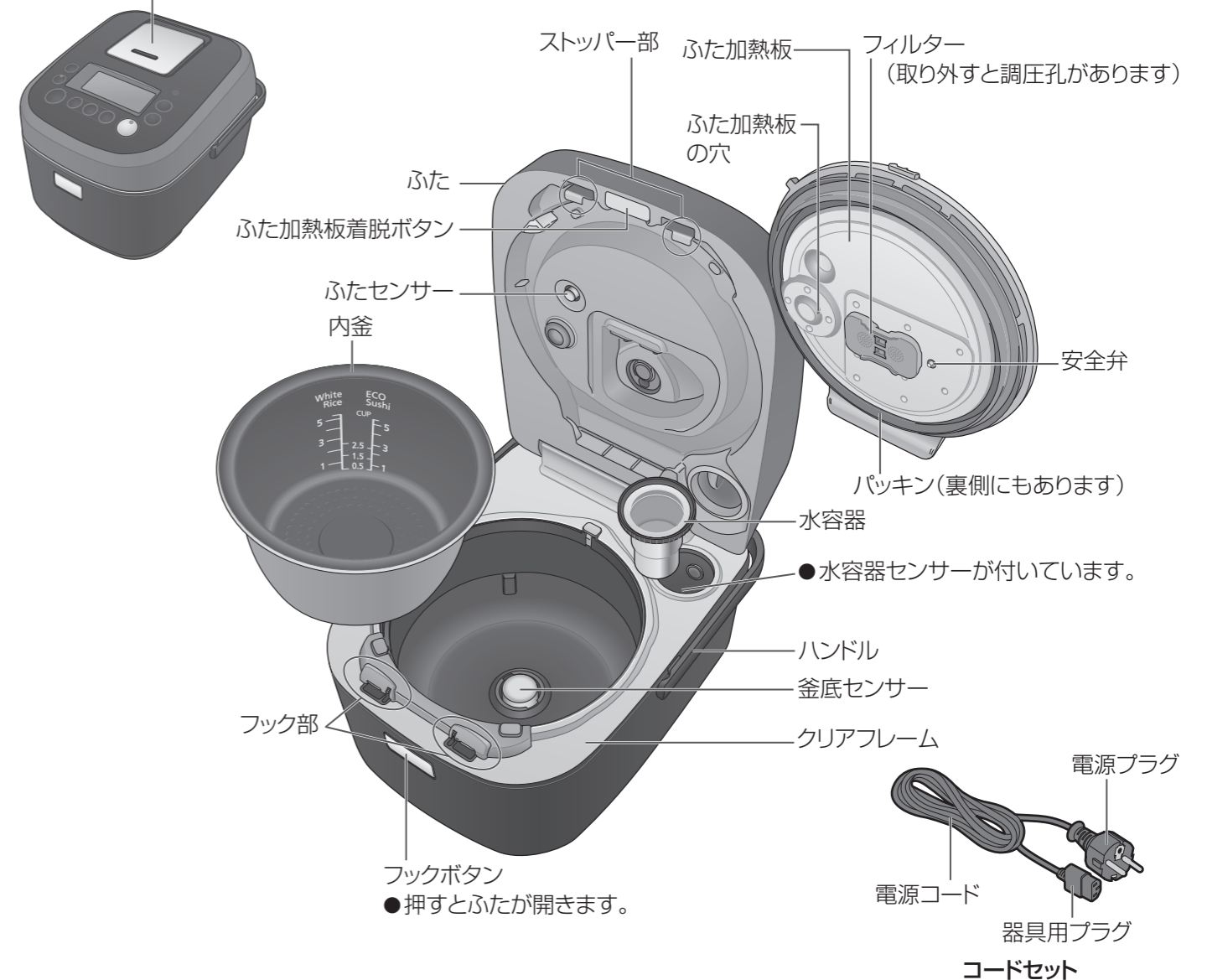
- 洗いおけ代わりに使わない。
(スプーンや食器類を入れない・投げ込まない)
- 調味料を使った場合は、内釜に調理物を入れたままにしない。
→ 炊込みごはんなどをしたときは、早めに内釜から取り出して洗う。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。
- 洗ったあと乾かすときは食器の上に伏せたりしない。
- 磨き粉や金属たわし、ナイロンたわし(研磨剤入り)などで洗ったり、こすったりしない。
→ やわらかいスポンジで洗う。
研磨粒子部分で洗わない。

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

各部の名前 / 付属品

■ 初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふた、水容器を洗ってください。(P.24~25)

蒸気ふた(うまみ循環タンク)



付属品

計量カップ
(約180mL)

蒸し板

しゃもじホルダー

しゃもじ

おたま

しゃもじホルダーの取り付け方

しゃもじホルダーをハンドルのくぼみに取り付け、しゃもじを入れる。

● 左右どちらでも取り付けられます。

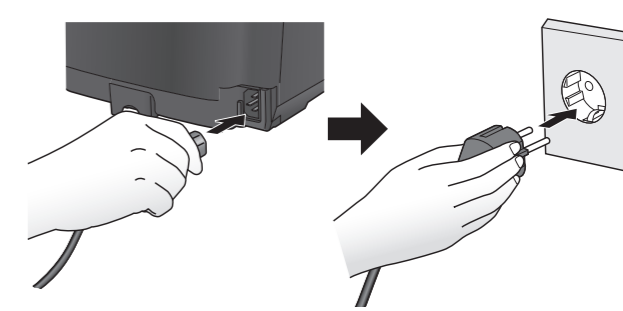
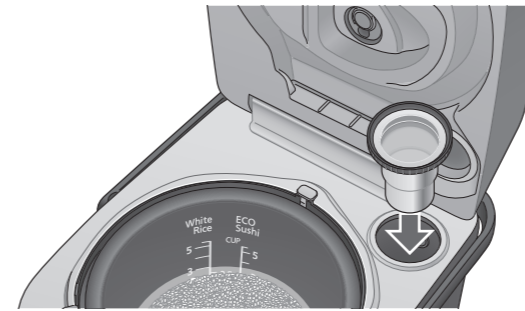
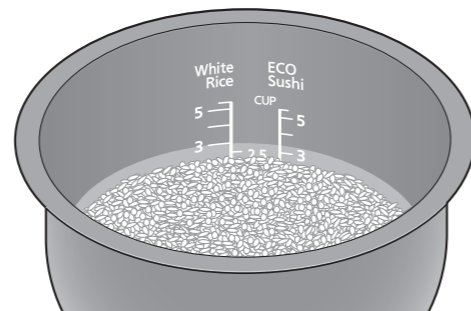
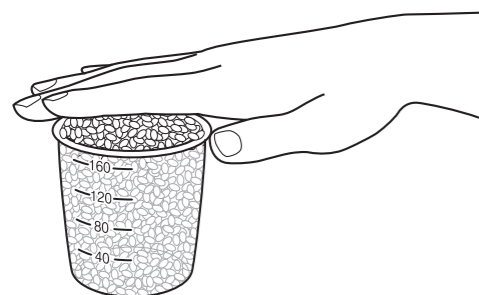
ごはんを炊く

すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する

セットする

炊く



1 お米をはかる

- 付属の計量カップすりきりではかる。
(約180mL / 合)

2 お米を洗う

- ① 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
- ② お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2~5回入れ替えながら洗う。
(水は少し白いくらいでよい)
- ③ 洗ったお米を内釜に入れる。
(内釜でも洗えます)

お願い

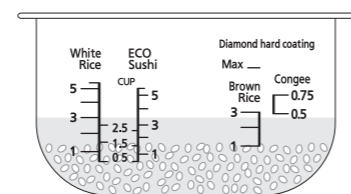
- ざるに上げたまま放置しないでください。
(お米が割れて、べたつきやこげの原因)



3 水加減する

- 水は、炊きたい「コース」の目盛り(水位線)に合わせる。(P.12)
(平らな台の上で左右両方の目盛りを見ながら)
- 水の量は、お米のカップ数に合わせる。
お好みなどで、加減するときは水位線を基準に「Eco(エコ炊飯)」コースは1~5mm程度、その他のコースは1~2mm程度を目安に調整する。
(増やしすぎるとうまく炊けないことがあります)
- 新米は少なめ
- かためがお好みの場合は少なめ、
やわらかめがお好みの場合は多めに
- お米は、平らにならす。
- お米の浸水は不要です。
(「Start(開始)」ボタンを押すと自動で吸水)

「Delicious(銀シャリ)」で3カップ炊くとき



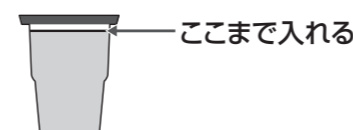
図の内釜は1.0Lタイプです

4 内釜を入れる

- 内釜の周囲の水分などは、拭き取っておく。

5 水容器に水を入れセットする

(詳しくは、P.27)



お願い

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

6 ふた加熱板をセットする

(P.25の「取り付け方」をご覧ください)

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

7 フィルターと蒸気ふたがセットされていることを確認し、ふたを閉める

(P.24~25の「取り付け方」をご覧ください。)



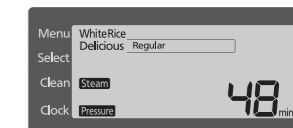
8 電源プラグを差す

- 最初に器具用プラグを本体に差し込み、それから電源プラグを差し込む。
両方のプラグが確実に差し込まれていることを確認する。

9 コースを確認し、「Start(開始)」ボタンを押す



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



炊飯開始

- 炊き上がってブザーが鳴ったら、蒸らしは終わっています。
すぐにごはんをほぐしてください。
(余分な水分を逃がすため)

■ 炊飯中にやむを得ずふたを開けるときの

1. 炊飯器の近くに人がいないことを確認する
2. Cancel/Off(取消/切)を押して炊飯を取り消す
※ 蒸気口から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
3. 約4分後、Pressure(圧力)の点滅表示が消え、蒸気が出ていないことを確認してから、フックボタンを押す

おいしさの
3か条



水とお米は正しくはかる



お米はやさしく洗う
力を入れて洗うとお米が割れてべたつきやこげの原因になります。



炊飯に適した水を使う
水道水や浄水器を使った水がおすすです。

- pHの高い(9より高い)アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。
- 硬度の高い(100以上)ミネラルウォーターは、べたつきやかたくなる原因になります。



こんなことにも
気をつけて!



- 精米日の新しいお米を選ぶ
- お米は開封したら早めに食べる
- お米は冷蔵庫で保存する

コースの使い分け

Menu (メニュー)	コース Select (選択)	水位線	調理時間 (約)	液晶表示	
				蒸気	圧力
White Rice (白米)	Delicious (銀シャリ) Regular (ふつう) Sticky (やわらか) Hard (かため) おいしさにこだわりたい	White Rice	Regular 48分 Sticky 51分 Hard 43分	Steam	Pressure
	Quick (高速) ややかために炊き上がります。 あらかじめお米を浸しておく と和らぎます。	White Rice	22分~32分	—	Pressure
	Eco (エコ炊飯) 少ない電力量で炊き上げます。	ECO	43分	—	Pressure
	Congee (おかゆ) 1.0Lタイプ(0.5~0.75カップ) 1.8Lタイプ(0.5~1.5カップ)	Congee	設定時間 1時間~4時間	—	—
	1-2 person (少量) 1.0Lタイプ(0.5~1.5カップ) 1.8Lタイプ(1~2.5カップ)	White Rice	48分	Steam	Pressure
	Sushi (すし)	Sushi	47分	—	Pressure
	Mixed (炊込み)	White Rice	48分~58分	Steam	—
	Casserole (キャセロール)	White Rice	48分~58分	Steam	—
Brown Rice (玄米)	Rice (ごはん)	Brown Rice	1時間25分~ 1時間45分	Steam	Pressure
	Congee (おかゆ)	Congee	設定時間* 2時間~4時間	—	—
Grains (雑穀米)	Rice (ごはん) 市販の袋に水加減などの記載が あるときは、それに従う。お好みで水 加減を調整してください。	White Rice	48分~53分	Steam	Pressure
	Congee (おかゆ)	Congee	設定時間 1時間~4時間	—	—
Cook (調理)	Cake (ケーキ)	—	設定時間 40分~60分	—	—
	Steam (蒸し)	—	設定時間 1分~60分	—	—
	Soup (スープ)	—	設定時間 1時間~4時間	—	—

- 玄米は、白米と混ぜて炊かないでください。(うまく炊けません。)
- おかゆの設定可能時間は、1時間~4時間ですが、表内にはおすすめの設定時間(※)を記載しています。



- お買い上げ時の設定です。
時間をかけて、こだわりの食感に炊き分けることができます。
- まずは、「Regular(ふつう)」をお試しいただき、お好みや料理などに合わせて使い分けてください。

食感の好み

甘みや粘りのある、ふっくらしたごはんが食べたい! ▶ **「Regular(ふつう)」**

もちもち感があるごはんが食べたい! ▶ **「Sticky(やわらか)」**

丼向きのおっさり、パラッとしたごはんが食べたい! ▶ **「Hard(かため)」**

- 炊飯時間と消費電力量に配慮してごはんを炊き上げます。
- ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
 - ① 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
 - ② 次回炊飯するときは、水の量を増やす。(水位線より1~5mm程度が目安)
 - ③ あらかじめお米を浸してから炊飯する。

消費電力量の比較

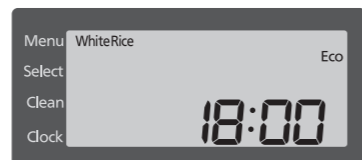
	Eco (エコ炊飯)	Delicious (銀シャリ) / Regular (ふつう)
1.0Lタイプ(3カップ炊飯時)	157 Wh	248 Wh
1.8Lタイプ(4カップ炊飯時)	224 Wh	307 Wh

※室温23±2℃、水温23±1℃の条件下で測定。

コースを変更して炊く



1 コースの内容を確認する



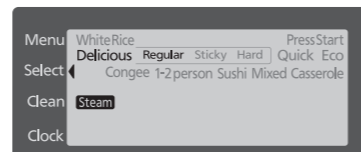
●コースを変えたいとき

Menu Select を押して「Menu(メニュー)」に合わせる

Left/Right を押してメニューを選ぶ

再度、**Menu Select** を押して「Select(選択)」に合わせる

Left/Right を押してコースを選ぶ



点滅しているところが
選択されています。

●「Congee(おかゆ)」コースを使いたいとき

Cooking Timer を押して時間をセットする

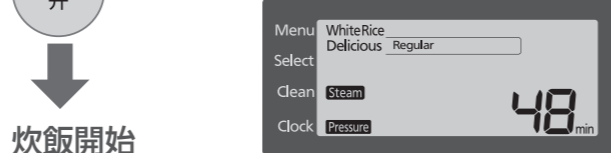
設定可能時間	設定単位
1時間～4時間	30分ごと

●予約をして炊くときは(P.16)

●「Cook(調理)」メニューについては(P.17)

2 「Start(開始)」ボタンを押す

点滅
Start を押す



●炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。
すぐにごはんをほぐしてください。(余分な水分を逃がすため)

コースは毎回設定するの？

●「White Rice(白米)」の「Delicious(銀シャリ)」「Eco(エコ炊飯)」は記憶しています。それ以外は、下記の手順で前回のコースを呼び出すことができます。

1 **Menu Select** を長押しする(約2秒間)

●ボタンを押すとすぐに受付音(ピッ)がしますが、そのまま押し続ける。再度、受付音(ピッ)がすると、前回に使用したコースが表示されます。

点滅
2 **Start** を押す

お願い

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

お知らせ

- 目の不自由な方のために、「Start(開始)」と「Cancel/Off(取消/切)」ボタンには、凸部(「●」「■」)があります。
- ボタン操作時の基準点(例:「Menu Select(メニュー選択)」ボタンは「White Rice(白米)」)を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
- 炊飯時間は、炊飯開始直後に炊き上がるまでの時間を表示します。ただし、「Quick(高速)」、「Mixed(炊込み)」、「Casserole(キャセロール)」または「Rice(ごはん)」を選ぶと、炊飯開始直後は現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

保温する

Steam Keep Warm (スチーム保温) -自動-

●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)

	<ul style="list-style-type: none"> ●Delicious(銀シャリ) ●Eco(エコ炊飯) ●Sushi(すし) 	<ul style="list-style-type: none"> ●Quick(高速) ●1-2 person(少量)
	<p>自動的に保温になりますが、おすすめできません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Congee(おかゆ)のり状になる原因 ●Mixed(炊込み)ふた加熱板がさびたり、食味低下の原因 ●Brown Rice(玄米) ●Grains(雑穀米)食味低下の原因 	

●ばさつきや保温臭を軽減するため、保温開始から約5～6時間後に自動でスチームが入ります。
(コースやごはんの量などによって時間は異なります)

お願い

- 12時間以上の保温はしないでください。
- 高温多湿の地域にお住まいの方は、保温温度を60→74に上げてください。(P.34)(保温臭がしやすいため)
- 保温臭が気になるときは、お手入れ機能(P.26)を使用後、保温温度を60→74に上げてください。(P.34)
- 保温中、においや露が多く付くのを防ぐために、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしないでください。
- においの発生を防ぐために、しゃもじを入れたまま保温しないでください。

お知らせ

- 保温の経過時間は、1時間単位で23時間まで表示します。(1時間未満は、「0」を表示)
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。

エコナビ運転 保温時のごはんの量に応じた加熱をします。

→詳しくは、Q&A エコナビ編(P.28)をご覧ください。

Steam Reheat (スチーム再加熱) -手動-

- 保温中のごはんをあつあつにします。
- スチームを投入し、ばさつきや保温臭を軽減します。
- 保温中のごはんの量に応じて、スチームの量や再加熱にかかる時間を調節します。

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。

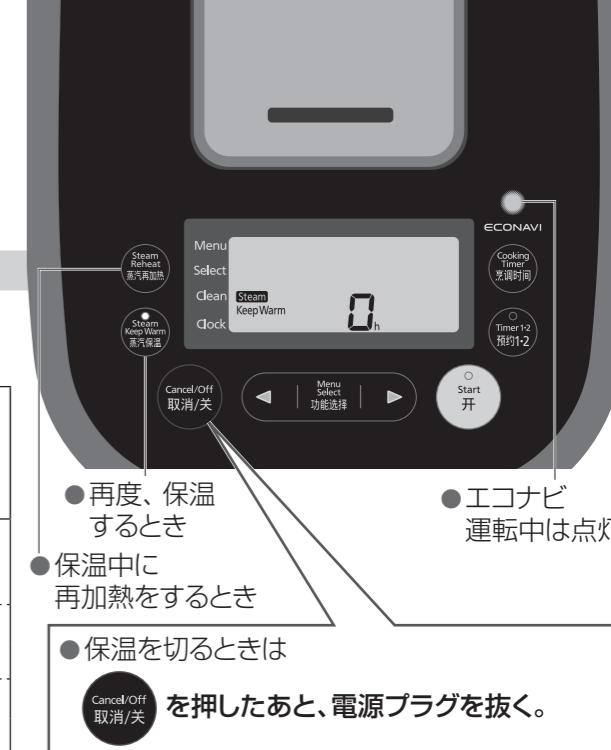
2 保温中のごはんをほぐす

3 「Steam Reheat(スチーム再加熱)」ボタンを押す

Steam Reheat を押す
点滅(約5～7分間)

再加熱開始

- ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐしてください。そのままお召し上がりいただけます。



再度、保温するとき

保温中に再加熱をするとき

保温を切るときは

Cancel/Off を押したあと、電源プラグを抜く。

エコナビ
運転中は点灯

予約する

Timer (予約)

- 炊き上がり時刻は、2通り設定できます。(次に変更するまで記憶) 「Timer 1(予約1)」は朝食用、「Timer 2(予約2)」は夕食など、よく使う時刻を記憶させると便利です。

例: 午前7時30分に合わせる場合

1 現在時刻が合っているか確認する

- 合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

2 コースを確認する

- (炊きたいコースに合わせる。P.14)

3 「Timer 1(予約1)」または「Timer 2(予約2)」を選ぶ

● **Timer 1-2 予約1-2** を押す

- 押すたびに変わります。



● 点滅する

4 炊き上がり時刻を合わせる

● **進む(10分単位)** / **戻る(10分単位)** を押す

● 押し続けると早送りできます。

5 「Start(開始)」ボタンを押す

● **Start 開** を押す

● 予約完了



- 炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。(余分な水分を逃がすため)



- 操作をやり直すとき
- 予約を取り消すとき

現在時刻が合っていないとき

- 時刻は24 時間表示です。

1 電源プラグを差す

2 「Clock(時刻合せ)」に「1」を合わせる

● **Menu Select 機能選択** を押す

3 時刻を合わせる

● **進む(1分単位)** / **戻る(1分単位)** を押す

- 押し続けると早送りできます。

- 炊飯・保温・予約中は、時刻設定できません。
- リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。(P.31)
- 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。電池交換される場合は、認定サービスセンター(保証書記載)へご依頼ください。

■ 予約完了後に現在時刻を見たいとき

● **Timer 1-2 予約1-2** を押す ● 押ししている間のみ表示。

お知らせ

- 炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約をしてもすぐに炊き始めます。(P.36「予約可能時間」参照)
- 「Quick(高速)」、「Mixed(炊込み)」、「Casserole(キャセロール)」、「Cake(ケーキ)」、「Steam(蒸し)」は、予約できません。
- 13時間以上(水温が高いときは8時間以上)の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
- 予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
- 予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。→ やわらかいときは、水を少なめにしてください。(水位線より1~2mm程度が目安)

調理をする

Cook (調理)

- 豆や野菜を使ったスープやケーキなど栄養豊富な料理が調理できます。

1 「1」を「Menu(メニュー)」に合わせ、「Cook(調理)」を選ぶ

● **Menu Select 機能選択** を押す

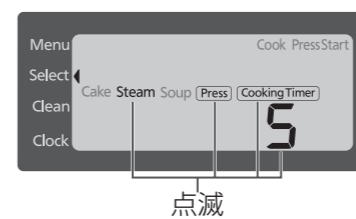
● **進む(10分単位)** / **戻る(10分単位)** を押し、「Cook(調理)」を選ぶ



2 「1」を「Select(選択)」に合わせ、コースを選ぶ

● **Menu Select 機能選択** を押す

● **進む(10分単位)** / **戻る(10分単位)** を押し、コースを選ぶ



3 時間をセットする

● **Cooking Timer 享調時間** を押す

コース	設定可能時間	設定単位
Cake(ケーキ)	40分~60分	1分ごと
Steam(蒸し)	1分~60分	1分ごと
Soup(スープ)	1時間~4時間	30分ごと

- ※ 蒸しの設定時間は、蒸気が出始めると減っていきます。
- スープを予約して調理するときは(P.16)

4 「Start(開始)」ボタンを押す

● **Start 開** を押す

● 調理開始

- 調理が終わると、自動的に保温になりますので、

● **Cancel/Off 取消/关** を押してください。



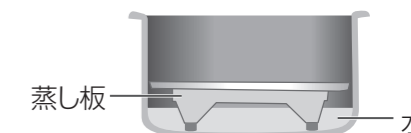
- 操作をやり直すとき

お知らせ

調理できる容量

コース	タイプ	
	1.0L	1.8L
Cake(ケーキ)	生地 最大 600 g	生地 最大 900 g
Steam(蒸し)	水量 500 mL	水量 600 mL
Soup(スープ)	「White Rice(白米)」 水位線4まで	「White Rice(白米)」 水位線6まで

蒸し板の使い方



お願い

次のようなメニューには使用しないでください。

- とうもろこしカレーやシチューなどのルウを使うメニュー
- 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

蒸しをするときは…

- 調理物などでふた加熱板の穴を塞がないでください。

調理をするときは…

- 落としふたはしないでください。
- 材料の大きさ、量、温度などの条件で出来ぐあいが変わります。(材料が多すぎたり大きすぎたりすると、生煮えや) (ふきこぼれの原因) → かたいときは再度コースを選び、時間を追加し調理してください。

調理後は…

- 保温機能を使わないでください。(においや腐敗、ふた加熱板がさびる原因)
- 調理後はふたの内側や内釜付近が熱くなっていますので、調理物の取り出しは充分注意してください。
- 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。
- 必ずふた加熱板と蒸気ふたを洗ってください。ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンも拭いてください。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)

おかゆ／すし

豚肉とピータンのおかゆ



材料(2~3人分):
 白米.....½カップ
 肉のゆで汁(冷ましたもの) ... 5カップ
 ピータン.....1個
 豚肉.....125g

調味料:
 塩.....5g
 こしょう.....適量
 ごま油.....適量

作りかた:

- 1 豚肉をゆで、塩を振り、1時間おいたあと、千切りにする。ピータンをさいの目に切り、取り分けておく。
- 2 白米を洗い、肉のゆで汁と一緒に内釜に入れ、ふたを閉める。

- 3 「White Rice(白米)」の「Congee(おかゆ)」を選び、調理時間を**2時間**に設定する。
- 4 「Start(開始)」ボタンを押す。
- 5 ブザーが鳴ったら、「Cancel/Off(取消/切)」ボタンを押す。ふたを開け*、豚肉とピータンを加え、ふたを閉める。
※すぐにふたを開ける時は、調理物が大変熱くなっていますのでご注意ください。
- 6 「White Rice(白米)」の「Congee(おかゆ)」を選び、調理時間を**1時間**に設定する。
- 7 「Start(開始)」ボタンを押す。
- 8 ブザーが鳴って調理が完了したら、調味料で味付けをしてから取り分ける。

緑豆とゆり根のおかゆ



材料(4~6人分):
 緑豆.....70g
 もち米.....70g
 ゆり根.....10g

調味料:
 砂糖.....適量

作りかた:

- 1 水洗いした緑豆、もち米、ゆり根を内釜に入れる。水を「水位線: Congee 0.5」まで入れ、ふたを閉める。
- 2 「White Rice(白米)」の「Congee(おかゆ)」を選び、調理時間を**1時間**に設定する。
- 3 「Start(開始)」ボタンを押す。
- 4 調理が完了したら、お好みによって砂糖で味を調えて完成。

いなりすし



材料(20個分):
 白米.....3カップ
 昆布.....5×5 cm
 油揚げ.....10枚
 (半分に切り袋状に開く)
 即席だしの素.....小さじ½
 いり白ごま.....大さじ2

A 砂糖.....60g
 酒.....大さじ2
 濃口しょうゆ.....大さじ4

合わせ酢
B 酢.....90 mL
 砂糖.....大さじ3
 塩.....小さじ2

飾り用
 紅しょうが.....適量

作りかた:

- 1 白米を洗い、水を「水位線: Sushi 3」まで入れ、昆布を上のにせ、ふたを閉める。
- 2 「White Rice(白米)」の「Sushi(すし)」を選ぶ。
- 3 「Start(開始)」ボタンを押す。
- 4 油揚げを2~3分ゆで、油抜きする。鍋に油揚げと即席だしの素を入れ、水400mLを加え、弱火で約10分煮る。さらにAを加えて、汁けがなくなるまで煮る。
- 5 Bを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。すしおけの内側を軽くぬらしておく。ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。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。
- 6 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。

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

炊込み／キャセロール

五目ごはん



材料(4~6人分):
 白米.....3カップ
 水.....4カップ
 鶏肉.....80g
 ごぼう.....35g
 しいたけ.....2枚
 油揚げ.....2枚
 にんじん.....40g

調味料:
 酒、しょうゆ.....各20 mL
 塩.....3g

商品のタイプ	炊飯容量(カップ*)
1.0L	1~3
1.8L	2~6

※付属の計量カップではかります。

下ごしらえ:

- 鶏肉は一口大に切り、ごぼうは薄切りにする。鶏肉とごぼうはさっと湯通しし、湯切りする。
- しいたけは水で洗って水を切り、茎を取り除いたあと千切りにする。油揚げにお湯をかけて余分な油を除いてから千切りにする。
- にんじんは千切りにする。

作りかた:

- 1 白米を洗い、水4カップと一緒に内釜に入れる。
- 2 調味料と鶏肉、ごぼう、しいたけ、油揚げとにんじんを加え平らにし、ふたを閉める。
- 3 「White Rice(白米)」の「Mixed(炊込み)」を選ぶ。
- 4 「Start(開始)」ボタンを押す。
- 5 炊いたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

ポイント:

- 具を入れる際、具が最上の水位線の上に出ないようにする。
- 調理中はふたを開けない。(うまく調理が出来ない場合があります)

とり肉と里芋のキャセロールライス



材料(4~6人分):
 白米.....3カップ
 鶏肉(角切り).....200g
 干しいたけ(水で戻して千切り) ... 5枚
 里芋(角切り).....100g
 干しえび(水で戻す).....40g
 木くらげ(水で戻して細切り) ... 数個

下味用:
A 薄口しょうゆ.....小さじ1
 濃口しょうゆ.....小さじ½
 砂糖.....小さじ1
 塩.....小さじ½
 片栗粉.....小さじ1½

たれ:

B 薄口しょうゆ.....大さじ1
 濃口しょうゆ.....大さじ1
 砂糖.....大さじ½
 ごま油.....大さじ½

商品のタイプ	炊飯容量(カップ*)
1.0L	1~3
1.8L	2~6

※付属の計量カップではかります。

作りかた:

- 1 鶏肉をAで味付けする。
- 2 里芋を油できつね色になるまで揚げて、油を切って取り分けておく。
- 3 白米を洗い内釜に入れ、水を「水位線: White Rice 3」まで入れる。①、②と他の材料を平らにのせ、ふたを閉める。(混ぜない)
- 4 「White Rice(白米)」の「Casserole(キャセロール)」を選ぶ。
- 5 「Start(開始)」ボタンを押す。
- 6 ブザーが鳴ったら、Bを入れてすばやくごはんをかき混ぜ、ほぐす。

ポイント:

- 具を入れる際、具が最上の水位線の上に出ないようにする。
- 調理中はふたを開けない。(うまく調理が出来ない場合があります)



玄米／雑穀米

玄米ごはん



材料(4~6人分):
玄米.....3カップ
いり白ごま.....少々
いり黒ごま.....少々

雑穀米ごはん



材料(4~6人分):
白米.....3カップ
雑穀(市販の表示に従ってください)

作りかた:

- ① 玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
- ② 水を「水位線: **Brown Rice 3**」まで入れ、ふたを閉める。
- ③ 「**Brown Rice**(玄米)」の「**Rice**(ごはん)」を選ぶ。
- ④ 「**Start**(開始)」ボタンを押す。
- ⑤ 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
- ⑥ 器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。

作りかた:

- ① 白米を洗う。
- ② 雑穀を軽く洗い、①にのせる。
- ③ 水を「水位線: **White Rice 3**」まで入れ、ふたを閉める。
- ④ 「**Grains**(雑穀米)」の「**Rice**(ごはん)」を選ぶ。
- ⑤ 「**Start**(開始)」ボタンを押す。
- ⑥ 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
- ⑦ 器に盛りつける。

ケーキ

豆乳ケーキ



材料(4~6人分):
バターまたはサラダ油.....少々
ホットケーキミックス.....200g
卵.....2個
豆乳.....100 mL
サラダ油.....大さじ3
レーズン.....70g
(ドライフルーツでもよい)

作りかた:

- ① 内釜の内側に薄く、バターかサラダ油を塗る。
- ② 材料をすべて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。(内釜で混ぜない)
- ③ ②を内釜に流し入れ、ふたを閉める。
- ④ 「**Cook**(調理)」の「**Cake**(ケーキ)」を選び、調理時間を**40分**に設定する。
- ⑤ 「**Start**(開始)」ボタンを押す。
- ⑥ ブザーが鳴ったら内釜を取り出し、さかさまにしてケーキを取り出し皿や網の上で冷ます。

※ 1.8Lタイプをお使いの方は、材料を1.5倍にし調理時間を60分に設定していただくと、よりよく膨らみます。

蒸し物

お願い

●調理物などでふた加熱板の穴を塞がないでください。

点心



材料:

点心(小):
海老餃子
シュウマイ

点心:
豚まん
蒸しまん
中華ちまき

作りかた:

- ① 点心に水を霧吹きで吹きかける。(解凍しなくてよい)
- ② 水2.5カップを内釜に入れる。
- ③ 付属の蒸しバスケットを置き、その上に点心をのせ、ふたを閉める。
- ④ 「Cook(調理)」の「Steam(蒸し)」を選び、調理時間を5~10分に設定する。
- ⑤ 「Start(開始)」ボタンを押す。

ベーコンと白菜の蒸し物



材料(4~6人分):

白菜.....100g
ベーコン(金華ハム).....35g

作りかた:

- ① 白菜を葉ごとに分け、水洗いする。ベーコンを薄く切り、取り分けておく。
- ② 白菜の葉を重ねて皿に敷き、薄く切ったベーコンをいちばん上に重ねる(肉の脂身が多い部分を使うようにする)。

- ③ 水2.5カップを内釜に入れる。
- ④ 付属の蒸しバスケットを置き、その上に②をのせ、ふたを閉める。
- ⑤ 「Cook(調理)」の「Steam(蒸し)」を選び、調理時間を13分に設定する。
- ⑥ 「Start(開始)」ボタンを押す。

お知らせ:

白菜がない場合は、チンゲンサイを使ってもかまいません。

漬物(梅菜)と豚肉の蒸し物



材料(4~6人分):

豚肉.....160g
漬物(梅菜).....100g

調味料:

サラダ油.....25 mL
砂糖.....30g
濃口しょうゆ.....12 mL

作りかた:

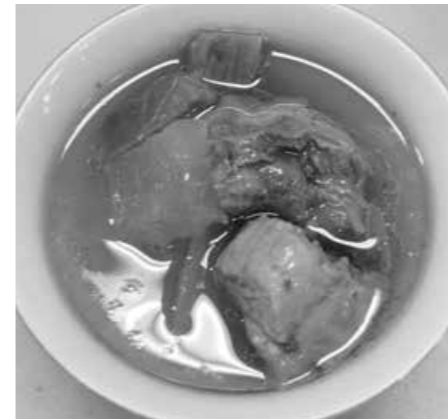
- ① 豚肉を1cm×3cmのサイズに切り、取り分けておく。
- ② 漬物を水洗いし、絞って水を切る。こうすることで、野菜に入っている砂粒を取り除きやすくなる。
- ③ 器に豚肉を重ねて並べたあと、漬物を重ねて並べる。豚肉と漬物に砂糖を振りかける。食材がなくなるまで、この作業を繰り返す。

- ④ ③にサラダ油と濃口しょうゆを加える。
- ⑤ 水2.5カップを内釜に入れる。
- ⑥ 付属の蒸しバスケットを置き、その上に④をのせ、ふたを閉める。
- ⑦ 「Cook(調理)」の「Steam(蒸し)」を選び、調理時間を60分に設定する。
- ⑧ 「Start(開始)」ボタンを押す。
- ⑨ 豚肉と漬物を混ぜて完成。

※砂糖とサラダ油の量は、お好みで調節してください。

スープ

ベーコン、冬瓜、鴨のスープ



材料(4~6人分):

鴨.....½羽(約400g)
冬瓜.....200g
ベーコン(金華ハム).....30g
しょうが.....薄切り数枚
水.....4.5カップ

調味料:

酒.....30 mL
塩.....8g

作りかた:

- ① 鴨を水で洗い、大きく切る。冬瓜を洗って角切りにし、ベーコンを薄切りにする。
- ② 鴨を熱湯に浸けて血を抜いたあと、湯を捨てて取り分けておく。
- ③ 鴨、冬瓜、ベーコン、しょうが、塩、酒と水4.5カップを内釜に入れ、ふたを閉める。
- ④ 「Cook(調理)」の「Soup(スープ)」を選び、調理時間を2時間に設定する。
- ⑤ 「Start(開始)」ボタンを押す。

とうもろこしと骨付き肉のスープ



材料(4~6人分):

骨付きバラ肉(5cmの長さに切る).....500g
とうもろこし(5cmの長さに切る).....約450gのもの2本
水.....5カップ

調味料:

塩.....6.5g

作りかた:

- ① 骨付きバラ肉を熱湯に浸けて血を抜いたあと、湯を捨てて取り分けておく。
- ② 内釜にすべての材料と塩を入れ、ふたを閉める。
- ③ 「Cook(調理)」の「Soup(スープ)」を選び、調理時間を1時間30分に設定する。
- ④ 「Start(開始)」ボタンを押す。

(お好みに合わせて、チキンパウダーなどの調味料を加える。)

サムゲタン



材料(4~6人分):

丸鶏.....½羽(約375g)
朝鮮人参.....7.5g
紅ナツメ(またはブルー).....5個
水.....5カップ
しょうが.....薄切り数枚
松の実.....7g

調味料:

塩.....5g
酒.....適量

作りかた:

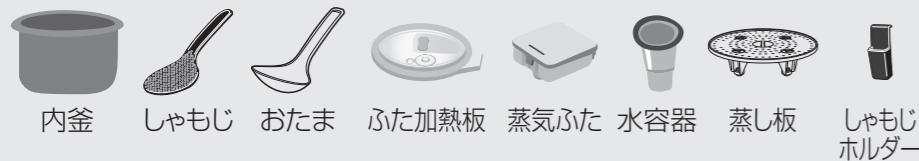
- ① 鶏肉を洗い、腹腔を2度湯通しして余分な血を取り除いたあと、水を切って取り分けておく。
- ② 鶏肉、朝鮮人参、紅ナツメ、水、しょうがの薄切りを内釜に入れたあと、塩、酒を入れてふたを閉める。
- ③ 「Cook(調理)」の「Soup(スープ)」を選び、調理時間を2時間に設定する。
- ④ 「Start(開始)」ボタンを押す。
- ⑤ 調理が完了したら、鶏肉を大きな器に入れてスープを注ぐ。いった松の実を振りかけて完成。

お手入れ

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

初めて使うとき&使うたびに

- 取り外してから、やわらかいスポンジで洗う



- 炊込みごはんなど調味料を使ったときは、**早めに洗う**(においや腐敗・さびの原因)

< 次の物は使わない >

金属たわし/
ナイロンたわしなど



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

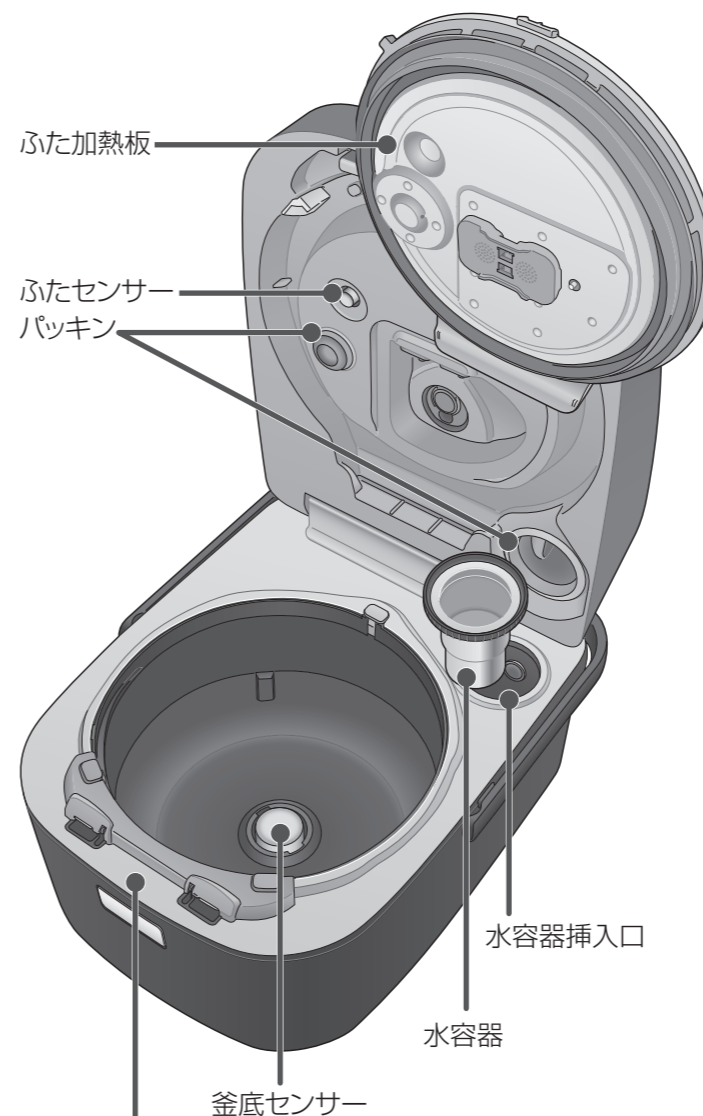


内釜(P.8)/シャもじ/おたま/
蒸し板/シャもじホルダー

台所用中性洗剤で洗う。

お願い

- 内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。(内面被膜が剥がれる原因)



クリアフレーム

- 固く絞ったふきんで拭く。
- 水などを流し込んで洗わないでください。

水容器

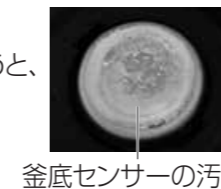
- 水洗いし、水分を拭き取る。
- 水容器の縁に湯あか(水の中に含まれるミネラル分など)が付着してきたときは、ナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。

ふたセンサー/釜底センサー/水容器センサー

- 固く絞ったふきんで拭く。
- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。

お知らせ

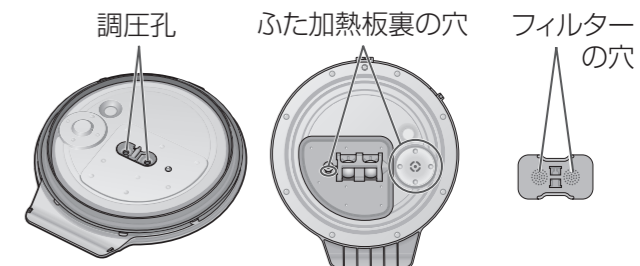
- ふたセンサーや釜底センサーを汚れたまま使うと、ごはんがこげたりしてうまく炊けません。
- 水容器センサーを汚れたまま使うと、スチームの量が変わったりして、ごはんがうまく炊けないことがあります。



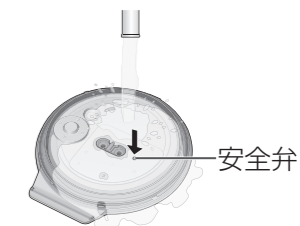
ふた加熱板/フィルター

取り外して台所用中性洗剤で洗う。
(フィルターも取り外して洗う)

- 取り外し、両面を洗ってください。特に、パッキンの内側は汚れが残りやすいため念入りに洗ってください。
- 下記部分にごはんつぶなど異物や汚れが詰まっているときは、竹串・ようじなどで取り除いてください。(蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりする原因)



- 安全弁は、2~3回指で軽く押し、流水で洗ってください。

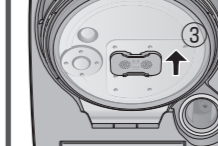


お願い

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

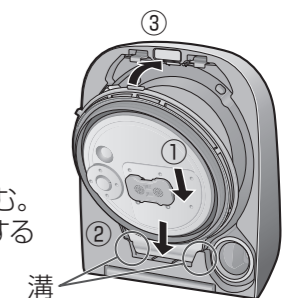
■取り外し方

- ① ボタンを押す。(手前に傾く)
- ② ふた加熱板を引き抜く。
- ③ フィルターを上へ滑らせて取る。



■取り付け方

- ① フィルターを上から下へ滑らせて取り付ける。
- ② ふた加熱板を溝に差し込む。
- ③ ふた側に「カチッ」と音がするまで押し込む。



※フィルターは、ご使用に伴い、緩んだり止まりにくくなることがあります。その場合は交換してください。

水容器挿入口

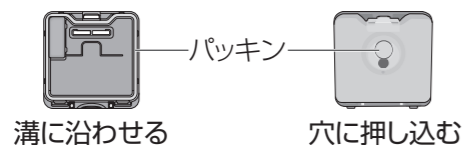
- 固く絞ったふきんで拭く。
- 内部は水分を拭き取り、米粒(ごはん粒)などを取り除く。(水容器がこげたりスチームが出なかったりする原因)

蒸気ふた

取り外して水洗いする。

お願い

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

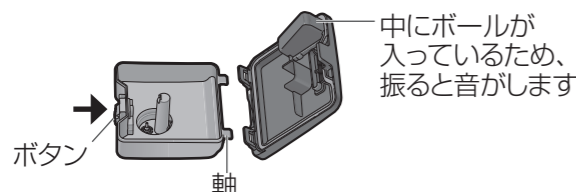


■取り外し方

- ① 引き上げて取る。



- ② ボタンを押しながら開く。



■取り付け方(取り外しと逆の手順で)

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

ストッパー部/ふた内面/パッキン/フック部

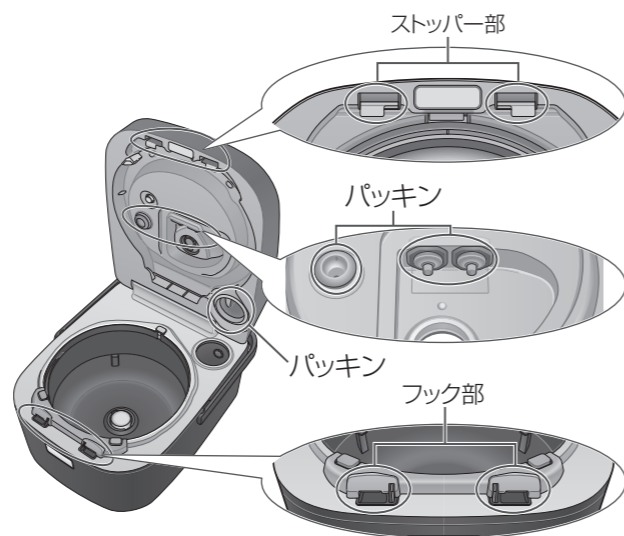
固く絞ったふきんで拭く。

【ストッパー部・フック部】

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

【ふた内面・パッキン】

- 蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンを拭いてください。

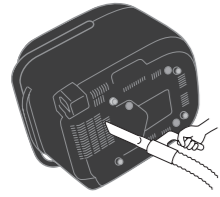


お手入れ

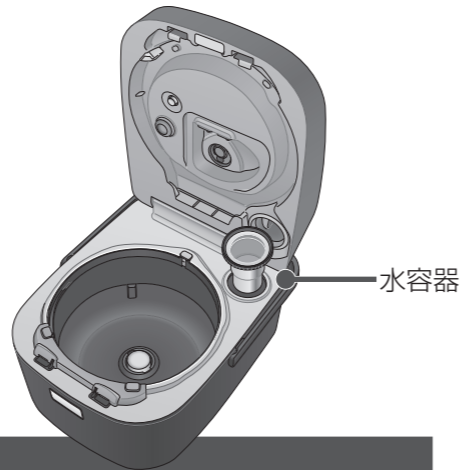
- 電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- 本体・ふた加熱板に付いているパッキンは外せません。無理に引っ張らないでください。(外れたり破れたりする原因)
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

定期的に

- 月に1回程度を目安に確認し、汚れているときはお手入れを!



本体底面(吸排気口)は掃除機などで、ほこりやごみを取り除く。



気になるときに

水容器の変色(虹色)・湯あか・さびを取るには

変色(虹色)・湯あか・もらいさび(水中の鉄分が原因)が取れないときは、クエン酸洗浄をします。



クエン酸を使う

- ① 50℃以上の湯を張る
- ② 洗浄用のクエン酸を入れてかき混ぜる(約2g・小さじ1/2)
- ③ 約1時間放置し、お湯を捨て、台所用中性洗剤で洗う

酢を使う

- ① 50℃以上の湯を張る
- ② 酢を入れてかき混ぜる(約5mL・小さじ1)
- ③ 約2時間放置し、お湯を捨て、台所用中性洗剤で洗う

お知らせ

- 変色(虹色)・湯あかなどがひどく、1回で取れないときは、繰り返し行ってください。
- 洗浄用クエン酸(食品衛生上無害)は市販品をご利用ください。

お手入れ機能

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
- ① 内釜に水を入れる
(1.0Lタイプは、White Rice 水位線: 3~4)
(1.8Lタイプは、White Rice 水位線: 6~8)
 - ② 水容器を本体にセットし、ふたを閉める

1 「Clean(お手入れ)」を選ぶ

Menu Select 機能選択 を押して「Clean」

「Clean(お手入れ)」に合わせる
●押すごとに「Clean」が移動します



2 「Start(開始)」ボタンを押す

Start 開 を押す

お手入れ機能開始

3 約45分後、ブザーが鳴ったら「Cancel/Off(取消/切)」ボタンを押す

Cancel/Off 取消/切 を押す

- 冷めてから、お湯を捨てる。

お知らせ

- レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
- においや汚れは完全に取れないことがあります。

Q&A

水容器編

Q(質問)

A(答え)

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。そのまま炊飯できますので、炊飯の途中で水を入れないでください。(途中で水を入れても炊飯時のスチームは出ません)
- 炊飯終了後、「Steam Less (スチームなし)」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。
→ 水容器に水を入れてください。(水容器の半分以上)
水容器に水を入れると、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】 ごはんのハリと甘みを与えます。
【保温や再加熱のとき】 ごはんのばさつきや保温臭を軽減します。

お湯でもいいの?

- 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。

なぜ、水が減っていないの?

- 【炊飯が終わったとき】
- 「Steam Less (スチームなし)」を表示していませんか? (P.30)
 - スチームを出さない炊き方(「Quick(高速)」「Eco(エコ炊飯)」「Congee(おかゆ)」「Sushi(すし)」「Cake(ケーキ)」「Steam(蒸し)」「Soup(スープ)」)で炊いていませんか?
- 【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。(「Rice(ごはん)」「Congee(おかゆ)」「Mixed(炊込み)」「Casserole(キャセロール)」「Cake(ケーキ)」「Steam(蒸し)」「Soup(スープ)」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)
 - 「保温中の沸騰音が気になるとき」の設定をしていませんか?(P.34)
この設定をすると、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】
- 「Steam Less (スチームなし)」を表示していませんか? (P.30)

炊飯が終わったときなぜ、水が残っているの?



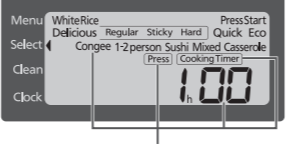




- 水容器の水は、炊飯時にスチームを出すためだけでなく、保温、再加熱時にもスチームを出すため残っています。

なぜ、残っている水の量が変わるの?

- 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?
- 炊飯前に入れる水の量は同じでも、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も若干変わることがあります。
- 保温開始から約5~6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&A

エコナビ編

Q(質問)	A(答え)
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?	●「Delicious(銀シャリ)」「Quick(高速)」「Eco(エコ炊飯)」「1-2 person(少量)」「Sushi(すし)」コースで炊飯したあとに働きます。保温をおすすめしていないコースではエコナビ運転しません。 (「Rice(ごはん)」「Congee(おかゆ)」「Mixed(炊込み)」「Casserole(キャセロール)」「Cake(ケーキ)」「Steam(蒸し)」「Soup(スープ)」のとき)
なぜ、保温中にエコナビランプが点灯しないの?	●「ごはんの保温温度を上げたいとき」(P.34)や「保温の状態が気になるとき」(P.35)の設定をしていませんか? 保温温度が「60」以外ではエコナビ運転はしません。 ●炊飯開始時の室温が約10℃以下で、炊飯量が1.8Lタイプで約7カップ以上、1.0Lタイプで約5カップ以上のときは、エコナビ運転しない場合があります。 ●炊飯後、保温を取り消していませんか? 保温を取り消すとエコナビ運転も取り消されます。再度保温してもエコナビ運転しません。 ●エコナビランプを消す設定をしていませんか?エコナビランプは消すことができます。(下記)
なぜ、エコナビランプが途中で消えるの?	●12時間以上保温していませんか? 12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。
エコナビランプは消せないの?	●設定すると、エコナビランプは消えますが、エコナビ運転は継続します。 <ol style="list-style-type: none"> 1  を2回押し  を押して「Congee(おかゆ)」を選ぶ ●「White Rice(白米)」の「Congee(おかゆ)」を選ぶ。  点滅 2  を長押しする (約5秒間)  <p>お知らせ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●元に戻す(エコナビランプを点灯させたい)ときは、もう一度同じ操作をしてください。 <p>【元に戻したときは…】</p> <p>10秒間点灯  </p>

【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-SSS105では0.3~14.7%、SR-SSS185では2.4~18.6%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℃において
- 1.0Lタイプ: 3カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。
保温開始5時間後さらに300g取り出す。
 - 1.8Lタイプ: 5カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。
保温開始5時間後さらに600g取り出す。

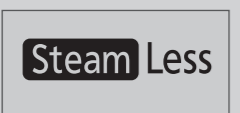
こんな表示が出たら


エラー表示	ここを確認!
U 10	●内釜はセットされていますか? →「Cancel/Off(取消/切)」ボタンを押して表示を消したあと、専用の内釜をセットし、再度操作してください。
U 12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサー、水容器センサーに異物や汚れが付いていませんか? (P.8) →異物や汚れを取り除き、「Cancel/Off(取消/切)」ボタンを押してください。 ●内釜の水の量が多くないですか? →「Cancel/Off(取消/切)」ボタンを押してください。(次に炊飯するときは、水を少なめに)
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか? →「Cancel/Off(取消/切)」ボタンを押してください。
U 15	●ふたが開いていませんか? ●蒸気ふたは付いていますか? (P.24) →紛失したときは、認定サービスセンター(保証書記載)でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ・おいしさは低下します。(保温の場合は、ごはんが乾燥する) ・お粥は炊けないことがあります。 ・ふ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。
U 20	●水容器がセットされていますか? ※水容器がなくても保温はできますが、ごはんがふやけたり、乾燥したりすることがあります。
U 25	●本体底の吸排気口がほこりなどで詰まっていますか? →次の手順でほこりを取り除いてください。 ①「Cancel/Off(取消/切)」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ②本体が冷めたら内釜と水容器を取り出す。 ③本体底の吸排気口のほこりを取り除く。(P.26) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか? (P.8) →本体底の吸排気口を塞がない場所でお使いください。
H 00	●電源プラグを抜き、再度差し込んでみてください。 再度「H00」が表示された場合は故障です。 →認定サービスセンター(保証書記載)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、認定サービスセンター(保証書記載)に修理をご依頼ください。

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!	ページ
炊飯中	炊飯時間が長い	<ul style="list-style-type: none"> ● 続けてごはんを炊くと、炊飯時間が(最大約60分)長くなります。 ● 炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ● 内釜の水の量が多くないですか? 水の量を増やすと、炊飯時間が(最大約15分)長くなります。 	—
	蒸気口以外から蒸気が漏れる	<ul style="list-style-type: none"> ● ふたのパッキン部や内釜の縁にごはんが付いたり、内釜が変形していませんか? ● ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか? 	25
炊飯/保温中	音がする	<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。 ● 「カチャカチャ」音、「カチンカチン」音…圧力をかける前の準備や圧力を調整している音です。 ● 「シュツ、シュツ、シュツ、シュツ」音…圧力がかかっている音です。 ● 「ブシュー」音、「ブシュー」音…圧力を抜いている音です。 <p>ふたを開閉したときの</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「コロコロ」音…ふた加熱板に付いている金属製のボールが転がる音です。 ● 「カタン」音…蒸気ふたに入っているボールが転がる音です。 	—
	炊飯後/再加熱後	「Steam Less (スチームなし)」を表示した	<p>【炊飯のあと「Steam Less (スチームなし)」を表示したとき】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 水容器に水を入れましたか? 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ● 水容器にお湯(40℃以上)を入れませんでしたか? 水温が最初から高いと、スチームが出ない場合があります。 ● 炊飯後、水容器に残っている水を替えずに炊飯したり、水を継ぎ足して炊飯したりしていませんか? → 水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。また、水容器に冷水を入れたあと、5分以上待って炊飯してください。 ● 保温を取り消してすぐに炊飯したり、続けて炊飯したりしていませんか? → 水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。また、水容器に冷水を入れたあと、5分以上待って炊飯してください。 <p>【再加熱のあと「Steam Less (スチームなし)」を表示したとき】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 12時間を超えて保温していませんか? 12時間を超えると、水容器に水があってもスチームは出ません。 ● 炊飯のとき、水容器に水を入れましたか? 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 → 水容器の水を補給してください。(水容器の半分以上) ● 水容器に水が入っていますか?(水容器の半分以上) 2回以上再加熱をすると、水が不足します。 ● 再加熱中にふたを開けませんでしたか?
「Steam Less (スチームなし)」を表示した			—
ふた加熱板にごはん粒が付く		<ul style="list-style-type: none"> ● おどり炊き(お米をおどらせて炊きムラを抑える炊き方)固有の現象です。故障ではありません。 → ごはん粒が付いているときは、取り除いてください。 	—

	症状	ここを確認!	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	<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) ● 「予約可能時間」より前に予約しましたか? 	16 36
	予約したのになかなか炊き始めない	<ul style="list-style-type: none"> ● 予約炊飯では炊き始めるまでに、お米を水に浸しているため、炊飯時の吸水時間を短くしています。その分、少し遅れて炊飯を開始します。(炊き上がりの約40分前から炊飯を開始するコースもあります) 	—
	予約した時刻に炊き上がらない	<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) ● 「Start(開始)」ボタンは押ししましたか? 	16 16
その他	ボタン操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> ● ボタンのランプが点灯していませんか? 炊飯・予約・保温中など、使用中はボタン操作ができません。 → 「Cancel/Off(取消/切)」ボタンを押してから行ってください。 	—
	「Steam Reheat(スチーム再加熱)」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せんか?(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"> ● 「Demo(デモモード)」を表示している 	—
	表示が消えた	<ul style="list-style-type: none"> ● 店頭用の設定がされています。 次の手順に従って解除してください。 ① 「Menu Select(メニュー選択)」ボタンで「Clock(時刻合せ)」を選ぶ ② 「Steam Keep Warm(スチーム保温)」ボタンと「Timer(予約)」ボタンを同時に押す ③ 「Steam Keep Warm(スチーム保温)」ボタンを押す ④ 「Timer(予約)」ボタンを押す 解除したあと、現在時刻を合わせてください。(P.16) 	—
	電源プラグから火花が飛んだ	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグを差すと、「8:30」を表示しますか? 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、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。 【表示しない】電子回路が故障しています。 → リチウム電池の交換または修理をされる場合は、認定サービスセンター(保証書記載)へご依頼ください。 	16
ふたが開かない	<ul style="list-style-type: none"> ● フック部、クリアフレーム、ストッパー部やふた加熱板の調圧孔に米粒などが付いたり、詰まったりしていませんか? ● フックボタンは、奥までしっかりと押してください。 ● 炊飯中にフックボタンに触れるなどしていませんか? → 一度ふたを押し下げてから、フックボタンを押してください。 	24-25	
ふたが閉まりにくい	<ul style="list-style-type: none"> ● フック部、クリアフレーム、ストッパー部やふた加熱板の調圧孔に米粒などが付いたり、詰まったりしていませんか? ● ふた加熱板を正しく取り付けられていますか? ● ふた加熱板のツメが折れたり、変形していませんか? ● 炊飯後、ごはんをほぐしたすぐあとではないですか? 圧力式炊飯器固有の現象です。密閉度を高くしているため、閉まりにくく感じますが、故障ではありません。 	24-25 25	
	● 内釜とふたの密着性が高いため、ふたを開くときに内釜と一緒に持ち上がり、音がすることがあります。	—	

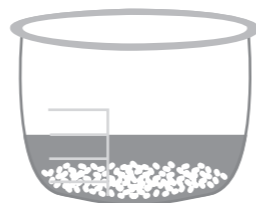
■ 誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて認定サービスセンター(保証書記載)にご相談ください。

こんなときは

●故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

やわらかい(べたつく)

- お米や水は、正確にはかりましたか? (P.10)
- 割れ米が多く混ざっていませんか?
- 長時間水に浸していませんか? (長時間の予約炊飯など)
→ 予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。
(水位線より1~2mm程度が目安)



- お湯で洗米していませんか?
- 規定量以上のお米を「1-2 person(少量)」コースで炊いていませんか?
(1.0Lタイプ: 0.5~1.5カップ、1.8Lタイプ: 1~2.5カップ)
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか?
- 新米を炊くときは、通常より水を減らしましたか? (水位線より1~2mm程度が目安)
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか? (P.10 お米にひびが入ってべたつくことがあります)
- かためのごはんがお好みですか?
・水を少なめにしてください。(水位線より1~2mm程度が目安)
・「Eco(エコ炊飯)」コースをお使いの場合は、「Delicious(銀シャリ)/Hard(かため)」コースをお試しください。

かたい(ぱさつく)

- お米や水は、正確にはかりましたか? (P.10)
- 「Quick(高速)」コースで炊いていませんか?

- やわらかめのごはんがお好みですか?
・水を多めにしてください。
(「Eco(エコ炊飯)」コースは、水位線より1~5mm程度
(他のコースは、水位線より1~2mm程度))
- 水に浸してから(30分~2時間程度)炊いてください。
- 「Eco(エコ炊飯)」コースをお使いの場合は、炊き上がり後、ほぐしてからしばらく置いてください。
または、「Delicious(銀シャリ)/Sticky(やわらか)」コースをお試しください。



こげる

- 精米や洗米は、充分しましたか?
- ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか?
- 予約炊飯していませんか? (長時間水に浸していませんか?)

- 割れ米が多く混ざっていませんか?
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか?
(P.10 お米にひびが入ってこげることがあります)
- 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。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。
- 上記の対応をしても改善しないときは、「ごはんのこげが気になるとき」(P.34)をお試しください。



症状

露が付く

- ### ここを確認!
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか?
 - 保温中に、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか?
 - 調理方法により露の量が異なります。
→ 露の量が変わらないときは、「保温の状態が気になるとき」(P.35)をお試しください。

におう

- 保温中に、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか?
- 12時間以上保温していませんか?
- 炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。
- 冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか?
- 精米や洗米は、充分しましたか?
- しゃもじを入れたまま保温していませんか?
- においが気になるときは、
①内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。(P.24~25)
②「お手入れ機能」を使ってください。(P.26)
上記①②をしても、においが取れないときは、保温温度を上げてください。
[P.34 「ごはんの温度を上げたいとき(60→74)」]

黄ばむ

- 12時間以上保温していませんか?
- 精米や洗米は、充分しましたか?
- お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。

乾燥する

- 12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、正しく取り付けられていますか?
- ふたのパッキン部や内釜の縁にごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか?

おかゆがのり状になる

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

薄い膜ができる

- 洗米しすぎて、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

- 炊飯前にお米を平らにならしていますか?
- IH(電磁誘導加熱)の特長である強い火力によるものです。異常ではありません。
- 下記の場合は、凸凹になりやすくなります。
 - 洗米が不十分なとき
 - 割れ米が多く混ざっているとき
 - 洗米時に強く研ぎすぎてお米が割れたとき
 - 炊飯量が少ないとき

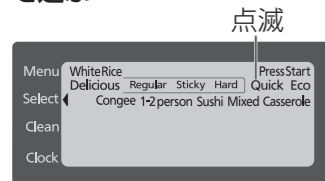
こんなときは

- P.32～33の対応をしても症状が改善しないときは設定の変更ができます。
- 途中で音声やブザーが鳴ることがありますが、そのまま操作を続けてください。
- 手順2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。16秒以上何も操作しなかったときは、現在時刻表示に戻ります。(設定できていません)
→ 始めからやり直してください。
- 設定完了後は現在時刻表示に戻ります。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。



ごはんの保温温度を上げたいとき(60→74)

- 1 **Menu Select** を2回押す
Left/Right を押して「Quick(高速)」を選ぶ



- 「White Rice(白米)」の「Quick(高速)」を選ぶ。

- 2 **Steam Keep Warm** を押す 受付音(ピッ)はしません。
Timer 1-2 を押す 受付音(ピッ)はしません。



- 3 **Start** を押す **60**

- 4 **Menu Select** を押す 「74」を表示させる。

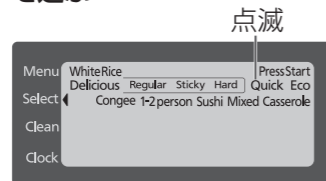
押すごとに「74→76→72→60→74」の順に変わります。



- 変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。
- 変更するとエコナビ運転はしません。保温中のスチームも入りません
- 工場出荷時は、「60」です。
- 「60」に戻すと、「保温の状態が気になるとき」(P.35)の設定も「Ho:02」に戻ります。

ごはんのこげが気になるとき

- 1 **Menu Select** を2回押す
Left/Right を押して「Quick(高速)」を選ぶ



- 「White Rice(白米)」の「Quick(高速)」を選ぶ。

- 2 **Steam Keep Warm** を押す 受付音(ピッ)はしません。
Timer 1-2 を押す 受付音(ピッ)はしません。



- 3 **Menu Select** を押す 「02」を選ぶ。



- 4 **Menu Select** を押す 「So:Lo」を表示させる。

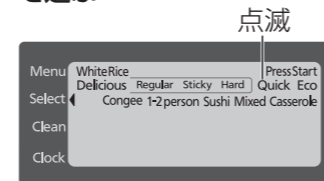


10秒後 (自動的に完了。)



保温中に沸騰音が気になるとき (スチーム投入をやめる)

- 1 **Menu Select** を2回押す
Left/Right を押して「Quick(高速)」を選ぶ

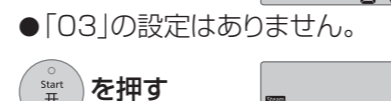


- 「White Rice(白米)」の「Quick(高速)」を選ぶ。

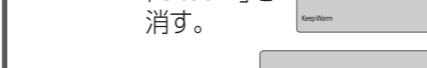
- 2 **Steam Keep Warm** を押す 受付音(ピッ)はしません。
Timer 1-2 を押す 受付音(ピッ)はしません。



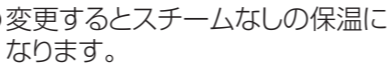
- 3 **Menu Select** を押す 「04」を選ぶ。



- 「03」の設定はありません。



- 4 **Menu Select** を押す 「Steam」を消す。



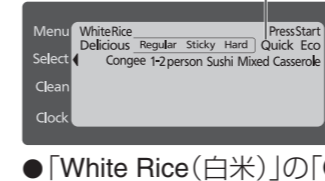
10秒後 (自動的に完了。)

- 変更するとスチームなしの保温になります。

※ごはんの保温温度を上げたときは使えません

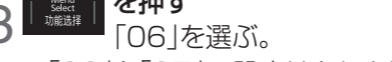
保温の状態が気になるとき (ふた加熱板や内釜に露が多く付く・ごはんが変色するとき)

- 1 **Menu Select** を2回押す
Left/Right を押して「Quick(高速)」を選ぶ

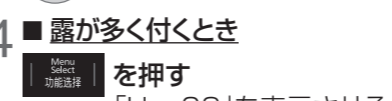


- 「White Rice(白米)」の「Quick(高速)」を選ぶ。

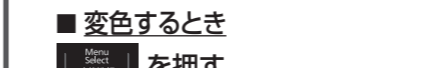
- 2 **Steam Keep Warm** を押す 受付音(ピッ)はしません。
Timer 1-2 を押す 受付音(ピッ)はしません。



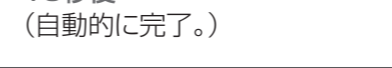
- 3 **Menu Select** を押す 「06」を選ぶ。



- 「03」と「05」の設定はありません。



- 4 **Menu Select** を押す 「Ho:03」を表示させる。



10秒後 (自動的に完了。)

- 変色するとき **Menu Select** を押す 「Ho:01」を表示させる。

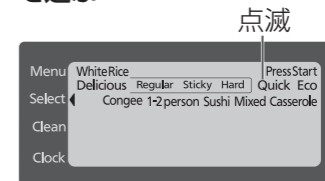


10秒後 (自動的に完了。)

- 「Ho:03」に変更すると、保温温度が60→74になります。エコナビ運転はしません。保温中のスチームも入りません。
- 工場出荷時は「Ho:02」です。

炊飯・再加熱・お手入れなどのブザー音(終了音)を消したいとき

- 1 **Menu Select** を2回押す
Left/Right を押して「Quick(高速)」を選ぶ



- 「White Rice(白米)」の「Quick(高速)」を選ぶ。

- 2 **Steam Keep Warm** を長押しする (約5秒間)



- 変更しても、ボタンの受付音は消えません。

仕様


コース		炊飯時間の目安	保温*	予約可能時間	炊飯容量(カップ数)	
Menu	Select				SR-SSS105	SR-SSS185
White Rice (白米)	Delicious (銀シャリ)	Regular (ふつう) 48分	○	70分前～	0.5～5.5	1～10
		Sticky (やわらか) 51分		70分前～		
		Hard (かため) 43分		60分前～		
	Quick (高速)	22分～32分	○	—		
	Eco (エコ炊飯)	43分	○	50分前～		
	Congee (おかゆ)	設定時間 1時間～4時間	×	調理設定時間+1分～	0.5～0.75	0.5～1.5
	1-2 person (少量)	48分	○	60分前～	0.5～1.5	1～2.5
	Sushi (すし)	47分	○	60分前～	1～5.5	2～10
	Mixed (炊込み)	48分～58分	×	—	1～3	2～6
Brown Rice (玄米)	Casserole (キャセロール)	48分～58分	×	—	1～3	2～6
	Rice (ごはん)	1時間25分～1時間45分	×	160分前～	1～3	1～7
Grains (雑穀米)	Congee (おかゆ)	設定時間**2時間～4時間	×	調理設定時間+1分～	0.5～0.75	0.5～1.5
	Rice (ごはん)	48分～53分	×	70分前～	0.5～4	1～8
Cook (調理)	Congee (おかゆ)	設定時間1時間～4時間	×	調理設定時間+1分～	0.5～0.75	0.5～1.5
	Cake (ケーキ)	設定時間40分～60分	×	—	生地最大 600 g	生地最大 900 g
	Steam (蒸し)	設定時間1分～60分	×	—	水量 500 mL	水量 600 mL
	Soup (スープ)	設定時間1時間～4時間	×	調理設定時間+1分～	「White Rice」 水位線4まで	「White Rice」 水位線6まで

*: 「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。(P.15)

**：おかゆの設定可能時間は、1時間～4時間ですが、表内にはおすすめの設定時間を記載しています。

		SR-SSS105	SR-SSS185
電	源	220 V ~ 50 Hz	
消費電力(約)	炊飯時	1210 W	1400 W
	保温時	600 W (30.1 Wh*1)	600 W (40.0 Wh*1)
電源コードの長さ		1.5 m	
質量(約)		7.8 kg	9.0 kg
大きさ(幅×奥行×高さ)		26.6 cm × 33.8 cm × 23.3 cm (46.0 cm*2)	29.2 cm × 36.5 cm × 26.7 cm (52.0 cm*2)

- 消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- 電源が“切”の状態での消費電力は、約1.9 W です。(電源プラグを接続した状態)
- この製品は、電源電圧や電源周波数の異なる他の国や地域では、使用できません。また、アフターサービスもできません。
- (※1)は、1 時間当たりの保温時消費電力量です。(室温20℃で、最大炊飯量のとき。)
- (※2)は、ふたを開けたときの高さです。

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 <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。 ●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。 ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。 	ご使用中止 <p>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、必ず認定サービスセンター(保証書記載)に点検をご依頼ください。</p>

Panasonic Corporation

Web Site: <http://panasonic.net/>

© Panasonic Corporation 2015