

扫描二维码
关注松下服务官方微信平台



在线人工客服
一键报修报装
服务进度查询
获取新品咨询

Panasonic®

使用说明书

家庭用 IH 电磁加热电饭煲

型号 SR-HM183
SR-HTML8

执行标准:

GB 4706.1-2005 GB 4343.1-2018
GB 4706.19-2008 GB 17625.1-2012
GB 4706.14-2008



本使用说明书中的图片均以SR-HM183为例。

非常感谢您购买Panasonic的产品

- 本产品只限于家庭使用。
- 使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 特别要注意【安全注意事项】(第2~3页)。
- 请妥善保管本使用说明书，以便日后查阅。

保留备用

内含保修证

目次

安全注意事项	2~3	使用前
使用注意事项	4	
零件名称	5	
● 本体	5	
● 操作面板	6	
调整当前时间	6	
准备	7	使用方法
● 洗米、加水	7	
● 功能的选择/烹调时间的设定/ 煮出美味米饭的诀窍	8	
关于各功能	9	
● 短粒米·长粒米·煲仔饭/保温/冷饭加热	9	
● 稠粥、稀粥、蒸煮、炖汤	10	
● 蛋糕/预约功能	11	
清洁保养	12~13	困惑时
食谱	14~15	
是否真的发生了故障?	16	
出现问题时	17	
当出现这样的显示时	18	
想要改善时(优化功能)	19	
规格	20	
食品接触材料列表	21	
保修证	封底	


该使用说明书的最终解释权归本公司所有

安全注意事项

请务必遵守!


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

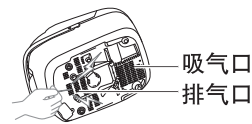
■电源·电源线·电源插头

-  ● 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。
(以免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维修部买到的专用组件来更换。
- 请勿损坏电源线或电源插头。
 - 绝对禁止进行以下操作：
损伤、加工、使其接触或靠近高温部、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。
(以免因电线和电源插头破损而触电，或因短路导致火灾。)
- 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务必确保手是干燥的。
(以免导致触电或受伤。)
- 请勿让任何人舔本体插头。
 - (以免导致触电或受伤。)
 - 特别要留意婴幼儿。
- 请勿将水或其它液体溅到本体插头上。
 - (以免导致触电或因短路导致火灾)
-  ● 务必要单独使用规格为AC 220 V/10 A的交流电的电源插座。
 - (以免与其他电器并用，因发热而引起火灾。)
 - 务必使用规格至少为10 A的接线板。
- 务必要将本体插头、电源插头切实插到底。
 - (以免导致冒烟、火灾或触电。)
- 本产品应使用单向两极带接地的电源插座，并保证其可靠接地。未安装接地装置，可能会引起箱体等其他金属部件带有感应静电。
 - (以免发生故障或漏电时有触电的危险。)

- 定期清洁电源插头。
 - (以免电源插头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。

■本体

-  ● 请勿在吸气口、排气口或缝隙间插入任何物件。
 - 特别是针及其他金属物件。
(以免导致触电或异常动作。)
- 请勿将可能堵塞内盖上的孔的物品放入内锅。
(以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
<禁止的烹调例>
 - 将配料和调味料放入塑料袋中等进行加热的烹调方法。
- 请勿自行更改、拆解或修理产品。
 - (以免导致火灾、触电或受伤。)
 - 如需修理，请与Panasonic认定维修店联系咨询。
- 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。
- 请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。
 - (以免导致触电或因短路导致火灾。)
 - 如水进入产品内，请联络Panasonic认定维修店。



警告

■使用



- 使用中或刚使用后，请勿将脸或手靠近蒸汽口处，对小孩要格外注意。
(以免导致烫伤。)



- 请勿在烹调时打开外盖或移动本体。
(以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)



- 本产品不适合供下列人士(包括孩童)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，方可使用。请注意避免让孩童戏玩本产品。
(以免导致烧伤、受伤或触电。)

- 请务必将产品放置于孩童触碰不到的位置。
(以免导致烫伤、受伤或触电。)
- 发生异常或故障时，请立即停止使用并拔掉电源插头。
(以免导致冒烟、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。
 - 烹调时底部风扇不旋转。→请立即与Panasonic认定维修店联系，咨询检查及修理事宜。

注意



- 请勿在下记地方使用本产品。
 - 靠近热源或高湿环境中。
(以免导致触电、漏电或火灾。)
 - 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(以免导致受伤、烫伤或火灾。)
 - 靠近墙壁或家具等处。
(以免开盖时碰到，或导致家具等变色、变形及破损。)
 - 铝板或电子垫子上。
(铝质材料可能会产生热量并导致冒烟或火灾。)

- 请勿使用非专用内锅或变形后的内锅。
(以免因过热或故障导致烫伤或受伤。)

- 搬运本体时，请勿触碰开盖按钮。
(以免使外盖打开，从而导致受伤。)

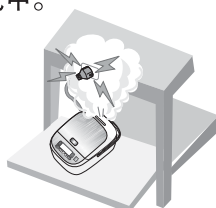
- 使用中或烹调刚结束时，请勿触摸高温部。
 - 本体温度很高。特别是外盖的玻璃面板及内盖、内锅等金属部。
(以免导致烫伤。)



- 禁止使用非本产品自带的电源线，并禁止把本电源线转用到其他地方。
(以免发生故障或导致触电、漏电或火灾。)

- 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。
(以免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产品。



- 请勿空烧。
(以免导致烫伤。)

- 请勿将本产品外接定时器或在独立的遥控控制系统的方式下运行。
(以免发生故障。)



- 拔掉电源插头或本体插头时，请确保握住插头本身。
(以免导致触电，或因短路引起火灾。)

- 取出内锅或不使用时，切记关闭电源并拔下电源插头。
(以免导致烫伤、受伤或因绝缘老化而引起触电、漏电、火灾。)

- 请等到本体充分冷却后再进行清洗。
(以免导致烫伤。)

- 在橱柜等封闭空间使用时，请确保蒸汽能向外散发。
(以免导致橱柜等变色或变形。)

- 如您装有植入式心脏起搏器，使用本产品前请向医生咨询。
(本产品在工作时可能会对心脏起搏器有影响。)

在使用过程中发生停电时

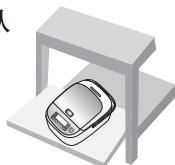
包括在中途拔掉电源插头，跳闸等情况。

- 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。
 - 烹调中：继续烹调。
可能会影响烹调效果。
 - 保温中：继续保温。

使用注意事项

关于本体

- 放在滑动式拉桌上时，请务必确认桌子的负荷强度在9.3 kg以上。（以免产品掉落。）



- 使用中请勿将布或其他物品盖在外盖上。（以免蒸汽无法释放，导致外盖变形、变色或发生故障。）



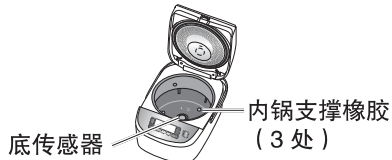
- 定期检查电饭煲底部的吸气口及排气口，并清除灰尘。（参照P13清洁保养）

- 请及时清理粘在本体上（底传感器、内锅底部、内锅支撑橡胶）的饭粒等异物。（以免出现错误显示，或有饭焦、饭烧不熟等情况。）

边缘或底部



（内锅）



底传感器

内锅支撑橡胶
（3处）

- 请勿将产品放在容易受电磁干扰的装置附近。
 - 无线电、电视、助听器等。（以免产生噪音或减低音量。）
 - IC卡、银行卡（以免损坏磁性。）

- 请勿将磁铁放在产品附近。（以免导致动作异常。）

- 请勿在电磁炉上使用产品。（以免损坏电磁炉或导致本产品动作异常。）

- 请勿在户外使用产品。（不稳定的电源可能会导致产品发生故障。）

- 请勿在阳光直射下使用。（以免导致变色。）

- 请勿在可能会堵塞产品底部（吸气口及排气口）的地方使用电饭煲。例如：地毯、塑料袋、铝箔及布料等的上面。（以免损坏产品。）

关于内锅

- 请勿在电饭煲以外的地方使用内锅。



- 请勿在煤气灶或电磁炉及微波炉内使用。



- 请勿将内锅与硬物撞击。



- （以免导致外层表面刮伤或产生凹痕。）



- 留意以下情况以避免削去或刮伤内锅涂层。

准备烹调时



- 请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。



清洁保养时(P12)



- 请勿将内锅作为洗碗容器。
- 请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。
- 使用调味料烹调后，请勿将食物留在内锅中。→ 烹调什锦饭等后，请尽快清除内锅中的食物然后进行清洗。
- 请勿使用洗碗机或洗碗机 / 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。



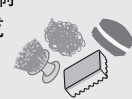
烹调结束后



- 请勿将醋放入内锅中的米饭里。（制作寿司等食物）
- 请勿使用金属勺子。（烹调粥等食物）
- 请勿轻触或击打内锅。（盛饭时）



- 请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷（含有研磨料）、百洁布等清洗或擦洗内锅。→ 使用软海棉进行清洗。



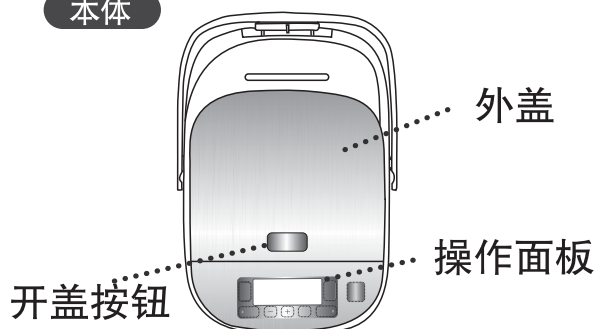
提示

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。

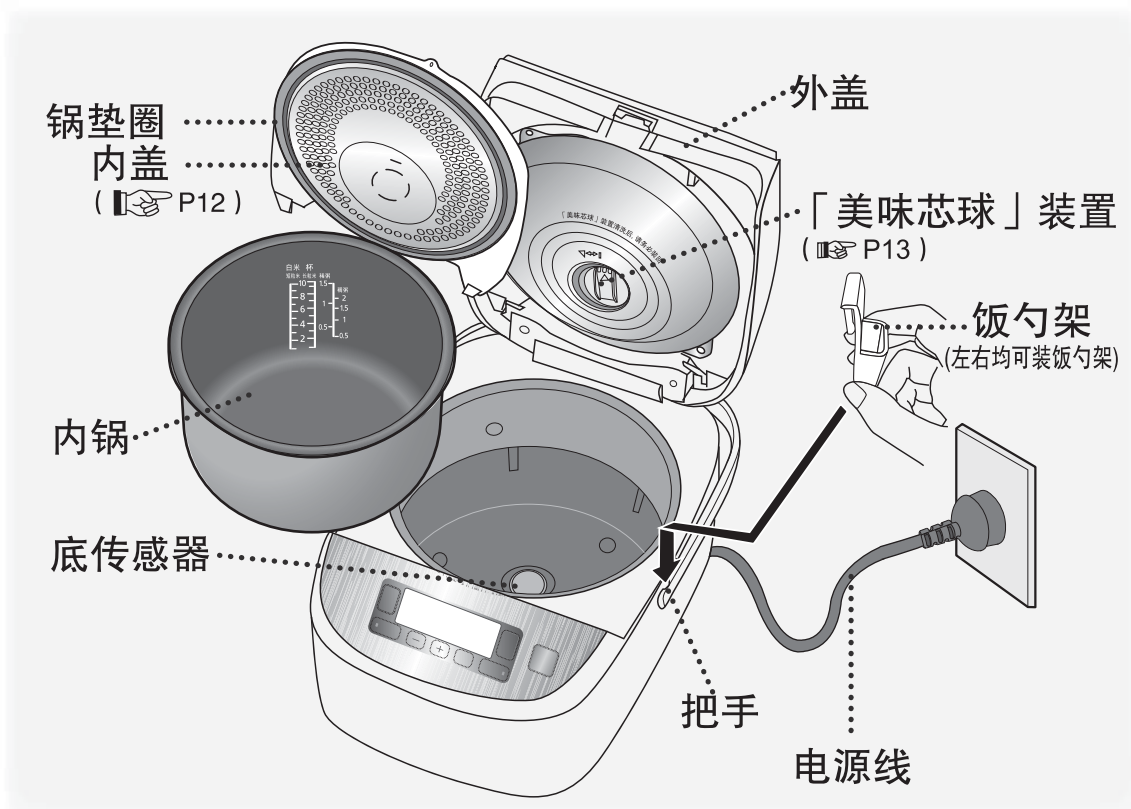
零件名称

首次使用时，请清洗内锅、饭勺、粥(汤)勺、蒸笼、内盖、「美味芯球」装置。(P12-13)

本体



※SR-HM183的外盖与操作面板为银色拉丝
SR-HTM18的外盖与操作面板为香槟金



使用前

附属品



饭勺 (1个)



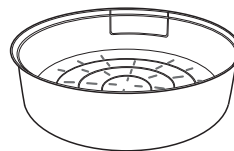
粥(汤)勺 (1个)



饭勺架(1个)



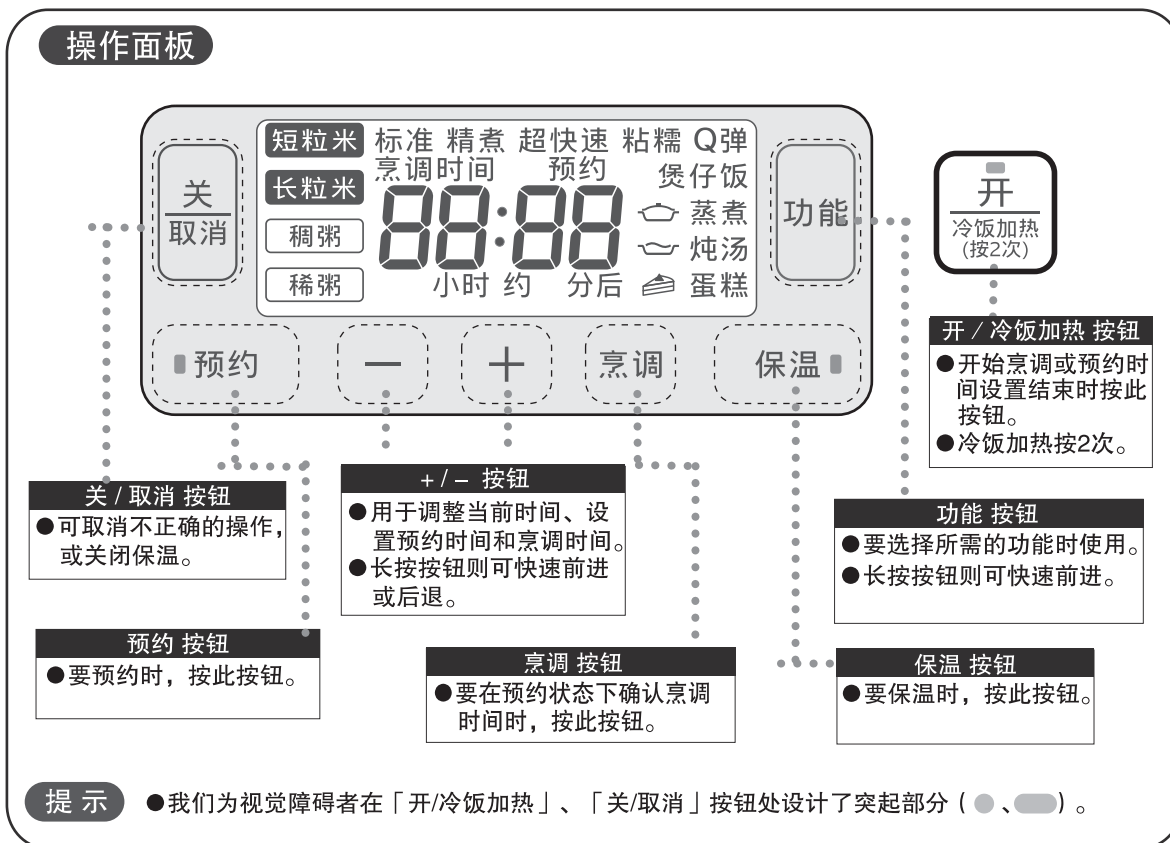
计量杯 (1个)
(约180 mL)



蒸笼 (1个)

零件名称/调整当前时间

操作面板



关 / 取消 按钮

- 可取消不正确的操作，或关闭保温。

预约 按钮

- 要预约时，按此按钮。

+/- 按钮

- 用于调整当前时间、设置预约时间和烹调时间。
- 长按按钮则可快速前进或后退。

烹调 按钮

- 要在预约状态下确认烹调时间时，按此按钮。

功能 按钮

- 要选择所需的功能时使用。
- 长按按钮则可快速前进。

保温 按钮

- 要保温时，按此按钮。

开 / 冷饭加热 按钮

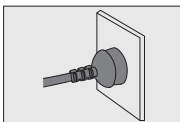

- 开始烹调或预约时间设置结束时按此按钮。
- 冷饭加热按2次。

提示 ●我们为视觉障碍者在「开/冷饭加热」、「关/取消」按钮处设计了突起部分 (●、●)。

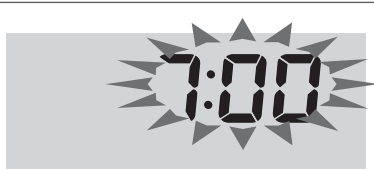
调整当前时间

例：要将上午7:00调到上午8:30时


①插好电源插头。

②按住「+」或「-」按钮,保持1秒钟以上。
(当听到蜂鸣器发出“哔”的声音时,放开按钮)
液晶显示屏上“时、分”数字闪烁。



③按「+」或「-」按钮调整时间。
长按「+」或「-」按钮,则时间可快速前进或后退。
(时间调整后,数字闪烁几下自动停止,则时间调整完成。)



※工作状态下无法调整时间。
※时钟为24小时制,24:00以0:00表示。
※时间显示有误差时,则预约烹调的时间和烹调结束时间均会出现误差,敬请及时调准时间。

准备 洗米、加水

初次使用前

请先烧开一锅水，再倒掉。

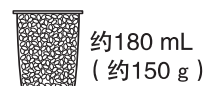
- ①加水至“白米”的6水位线，闭合外盖。
- ②选择“蒸煮”功能，烹调时间设定为15分钟。
- ③蜂鸣器响后，取出内锅，倒掉里面的水。

1

用附属的计量杯量米

- 一次可煮的米量，☞ P20 “规格”。

○正确



×不正确

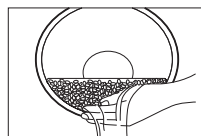


2

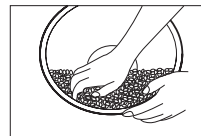
将米洗至水清

- ①加入充分的水，快速搓洗后立即倒掉水。
- ②重复数次洗米→用水冲洗，将米洗至水清为止。
- 为避免擦伤内锅表面的不粘涂层，请勿直接用内锅洗米。
- 请把米洗干净。否则会有产生锅巴的可能，而且残留的米糠会影响米饭的味道。

①



②



3

将洗好的米放入内锅

根据需要加水至相应的水位线（☞ P8），并擦干内锅外表面。

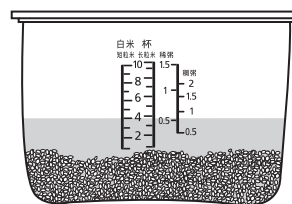
- 放在平坦的台面上加水，并整平米的表面。（确认水位线，加水至相同的高度）
- 煮什锦饭和糯米饭时，请按表1加水。

表1

米量 (计量杯)	水量	
	什锦饭	糯米饭(计量杯)
1	“白米” 水位线	1
2		2
3		3
4		4
5		5
6		6

※以上水量可根据个人喜好适当增减。
(水加的过多时，烹调时可能会沸腾溢出。)

例) 烹调4 计量杯米时，加水至“白米”的水位线“4”处。

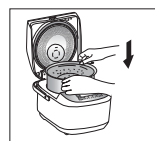


4

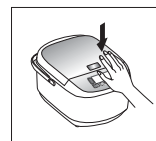
将内锅放入本体内，闭合外盖

- 关闭外盖时，请确认发出“咔嗒”的闭合音，若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。（☞ P12内盖）
- 确认「美味芯球」装置是否安装到位。（☞ P13「美味芯球」装置）

①



②



5

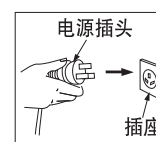
插上插头

- 请先插上本体插头，再插电源插头，并确保两者均已插到底。

①



②



注意

在煮饭的同时使用蒸笼蒸煮食物时，最大烹调容量：5 杯。

准备 功能的选择/烹调时间的设定/煮出美味米饭的诀窍

■功能的选择

表2

烹调类别	功能选择	水位线	¹ 烹调时间(约)分	² 保温(自动)	³ 预约时的可设定范围
烹调短粒米	标准	白米 (短粒米)	37	○	50分钟以上
	精煮		47	○	60分钟以上
	超快速		27	○	40分钟以上
	粘糯		52	○	60分钟以上
	Q弹		32	○	50分钟以上
烹调长粒米	标准	白米 (长粒米)	32	○	40分钟以上
	精煮		47	○	60分钟以上
	超快速		27	○	40分钟以上
烹调糯米饭	精煮 (短粒米或长粒米)	参照P7表1	*1	×	*3
烹调什锦饭	标准、精煮、粘糯 (短粒米或长粒米)	白米 (短粒米或长粒米)	*1	×	*3
烹调煲仔饭	煲仔饭	白米(短粒米或长粒米)	42	×	×
烹调粥	稠粥	稠粥	表3	×	烹调时间+1分钟以上
	稀粥	稀粥			
蒸煮	蒸煮	蒸煮40分钟以上时的 加水量:4 量杯	表3	×	×
炖汤	炖汤	至"稠粥"最大水位线	表3	×	×
烘烤蛋糕	蛋糕	-	表3	×	×
<p>*1 在电压为220 V, 室温20 ℃, 水温20 ℃, 米量为中间量(5杯)时, 烹调所需的参考时间。 烹调的实际时间会根据米量、水量、电压、室温、水温、米质的不同而变化。 什锦饭、糯米饭的烹调时间会根据使用的食材而变化。</p>					
<p>*2 所有功能在烹调结束后都将自动转为保温。 但是一部分功能不建议保温, 烹调结束后请尽快按「关/取消」按钮。</p>					
<p>*3 煲仔饭、蒸煮、炖汤、蛋糕功能不能预约。 烹调糯米饭和什锦饭时, 请勿使用预约功能, 以免食材变质或影响性能。 当设定的预约时间少于烹调时间时, 将直接进行烹调。 夏季等高温天气下, 预约时间请勿超过8小时, 以免米粒等变质。</p>					

■烹调时间的设定

表3

烹调类别	功能选择	烹调时间 设定范围	设定单位	初期值	调理时间的显示	调理时间的 记忆
烹调粥	稠粥	40分-2小时	10分	1小时	到2小时后又回到40分	○
	稀粥					○
蒸煮	蒸煮	1-60分	1分	5分	到60分后又回到1分	○
炖汤	炖汤	40分-2小时	10分	1小时	到2小时后又回到40分	○
烘烤蛋糕	蛋糕	40-60分	1分	60分	到60分后又回到40分	○

★煮出美味米饭的诀窍

① ● 正确量水及量米。



② ● 轻柔并快速地洗米。
 ● 勿将米长时间放置在洗米箩内。
 (以免米粒碎裂或米饭粘锅。)



③ ● 在平坦的台面加水。
 ● 勿用热水及pH9以上的碱性水。
 (以免米饭粘锅或变黄。)



关于各功能 短粒米·长粒米·煲仔饭/保温/冷饭加热

※用“短粒米”的“标准”功能煮饭时

1 按 ，选择“**短粒米**”的“标准”。

2 按 ，烹调开始。


- “超快速”功能在烹调结束前约7分钟开始显示剩余时间。
- 进入焖煮阶段后，会根据饭量的多少自动调整显示的剩余炊饭时间。如：有时可能会从“15分后”一下跳到“11分后”，而不是逐分递减。



3 烹调结束，翻松米饭。

- 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。为防止米饭粘在一起，请尽快翻松米饭。
- 煲仔饭、糯米饭、什锦饭，请尽快按「关/取消」按键，以免影响口感。

■温馨提示

- 煮糯米饭、什锦饭时，请勿选择“超快速”或“Q弹”功能。（水量  P7表1）
- 用“超快速”煮饭时，因时间缩短，米饭会稍硬或有锅巴产生。
→预先将米浸泡在水中，则可以使煮好的米饭变软。
- 用“精煮”功能会使米饭更松软可口。

保 温

- 保温时间显示从 到 共24小时，超过24小时后，显示当前时间但仍然继续保温。
1小时以内时，显示 小时。
- 保温超过96小时，保温将自动停止，显示屏显示“U14”，要连续使用时，请先按「关/取消」按键。
- 米饭以在保温5小时以内食用为佳，以免米饭变色或变味。
- 保温时，内锅的边缘部有时会出现少量水珠。
- 保温时内锅中如放有饭勺等盛饭用具则会影响米饭的味道。

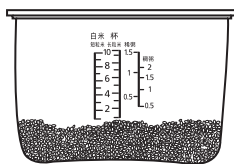
※冷饭加热时

准备 ●请将锅内的冷饭搅拌均匀，使之平整。
●冷饭加热时，请参照下记水量表的标准加水。

表4

冷饭量 (刻度线*)	水量(计量杯)
1	--
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

■冷饭加热的最大量：白米5水位线。



1 连续按2次 ，开始冷饭加热。

- 不管冷饭量多少，加热时间都约15分钟。



2 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

- 请尽快翻松米饭，米饭将更美味。

■温馨提示


- 加入冷饭时，请不要超出最大冷饭量(如表4所示)。
- 建议冷饭加热的次数为一次，以免影响米饭的口感。
- 请不要加热什锦饭、糯米饭和煲仔饭，以免影响口感。


关于各功能 稠粥、稀粥、蒸煮、炖汤

※用2小时烹调稠粥时

1 按 ，选择“稠粥”。

2 按  ，设定烹调时间。

※ 烹调时间的可设定范围  P8表3。


3 按 ，烹调开始。



4 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

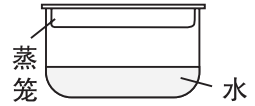
● 为避免因保温而影响口感，请尽快按「关/取消」按键。


■温馨提示



- 烹调中打开外盖，会增加结露量。
- 水量、米量不正确，可能会导致米汤从蒸汽口中溢出。
- 如保温时间过长，粥将会变稠。
- 炖汤时，如超过“稠粥”的最大水位线，可能会造成溢出。( P20规格)
- 每次使用完毕后，应取下内盖及「美味芯球」装置冲洗，以免产生异味。
- 如漏装「美味芯球」装置，则可能会导致粥烧不熟。


※要蒸煮10分钟时

准备 ①向锅内放入适量的水。
②放入蒸笼。
③放入需蒸煮的食物。
④闭合外盖。



1 按 ，选择“蒸煮”。

2 按  ，设定烹调时间。

※ 烹调时间的可设定范围  P8表3。

3 按 ，烹调开始。

● 水沸腾后，剩余时间以1分钟为单位递减。



4 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

● 为避免因保温而影响口感，请尽快按「关/取消」按键。
此时，蒸笼变的非常烫，取出时请务必当心烫手。


■温馨提示

- 如选择了较长的蒸煮时间（如蒸40分钟以上），加水4 计量杯，以免水被蒸干。
- 显示屏内显示的时间为内锅中的水沸腾后的剩余时间。


关于各功能 蛋糕 / 预约功能


※用“蛋糕”功能烘烤蛋糕（50分钟）时准备

- 按照蛋糕粉的要求，将所有食材搅拌均匀。
- 在内锅壁上涂一层黄油(或食用油)，然后将搅拌好的蛋糕糊倒入内锅并闭合外盖。

1 按 ，选择“蛋糕”。

2 按  ，设定烹调时间。

※ 烹调时间的可设定范围  P8表3。


3 按 ，烹调开始。




4 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

- 为避免因保温而影响口感，请尽快按「关/取消」按键。
- 取出内锅并冷却几分钟，然后倒扣内锅，倒出蛋糕即可食用。取出内锅时，请小心烫手。

■温馨提示

- 蛋糕糊的最大量不能超过900 g (蛋糕粉、牛奶、鸡蛋等的总重量)，超过此量可能会导致蛋糕烘烤不熟。
- 除了蛋糕粉，还可以用普通的低筋粉做蛋糕，食谱  P15。
- 烘烤大量的蛋糕糊时，烹调时间请设定为60分钟，以免蛋糕不熟。

※用“预约”功能在11:30完成“长粒米”的“标准”时

- 首先确认当前时间是否正确。如果不正确，请调整到正确时间。（ P6）

1 按P9~P10的方法选择功能。

2 按 。

- 预约煮粥时，需先按P10步骤2设定烹调时间，再按「预约」按钮。（如先按了「预约」按钮，则可按「烹调」按钮返回烹调时间的设定模式。）
- 显示屏内“预约”闪烁时，可设定预约时间。“烹调时间”闪烁时，则可设定烹调时间。

3 按  ，设定预约时间。

- 当设定的预约时间少于烹调时间时，将直接进行烹调。


※可以预约的功能和时间范围  P8表2。

4 按 ，预约烹调开始。

- 预约状态下确认煮粥时间时，请按「烹饪」按键。
- 查看当前时间时，请按「预约」按键。



■温馨提示

- 烹调煲仔饭、糯米饭和什锦饭时，请勿使用预约功能，以免食材变质或影响性能。可预约的功能  P8表2。
- 夏季等高温天气下，预约时间请勿超过8小时，以免米粒等变质。
- 预约功能设定的时间为烹调结束的时间。
- 能记忆上一次的预约时间及烹调时间。

清洁保养

注意

- 清洁前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 清洁时，切勿将本体浸入水中，不要使用香蕉水，汽油、酒精，去污粉，硬质刷等擦拭。
- 请勿使用洗碗机或烘干机。

内盖

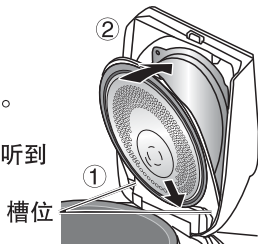
使用厨房专用中性清洗剂清洗。

■ 拆除时



■ 安装时

- ① 将内盖插入槽位内。
(两侧)
- ② 向外盖按入，直至听到“咔哒”一声。



提示

- 使用调味料后（煲仔饭、什锦饭等），请及时清洗。（否则可能产生异味、变质或锈蚀。）

外盖内表面 / 垫圈

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 请拆下「美味芯球」装置，擦拭外盖内表面、「美味芯球」装置安装部位及垫圈。
- 请勿拉扯垫圈。

底传感器

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

- 如果不擦干净底传感器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。

上框 / 内锅支撑橡胶 (3处)

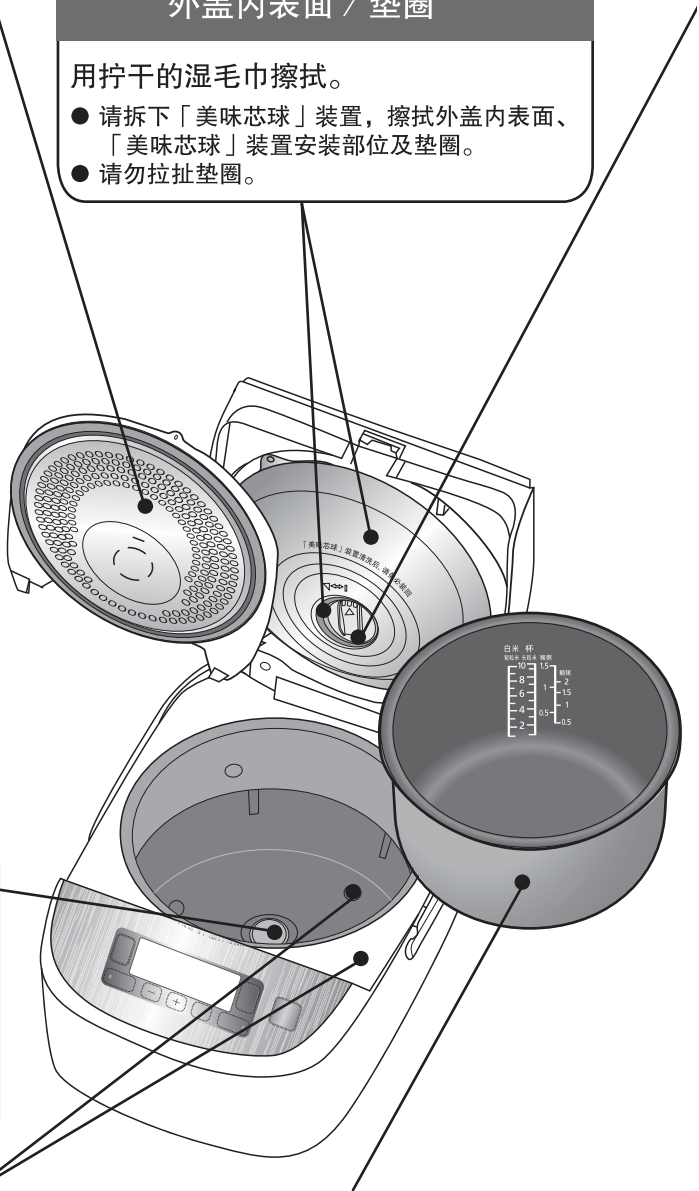
用拧干的湿毛巾擦拭。

提示

- 请勿将水倒入进行清洗。

内锅

- 用稀释后的餐具清洗剂和海绵及水清洗。擦干内锅外侧表面的水份。
- 请勿将内锅作为清洗容器。
- 涂氟面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响健康及使用。

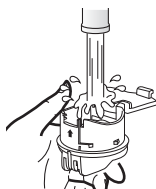


清洁保养

「美味芯球」装置

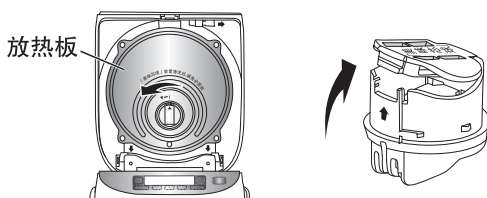
拆下并冲洗。

「美味芯球」装置中容易残留汤水或油污，因此，每次使用后请用水清洗。（否则可能产生异味或变质。）



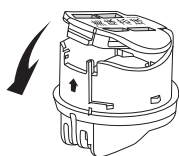
■ 拆除时

- ①按箭头方向拧松(使「美味芯球」装置上的▲对准放热板上的▼)后，从外盖内面向外取出。
- ②按箭头方向拨开卡舌，打开「美味芯球」装置的盖子。

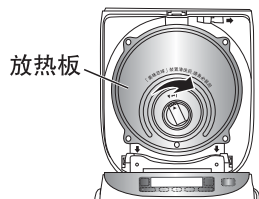


■ 安装时（按与拆除时相反的顺序。）

- ①闭合「美味芯球」装置的盖子，直至听到“咔嗒”声。

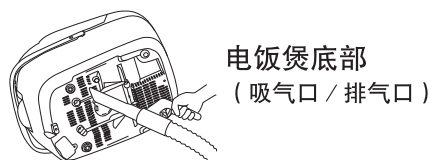


- ②插入外盖内面的安装孔内，使「美味芯球」装置上的▲对准放热板上的▼，并按箭头方向拧紧。（发出“咔嗒”声。）



定期检查

- 大约每月检查一次，如有污垢请及时清洗。



用吸尘器吸除垃圾及异物等。

附属品

用稀释后的餐具清洗剂和海绵清洗



饭勺(1个)



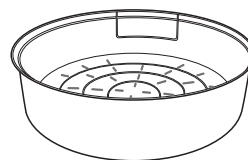
粥(汤)勺(1个)



饭勺架(1个)



计量杯(1个)



蒸笼(1个)

食谱

注意：·根据加入米饭内的不同食材，饭的底部可能有烧焦的现象。
·煮红豆粥时，红豆的皮可能会堵塞蒸汽口，而使外盖自动弹开，请格外注意！
·煮银耳汤等会变浓稠的食材时，请使用“稠粥”功能，最大烹调量至“稠粥”最高水位线，以免溢出。
※1杯(计量杯)：约150g

鲜香菇饭

食材：

白米	1杯
鲜香菇	4个，切丝
鸡肉丝	20g
芹菜末	15g
水	1杯

调味料：

香油	3mL
酱油	10mL
白糖	3g
盐	2g
干淀粉	4g
黑胡椒粉	适量

做法：

- 1) 将米洗净后倒入内锅，并加入1杯水浸泡约15分钟。
- 2) 将所有调味料充分混合后，加入香菇丝、鸡肉丝拌匀，均匀地铺在1)的米上，再闭合外盖。
- 3) 按「功能选择」按钮，选择“煲仔饭”，再按下「开」按钮。
- 4) 烹调结束后，按下「关/取消」按钮。打开外盖，拌入芹菜末，再闭合外盖，利用余温焖5分钟后，再用饭勺轻轻拌匀即可。

香芋排骨粥

食材：

槟榔芋头	200g
排骨	250g
葱花	15g
白米	1杯

调味料：

盐	6g
白胡椒粉	适量
鸡精	适量(可不放)

做法：

- 1) 排骨斩小件，芋头切成小方块，香葱切碎，大米洗净备用。
- 2) 排骨放入沸水焯一下，撇去浮沫，捞出沥干后放入内锅。
- 3) 将白米，芋头放入内锅，加水至稠粥水位线“1”，再闭合外盖。
- 4) 按「功能选择」按钮，选择“稠粥”，烹调时间设定为1小时30分钟，然后按下「开」按钮。
- 5) 烹调结束后，按「关/取消」按钮，打开外盖，加入调味料，洒上葱花即可。

焖鸡翅

食材：

鸡翅	8个
洋葱	1/2个，洗净后切片
香菇	9个
姜片	适量

调味料：

料酒	20mL	花椒油	10mL
生抽	20mL	胡椒粉	适量
老抽	20mL	白糖	适量
芝麻油	10mL		

做法：

- 1) 将鸡翅、洋葱、香菇洗净，洋葱切片，鸡翅的正反面各划两刀，便于入味。
- 2) 将所有调味料混合后，倒入鸡翅，拌匀并腌制1个小时以上。
- 3) 在锅底抹一些油，铺上一层姜片，再铺一层洋葱，再铺上一层香菇。
- 4) 把2)的鸡翅平铺在上面，把腌制的调料也均匀的淋在上面，再闭合外盖。
- 5) 按「功能选择」按钮，选择“蒸煮”，烹调时间设定为20分钟，再按下「开」按钮。

食谱

番茄土豆排骨汤

食材:

排骨	400 g
土豆	250 g
番茄	250 g
姜	数片
葱	用葱白部分
水	5 杯(约900 mL)

调味料:

盐	7 g
---	-----

做法:

- 1) 排骨洗净剁成小块,葱白切长段,姜切片,番茄切成块,土豆去皮切小块备用。
- 2) 排骨放入沸水焯一下,撇去浮沫,捞出沥干后放入内锅。
- 3) 用其他的锅,放少许油起油锅,爆香葱姜后,放入番茄,土豆略加拌炒。
- 4) 往3)中加入5 杯水 and 盐,煮开后连汤带料倒入内锅,再闭合外盖。
- 5) 按「功能选择」按钮,选择“炖汤”,烹调时间设定为1 小时30 分钟,再按下「开」按钮。

无水酱牛肉

食材:

牛腱子	500 g
-----	-------

调味料:

A {	老抽	130 mL	B {	老姜	2 片
	料酒	25 mL		洋葱	半个
	白糖	20 g		大料	2 个
	鸡精	5 g		干红辣椒	3 个
				盐	10 g

做法:

- 1) 牛腱子用冷水加少许料酒浸泡出血水,倒掉换水直至不再出现血水即可。
- 2) 将牛腱子放入容器,加入A和B,腌制3 小时以上。(用牙签在牛腱子上戳若干洞便于入味。)
- 3) 将牛腱子及腌制调味料放入内锅,再闭合外盖。
- 4) 按「功能选择」按钮,选择“炖汤”,烹调时间设定为1 小时30 分钟,然后按下「开」按钮。
- 5) 烹调结束后,按「关/取消」按钮,打开外盖,趁热撒上盐并将肉翻拌一下。
- 6) 取出晾凉后切片。

巧克力蛋糕

食材:

低筋面粉	100 g	黄油	30 g
鸡蛋	3 个	可可粉	15 g
白糖	100 g	开水	40 mL
牛奶	25 mL		

做法:

- 1) 将开水倒入可可粉中,搅拌成均匀的可可酱,放凉备用。
- 2) 将鸡蛋的蛋白和蛋黄分开到两个盆中(无水无油),在蛋黄中加入20 g白糖,把白糖和蛋黄搅拌均匀至顺滑无颗粒。
- 3) 在蛋白中加入白糖80 g,用打蛋器打发至筷子可以直立在蛋白中不倒,将蛋黄加入到蛋白中,左右搅拌均匀。
- 4) 分次在蛋糕糊中加入过筛的低筋面粉,搅拌均匀至顺滑无颗粒。
- 5) 在蛋糕糊中加入融化的黄油搅拌至顺滑无颗粒。
- 6) 在蛋糕糊中加入牛奶搅拌均匀至顺滑无颗粒。
- 7) 取出一部分蛋糕糊,倒入可可酱中搅拌均匀,再把搅拌后的可可面糊倒入剩余的蛋糕糊中以同样的方式搅拌均匀。
- 8) 将蛋糕糊倒入内锅,再闭合外盖。
- 9) 按「功能选择」按钮,选择“蛋糕”,烹调时间设定为50 分钟,再按下「开」按钮。
- 10) 烹调结束后,按「关/取消」按钮。
- 11) 从电饭煲取出内锅并冷却2 分钟,再倒转内锅把蛋糕倒入盘中或碟上,等它冷却后便可切开享用。

※请注意不要倒入超过指定重量的蛋糕糊,否则蛋糕会烘烤不熟。

是否真的发生了故障？

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查	参考页码
一开始预约就开始烹调	<ul style="list-style-type: none"> ● 时钟是否准确？（24 小时制显示） ● 预约时间是否在“预约时的可设定范围”之外。 	6 8
不在预约时间烹调	<ul style="list-style-type: none"> ● 当前时间显示是否正确？（24 小时制显示） ● 是否已按了「开」按键？ 	6 11
烹调时间长	<ul style="list-style-type: none"> ● 如果连续烹调，则烹调时间将会变长。（最多可能会延长30 分钟左右，且可能会影响炊饭效果） ● 因米饭量和水量不同，在烹调中途，可能会停止剩余时间显示并进行调整。 ● 是否显示“U12”或“U15”？ 	— — 18
烹调时间短	<ul style="list-style-type: none"> ● 可能会因米饭量和水量不同，在烹调途中调整剩余时间显示。 	—
发出声音	<ul style="list-style-type: none"> ● “卜—”音…是风扇驱散热量的转动声音。 ● “叽—”音…是IH（电磁加热）的通电声音。保温中有时会听到这样的声音。 ● “咻—”音…是蒸汽喷出的声音。 	— — —
蒸汽从蒸汽口以外的部位漏出	<ul style="list-style-type: none"> ● 内盖的锅垫圈部和内锅的锅沿上是否附有异物，或内锅是否已变形？ ● 内盖是否每次使用后都进行清洗，并正确安装？ 	— 12
不能进行按键操作	<ul style="list-style-type: none"> ● 按键的指示灯是否点亮着？ → 烹调、预约、保温中途，无法进行按键操作。 请按「关/取消」按键后再进行操作。 	—
在烹调中发生停电时	<ul style="list-style-type: none"> ● 烹调结束的时间可能会延后。 ● 根据停电时间长短的不同，有时可能会煮不出美味可口的米饭。 	— —
从电源插头冒出火花	<ul style="list-style-type: none"> ● 在插、拔电源插头时，有时可能会冒出小火花。这是IH（电磁加热）方式固有的特点，不是故障。 	—
当显示消失	<ul style="list-style-type: none"> ● 插入电源插头时，是否显示“8：30”？ [显示] 锂电池已耗尽。 只要插入电源插头就可以进行烹调及保温操作，但想要预约烹调时，每次必须进行时钟的核对。此时请更换新电池。 电池固定于本体内部，客户自己无法进行更换。 [不显示] 电路板发生故障。 → 电池的更换或故障的修理，请委托Panasonic认定维修店进行。 	—

须知

- 不小心误将水和大米直接倒入未放置内锅的本体时，请向Panasonic认定维修店咨询。

出现问题时

并非故障，在委托维修之前请先进行检查。

现象	原因
发粘（较软）	<ul style="list-style-type: none"> ●米量和水量是否正确？ ●是否混入较多碎米？ ●是否长时间浸泡水中？（预约时间太长等） →使用预约功能烹调时，需少放些水。 ●是否使用热水洗米？ ●煮好后，是否立即将米饭翻松？ ●新米是否放入较多水进行烹调？
发干（较硬）	<ul style="list-style-type: none"> ●米量和水量是否正确？ ●是否用“超快速”功能进行烹调？
粥变糊状	<ul style="list-style-type: none"> ●预约定时烹调时，是否让米长时间浸泡于水中？ ●是否对粥进行了保温？ ●是否碎米太多
饭烧焦	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米是否充分？ ●内锅底部、底传感器及本体内部是否附有异物？ ●是否进行了预约定时烹调？ ●是否混入较多碎米？ ●是否放入调料进行烹调？（煲仔饭、什锦饭等） ●锅底形成的淡黄色的糊焦，不是故障。 →确认上述内容后仍未改善，请参考“如要改善饭焦”（P19）。
结露 有气味 带黄色	<ul style="list-style-type: none"> ●煮好后，是否立即将米饭翻松？ ●是否保温超过5小时？ ●是否把冷饭添加到内锅里并进行了保温？ ●洗米是否充分？ ●是否在放入饭勺的状态下进行了保温？ ●因米的种类或所用水质的不同，煮熟的饭可能会带黄色。 ●在放入调料烹调煲仔饭、什锦饭等后，可能有气味。 →请仔细清洗内锅、内盖及「美味芯球」。
米饭干燥	<ul style="list-style-type: none"> ●是否保温超过5小时？ ●是否反复加热冷饭？ ●是否正确安装「美味芯球」？ ●内盖的锅垫圈部和内锅的锅沿上是否附有米饭，或内锅是否已变形？
米饭粘在内锅上	<ul style="list-style-type: none"> ●因大米品种不同，柔软的米饭和粘性好的米饭可能会容易粘锅。
形成一层薄膜	<ul style="list-style-type: none"> ●是否残留着糠皮？ 糯米纸状的薄膜是由于淀粉溶解后干燥所生成的，对人体无害，米没有洗干净则容易生成这种薄膜。
煮好的米饭表面凹凸不平	<ul style="list-style-type: none"> ●是否在煮饭前未将米的表面整平？ ●是IH（电磁加热）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。 <ul style="list-style-type: none"> ·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。


困惑时

当出现这样的显示时

在委托维修之前请先进行检查。

错误显示	请检查	参考页码
	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否已将内锅放入？ → 请按「关/取消」按键，待错误显示消失后，放入专用的内锅，再次进行操作。 (若不按「关/取消」，稍等片刻后会自动消失) 	—
	<ul style="list-style-type: none"> ● 锅底或底传感器上是否附有异物？ → 请清除异物及污渍，然后按「关/取消」按键。 ● 水量是否太多？ → 请按「关/取消」按键。 (连续烹调时，可稍微减少一些水) 	4 8
	<ul style="list-style-type: none"> ● 保温时间是否在96 小时以上？ → 请按「关/取消」按键。 	9
	<ul style="list-style-type: none"> ● 外盖是否开着？ ● 是否已安装「美味芯球」装置？ → 如果已丢失，请向Panasonic顾客咨询服务中心咨询。 (联系方式见封底。) 没有「美味芯球」装置虽也能烹调，但 ①饭的味道会变差。(保温时米饭会变干) ②可能水会沸腾而溢出。 ③煮好后，可能会再次出现“U15”显示。 ④可能会导致粥无法烧熟。 ● 「美味芯球」装置内是否有异物或油污？ → 请彻底洗净后再安装好。 	— 13 13
	<ul style="list-style-type: none"> ● 电饭煲底部的吸气口及排气口是否有灰尘等异物阻塞？ → 请按下記步骤清除灰尘。 ①按「关/取消」按键，然后拔掉电源插头。 ②待电饭煲冷却后，取出内锅。 ③清除电饭煲底部的吸气口/排气口中的灰尘。(P13) ● 电饭煲是否有在地毯等物品上使用？ → 请勿在可能会堵塞电饭煲底部的地方使用电饭煲。 	— 4

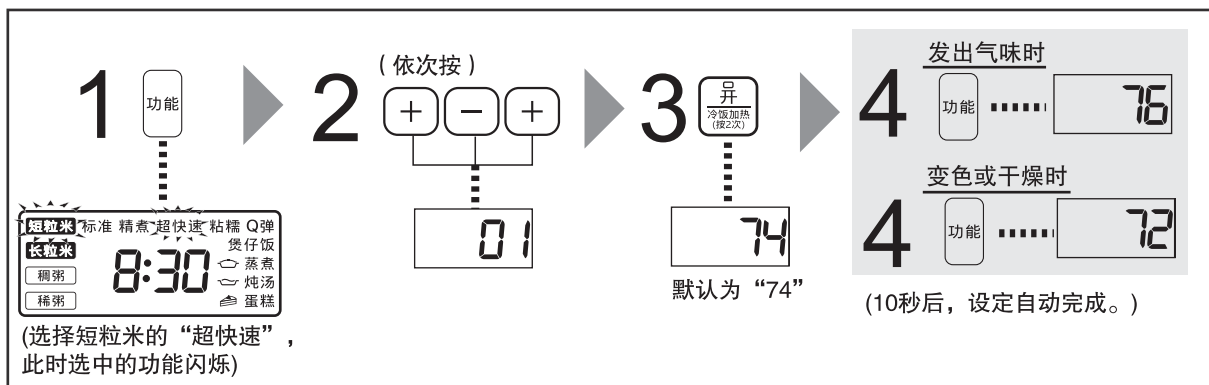
当进行了上述处理后仍不能恢复正常时，请委托Panasonic认定维修店修理。

	<ul style="list-style-type: none"> ● 尝试拔下电源插头，再重新插入。 如仍出现“H※※”，则表示存在故障。 → 请咨询Panasonic认定维修店，并告知错误代码(“H”后的两位数字)。 	—
---	--	---

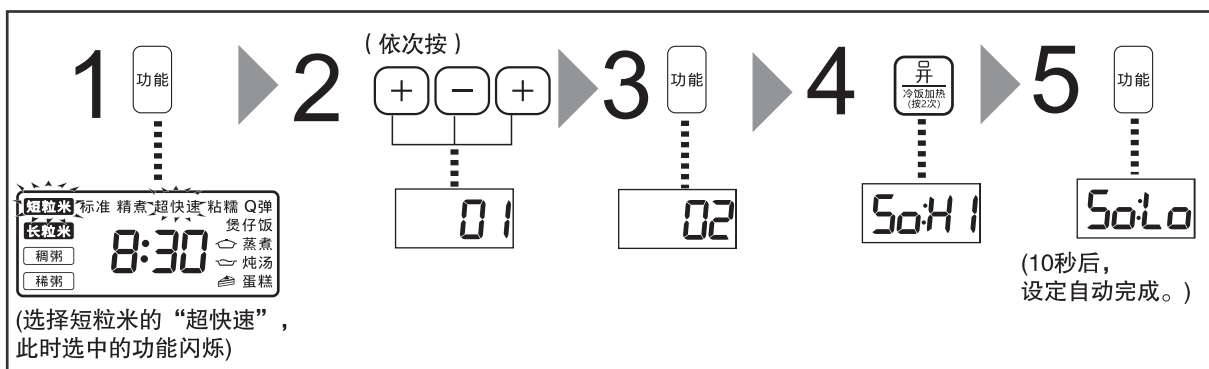
想要改善时（优化功能）

■ 如要变更保温温度（默认的保温温度为74）

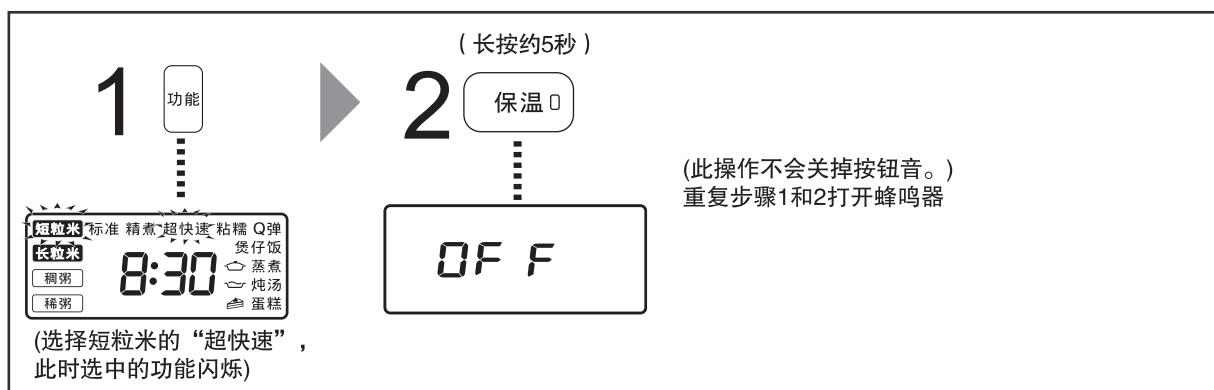
当保温的米饭发出气味时请变更为“76”，变色或干燥时请变更为“72”。（74→76→72）



■ 如要改善饭焦



■ 如要在烹调、冷饭加热时消除蜂鸣声(结束提示音)



困惑时

规格

型 号			SR-HM183	SR-HTM18
电源/额定频率			220 V ~ 50 Hz	
额定功率			1370 W	
内锅的额定容积 L			4.8	
煮饭容量 (米量) L (杯)	短粒米	标准	0.18 ~ 1.8 [1 ~ 10杯]	
		精煮		
		超快速		
		粘糯		
	长粒米	标准	0.18 ~ 1.8 [1 ~ 10杯]	
		精煮		
超快速				
煲仔饭			0.36 ~ 1.08 [2 ~ 6杯]	
煮粥容量 (米量) L (杯)	稠粥		0.09 ~ 0.36 [1/2 ~ 2杯]	
	稀粥		0.09 ~ 0.27 [1/2 ~ 1 ^{1/2} 杯]	
炖汤的最大烹调容量 (食材+水) L			2.5 ^{※1}	
蛋糕糊的最大量(约) g			900	
电源线长度 (约) m			1.0	
产品重量 (约) kg			5.3	
外形尺寸 (约) cm	宽		27.6	
	深		40.4	
	高		24.3 (46.1 ^{※2})	
能效 ^{※3}	能效等级		1级	
	热效率值 (%)		90	
	待机功率 (W)		1.8	
	保温能耗 (W·h)		35	

- (※1) 为“稠粥”最大水位线的烹调容量。
- (※2) 为打开外盖时的高度。
- (※3) 能效部分的数据依据GB 12021.6-2017测试，此处记载的数据为该等级的规格值。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
外装构成品	○	○	○	○	○	○
内部构成品	○	○	○	○	○	○
电气零件、控制零件	×	○	○	○	○	○
附属品类	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

注：表中标有“X”的所有部件都符合欧盟RoHS指令，因全球技术发展水平限制而无法实现有害物质的替代。

食品接触材料列表

请根据使用说明书的要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016以及相应材料食品安全国家标准要求，具体信息如下：

序号	部件名称		材质中文名称	执行标准	特殊使用条件
1	外盖	外盖	聚丙烯 (PP)	GB 4806.7-2016	
		内蒸汽筒、内蒸汽筒支架、磁石盖板、内蒸汽筒盖板			
		蒸汽板垫圈、放热板垫圈、锅垫圈、内蒸汽筒支架密封圈	硅橡胶	GB 4806.11-2016	
		放热板	铝 (AL 1100)	GB 4806.9-2016	
		磁石	磁铁		
		内盖	不锈钢 (S30408)		
2	本体	内锅	不锈钢+铝复合材 (S11863 + AL1050) +聚四氟乙烯涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	清洁时禁止破坏表面涂层， 使用温度不得高于 250 °C
3	附属品	饭勺、粥勺、蒸笼	聚丙烯 (PP)	GB 4806.7-2016	
		计量杯	聚丙烯 (PP)		

杭州松下厨房电器有限公司
浙江省杭州市杭州经济技术开发区松乔街2号10幢
原产地：中国 杭州 邮编：310018
Panasonic客户咨询服务中心：4008-811-315
Panasonic 官方网站：<http://panasonic.cn/>
© Panasonic Corporation 2019

RZ19EM25
S0519-0 中国印刷
发行：2019年05月

销售店
(盖章)

[销售记录] 此处所载信息仅于商品保修时作核对之用，本公司不对该信息进行收集记录。

销售日期: 发票号码:
顾客姓名: 联系电话:
顾客地址: 邮编:
销售店名称: 销售店电话:
销售店地址: 邮编:

[维修记录]

维修店名称: 联系电话: 送修日:
维修店地址: 邮编:
故障内容: 故障原因:
维修内容:
维修员签字: 交验日期:

维修店名称: 联系电话: 送修日:
维修店地址: 邮编:
故障内容: 故障原因:
维修内容:
维修员签字: 交验日期:

维修店名称: 联系电话: 送修日:
维修店地址: 邮编:
故障内容: 故障原因:
维修内容:
维修员签字: 交验日期:

本保修证因含有消费者个人信息，请妥善自行保管。

Panasonic客户咨询服务中心: 4008-811-315

Panasonic官方网站: <http://panasonic.cn>

松下家电(中国)有限公司

