

扫描二维码  
关注松下服务官方微信平台



在线人工客服  
一键报修报装  
服务进度查询  
获取新品咨询

# Panasonic®

## 使用说明书

家庭用 电脑型压力锅

型号 SR-PB201-H  
SR-PB201-B



本使用说明书中的图片均以 SR-PB201-H 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2~3页)。
- 请妥善保管本使用说明书，以便日后查阅。

保留备用

内含保修证

执行标准：

GB 4706.1-2005 GB 4706.19-2008

### 目次

#### 使用前

安全注意事项.....	2~3
使用注意事项.....	4
零件名称.....	5~6

使用前

#### 使用方法

准备.....	7
功能选择	
精煮/快速/杂粮饭/保温/	
冷饭加热.....	8
煮粥/米饭·粥以外.....	9
开盖烹饪.....	10
预约.....	10
食谱.....	11~13

使用方法

#### 必要时

清洁与保养.....	14~15
故障排除.....	16
如显示此代码.....	17
规格.....	18
保修证.....	封底

必要时


该使用说明书的最终解释权归本公司所有


# 安全注意事项

请确保遵循以下注意事项

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。


■ 因错误操作所产生的危害及损害程度，如下区分说明。

 **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。

■ 希望遵守的内容分类，用如下图标来区分说明。

 此图标表示不能进行，“禁止”的内容。

 此图标表示务必执行，“强制”的内容。

由于本体在加热后内部会产生极高的温度及压力，因此为了确保安全请务必遵守以下事项。



## 警告

- 请勿将电压力锅放在孩童能触碰到的地方。（以免导致烫伤、受伤或触电。）
- 每次烹调的最大量，请勿超过内锅的最大刻度线。
  - 请勿使用任何遇热后会产生泡沫的食材，如大量的油或发酵粉。

最高到“最大”刻度线  
在烹调途中会发胀的食物，如豆子和面条（包括调料）的最大烹调用量。
- 若本体处于以下状态，请勿使用。（以免压力无法安全释放，或导致蒸汽泄漏。）
  - 产品内部（锅垫圈、喷嘴及压力阀周围等处）粘有米饭等异物。
  - 喷嘴帽堵塞。
  - 内盖变形或未妥善安装。
  - 内锅锅沿变形。
- 使用中或烹调刚结束时，请勿将脸或手靠近排汽口或触摸高温部位（包括压力显示杆）。（以免导致烫伤或被排出的蒸汽灼伤。）
  - 特别要注意小孩。

排汽口
- 内锅中仍有压力时（压力显示杆未降下时  P6），请勿强行打开外盖。（以免外盖弹开，导致食物飞溅，引起烫伤。）  
→请在压力完全释放后（压力显示杆降下）再打开外盖。
- 请勿进行以下操作。（以免导致火灾、触电或受伤。）
  - 将本体浸入水中或将水溅到本体上。
  - 将水或液体溅到本体插头上。
  - 将金属针等异物插入散热孔或间隙中。
  - 自行改装、拆解或修理本产品。
- 请勿将本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。）
- 烹调刚完成进行搅拌时，可能会有热的食物溅出，请勿将脸靠近内锅。（以免导致烫伤。）
- 炖煮咖喱饭菜及炖品等浓稠食物时，请勿闭合外盖。（以免导致喷嘴帽堵塞，引起烫伤。）  
→打开外盖，使用“开盖烹饪”功能，否则将无法进行烹调。
- 烹调粘稠状食物时，请勿使用手动排汽功能。（以免食物喷出，导致烫伤。）
- 请勿进行以下操作。（以免导致触电、短路或引起火灾。）
  - 请勿用湿手插、拔电源插头。
  - 请勿使用损坏的电源插头或松脱的插座。
  - 请勿进行任何可能会损坏电源线或电源插头的操作。不要损伤电源线或电源插头，不要强行加工、弯曲、扭曲、拉伸或置于高温处，将重物放在上面或捆成一束。
  - 请勿让任何人舔本体插头，特别要注意婴幼儿。
- 本产品不适合供下列人士（包括孩童）使用：身体官能或心智能力退化者，或是经验与使用知识缺乏者，除非有负责他们安全的人员在旁监督或指导，方可使用。请注意避免让孩童戏玩本产品。（以免导致烧伤、受伤或触电。）
- 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。）
- 请务必单独使用额定值为AC 220 V/10 A的电源插座。（以免因与其他电器并用而发热，从而引起火灾。）

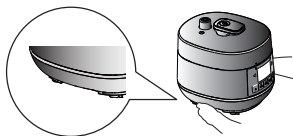


## 警告

- 请定期检查用于释放蒸汽的排汽口、喷嘴和喷嘴帽，确保其没有堵塞。  
(以免压力异常上升。)
- 请务必装入压力阀。  
(以免因溢出发生烫伤或因压力异常影响烹调效果。)
- 请务必定期清除电源插头上的灰尘。  
(以免电源插头上积聚灰尘，因湿气导致绝缘故障，从而引起火灾。)  
→拔下电源插头，用干布擦拭。
- 请务必将电源插头和本体插头完全插到位。  
(以免因发热导致触电或火灾。)
- 发生异常或故障时，请立即停止使用，并拔下电源插头。  
(以免导致冒烟、火灾、触电、烧伤或受伤。)  
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。
  - 排汽口有大量蒸汽冒出，但压力显示杆仍未升高。
  - 在非排汽状态，排汽口突然有大量蒸汽排出。→请立即与Panasonic认定维修店联系，咨询检查及修理事宜。

## 注意

- 请勿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。)
- 请勿空烧。  
(以免导致烫伤。)
- 请勿在以下地方使用产品。
  - 靠近热源或高湿环境中。  
(以免导致触电、漏电或火灾。)
  - 不平稳的台面或不耐热的垫子上。  
(以免导致受伤、烫伤或火灾。)
  - 靠近墙壁或家具等处。  
(以免开盖时碰到，或导致家具等变色、变形及破损。)
- 使用中请勿移动本体。  
(以免导致烫伤。)
- 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。)
- 烹调刚结束时，请勿触摸高温部。特别是外盖上排汽口附近及内盖、压力阀、内锅、铸造加热器、保护框等金属部。  
(以免导致烫伤。)  
→如要拆洗内盖，请务必用毛巾等包裹后拿取内盖。切勿拉扯锅垫圈，以免垫圈变形，导致漏汽。
- 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。如有损坏，为了避免危险，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。  
(以免发生故障或导致触电、漏电或火灾。)
- 从内锅中取出装有食物的容器时，请务必小心。  
(以免导致烫伤。)
- 请等到本体冷却后再进行清洗。  
(以免导致烫伤或受伤。)
- 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，及因绝缘老化而引起触电、漏电、火灾。)
- 拔下电源插头或本体插头时，请确保握住插头本身，切勿拉拽电源线。  
(以免导致触电，或因短路引起火灾。)
- 在橱柜等封闭空间内使用时，请确保蒸汽能向外散发。  
(以免橱柜等变色或变形。)
- 搬运产品时，请务必捧住本体下方的两侧，切勿提着外盖把手。  
(以免外盖打开，引起烫伤或产品损坏。)



- 关于停电 (包括在中途拔掉电源插头、跳闸等情况)
  - 使用中如发生停电，再次通电后会返回待机状态。

# 使用注意事项

## 关于本体

- 请及时清理粘在本体上（底传感器、内锅边缘或底部、铸造加热器和锅垫圈）的饭粒等异物，清理时，  
→ · 请勿将电压力锅倾斜、翻转。  
· 进行清洁之前，请关闭电压力锅的电源，并拔掉插头。

边缘或底部



(内锅)

铸造加热器



底传感器

- 请将调味料混合并溶解后再加入内锅。  
(以免导致烹调失败，如：不能正常烹调食物。)
- 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。)
- 避免在阳光直射下使用。  
(以免导致变色。)

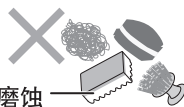


## 关于内锅

### 为防止内锅表面上的涂层剥离或损伤

※ 剥离的涂层对本产品的性能没有影响，对人体也无伤害。

- 请勿将内锅置于明火及任何其他加热源上。
- 烹调较硬或尖锐的食材（如：排骨等）时，请勿在内锅中按压、搅拌食材。
- 请勿使用金属物品（如：勺子或铲刀）。
- 请勿用内锅洗米。
- 请勿让任何锋利物体接近内锅或用坚硬物体击打内锅。  
(不要将电源线放入内锅。)
- 使用调味料烹调后，待本体充分冷却，请立即清洗内锅。
- 请勿将内锅当作洗碗盆使用，也不要将汤匙或餐具放入内锅中。
- 请勿用去污剂、百洁布或金属刷、尼龙刷等清洗或擦洗内锅。  
→ 用软海绵清洗内锅。



请勿使用表面有磨蚀颗粒的工具清洗内锅。

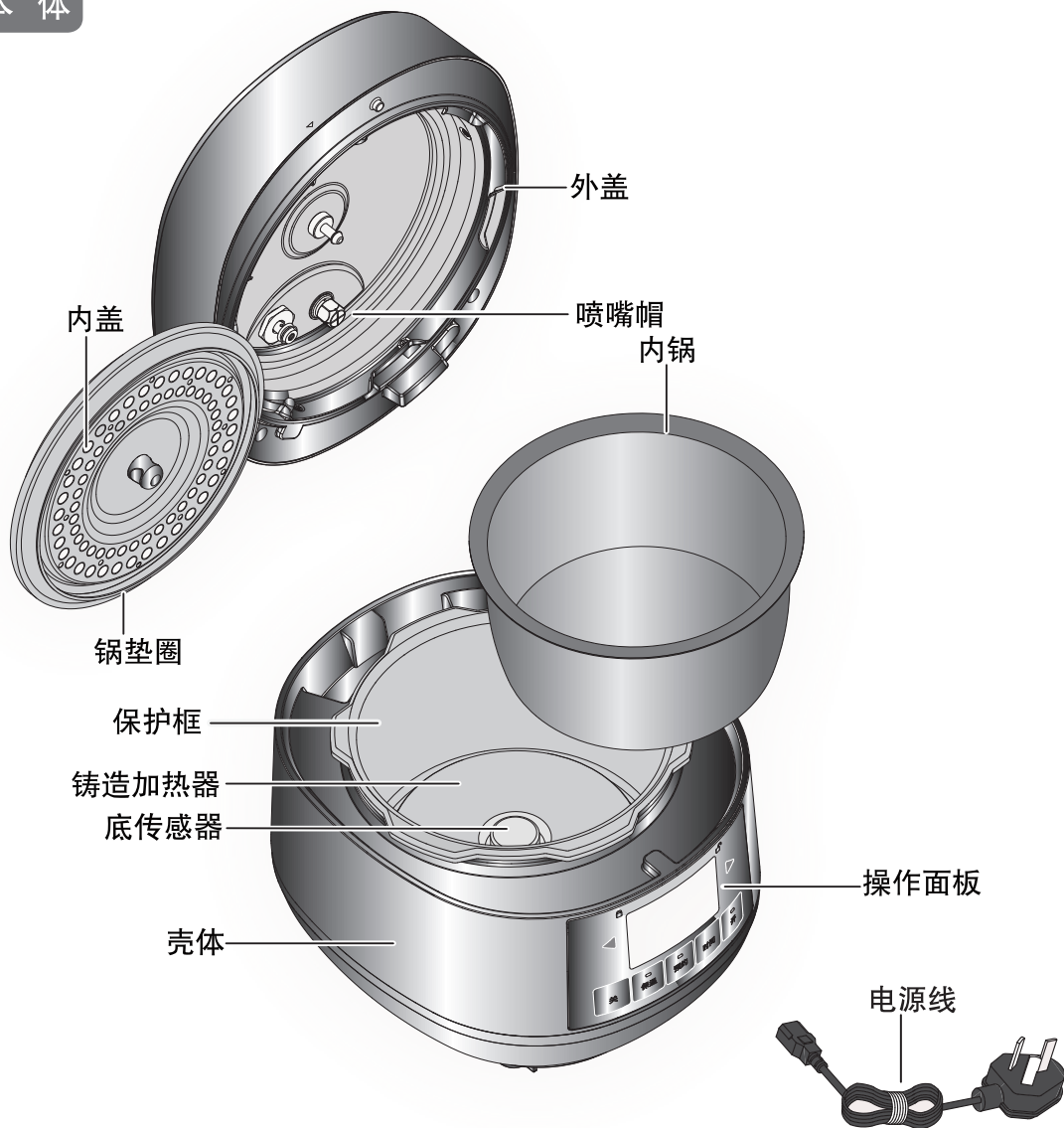
### 提示

- 本产品不可通过外部计时器或独立遥控系统进行操作。
- 烹调过程中，起压后外盖与本体间隙会变大，属于正常现象，不必担心。

# 零件名称

首次使用时, 请清洗附属品、内盖、喷嘴帽、压力阀和内锅。(👉 P14 ~ 15)

## 本 体



使用前

## 附属品

计量杯 (约180 mL) (1个)



饭勺 (1个)



粥[汤]勺 (1个)



# 零件名称

## 操作面板



### ◀ ▶ 按钮

- 要选择所需的功能时使用。
- 用于调整设置预约时间和烹调时间。
- 设置时间时，长按按钮则可快速前进或后退。

### 开按钮

- 开始烹调或预约时间设置结束时按此按钮。

### 保温按钮

- 要保温时，按此按钮。

### 关按钮

- 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。

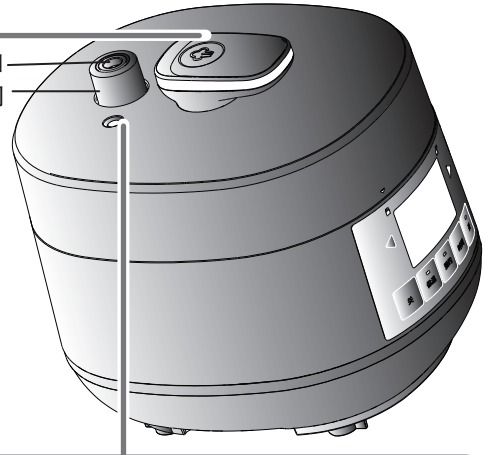
### 时间按钮

- 预约状态下按时间按钮并不会显示烹调时间。
- 设置烹调时间时，需先按此按钮。

## 排气按钮

- 烹调结束按 [👉] 按钮，可快速降压。
- ※ 烹调粘稠状食物（如：各类粥、豆类、银耳、咖喱等）时，不建议按此按钮。以免食物喷出，造成烫伤等。
- 烹调途中要打开外盖时，请先按 [关] 按钮，再按 [👉] 按钮。

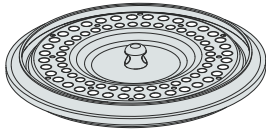
排气口  
压力阀



## 内盖/外盖

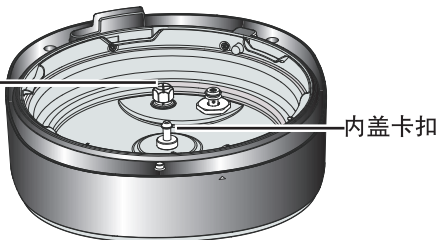
- 若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。

### 内盖



### 外盖

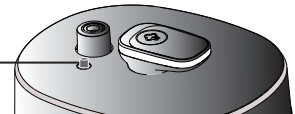
喷嘴帽



## 压力显示杆

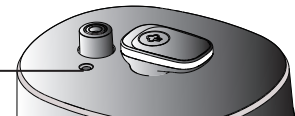
- 锅内有压力时。

升高



- 锅内无压力时。

降下



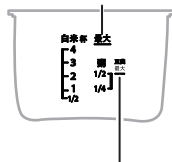
# 准备

## 操作前的准备

### 1 将食物放入内锅中，然后将内锅放入本体内。

- 每次烹调的最大量（食材+水），不能超过内锅的“最大”刻度线。
- 放入本体前，擦掉内锅外表面的水或异物。

最高到“最大”刻度线

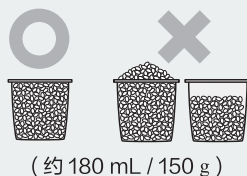


在烹调途中会发胀的食物，如：豆子和面条（包括调料）的最大烹调量。

### 烹调米饭、粥时

#### 1 量米，然后用另一个容器洗米。

- 用附属的计量杯（约180 mL）量米，注意米装满时要抹平。
- 1次可烹调的米量。（请参阅 P17）
- 无需浸泡米。



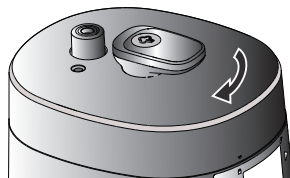
#### 2 放入内锅。

### 2 确认内盖是否已安装。

- 若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。（P14 内盖）

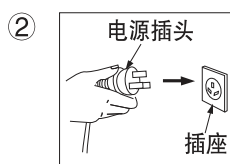
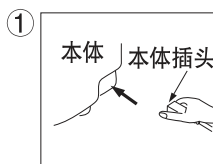
### 3 闭合外盖。

- 将外盖上的“▼”与本体上的“🔒”对齐，再按箭头方向将外盖旋转至“🔒”状态。



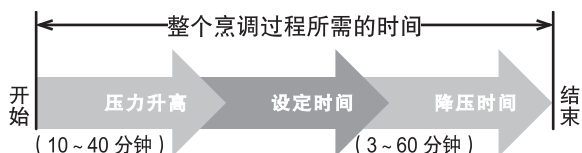
### 4 切实将本体插头和电源插头插到位。

- 将本体插头连接到本体，然后将电源插头插入插座，并确保两者均已插到底。



#### 提示

- 在压力显示杆降下之前，请勿触摸排汽口。（以免导致烫伤）
- 烹调米饭及杂粮饭时，打开外盖后，请立即将米饭翻松。（以便散发多余的水分）
- 所需烹调时间约等于“设定时间”+“13 ~ 100 分钟”。





- “设定时间”仅指内锅中的压力升高到设定压力后的烹调时间。在达到设定压力之前，显示时间不会变化，这并非本体故障。
- 食材的量越多，升压以及降压所需的时间就越长。
- 降压期间，食材仍在利用余热进一步烹调。

# 功能选择

## 精煮/快速/杂粮饭

例：用“精煮”功能烹调米饭时



1 按  或  选择“精煮”。

- [开] 指示灯闪烁。

2 按  。

- [烹调]、[开] 指示灯亮起。
- 米饭为固定的烹调时间，不可随意设定。

3 烹调结束后，进入保温。

- 蜂鸣器响，[保温] 指示灯亮起，等到压力显示杆降下，打开外盖，为防止米饭粘在一起，请尽快翻松米饭。
- 按  按钮可快速降压。（ P6 排汽按钮）



（保温状态）


4 按  。

- 保温指示灯熄灭。

### 提示


- 剩余时间仅会在内锅中的压力达到设定压力后才开始减少。

## 保温

1 闭合外盖，按  。

- [保温] 指示灯亮起。
- 可使内锅中的温度保持在70℃左右。

2 若要取消保温操作。

按  。



### 提示

- 请勿对米饭和绿色蔬菜等进行保温。
- 建议保温最长不超过1小时。
- 一旦保温时间超过24小时，则停止保温，返回待机。

## 冷饭加热



※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1

冷饭量 (水位线)	水量(计量杯)
1/2	---
1	---
2	1/2

■冷饭加热的最大量：白米2水位线。

1 按  或  选择“冷饭加热”。



- [开] 指示灯闪烁。

2 按  。

- [烹调]、[开] 指示灯亮起。
- 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



3 烹调结束后，进入保温。

- 蜂鸣器响，[保温] 指示灯亮起，等到压力显示杆降下，打开外盖。
- 按  按钮可快速降压。（ P6 排汽按钮）



（保温状态）

4 按  。

- 保温指示灯熄灭。

### 提示

- 加入冷饭时，请不要超出最大冷饭量(如表1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、杂粮饭等，以免影响口感。



## 煮粥

例：用“煮粥”功能烹调粥时

1 按 或 选择“煮粥”。

- [开] 指示灯闪烁。

2 按 ，再按 或 ，设定烹调时间。

- 时间以 1 分钟为单位递减或递增。
- 长按 [] 或 [] 按钮，时间可快速后退或前进。



3 按 。

- [烹调]、[开] 指示灯亮起。

剩余时间以 1 分钟为单位递减



(达到设定压力后)

4 烹调结束后，进入保温。

- 蜂鸣器响，[保温] 指示灯亮起，等到压力显示杆降下，打开外盖。
- 烹调中途需打开外盖时， P6 排汽按钮。



(保温状态)

5 按 。

### 提示

- 烹调途中，请勿移动电压力锅或触摸排汽口和压力显示杆。(蒸汽或食物可能会喷射出来。)
- 烹调结束，请勿按 按钮，以免食物喷出，造成烫伤。

## 米饭·粥以外

例：用“无水料理”功能烹调时

1 按 或 选择“无水料理”。

- [开] 指示灯闪烁。

2 按 ，再按 或 ，设定烹调时间。

- 时间以 1 分钟为单位递减或递增。
- 长按 [] 或 [] 按钮，时间可快速后退或前进。



### ■ 最大烹调量及时间设定范围

表2

功能	最大烹调量 (食材+水)	时间设定范围 (分钟)
豆/蹄筋	“最大”/ “豆类最大” 水位线	15 ~ 35 (初期值为 18)
骨头汤		20 ~ 59 (初期值为 30)
无水料理		5 ~ 40 (初期值为 20)
肉类		5 ~ 35 (初期值为 20)
蒸/鱼类	水量：1量杯	1 ~ 59 (初期值为 5)

3 按 。

- [烹调]、[开] 指示灯亮起。

剩余时间以 1 分钟为单位递减



(达到设定压力后)

4 烹调结束后，进入保温。

- 蜂鸣器响，[保温] 指示灯亮起，等到压力显示杆降下，打开外盖。
- 烹调中途需打开外盖时， P6 排汽按钮。



(保温状态)

5 按 。

### 提示

- 烹调粘稠状食物(如：豆类、银耳、咖喱等)时，请勿用 按钮，以免食物喷出，造成烫伤。
- 烹调途中，请勿移动电压力锅或触摸排汽口和压力显示杆。(蒸汽或食物可能会喷射出来。)

# 功能选择/预约



## 开盖烹饪

例：用“开盖烹饪”功能调味时

1 按  或  选择“开盖烹饪”。

- 所选择的功能闪烁。
- “开”指示灯闪烁。

2 按 ，再按  或 ，设定烹调时间。

- 时间以 1 分钟为单位递减或递增。
- 长按 [] 或 [] 按钮，时间可快速后退或前进。
- 烹调时间设定范围：5~59分钟，起始时间为 10分。



3 按 。

- [烹调]、[开]指示灯亮起。

剩余时间以 1 分钟为单位递减



4 烹调结束后，进入保温。



(保温状态)

5 按 。

### 提示




- 进行开盖烹饪时，请务必打开外盖。(以免锅内有压力而影响烹调效果。)
- 请勿用“开盖烹饪”烹调难以煮熟的食材。(以免影响烹调效果)

## 预约 (粥·米饭)

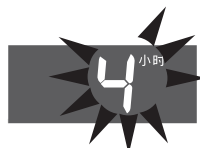
例：预约米饭“精煮”时

1 按  或  选择“精煮”。

- 所选择的功能闪烁。
- “开”指示灯闪烁。

2 按 ，然后按  或  设定预约时间。

- 预约时间的可设定范围：1 小时 ~ 24 小时
- 预约煮粥时，先按 P9 步骤 2 设定烹调时间，再按「预约」按钮。



3 按 。

- [开]指示灯熄灭，[预约]指示灯亮起。
- 烹调结束后，蜂鸣器响起，显示屏会显示“0小时”字样，[保温]指示灯亮起。



4 按 。

- 保温指示灯熄灭。

### 提示

- 除了“精煮”、“快速”、“杂粮饭”、“煮粥”，其他功能均不可预约。
- 预约时间指的是烹调结束的时间。
- 剩余时间在 1 小时以上时，以 1 小时为单位递减，1 小时以下时，以 1 分钟为单位递减。

# 食谱

注意：※ 食谱中的食材量和烹调时间仅提供参考，请根据实际需求自行调整。

※1 杯（计量杯）：约150 g

## 无水酱牛肉

无水料理

食材：

牛腱子 500 g  
姜末 适量  
蒜末 适量

调味料：

白糖 5 g 料酒 15 mL  
生抽 30 mL 蚝油 15 g  
老抽 30 mL 十三香 3 g

做法：

1. 先将牛腱子洗净、切块，姜蒜切末。牛腱子上用竹签扎小孔，加入所有调味料及姜末、蒜末腌制4小时。
2. 锅内放入所有食材和调味料，再将内锅放入本体，闭合外盖。
3. 按「<」或「>」选择“无水料理”，烹调时间设定为30分钟，再按[开]按钮。烹调结束后，待凉切片。

## 口水鸡

无水料理

食材：

去皮鸡腿肉 2个，约150 g  
葱末 2 g  
姜末 10 g  
蒜末 10 g

调味料：

米酒 10 mL 白糖 2.5 g  
辣椒油 40 mL 生抽 10 mL  
醋 15 mL

做法：

1. 锅内放入鸡腿，撒上姜末，淋上米酒，然后将内锅放入本体，闭合外盖。
2. 按「<」或「>」选择“无水料理”，烹调时间设定为15分钟，再按[开]按钮。
3. 把辣椒油、醋、白糖、生抽调成一碗，再将葱末、蒜末放入拌匀。
4. 烹调结束后，按[关]按钮，打开外盖，取出鸡腿肉(把原汤汁倒掉,否则会稀释原有的味道)，待稍凉切片，淋上酱汁即可。  
(醋：生抽：白糖=3：2：0.5)

## 喷香黄焖鸡

无水料理

食材：

鸡腿肉 500 g  
土豆 1个  
青椒 1个  
红椒 1个

干辣椒 5个  
蒜 3瓣  
姜 10g

调味料：

老抽 5 mL 盐 1 g  
耗油 15 mL 油 30 mL  
生抽 15 mL 白糖 3 g  
料酒 15 mL

做法：

1. 姜去皮切片，蒜去皮拍破。土豆洗净，去皮切滚刀块。红椒、青椒分别洗净，去蒂去籽后切块。
2. 鸡腿肉洗净沥水后切块，加姜片、料酒、盐、生抽、蚝油拌匀腌制25分钟。
3. 锅内倒入油，放入干辣椒、蒜瓣、腌制好的鸡腿肉块、土豆块、老抽、白糖，按「<」或「>」选择“无水料理”，烹调时间设定为15分钟，再按[开]按钮。
4. 结束后按[关]按钮，打开外盖，按「<」或「>」选择“开盖烹饪”，烹调时间设定为10分钟，倒计时3分钟时放入红椒块、青椒块。

※ 使用[开盖烹饪]时，务必要打开外盖。

# 食谱

## 蒜末金针菇

无水料理

食材：

金针菇	300 g
蒜蓉	30 g
葱花	10 g

调味料：

蚝油	20 mL
酱油	10 mL
油	30 mL

做法：

1. 金针菇洗净，去蒂。
2. 在内锅里铺上金针菇，再铺上蒜蓉，加入蚝油及酱油，再将内锅放入本体，闭合外盖。
3. 按「<」或「>」选择“无水料理”，烹调时间设定为10分钟，再按[开]按钮。
4. 另起一锅烧热油。
5. 烹调结束后，按[关]按钮，打开外盖，装盘，撒上葱花，浇上热油。

## 黑椒香菇

无水料理

食材：

鲜香菇	8-10 朵
葱花	2 g

调味料：

油	10 mL	研磨黑胡椒	少许
盐	2 g	生抽	10 mL

做法：

1. 将香菇洗净沥干水分，去蒂备用。
  2. 将内锅放入本体，放入少许油，然后放入所有食材及所有调味料，闭合外盖。
  3. 按「<」或「>」选择“无水料理”，烹调时间设定为8分钟，再按[开]按钮。
  4. 烹调结束后，按[关]按钮，打开外盖，按「<」或「>」选择“开盖烹饪”烹调时间设定为10分钟，再按[开]按钮。
  5. 完成后装盘，撒上葱花即可。
- ※ 使用 [ 开盖烹饪 ] 时，务必要打开外盖。

## 蘑菇红烧肉

肉类

食材：

五花肉	450 g，切成3×3 cm块状
蘑菇	50 g
大葱	适量，切长段
老姜	3片
桂皮	1条

调味料：

A	盐	5 g
	糖	6 g
	料酒	15 mL
	老抽	10 mL

做法：

1. 把所有的食材放入内锅中，并加入 A。
2. 闭合外盖，按「<」或「>」选择“肉类”，烹调时间设定为25分钟，再按 [ 开 ] 按钮。
3. 待压力显示杆降下，按 [ 关 ] 按钮，打开外盖。

## 红豆沙

豆 / 蹄筋

### 食材：

红豆	150 g
水	2.5 杯 (约 450 mL)
冰糖	30 g
蜂蜜	适量

### 做法：

1. 将洗净的红豆和水倒入内锅。
2. 闭合外盖，按「<」或「>」选择“豆/蹄筋”，烹调时间设定为35分钟，再按「开」按钮。
3. 待压力显示杆降下，按「关」按钮，打开外盖。
4. 待红豆冷却，倒入搅拌杯中，用搅拌机搅拌至无颗粒。
5. 将搅拌好的红豆沙倒回内锅中，加入冰糖和蜂蜜。
6. 按「<」或「>」选择“开盖烹饪”，烹调时间设定为20分钟，再按「开」按钮，边煮边搅动至冰糖融化，豆沙略变干即可按「关」按钮。  
※ 使用「开盖烹饪」时，务必要打开外盖。  
※ 开盖烹饪的烹调时间可根据实际情况适当增减。

## 玉米排骨汤

骨头汤

### 食材：

排骨	150 g
玉米	半个，切段
水	500 mL

### 调味料：

料酒	5 mL
盐	4 g

### 做法：

1. 排骨放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干备用。
2. 将排骨、玉米放入内锅中，加入水和调味料。
3. 闭合外盖，按「<」或「>」选择“骨头汤”，烹调时间设定为40分钟，再按「开」按钮。
4. 待压力显示杆降下，按「关」按钮，打开外盖。

## 豉汁蒸排骨

蒸 / 鱼类

### 食材：

排骨	200 g
姜丝	10 g

### 调味料：

料酒	10 mL
李锦记风味豆豉酱	10 g
蚝油	5 g
淀粉	8 g

### 做法：

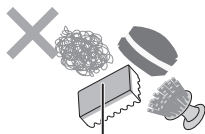
1. 排骨洗净切小块，沥干水份，用料酒和姜丝拌匀腌制5分钟。
2. 将李锦记风味豆豉酱加入 1. 中并充分拌匀。
3. 再将蚝油加入 2. 中充分拌匀。
4. 在 3. 中加入淀粉，拌匀，让淀粉在排骨表面薄薄的裹上一层即可。
5. 装入小盘或小碗中，向内锅加入1杯凉水。
6. 闭合外盖，按「<」或「>」选择“蒸/鱼类”烹调时间设定为40分钟，再按「开」按钮。
7. 待压力显示杆降下，按「关」按钮，打开外盖。

# 清洁与保养

- 请等到本体充分冷却后，再拔下电源插头进行清洁。
- 清洁时，切勿将本体放入水中。
- 请勿使用洗碗机或烘干机。

请勿使用以下物品：

- 百洁丝或尼龙刷
- 汽油 / 稀释剂
- 洗碗机和烘干机
- 去污剂 / 酒精
- 消毒剂 / 漂白剂



表面有磨蚀颗粒的工具。



## 内盖

每次使用后均请拆下，并用厨房专用中性洗涤剂清洗。（压力阀也拆下清洗。）

- 拆下，清洗内盖的两面，并擦干水分后再装入外盖。

### 内盖

#### ■ 拆卸时



① 握住中心突起向上拔起。

#### ■ 安装时

① 与拆卸时相反即可。



### 预防措施

- 使用调味料后（排骨饭等），请立即清洗。（以免产生异味、变质或生锈。）
- 喷嘴帽堵塞了饭粒等异物和污垢时，请用竹签、牙签等清除。（以免导致蒸汽泄漏，烹调物喷出。）

## 锅垫圈


## 接水盒

每次使用后均请拆下，用清洁剂清洗后再用清水冲洗干净。


## 保养功能

※ 使用保养功能可以去除内锅里，内盖上残留的异味。

1 将水加至“白米”的2 刻度线处，闭合外盖。  
按「<」或「>」选择“保养”。

2 按 ，再按 < 或 >，设定保养时间。  
● 保养时间设定范围：5~20分钟。

3 按 。  
● 结束后，自动转为保温状态。

4 按 。  
● 等压力显示杆降下，即可打开外盖，倒掉内锅中的水。



## 本体、外盖

用完全拧干的厨房用抹布擦拭。

- 请勿使用清洁剂。
- 请勿拉扯垫圈。

## 内锅

用清洁剂清洗。(☞ P4)

- 请勿将内锅当做洗碗盆使用。以免导致涂层脱落。

## 压力显示杆

用完全拧干的厨房用抹布擦拭。

( 直至显示杆可顺畅地上下移动 )

## 压力阀

用完全拧干的厨房用抹布擦拭。

清洗完后，请安装到位。

## 铸造加热器·底传感器

要去除顽固异物，用尼龙刷蘸点中性厨房用清洁剂轻轻磨擦，然后用完全拧干的厨房用抹布擦拭。

## 附属品

计量杯 (约180 mL) (1个)



饭勺 (1个)



粥[汤]勺 (1个)



# 故障排除


委托维修服务前，请根据以下各项内容进行检查。

问题说明	可能的原因	参考页码
无法烹调 (按 [ 开 ] 后，无反应。)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 盖锁未锁好 ( 外盖未旋转到位 ) 。</li> </ul>	7
时间显示没有变动	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 设定时间后，未按下 [ 开 ] 按钮。</li> <li>● 蒸汽泄漏。( 请参阅下述“漏汽”的问题说明。)</li> <li>● 即使压力烹调已开始，但内锅中的压力仍未达到设定压力。</li> <li>● 铸造加热器、盖传感器或内锅底部有异物。</li> </ul>	8~10 — 8~10 15
压力显示杆尚未升高，就已显示剩余时间	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 由于调料没有完全溶解，因此底传感器无法正常工作。</li> </ul>	4
漏汽 ( 从内锅、外盖、排气口或压力显示杆处漏汽 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 内锅、内盖、锅垫圈或压力显示杆上有异物。</li> <li>● 内锅、内盖或锅垫圈上有凹痕或已损坏。</li> <li>● 压力阀漏装。</li> </ul>	— — 15
汤汁和蒸汽喷出 ( 从蒸汽口或外盖的缝隙中喷出 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 外盖未盖好。</li> <li>● 内锅中的食物或水太多。</li> <li>● 开盖烹饪过程中，闭合了外盖。</li> <li>● 压力阀漏装。</li> </ul>	7 7 10 15
烹调失败 ( 未煮熟 / 过熟 / 水分过多 / 烧焦 / 热度过低 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 铸造加热器或内盖、底传感器上有异物。</li> <li>● 内锅未放好。</li> <li>● 压力阀漏装。</li> <li>● 调料没有完全溶解。</li> </ul>	15 7 15 4
外盖难以打开 外盖难以闭合	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 锅内的压力是否已完全释放 ( 压力显示杆降下 ) ?</li> <li>● 是否安装了内盖?</li> <li>● 内盖或内锅是否变形?</li> <li>● 因为锅内有压力，所以增强了密封强度，令人感到难以闭合。特别是在煮饭后立即翻松米饭等时，会感到难以闭合。</li> <li>● 壳体上部等处是否有米粒等?</li> </ul>	6 14 — — —
电压力锅发出声响	<ul style="list-style-type: none"> <li>● “哧…” 声…释放压力的声音。</li> <li>● “哔、哔…” 的提示音…盖锁未锁好、烹调中误开盖锁等。</li> <li>● “噗” 声…内锅底部 ( 外侧 ) 的水滴受热膨胀后产生的破裂声。</li> </ul>	— — —
烹调时间长	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果连续烹饪，则烹饪时间将会变长。( 最多可能会延长30分钟左右 )</li> <li>● 因米饭量和水量不同，在烹饪中途，可能会停止剩余时间显示并进行调整。</li> <li>● 煮饭中途取消后，在主体未冷却的状态下又继续煮饭，会导致煮饭时间延长。</li> <li>● 是否用热水烧饭?</li> </ul>	— — — —

若出现以下情况，请联系 Panasonic 认定维修店进行检查或维修：

- 内锅变形。
- 内盖或锅垫圈有凹痕或已损坏。
- 按上述内容检查后，问题仍未解决。

# 如显示此代码...

显示屏	可能的原因	参考页码
	尝试拔下电源插头，再重新插入。 如仍出现“E※”，则表示存在故障。 → 请联系 Panasonic 认定维修店，并告知错误代码。 (“E”后的数字)	—

## 规格

型号		SR-PB201-H	SR-PB201-B
额定电压		220 V~	
额定频率		50 Hz	
额定输入功率 (烹调时)		600 W	
内锅的额定容积 L		2.0	
米类的烹调量 L (杯)	粥	0.045 ~ 0.09 (0.25 ~ 0.5)	
	精煮	0.09 ~ 0.72 (0.5 ~ 4)	
	快速		
	杂粮饭	0.18 ~ 0.72 (1 ~ 4)	
食谱类的最大烹调量 (食材 + 水) (约) L	蹄筋	1.33 <sup>*1</sup>	
	骨头汤		
	无水料理		
	肉类	水量: 1 计量杯	
	蒸/鱼类		
	豆		
电源线长度 (约) m		0.9	
产品重量 (约) kg		3.5	
产品尺寸 (约) cm	宽度	24.0	
	深度	28.0	
	高度	25.0	

- (\*1) 表示内锅“最大”水位线的烹调容量。
- (\*2) 表示内锅“豆类最大”水位线的烹调容量。
- 额定工作压力约为 80 kPa 标准压。

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

## 食品接触材料列表

请根据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	部品名称	材质中文名称	执行标准	特殊使用条件	
1	外盖	压力阀支架、压力阀盖板	聚丙烯 (PP)	GB 4806.7-2016	
		压力阀密封芯、压力阀密封圈、内盖提手、锅垫圈、喷嘴密封圈、压力显示杆座密封圈、压力显示杆密封圈、压力显示杆帽	硅橡胶	GB 4806.11-2016	
		喷嘴、内盖卡扣、压力显示杆、喷嘴帽	铝 (AL 6061)	GB 4806.9-2016	
		压力阀	不锈钢 (S11710)		
		锁圈、喷嘴垫片、喷嘴弹簧垫圈、内盖	不锈钢 (S30408)		
2	本体	锅	铝 (AL3004)	GB 4806.9-2016	清洁时禁止破坏表面涂层，使用最高温度不得高于 250℃
			聚四氟乙烯涂层	GB 4806.10-2016	
3	附属品	粥勺	聚丙烯 (PP)	GB 4806.7-2016	
		饭勺			
		计量杯			

杭州松下厨房电器有限公司

浙江省杭州经济技术开发区松乔街 2 号 10 幢

原产地：中国 邮编：310018

Panasonic 客户咨询服务中心：4008-811-315

Panasonic 官方网站：http://panasonic.cn/

© Panasonic Corporation 2020

S1120-0 中国印刷

发行：2020年 11 月

## 保修证

### 保修条款

有关保修期内Panasonic商品的保修(无偿修理)，从购入之日起开始实施。

1. 保修期内的商品只可在Panasonic认定维修店进行保修；保修时，请出示本保修证及购机发票。

以下两点需特别注意：

- a. 本保修证遗失后不再补发，请妥善保管；
- b. 本保修证仅限于中华人民共和国国内有效(香港、澳门、台湾三地区暂不可使用)。

2. 自购入之日起在以下期间内，在正常使用中发生故障的情况下进行保修。

- a. 整机 [ 壹 ] 年内无偿；
- b. 附属品 [ 饭勺、粥(汤)勺、计量杯 ] 有偿提供。

3. 属下列情况之一者，即使在保修期内，也不能以保修对待，但是可以实行收费修理：

- a. 未按商品使用说明书要求使用、维护、保管而造成损坏的；
- b. 因不正确操作、电源不正常、破损(如：摔落等)而造成损坏的；
- c. 不经Panasonic认定维修店维修人员拆动造成损坏的；
- d. 不能出示本保修证及有效购机发票的；
- e. 保修证上记录的信息与商品实物标识不符或者涂改的；
- f. 因不可抗力因素(如雷电、地震、火灾、水灾等)造成损坏的。

4. 本保修条款只适用于消费者个人为生活消费需要而购买使用的场合，不适用于经营性等使用。

### 【商品信息】

商品名称： 电脑型压力锅 产地： 中国

商品型号： 机身号码：

【保修回执】 以下回执是保修的重要依据，请勿自行撕下

商品型号：

机身号码：

保修结算4

商品型号：

机身号码：

保修结算3

商品型号：

机身号码：

保修结算2

商品型号：

机身号码：

保修结算1

商品型号：

机身号码：

促销员留存

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



销售日期: ..... 发票号码: .....

顾客姓名: ..... 联系电话: .....

顾客地址: ..... 邮编: .....

销售店名称: ..... 销售店电话: .....

销售店地址: ..... 邮编: .....

**【维修记录】**

维修店名称: ..... 联系电话: ..... 送修日: .....

维修店地址: ..... 邮编: .....

故障内容: ..... 故障原因: .....

维修内容: .....

维修员签字: ..... 交验日期: .....

维修店名称: ..... 联系电话: ..... 送修日: .....

维修店地址: ..... 邮编: .....

故障内容: ..... 故障原因: .....

维修内容: .....

维修员签字: ..... 交验日期: .....

维修店名称: ..... 联系电话: ..... 送修日: .....

维修店地址: ..... 邮编: .....

故障内容: ..... 故障原因: .....

维修内容: .....

维修员签字: ..... 交验日期: .....

本保修证因含有消费者个人信息，请妥善自行保管。

Panasonic客户咨询服务中心: 4008-811-315

Panasonic官方网站: <http://panasonic.cn>

松下家电(中国)有限公司

