Panasonic

EIG

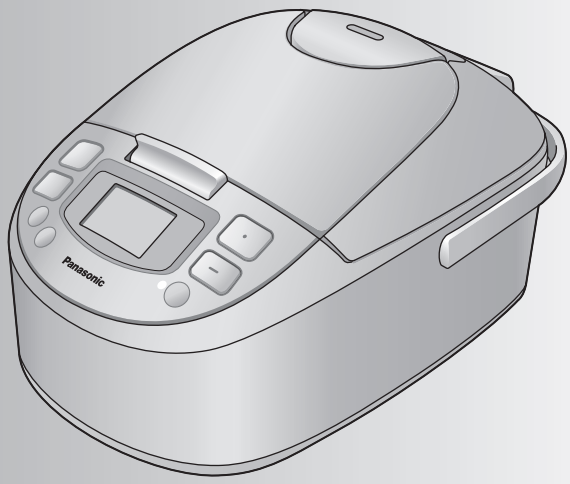
Operating Instructions

IH Electronic Rice Cooker / Warmer

Household Use

1.0 L model
Model No. SR-JHS109

1.8 L model
Model No. SR-JHS189



Illustrations of the SR-JHS109 are used throughout this Operating Instructions.

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.
- Before use, **be sure to read "Safety Precautions" (Pages 2–5)**.
- Keep the operating instructions and the warranty for future use.

Warranty appended

Contents

page

Safety Precautions 2
Notes on Use 6
Part Names/Accessories 7

Cooking Rice 8
Using the Programs Correctly 10
Using Different Programs 11
Cooking 12
Keeping Warm 13
- ●Keep Warm/Reheat

Using the Timer 14
- ●When the current time is incorrect

Recipes
- ●Congee/Casserole 15
- ●Brown Rice/Grains 16
- ●Cake/Steam 17

Cleaning 18
- ●When using for the first time & on every use
- ●Regular checks
- ●When the cleanliness of the Rice Cooker is a concern

Does my Rice Cooker have a fault? 20
What does this mean? 21
What to do when.... 22
Specifications 26

English
简体中文
繁體中文
日本語

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.

■ These symbols are classified and explained as follows:

⃠	This symbol indicates prohibition.
❗	This symbol indicates requirement that must be followed.

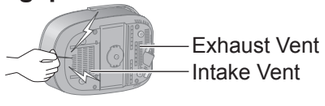
⚠ WARNING

⃠ **● 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.

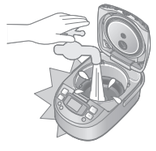
● Do not damage the power cord or power plug.
• The following actions are strictly prohibited.
Damaging, modifying, touching on or placing near heating elements, forcefully bending, twisting, pulling, pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling, pinching the power cord and carrying 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 Intake Vent, Exhaust Vent or gaps.
• 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.

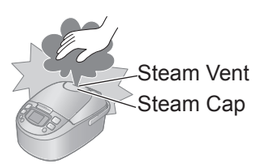


● Do not modify, disassemble, or repair the appliance.
(It may cause a fire, electric shock or injury.)
➜ Please contact an authorized service center (as described in the Warranty) for a repair.

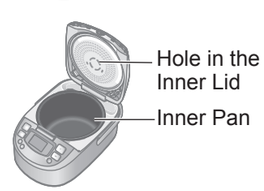
⚠ WARNING

⃠ **● 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 expose your face close to the Steam Vent or the Steam Cap or touch them with your hand while cooking or immediately after cooking.
• Pay extra attention to infants.
(It may cause a burn.)



● Do not put anything in the Inner Pan to block the hole in the Inner Lid.
(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)
<Examples of prohibited cooking methods>
• Cooking with the ingredients or seasoning in a plastic bag.
• Cooking by using aluminum foil etc. to cover the ingredients directly.



● Do not carry the appliance while cooking.
(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)

● Do not spill water or other liquid on the connector such as the instrument plug.
(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)

● Do not let anyone lick the instrument plug.
• Pay 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 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 completely.
(It may cause smoking, a fire or electric shock.)

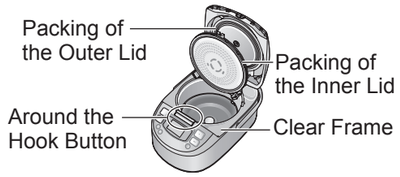
● Clean the power plug regularly.
(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and lint build-up, which may cause a fire.)
➜ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions

⚠ WARNING

● **Close the Outer Lid slowly and firmly until it clicks.**
(To prevent a burn or injury 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 Clear Frame, Packing of the Inner Lid, Packing of the Outer Lid, the edge of the Inner Pan or around the Hook Button.



● **Keep the power cord out of reach of children.**
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or countertop.

(Pulling on the power cord may result in the appliance falling from the table or countertop, causing an injury.)

● **Always keep 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.

● **Be careful not to trip over or become entangled with 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.)

● **Stop 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 happens when the power cord is touched.
- The main body is deformed or is abnormally hot.
- Smoke emanates from the main body or a burning odor is detected.
- The main body is cracked, is loose or rattles.
- The fan in the bottom does not rotate while cooking.

➜ Please contact an authorized service center (as described in the Warranty) for inspection or repair immediately.

⚠ 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 a deformed Inner Pan or an unspecified 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.**
- The Steam Cap, Inner Lid, metal parts, such as the Clear Frame, and Inner Pan.

(It may cause a burn.)
➜ Use a dry cloth or oven mitts when removing the Inner Pan while it is hot.

⚠ 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 use the appliance on following places.**
- Places 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 away from 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 removing the Inner Pan.**
(Otherwise it may cause a burn, injury, or electric shock or fire caused by short circuit due to the insulation deterioration.)

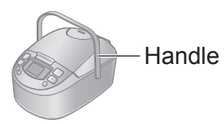
● **Unplug and allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it.**
- Do not move the appliance while it is hot.

(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.

● **If using the appliance on a slide-out table etc., ensure that the shelf is capable of supporting 10 kg or more for the 1.0 L model, or 13 kg or more for the 1.8 L model.**
(It may cause a burn or injury due to the appliance falling.)

● **Hold the Handle when moving the appliance.**
(Otherwise it may cause a burn or injury.)



● **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 power is interrupted, the Rice Cooker will return to the state it was in before interruption.
● 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. The rice may be cooked in an unsatisfactory way.
Keeping warm: Continues keeping the rice warm.
*It will start cooking immediately if the set time of the timer has elapsed. The rice may not be cooked by the set time.
For further details on “Timer Setting Restriction”, see P. 26.

English

Notes on Use

To keep the product 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.)

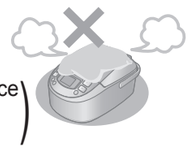
■**Do not use in a location subject to direct sunlight.**
(Doing so may result in discoloration.)

■**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.)

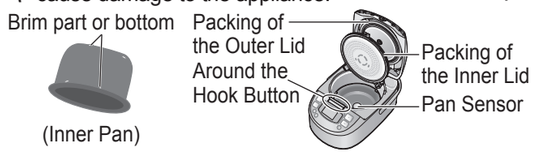
■**Periodically check the Intake and Exhaust Vents at the bottom of the Rice Cooker and then remove any dust etc.** (P. 19)

■**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 and cause the Outer Lid or buttons to deform or stop operating.)



■**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.
• This may cause steam to leak during cooking, and cause damage to the appliance.)



■**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.)

■**The Rice Cooker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

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 inner coating.**

When rice is cooked

●**Do not mix salt or sprinkle etc. with the rice while it is in the Inner Pan.**
●**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. 18–19)

●**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 casserole 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 etc..**
➜ Wash using a soft sponge.

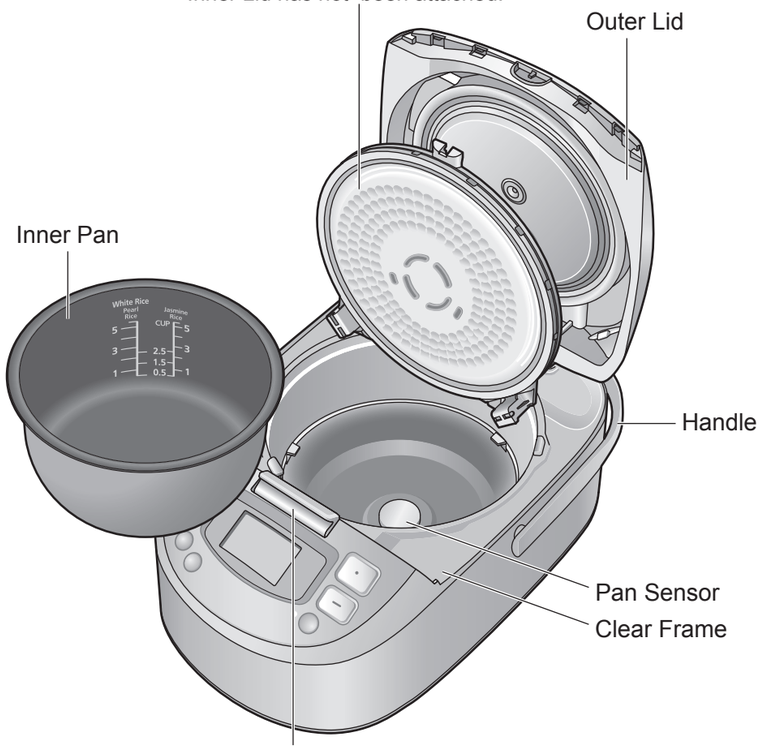
Do not wash using the scouring pad.

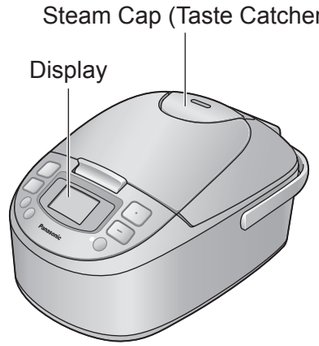
Note

●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 wash the accessories, Inner Pan, Inner Lid and Steam Cap. (P. 18–19)**

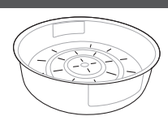




Cord Set

Accessories

Measuring Cup (1)
(Approx. 180 mL)
●Same for all rice.



Steaming Basket (1)

Rice Scoop (1)

Ladle (1)

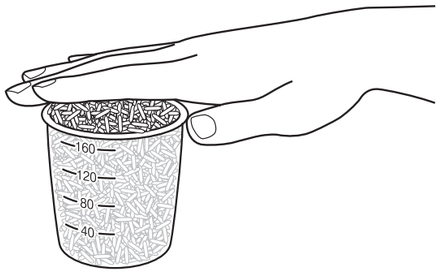
Note

●As an aid for the visually impaired, the “Start” and “Cancel/Off” buttons have raised parts “●” and “▬”.

English

Cooking Rice

Washing the rice and adding water



1 Measure the rice

- Measure by levelling off in the supplied measuring cup.
  (Approx. 180 mL/150 g per 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.
(It is acceptable if the cooking water is slightly cloudy.)
③ Put the washed rice in the Inner Pan.
(The rice can be washed in the Inner Pan.)

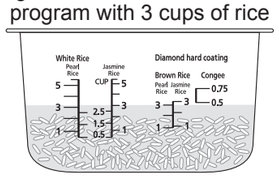
Precaution

- 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

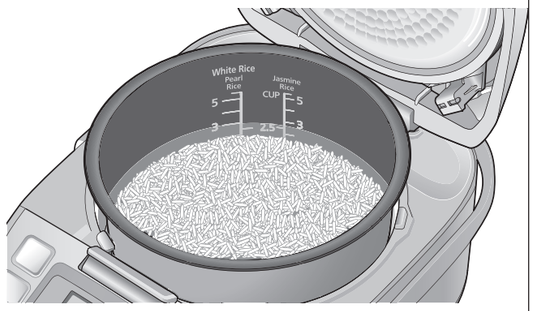
- Add water up to the mark (Water Level) for the desired cooking program. (P. 10)
  (Ensure that the Inner Pan is on a level surface and check the marks on both sides.)
- Add the correct amount of water for the number of cups of rice.
  Adjust water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level according to your preference.
  (Adding too much water may cause liquid to spill out, increase the cooking time or adversely affect the flavor of the rice.)
  - Use a little less water than indicated for new-crop rice.
  - Use a little less water than indicated for harder 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 “Jasmine Rice/Delicious” program with 3 cups of rice



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

Setting up



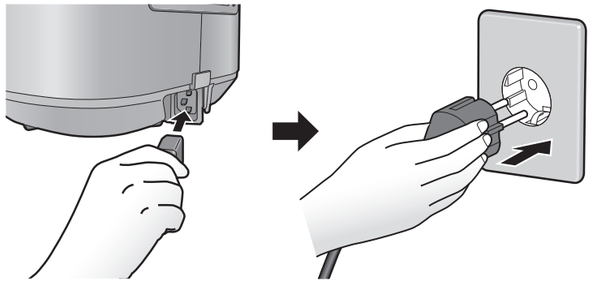
4 Place the Inner Pan in the Rice Cooker

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

5 Close the Outer Lid

- Check that the Inner Lid and Steam Cap are set in place. (P. 18–19)

Cooking



6 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.

7 Check the program and press the “Start” button.

By default, the program is set as “Jasmine Rice/Delicious” at the time of purchase.
When changing it. (P. 11)

Press Start 开 **.**

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.)
- Automatically switches to the keep warm function. (P. 13)

English

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 of Inner Pan	Cooking time (approx.)
Best flavor	Pearl Rice / Jasmine Rice	**Delicious** This is the default setting.	White Rice (Pearl Rice/ Jasmine Rice)	50 min
Regular cooking		**Regular**	White Rice (Pearl Rice/ Jasmine Rice)	37 min
Quick cooking		**Quick** Rice will be slightly harder. You can soften the rice by soaking it before cooking.	White Rice (Pearl Rice/ Jasmine Rice)	19 min–33 min
Cook small amount		**1-2Person** 1.0 L model (0.5 to 1.5 cups) 1.8 L model (1 to 2.5 cups)	White Rice (Pearl Rice/ Jasmine Rice)	50 min
Cook congee		**Congee** 1.0 L model (0.5 to 0.75 cup) 1.8 L model (0.5 to 1.5 cups)	Congee	Setting time 1 h–4 h
Cook casserole rice		**Casserole**	White Rice (Pearl Rice/ Jasmine Rice)	50 min
Cook brown rice		**Brown Rice**	Brown Rice (Pearl Rice/ Jasmine Rice)	1 h 35 min– 1 h 55 min
Cook rice of various grains		**Grains**	White Rice* (Pearl Rice/ Jasmine Rice)	45 min–55 min
Bake a cake	**Cake**		—	Setting time 40 min–60 min
Steam	**Steam**		—	Setting time 1 min–60 min

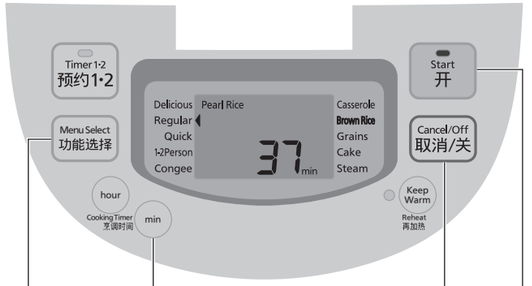
*Adjust the amount of water to suit kinds of grains or your taste.

- There are two water levels for White Rice or Brown Rice: “Pearl Rice” and “Jasmine Rice.” Select the correct water level to suit the type of rice being cooked.
- The actual cooking time will vary according to the amount of rice, amount of water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
- The cooking time for “Casserole”, “Grains” will vary according to the ingredients used.

- **Do not mix brown and white rice. (Rice will not cook properly.)**

Using Different Programs

- For “Cake” and “Steam” programs (P. 12)



1,2

- To set the cooking time when selecting the “Congee” program in step 2

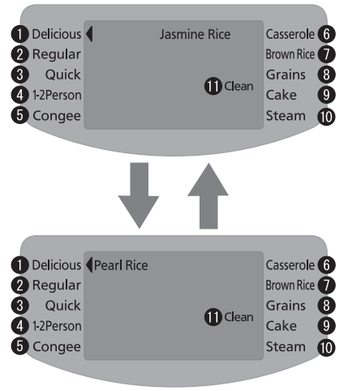
3

- To cancel an operation

1 Select a type of rice

Press Menu Select 功能选择 **.**

- The “◀” position moves each time the “Menu Select” button is pressed, and changes between “Jasmine Rice” and “Pearl Rice” after “◀” goes through one cycle.



2 Select a menu

Press Menu Select 功能选择 **and set “◀” to a menu.**

- When the “Congee” program is selected, set the cooking time.

Press min.

Allowable timer setting	Unit
1 h–4 h	30 min

3 Press the “Start” button

Flashing

Press Start 开 **.**

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.)
- Automatically switches to the keep warm function. (P. 13)
- To cook congee continuously, leave the Outer Lid opened and allow to cool the Rice Cooker without the Inner Pan for 5 minutes or more.

Do I have to select a program every time?

- The “Delicious” and “Regular” settings under “Pearl Rice” or “Jasmine Rice” are stored. For other programs, the following operation allows you to call up the most recently used program. (The “Cake” and “Steam” programs cannot be called up.)

1 **Press and hold down** Menu Select 功能选择

(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.

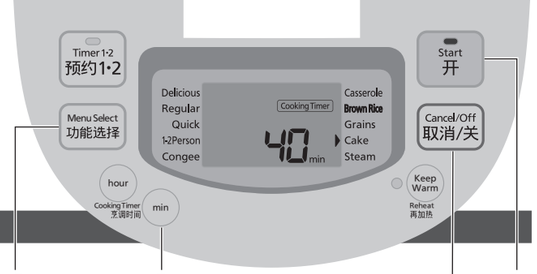
2 **Press** Start 开 Flashing

Notes

- “Clean” is displayed when it is selected.
- To make it easier to distinguish between decision points (for instance, the “Menu Select” button being at “Jasmine Rice/Delicious”), the beeping sound has been changed to “beep-beep”.
- The display changes according the selected cooking program. For the “Quick”, “Brown Rice” and “Grains” 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.

English

Cooking

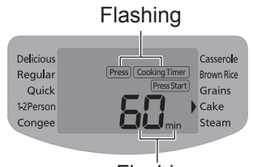


●To redo an operation

Cook

1 Select a cooking menu

Press Menu Select 功能选择, set "►" to a cooking menu.



Bake a cake : "Cake"
Steam : "Steam"

2 Set the cooking time

Press min.

Menu	Allowable timer setting	Unit
Cake	40 min–60 min	1 min
Steam	1 min–60 min	1 min

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

3 Press the "Start" button

Flashing

Press Start 开.

Cooking starts.

●When cooking finishes, the Rice Cooker automatically switches to the keep warm function, so please turn off the Rice Cooker.

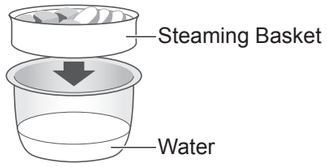
Press Cancel/Off 取消/关.

Note

Available capacity

Menu	Model	
	1.0 L	1.8 L
Cake	Dough Max 600 g	Dough Max 900 g
Steam	Quantity of water 500 mL	Quantity of water 600 mL

How to use the Steaming Basket



Precautions

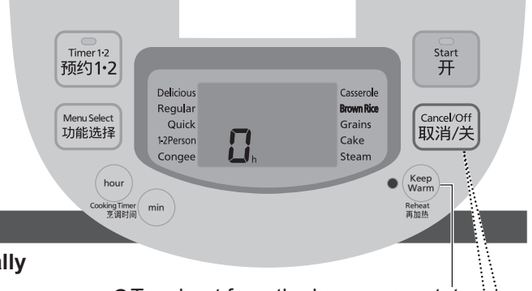
When steaming…

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

After cooking...

●Do not use the keep warm function.
(It may cause odor, rot or rusting the Inner Lid.)
●The inner surface 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 inner surface of the Outer Lid.
(It may cause odor, rot or rusting the Inner Lid.)

Keeping Warm



Keep Warm (Automatic)

●Once cooking is finished, all programs switch automatically to the keep warm function.
(Please mix the rice immediately after cooking ends.)

●To reheat from the keep warm state
●To return to the keep warm state

●To turn off the keep warm function
Press Cancel/Off 取消/关 and then remove the Power Plug.

○	●Delicious ●Regular ●Quick ●1-2Person
The Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this.	●Congee If congee is kept warm, it may become very sticky.
	●Casserole Use of the keep warm function can also cause the Inner Lid to rust, and adversely affect the flavor of the rice.
	●Brown Rice ●Grains Flavor can be adversely affected.
	●Cake ●Steam It may cause odor, rot or rusting the Inner Lid.

Precautions

●Do not use the keep warm function for more than 12 hours.
(To prevent odor or rice becoming yellow or dry.)
●Do not cancel the keep warm function or remove the Power Plug while leaving the rice in the Rice Cooker.
(To prevent odor and condensation.)
●Do not use the keep warm function with the Rice Scoop still in the Rice Cooker.
(To prevent odor.)

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).
The keep warm function will continue for more than 24 hours, however the display will switch to the current time.
●Removing the Power Plug without pressing the "Cancel/Off" button will return to the keep warm function when the Power Plug is connected next.

Reheat (manual)

●Rice to be heated to high temperature from the keep warm state.

1 In the keep warm state
Mix the rice

2 Press the "Keep Warm" (Reheat) button

Lighting

Press Keep Warm.

Flashing (Approx. 5 min–7 min)

Reheat starts. Keep Warm

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

Notes

●Reheat cannot be used in the following situations.
• When the rice is cold (buzzer beeps 4 times).
• When the keep warm function is not in use.
●Reheating two or more times will adversely affect the flavor of the rice.

English

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. Step 1–2 on P. 11)

●When using the timer for the “Congee” program, first set the cooking time and then press “Timer 1•2” button. Under timer mode, press “min” button to check the set cooking time.

3 Select “Timer 1” or “Timer 2”

Press Timer 1·2 预约1·2 .

Flashing

●Each press of the button changes the selection.

Timer 1 ↔ Timer 2

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

hour –Forward (units of 1 hour)

min –Forward (units of 10 min)

Flashing

●Hold down to cycle through time faster.

5 Press the “Start” button

Flashing

Press Start 开 .

Setting ends.

Lighting: Timer 1·2 预约1·2 — Off: Start 开

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

●Automatically switches to the keep warm function. (P. 13)

When the current time is incorrect

●**The time is displayed in 24-hour clock format.**

1 Insert the Power Plug

2 Hold down hour or min for 1 second or more

●Release your finger when you hear a “beep”.

Flashing

3 Set the time

hour –Forward (units of 1 hour)

min –Forward (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 and cleaning function settings.

●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. 20)

●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 Timer 1·2 预约1·2 ●Press and hold to display.

Precaution

●Do not set the timer to 13 hours or longer (8 hours or longer when the water temperature is high). (Doing so may cause the rice to ferment and generate undesirable odor.)

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 Restriction” on P. 26.)

●The timer cannot be used with the “Quick”, “Casserole”, “Cake” or “Steam” program.

●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.)

Congee/Casserole

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 . . . . . 1 tsp
Pepper. . . . . To taste
Sesame oil. . . . . To taste

Method:
❶Marinate 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.
❷Wash the white rice and then pour into the Inner Pan together with the meat broth and close the Outer Lid.
❸Select the program and set cooking time to **1 hour and 30 minutes**.

Menu Select	Pearl Rice/ Jasmine Rice
	Congee

❹Press the “Start” button.
❺When 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.
❻Select the program and set cooking time to **1 hour**.

Menu Select	Pearl Rice/ Jasmine Rice
	Congee

❼Press the “Start” button.
❽When the buzzer sounds, the congee may be served after it has been seasoned.

Chicken and Taro Casserole Rice

Important Information:
●When placing ingredients they cannot go above the maximum Water Level of “White Rice”.
●Do not open the Outer Lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory.)

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

* Measuring Cup provided as an accessory.

Ingredients (Serves 4 to 6):
White rice. . . . . 3 cups
Chicken meat (diced). . . . . 200 g
Dried mushrooms (soaked & sliced). . . . . 5 pcs
Taro (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

Method:
❶Season diced chicken meat with A.
❷Deep fry diced taro root until golden brown, drain and set aside.
❸Wash the white rice and add water up to “Water Level: **White Rice (Pearl Rice/Jasmine Rice) 3**”. Then place ❶, ❷ and other ingredients evenly on the rice and close the Outer Lid. (Do not mix.)
❹Select the program.

Menu Select	Pearl Rice/ Jasmine Rice
	Casserole

❺Press the “Start” button.
❻When the buzzer sounds, add B and stir the rice immediately to loosen it.

English

Brown Rice/Grains

Brown Rice

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

Method:
❶Gently wash the brown rice and remove debris and loose husk.
❷Add water up to "Water Level: **Brown Rice (Pearl Rice/Jasmine Rice) 3**" and close the Outer Lid.
❸Select the program.

Menu Select	Pearl Rice/ Jasmine Rice
	Brown Rice

❹Press the "Start" button.
❺When the buzzer sounds, turn it over and mix to fluff.
❻Put on a plate and sprinkle on some white and black sesame.

When cooking with other ingredients (meat, vegetables etc.)
●Measure the water level before adding the other ingredients.
●The rice takes a long time to cook so we recommend that you add firm ingredients such as beans etc. If you wish to add dried ingredients, be sure to rehydrate them first.
●The quantity of other ingredients should not exceed 75 g per cup of rice. (If too much other ingredients are added, the rice will not be cooked properly.)
●Cut the ingredients into small pieces and lay them on the rice without mixing. (If you mix the ingredients with the rice, the rice will not be cooked properly.)

Multigrain Rice

Ingredients (Serves 4 to 6)**:**
White rice. . . . . .3 cups
Multigrain. . . . . .30 g

Method:
❶Wash the white rice and add water up to "Water Level: **White Rice (Pearl Rice/Jasmine Rice) 3**".
❷Gently wash the multigrain and place on ❶.
❸Add another 30 mL of water and close the Outer Lid.
* Adjust the amount of water to suit kinds of grains or your taste.
❹Select the program.

Menu Select	Pearl Rice/ Jasmine Rice
	Grains

❺Press the "Start" button.
❻When the buzzer sounds, turn it over and mix to fluff.
❼Arrange in a dish.

To cook multigrain rice...
●If you wish to add beans or dried ingredients such as cloud ear mushrooms, be sure to rehydrate them first.
●The proportion of the other grain in the rice is 10% or below. (If too much other grain is added, the rice will not be cooked properly.)
●If you wish to cook multigrain rice softer, you add some more water or soak it in water in advance.

Cake/Steam

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:
❶Lightly smear the inside of the Inner Pan with butter or salad oil.
❷Mix the ingredients until texture is smooth. (Do not mix in the Inner Pan.)
❸Pour ❷ into the Inner Pan and close the Outer Lid.
❹Select the program and set the cooking time to **40 minutes**.

Menu Select	Cake

❺Press the "Start" button.
❻When 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.

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

Salted Meat Steamed with Chinese Cabbage

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

Method:
❶Break the Chinese cabbage into individual pieces and wash these pieces. Slice the salted meat and place aside.
❷Arrange 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).
❸Pour 2.5 cups of water in the Inner Pan.
❹Set the attached Steaming Basket, put "❷" on it and close the Outer Lid.
❺Select the program and set the cooking time to **13 minutes**.

Menu Select	Steam

❻Press the "Start" button.

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

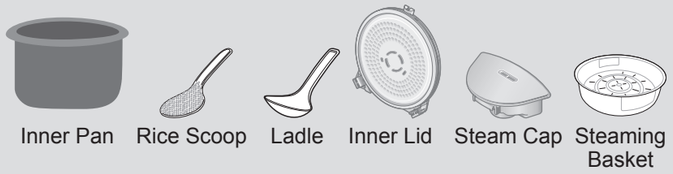
Precaution
●Please do not block the hole in the Inner Lid with ingredients.

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 by using excessive force or puncture with sharp-pointed objects. (This may cause defects, delamination and damage.)
- After washing, wipe with a dry cloth.

When using for the first time & on every use

- **After removing, wash with a soft sponge.**
  *When using a washing-up liquid, check the precautions of it.



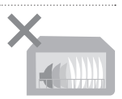
- **After using seasoning, such as casserole rice, wash promptly.** (Since this can cause odor, rot, or rust.)

<Do not use any of the following>

Metal scourers, nylon scourers etc.
Do not wash using the scouring pad.

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

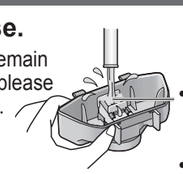
Dishwasher/ dryer or dish dryer

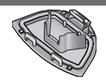


Steam Cap

Remove and rinse.

- Dew and dirt tend to remain in the Steam Cap, so please wash it after each use. (This may cause odor or rot.)

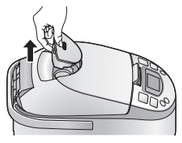


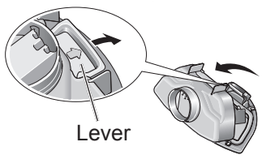


- Shaking makes a noise because of the ball inside.
- Do not disassemble.

■ Removing

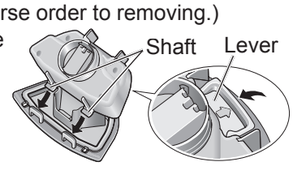
①Pull up to remove. ②Remove the lever in the "⇨" direction to open.





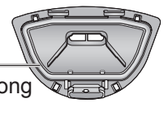
■ Attaching (In the reverse order to removing.)

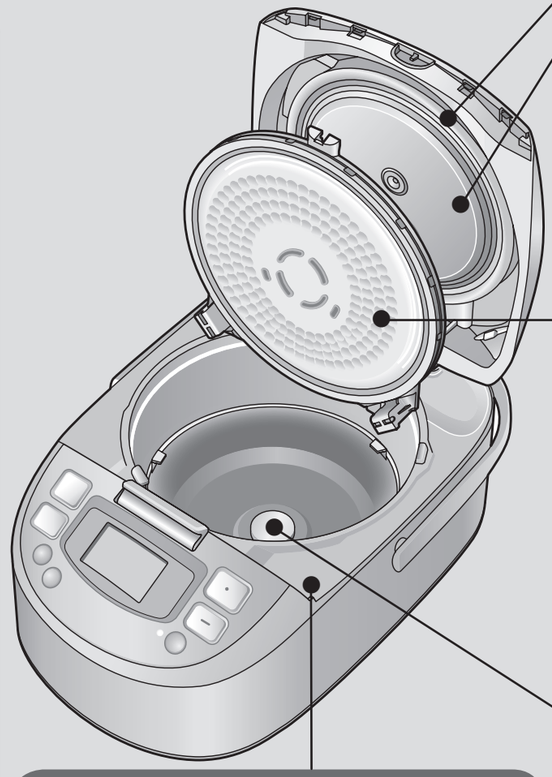
①Insert the shaft and close the lever securely until you hear a "click".
②Attach on the Outer Lid. (Ensure that it has been attached firmly.)



Precautions

- Do not remove the Packing. (This may cause steam to leak.)
- If the Packing came off, please reattach along the groove.





Clear Frame

Wipe with a well-wrung cloth.

- Remove any dirt such as rice from the around the Hook Button.

Precaution

- Do not wash by pouring in water etc.

Inner Pan (P. 6) / Rice Scoop / Ladle / Steaming Basket

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.)

Inner Surface of Outer Lid / Packing

Wipe with a well-wrung cloth.

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

Note

- May become dirty easily when increasing the amount of water or cooking brown rice etc.

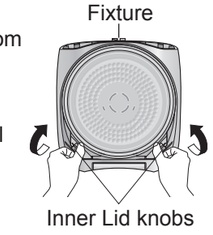
Inner Lid

Remove and wash with a mild washing-up liquid.

- Remove any dirt such as rice from the packing.

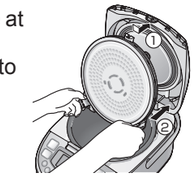
■ Removing

Hold both Inner Lid knobs and pull forward to remove the fixture.



■ Attaching

① Insert the Fixture into the groove at the top.
② Press on both Inner Lid knobs into the Outer Lid until you hear a "click".



Precaution

- After cooking with seasoning (for casserole rice etc.) or baking a cake, please wash promptly. (Since this may cause odor, rot, or rust.)

Pan Sensor

Wipe with a well-wrung cloth.

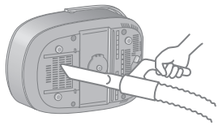
- If the dirt is hard to remove, dab a mild washing-up liquid on a nylon scourer and wipe gently.

Note

- Using the Pan Sensor while they are dirty may result in the rice being burnt or cooked in an unsatisfactory way.

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

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. (1.0 L model, "Pearl Rice/Jasmine Rice" Water Level: 3–4
1.8 L model, "Pearl Rice/Jasmine Rice" Water Level: 6–8)
② Put the Inner Pan in the main body and close the Outer Lid.

1 Display "Clean"

Press Menu Select 功能选择 **.**

- "Clean" will be displayed when selected.

2 Press the "Start" button

Flashing

Press Start 开 **.**

Cleaning function starts.

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

Press Cancel/Off 取消/关 **.**

- After the water in the Inner Pan has cooled, wash the Inner Pan, Inner Lid and Steam Cap.

Note

- It may not be possible to completely remove odor or dirt.

English

Does my Rice Cooker have a fault?

Check the following before asking for a service.

	Symptom	Check here!	Page
Cooking	● The remaining cooking time displayed stops. ● The cooking time is longer than expected.	●If rice is cooked one after the other, the cooking time may lengthen (by up to around 45 minutes). ●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).	— —
Cooking	Steam is emitted from a section other than the Steam Vent.	●Is there rice stuck to the the Packing of the Inner Lid, Packing of the Outer Lid or the edge of the Inner Pan? ●Have you washed the Inner Lid each time and attached it correctly? ●Is the Inner Pan deformed in some way? → A new Inner Pan can be purchased if the Inner Pan has changed shape. ●Is the Packing of the Inner Lid, Packing of the Outer Lid deformed, peeling, or torn? → If steam leaks out, please contact an authorized service center (as described in the Warranty). ●Did you close the Outer Lid slowly and firmly until it clicked?	— 19 — — —
Cooking/Keep Warm State	The Rice Cooker is making a noise.	●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. When opening/closing the Outer Lid ●Clacking noise···Sound of the ball in the Steam Cap rolling.	— — — —
Timer	Cooking begins immediately despite use of timer.	●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 Restriction”?	14 26
Timer	I have set the timer but cooking doesn’t start.	●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.	—
Timer	The rice is not ready at the time set on the timer.	●Is the current time correct? (The time is displayed in 24-hour clock format.) ●Have you pressed the “Start” button? ●Has the timer been set to a time outside the “Timer Setting Restriction”?	14 14 26
Other	A button operation is not working.	●Button operations will not work when e.g. cooking/the keep warm state/the timer and cleaning function settings are in use. → Press the “Cancel/Off” button.	—
Other	The “Keep Warm” (Reheat) button does not respond.	●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.	— —
Other	“7:30” always appears when inserting the Power Plug.	●The lithium battery has run down. The current time or set time cannot be stored, however you can cook rice or use the keep warm function. 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. → For a replacement of lithium battery, consult an authorized service center (as described in the Warranty).	—
Other	Sparks were visible at the Power Plug.	●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.	—

■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 does this mean?

Error message	Check here!
U10	●Is the Inner Pan set properly? ① Set the provided Inner Pan. ② Turn off the error message by pressing the “Cancel/Off” button. (After a while, the message turns off even without pressing the button.) ③ Operate it again.
U12	●Is the foreign object or dirt attached to the bottom part of the Inner Pan, Inner Lid or Pan Sensor? (P. 18–19) → 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.)
U14	●Has the keep warm function been in use for more than 96 hours? → Press the “Cancel/Off” button.
U15	●Is the Outer Lid open? ●Is the Steam Cap fitted? (P. 18) → 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 • 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. ●Is the foreign object or dirt attached to the inside of the Steam Cap? → Remove the foreign object or dirt. (P. 18)
U25	●Is the Intake or Exhaust Vent on the bottom of the Rice Cooker blocked by dust etc.? → Remove the dust using the following procedure. ① Press the “Cancel/Off” button and then remove the Power Plug. ② Once the body has cooled down, remove the Inner Pan. ③ Remove the dust from the Intake/Exhaust Vents on the bottom of the Rice Cooker. (P. 19) ●Is the Rice Cooker being used on a carpet etc.? (P. 6) → Do not use the Rice Cooker in a location where the bottom of the Rice Cooker is restricted.

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

Error message	Check here!
H□□	●Try removing the Power Plug and reinserting it. If “H○○” 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”).

English

What to do when...

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

Rice is too sticky (soft)

●**Have you measured the quantities of rice and water correctly?** (P. 8)
●**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 “1-2Person” program for small amounts? (1.0 L model: 0.5 to 1.5 cups, 1.8 L model: 1 to 2.5 cups)
- Are you using too much force to wash the rice?
(It may cause the rice grains to break, and the rice may be sticky when cooked.)
- When the rice is cooked, are you mixing it immediately? (To allow excess moisture to evaporate.)
- 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. 8 This may cause the rice grains to break, and the rice may be sticky when cooked.)
- Do you prefer harder rice?
  - Reduce the amount of water slightly.
(Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)

Rice is too hard (dry)

●**Have you measured the quantities of rice and water correctly?** (P. 8)
●**Are you using the “Quick” program?**

- Do you prefer softer rice?
  - Increase the amount of water slightly.
(Increase water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)
  - Try soaking the rice (for 30 minutes to 2 hours) before cooking.

Rice is burnt

●**Has the rice been processed and washed properly?**
●**Is there dirt or foreign object stuck to the 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 you using too much force to wash the rice?
(It may cause the rice grains to break, and the rice may burn when cooked.)
- Are there many broken grains in the rice?
- Are you leaving the rice in the strainer after washing?
(P. 8 This may cause the rice grains to break, and the rice may burn when cooked.)
- Cooking rice with seasoning such as casserole 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. 25)

Symptom	Check here!
Condensation appears.	●When the rice is cooked, are you mixing it immediately? (To allow excess moisture to evaporate.) ●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.
Rice smells odor.	●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 casserole 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? ●Are you cleaning and maintaining your Rice Cooker correctly each time you use it? Failure to correctly clean and maintain your Rice Cooker may spoil the aroma and flavor of your meals. Continuing to use your Rice Cooker without cleaning it correctly will spoil your meals. ●After baking a cake, an odor may remain. → **When the smell becomes noticeable,** ①Carefully wash the Inner Pan, Inner Lid and Steam Cap. (P. 18–19) ②If this does not remove the odor, use the cleaning function. (P. 19)
Rice has a yellow color.	●Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more? ●Have you reheated repeatedly? ●Has the rice been processed and washed properly? ●With certain types of rice, a yellow color will be left on the rice after cooking.
Rice is dry.	●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 the Packing of the Inner Lid, Packing of the Outer Lid or edge of the Inner Pan? ●Is the Inner Pan deformed in some way? → A new Inner Pan can be purchased if the Inner Pan has changed shape.
Congee is sticky.	●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?
A thin film is formed.	●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.)
Rice sticks to the Inner Pan.	●Depending on the type of rice, soft rice or sticky rice may stick easily.
The surface of the cooked rice has a concave shape.	●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.

English

What to do when...

- If the suggestions on P. 22–23 do not bring about any improvement, you can change the settings.
- 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.

If you want to change the keep warm temperature. (74→76→72)

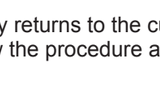
1 **Press** Menu Select 功能选择 **and set "◄" to "Quick".**

- Select "Quick" under "Pearl Rice" or "Jasmine Rice".

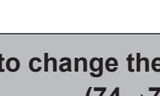
2 **Press** Keep Warm **.** You will not hear a beep.

Press Timer 1·2 预约1·2 **.** You will not hear a beep.

Press Keep Warm **.**



3 **Press** Start 开 **.**



- The default setting is "74".

4 When it smells

Press Menu Select 功能选择 **.**

Set to "76".

After 10 seconds
(Setting ends automatically.)

When color has changed or it is dry

Press Menu Select 功能选择 **.**

Set to "72".

After 10 seconds
(Setting ends automatically.)

If burning is a concern.

1 **Press** Menu Select 功能选择 **and set "◄" to "Quick".**

- Select "Quick" under "Pearl Rice" or "Jasmine Rice".

2 **Press** Keep Warm **.** You will not hear a beep.

Press Timer 1·2 预约1·2 **.** You will not hear a beep.

Press Keep Warm **.**

3 **Press** Menu Select 功能选择 **.**

Select "02".

Press Start 开 **.**

4 **Press** Menu Select 功能选择 **.**

Set to "So:Lo".

After 10 seconds
(Setting ends automatically.)

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

1 **Press** Menu Select 功能选择 **and set "◄" to "Quick".**

- Select "Quick" under "Pearl Rice" or "Jasmine Rice".

2 **Press and hold down** Keep Warm **.**

(for approximately 5 seconds)

- This change does not switch off the button sounds.

English

Specifications

Program		Approximate cooking time	Keep Warm Function*	Timer Setting Restriction	Cooking Capacity (Cup) ( ) is for when other ingredients are added.	
					SR-JHS109	SR-JHS189
Pearl Rice Jasmine Rice	Delicious	50 min	○	From 60 min before done	0.5–5.5	1–10
	Regular	37 min	○	From 50 min before done	0.5–5.5	1–10
	Quick	19 min–33 min	○	—	0.5–5.5	1–10
	1-2Person	50 min	○	From 60 min before done	0.5–1.5	1–2.5
	Congee	Setting time 1 h–4 h	×	Cooking time + 1 min or more before done	0.5–0.75	0.5–1.5
	Casserole	50 min	×	—	1–3	2–6
	Brown Rice	1 h 35 min–1 h 55 min	×	From 130 min before done	1–3 (1–2)	1–7 (1–5)
	Grains	45 min–55 min	×	From 60 min before done	0.5–4	1–8
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

* With "×", the Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this. (P. 13)

	SR-JHS109	SR-JHS189
Power source	220 V ~ 50 Hz	
Rated power consumption	1100 W	1300 W
Rated capacity of the Inner Pan	2.9 L	4.8 L
Length of the Power Cord (approx.)	1.5 m	
Weight (approx.)	4.8 kg	6.0 kg
Size (Width × Depth × Height) (approx.)	25.5 cm × 36.6 cm × 21.0 cm (40.2 cm*)	28.4 cm × 39.2 cm × 24.3 cm (45.6 cm*)

* The height with the Outer Lid open.

- 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.

Checks

Check your well-used IH Electronic Rice Cooker / Warmer!

Have you noticed any of the following?

- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or power failure happens when the power cord is touched.
- The main body is deformed or is abnormally hot.
- Smoke emanates from the main body or a burning odor is detected.
- The main body is cracked, is loose or rattles.
- The fan in the bottom does not rotate while 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 inspection.

Panasonic Corporation

Web Site: http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2019

RZ19YM10
F1119T0

Printed in Japan

Panasonic

EIG

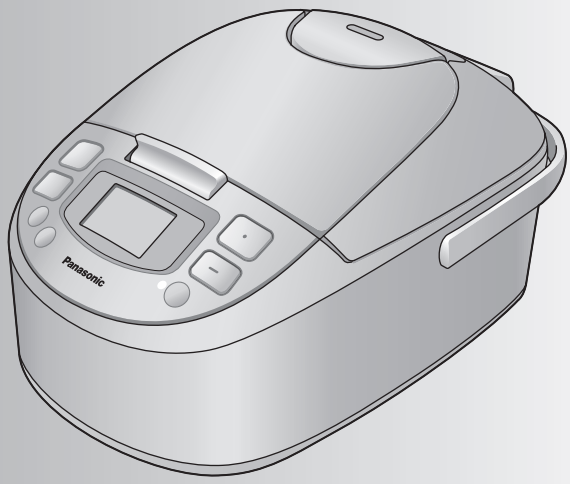
使用说明书

IH 电磁加热电饭煲

家庭用

1.0 L 型号 SR-JHS109

1.8 L 型号 SR-JHS189



本使用说明书中的图片均以 SR-JHS109 为例。

非常感谢您购买 Panasonic 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。
- **特别要留意“安全注意事项”**再使用**（第 2 ～ 5 页）**。
- 请将保修证书与本使用说明书一起妥善保管。

另附保修证书

目　次

页

安全注意事项 2
使用注意事项 6
零件名称 / 附件 7

烹调米饭 8
正确使用功能 10
使用不同功能 11
烹调 12
保温 13
- 保温 / 再加热

使用预约功能 14
- 当前时间有误时

食谱
- 粥 / 煲仔饭 15
- 糙米饭 / 杂粮米 16
- 蛋糕 / 蒸煮 17

清洗 18
- 首次使用时及每次使用后
- 定期检查
- 当电饭煲的清洁度有问题时

我的电饭煲有故障吗? 20
这是什么意思? 21
下一步应该怎么做… 22
规格 26

简体中文

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。

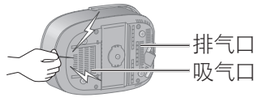
⚠ 警告

⃠ ●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维修受理中心（详见保修证书）买到的专用组件来更换。

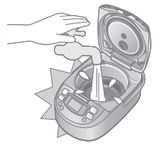
●请勿损坏电源线或电源插头。
• 严格禁止进行以下操作：
损伤、加工、使其接触或靠近高温部分、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。
（否则可能会因电源线和电源插头破损而导致火灾和触电。）

●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务必确保手是干燥的。
（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。
（否则可能会导致触电或因短路导致火灾。）
➔ 如水进入产品内，请联络维修受理中心（详见保修证书）。

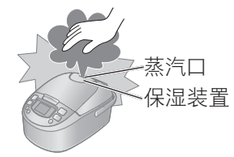


●请勿自行更改、拆解或修理产品。
（否则可能会导致火灾、触电或受伤。）
➔ 如需修理，请与维修受理中心（详见保修证书）联系。

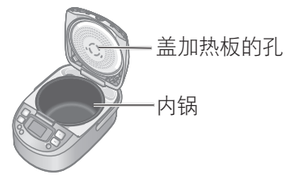
⚠ 警告

⃠ ●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。

●请勿在使用中或刚使用后，将脸及手靠近保湿装置及蒸汽口。
• 对孩童要格外注意。
（否则可能会导致烫伤。）



●请勿将可能堵塞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。
• 使用铝箔等直接盖在食材上进行的烹调方法。



●请勿在烹调时移动产品。
（否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。）

●请勿将水等液体滴在本体插头等连接器上。
（否则可能会导致触电或因短路导致火灾。）

●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。
（否则可能会导致烧伤、受伤或触电。）

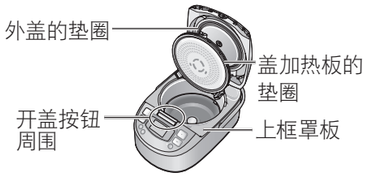
●务必单独使用规格为 **10 A**、**220 V** 交流电的电源插座。
（避免与其他电器并用，因发热而引起火灾。）
• 务必使用规格至少为 10 A 的接线板。

●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。

安全注意事项 请确保遵守以下内容

⚠ 警告



●慢慢闭合外盖直至“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。）
- 若要确保外盖闭合，请清除附在上框罩板、盖加热板的垫圈、外盖的垫圈、开盖按钮周围、内锅的边缘的米饭粒等异物。

●请将电源线远离孩童。
- 请勿将电源线悬挂在放置产品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。）

●请将产品远离孩童。
（否则可能会导致烫伤、受伤或触电。）
- 孩童对不正确使用电器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，或损坏电源线而引起火灾或触电。）

●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。）

●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。
- 烹调时底部风扇不旋转。

➜ 请立即与维修受理中心（详见保修证书）联系咨询检查及修理事宜。

⚠ 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。
- 保湿装置、盖加热板、上框罩板等内锅附近的金属部及内锅。

（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。

⚠ 注意

●移动产品时请勿触摸开盖按钮。
（否则可能导致外盖打开而引起烫伤。）

●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。）

●请勿使用非本产品自带的电源线组件（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，切勿拉拽电源线。
（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。

●使用拉桌等时，架子的负荷强度应在 10 kg 以上（1.0 L 时）或 13 kg 以上（1.8 L 时）。
（产品摔落会导致烫伤或受伤。）

●搬运时使用把手。
（否则可能会导致烫伤或受伤。）

●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。
烹调中：继续烹调。
可能会影响烹调效果。
保温中：继续保温。

* 在使用预约烹调时，如果预约的时间少于烹调所需时间，则立即开始烹调。可能无法在所预约的时间完成烹调。
关于“预约设定的限制”，请参考第 26 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。）

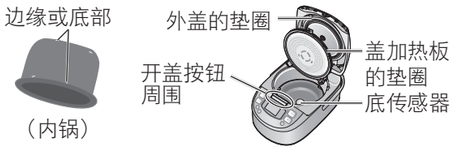
■请勿在可能会堵塞电饭煲底部（吸气口及排气口）的地方（例如：地毯、塑料袋、铝箔及布料等）使用电饭煲。
（否则会损坏电饭煲。）

■定期检查电饭煲底部的吸气口及排气口，并且清除灰尘。
（第 19 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他物品盖在外盖上。
●洗碗布等。
（否则可能因蒸汽积聚，外盖或按钮变形而无法操作。）

■有异物或污垢阻塞的情况下，请勿使用电饭煲。
（• 否则可能会显示错误代码，产生饭焦或烹调米饭出现问题。
• 否则可能因煮饭时发生蒸汽泄漏、损伤本体。）



■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声量。）
●IC 卡／银行卡等。
（储存在卡上的记录可能会遗失或损坏。）

■请勿将带磁铁的物件靠近电饭煲。
（否则可能会导致故障。）

■本电饭煲不可通过外置定时器或单独的遥控系统操作。

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产生凹痕。）

■留意以下情况，以避免损伤内锅涂层。

准备烹调米饭时

●请勿使用搅拌器或其他工具洗米。

●请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。

煮好米饭后

●请勿将盐或拌饭料放入内锅。
●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（烹调粥等食物）。
●请勿敲打内锅（盛饭时）。

清洗时（第 18 ～ 19 页）

●请勿将内锅用作为洗碗容器。
请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。

●使用调味烹调后，请勿将食物留在内锅中。
➜烹调煲仔饭等后，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。

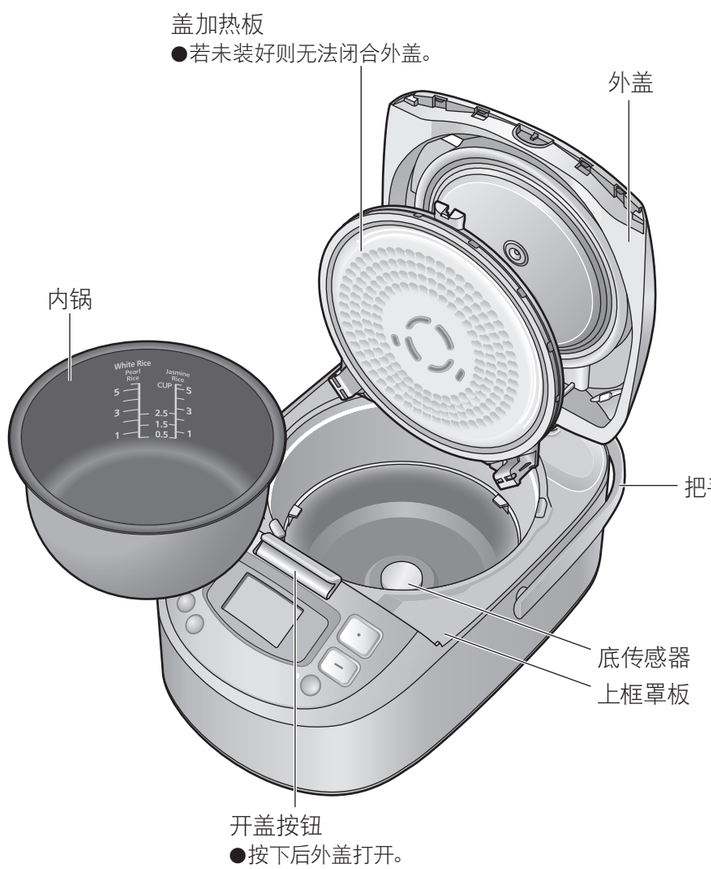
●请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷等清洗或擦洗内锅。
➜ 使用软海绵进行清洗。

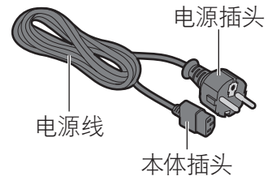
请勿使用百洁布进行清洗。

提示
●以下情况不会影响产品性能或人体健康。
［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，清洗附件、内锅、盖加热板及保湿装置。（第 18 ～ 19 页）

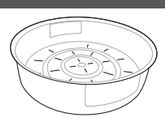




电源线组件

附件

量杯（1）
（约 180 mL）
●所有的米通用。



蒸笼（1）

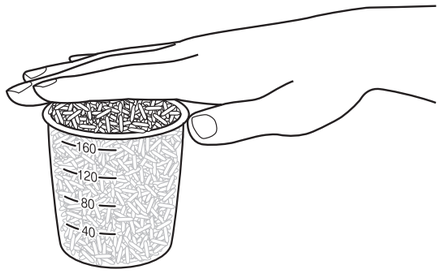
饭勺（1）

粥勺（1）

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。

烹调米饭

洗米然后加水



1 量米

●用附件的量杯量米并刮平。
（约 180 mL［约 150 g］/ 量杯）

2 洗米

①加入充分的水，快速搓洗后立即倒掉水。
②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。）
③米洗净后倒入内锅。
（可以用内锅洗米。）

预防措施

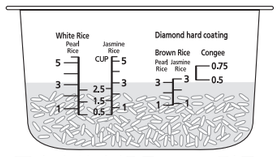
●请勿让米留在洗米箩内。
（米粒可能会断开，导致米饭粘锅或产生饭焦。）

3 加水

●加水至所要烹调米饭功能的位置（水位线）。（第 10 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。
可根据自己的喜好，将水位调整约 1 ～ 2 mm。
（否则加得过多会导致溢出、煮饭时间变长、味道变差。）
- 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。

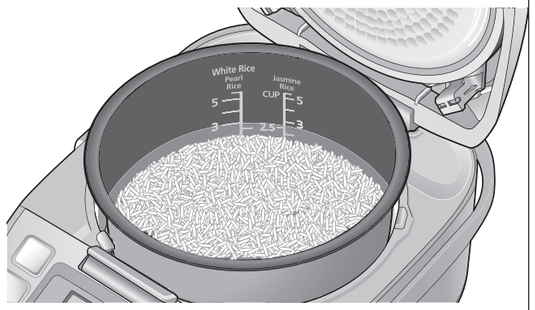
●请确保米的表面已整平。
●无需事先浸泡米。
（按下“开”键时，水将会自动吸取。）

用“Jasmine Rice（长粒米）/ Delicious（美味）”功能烹调 3 杯米时



图表中的内锅是 1.0 L 型号。

放入本体



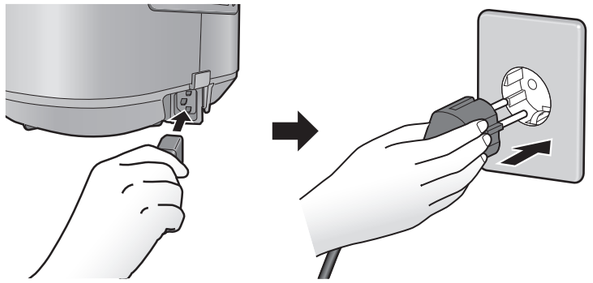
4 将内锅放入电饭煲内

●擦干内锅外围的水分。

5 闭合外盖

●确认盖加热板和保湿装置位于正确的位置。
（第 18 ～ 19 页）

烹调米饭



6 插入插头

●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。

7 确认功能，然后按“开”键

按照默认设置，初次使用时，功能设为“Jasmine Rice（长粒米）/ Delicious（美味）”。
要更改时（第 11 页）

按 Start 开 。

烹调开始。

●当烹调完成铃声提示时，说明烹调米饭步骤已结束。请立即翻松米饭。（可促使多余的水分散发。）
●当烹调完成后，电饭煲将自动转换至保温功能。（第 13 页）

简体中文

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！

●请尽量用近期加工的米。
●打开袋装米后，请尽快使用。
●将米存放在冰箱内。

正确使用功能

	功能		内锅的水位线	烹调时间（大约）
最佳口感	Pearl Rice（短粒米） Jasmine Rice（长粒米）	**Delicious**（美味） 出厂时的设定。	White Rice Pearl Rice / Jasmine Rice	**50** 分钟
常规烹调米饭		**Regular**（标准）	White Rice Pearl Rice / Jasmine Rice	**37** 分钟
快速烹调米饭		**Quick**（超快速） 米饭可能会偏硬。 想要较软的米饭，请事先将米浸泡后再烹调。	White Rice Pearl Rice / Jasmine Rice	**19** 分钟～ **33** 分钟
少量烹调米饭		**1-2Person**（少量） 1.0 L 型号（0.5 ～ 1.5 量杯） 1.8 L 型号（1 ～ 2.5 量杯）	White Rice Pearl Rice / Jasmine Rice	**50** 分钟
烹调粥		**Congee**（粥） 1.0 L 型号（0.5 ～ 0.75 量杯） 1.8 L 型号（0.5 ～ 1.5 量杯）	Congee	设定时间 **1** 小时～ **4** 小时
烹调煲仔饭		**Casserole**（煲仔饭）	White Rice Pearl Rice / Jasmine Rice	**50** 分钟
烹调糙米		**Brown Rice**（糙米饭）	Brown Rice Pearl Rice / Jasmine Rice	**1** 小时 **35** 分钟～ **1** 小时 **55** 分钟
烹调杂粮米		**Grains**（杂粮米）	White Rice* Pearl Rice / Jasmine Rice	**45** 分钟～ **55** 分钟
烘烤蛋糕	**Cake**（蛋糕）		—	设定时间 **40** 分钟～ **60** 分钟
蒸	**Steam**（蒸煮）		—	设定时间 **1** 分钟～ **60** 分钟

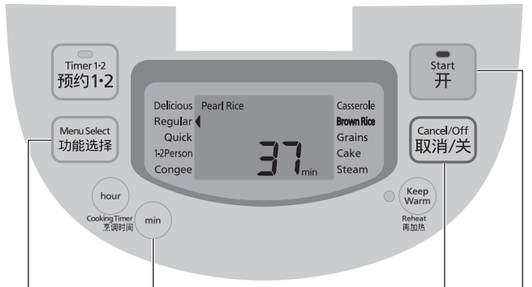
* 可根据杂粮米的种类及个人喜好适当调整水量。

●White Rice（白米）和 Brown Rice（糙米）的水位线有“Pearl Rice（短粒米）”和“Jasmine Rice（长粒米）”两种。要按照米的种类区分使用。
●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。
●“Casserole（煲仔饭）”、“Grains（杂粮米）”的烹调时间会根据使用的食材而变化。

●请不要将糙米和白米混合烹调。（可能会影响米饭效果。）

使用不同功能

●用于“Cake（蛋糕）”及“Steam（蒸煮）”功能时（第 12 页）



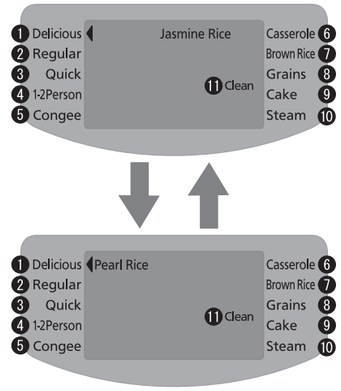
●在步骤 2 中选择“Congee（粥）”功能时，设定烹调时间。

●若要取消设定

1 选择一个米种

按 Menu Select 功能选择 。

●按一次”功能选择”键，“◀”就会移动，“◀”每转一圈，“Jasmine Rice（长粒米）”和“Pearl Rice（短粒米）”就会交替显示。



2 选择一个功能

按 Menu Select 功能选择 ，将“◀”设定为某个功能。

●选择“Congee（粥）”功能时，设定烹调时间。

按 min 。

烹调时间的设定范围	设定单位
1 小时～ 4 小时	30 分钟

3 按“开”键

闪烁

按 Start 开 。

烹调开始。

●当烹调完成铃声提示时，说明烹调米饭步骤已结束。请立即翻松米饭。
（可促使多余的水分散发。）
●当烹调完成后，电饭煲将自动转换至保温功能。（第 13 页）
●连续烹调粥时，请在取出内锅并打开外盖的状态下，将电饭煲冷却 5 分钟以上再使用。

如何调出上次使用的米类烹调功能并使用

●在“Pearl Rice（短粒米）”或“Jasmine Rice（长粒米）”下使用“Delicious（美味）”及“Regular（标准）”功能，可被记忆。
关于其他功能，以下操作可调出您最近使用过的功能。
（“Cake（蛋糕）”、“Steam（蒸煮）”功能无法调用。）

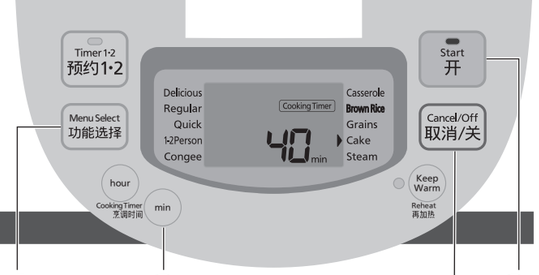
1 长按 Menu Select 功能选择
（大约 2 秒）
●当您按下键您将会听到“哔”一声，按住不放手，您将会听到第二个“哔”一声，然后将显示最近使用的功能。

2 按 Start 开 闪烁

提示

●选择“Clean（保养）”功能时，显示屏上将显示“Clean（保养）”。
●为了便于区分键操作的起点，选择至起点时，哔声改为“哔哔”声。（例：“功能选择”键的起点是“Jasmine Rice（长粒米）/ Delicious（美味）”，则选择至“Jasmine Rice（长粒米）/ Delicious（美味）”时，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）”，“Brown Rice（糙米饭）”及“Grains（杂粮米）”的功能，电饭煲将显示当前时间直至烹调结束前约 10 分钟才显示剩余时间。

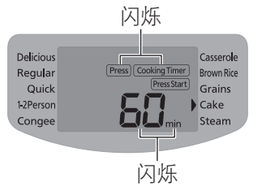
烹调



烹调

1 选择一个烹调功能

按 Menu Select 功能选择，将“▶”设定为某个烹调功能。



烘烤蛋糕：“Cake（蛋糕）”
蒸　　：“Steam（蒸煮）”

2 设定烹调时间

按 min。

功能	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

*蒸煮的设定时间在水沸腾后开始递减。

3 按“开”键

闪烁

按 Start 开。

烹调开始。

●当烹调完成后，电饭煲将自动转换至保温功能，所以请关闭电饭煲。

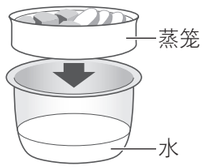
按 Cancel/Off 取消/关。

提示

最大容量

功能	型号	
	1.0 L	1.8 L
Cake（蛋糕）	面糊上限 600 g	面糊上限 900 g
Steam（蒸煮）	水量 500 mL	水量 600 mL

如何使用蒸笼



预防措施

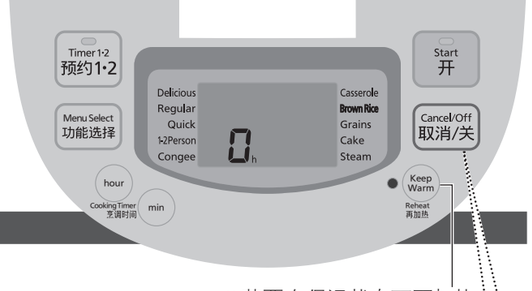
蒸时…

●请勿让食材阻塞盖加热板的孔。

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、保湿装置的配件部分及垫圈。烹调肉类含量高的食谱时，肉类的脂肪和蛋白质会污染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。）

保温



保温（自动）

●完成烹调后，所有功能随即自动转换为保温功能。
（完成烹调米饭后请立即翻松米饭。）

○	●Delicious（美味）　●Regular（标准）　●Quick（超快速） ●1-2Person（少量）
电饭煲将自动转换成保温功能，但不建议使用。	●Congee（粥） 如对粥进行保温，粥可能会变稠或变糊。
	●Casserole（煲仔饭） 使用保温功能，可能会导致盖加热板生锈，或严重影响米饭味道。
	●Brown Rice（糙米饭）　●Grains（杂粮米） 保温后将严重影响口感。
	●Cake（蛋糕）　●Steam（蒸煮） 以免产生异味，变质或盖加热板生锈。

预防措施

●请勿使用保温功能超过 12 小时。
（否则可能导致米饭有气味、发黄、干燥等。）
●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。
（否则可能导致结露或有气味。）
●使用保温功能前，请将饭勺从电饭煲取出。
（否则可能产生异味。）

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）。
超过 24 小时后仍然继续保温，但显示时间变为当前时间。
●如果不按“取消／关”键就拔出电源插头，然后再次插入电源插头时，保温会重新开始。

再加热（手动）

●从保温状态加热至热气腾腾的米饭。

1 在保温状态下翻松米饭

2 按“Keep Warm（保温）”（再加热）键

亮起

按 Keep Warm。

再加热开始。

闪烁（大约 5 ～ 7 分钟）

Keep Warm

●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。

简体中文

使用预约功能

●若要重设操作
●若要取消设定

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 完成烹调

1 确认当前时间是否正确

●如时间不正确，要按右边步骤重新设定。

2 确认功能

（正确设定功能。第 11 页的步骤 1、2）

●预约烹调“Congee（粥）”时，需先设定烹调时间，再按“预约 1·2”键。在预约状态下，按“min（分）”键以确认设定的烹调时间。

3 选择“Timer 1（预约 1）”或“Timer 2（预约 2）”

按 Timer 1·2 预约1·2。

闪烁

●每按一次“预约 1·2”键，将会在 1 和 2 之间相互切换。
Timer 1 ↔ Timer 2

4 设定烹调完成的时间

hour —向前（以 1 小时为单位）

min —向前（以 10 分钟为单位）

闪烁

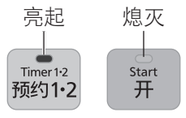
●长按键可加快循环速度。

5 按“开”键

闪烁

按 Start 开。

设定结束。



●当烹调完成铃声提示时，说明烹调米饭步骤已结束。请立即翻松米饭。（可促使多余的水分散发。）
●当烹调完成后，电饭煲将自动转换至保温功能。（第 13 页）

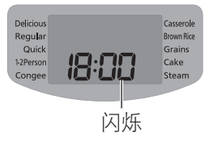
当前时间有误时

●显示时间为 **24** 小时时钟格式。

1 将电源插头切实插入

2 按住 hour 或 min 1 秒以上

●听到“哔”声后松开手指。



闪烁

3 设定时间

hour —向前（以 1 小时为单位）

min —向前（以 1 分钟为单位）

闪动停止时，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，例如正在使用烹调/保温状态/预约/保养功能设定中。
●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 20 页）
●锂电池固定在本体内所以无法由顾客自行更换。若要更换锂电池，请向维修受理中心（详见保修证书）咨询。

■若要在完成预约设定后查看当前时间。

亮起

按 Timer 1·2 预约1·2 ●长按即可显示。

预防措施 ●预约设定不要超过 13 小时以上（水温高时 8 小时以上）。（否则可能导致大米发酵、有气味。）

提示 ●如预约设定的时间少于烹调所需时间，则直接开始烹调。（参考第 26 页的“预约设定的限制”。）
●“Quick（超快速）”、“Casserole（煲仔饭）”、“Cake（蛋糕）”和“Steam（蒸煮）”无法使用预约功能。
●如使用预约功能，则不会显示剩余完成时间。
●如使用预约烹调，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。（减少水量至水位线下方大约 1 ～ 2 mm 处）

粥/煲仔饭

皮蛋瘦肉粥

材料（2 ～ 3 人份）：
白米 . . . . . ½ 量杯
肉汤（冷却后）. . . . . 5 量杯
皮蛋 . . . . . 1 个
熟瘦肉 . . . . . 125 g

调味料：
盐 . . . . . 1 茶匙
胡椒粉 . . . . . 少许
麻油 . . . . . 少许

方法：
❶ 先将熟瘦肉用盐腌约 1 小时，然后切成丝；将皮蛋切粒备用。
❷ 将白米洗净后倒进内锅并加入肉汤，然后闭合外盖。
❸ 选择功能，设定烹调时间为 **1 小时 30 分钟**。

功能选择	Pearl Rice（短粒米）/ Jasmine Rice（长粒米）
	Congee（粥）

❹ 按“开”键。
❺ 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闭合外盖。
* 打开外盖时，请注意食材正处于高温。
❻ 再次选择功能，设定烹调时间为 **1 小时**。

功能选择	Pearl Rice（短粒米）/ Jasmine Rice（长粒米）
	Congee（粥）

❼ 按“开”键。
❽ 铃声提示后，向粥内加入调味料后即可享用。

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 . . . . . 1 茶匙
- 老抽 . . . . . ½ 茶匙
- 糖 . . . . . 1 茶匙
- 盐 . . . . . ½ 茶匙
- 淀粉 . . . . . 1½ 茶匙

调味汁：
B
- 生抽 . . . . . 1 汤匙
- 老抽 . . . . . 1 汤匙
- 糖 . . . . . ½ 汤匙
- 麻油 . . . . . ½ 汤匙

方法：
❶ 用 A 将鸡肉腌制片刻。
❷ 将香芋炸至金黄色并沥干油份备用。
❸ 将白米洗净后，加水至“水位线：**White Rice（Pearl Rice / Jasmine Rice）3**”。然后将 ❶，❷ 及其他材料平铺在白米上，闭合外盖。（不需搅拌。）
❹ 选择功能。

功能选择	Pearl Rice（短粒米）/ Jasmine Rice（长粒米）
	Casserole（煲仔饭）

❺ 按“开”键。
❻ 铃声提示后，加入 B 搅拌均匀即可食用。

重要提示：
●加入材料后不能超过“White Rice”的最高水位线。
●烹调时请勿打开外盖。（会影响烹调效果。）

型号	米量（杯 *）
1.0 L	1 ～ 3
1.8 L	2 ～ 6

* 附件中的量杯。

简体中文

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：
❶ 轻轻地淘洗糙米，去除异物和谷壳。
❷ 加水至“水位线：**Brown Rice（Pearl Rice ／Jasmine Rice）3**”，然后闭合外盖。
❸ 选择功能。

功能选择	Pearl Rice（短粒米）/ Jasmine Rice（长粒米）
	Brown Rice（糙米饭）

❹ 按“开”键。
❺ 铃声提示后，把糙米饭上下翻松。
❻ 盛入碗内，撒入黑、白芝麻。

加入其他材料烹调时（菜、肉等）
●请在放入其他材料前加水。
●烹调时间较长，可加入豆类等较难熟的材料。如想加入干的食材，请先用水充分浸泡。
●每量杯米不应加入超过 75 g 的其他材料。
（如果加入过多的其他材料，则可能会影响烹调效果。）
●请将材料切成小块，平铺在米上。
（不要搅拌，搅拌后会影响烹调效果。）

五谷饭

材料（4 ～ 6 人份）：
白米. . . . . .3 量杯
五谷米 . . . . . 30 g

方法：
❶ 将白米洗净后，加水至“水位线：**White Rice（Pearl Rice ／Jasmine Rice）3**”。
❷ 轻轻地洗净五谷米，然后铺在 ❶ 上。
❸ 再多加 30 mL 的水，然后闭合外盖。
* 可根据杂粮米的种类及个人喜好适当调整水量。
❹ 选择功能。

功能选择	Pearl Rice（短粒米）/ Jasmine Rice（长粒米）
	Grains（杂粮米）

❺ 按“开”键。
❻ 铃声提示后，上下翻松米饭。
❼ 盛入碗中即可食用。

要烹调杂粮米…
●若要添加豆类或干的食材，例如木耳，请先用水充分浸泡。
●白米中杂粮米的比例为小于等于 10%。
（如果添加的杂粮米过多，白米将无法正常煮熟。）
●若要使杂粮米煮得更软，可多加一些水或提前用水浸泡。

蛋糕 / 蒸煮

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. . . . . .3 汤匙
葡萄干. . . . . 70 g
（也可用其他干果代替。）

方法：
❶ 轻轻用牛油或色拉油涂抹内锅。
❷ 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。）
❸ 将 ❷ 倒入内锅中，然后闭合外盖。
❹ 选择功能，设定烹调时间为 **40 分钟**。

功能选择	Cake（蛋糕）

❺ 按“开”键。
❻ 铃声提示后，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。

提示：
使用 1.8 L 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。

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：
❶ 将娃娃菜掰成片后洗净、咸肉切片备用。
❷ 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。）
❸ 将 2.5 量杯水到入内锅。
❹ 放入附件中的蒸笼，将 ❷ 放在上面，然后闭合外盖。
❺ 选择功能，设定烹调时间为 **13 分钟**。

功能选择	Steam（蒸煮）

❻ 按“开”键。

提示：
如没有娃娃菜，可用大白菜的芯代替。

预防措施
●请勿让食材阻塞盖加热板的孔。

清洗

●清洗前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
●本体及盖加热板的垫圈不能拆下。请不要用力拽拉，或用尖锐的物品戳刺。（会导致变形、脱落或破损。）
●清洗后，用干布擦拭。

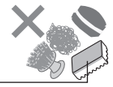
首次使用时及每次使用后

●拆除配件后，用软海绵清洗。
* 使用洗涤剂时，请确认洗涤剂的注意事项。

●煲仔饭等加入调味料后，请立即清洗。
（否则可能产生异味、变质或生锈。）

〈请勿使用以下东西〉

金属刷及尼龙刷等。
请勿使用百洁布进行清洁。



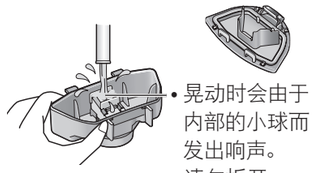
挥发油、稀释剂、去污粉、漂白剂、酒精等。

干碗机或洗碗机／烘干机

保湿装置

拆下并冲洗。

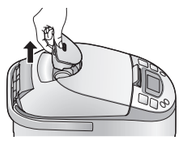
●保湿装置中容易残留水珠或污垢，因此，每次使用后请用水冲洗。（否则可能产生异味或变质。）



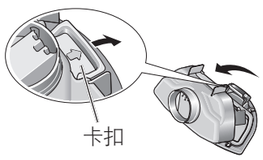
• 晃动时会由于内部的小球而发出响声。
• 请勿拆开。

■ 拆除时

① 提起取出。

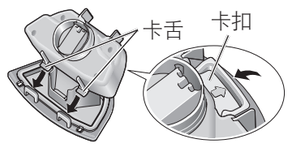


② 向箭头“⇨”方向拔开卡扣并打开。

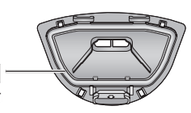


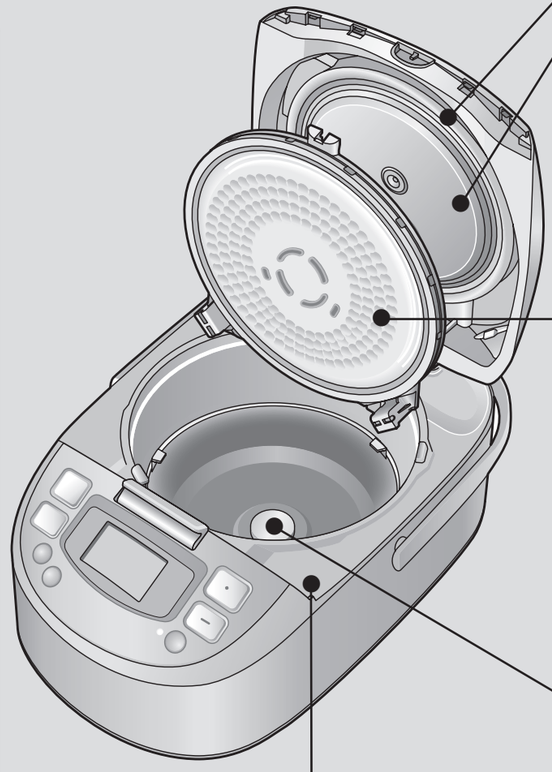
■ 安装时（按和拆除时相反的顺序。）

① 将卡舌插入并将卡扣卡紧，直至听到“咔哒”声。
② 压入外盖。（不能浮起。）



预防措施
●请不要拆下垫圈。（否则可能导致蒸汽泄漏。）
●若垫圈脱落，确保沿着槽安装。





上框罩板

用拧干的湿毛巾擦拭。
●清除开盖按钮周围的饭粒等异物。

预防措施
●请勿将水倒入进行清洗。

内锅（第 6 页）／饭勺／粥勺／蒸笼

使用厨房专用中性洗涤剂清洗。

预防措施
●请勿将内锅用作为洗碗容器。（以免对内锅涂层造成伤害。）

外盖的内部表面／垫圈

用拧干的湿毛巾擦拭。
●请拆下保湿装置，擦拭外盖的内部表面、保湿装置安装部及垫圈。

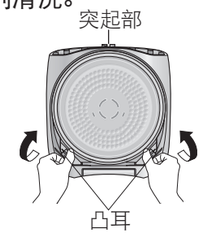
提示
●加水过多或煮糙米饭等之后容易脏污。

盖加热板

拆下，使用厨房专用中性洗涤剂清洗。
●清除垫圈部的饭粒等异物。

■ 拆除时

捏住两侧的凸耳向面前方向拉，拔出突起部。



■ 安装时

① 将盖加热板的突起部插入上部的槽位内。
② 将凸耳（两侧）按入本体（外盖）直至“喀哒”一声。

预防措施
●使用调味料（煲仔饭等）或烘烤蛋糕后，请立即清洗。（否则可能产生异味、变质或生锈。）

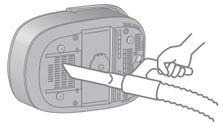
底传感器

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
●如果不清洁底传感器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。

定期检查

●大约每月检查一次，如有灰尘请立即清洗。



电饭煲底部
（吸气口／排气口）
用吸尘器吸除垃圾及异物等。

当电饭煲的清洁度有问题时

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。
（1.0 L 型号，“Pearl Rice ／Jasmine Rice”水位线：3 ～ 4
1.8 L 型号，“Pearl Rice ／Jasmine Rice”水位线：6 ～ 8）
② 将内锅放入本体然后闭合外盖。

1 选择“**Clean**（保养）”

按 Menu Select 功能选择。

●选中时，将显示“Clean（保养）”。

2 按“开”键

闪烁
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。

●内锅中的水冷却后，清洗内锅、盖加热板及保湿装置。

提示
●可能无法完全祛除气味或污垢。

简体中文

我的电饭煲有故障吗?

在委托维修之前请先进行检查。

	症状	确认项目！	页
烹调中	●剩余时间显示停止。 ●烹调米饭时间比预期更长。	●如连续烹调，烹调米饭时间可能会较长（有时可能会延长 45 分钟）。 ●内锅的水量多了吗? 如增加水量，烹调米饭时间可能会变长（有时可能会延长 15 分钟）。	— —
	蒸汽从蒸汽口以外的地方泄漏。	●是否有米饭粘在外盖的垫圈、盖加热板的垫圈或内锅的边缘? ●是否每次使用后都会清洗盖加热板并正确安装? ●是否内锅发生了变形? → 如内锅变形，请联系维修受理中心（详见保修证书)购买新的内锅。 ●外盖的垫圈或盖加热板的垫圈有无变形、脱落、破损? → 如果发生蒸汽泄漏，请和维修受理中心（详见保修证书)联系。 ●是否慢慢闭合外盖直至发出“喀哒”一声?	— 19 — — —
烹调／保温中	电饭煲发出声响。	●“呼呼”声…散热风扇转动的声音。 ●“嗞”声、“噗”声…IH（电磁感应加热）的声音。 保温中有时会听到这样的声音。 ●“咻”声…蒸汽喷出的声音。 打开／闭合外盖时 ●“咕噜”声…保湿装置内的小球滚动的声音。	— — — —
预约	即使使用了预约烹调仍然立即开始。	●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?	14 26
	我已设定预约但烹调无法开始。	●使用预约时，烹调开始前米已浸泡，所以烹调开始后浸泡时间会较短。因此，烹调米饭开始的时间可能会稍微比预期晚一点。	—
	米饭在预约设定的时间未煮好。	●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? ●预约是否设定在“预约设定的限制”以外?	14 14 26
其他问题	键操作无反应。	●指示灯有点亮吗? 下记情况下，键操作无效。例如正在使用烹调／保温状态／预约／保养功能设定。 → 按下“取消／关”键。	—
	“保温／再加热”键无效。	●是否关闭了保温功能? ●米饭冷了吗?（铃声响 4 次） 50 ℃以下时，不能再加热。	— —
	一插入电源插头，总是显示“**7：30**”。	●锂电池不足。 当前时间或预约时间无法记忆，但不影响烹调或保温。如使用预约功能，当前时间必须在每次使用前重新设定。 锂电池已固定在本体内，所以无法由顾客自行更换。 → 若要更换锂电池，请联系维修受理中心（详见保修证书)查询。	—
	电源插头出现火花。	●插入或拔掉电源插头时，有时可能会有小火花出现。这是 IH（电磁感应加热）方式固有的特点，不是故障。	—

■如您不小心将水或米倒入本体内，请拔掉电源插头，然后联系维修受理中心（详见保修证书)。

这是什么意思?

错误代码	确认项目！
U10	●内锅放置正确? ① 放置本产品专用的内锅。 ② 按“取消／关”键，使错误代码消失。 （即使不按“取消／关”键 , 稍等片刻后错误代码也会消失。） ③ 再一次操作。
U12	●是否有异物或污垢留在内锅底部、盖加热板或底传感器?（第 18 ～ 19 页） → 清除异物或污垢，然后按“取消／关”键。 ●水量是否太多? → 按“取消／关”键。 （下次烹调时，稍微减少水量。）
U14	●是否连续使用保温功能 96 小时或更长时间? → 按“取消／关”键。
U15	●外盖打开了吗? ●保湿装置是否已安装?（第 18 页） → 如保湿装置已遗失，请联系维修受理中心（详见保修证书)购买。 没有保湿装置也能进行烹调和保温，但 • 米饭的口感会变差。（保温时，米饭会变干。） • 有时可能会煮不熟粥。 • 会溢出。 • 烹调好后，会再次显示“U15”。 ●保湿装置中是否有异物或污垢? → 请将异物或污垢去除。（第 18 页）
U25	●电饭煲底部的吸气口及排气口是否有灰尘等异物阻塞? → 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 电饭煲冷却后，请取出内锅。 ③ 清除电饭煲底部的吸气口／排气口中的灰尘。（第 19 页） ●电饭煲是否有在地毯等物品上使用?（第 6 页） → 请勿在可能会堵塞电饭煲底部的地方使用电饭煲。

如上述方法没有任何改善，请联系维修受理中心（详见保修证书)查询维修事宜。

H□□	●尝试拔下再重新插入电源插头。 如果仍出现“H ○○”，表示存在故障。 → 请联系维修受理中心（详见保修证书），并告知错误代码（“H”后的两位数）。

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。

米饭太软（黏）

●您是否正确量米和量水?（第 8 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“1-2Person（少量）”功能烹调了超过规定量的米饭?
（1.0 L 型号：0.5 ～ 1.5 量杯，1.8 L 型号：1 ～ 2.5 量杯。）
- 洗米时是否用力洗?（米粒可能断裂粘锅。）
- 煮好饭后，您是否立即翻松?（可促使多余的水分散发。）
- 烹调新米时，加水是否高于标准水量?（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箩内?
（第 8 页 这可能导致米粒断裂，烹调米饭时米可能粘锅。）
- 喜欢口感稍硬的米饭吗?
  - 适当减少水量。（减少水量至水位线下方大约 1 ～ 2 mm 处。）

米饭太硬（干）

●您是否正确量米和量水?（第 8 页）
●您是否使用“Quick（超快速）”功能?

- 喜欢口感稍软的米饭吗?
  - 适当增加水量。
（增加水量至水位线上方大约 1 ～ 2 mm 处。）
  - 尝试将米浸泡（30 分钟～ 2 小时）后再烹调米饭。

米饭煮焦

●是否有正确洗米?
●是否有污垢或异物堵塞底传感器、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?）

- 洗米时是否用力洗?（米粒可能断裂导致饭焦。）
- 是否有断裂的米粒?
- 洗米后您是否将米留在洗米箩内?
（第 8 页 这可能导致米粒断裂，烹调米饭时可能出现饭焦。）
- 烹调米饭加调味料，例如煲仔饭可能很容易煮焦。
- 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 25 页）

症状	确认项目！
产生结露。	●煮好饭后，您是否立即翻松?（可促使多余的水分散发。） ●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。
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? ●烹调米饭加调味料（例如煲仔饭）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? ●是不是每次使用后都清洗干净? 如果清洗不干净，会导致米饭味道变差或有怪味。 如果残留着油污持续使用，会导致米饭变质。 ●烤蛋糕后可能残留气味。 → 气味变得很明显时， ① 仔细清洗内锅、盖加热板及保湿装置。（第 18 ～ 19 页） ② 如无法祛除气味，请使用保养功能。（第 19 页）
米饭变黄。	●是否连续保温 12 小时或以上? ●您是否有重复再加热? ●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、盖加热板的垫圈或内锅的边缘? ●是否内锅发生了变形? → 如内锅变形，请购买新的内锅。
粥变糊。	●您是否将米长时间浸泡?（例如使用预约时。） ●煮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。）
米饭粘在内锅上。	●根据米的种类，粳米或糯米可能容易粘锅。
煮好的米饭表面下陷。	●是否在烹调米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。

下一步应该怎么做…

- ●如按第 22 ～ 23 页的建议没有改善，您可以变更设定。
- ●下记 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，再次按照下述步骤进行操作。

如需更改保温温度
（74 → 76 → 72）

1 按 Menu Select 功能选择，使“◀”对准“**Quick**（超快速）”。

●在“Pearl Rice（短粒米）”或“Jasmine Rice（长粒米）”下选择“Quick（超快速）”。

2 按 Keep Warm。　　您不会听到“哔”一声。

按 Timer 1·2 预约1·2。　　您不会听到“哔”一声。

按 Keep Warm。

3 按 Start 开。

●默认值为“74”。

4 米饭有异味时

按 Menu Select 功能选择。

设定至“76”。

10 秒后
（设定自动完成。）

米饭变色或变干时

按 Menu Select 功能选择。

设定至“72”。

10 秒后
（设定自动完成。）

如要改善饭焦

1 按 Menu Select 功能选择，使“◀”对准“**Quick**（超快速）”。

●在“Pearl Rice（短粒米）”或“Jasmine Rice（长粒米）”下选择“Quick（超快速）”。

2 按 Keep Warm。　　您不会听到“哔”一声。

按 Timer 1·2 预约1·2。　　您不会听到“哔”一声。

按 Keep Warm。

3 按 Menu Select 功能选择。

选择“02”。

按 Start 开。

4 按 Menu Select 功能选择。

设定至“So:Lo”。

10 秒后
（设定自动完成。）

如要在烹调、再加热及保养时停止铃声提示（结束提示音）

1 按 Menu Select 功能选择，使“◀”对准“**Quick**（超快速）”。

●在“Pearl Rice（短粒米）”或“Jasmine Rice（长粒米）”下选择“Quick（超快速）”。

2 长按 Keep Warm。

（大约 5 秒）

●此操作不会关掉按键音。

简体中文

规格

功能		大致的烹调时间	保温功能 *	预约设定的限制	烹调容量（量杯）（ ）用于添加其他材料时。	
					SR-JHS109	SR-JHS189
Pearl Rice（短粒米） Jasmine Rice（长粒米）	Delicious（美味）	50 分钟	○	60 分以上	0.5 ～ 5.5	1 ～ 10
	Regular（标准）	37 分钟	○	50 分以上	0.5 ～ 5.5	1 ～ 10
	Quick（超快速）	19 分钟～ 33 分钟	○	—	0.5 ～ 5.5	1 ～ 10
	1-2Person（少量）	50 分钟	○	60 分以上	0.5 ～ 1.5	1 ～ 2.5
	Congee（粥）	设定时间 1 小时～ 4 小时	×	烹调时间 +1 分以上	0.5 ～ 0.75	0.5 ～ 1.5
	Casserole（煲仔饭）	50 分钟	×	—	1 ～ 3	2 ～ 6
	Brown Rice（糙米饭）	1 小时 35 分钟～ 1 小时 55 分钟	×	130 分以上	1 ～ 3（1 ～ 2）	1 ～ 7（1 ～ 5）
	Grains（杂粮米）	45 分钟～ 55 分钟	×	60 分以上	0.5 ～ 4	1 ～ 8
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 500 mL	水量 600 mL

*“×”符号代表电饭煲将自动转换成保温功能，但不建议使用。（第 13 页）

	SR-JHS109	SR-JHS189
电源	220 V ～ 50 Hz	
额定功率	1100 W	1300 W
内锅的额定容积	2.9 L	4.8 L
电源线长度（大约）	1.5 m	
重量（大约）	4.8 kg	6.0 kg
产品尺寸（宽 × 深 × 高）（大约）	25.5 cm × 36.6 cm × 21.0 cm (40.2 cm*)	28.4 cm × 39.2 cm × 24.3 cm (45.6 cm*)

* 外盖打开时的高度。

●待机功率约 1.9 W（电源插头插着的状态）。
●本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。

检查

检查您的 IH 电磁加热电饭煲！

您是否察觉到以下情况?	停止使用电饭煲
●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。	若要避免意外，请立即停止使用并拔掉电源插头，然后联系维修受理中心（详见保修证书）进行检查。

Panasonic Corporation
网站： http://www.panasonic.com
© Panasonic Corporation 2019
RZ19YM10
F1119T0
日本印刷

Panasonic

EIG

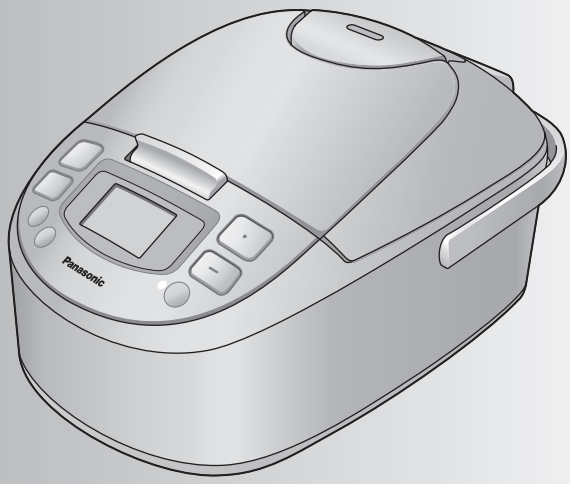
使用說明書

IH 微型電腦飯煲

家用

1.0 L 型號 SR-JHS109

1.8 L 型號 SR-JHS189



本使用說明書全篇使用SR-JHS109的圖解。

目錄

頁

安全注意事項 2
使用注意事項 6
零件名稱／附件 7

煮飯 8
正確使用程序 10
使用不同程序 11
烹調 12
保溫 13
●保溫／再加熱
使用預約功能 14
●當目前時間有誤
食譜
●粥／煲仔飯 15
●糙米飯／什穀米 16
●蛋糕／蒸 17

清洗 18
●首次使用時及每次使用後
●定期檢查
●當微型電腦飯煲的潔淨有問題時

我的微型電腦飯煲有故障嗎？ 20
這是什麼意思？ 21
下一步應該怎樣… 22
規格 26

繁體中文

多謝購買Panasonic產品。

- ●此產品的用途只限家庭使用。
- ●使用產品前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2–5頁）**。
- ●請將保用證與使用說明書保存在一處安全地方。

附加保用證

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。

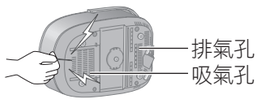
⚠ 警告

●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、強行彎曲、扭曲、拖曳、在尖銳物件拖曳、將重型物件放置在上、將電源線束成一紮、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。）



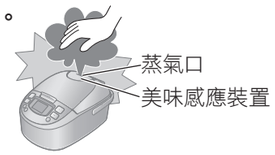
●請勿用水清洗本體、將產品浸入水中或讓水濺濕。
（否則可能會導致觸電或因短路導致火災。）
➔ 如水濺入產品內請聯絡授權經銷商（於保用證上列明）。

●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。

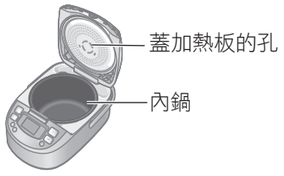
⚠ 警告

●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感應裝置。
• 對兒童加強注意。
（否則可能會導致燒傷。）



●請勿放置任何東西在內鍋以阻擋蓋加熱板的孔。
（否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。）
＜嚴禁進行的烹調例子＞
• 烹調盛載於膠袋內的材料或調味料。
• 使用鋁箔等直接蓋在食材上進行烹調。



●請勿在烹調時移動產品。
（否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。）

●請勿將水或其他液體潑灑在連接器（如本體插頭）上。
（否則可能會導致觸電或因短路導致火警。）

●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。）

●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。

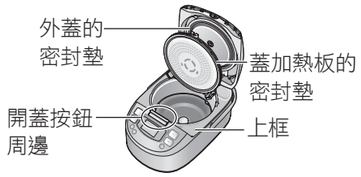
●將本體插頭及電源插頭穩固地插入。
（否則可能會導致冒煙、火災或觸電。）

●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。

安全注意事項 請確保按照以下說明

⚠ 警告

●慢慢合上外蓋直至「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、請清除附在上框、蓋加熱板的密封墊或外蓋的密封墊、內鍋的邊緣、開蓋按鈕周邊的外物例如米飯等。



●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桌上掉下而導致受傷。）

●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。）

●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。
• 本體變形或異常發熱。
• 本體冒煙或發出焦味。
• 本體破裂、鬆動或發出異常聲響。
• 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。

⚠ 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。
• 美味感應裝置、蓋加熱板、內鍋及內鍋附近的金屬零件，例如上框等。
（否則可能會導致燒傷。）
➜ 請用乾布或隔熱手套取出熱內鍋。

⚠ 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。）
• 靠近牆壁或傢俬。
（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握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。）

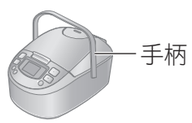
●取出內鍋前或不使用產品時切記關掉電源，然後將電源插頭從電源插座拔掉。
（否則可能會導致燒傷、受傷、因絕緣退化而導致的觸電或短路引起火災。）

●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。

●欲使用滑動台時，使用台架的耐重強度為10 kg以上（1.0 L時）或13 kg以上（1.8 L時）的產品。
（這可能因產品掉下而導致燒傷或受傷。）

●搬運產品時請提握手柄。
（否則可能會導致燒傷或受傷。）



●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。
米飯可能以不理想的方式烹調。
保溫狀態：繼續將米飯保溫
*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26頁。

使用注意事項

若要長時間保持產品在良好情況，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。）

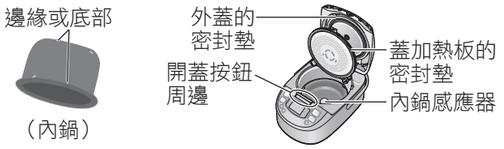
■定期檢查微型電腦飯煲底部的吸氣孔及排氣孔，並且清除所有灰塵。（第19頁）

■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。
（否則可能會因蒸氣悶住，使外蓋或按鈕變形而無法操作。）

■有異物如米飯或污垢阻塞的情況下，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。
• 否則烹調時可能會出現蒸氣外漏而損傷本體。）



■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。）

■本微型電腦飯煲不對應外部計時功能或單獨遙控系統。

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。

■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。）

■留意以下情況以避免削去或刮花內鍋塗層。

準備烹調時

●請勿使用攪拌器或其他工具洗米。

●請勿使用金屬網漏等物件接觸內鍋塗層。

煮好米飯後

●請勿在內鍋攪拌鹽或香鬆等。
●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）。

清洗時（第18–19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。
➔烹調煲仔飯後，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、百潔布等清洗或擦洗內鍋。
➔ 使用軟海棉進行清洗。

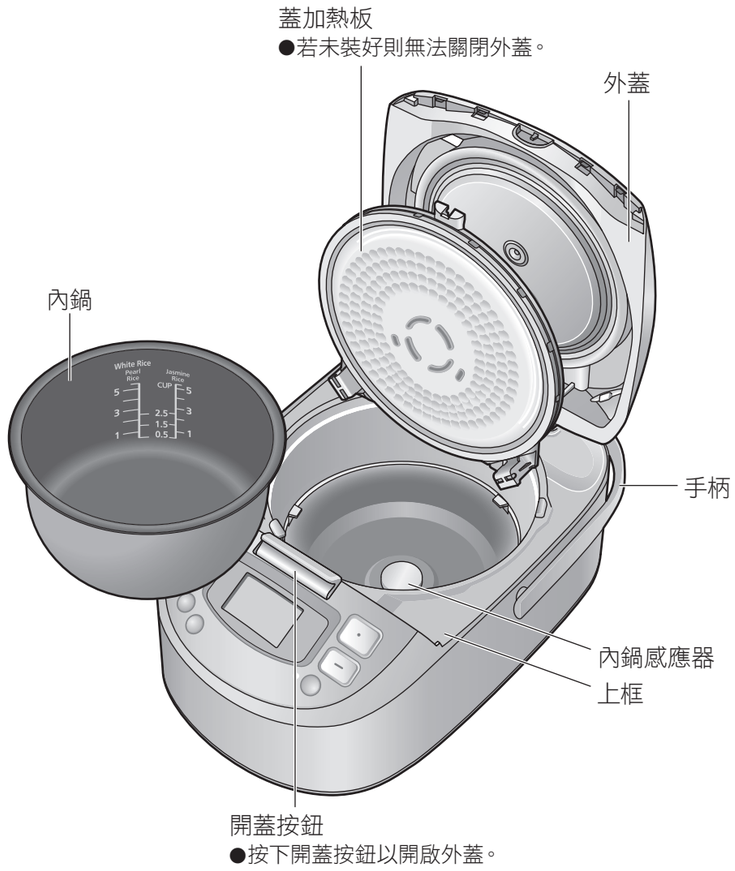
請勿使用百潔布進行清洗。

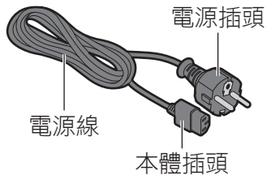
附註

●以下清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，請清洗附件、內鍋、蓋加熱板及美味感應裝置。（第18–19頁）

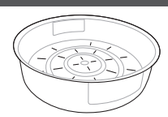




電源線配件

附件

量杯（1）
（約180 mL）
●所有米種都共通。



蒸籠（1）

飯勺（1）

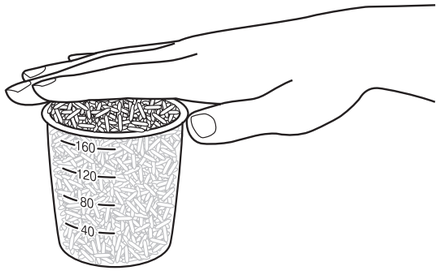
粥勺（1）

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。

煮飯

洗米然後加水



1 量米

●用附贈的量杯量米至相應的刻度。
（大約180 mL〔大約150 g〕／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。
（烹調的水可以保持少許白色。）
③洗米後放進內鍋。
（可以在內鍋洗米。）

預防措施

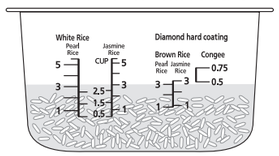
●請勿讓米留在網漏內。
（米粒可能斷開，導致烹調時米飯黏住或產生飯焦。）

3 加水

●加水至所要烹調程序的位置（水位線）。（第10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水位。
按您的口味由水位線調整水量約1至2 mm。
（加入過多水量會造成食材噴出以及炊飯時間增長，導致口味變差。）
- 新收割的米可因應而減去少量水。
- 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。

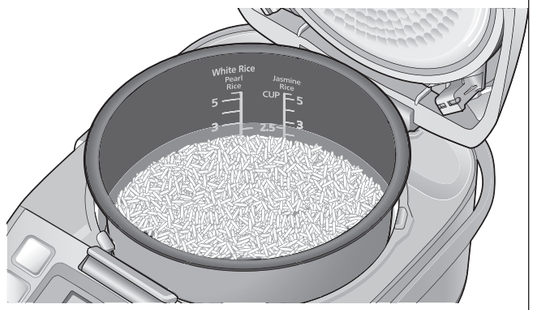
●請確保米已水平放置。
●無須將米浸泡。
（按下「Start（開始）」按鈕時，水將會自動吸取。）

選擇「Jasmine Rice（茉莉米）／Delicious（美味模式）」烹調使用3量杯米



圖表中的內鍋是1.0 L型號。

設定程序



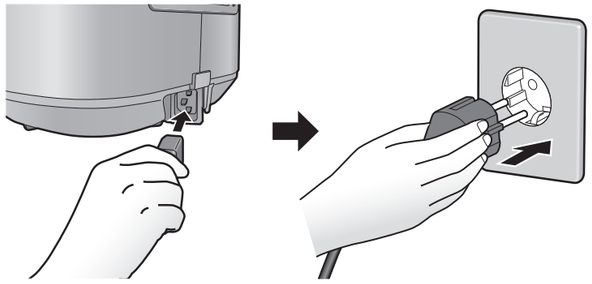
4 將內鍋放置在微型電腦飯煲內

●清除任何在內鍋外的水漬。

5 合上外蓋

●請確認蓋加熱板和美味感應裝置已裝好。
（第18–19頁）

烹調



6 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。

7 檢查程序然後按下「Start（開始）」按鈕

在購買時，預設值已將程序設定為「Jasmine Rice（茉莉米）／Delicious（美味模式）」。
要改變預設值時（第11頁）

按下 Start 开 。

烹調開始。

●當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。將飯即時翻鬆。
（可蒸發多餘水份。）
●會自動保溫。（第13頁）

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

	程序		內鍋的水位線	烹調時間（大約）
最佳味道	Pearl Rice（珍珠米） Jasmine Rice（茉莉米）	**Delicious（美味模式）** 此為預設模式。	White Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	50分鐘
標準烹調		**Regular（標準）**	White Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	37分鐘
快速烹調		**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 （Pearl Rice／Jasmine Rice）	19分鐘–33分鐘
烹調少量米飯		**1-2Person（少量）** 1.0 L型號（0.5至1.5量杯） 1.8 L型號（1至2.5量杯）	White Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	50分鐘
烹調粥		**Congee（粥）** 1.0 L型號（0.5至0.75量杯） 1.8 L型號（0.5至1.5量杯）	Congee	設定時間 1小時–4小時
烹調煲仔飯		**Casserole（煲仔飯）**	White Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	50分鐘
烹調糙米飯		**Brown Rice（糙米飯）**	Brown Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	1小時35分鐘– 1小時55分鐘
烹調不同什穀米		**Grains（什穀米）**	White Rice* （Pearl Rice／Jasmine Rice）	45分鐘–55分鐘
焗蛋糕	**Cake（蛋糕）**		—	設定時間 40分鐘–60分鐘
蒸	**Steam（蒸）**		—	設定時間 1分鐘–60分鐘

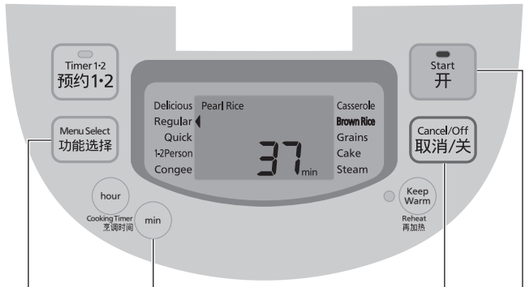
*調整水量以適應什穀米的種類及您的口味。

- White Rice（白米）或Brown Rice（糙米飯）有兩個水位線：「Pearl Rice（珍珠米）」和「Jasmine Rice（茉莉米）」。選擇正確的水位線以適應煮飯類型。
- 烹調的實際時間會根據米量、水量、電壓、室溫、水溫、米質的不同而變化。
- 「Casserole（煲仔飯）」、「Grains（什穀米）」的烹調時間會根據使用的食材而變化。

●請勿將糙米與白米一起烹調。（烹調效果可能未如理想。）

使用不同程序

●用於「Cake（蛋糕）」及「Steam（蒸）」程序時（第12頁）



1,2

●在步驟2中選擇「Congee（粥）」程序時設置烹調時間

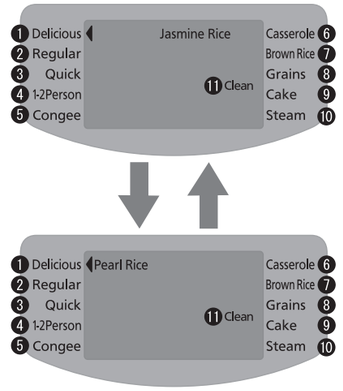
3

●若要取消操作

1 選擇一個米種

按下 Menu Select 功能选择 。

●每次按下「Menu Select（功能選擇）」按鈕時，「◀」位置會移動，且「◀」跑過一個循環後會在「Jasmine Rice（茉莉米）」和「Pearl Rice（珍珠米）」之間轉換。



2 選擇一個功能

按下 Menu Select 功能选择 ，將「◀」設定為某個功能。

●選擇「Congee（粥）」程序時，設定烹調時間。

按下 min 。

可允許烹調時間設定	單位
1小時–4小時	30分鐘

3 按下「Start（開始）」按鈕

閃動

按下 Start 开 。

烹調開始。

●當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。
將飯即時翻鬆。
（可蒸發多餘水份。）

●會自動保溫。（第13頁）

●連續烹調粥時，請在取出內鍋並打開外蓋的狀態下，將微型電腦飯煲冷卻5分鐘以上再使用。

我需要每次選擇程序嗎？

●在「Pearl Rice（珍珠米）」或「Jasmine Rice（茉莉米）」下選擇「Delicious（美味模式）」及「Regular（標準）」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。
（無法叫出「Cake（蛋糕）」及「Steam（蒸）」程序。）

1 長按 Menu Select 功能选择
（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 按下 Start 开 閃動

附註

- 「Clean（清洗）」會於選擇時出現。
- 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「Jasmine Rice（茉莉米）／Delicious（美味模式）」），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）」、「Brown Rice（糙米飯）」及「Grains（什穀米）」程序，微型電腦飯煲將顯示目前時間直至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。

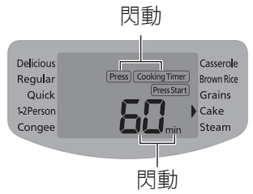
烹調

●若要重設操作

烹調

1 選擇一個烹調功能

按下 Menu Select 功能选择，將「►」設定為某個烹調功能。



焗蛋糕：「Cake（蛋糕）」
蒸　　：「Steam（蒸）」

2 設定烹調時間

按下 min 。

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

*當微型電腦飯煲開始釋放蒸氣，蒸氣倒數設定時間便開始。

3 按下「Start（開始）」按鈕

閃動

按下 Start 开 。

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，所以請關閉微型電腦飯煲。

按下 Cancel/Off 取消/关 。

附註

可用容量

程序	型號	
	1.0 L	1.8 L
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

如何使用蒸籠

預防措施

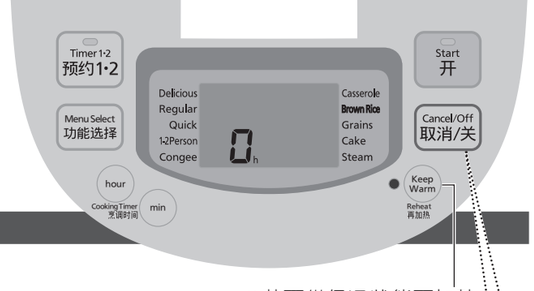
蒸餾時…

●請勿讓食材阻塞蓋加熱板的孔。

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，外蓋的內側和內鍋周圍都很燙，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感應裝置。
擦拭外蓋的內部表面、美味感應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。）

保溫



●若要從保溫狀態再加熱
●若要回到保溫狀態

●若要關掉保溫功能
按下 Cancel/Off 取消/关 然後拔掉電源插頭。

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翻鬆。）

微型電腦飯煲將自動轉換成保溫功能，但不建議使用。	●Delicious（美味模式）　●Regular（標準）　●Quick（快速煮飯） ●1-2Person（少量）
	●Congee（粥） 如對粥進行保溫，有可能變稠、變糊。
	●Casserole（煲仔飯） 使用保溫功能也可能導致蓋加熱板生銹，嚴重影響米飯味道。
	●Brown Rice（糙米飯）　●Grains（什穀米） 使用保溫功能也可能導致蓋加熱板生銹，嚴重影響米飯味道。
	●Cake（蛋糕）　●Steam（蒸） 這可能導致引發氣味，變質或蓋加熱板生銹。

預防措施

●請勿使用保溫功能超過12小時。
（以免造成米飯產生異味、泛黃、乾硬等。）
●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。
（以免造成水滴冷凝或產生異味。）
●使用保溫功能時請將飯勺從微型電腦飯煲取出。
（以免造成異味。）

附註

●保溫時間達至23小時是以1小時為單位顯示（顯示「0」即代表少於1小時）。
超過24小時後雖然會持續保溫，但顯示會變成目前時間。
●若未按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕即拔掉電源插頭，則下次插上電源插頭時，會再開始進行保溫。

再加熱（手動）

●從保溫狀態加熱至高溫度的米飯。

1 在保溫狀態下翻鬆米飯

2 按下「Keep Warm（保溫）」[Reheat（再加熱）]按鈕

亮起

按下 Keep Warm 。

再加熱開始。

閃動（大約5分鐘 – 7分鐘）

●當鈴聲提示，即時翻鬆米飯。
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11頁的步驟1、2）

●「Congee（粥）」程序使用預約時，首先設置烹調時間，然後按下「Timer 1•2（預約1•2）」按鈕。在預約狀態下，按下「min(分)」按鈕以確認設定的烹調時間。

3 選擇「Timer 1（預約1）」或「Timer 2（預約2）」

按下 Timer 1·2 预约1·2 。

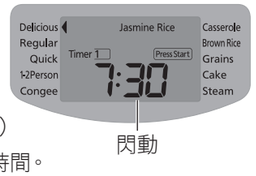
●每個按鈕動作將變更選擇。

Timer 1 ↔ Timer 2

4 設定完成米飯烹調時間

hour —向前（單位為每1小時）

min —向前（單位為每10分鐘）



●長按按鈕以加快循環時間。

5 按下「Start（開始）」按鈕

閃動

按下 Start 开 。

設定結束。

亮起 Timer 1·2 预约1·2　熄滅 Start 开

●烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。將飯即時翻鬆。（可蒸發多餘水份。）

●會自動保溫。（第13頁）

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 按住 hour 或 min 1秒以上

●聽到「嗶」聲時放開手指。

3 設定時間

hour —向前（單位為每1小時）

min —向前（單位為每1分鐘）

閃動停止時，代表時間已設定。

●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／清洗功能設定。

●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20頁）

●鋰電池已固定在本體內所以無法由顧客自行更換。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。

亮起

按下 Timer 1·2 预约1·2 。　●長按即可顯示。

預防措施
●請勿設定13小時以上（水溫高時8小時以上）的預約。（以免造成米發酵、產生異味。）

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26頁的「預約設定限制」。）
●預約無法使用「Quick（快速煮飯）」、「Casserole（煲仔飯）」、「Cake（蛋糕）」或「Steam（蒸）」。
●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。（減少水量至水位線下方大約1至2 mm處。）

粥／煲仔飯

皮蛋瘦肉粥

材料（2–3人份量）：
白米 . . . . . ½量杯
上湯（已冷卻） 5量杯
皮蛋 1個
熟瘦肉 . . . . . 125 g

調味料：
鹽 1茶匙
胡椒粉 . . . . . 少許
麻油 . . . . . 少許

方法：
❶ 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。
❷ 洗米後倒進內鍋，再加入肉羹然後合上外蓋。
❸ 選擇程序然後設定烹調時間為**1小時30分鐘。**

功能選擇	Pearl Rice（珍珠米）／Jasmine Rice（茉莉米）
	Congee（粥）

❹ 按下「Start（開始）」按鈕。
❺ 當鈴聲提示後，按下「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。
❻ 選擇程序然後設定烹調時間為**1小時。**

功能選擇	Pearl Rice（珍珠米）／Jasmine Rice（茉莉米）
	Congee（粥）

❼ 按下「Start（開始）」按鈕。
❽ 當鈴聲提示後，於粥內加入調味料後即可享用。

雞肉及芋頭煲仔飯

重要資訊：
●加入材料不能超過「White Rice」的最高水位線。
●烹調時請勿打開外蓋。（可影響烹調效果。）

型號	米量（杯*）
1.0 L	1–3
1.8 L	2–6

*附件中之量杯。

材料（4–6人份量）：
白米 3量杯
雞肉（已切粒） . . . . . 200 g
乾冬菇（已浸泡及切片） 5件
芋頭（已切粒） . . . . . 100 g
蝦米乾（已浸泡） . . . . . 40 g
黑木耳（已浸泡及剁碎） . . . . . 少件

醃料：
A
- 生抽 1茶匙
- 老抽 . . . . . ½茶匙
- 糖 1茶匙
- 鹽 . . . . . ½茶匙
- 生粉 1½茶匙

調味料：
B
- 生抽 1湯匙
- 老抽 1湯匙
- 糖 . . . . . ½湯匙
- 麻油 . . . . . ½湯匙

方法：
❶ 用A將雞肉調味。
❷ 將切粒芋頭炸至金黃色、洗淨然後備用。
❸ 洗白米後，加水至「水位線：**White Rice（Pearl Rice／Jasmine Rice）3**」。然後將❶，❷及其他材料平鋪在白米上，合上外蓋。（不要攪動。）
❹ 選擇程序。

功能選擇	Pearl Rice（珍珠米）／Jasmine Rice（茉莉米）
	Casserole（煲仔飯）

❺ 按下「Start（開始）」按鈕。
❻ 當鈴聲提示後，加入B然後即時攪拌翻鬆米飯。

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：
❶ 輕輕洗糙米然後清除碎粒及外殼。
❷ 加水至「水位線：**Brown Rice（Pearl Rice／Jasmine Rice）3**」然後合上外蓋。
❸ 選擇程序。

功能選擇	Pearl Rice（珍珠米）／Jasmine Rice（茉莉米）
	Brown Rice（糙米飯）

❹ 按下「Start（開始）」按鈕。
❺ 當鈴聲提示後，翻鬆米飯。
❻ 放在碟上然後灑少許黑白芝麻。

用其他材料烹調時（菜肉等）
●加入其他材料前量水。
●煮飯需時很長，建議加入硬材料例如豆類等。如您想加入乾貨，請確保它已浸泡。
●每量杯米不應加入超過75 g其他材料。
（如果加入過多其他材料，米就無法順利烹調。）
●將材料切件平鋪在飯上，免攪動。
（如您將飯與材料攪動，烹調效果可能受影響。）

五穀米

材料（4–6人份量）：
白米. 3量杯
五穀米. . . . . 30 g

方法：
❶ 洗白米然後加水至「水位線：**White Rice（Pearl Rice／Jasmine Rice）3**」。
❷ 輕輕洗五穀米然後鋪在❶上。
❸ 再多加30 mL的水，然後合上外蓋。
*調整水量以適應什穀米的種類及您的口味。
❹ 選擇程序。

功能選擇	Pearl Rice（珍珠米）／Jasmine Rice（茉莉米）
	Grains（什穀米）

❺ 按下「Start（開始）」按鈕。
❻ 當鈴聲提示後，翻鬆米飯。
❼ 上碟後即可享用。

烹調什穀米時…
●如果想要加入豆類或乾貨，例如黑木耳，請確保它已浸泡。
●在米粒中加入什穀米的比例為10%或以下。
（如果加入過多什穀米，米就無法順利烹調。）
●如果想將什穀米烹調軟一點，就多加些水或事先浸水。

蛋糕／蒸

蛋糕

材料（4–6人份量）：
牛油或沙律油 . . . . . 少量
熱香餅混合粉 . . . . . 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：
❶ 輕輕用牛油或沙律油塗抹內鍋。
❷ 將材料混合直至質感順滑。
（請勿在內鍋中混合。）
❸ 將❷倒入內鍋中然後合上外蓋。
❹ 選擇程序然後設定烹調時間為**40分鐘。**

功能選擇	Cake（蛋糕）

❺ 按下「Start（開始）」按鈕。
❻ 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。

附註：
如您的型號為1.8 L，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。

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：
❶ 將小棠菜切斷成塊然後洗淨。將醃肉切片然後備用。
❷ 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）。
❸ 將2.5量杯水到入內鍋。
❹ 裝好蒸籠，將❷放在上面然後合上外蓋。
❺ 選擇程序然後設定烹調時間為**13分鐘**。

功能選擇	Steam（蒸）

❻ 按下「Start（開始）」按鈕。

附註：
如沒有小棠菜，可用白菜心代替。

預防措施
●請勿讓食材阻塞蓋加熱板的孔。

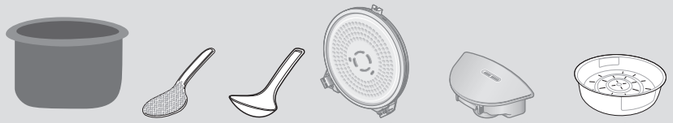
清洗

- **清洗時，拔掉電源插頭然後確保本體已冷卻。**
- 本體和蓋加熱板的密封墊不能拆下。請勿勉強拉扯或使用尖銳物件穿刺。（可能導致變形、剝落或損壞。）
- 清洗後，用乾布擦拭。

首次使用時及每次使用後

- **拆除配件後，用軟海棉清洗。**

*欲使用清潔劑時，請確認清潔劑的注意事項。



- **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＞

金屬清潔球及百潔布等。

請勿使用百潔布進行清洗。

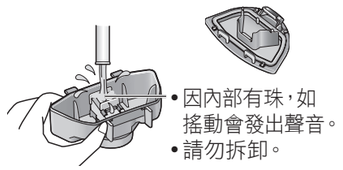
揮發油、稀釋劑、擦亮劑、漂白劑、抗菌劑酒精等。

乾碗機或洗碗機／烘乾機

美味感應裝置

取出並沖洗乾淨。

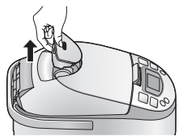
- 水珠和污垢容易滯留在美味感應裝置內，所以每次使用後請清洗乾淨。（因為這可能會造成異味或變質。）



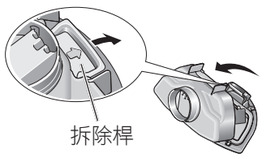
- 因內部有珠，如搖動會發出聲音。
- 請勿拆卸。

■ 拆除時

①向上拉以拆除。

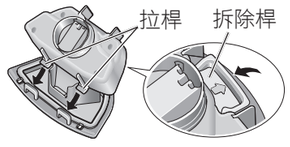


②朝箭頭「⇨」方向拆除桿打開。



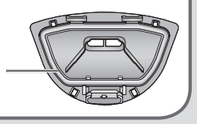
■ 安裝時（拆除時的相反方向。）

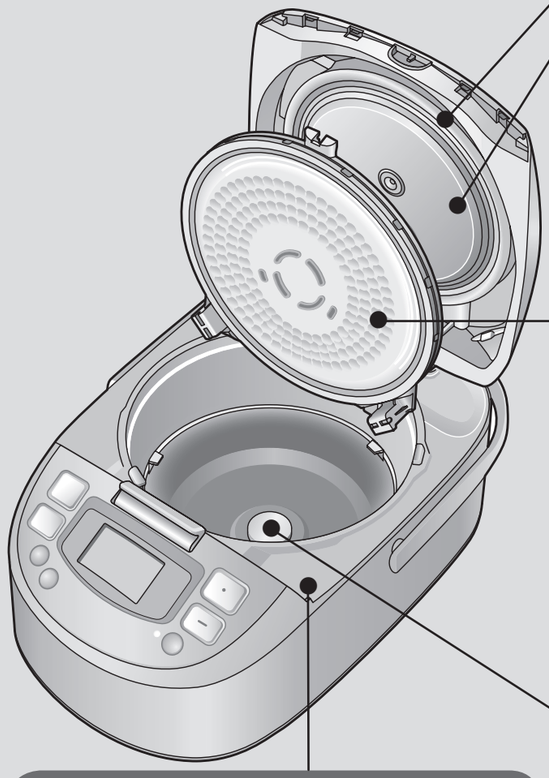
①插入拉桿並將拆除桿關牢固，直到聽到「咔嚓」聲。
②插進外蓋。（確保已穩固放回原位。）



預防措施

- 請勿拆除密封墊。（這可能引致蒸氣洩漏。）
- 如密封墊脫落，確保沿著槽安裝。





上框

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

- 去除開蓋按鈕周邊的米粒等異物。

預防措施

- 請勿將水倒入進行清洗。

內鍋（第6頁）／飯勺／粥勺／蒸籠

用溫和清潔劑清洗。

預防措施

- 請勿將內鍋用作為洗碗工具。（這樣可能削去內鍋塗層。）

外蓋的內部表面／密封墊

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

- 拆卸美味感應裝置然後擦拭外蓋的內部表面、美味感應裝置的配件部分及密封墊。

附註

- 加水或炊煮糙米等時，會更容易附著污垢。

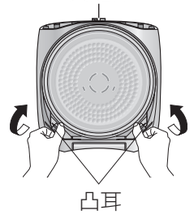
蓋加熱板

拆下後使用溫和清潔劑清洗。

- 去除密封墊部的米粒等異物。

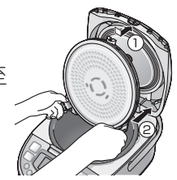
■ 拆除時

抓住兩側的凸耳，朝自己方向拉，拉出突起部。



■ 安裝時

① 將蓋加熱板的突起部插入上部的凹槽。
② 將凸耳（兩側）壓進本體（外蓋）直至喀噠一聲。



預防措施

- 使用調味料（煲仔飯等）或烘烤蛋糕後，請即時清洗。（因為會引發異味、變質或生銹。）

內鍋感應器

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

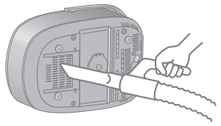
- 如污垢很難清除，用一點溫和清潔劑在百潔布然後輕輕擦拭。

附註

- 如有污垢時使用內鍋感應器可能導致米飯燒焦或以不理想方式烹調。

定期檢查

- 大約每月檢查一次，如有灰塵請擦拭！



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

清洗功能

如很難清除氣味或污垢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。
（1.0 L型號，「Pearl Rice／Jasmine Rice」水位線：3–4
1.8 L型號，「Pearl Rice／Jasmine Rice」水位線：6–8）
② 把內鍋放入本體並合上外蓋。

1 顯示「Clean（清洗）」

按下 Menu Select 功能选择 。

- 「Clean（清洗）」會於選擇時出現。

2 按下「Start（開始）」按鈕

閃動

按下 Start 开 。

清洗功能開始。

3 大約45分鐘後當鈴聲提示時，按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕

按下 Cancel/Off 取消/关 。

- 等待內鍋裡的熱水冷卻後，清洗內鍋、蓋加熱板、美味感應裝置。

附註

- 可能無法完全去除氣味或污垢。

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
烹調中	●**殘餘時間的顯示停止不變。** ●**烹調時間比預期更長。**	●如不斷烹調米飯，烹調時間可能會較長（可能延長45分鐘）。 ●內鍋的水量太多了嗎？ 如水量太多，烹調時間可能會變長（可能延長15分鐘）。	— —
	蒸氣從其他部分散發，不是從蒸氣口散發。	●米飯黏在蓋加熱板的密封墊、外蓋的密封墊或內鍋邊緣？ ●您是否有每次清洗蓋加熱板然後正確裝好？ ●內鍋是否有變形？ → 如內鍋變形，請購買新的內鍋。 ●蓋加熱板的密封墊或外蓋的密封墊是否有變形、剝落、破損？ → 蒸氣漏出時，請洽詢授權經銷商（於保用證上列明）。 ●是否慢慢合上外蓋直至喀噠一聲？	— 19 — — —
烹調中／保溫中	**微型電腦飯煲產生聲響。**	●呼呼聲…散熱用的風扇操作聲。 ●高調聲…IH（感應加熱）聲。 保溫時，有時您可能會聽到這個聲音。 ●嘶嘶聲…蒸氣噴出聲。 打開／合上外蓋時 ●卡嗒聲…美味感應裝置的珠滾動時發出的聲音。	— — — —
預約	**即使使用了預約烹調仍然立即開始。**	●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？	14 26
	我已設定預約但烹調無法開始。	●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。	—
	米飯在預約設定的時間未煮好。	●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？ ●預約是否設定在「預約設定限制」以外？	14 14 26
其他問題	**按鈕操作無法運作。**	●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／清洗功能設定。 → 按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕。	—
	「Keep Warm（保溫）」[Reheat（再加熱）]按鈕沒有回應。	●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。	— —
	插入電源插頭時總是顯示「7:30」。	●鋰電池不足。 雖然無法記憶目前時間和預約時間，但不影響炊飯和保溫的功能。 要預約炊飯時，請每次調整目前時間。 鋰電池已固定在本體內所以無法由顧客自行更換。 → 若要更換鋰電池，請向授權經銷商（於保用證上列明）查詢。	—
	電源插頭出現火花。	●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。	—

■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）。

這是什麼意思？

錯誤訊息	在此檢查！
U10	●內鍋放置正確？ ① 將內鍋重新放置好。 ② 按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕，使錯誤訊息消失。 （若未按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕，錯誤訊息一會兒之後亦會消失。） ③ 再一次操作。
U12	●是否有異物或污垢留在內鍋底部、蓋加熱板或內鍋感應器？（第18–19頁） → 清除異物或污垢然後按下「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。）
U14	●保溫功能是否使用超過96小時？ → 按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕。
U15	●外蓋打開了嗎？ ●美味感應裝置固定了嗎？（第18頁） → 如美味感應裝置已遺失，請從授權經銷商（於保用證上列明）購買。 美味感應裝置未固定也可煮飯或保溫，不過 • 米飯味道可能很差。（如果進行保溫，米飯會變乾燥。） • 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。 ●美味感應裝置內是否有異物或污垢？ → 清除異物或污垢。（第18頁）
U25	●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。 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。 ③ 從微型電腦飯煲底部吸氣孔／排氣孔清除灰塵。（第19頁） ●微型電腦飯煲是否有在地毯等物品上使用？（第6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。

錯誤訊息	在此檢查！
H□□	●試著拔下電源插頭再重新插入。如果「H○○」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）。

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。

米飯太軟（黏）

●您是否正確量米和量水？（第8頁）
●是否有大量斷開的米粒？
●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至2 mm處。）

- 您是否用熱水洗米？
- 您是否使用超過「1-2Person（少量）」程序少量的指定米量？
（1.0 L型號：0.5至1.5量杯，1.8 L型號：1至2.5量杯）
- 洗米時是否太用力？（可能造成米粒斷裂而濕黏。）
- 煮好飯後，您是否即時翻鬆？（可蒸發多餘水份。）
- 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至2 mm處。）
- 洗完米後您是否將米留在網漏內？
（第8頁 這可能會導致米粒斷裂，且煮熟後米飯可能會比較黏。）
- 如希望口感較硬：
  - 稍微減少水量。（減少水量至水位線下方大約1至2 mm處。）

米飯太硬（乾）

●您是否正確量米和量水？（第8頁）
●您是否使用「Quick（快速煮飯）」程序？

- 如希望口感較軟：
  - 稍微增加水量。
（增加水量至水位線上方大約1至2 mm處。）
  - 嘗試將米浸泡（30分鐘至2小時）才烹調。

米飯已煮焦

●是否有正確處理及洗米？
●是否有污垢或異物堵塞內鍋感應器、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？）

- 洗米時是否太用力？（可能造成米粒斷裂而煮焦。）
- 是否有大量斷開的米粒？
- 洗完米後您是否將米留在網漏內？
（第8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，例如煲仔飯可能很容易煮焦。
- 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25頁）

症狀	在此檢查！
冷凝產生。	●煮好飯後，您是否即時翻鬆？（可蒸發多餘水份。） ●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。
米飯有氣味。	●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？ ●煮煲仔飯等加調味料完成後，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？ ●使用保溫功能時您是否有將飯勺從微型電腦飯煲取出？ ●是否每次使用後都進行清潔保養？ 清潔保養不妥善的話，可能導致米飯味道變差或出現氣味。 如持續使用骯髒的微型電腦飯煲，可能導致米飯品質變差。 ●烘烤蛋糕後有可能會殘留異味。 → 當明顯聞到米飯有氣味時， ①小心清洗內鍋、蓋加熱板及美味感應裝置。（第18–19頁） ②如無法清除氣味，請使用清洗功能。（第19頁）
米飯是黃色。	●保溫功能是否操作12小時或更多？ ●您是否有重複再加熱？ ●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。
米飯太乾。	●保溫功能是否操作12小時或更多？ ●您是否有重複再加熱？ ●美味感應裝置是否正確裝好？ ●米飯黏在蓋加熱板的密封墊、外蓋的密封墊或內鍋邊緣？ ●內鍋是否有變形？ → 如內鍋變形，請購買新的內鍋。
粥變糊。	●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？
薄膜形成。	●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。）
米飯黏在內鍋上。	●軟米或糯米容易沾黏，這要視米的種類而定。
烹調好的米飯表面有凹形形狀。	●烹調前米飯是否均勻散佈？ ●這可能因強力加熱，即是IH（感應加熱）的特性。這不是故障。

下一步應該怎樣…

- 如第22–23頁的建議沒有改善，您可以變更設定。
- 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。

如果想要改變保溫溫度。（74→76→72）

1 按下 Menu Select 功能选择，並設定「◀」為「**Quick**（快速煮飯）」。

- 在「Pearl Rice（珍珠米）」或「Jasmine Rice（茉莉米）」下選擇「Quick（快速煮飯）」

2 按下 Keep Warm。　　您將不會聽到嗶一聲。

按下 Timer 1·2 预约1·2。　　您將不會聽到嗶一聲。

按下 Keep Warm。

3 按下 Start 开。

- 預設值為「74」。

4 當米飯發出米香味

按下 Menu Select 功能选择。

設定至「76」。

10秒後
（設定自動結束。）

當米飯顏色發生變化或是米飯過乾

按下 Menu Select 功能选择。

設定至「72」。

10秒後
（設定自動結束。）

如要改善飯焦。

1 按下 Menu Select 功能选择，並設定「◀」為「**Quick**（快速煮飯）」。

- 在「Pearl Rice（珍珠米）」或「Jasmine Rice（茉莉米）」下選擇「Quick（快速煮飯）」

2 按下 Keep Warm。　　您將不會聽到嗶一聲。

按下 Timer 1·2 预约1·2。　　您將不會聽到嗶一聲。

按下 Keep Warm。

3 按下 Menu Select 功能选择。

選擇「02」。

按下 Start 开。

4 按下 Menu Select 功能选择。

設定至「So:Lo」。

10秒後
（設定自動結束。）

若要在烹調、再加熱及清洗時停止鈴聲提示（結束聲音）。

1 按下 Menu Select 功能选择，並設定「◀」為「**Quick**（快速煮飯）」。

- 在「Pearl Rice（珍珠米）」或「Jasmine Rice（茉莉米）」下選擇「Quick（快速煮飯）」

2 長按 Keep Warm。

（大約5秒）

- 這個變更不會關掉按鈕聲音。

繁體中文

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） （）用於添加其他食材時。	
					SR-JHS109	SR-JHS189
Pearl Rice（珍珠米） Jasmine Rice（茉莉米）	Delicious（美味模式）	50分鐘	○	完成前60分鐘	0.5–5.5	1–10
	Regular（標準）	37分鐘	○	完成前50分鐘	0.5–5.5	1–10
	Quick（快速煮飯）	19分鐘–33分鐘	○	—	0.5–5.5	1–10
	1-2Person（少量）	50分鐘	○	完成前60分鐘	0.5–1.5	1–2.5
	Congee（粥）	設定時間 1小時–4小時	×	完成前烹調時間 +1分鐘或更長	0.5–0.75	0.5–1.5
	Casserole（煲仔飯）	50分鐘	×	—	1–3	2–6
	Brown Rice（糙米飯）	1小時35分鐘– 1小時55分鐘	×	完成前130分鐘	1–3（1–2）	1–7（1–5）
	Grains（什穀米）	45分鐘–55分鐘	×	完成前60分鐘	0.5–4	1–8
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

*「×」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13頁）

	SR-JHS109	SR-JHS189
電源	220 V ～ 50 Hz	
額定耗電量	1100 W	1300 W
內鍋的額定容量	2.9 L	4.8 L
電源線長度（大約）	1.5 m	
重量（大約）	4.8 kg	6.0 kg
外形尺寸（寬×深×高）（大約）	25.5 cm × 36.6 cm × 21.0 cm (40.2 cm*)	28.4 cm × 39.2 cm × 24.3 cm (45.6 cm*)

*外蓋打開時的高度。

●當開關是「關」，微型電腦飯煲耗損大約1.9 W（電源插入狀態）。
●這個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。

檢查

檢查您的 IH 微型電腦飯煲！

您是否察覺到以下情況？

●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。
●本體變形或異常發熱。
●本體冒煙或發出焦味。
●本體破裂、鬆動或發出異常聲響。
●烹調時底部風扇不旋轉。

停止使用微型電腦飯煲

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。

Panasonic Corporation
網站： http://www.panasonic.com
© Panasonic Corporation 2019

日本印刷
RZ19YM10
F1119T0

Panasonic

EIG

取扱説明書

IHジャー炊飯器

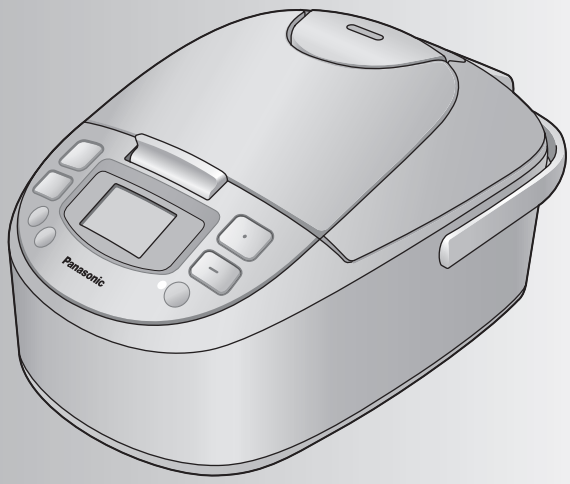
家庭用

1.0 Lタイプ

品番 SR-JHS109

1.8 Lタイプ

品番 SR-JHS189



取扱説明書のイラストはSR-JHS109を使っています。

もくじ

ページ

安全上のご注意 . . . 2
使用上のお願い . . . 6
各部の名前／付属品 . . . 7

ごはんを炊く . . . 8
コースの使い分け . . . 10
コースを変更する . . . 11
調理をする . . . 12
保温する . . . 13
●保温／再加熱
予約する . . . 14
●現在時刻が合っていないとき
レシピ
●おかゆ／キャセロール . . . 15
●玄米／雑穀米 . . . 16
●ケーキ／蒸し . . . 17

お手入れ . . . 18
●初めて使うとき & 使うたびに
●定期的に
●気になるときに

故障かな? . . . 20
こんな表示が出たら . . . 21
こんなときは . . . 22
仕様 . . . 26

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使用ください。
- ご使用前に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」(2〜5ページ)を必ずお読みください。**
- 保証書と取扱説明書は大切に保管してください。

保証書別添付

日本語

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。

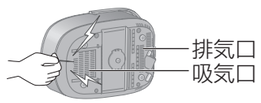
⚠ 警告

●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、メーカーやお問い合わせ窓口（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、お問い合わせ窓口(保証書記載)にご相談ください。

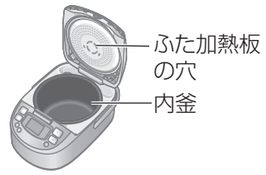
●改造や分解・修理をしない
（火災・感電・けがの原因）
➔ 修理は、お問い合わせ窓口(保証書記載)にご相談ください。

⚠ 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。
（やけどの原因）

●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
・アルミ箔などを落としぶた代わりに使用する調理



●炊飯･調理中は、本体を動かさない
（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）

●器具用プラグなどのコネクターに水や液体をかけない
（感電やショートによる発火の原因）

●器具用プラグをなめさせない
・特に乳幼児には充分ご注意ください。
（感電やけがの原因）

●この商品は下記の方々が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ご注意ください。
（やけど・けが・感電の原因）

●定格10 A、交流220 Vのコンセントを単独で使う
（他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）
・延長コードも定格10 A以上のものを単独使用する。

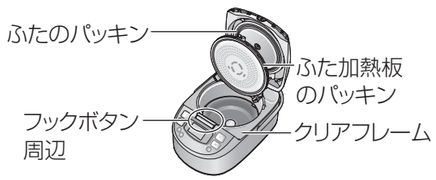
●器具用プラグや電源プラグは、根元まで確実に差し込む
（発煙･発火･感電の原因）

●電源プラグのほこりなどは定期的に取る
（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。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠ 警告

●ふたを「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉める
（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クリアフレーム、ふた加熱板のパッキン、ふたのパッキン、内釜の縁、フックボタン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、引っかかっ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充分だと、故障や漏電による感電の原因）

●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。
➜ すぐにお問い合わせ窓口(保証書記載)に点検・修理を依頼してください。

⚠ 注意

●電源プラグに蒸気を当てない
・コンセントに差した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
・蒸気ふた、ふた加熱板、クリアフレームなどの金属部分、内釜。
（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。

⚠ 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）

●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）

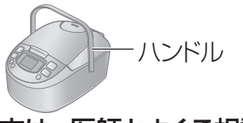
●使用時以外、または、内釜を取り出す前には、毎回炊飯器のスイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜く
（やけど、けが、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）

●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、天面に蒸気が当らないよう、引き出して使うなど。

●スライド式テーブルなどを使うときは、棚の荷重強度が1.0 Lタイプは10 kg以上、1.8 Lタイプは13 kg以上のものを使う
（落下によるやけどやけがの原因）

●持ち運ぶときは、ハンドルを持つ
（やけどやけがの原因）



●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とよくご相談ください
・本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用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みます。
●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。
うまく炊けないことがあります。
保温中：保温を続けます。
※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.26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）

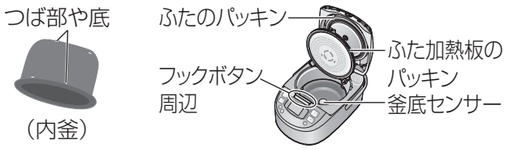
■ **本体底面（吸排気口）を塞ぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上）で使わない。**
（本体内に熱がこもり、故障の原因）

■ **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.19）

■ **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
•炊飯時に蒸気漏れが発生し、本体を傷める原因）



■ **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）

■ **外部タイマーや遠隔操作システムには対応していません。**

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。

■ **かたい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

●**内釜で塩やふりかけなどを混ぜない。**
●**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.18〜19）

●**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。**
➜ キャセロールライスなどをしたときは、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。**

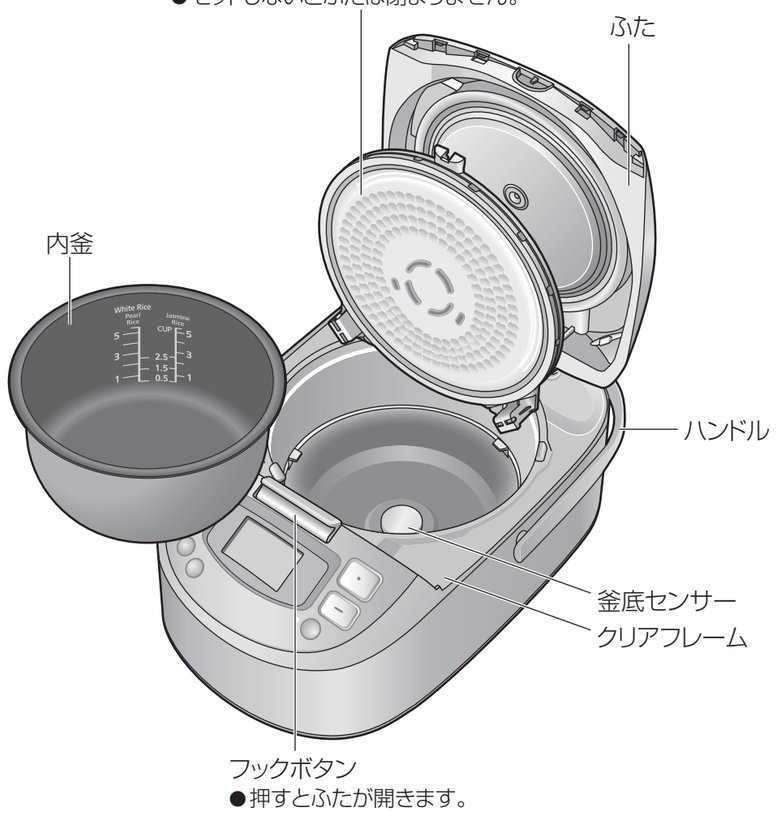
●**洗ったあと乾かすときは食器の上に伏せたりしない。**

●**磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。**
➜ やわらかいスポンジで洗う。

お知らせ
●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、小さな凹凸がある
〔内面〕内面被膜が剥がれた
→ 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

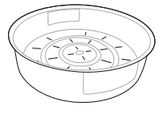
■ **初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。**（P.18〜19）



コードセット

付属品

計量カップ（1）
（約180 mL）
●すべてのお米共通です。



蒸しバスケット（1）

しゃもじ（1）

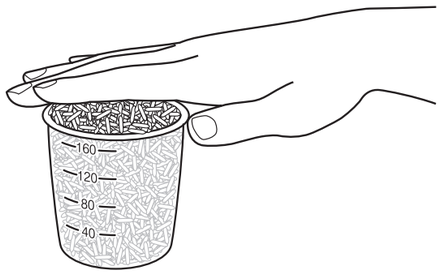
おたま（1）

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。

日本語

ごはんを炊く

お米を洗い水加減する



1 お米をはかる

●付属の計量カップすりきりではかる。
（約180 mL［約150 g］／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回入れ換えながら洗う。
（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。
（お米にひびが入って、べたつきやこげの原因）

3 水加減する

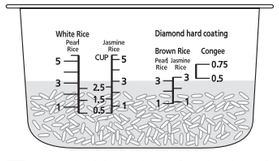
●水は、炊きたいコースの目盛り（水位線）に合わせる。（P.10）
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
お好みで、加減するときは水位線を基準に1～2 mm程度を目安に調整する。
（増やしすぎると、吹きこぼれる、炊飯時間が長い、食味低下の原因）
・新米は少なめに
・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。

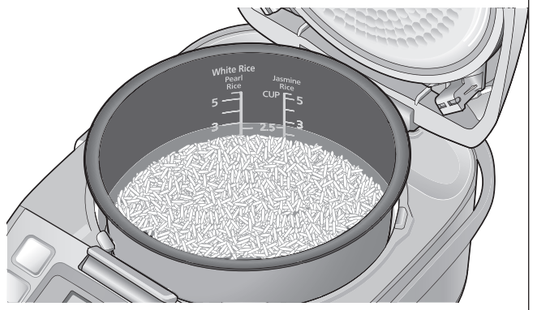
●お米の浸水は不要です。
（「Start（開始）」ボタンを押すと自動で吸水します）

「Jasmine Rice（長粒米）／Delicious（銀シャリ）」で3カップ炊くとき



図の内釜は1.0 Lタイプです

セットする



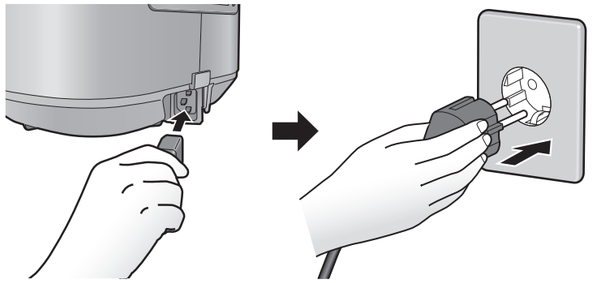
4 内釜を入れる

●内釜の周囲の水分などは、拭き取っておく。

5 ふたを閉める

●ふた加熱板と蒸気ふたがセットされていることを確認する。（P.18～19）

炊く



6 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。

7 コースを確認し、「Start（開始）」ボタンを押す

お買い上げ時は、「Jasmine Rice（長粒米）／Delicious（銀シャリ）」に設定されています。
コースを変更するときは（P.11）

Start 开 を押す。

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ので、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）
●自動的に保温になります。（P.13）

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めです。

●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、ぱさ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

	コース	内釜の水位線	調理時間（約）
おいしさにこだわりたい	**Delicious（銀シャリ）** お買い上げ時の設定です。	White Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	50分
標準の炊き方	**Regular（ふつう）**	White Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	37分
早く炊く	**Quick（早炊き）** 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 （Pearl Rice／Jasmine Rice）	19分～33分
少しだけ炊く	**1-2Person（少量）** 1.0 Lタイプ（0.5～1.5カップ） 1.8 Lタイプ（1～2.5カップ）	White Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	50分
おかゆを炊く	**Congee（おかゆ）** 1.0 Lタイプ（0.5～0.75カップ） 1.8 Lタイプ（0.5～1.5カップ）	Congee	設定時間 1時間～4時間
キャセロールライスを炊く	**Casserole（キャセロール）**	White Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	50分
玄米を炊く	**Brown Rice（玄米）**	Brown Rice （Pearl Rice／Jasmine Rice）	1時間35分～ 1時間55分
雑穀米を炊く	**Grains（雑穀米）**	White Rice* （Pearl Rice／Jasmine Rice）	45分～55分
ケーキを焼く	**Cake（ケーキ）**	—	設定時間 40分～60分
蒸し調理をする	**Steam（蒸し）**	—	設定時間 1分～60分

（「Pearl Rice（短粒米）」／「Jasmine Rice（長粒米）」）

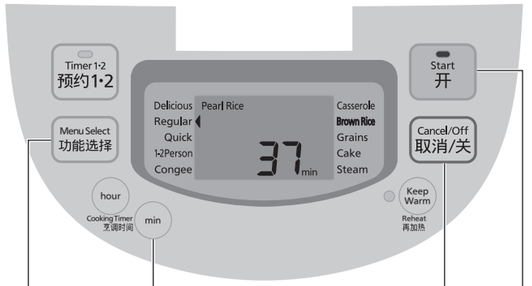
*雑穀米の種類やお好みで水加減を調整してください。

- 「White Rice（白米）」と「Brown Rice（玄米）」には、2種類の水位線があります：炊きたいお米の種類によって水位線「Pearl Rice（短粒米）」または「Jasmine Rice（長粒米）」をお選びください。
- 炊飯量、電圧、周囲の温度、水温、お米の種類などによって炊飯時間が異なることがあります。
- 「Casserole（キャセロール）」、「Grains（雑穀米）」の炊飯時間は、お使いになる具材によって異なることがあります。

- **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）**

コースを変更する

●「Cake（ケーキ）」や「Steam（蒸し）」コースについては（P.12）



1,2

- 手順2で「Congee（おかゆ）」コースを選び、調理時間を設定するとき

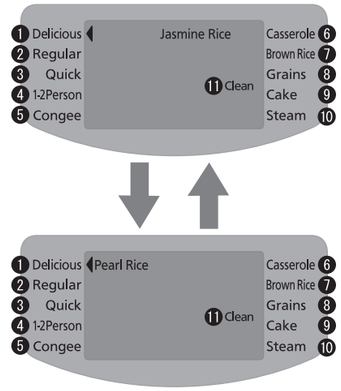
3

- 操作を取り消すとき

1 お米の種類を選ぶ

Menu Select 功能选择 **を押す。**

- 「Menu Select（コース選択）」ボタンを押すたびに「◀」ボタンが移動し、一巡すると「Jasmine Rice（長粒米）」と「Pearl Rice（短粒米）」が変わります。



2 コースを選ぶ

Menu Select 功能选择 **を押し、「◀」をコースに合わせる。**

- 「Congee（おかゆ）」コースを選んだときは、調理時間をセットする。

  min を押す。

設定可能時間	設定単位
1時間～4時間	30分ごと

3 「Start（開始）」ボタンを押す

点滅

Start 开 **を押す。**

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ので、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）
- 自動的に保温になります。（P.13）
- おかゆを続けて炊くときは、内釜を取り出し、ふたを開けたままで、5分間以上本体を冷ましてください。

コースは毎回設定するの？

- 「Pearl Rice（短粒米）」、「Jasmine Rice（長粒米）」と「Delicious（銀シャリ）」、「Regular（ふつう）」コースは記憶します。
  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。
  （「Cake（ケーキ）」と「Steam（蒸し）」コースは呼び出すことができません。）

1 Menu Select 功能选择 **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、そのまま押し続けてください。再度、受付音（ピッ）がすると、前回に炊飯したコースが表示されます。

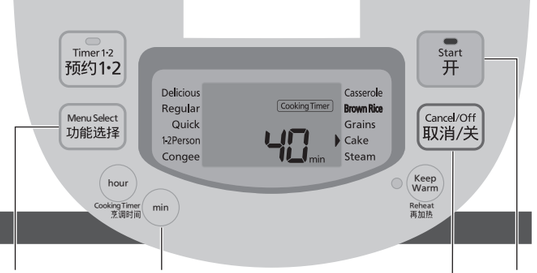
点滅

2 Start 开 **を押す**

お知らせ

- 「Clean（お手入れ）」は選択したときに表示されます。
- ボタン操作時の基準点（例：「Menu Select（コース選択）」ボタンは「Jasmine Rice（長粒米）／Delicious（銀シャリ）」）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（早炊き）」「Brown Rice（玄米）」「Grains（雑穀米）」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分前になると、炊き上がるまでの時間を表示します。

調理をする

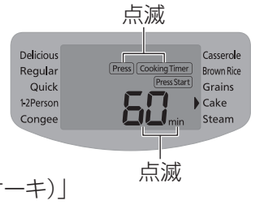


●操作をやり直すとき

調理

1 調理コースを選ぶ

Menu Select 功能选择 **を押し、「▶」を調理コースに合わせる。**



ケーキを焼く　:「Cake(ケーキ)」
蒸し調理をする:「Steam(蒸し)」

2 調理時間をセットする

min **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

*蒸しの設定時間は、蒸気が出始めると減っていきます。

3 「Start(開始)」ボタンを押す

点滅

Start 开 **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／切)」ボタンを押してください。

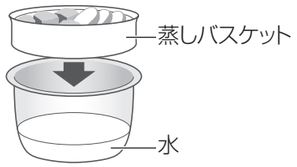
Cancel/Off 取消/关 を押す。

お知らせ

調理できる容量

コース	タイプ	
	1.0 L	1.8 L
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

蒸しバスケットの使い方

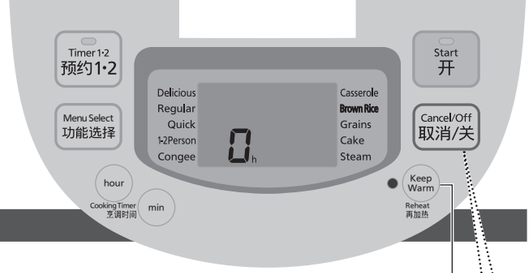


お願い

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)

保温する



●保温中に再加熱をするとき
●再度、保温するとき

●保温を切るときは
Cancel/Off 取消/关 **を押したあと、電源プラグを抜く。**

保温 –自動–

●炊飯や調理が終わると、自動的に保温になります。
(すぐにごはんはほぐしてください)

○	●Delicious(銀シャリ)　●Regular(ふつう)　●Quick(早炊き) ●1-2Person(少量)
自動的に保温になりますが、おすすめできません。	●Congee(おかゆ) のり状になる原因
	●Casserole(キャセロール) 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
	●Cake(ケーキ)　●Steam(蒸し) においや腐敗、ふた加熱板がさびる原因

お願い

●12時間以上の保温はしないでください。
(ごはんがにおう・黄ばむ・乾燥するなどの原因)
●ごはんが残っているときに保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしないでください。
(露やにおいの原因)
●しゃもじを入れたまま保温しないでください。
(においの原因)

お知らせ

●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時間を超えても保温は継続しますが、表示は現在時刻に変わります。
●「Cancel/Off(取消／切)」ボタンを押さずに電源プラグを抜くと、次に電源プラグを差し込んだとき、保温が再開されます。

再加熱 –手動–

●保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中のごはんをほぐす

2 「Keep Warm(保温)」[Reheat(再加熱)]ボタンを押す

点灯

Keep Warm **を押す。**

再加熱開始。　点滅(約5～7分間)　Keep Warm

●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。

お知らせ

●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき(ブザーが4回鳴る)
・保温中でないとき
●2回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

日本語

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）」は夕食用など、よく使う時刻を記憶させると便利です。

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

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.11の手順1・2）

●「Congee（おかゆ）」コースを予約するときは、まず調理時間を設定してから「Timer 1・2（予約1・2）」ボタンを押す。予約完了後に「min（分）」ボタンを押すと、設定した調理時間が確認できます。

3 「Timer 1（予約1）」または「Timer 2（予約2）」を選ぶ

Timer 1·2 预约1·2 **を押す。**

点滅

●押すたびに変わります。
Timer 1 ↔ Timer 2

4 炊き上がり時刻を合わせる

hour —進む（1時間単位）

min —進む（10分単位）

点滅

●押し続けると早送りできます。

5 「Start（開始）」ボタンを押す

点滅
Start 开 **を押す。**

予約完了。

点灯 Timer 1·2 预约1·2
消灯 Start 开

●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ので、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）
●自動的に保温になります。（P.13）

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 hour または min を1秒以上長押しする

●「ピッ」と鳴ったら指を離す。

点滅

3 時刻を合わせる

hour —進む（1時間単位）

min —進む（1分単位）

点滅が止まれば完了

●押し続けると早送りできます。

●炊飯・保温・予約・お手入れ機能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.20）
●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。
リチウム電池を交換される場合は、お問い合わせ窓口（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

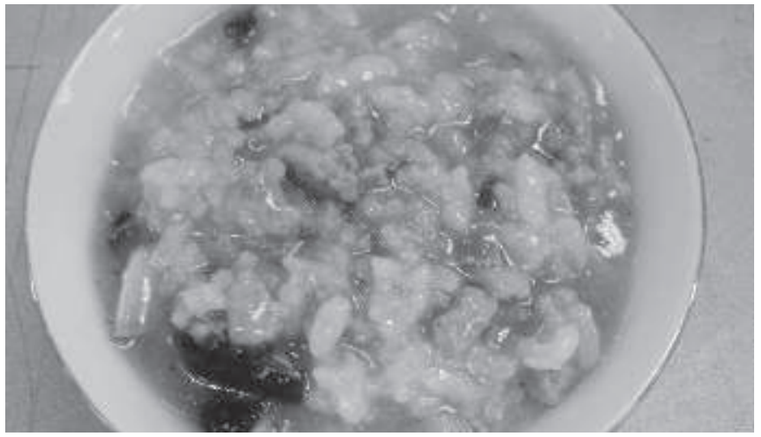
点灯
Timer 1·2 预约1·2 **を押す。**　●押している間のみ表示。

お願い
●13時間以上（水温が高いときは8時間以上）の予約はしないでください。（お米が発酵し、においの原因）

お知らせ
●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.26「予約可能時間」参照）
●「Quick（早炊き）」「Casserole（キャセロール）」「Cake（ケーキ）」「Steam（蒸し）」は、予約できません。
●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1～2 mm程度が目安）

おかゆ／キャセロール

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 . . . . . 125 g

調味料：
塩 小さじ1
こしょう . . . . . 適量
ごま油 . . . . . 適量

作りかた：
❶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。
❷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。
❸コースを設定し、調理時間を**1時間30分**に設定する。

Menu Select（コース選択）	Pearl Rice（短粒米）／Jasmine Rice（長粒米）
	Congee（おかゆ）

❹「Start（開始）」ボタンを押す。
❺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。
※ふたを開けるときは、調理物が大変熱くなっていますのでご注意ください。
❻コースを設定し、調理時間を**1時間**に設定する。

Menu Select（コース選択）	Pearl Rice（短粒米）／Jasmine Rice（長粒米）
	Congee（おかゆ）

❼「Start（開始）」ボタンを押す。
❽ブザーが鳴ったら、調味料で味付けをしてから取り分ける。

鶏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） . . . . . 200 g
干ししいたけ（水で戻して千切り） . . 5枚
里芋（角切り） . . . . . 100 g
干しえび（水で戻す） . . . . . 40 g
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1 ½

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

作りかた：
❶鶏肉をAで味付けする。
❷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。
❸白米を洗い、水を「水位線：**White Rice（Pearl Rice／Jasmine Rice）3**」まで入れる。❶、❷と他の材料を平らにのせ、ふたを閉める。（混ぜない）
❹コースを設定する。

Menu Select（コース選択）	Pearl Rice（短粒米）／Jasmine Rice（長粒米）
	Casserole（キャセロール）

❺「Start（開始）」ボタンを押す。
❻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「White Rice」の最大水位線を超えないようにする。
●調理中はふたを開けない。（うまく調理ができない場合があります）

タイプ	炊飯容量（カップ※）
1.0 L	1～3
1.8 L	2～6

※付属の計量カップではかります。

日本語

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

作りかた:
❶玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❷水を「水位線: **Brown Rice**(**Pearl Rice**／**Jasmine Rice**)**3**」まで入れ、ふたを閉める。
❸コースを設定する。

Menu Select(コース選択)	Pearl Rice(短粒米)／Jasmine Rice(長粒米)
	Brown Rice(玄米)

❹「Start(開始)」ボタンを押す。
❺ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❻器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。

玄米を炊くときは…
●水加減は、具を入れる前にする。
●炊飯時間が長いので、豆類も一緒に炊込むことができる。
乾物を加えるときは、先に水で戻す。
●具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。
(多すぎるとうまく炊けません)
●具は小さめに切り、お米の上にのせる。
(混ぜるとうまく炊けません)

雑穀米ごはん

材料(4～6人分):
白米. 3カップ
雑穀. . . . . .30 g

作りかた:
❶白米を洗い、水を「水位線: **White Rice**(**Pearl Rice**／**Jasmine Rice**)**3**」まで入れる。
❷雑穀を軽く洗い、❶にのせる。
❸水30 mLを加え、ふたを閉める。
※雑穀米の種類やお好みで水加減を調整してください。
❹コースを設定する。

Menu Select(コース選択)	Pearl Rice(短粒米)／Jasmine Rice(長粒米)
	Grains(雑穀米)

❺「Start(開始)」ボタンを押す。
❻ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❼器に盛りつける。

雑穀米を炊くときは…
●豆類やきくらげなどの乾物を加えるときは、先に水で戻す。
●雑穀の量は、お米の10%以下にする。
(多すぎるとうまく炊けません。)
●やわらかめの雑穀米ごはんにしたいときは、水を多めにしたり、先に水に浸したりする。

ケーキ／蒸し

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 . . . . . 200 g
卵 2個
豆乳. . . . . .100 mL
サラダ油. 大さじ3
レーズン. . . . . .70 g
(ドライフルーツでもよい)

作りかた:
❶内釜の内側に薄く、バターかサラダ油を塗る。
❷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)
❸❷を内釜に流し入れ、ふたを閉める。
❹コースを設定し、調理時間を**40分**に設定する。

Menu Select(コース選択)	Cake(ケーキ)

❺「Start(開始)」ボタンを押す。
❻ブザーが鳴ったら、内釜を取り出す。内釜をさかさまにしてケーキを取り出し、皿や網の上で冷ます。

お知らせ:
1.8 L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。

ベーコンと白菜の蒸し物

材料(4～6人分):
白菜. . . . . 100 g
ベーコン(金華ハム) . . . . . .35 g

作りかた:
❶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。
❷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)。
❸水2.5カップを内釜に入れる。
❹付属の蒸しバスケットを置き、その上に❷をのせ、ふたを閉める。
❺コースを設定し、調理時間を**13分**に設定する。

Menu Select(コース選択)	Steam(蒸し)

❻「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。

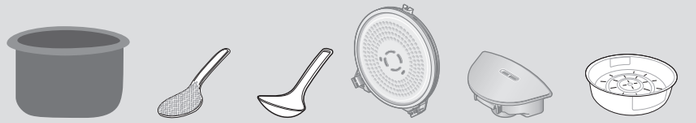
お願い
●調理物などでふた加熱板の穴を塞がないでください。

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。無理に引っ張ったり、先のとがったもので突いたりしないでください。(変形する・剥がれる・破れる原因)
●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**
※洗剤を使うときは、洗剤の注意書きを確認してください。



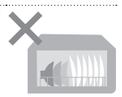
●**キャセロールライスなど調味料を使ったときは、早めに洗う**
(においや腐敗・さびの原因)

<次の物は使わない>

金属たわし／ナイロンたわしなど
研磨粒子部分で洗わない

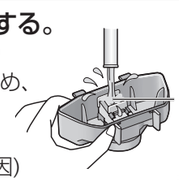
ベンジン／シンナー／磨き粉／除菌アルコール／漂白剤など

食器洗い乾燥機／食器乾燥器



蒸気ふた

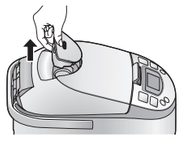
取り外して水洗いする。
●蒸気ふた内は、露や汚れが残りやすいため、使うたびに必ず洗ってください。(においや腐敗の原因)



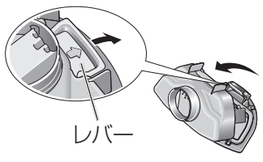
・中にボールが入っているため、振ると音がします。
・分解しないでください。

■取り外し方

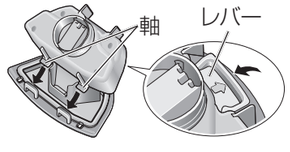
①引き上げる。



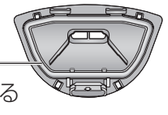
②矢印「⇨」の方向にレバーを外し開く。

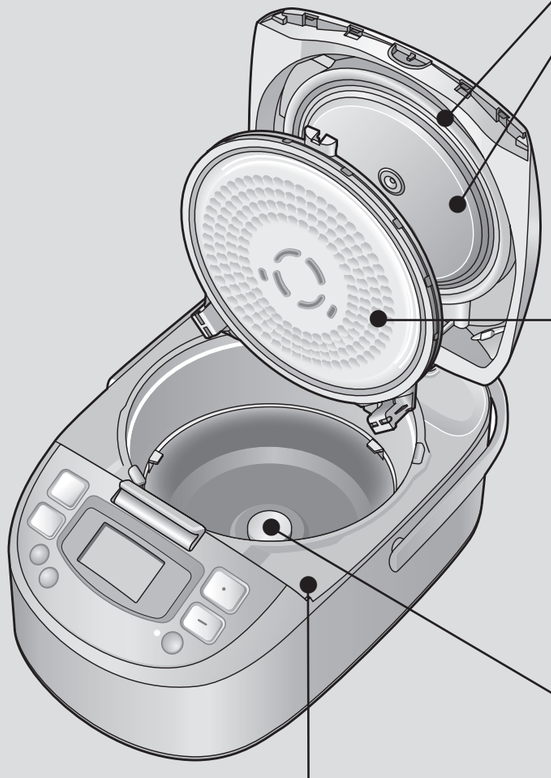


■取り付け方(取り外しと逆の手順で)
①軸を差し込み、レバーを「カチッ」と音がするまで確実に閉める。
②ふたに押し込む。(浮いていないこと)



お願い
●パッキンは取り外さないでください。(蒸気が漏れる原因)
●パッキンが外れたときは溝に沿わせて確実に取り付けてください。





クリアフレーム

固く絞ったふきんで拭く。
●フックボタン周辺のごはん粒など異物を取り除く。

お願い
●水などを流し込んで洗わないでください。

内釜(P.6)／しゃもじ／おたま／蒸しバスケット

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)

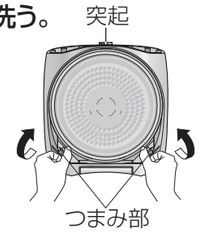
ふた内面／パッキン

固く絞ったふきんで拭く。
●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。

お知らせ
●水を増やしたり、玄米を炊いたりするときは、汚れやすくなります。

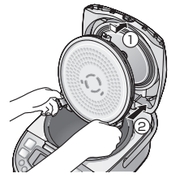
ふた加熱板

取り外して台所用中性洗剤で洗う。
●パッキン部のごはん粒など異物を取り除く。



■取り外し方
両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張り、突起部分を引き抜く。

■取り付け方
①ふた加熱板の突起を上部のくぼみに差し込む。
②つまみ部(両側)を本体(ふた)に「カチッ」と音がするまで押し込む。



お願い
●調味料を使った場合(キャセロールライスなど)や、ケーキを焼いた場合は、早めに洗ってください。(においや腐敗、さびの原因)

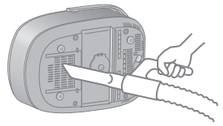
釜底センサー

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
●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。

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

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。
(1.0 Lタイプは、「Pearl Rice/Jasmine Rice」水位線:3~4
1.8 Lタイプは、「Pearl Rice/Jasmine Rice」水位線:6~8)
②内釜を本体にセットし、ふたを閉める。

1 「Clean(お手入れ)」を表示させる
Menu Select 功能选择 **を押す。**

●「Clean(お手入れ)」は選択したときに表示されます。

2 「Start(開始)」ボタンを押す
点滅
Start 开 **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/关 **を押す。**
●内釜のお湯が冷めたら、内釜・ふた加熱板・蒸気ふたを洗ってください。

お知らせ
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

日本語

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	●残時間表示が止まる ●炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。(最長約45分) ●内釜の水の量が多くないですか? 水の量を増やすと、炊飯時間が長くなります。(最長約15分)	— —
	蒸気口以外から 蒸気が漏れる	●ふたのパッキンやふた加熱板のパッキン、内釜の縁にごはんが付いていませんか? ●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? ●内釜が変形していませんか? → 変形したときは、お問い合わせ窓口(保証書記載)で購入できます。 ●ふたのパッキンやふた加熱板のパッキンを引っ張る、先のとがったもので突くなどすると、変形したり、剥がれたり、破れたりすることがあります。 → 蒸気が漏れるときは、お問い合わせ窓口(保証書記載)にご相談ください。 ●ふたを「カチッ」と音がするまで、ゆっくり確実に閉めましたか?	— 19 — — —
炊飯中／保温中	音がする	●「ブーン」音…熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音、「ブー」音…IH(電磁誘導加熱)の通電音です。 保温中は周期的に聞こえることがあります。 ●「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。 ふたを開閉したときの ●「カタン」音…蒸気ふたに入っているボールが転がる音です。	— — — —
予約	予約したのに すぐ炊き始める	●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?	14 26
	予約したのに なかなか炊き始めない	●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。	—
	予約した時刻に 炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか? (24時間表示です) ●「Start(開始)」ボタンは押しましたか? ●「予約可能時間」より前に予約しましたか?	14 14 26
その他	ボタン操作が できない	●ボタンのランプが点灯していませんか? 炊飯・保温・予約・お手入れ機能中はボタン操作ができません。 →「Cancel/Off(取消／切)」ボタンを押してから行ってください。	—
	「Keep Warm(保温)」 [Reheat(再加熱)] ボタンを受け付けない	●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。	— —
	電源プラグを差し込むといつも「7: 30」を表示する	●リチウム電池が消耗しています。 現在時刻や予約時刻は記憶できませんが、炊飯や保温に差し支えはありません。予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 → リチウム電池の交換は、お問い合わせ窓口(保証書記載)へご依頼ください。	—
	電源プラグから 火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 IH(電磁誘導加熱)方式固有のもので、故障ではありません。	—

■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お問い合わせ窓口(保証書記載)にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認!
U10	●内釜はセットされていますか? ①専用の内釜をセットする。 ②「Cancel/Off(取消／切)」ボタンを押して表示を消す。 (押さなくてもしばらく待つと消えます) ③再度操作する。
U12	●内釜の底やふた加熱板、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか? (P.18～19) → 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、水を少なめにしてください)
U14	●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。
U15	●ふたが開いていませんか? ●蒸気ふたは付いていますか? (P.18) → 紛失したときは、お問い合わせ窓口(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、ごはんが乾燥します) ・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。 ●蒸気ふたの中に異物や汚れがありませんか? → 異物や汚れを取り除いてください。(P.18)
U25	●本体底の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか? → 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を取り出す。 ③ 本体底の吸排気口のほこりを取り除く。(P.19) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか? (P.6) → 本体底の吸排気口を塞がない場所でお使いください。

上記の対応をしても回復しないときは、お問い合わせ窓口(保証書記載)に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認!
H□□	●電源プラグを抜き、再度差し込んでみる。 再度「H○○」が表示された場合は故障です。 → お問い合わせ窓口(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。

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.8)
●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1～2 mm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「1-2Person(少量)」コースで炊いていませんか?
（1.0 Lタイプ: 0.5～1.5カップ、1.8 Lタイプ: 1～2.5カップ）
- 洗米時に力を入れて洗っていませんか? (お米が割れてべたつくことがあります)
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか? (余分な水分を逃がすため)
- 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1～2 mm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.8　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1～2 mm程度が目安)

かたい（ぱさつく）

●お米や水は、正確にはかりましたか? (P.8)
●「Quick(早炊き)」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。
（水位線より1～2 mm程度が目安）
  - 水に浸してから(30分～2時間程度)炊いてください。

こげる

●精米や洗米は、充分しましたか?
●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?)

- 洗米時に力を入れて洗っていませんか? (お米にひびが入ってこげることがあります)
- 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.8　お米にひびが入ってこげることがあります）
- キャセロールライス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.25)をお試しください。

症状	ここを確認!
露が付く	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか? (余分な水分を逃がすため) ●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。
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? ●キャセロールライス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? ●使うたびにお手入れしていますか? お手入れが不充分だと、ごはんの食味低下やにおいの原因になります。 汚れ(おねば)が残ったまま使い続けると、ごはんが傷む原因になります。 ●ケーキを焼いたあとは、においが残ることがあります。 **→ 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.18～19) ②「お手入れ機能」を使ってください。(P.19)
黄ばむ	●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? ●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、正しく取り付けていますか? ●ふたのパッキンやふた加熱板のパッキン、内釜の縁にごはんが付いていませんか? ●内釜が変形していませんか? → 変形したときは購入できます。
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）
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。
炊き上がったごはんの表面がへこんでいる	●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。

こんなときは

- P.22～23の対応をしても症状が改善しないときなどは設定の変更ができます。
- 手順2～4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。

保温温度を変更したいとき（74 → 76 → 72）

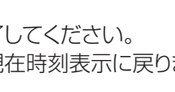
1 Menu Select 功能选择 **を押して「◀」を「Quick（早炊き）」に合わせる**

- 「Pearl Rice（短粒米）」か「Jasmine Rice（長粒米）」の「Quick（早炊き）」を選ぶ。

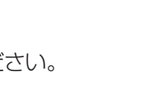
2 Keep Warm **を押す**　受付音（ピッ）はしません。

Timer 1·2 预约1·2 **を押す**　受付音（ピッ）はしません。

Keep Warm **を押す**



3 Start 开 **を押す**



- 工場出荷時は「74」です。

4 においが気になるとき

Menu Select 功能选择 **を押す**

「76」を表示させる。

10秒後
（自動的に完了。）

変色や乾燥が気になるとき

Menu Select 功能选择 **を押す**

「72」を表示させる。

10秒後
（自動的に完了。）

ごはんのこげが気になるとき

1 Menu Select 功能选择 **を押して「◀」を「Quick（早炊き）」に合わせる**

- 「Pearl Rice（短粒米）」か「Jasmine Rice（長粒米）」の「Quick（早炊き）」を選ぶ。

2 Keep Warm **を押す**　受付音（ピッ）はしません。

Timer 1·2 预约1·2 **を押す**　受付音（ピッ）はしません。

Keep Warm **を押す**

3 Menu Select 功能选择 **を押す**

「02」を選ぶ。

Start 开 **を押す**

4 Menu Select 功能选择 **を押す**

「So：Lo」を表示させる。

10秒後
（自動的に完了。）

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 功能选择 **を押して「◀」を「Quick（早炊き）」に合わせる**

- 「Pearl Rice（短粒米）」か「Jasmine Rice（長粒米）」の「Quick（早炊き）」を選ぶ。

2 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) ( )内は、具を入れて炊くとき	
					SR-JHS109	SR-JHS189
Pearl Rice(短粒米) Jasmine Rice(長粒米)	Delicious(銀シャリ)	50分	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
	Regular(ふつう)	37分	○	50分前～	0.5～5.5	1～10
	Quick(早炊き)	19分～33分	○	—	0.5～5.5	1～10
	1-2Person(少量)	50分	○	60分前～	0.5～1.5	1～2.5
	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
	Casserole(キャセロール)	50分	×	—	1～3	2～6
	Brown Rice(玄米)	1時間35分～ 1時間55分	×	130分前～	1～3(1～2)	1～7(1～5)
	Grains(雑穀米)	45分～55分	×	60分前～	0.5～4	1～8
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

* 「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。(P.13)

	SR-JHS109	SR-JHS189
電源	220 V ～ 50 Hz	
定格消費電力	1100 W	1300 W
内釜の容量	2.9 L	4.8 L
コードの長さ(約)	1.5 m	
質量(約)	4.8 kg	6.0 kg
大きさ(幅×奥行×高さ)(約)	25.5 cm × 36.6 cm × 21.0 cm (40.2 cm*)	28.4 cm × 39.2 cm × 24.3 cm (45.6 cm*)

* ふたを開けたときの高さです。

●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。

愛情点検

長年ご使用の IH ジャー炊飯器の点検を!

こんな症状はありませんか

●電源プラグ・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

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、必ずお問い合わせ窓口(保証書記載)に点検をご依頼ください。

Panasonic Corporation
Web Site: http://www.panasonic.com
© Panasonic Corporation 2019
RZ19YM10
F1119T0
Printed in Japan