

使用说明书

家庭用 IH 电磁加热电饭煲

型号 1.5 L SR-AFY157 SR-TC157YA
1.8 L SR-AFY187 SR-TC187YA

执行标准:

GB4706.1-2005 GB4343.1-2009
GB4706.19-2008 GB17625.1-2012



本使用说明书中的图片均以SR-TC187YA为例。

非常感谢您购买Panasonic的产品

- 本产品只限于家庭使用。
- 使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- **特别要留意【安全注意事项】(第2~4页)。**
- 请将保修证与本使用说明书一起妥善保管。

保留备用

另附保修证

目次

安全注意事项	2
使用注意事项	5
零件名称	6
● 本体	6
● 操作面板	7
调整当前时间	7
准 备	8
● 洗米、加水	8
● 功能的选择/烹调时间的设定/ 煮出美味米饭的诀窍	9
关于各功能	10
● 短粒米、长粒米、煲仔饭/保温	10
● 稠粥、稀粥、炖汤	11
● 蒸煮	12
● 蛋糕	13
● 冷饭加热	14
预约功能	15
清洁保养	16
食谱	18
是否真的发生了故障?	20
出现问题时	21
当出现这样的显示时	22
想要改善时 (优化功能)	23
规格及其他	24

使用
前

使用
方法

困
惑
时


安全注意事项

请务必遵守!

为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。


■以下图表显示错误操作可导致的损坏程度。

 **警告：**表示如不可避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况。


 **注意：**表示如不可避免，则可能导致轻微或中度伤害的某种潜在危害情况。

■符号的分类及解释如下。

 此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。

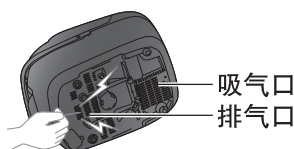
 此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

警告

 ●如电源线或电源插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
→如果电源线损坏，必须用专用电源线或从制造厂或维修部买到的专用组件来更换。

●请勿损伤电源线或电源插头。
·绝对禁止进行以下操作：
损伤、加工、使其接触或靠近高温部、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。
(以免因电线和电源插头破损而触电，或因短路导致火灾。)

●请勿在吸气口、排气口或缝隙间插入任何物件。
·特别是针及其他金属物件。
(以免导致触电或异常动作。)



●请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
→如水进入产品内，请联系Panasonic认定维修店。

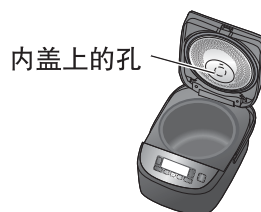


●请勿自行更改、拆解或修理产品。
(以免导致火灾、触电或受伤。)
→如需修理，请与Panasonic认定维修店联系咨询。

●使用中或刚使用后，请勿将脸或手靠近蒸汽口处，特别要注意不要让婴幼儿靠近。
(以免导致烫伤。)



●请勿将可能堵塞内盖上的孔的物品放入内锅。
(以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)



<禁止的烹调例>

·将配料和调味料放入塑料袋中等进行加热的烹调方法。



警告



- 请勿以湿手插入或拔出电源插头。
(以免导致触电或受伤。)
- 请勿让任何人舔本体插头。
(以免导致触电或受伤。)
· 特别要留意婴幼儿。
- 请勿在烹调时打开外盖。
(以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
- 请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途。
(以免导致火灾、烧伤、受伤或触电。)



- 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, 除非有能确保其安全的人员在旁监督或指导, 方可使用。请注意避免让孩童戏玩本产品。
(以免导致烧伤、受伤或触电。)
- 务必要单独使用额定值为10 A、220 V的电源插座。
(以免与其他电器并用, 因发热而引起火灾。)
· 务必使用规格至少为10 A的接线板。
- 务必要将本体插头、电源插头切实插到底。
(以免导致冒烟、火灾或触电。)
- 本产品应使用单相两极带接地的电源插座, 并保证其可靠接地。未安装接地装置, 可能会引起箱体等其他金属部件带有感应静电。
(以免发生故障或漏电时有触电的危险。)
- 定期清洁电源插头。
(以免电源插头因湿气及外物积聚而导致绝缘不良, 从而引起火灾。)
→ 拔掉电源插头, 然后使用干布擦拭。
- 请务必将产品放置于孩童触碰不到的位置。
(以免导致烫伤、受伤或触电。)
- 发生异常或故障时, 请立即停止使用, 并拔掉电源插头。
(以免导致冒烟、火灾或触电。)
异常·故障例
 - 电源插头及电源线异常发热。
 - 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
 - 本体变形或异常发热。
 - 本体冒烟或发出焦味。
 - 本体破裂、松动或发出异响。
 - 烹调时底部风扇不旋转。→ 请立即与Panasonic认定维修店联系咨询检查及修理事宜。

安全注意事项

请务必遵守!



注意



- 请勿使用非专用内锅或变形后的内锅。
(以免因过热或故障导致烫伤或受伤。)
- 请勿在下记地方使用本产品。
 - 靠近热源或高湿环境中。
(以免导致火灾、漏电或触电。)
 - 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(以免导致受伤、烫伤或火灾。)
 - 靠近墙壁或家具等处。
(以免开盖时碰到,或导致家具等变色、变形及破损。)
 - 铝箔或电热垫上。
(可能会产生热量并导致冒烟或火灾。)

- 使用中请勿移动本体。
(以免碰到开盖按钮,使外盖打开,从而导致烫伤。)

- 使用中或烹调刚结束时,请勿触摸高温部。
 - 本体温度很高。特别是内盖、内锅等金属部。
(以免导致烫伤。)



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

- 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
→ 使用有拉桌的橱柜时,请在电源插头不会接触到蒸汽的地方使用产品。



- 请勿空烧。
(以免导致烫伤。)



- 拔掉电源插头或本体插头时,请确保握住插头本身。
(以免导致触电,或因短路引起火灾。)
- 取出内锅或不使用时,切记关闭电源并拔下电源插头。
(以免导致烫伤、受伤或因绝缘老化而引起触电、漏电、火灾。)
- 请等到本体充分冷却后再进行清洗。
(以免导致烫伤。)
- 在橱柜等封闭空间使用时,请确保蒸汽能向外散发。
(以免导致橱柜等变色或变形。)
- 如您装有植入式心脏起搏器,使用本产品前请向医生咨询。
(本产品在工作时可能会对心脏起搏器有影响。)

在使用过程中发生停电时

包括在中途拔掉电源插头,跳闸等情况。

- 发生瞬间停电时,会返回停电前的状态。
- 如果停电时间很长,则重新通电后会出现以下情况。
烹调中: 继续烹调。
可能会影响烹调效果。

保温中: 继续保温。

使用注意事项

关于本体

- 放在滑动式拉桌上时，请务必确认桌子的负荷强度在下记值以上。
1.5 L型：8.7 kg以上
1.8 L型：9.3 kg以上
(以免导致产品掉落。)

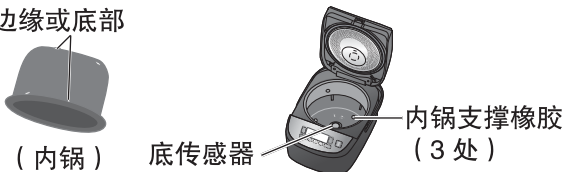


- 使用中请勿将布或其他物品盖在外盖上。
(以免蒸汽无法释放，导致外盖变形、变色或发生故障。)



- 定期检查电饭煲底部的吸气口及排气口，并清除灰尘。
(参照P17清洁保养)

- 请及时清理粘在本体上(底传感器、内锅底部、内锅支撑橡胶)的饭粒等异物。
(以免出现错误显示，或有饭焦、饭烧不熟等情况。)
·请勿将本体倾斜、翻转。
·进行清洁之前，请关闭产品的电源，并拔掉电源插头。
边缘或底部



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

- 请勿将磁铁放在产品附近。
(以免导致动作异常。)

- 请勿在电磁炉上使用产品。
(以免损坏电磁炉或导致本产品动作异常。)

- 请勿在户外使用产品。
(不稳定的电源可能会导致产品发生故障。)

- 请勿在阳光直射下使用。
(以免导致变色。)

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

使用前

关于内锅

- 请勿在电饭煲以外的地方使用内锅。
●请勿在煤气灶或电磁炉及微波炉内使用。



- 请勿将内锅与硬物件撞击。
(以免导致外层表面刮伤或产生凹痕。)



- 留意以下情况以避免削去或刮伤内锅涂层。

准备烹调时



- 请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。



清洁保养时(P16)



- 请勿将内锅用作洗碗容器。
- 请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。
- 使用调味烹调后，请勿将食物留在内锅中。
→烹调煲仔饭或什锦饭等后，请尽快清除内锅中的食物然后进行清洗。
- 请勿使用洗碗机或洗碗机/烘干机进行清洗。
- 请勿在清洗后将内锅放在其他餐具上晾干。



烹调结束后



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



提示

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

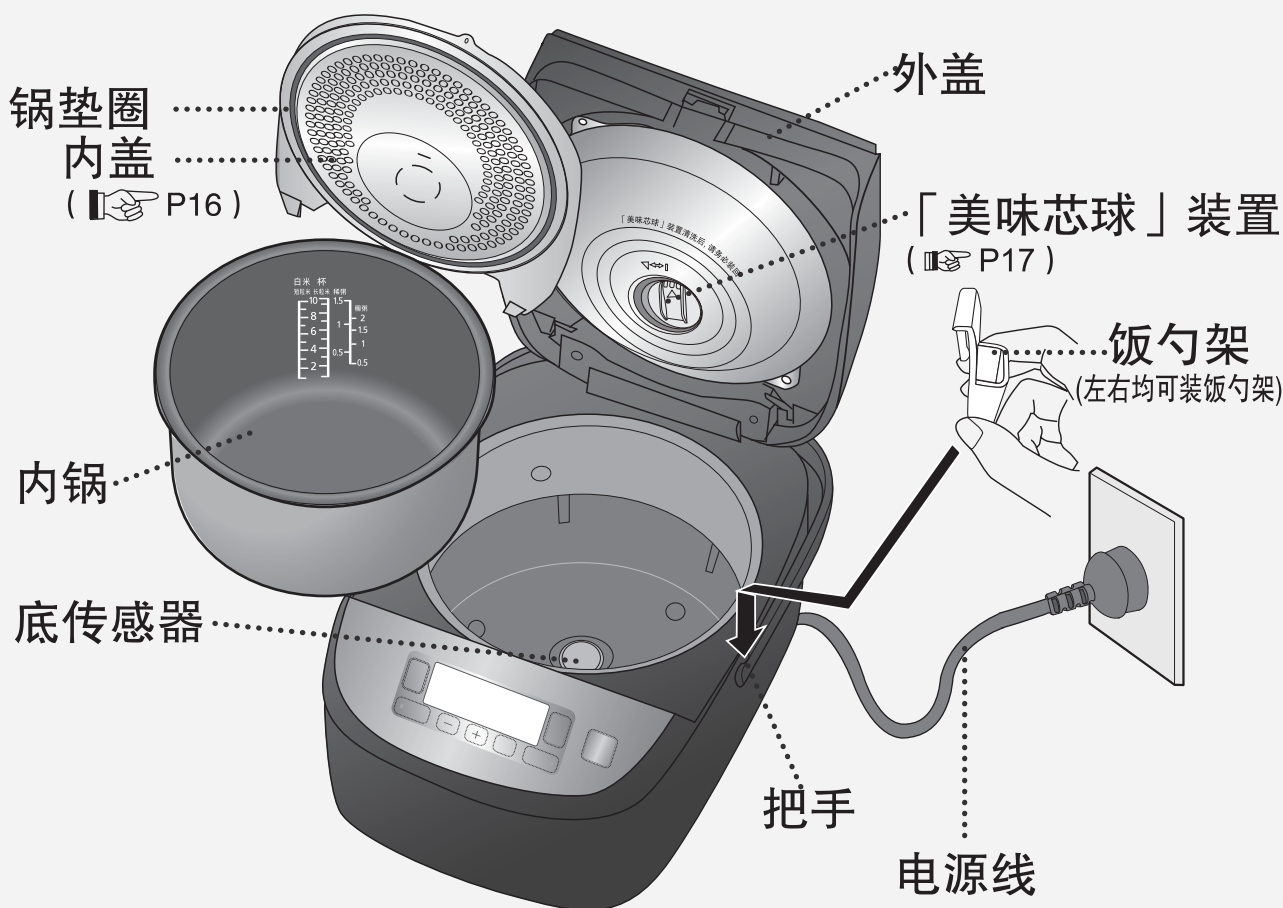
零件名称

首次使用时, 请清洗内锅、饭勺、粥(汤)勺、蒸架、内盖、「美味芯球」装置。(☞ P16-17)

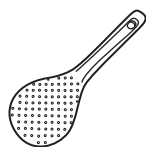
本体



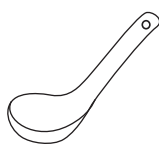
※AFY系列操作面板为银色
TC系列操作面板为银灰色



附属品



饭勺 (1个)



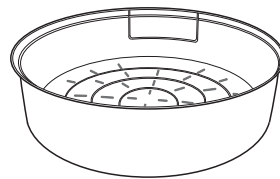
粥(汤)勺 (1个)



饭勺架(1个)



计量杯 (1个)
(约180 mL)



蒸架 (1个)

零件名称/调整当前时间

操作面板

关 / 取消 按钮

- 可取消不正确的操作，或关闭保温。

预约 按钮

- 要预约时，按此按钮。

+ / - 按钮

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

烹调 按钮

- 要在预约状态下确认烹调时间时，按此按钮。

功能 按钮

- 要选择所需的功能时使用。
- 长按按钮则可快速前进。

保温 按钮

- 要保温时，按此按钮。

开 / 冷饭加热 按钮

- 开始烹调或预约时间设置结束时按此按钮。
- 冷饭加热按2次。

提示

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

调整当前时间

例：要将上午7:00调到上午8:30时

①插好电源插头。

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

③按「+」或「-」按钮调整时间。
每按一次「+」或「-」按钮, 时间便以1分钟为单位增加或减少。
(时间调整后, 数字闪烁几下自动停止, 则时间调整完成。)

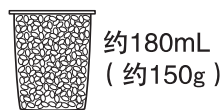
※工作状态下无法调整时间。
※长按「+」或「-」按钮, 则时间可快速前进或后退。
※时钟为24小时制, 24:00以0:00表示。
※时间显示有误差时, 则预约烹调的时间和烹调结束时间均会出现误差, 敬请及时调准时间。

准备 洗米、加水

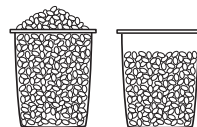
1 用附属的计量杯量米

- 一次可煮的米量，请参考封底“规格”。

○正确



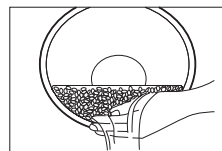
×不正确



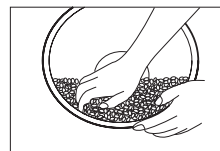
2 将米洗至水清

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

①



②



3 将洗好的米放入内锅

根据需要加水至相应的水位线（请参考P9），并擦干内锅外表面。

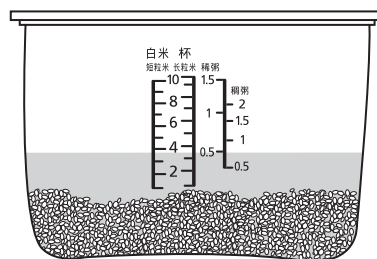
- 放在平坦的台面上加水，并整平米的表面。（确认左右的刻度，加水至相同的高度）
- 选择“炖汤”时，食材加水的容量不能超过“稠粥”的最大水位线。
- 煮什锦饭和糯米饭时，请按表1加水。

表1

米量 (计量杯)	水量(计量杯)			
	什锦饭		糯米饭	
	1.5 L型	1.8 L型	1.5 L型	1.8 L型
1	“白米” 水位线		1	1
2			2	2
3			3	3
4			4	4
5			5	5
6			6	6

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

例) 烹调4杯短粒米时，加水至短粒米的水位线“4”处。

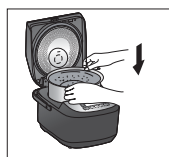


(例如：1.8 L型)

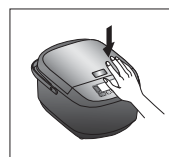
4 将内锅放入本体内，闭合外盖

- 关闭外盖时，请确认发出“咔嚓”的闭合音，若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。（请参考P16内盖）
- 安装内盖时，请先确认「美味芯球」装置是否安装到位。（请参考P17「美味芯球」装置）

①



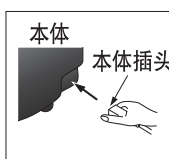
②



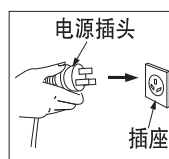
5 插上插头

- 请先插上本体插头，再插电源插头，并确保两者均已插到底。

①



②



注意

在煮饭的同时使用蒸架蒸煮食物时，最大烹调容量如右。

※最大烹调容量（计量杯）

型号	烹调容量
1.5 L型	4
1.8 L型	5

准备

功能的选择/烹调时间的设定/煮出美味米饭的诀窍

■功能的选择

表2

烹调类别	功能选择	水位线	¹ 烹调时间(约)分	² 保温(自动)	³ 预约时的可设定范围
烹调短粒米	标准	白米 (短粒米)	37	○	50分钟以上
	精煮		47	○	60分钟以上
	超快速		27	○	40分钟以上
	粘糯		52	○	60分钟以上
	Q弹		32	○	50分钟以上
烹调长粒米	标准	白米 (长粒米)	32	○	40分钟以上
	精煮		47	○	60分钟以上
	超快速		27	○	40分钟以上
烹调糯米饭	精煮 (短粒米或长粒米)	参照P8 表1	*1	×	*3
烹调什锦饭	标准、精煮、粘糯 (短粒米或长粒米)	白米 (短粒米或长粒米)	*1	×	*3
烹调煲仔饭	煲仔饭	白米(短粒米或长粒米)	42	×	×
烹调粥	稠粥	稠粥	表3	×	烹调时间+1分钟以上
	稀粥	稀粥			
蒸煮	蒸煮	蒸煮40分钟以上时的加水量1.5 L/1.8 L:4计量杯	表3	×	×
炖汤	炖汤	至“稠粥”最大水位线	表3	×	×
烘烤蛋糕	蛋糕	-	表3	×	×

*1 · 在电压为220 V，室温20℃，水温18℃，米量为中间量时，烹调所需的参考时间。
(1.5 L型：4杯，1.8 L型：5杯)
· 烹调的实际时间会根据米量、水量、电压、室温、水温、米质的不同而变化。
· 什锦饭、糯米饭的烹调时间会根据使用的食材而变化。

*2 · 所有功能在烹调结束后都将自动转为保温。
但是一部分功能不建议保温，烹调结束后请尽快按「关/取消」按钮。

*3 · 煲仔饭、蒸煮、炖汤、蛋糕功能不能预约。
· 烹调糯米饭和什锦饭时，请勿使用预约功能，以免食材变质或影响性能。
· 当设定的预约时间少于烹调时间时，将直接进行烹调。
· 夏季等高温天气下，预约时间请勿超过8小时，以免米粒等变质。

■烹调时间的设定

表3

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

★煮出美味米饭的诀窍

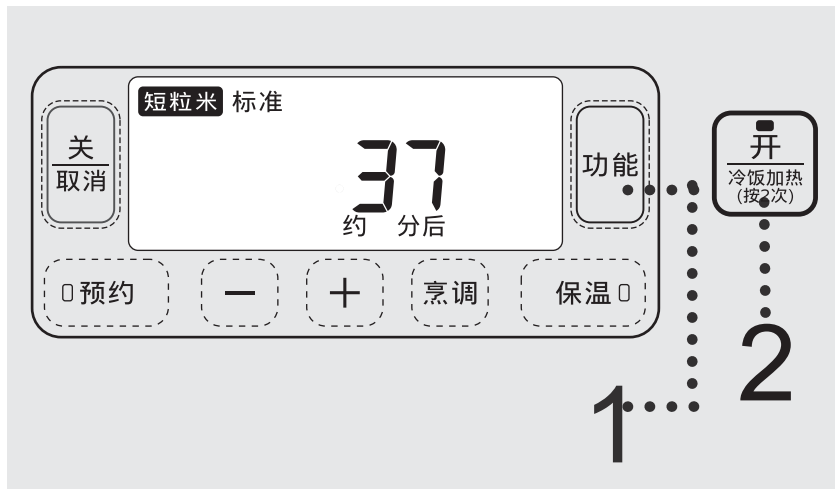
- ① 正确量水及量米。
- ② 轻柔并快速地洗米。
● 勿将米放置在洗米篮内。
(以免米粒碎裂或米饭粘锅。)
- ③ 在平坦的台面加水。
● 不用热水及pH9以上的碱性水。
(以免米饭粘锅或变黄。)



关于各功能

短粒米、长粒米、煲仔饭/保温

※短粒米可选择：标准、精煮、超快速、粘糯、Q弹。
长粒米可选择：标准、精煮、超快速。



■ 温馨提示

- 煮什锦饭和糯米饭时，请勿选择“超快速”或“Q弹”功能。
(水量参照P8表1)
- 用“超快速”煮饭时，因时间缩短，米饭会稍硬或有锅巴产生。
→ 预先将米浸泡在水中，则可以使煮好的米饭变软。
- 用“精煮”功能会使米饭更松软可口。

※用短粒米的“标准”功能煮饭时

1 按 **功能** ，选择“**短粒米**”的“**标准**”。

- 闪烁的为所选择的功能。
- 能记忆上一次使用的短粒米或长粒米的功能。

通常的情况下请使用“标准”。
除“标准”以外，还可以选择“精煮”、“超快速”、“粘糯”、“Q弹”功能。
(上述功能只适用于“短粒米”和“长粒米”。其中“粘糯”、“Q弹”仅适用于“短粒米”。)

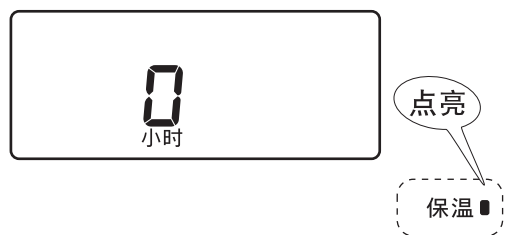


2 按 **开 冷饭加热 (按2次)** ，烹调开始。



3 烹调结束，翻松米饭。

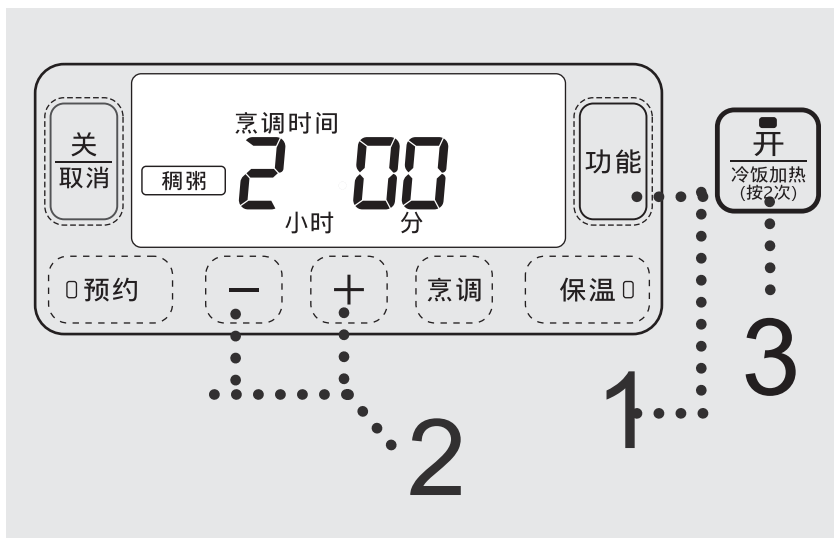
- 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。为防止米饭粘在一起，请尽快翻松米饭。
- 什锦饭、糯米饭和煲仔饭，请尽快按「关/取消」按钮，以免影响口感。



保温

- 保温时间显示从0到23共24小时，超过24小时后，显示当前时间但仍然继续保温。
1小时以内时，显示0小时。
- 保温超过96小时，保温将自动停止，显示屏显示“U14”，要使用时，请先按「关/取消」按钮。
- 米饭以在保温5小时以内食用为佳，以免米饭变色或变味。
- 保温时，内锅的边缘部有时会出现少量水珠。
- 保温时内锅中如放有饭勺等盛饭用具则会影响米饭的味道。

关于各功能 稠粥、稀粥、炖汤



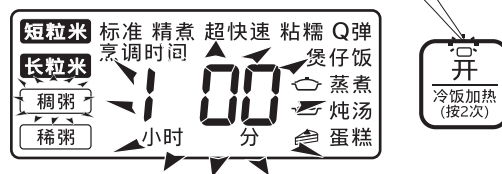
■ 温馨提示

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

※用2小时烹调稠粥时

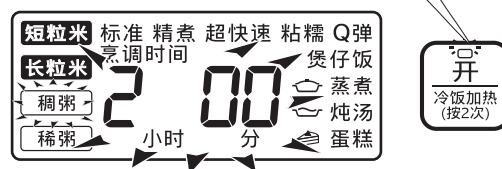
1 按 ，选择“稠粥”。

- 闪烁的为所选择的功能。



2 按 ，设定烹调时间。

- 每按一次「+」或「-」按钮，烹调时间便会以10分钟为单位增加或减少。
- 长按「+」或「-」按钮，时间可快速前进或后退。
- 能记忆上一次的烹调时间。
- ※ 烹调时间的可设定范围 P9表3。



3 按 ，烹调开始。

- 剩余时间以1分钟为单位递减。

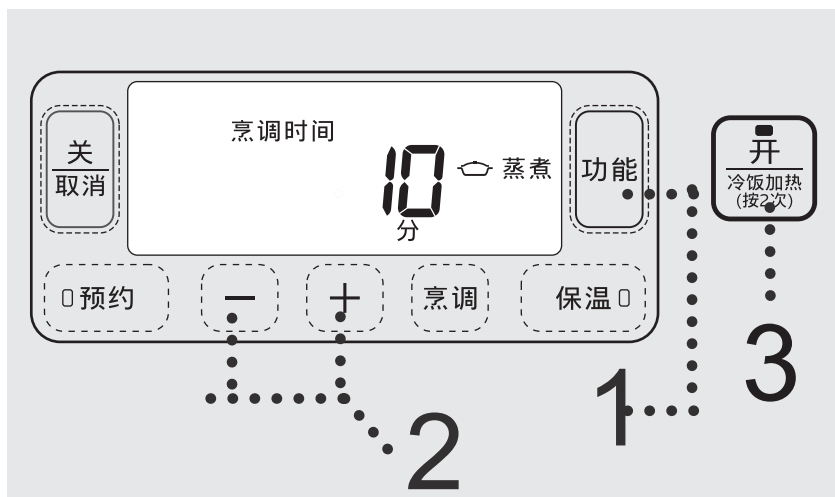


4 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

- 为避免因保温而影响口感，请尽快按「关/取消」按钮。



关于各功能 蒸煮



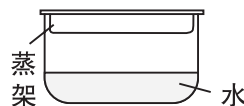
■温馨提示

- 要在烹调其他菜单的同时进行蒸煮时，请务必使用煮饭的功能。
- 如选择了较长的蒸煮时间(如蒸40分钟以上)，加水量 P9表2，以免水被蒸干。
- 显示屏内显示的时间为内锅中的水沸腾后的剩余时间。
- 请勿将可能堵塞内盖上的孔的物品放入内锅。

※要蒸煮10分钟时

准备

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



1 按 ，选择“蒸煮”。

- 闪烁的为所选择的功能。



闪烁



2 按 ，设定烹调时间。

- 每按一次「+」或「-」按钮，烹调时间便会以1分钟为单位增加或减少。
- 长按「+」或「-」按钮，时间可快速前进或后退。
- 能记忆上一次的烹调时间。

※ 烹调时间的可设定范围 P9表3。



闪烁



3 按 ，烹调开始。

- 水沸腾后，剩余时间以1分钟为单位递减。



点亮



4 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

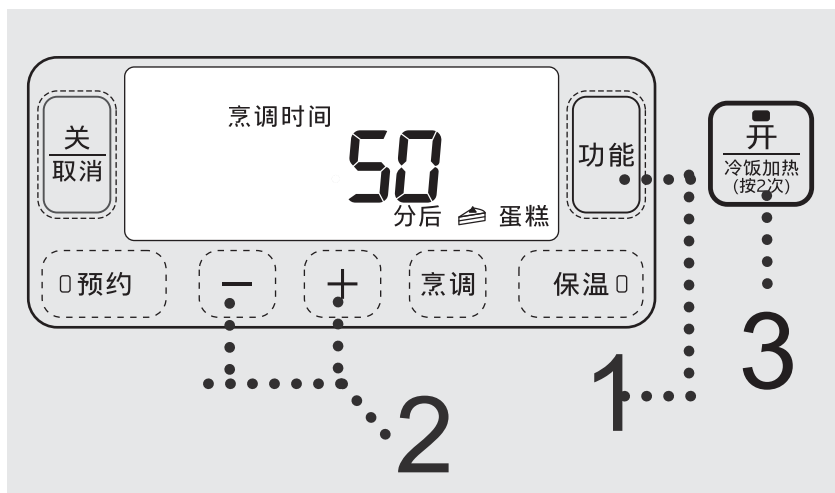
- 为避免因保温而影响口感，请尽快按「关/取消」按钮。
- 此时，蒸架变的非常热，取出时请务必当心烫手。



点亮



关于各功能 蛋糕



■温馨提示

- 蛋糕糊不能超过下表中的最大量(蛋糕粉、牛奶、鸡蛋等的总重量), 以免导致蛋糕烘烤不熟。
- 除了蛋糕粉, 还可以用普通的低筋粉做蛋糕, 食谱 P19。
- 烘烤最大量的蛋糕糊时, 烹调时间请设定为60分钟, 以免蛋糕不熟。

※用“蛋糕”功能烘烤蛋糕(50分钟)时

<p>准备</p> <ul style="list-style-type: none"> ●按照蛋糕粉的要求, 将所有食材搅拌均匀。 ●在内锅壁上涂一层黄油(或食用油), 然后将搅拌好的蛋糕糊倒入内锅并闭合外盖。 	<p>■蛋糕糊的最大量</p> <table border="1"> <tr> <td>1.5 L</td> <td>1.8 L</td> </tr> <tr> <td colspan="2">900 g</td> </tr> </table>	1.5 L	1.8 L	900 g	
1.5 L	1.8 L				
900 g					
<p>1 按 功能, 选择“蛋糕”。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●闪烁的为所选择的功能。 					
<p>2 按 - +, 设定烹调时间。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●每按一次「+」或「-」按钮, 烹调时间便会以1分钟为单位增加或减少。 ●长按「+」或「-」按钮, 时间可快速前进或后退。 ●能记忆上一次的烹调时间。 ※ 烹调时间的可设定范围 P9表3。 					
<p>3 按 开, 烹调开始。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●剩余时间以1分钟为单位递减。 					
<p>4 蜂鸣器响后, 烹调结束, 自动转入保温状态。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●为避免因保温而影响口感, 请尽快按「关/取消」按钮。 ●取出内锅并冷却几分钟, 然后倒扣内锅, 倒出蛋糕即可食用。取出内锅时, 请小心烫手。 					

关于各功能 冷饭加热



■ 温馨提示

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

※冷饭加热时

准备

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

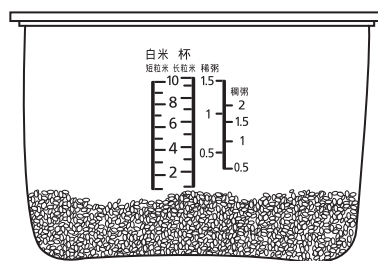
表4

冷饭量 (刻度线*)	水量(计量杯)	
	1.5 L型	1.8 L型
1	---	--
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	1/2	1/2
5	---	1

■ 冷饭加热的最大量

型号	1.5 L型	1.8 L型
最大冷饭量	4刻度线*	5刻度线*

*是指白米刻度线。



(例如：1.8 L型)

1

连续按2次 ，开始冷饭加热。

- 不管冷饭量多少，加热时间都约15分钟。
- 剩余时间以1分钟为单位递减。



点亮



2

蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

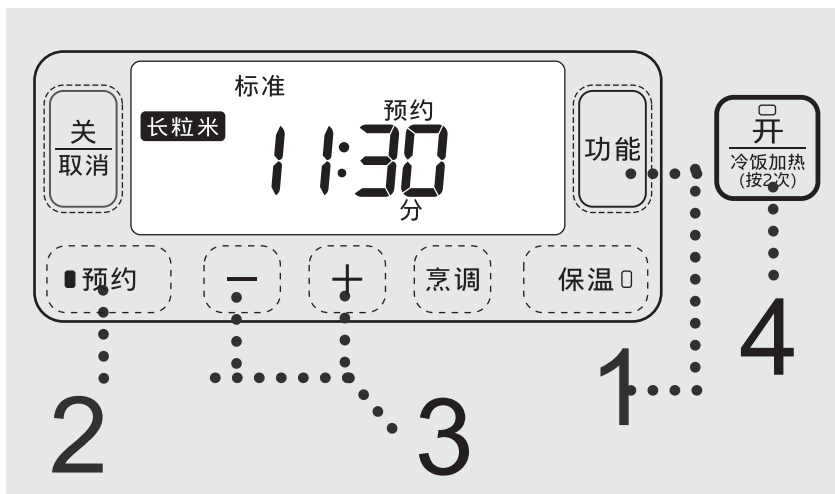
- 请尽快翻松米饭，米饭将更美味。



点亮

保温

预约功能



■温馨提示

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

※想用“预约”功能在11:30完成“长粒米”的“标准”时

首先确认当前时间是否正确。
如果不正确，请调整到正确时间。(☞ P7)

1 按P10~P11的方法选择功能。
● 闪烁的为所选择的功能。



2 按 **预约** 。

预约煮粥时

- 预约煮粥时，需先按P11 步骤2设定烹调时间，再按「预约」按钮。(如先按了「预约」按钮，则可按「烹调」按钮返回烹调时间的设定模式。)
- 显示屏内“预约”闪烁时，可设定预约时间。“烹调时间”闪烁时，则可设定烹调时间。



3 按 **-** **+** ，设定预约时间。

- 每按一次「+」或「-」按钮，预约时间便会以10分钟为单位增加或减少。
- 长按「+」或「-」按钮，时间可快速前进或后退。
- 当设定的预约时间少于烹调时间时，将直接进行烹调。

※可以预约的功能和时间范围☞ P9表2。



4 按 **开** 。

- 预约状态下，按「预约」按钮可显示当前时间。

预约煮粥时

- 想要在预约状态下确认煮粥时间时，请按「烹调」按钮。



清洁保养

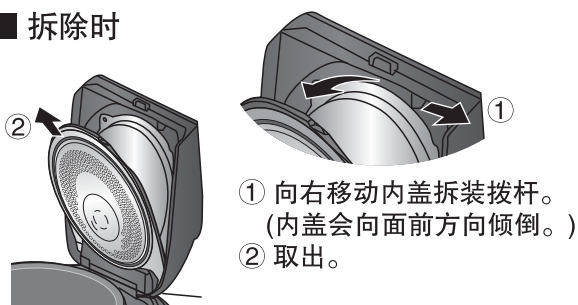
注意

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

内盖

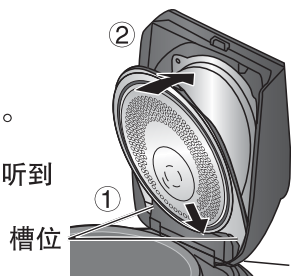
使用厨房专用中性清洗剂清洗。

■ 拆除时



■ 安装时

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



提示

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

外盖内表面 / 垫圈

用拧干的湿毛巾擦拭。

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

底传感器

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 如污垢很难清除，用少量厨房专用中性洗涤剂，再用尼龙刷轻轻擦拭。

提示

- 如果不擦干净底传感器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。

上框 / 内锅支撑橡胶 (3处)

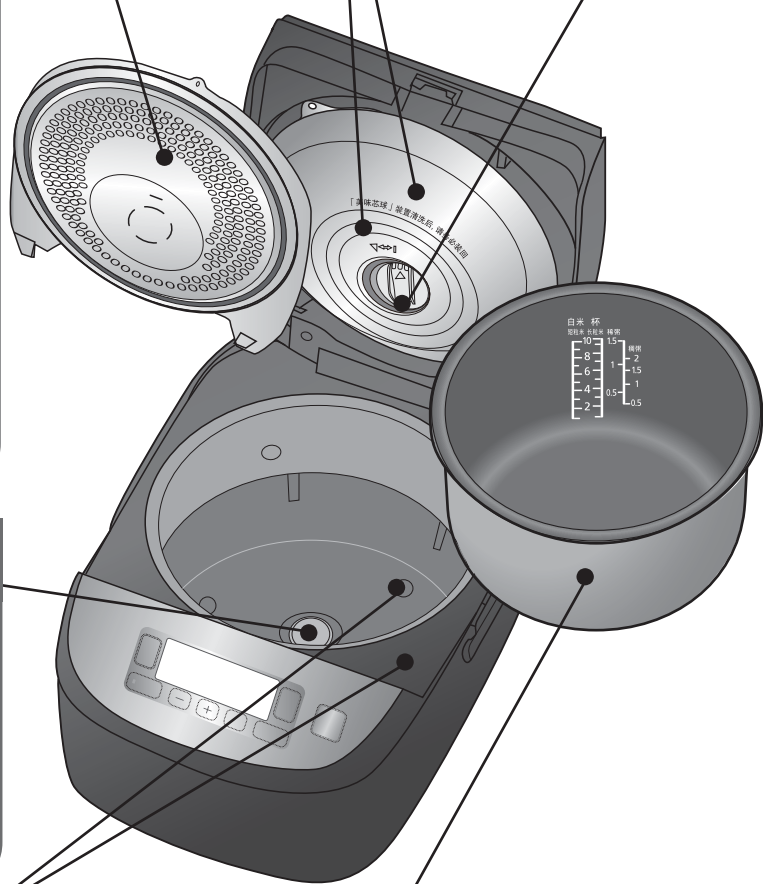
用拧干的湿毛巾擦拭。

提示

- 请勿将水倒入进行清洗。

内锅

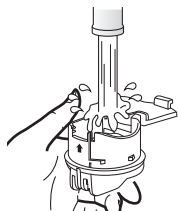
- 用稀释后的餐具清洗剂和海绵及水清洗。
擦干内锅外侧表面的水份。
- 请勿将内锅作为清洗容器。
- 涂氟面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响健康及使用。



「美味芯球」装置

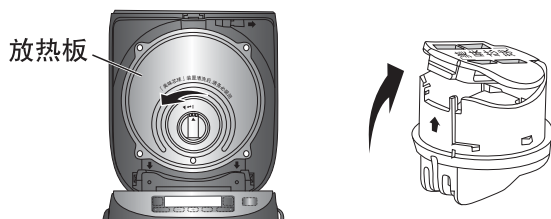
拆下并冲洗。

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



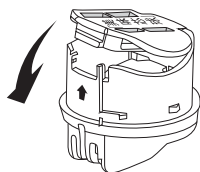
■ 拆除时

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

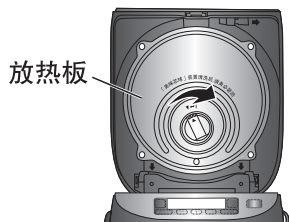


■ 安装时（按与拆除时相反的顺序。）

- ①闭合「美味芯球」装置的盖子，直至听到“咔嗒”声。

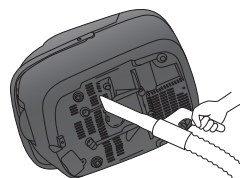


- ②插入外盖内面的安装孔内，使「美味芯球」装置上的▲对准放热板上的▼，并按箭头方向拧紧。（发出“咔嗒”声。）



定期检查

- 大约每月检查一次，如有污垢请及时清洗。

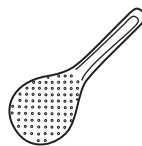


电饭煲底部
(吸气口/排气口)

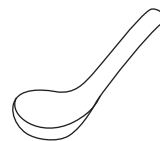
用吸尘器吸除垃圾及异物等。

附属品

用稀释后的餐具清洗剂和海绵清洗



饭勺(1个)



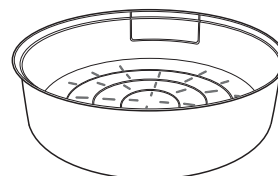
粥(汤)勺(1个)



饭勺架(1个)



计量杯(1个)



蒸架(1个)

食谱

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

鲜香菇饭

食材：

白米	1杯
鲜香菇	4个，切丝
鸡肉丝	20 g
芹菜末	15 g
水	1杯

调味料：

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

做法：

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

香芋排骨粥

食材：

槟榔芋头	200 g
排骨	250 g
葱花	15 g
白米	1杯

调味料：

盐	6 g
白胡椒粉	适量
鸡精	适量(可不放)

做法：

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

焖鸡翅

食材：

鸡翅	8个
洋葱	1/2个，洗净后切片
香菇	9个
姜片	适量

调味料：

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

做法：

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

番茄土豆排骨汤

食材:

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

调味料:

盐	7 g
---	-----

做法:

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

无水酱牛肉

食材:

牛腱子	500 g
-----	-------

调味料:

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

做法:

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

巧克力蛋糕

食材:

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

做法:

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

※请注意不要倒入超过指定重量的蛋糕糊，否则蛋糕会烘烤不熟。

是否真的发生了故障？

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查	参考页码
一开始预约就开始烹调	<ul style="list-style-type: none">● 当前时间显示是否正确？（24小时制显示）● 预约时间是否在“预约时的可设定范围”之外。	7 9
不在预约时间烹调	<ul style="list-style-type: none">● 当前时间显示是否正确？（24小时制显示）● 是否已按了 [开/冷饭加热] 按钮？	7 14
烹调时间长	<ul style="list-style-type: none">● 如果连续烹调，则烹调时间将会变长。（最多可能会延长30分钟左右）● 因米饭量和水量不同，在烹调中途，可能会停止剩余时间显示并进行调整。● 是否显示“U12”或“U15”？	— — 22
烹调时间短	<ul style="list-style-type: none">● 可能会因米饭量和水量不同，在烹调途中调整剩余时间显示。	—
发出声音	<ul style="list-style-type: none">● “叭—”音…是风扇驱散热量的转动声音。● “叽—”音…是IH（电磁加热）的通电声音。保温中有时会听到这样的声音。● “咻—”音…是蒸汽喷出的声音。	— — —
蒸汽从蒸汽口以外的部位漏出	<ul style="list-style-type: none">● 内盖的锅垫圈部和内锅的锅沿上是否附有米饭，或内锅是否已变形？● 内盖是否每次使用后都进行清洗，并正确安装？	— 16
不能进行按钮操作	<ul style="list-style-type: none">● 按钮的指示灯是否点亮着？ → 烹调、预约、保温中途，无法进行按钮操作。 请按 [关/取消] 按钮后再进行操作。	—
在烹调中发生停电时	<ul style="list-style-type: none">● 烹调结束的时间可能会延后。● 根据停电时间长短的不同，有时可能会煮不出美味可口的米饭。	— —
从电源插头冒出火花	<ul style="list-style-type: none">● 在插、拔电源插头时，有时可能会冒出小火花。这是IH（电磁加热）方式固有的特点，不是故障。	—
当显示消失	<ul style="list-style-type: none">● 插入电源插头时，是否显示“8：30”？ [显示] 锂电池已耗尽。 只要插入电源插头就可以进行烹调及保温操作，但想要预约烹调时，每次必须进行当前时间的核对。此时请更换新电池。电池固定于本体内部，客户自己无法进行更换。 [不显示] 电路板发生故障。 → 电池的更换或故障的修理，请委托Panasonic认定维修店进行。	—

须知

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

出现问题时

并非故障，在委托维修之前请先进行检查。

现象	原因
发粘（较软）	<ul style="list-style-type: none">● 米量和水量是否正确？● 是否混入较多碎米？● 是否长时间浸泡水中？（预约时间太长等） →使用预约功能烹调时，需少放些水。● 是否使用热水洗米？● 煮好后，是否立即将米饭翻松？● 新米是否放入较多水进行烹调？
发干（较硬）	<ul style="list-style-type: none">● 米量和水量是否正确？● 是否用“超快速”功能行烹调？
粥变糊状	<ul style="list-style-type: none">● 预约定时烹调时，是否让米长时间浸泡于水中？● 是否对粥进行了保温？
饭烧焦	<ul style="list-style-type: none">● 洗米是否充分？● 内锅底部、底传感器及本体内部是否附有异物？● 是否进行了预约定时烹调？● 是否混入较多碎米？● 是否放入调料进行烹调？（煲仔饭、什锦饭等）● 锅底形成的淡黄色的糊焦，不是故障。 <p>→确认上述内容后仍未改善，请参考“如要改善饭焦”（P23）。</p>
结露 有气味 带黄色	<ul style="list-style-type: none">● 煮好后，是否立即将米饭翻松？● 是否保温超过5小时？● 是否把冷饭添加到内锅里并进行了保温？● 洗米是否充分？● 是否在放入饭勺的状态下进行了保温？● 因米的种类或所用水质的不同，煮熟的饭可能会带黄色。● 在放入调料烹调煲仔饭、什锦饭等后，可能有气味。 <p>→请仔细清洗内锅、内盖及「美味芯球」装置。</p>
米饭干燥	<ul style="list-style-type: none">● 是否保温超过5小时？● 是否反复加热冷饭？● 是否正确安装「美味芯球」装置？● 内盖的锅垫圈部和内锅的锅沿上是否附有米饭，或内锅是否已变形？
米饭粘在内锅上	<ul style="list-style-type: none">● 因大米品种不同，柔软的米饭和粘性好的米饭可能会容易粘锅。
形成一层薄膜	<ul style="list-style-type: none">● 是否残留着糠皮？ 糯米纸状的薄膜是由于淀粉溶解后干燥所生成的，对人体无害，米没有洗干净则容易生成这种薄膜。
煮好的米饭表面凹凸不平	<ul style="list-style-type: none">● 是否在煮饭前未将米的表面整平？● 是IH（电磁加热）特有的强大火力造成的。不是异常现象。 下记情况下，容易变得凹凸不平。<ul style="list-style-type: none">· 淘米不充分时。· 混有许多碎米时。· 由于洗米时用力过大，米粒已经破碎。

当出现这样的显示时

在委托维修之前请先进行检查。

错误显示	请检查	参考页码
	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否已将内锅放入？ → 请按 [关/取消] 按钮，待错误显示消失后，放入专用的内锅，再次进行操作。 	—
	<ul style="list-style-type: none"> ● 锅底或底传感器上是否附有异物？ → 请清除异物及污渍，然后按 [关/取消] 按钮。 ● 水量是否太多？ → 请按 [关/取消] 按钮。 (连续烹调时，可稍微减少一些水) 	5 —
	<ul style="list-style-type: none"> ● 保温时间是否在96小时以上？ → 请按 [关/取消] 按钮。 	10
	<ul style="list-style-type: none"> ● 外盖是否开着？ ● 是否已安装「美味芯球」装置？ → 如果已丢失，请向Panasonic顾客咨询服务中心咨询。 (联系方式见封底。) 没有「美味芯球」装置虽也能烹调，但 ① 饭的味道会变差。(保温时米饭会变干) ② 可能水会沸腾而溢出。 ③ 煮好后，可能会再次出现“U15”显示。 ④ 可能会导致粥无法烧熟。 	— 17
	<ul style="list-style-type: none"> ● 「美味芯球」装置内是否有异物或油污？ → 请彻底洗净后再安装好。 	17
	<ul style="list-style-type: none"> ● 电饭煲底部的吸气口及排气口是否有灰尘等异物阻塞？ → 请按下記步骤清除灰尘。 ① 按 [关/取消] 按钮，然后拔掉电源插头。 ② 待电饭煲冷却后，取出内锅。 ③ 清除电饭煲底部的吸气口/排气口中的灰尘。(参照 P17) 	—
	<ul style="list-style-type: none"> ● 电饭煲是否有在地毯等物品上使用？ → 请勿在可能会堵塞电饭煲底部的地方使用电饭煲。 	5
<p>当进行了上述处理后仍不能恢复正常时，请委托Panasonic认定维修店修理。</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> ● 尝试拔下电源插头，再重新插入。 如仍出现“HXX”，则表示存在故障。 → 请咨询Panasonic认定维修店，并告知错误代码(“H”后的两位数字)。 	—

想要改善时（优化功能）

■ 如要变更保温温度（默认的保温温度为74）

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

1 功能

2 (依次按) + - +

3 异
冷饭加热 (按2次)

4 功能 76
发出气味时

4 功能 72
变色或干燥时

(10秒后, 设定自动完成。)

默认“74”

短粒米 标准 精煮 超快速 粘糯 Q弹
长粒米 煲仔饭
稠粥 蒸煮
稀粥 炖汤 蛋糕

8:30

(选择短粒米的“超快速”，此时选中的功能闪烁)

■ 如要改善饭焦

1 功能

2 (依次按) + - +

3 功能

4 异
冷饭加热 (按2次)

5 功能

SoLo

SoLo

(10秒后, 设定自动完成。)

短粒米 标准 精煮 超快速 粘糯 Q弹
长粒米 煲仔饭
稠粥 蒸煮
稀粥 炖汤 蛋糕

8:30

(选择短粒米的“超快速”，此时选中的功能闪烁)

■ 如要在烹调、冷饭加热时消除蜂鸣声(结束提示音)

1 功能

2 (长按约5秒) 保温

OFF

(此操作不会关掉按钮音。)
重复步骤1和2打开蜂鸣器

短粒米 标准 精煮 超快速 粘糯 Q弹
长粒米 煲仔饭
稠粥 蒸煮
稀粥 炖汤 蛋糕

8:30

(选择短粒米的“超快速”，此时选中的功能闪烁)

规格及其他

型 号		SR-AFY157	SR-TC157YA	SR-AFY187	SR-TC187YA
电源/额定频率		220 V ~ 50 Hz			
额定功率		1370 W			
煮饭容量 (米量) L	短粒米	标准	0.18 ~ 1.5 [1 ~ 8.3杯]	0.18 ~ 1.8 [1 ~ 10杯]	
		精煮			
		超快速			
		粘糯			
	长粒米	Q弹	0.18 ~ 1.5 [1 ~ 8.3杯]	0.18 ~ 1.8 [1 ~ 10杯]	
		标准			
		精煮			
	超快速				
	煲仔饭	0.36 ~ 1.08 [2 ~ 6杯]	0.36 ~ 1.08 [2 ~ 6杯]		
煮粥容量 (米量) L	稠粥	0.09 ~ 0.27 [1/2 ~ 1 1/2杯]	0.09 ~ 0.36 [1/2 ~ 2杯]		
	稀粥	0.09 ~ 0.18 [1/2 ~ 1杯]	0.09 ~ 0.27 [1/2 ~ 1 1/2杯]		
炖汤的最大烹调容量(食材+水) L		2.1 ^{※1}		2.5 ^{※1}	
蛋糕糊的最大量(约) g		900			
电源线长度(约) m		1.0			
产品重量(约) kg		5.2		5.3	
外形尺寸 (约) cm	宽	27.6			
	深	40.4			
	高	24.1 (44.7 ^{※2})		24.3 (46.1 ^{※2})	

- (※1) 为“稠粥”最大水位线的烹调容量。
- (※2) 为打开外盖时的高度。
- 在产品电源“关”的状态下, 待机功率约为1.4 W。

电磁加热电饭煲食品接触材料列表

请根据说明书要求正常使用本产品。

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

序号	部件名称		材质中文名称	执行标准	特殊使用条件
1	外盖	外盖	聚丙烯 (PP)	GB4806.7-2016	
		内蒸汽筒、内蒸汽筒支架、磁石盖板、内蒸汽筒盖板			
		蒸汽板垫圈、放热板垫圈、锅垫圈、内蒸汽筒支架密封圈	硅橡胶	GB4806.11-2016	
		放热板	铝 (AL 1100)	GB4806.9-2016	
		磁石	磁铁		
		内盖	不锈钢 (S30408)		
2	本体	内锅	不锈钢+铝复合材 (S11863 + AL1050) +聚四氟乙烯涂层	GB4806.9-2016 GB4806.10-2016	清洁时禁止破坏表面涂层，使用温度不得高于 250℃
3	附属品	饭勺、粥勺、蒸架	聚丙烯 (PP)	GB4806.7-2016	
		计量杯	聚丙烯 (PP)		

产品中有害物质的名称及含量

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

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

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

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

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

杭州松下厨房电器有限公司
浙江省杭州市杭州经济技术开发区松乔街2号10幢
原产地：中国 杭州 邮编：310018
Panasonic顾客咨询服务中心：400-810-0781
Panasonic 官方：<http://panasonic.cn/>
©Panasonic Corporation 2017

RZ19EK021
S0417-10917 中国印刷
发行：2017年9月