

Panasonic®

使用说明书

家庭用 IH 电磁加热电压力煲

型号 4.0L 型 SR-PE401-K
5.0L 型 SR-PE501-S



本使用说明书中的图片均以 SR-PE501-S 为例

感谢您购买 Panasonic 产品，本产品仅限家庭使用。为能正确使用及确保您的安全，使用产品前请仔细阅读本使用说明书，**特别要留意【安全注意事项】（第 2 ~ 4 页）**，并请妥善保管，以备日后查询。

保留备用 另附保修证

执行标准：
GB4706.1-2005 GB4706.19-2008

目次

使用前		
安全注意事项	2 ~ 4	使用前
使用注意事项	5	
零件名称	6 ~ 7	
调整时钟	7	
使用方法		
准备	8 ~ 9	使用方法
如何选择功能	10	
烹调的诀窍	11	
压力（低·中·高）	12 ~ 13	
排汽 / 快速打开外盖	13	
辅助烹饪 / 保养	14	
料理（肉类·骨头汤·豆 / 蹄筋·鱼 / 蒸煮） / 粥（稀粥·稠粥·粗粮粥）	15	
白米（标准·超快速·粘糯·Q 弹） / 保温	16	
预约	17	
食谱	18 ~ 21	
必要时		
清洁与保养	22 ~ 23	必要时
故障排除	24 ~ 25	
如显示此代码…	26	
想要改善时（优化功能）	27	
规格	封底	

该使用说明书的最终解释权归本公司所有

安全注意事项

请确保遵循以下注意事项

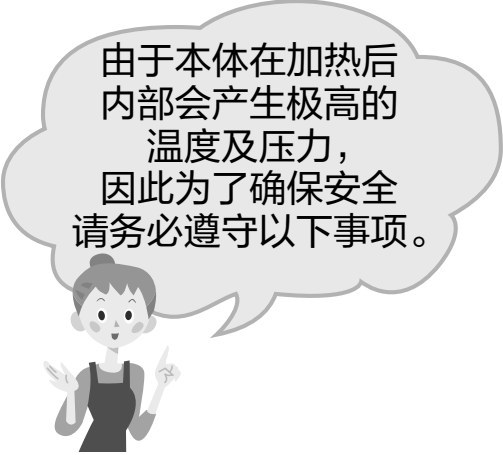
为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

■ 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。

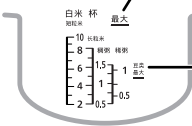
	此图标表示不能进行，“禁止”的内容。
	此图标表示务必执行，“强制”的内容。



警告



- 请勿将电压力电饭煲放在孩童触碰到的地方。（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。
- 若本体处于以下状态，请勿使用（ P9）。（以免压力无法安全释放，或导致蒸汽泄露。）
 - 产品内部（锅垫圈、喷嘴及压力阀周围等处）粘有米饭等异物。
 - 喷嘴帽堵塞或未安装。
 - 内盖变形或未妥善安装。
- 使用中或烹调刚结束时，请勿将脸或手靠近蒸汽口、注水口，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。）
 - 特别要注意孩童。
- 内锅中仍有压力时（烹调显示屏显示“压力指示”且压力显示杆未降下时  P7），请勿强行打开外盖。（以免外盖弹开，导致食物飞溅，从而引起烫伤。）
→ 请在压力完全释放后（压力显示杆降下）再打开外盖。
- 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。）
- 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。）



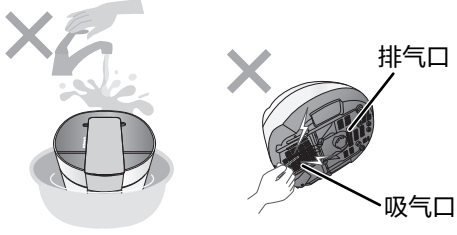
最高到“最大”刻度线

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。



蒸汽口

注水口



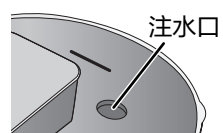
排气口

吸气口

警告



- 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，但需拉回盖把手，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。
- 水冷降压时，请勿使用手动排汽。
(以免注入的冷水吸收热量变成热水后，从注水口飞溅出来，造成烫伤。)



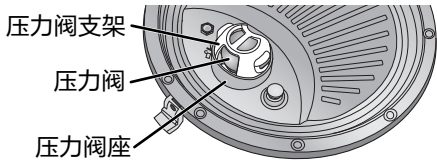
- 本产品并非设计给身体、感观或心智功能不足者（包括孩童）或缺乏经验及知识者使用。除非有能确保其安全者给予监督或指导，才能使用本产品。请注意避免让孩童戏玩本产品。
(以免造成火灾或导致受伤。)
 - 本产品应使用单相两极带接地的电源插座，并保证其可靠接地！未安装接地装置，可能会引起箱体等其他金属部件带有感应静电。
(以免发生故障或漏电时有触电的危险。)
 - 请务必将电源插头和本体插头完全插到位。
(以免因发热导致触电或火灾。)
 - 请务必单独使用额定值为 AC 220 V/10 A 的电源插座。
(以免因与其他电器并用而发热，从而引起火灾。)
 - 请务必定期清除电源插头上的灰尘。
(以免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。
 - 请定期检查用于释放蒸汽的蒸汽口、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。)
 - 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。
 - 烹调时底部风扇不转。
 - 蒸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，蒸汽口突然有大量蒸汽排出。(可能是安全阀熔化了)
- 请立即与 Panasonic 认定维修店联系，咨询检查及修理事宜。

使用前

安全注意事项

安全注意事项

⚠ 注意

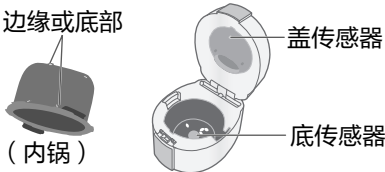
- 请勿使用非专用内锅或变形后的内锅。
(以免因过热或故障导致烫伤或受伤。)
 - 请勿空烧。
(以免导致烫伤。)
 - 请勿在以下地方使用产品。
 - 靠近热源或高湿环境中。
(以免导致触电、漏电或火灾。)
 - 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(以免导致受伤、烫伤或火灾。)
 - 靠近墙壁或家具等处。
(以免开盖时碰到, 或导致家具等变色、变形及破损。)
 - 铝板或电子垫子上。
(铝质材料可能会产生热量并导致冒烟或火灾。)
 - 使用中请勿移动本体。
(以免导致烫伤。)
 - 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
 - 烹调刚结束时, 请勿触摸高温部。特别是外盖上蒸汽口附近的玻璃面板及内盖、内锅等金属部。
(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。
 - 拆洗内盖背面的压力阀时, 请勿旋转压力阀座拆卸。
(以免压力阀垫圈变形, 导致漏汽。)
 - ➔ 如要拆洗压力阀, 请务必手握压力阀支架进行旋转。
 - 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, 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。)
 - 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。)

■ 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, 再次通电后会回到停电前的状态 (停电 1 分钟以内时), 但可能会影响烹调效果。

使用注意事项

关于本体

- 请勿在拉桌等滑动式台面上使用。
(以免在闭合或解除盖锁时,产品带动拉桌滑动,不能顺利操作。)
- 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。)
- 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。)
- 定期检查电压力电饭煲底部的吸气口及排气口,并清除灰尘。(P23 清洁与保养)
- 请及时清理粘在本体上(底传感器、内锅底部等)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发生故障。)
- 请勿在户外或阳光直射下使用产品。
(以免导致产品发生故障或变色。)
- 请勿在可能会堵塞产品底部(吸气口及排气口)的地方使用产品。
例如:地毯、塑料袋、铝箔及布料等的上面。
(以免损坏产品。)



关于内锅

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。
(不要将喷嘴帽或电源线放入内锅。)
- 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

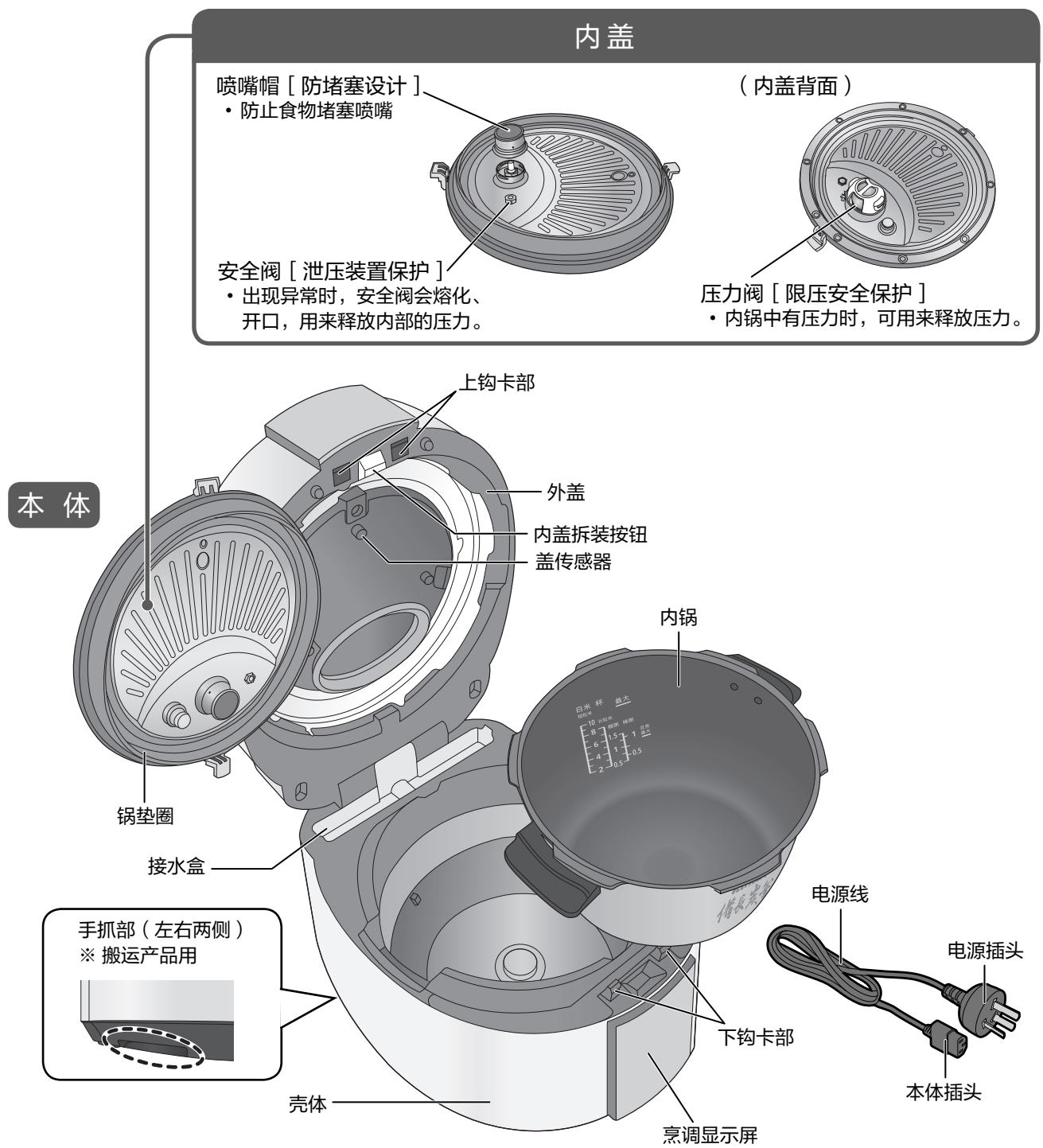
- 本产品不可通过外部计时器或独立遥控系统进行操作。

使用前

安全注意事项 / 使用注意事项

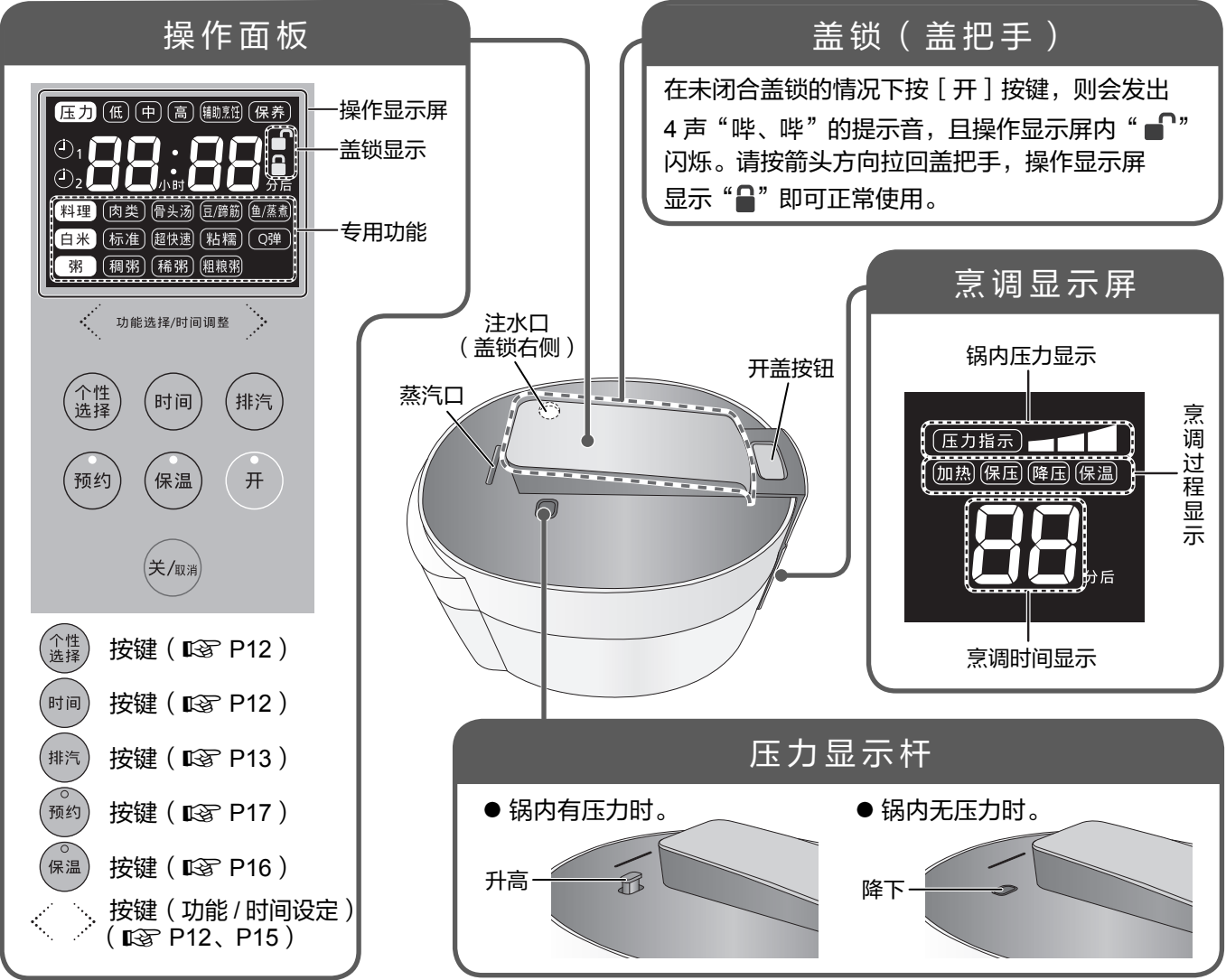
零件名称

- 使用前：
务必取出内锅底下的防锈纸，并清洗附属品、内盖、喷嘴帽、压力阀和内锅。(P22 ~ 23)



附属品	计量杯 (约 180 mL) (1 个)	注水杯 (约 40 mL) (1 个) ※ 最高刻度线	饭勺 (1 个)	粥 [汤] 勺 (1 个)

零件名称



使用前

零件名称 / 调整时钟

调整时钟

例：要将上午 7:00 调到上午 8:30 时

① 插好电源插头

7:00

② 按住 [时间] 按键，保持 3 秒钟以上。(当听到蜂鸣器发出“哔”的声音时，放开按键) 操作显示屏上“分”位数字闪烁，再按一下 [时间] 按键，则“时”位数字闪烁。

※ 只能调整闪烁的数字。

7:00

③ 按 [<] 或 [>] 按键调整时间。每按一次 [<] 或 [>] 按键，“分”位时间便以 1 分钟为单位，“时”位数字以 1 小时为单位增加或减少。(时间调整好后，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 [>] 按键，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。

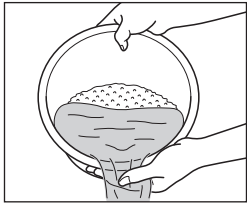
※ 时间显示有误差时，则预约烹调的时间和烹调结束时间均会出现误差，敬请及时调准时间。

8:30

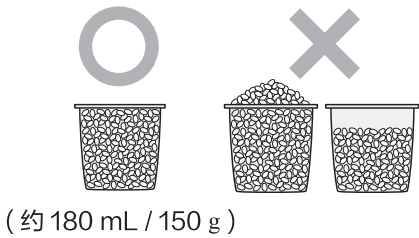
准备

量米与洗米

1 量米，然后用另一个容器洗米。



- 用附属的计量杯（约 150 g）量米，注意米装满时要抹平。
- 1 次可烹调的米量。（ 封底 规格）
- 无需浸泡米。



2 将米放入内锅中，然后做好准备。（ P9 的步骤 1 ~ 4）

- 把米整平。
- 水量（请参阅下表）：若已将米浸泡 10 分钟以上，或您觉得米饭太软，可将水适当减少。

3 关于白米、粥的烹调。

- 用专用功能（白米、粥）进行烹调时，步骤 P15 ~ 16。
- 用“个性选择”（低 / 中 / 高）进行烹调时，步骤 P12。
压力选择和时间设定 表 1。

表 1

专用功能选择	烹调时间约（分钟）	个性选择（压力选择）	时间设定范围（分钟）*	水量（水位线）	预约时间设定范围	烹调时的注意事项
标准	37	中	10 ~ 15	白米“短粒米”或白米“长粒米”	60 分钟以上	若要调整米饭的软硬度，可适当缩短或延长设定时间。（仅限“个性选择”时）
超快速	25				50 分钟以上	
粘糯	47				70 分钟以上	
Q 弹	32				60 分钟以上	
稀粥	10 ~ 20 （初期值为 15）	中	10 ~ 20	稀粥	90 分钟以上	若要烹调较软的粥，请设定更长的烹调时间。（仅限“个性选择”时）
稠粥		中		稠粥		
粗粮粥	20 ~ 50 （初期值为 30）	高	20 ~ 50	稠粥	120 分钟以上	

*：低 / 中 / 高压可设定的烹调时间范围为 1 ~ 59 分钟，表中为各功能最佳性能的推荐时间。

提示

- 在压力显示杆降下之前，请勿触摸蒸汽口。（以免导致烫伤）
- 烹调米饭时，打开外盖后，请立即将米饭翻松。（以便散发多余的水分）
- 所需烹调时间等于“设定时间”+“20 ~ 80 分钟”。（ P10）

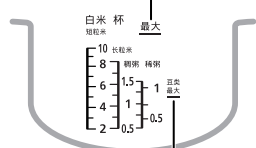
操作前的准备

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。

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。

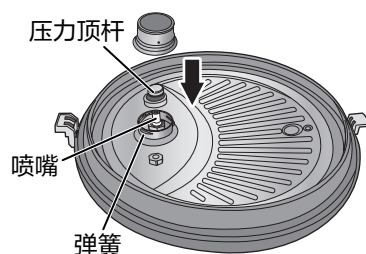
- 放入本体前，擦掉内锅外表面的水或异物。



2

确认喷嘴帽、压力阀及内盖是否已安装。

- 若未安装喷嘴帽，可能会导致喷嘴堵塞，无法进行排气 → 需等自然冷却后才能打开外盖。
将喷嘴帽正确向下按，直至与弹簧卡紧到位。



- 安装喷嘴帽之前，请先确认喷嘴帽、喷嘴、压力顶杆上没有油污或出现堵塞。
- 安装内盖之前，请先确认是否安装了压力阀。
若漏装压力阀则会漏汽，从而导致压力无法到达设定值。（P22 压力阀）
- 若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。（P22 内盖）

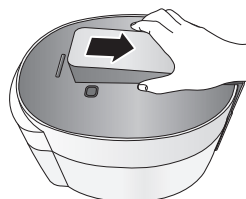
3

闭合外盖，锁好盖锁。

- 闭合外盖时，请确认发出“咔哒”的闭合音。



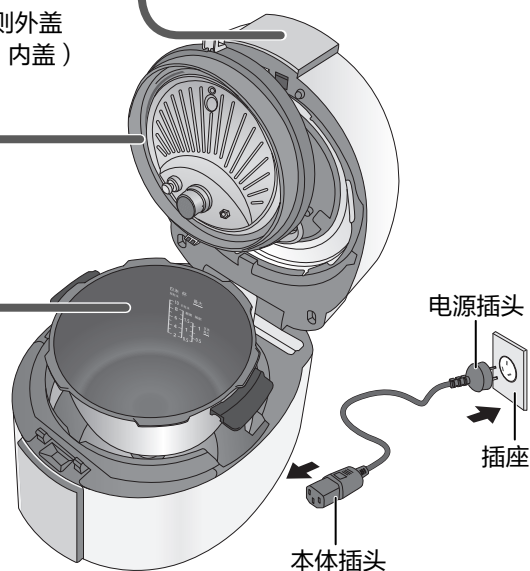
- 确认盖锁是否锁好（拉回盖把手），若未拉回（操作显示屏显示“P”），则无法进行烹调。（P7 盖锁）



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。
- 即便断开本体插头（发出短促“哔哔”声），只要立即插上插头，则能继续进行烹调。



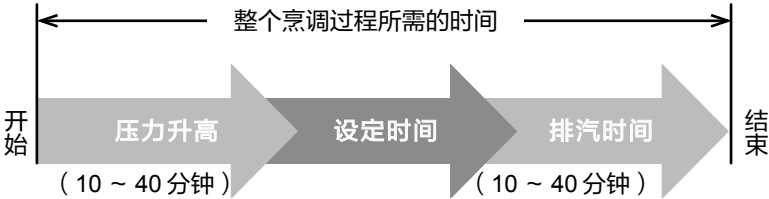
使用方法

准备

如何选择功能

	根据烹调目的（专用功能选择）	根据食材（个性选择）	
功能的选择	按 [<] 或 [>] 按键，可选择“料理”、“白米”、“粥”这 3 大类中的所有功能。 • 料理类包括：肉类、骨头汤、豆 / 蹄筋、鱼 / 蒸煮。 • 白米类包括：标准、超快速、粘糯、Q 弹。 • 粥 类包括：稀粥、稠粥、粗粮粥。 ※ 除白米类功能以外，其他功能均可根据食材或喜好调整烹调时间。	低压 约 19.6 kPa/105 ℃ （约 1.2 个大气压）	水果等极易酥烂的食材。 如：苹果、草莓等。 用低压做果酱，不会破坏营养成分。
		中压 约 59 kPa/113 ℃ （约 1.6 个大气压）	较软或容易煮熟的食材。 如：鲫鱼、红枣、芋头等。 用中压烹调蔬菜，不会粘稠或碎烂。
		高压 约 98 kPa/120 ℃ （约 2.0 个大气压）	较硬或不容易煮熟的食材。 如：筋肉、大豆等。 用高压烹调小鱼，可整条食用，有利于钙质的吸收。
时间的设定	• 如果对上记的烹调效果不满意，可通过 [个性选择] 和 [时间调整] 进行烹调，具体 见 P11。	※ 时间的设定 • 所需烹调时间等于“设定时间”+“20 ~ 80 分钟”。 • 即使是同一种食材，根据食材的大小，烹调时间会不同。食材块越小，煮熟时间就越短。 • [辅助烹饪] 功能用于压力烹调后的调味、收汁，不适用于烹调较难煮熟的食材。 • [保养] 功能用于想去除内锅里、内盖上残留的异味时。	
小诀窍	• 烹调前要处理食材时，推荐使用蒸煮功能。与炖煮相比，蒸煮的速度更快，营养保持更完整，色泽也更鲜艳。 • 要将相同的食材切成同一大小。 • 同时要烹调不同的食材时，将容易煮熟的食材切成较大块，不易煮熟的食材切成较小块。 • 要调味或加入蔬菜时，请在烹调结束后按 [关 / 取消]，再按 [个性选择] 选择“辅助烹饪”。 • 烹调时间的设定 见 P14。 • 无需更换内锅，即可进行辅助烹饪。		

※ 整个烹调过程所需的时间等于“设定时间”+“20 ~ 80 分钟”。



- 以上“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，升至设定压力值以及排气所需的时间就越长。
- 排气期间，食材仍在利用余热进一步烹调。

烹调的诀窍

要通过“个性选择”和“时间调整”进行烹调时，请参照下表进行设定。

- 烹调时间可根据个人的口味和喜好自由调节。
- 如每次所用的食材及大小都一样，则不管烹调量有多少，所需的设定时间都相同。

		食材		食材大小及份量		压力选择		时间设定（分钟）	
炖煮	 汤水的量 P18 ~ 21， 可根据个人喜好 酌量增减。	肉	牛肉、羊肉	筋肉切块（约 4 cm）		高压	20 ~ 25		
			猪肉	排骨、筒骨			20 ~ 35		
				五花肉切块（约 4 cm）			12 ~ 15		
			鸡肉	整只（约 400 g）			15 ~ 20		
				鸡腿（约 200 g / 个）			7 ~ 10		
			鸭肉	老鸭半只（约 500 g）			30 ~ 35		
		童子鸡	切块（约 4 cm）		中压	15 ~ 20			
		蔬菜等	土豆	整个（约 150 g）		高压	7 ~ 10		
			板栗	带壳			5 ~ 10		
			花生	带皮，在水中浸 1 个小时			30 ~ 35		
			紫薯	整个（约 500 g）			3 ~ 5		
			南瓜	带皮切块			3 ~ 5		
			玉米	切段（约 5 cm）			7 ~ 10		
			莲子	不浸泡，直接炖煮			15 ~ 18		
			银耳	用温水泡 3 ~ 4 小时			25 ~ 30		
			莲藕	1 节（约 240 g）			30 ~ 35		
		番茄（酱）	去皮、去籽，切小块		低压	10			
		豆类	红豆、大豆	不浸泡，直接炖煮		高压	25 ~ 30		
			绿豆	不浸泡，直接炖煮		中压	15 ~ 18		
		水果	苹果（酱）	去皮，切薄片		低压	15		
			草莓（酱）	去蒂，整个			6		
			柚子（酱）	去皮，果肉掰成小块			10		
		水产	甲鱼	整只（约 700 g）		高压	18 ~ 20		
蒸	鱼、肉	牛肉	切块（约 4 cm）		高压		35 ~ 40		
		猪肉	切片或切块（约 1 cm 或 4 cm）				20 ~ 35		
		排骨	切段（约 5 cm）				20 ~ 25		
		鸡肉	鸡腿（约 200 g / 个）				15 ~ 20		
		鲫鱼	整条（约 500 g）			中压	5		
	蔬菜等	芋头	整个（约 80 g）		中压		10 ~ 15		
		红枣	有核				3 ~ 5		
		土豆	去皮，切块				高压	15 ~ 20	
		紫薯	整个（约 500 g）			高压		10 ~ 15	
		南瓜	带皮切大块		10 ~ 15				
		板栗	带壳		8 ~ 10				
		玉米	切段（约 5 cm）		10 ~ 12				

使用方法

如何选择功能 / 烹调的诀窍

压力（低·中·高）

压力（低·中·高）

准备
(P9 的步骤 1 ~ 4)



● 要取消操作或停止烹调时

- 提示**
- 烹调前请确认锁好盖锁（操作显示屏显示“”），以免无法烹调（保温除外）。如盖锁未锁，按[开]则会响4声“哔、哔……”的提示音。
 - 烹调途中，请勿移动电压力电饭煲或触摸蒸汽口和压力显示杆。（蒸汽或食物可能会喷射出来。）
 - 手动排气时（P13 B），释放蒸汽至压力稳定，可能需要2 ~ 5分钟，这并非异常现象。

例：使用高压功能时

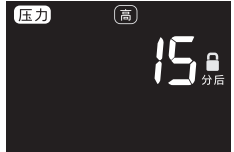
1 按 ，选择“压力”的“高”。
● [开] 指示灯闪烁。
(选择高压时)



2 按 ，再按  或 ，设定烹调时间。
● 每按一次[<]或[>]按键，时间以1分钟为单位增加或减少。
● 长按[<]或[>]按键，时间可快速前进或后退。

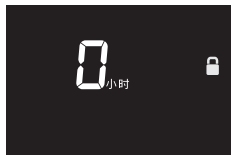


3 按 。
● [开] 指示灯亮起，剩余时间以1分钟为单位递减
(达到设定压力后)



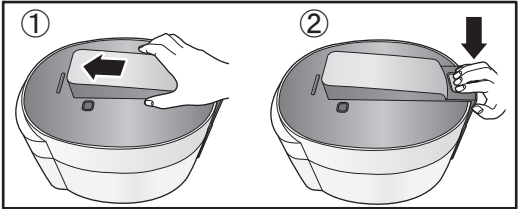
4 烹调结束，加水提示音响起。
(排气结束)

- 按 P13 的方法进行水冷降压。
- 烹调显示屏内的  闪烁。
- 显示屏内的压力显示会根据锅内的实际压力而变化。
- 等到降压完成（即压力显示杆降下），蜂鸣器响，操作显示屏显示为“0 小时”，保温指示灯亮起。
- 烹调中途需打开外盖时，P13 “快速打开外盖”。



5 按 。
● [保温] 指示灯熄灭。

6 解开盖锁（推开盖把手），按下开盖按钮，打开外盖。



排汽 / 快速打开外盖

排汽（降压）

不同情况下的排汽方法：

- A** 烹调结束后，不需打开外盖时。
※ 可由产品**自然冷却**，待压力显示杆降下后，再打开外盖。
白米类为连续自动排汽。请勿使用水冷降压，以免受热水从注水口飞溅出来，造成烫伤。
- B** 烹调刚结束，打开外盖后又立即闭合外盖，当压力显示杆再次升高时。
※ 需先按[关]，再按[排汽]按键进行**手动排汽**。
长按[排汽]按键，将连续排汽，放开手指则停止排汽。

1 按 。
2 按 .

• 水冷降压可比手动排汽更快地完成锅内压力的释放，因此除 **B** 的情况以外，不推荐使用手动排汽。特别是烹调粘稠状食物（如：各类粥、豆类、银耳、咖喱等）时，不建议使用手动排汽。以免食物喷出，造成烫伤等。

- C** 烹调途中或烹调结束后想马上打开外盖时。
※ 需先按[关]，再按照下记“快速打开外盖”的方法**水冷降压**。

• 降压过程中，显示屏内的压力显示会根据锅内的压力而变化。



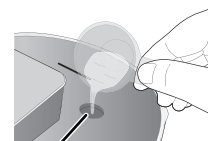
※ 烹调显示屏内的“压力指示”会根据锅内压力而变化。但其只是模糊判断的结果，仅可作为参考。锅内压力的有无，请根据压力显示杆的状态进行判断（ P7）。

• 务必等锅内的压力完全释放（压力显示杆降下）后，再打开外盖。

快速打开外盖

想要快速打开外盖时

请在加水提示音响后（“哔、哔……”4声），
* 立即用注水杯向注水口注入冷水（水直接倒在注水盖板上），此时注水盖板会向下翻转，注水完成后盖板自动复位。
*：以免压力已下降，再按下表加水，水量会过多，而从接水盒溢出。



注水口

■ 各功能水冷降压时所需的水量如表 2。

表 2

功能	水量 (注水杯)	降压时间 约(分钟)
低压	0.5 杯 (下刻度)	20
鱼 / 蒸煮	0.5 杯 (下刻度)	20
中压、高压、肉类、骨头汤、 豆 / 蹄筋、稀粥、稠粥、粗粮粥	1 杯 (上刻度)	25

※ 上表中的注水量以各功能的中间烹调量为准，烹调量大时请适当增加水量。
→ 待压力显示杆降下，即可推开盖把手，按下开盖按钮，打开外盖。

- 每按一次此按键即可按以下顺序切换压力：“低”→“中”→“高”→“辅助烹饪”→“保养”→“低”……
(从“保养”再回到“低”时，会有两声“哔、哔”音，表示又从头开始选择了)

- 设定范围：1 ~ 59 分钟
- 长按按键，时间可快速前进或后退。
(从 59 分回到 1 分时，会有两声“哔、哔”音，表示时间又从头开始设定了)

- 在烹调过程中也可调整时间。
- 剩余时间在内锅中的压力达到一定程度后才开始减少。

- 压力显示杆会在排汽约 10 ~ 40 分钟后降下。
- 在压力显示杆降下之前，请勿靠近或触摸蒸汽口或注水口，以免导致烫伤。

- 解除盖锁前，务必确保锅内压力已完全释放，切勿强行推盖把手。
- 如难以打开外盖，请按右边的“快速打开外盖”中的方法打开外盖。

使用方法

排汽 / 快速打开外盖
(低·中·高)

辅助烹饪 / 保养

辅助烹饪

准备
(参照 P12 的步骤 4 ~ 6 打开外盖，
加入蔬菜或调味品)



提示

- 进行辅助烹饪时，请务必：
 - 打开外盖。
(以免锅内有压力而影响烹调效果。)
 - 锁好盖锁，操作显示屏显示“”。
(以免无法烹调。)
- 请勿用“辅助烹饪”烹调难以煮熟的食材。
(以免影响烹调效果。)

例：使用“辅助烹饪”功能调味时

- 1 按  选择“辅助烹饪”。
- [开] 指示灯闪烁。



操作
显示屏

(选择辅助烹饪时)

- 2 按 ，再按  或 ，
设定烹调时间。
- 每按一次 [<] 或 [>] 按键，
时间以 1 分钟为单位增加或减少。
 - 长按 [<] 或 [>] 按键，
时间可快速前进或后退。
 - “辅助烹饪”的烹调时间设定范围为：
5 ~ 60 分钟，初期值为 10 分钟。

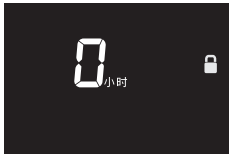


- 3 按 。
- [开] 指示灯亮起，剩余时间
以 1 分钟为单位递减。
 - 若要在中途停止烹调，
请按 [关/取消] 按键。



烹调
显示屏

- 4 烹调结束后，蜂鸣器响起，
操作显示屏显示为“0 小时”，
并自动转为保温。



- 5 按 。
- [保温] 指示灯熄灭。

保养

- ① 将水加至“白米”的 2 刻度线处，闭合外盖。
- ② 按 [个性选择] 按键，选择“保养”。
“保养”的烹调时间固定为 20 分钟，不能
进行设定。
- ③ 按 [开] 按键，保养功能开始。
- ④ 结束后，自动转为保温状态。
- ⑤ 按 [关/取消] 按键，再按照 P13 的排气方法
降压。
- ⑥ 等排气结束，压力显示杆降下，即可打开外盖，
倒掉内锅中的水。
※ 使用保养功能可以去除内锅里，内盖上残留的异味。

料理（肉类·骨头汤·豆/蹄筋·鱼/蒸煮）/ 粥（稀粥·稠粥·粗粮粥）

料理（肉类·骨头汤·豆/蹄筋·鱼/蒸煮）/ 粥（稀粥·稠粥·粗粮粥）

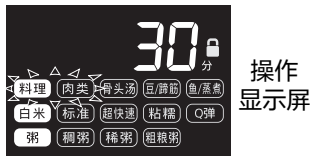
准备
(P9 的步骤 1 ~ 4)



- 提示
- 烹调前请确认锁好盖锁（操作显示屏显示“”），以免无法烹调（保温除外）。
 - 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。
 - 若要调整粥的软硬度，请通过“个性选择”和“时间调整”进行烹调。
(具体 P8 表 1)
(若要使粥更硬：缩短设定时间)
(若要使粥更软：延长设定时间)

例：使用“料理”的“肉类”功能时

- 1 按  或 ，
选择“料理”的“肉类”。
- [开] 指示灯闪烁。



- 2 按 ，再按  或 ，
设定烹调时间
- 每按一次 [<] 或 [>] 按键，
时间以 1 分钟为单位增加或减少。
 - 长按 [<] 或 [>] 按键，
时间可快速前进或后退。

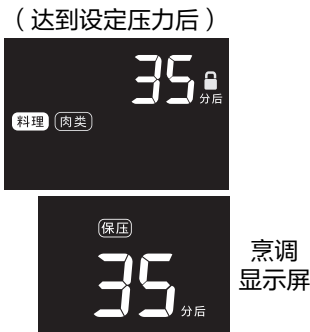


■ 最大烹调量及时间设定范围

表 3

功能	最大烹调量 (食材/米+水)	时间设定范围(分钟)
肉类	“最大”水位线*	5 ~ 35 (初期值为 20)
骨头汤		10 ~ 59 (初期值为 30)
蹄筋		10 ~ 35 (初期值为 18)
鱼/蒸煮	水量：1 计量杯	1 ~ 59 (初期值为 5)
豆	“豆类最大”水位线	10 ~ 35 (初期值为 18)
稀粥	“稀粥”最高水位线	10 ~ 20 (初期值为 15)
稠粥	“稠粥”最高水位线	
粗粮粥	“稠粥”最高水位线	20 ~ 50 (初期值为 30)

- 3 按 。
- [开] 指示灯亮起，剩余时间以
1 分钟为单位递减。



- 4 烹调结束，加水提示音响起。
- 按 P13 的方法进行水冷降压。
 - 烹调显示屏内的  闪烁。
 - 烹调显示屏内的压力显示会根据
锅内的实际压力而变化。
 - 等到降压完成（即压力显示杆
降下），蜂鸣器响，操作显示屏显示
为“0 小时”，保温指示灯亮起。
 - 如何打开外盖 P12 的步骤 4 ~ 6



- 5 按 。
- [保温] 指示灯熄灭。

辅助烹饪/保养

使用方法

粥（稀粥·稠粥·粗粮粥）
料理（肉类·骨头汤·豆/蹄筋·鱼/蒸煮）

白米（标准·超快速·粘糯·Q弹）/ 保温

白米（标准·超快速·粘糯·Q弹）

准备
(☞ P9 的步骤 ① ~ ④)



- 提示**
- 烹调前请确认锁好盖锁（显示屏显示“🔒”），以免无法烹调（保温除外）。
 - 按 [开] 后，剩余时间即开始减少。
 - 若要调整米饭的软硬度，请通过“个性选择”和“时间调整”进行烹调。（具体☞ P8 表 1）
（若要使米饭更硬：缩短设定时间）
（若要使米饭更软：延长设定时间）

例：使用“白米”的“标准”功能时

- 1 按 < 或 > ，
选择“白米”的“标准”。
● [开] 指示灯闪烁。

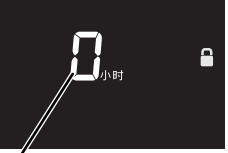
- 2 按 开 。
(达到设定压力后)
● [开] 指示灯亮起，剩余时间以 1 分钟为单位递减。
● 白米类的烹调时间均为固定时间，不可随意设定。


(排气结束)
● 进入焖煮阶段后，会有排气现象，烹调显示屏内的 降压 闪烁。
● 烹调显示屏内的压力显示会根据锅内的实际压力而变化。
● 等到排气结束（即压力显示杆降下），蜂鸣器响，操作显示屏显示为“0 小时”，保温指示灯亮起。


- 3 烹调结束。
● 如何打开外盖☞ P12 的步骤 ④ ~ ⑥
- 4 按 关/取消 。
● [保温] 指示灯熄灭。

保温

- 提示**
- 使用保温功能时，可不锁盖锁，仅闭合外盖即可。
 - 请勿对绿色蔬菜、粥等进行保温。（以免导致蔬菜变色或粥变糊等。）
 - 建议保温最长不超过 1 小时。（以免导致食物散发异味或变质。）
 - 一旦保温时间超过 24 小时，显示画面就会消失，但保温工作仍将继续。（保温指示灯仍会亮起。）
 - 如果保温时间超过 96 小时，则操作显示屏会出现“U14”，并停止保温工作。

- 1 闭合外盖，按 保温 。
● [保温] 指示灯亮起。
● 可使内锅中的温度保持在摄氏 70 度左右。

经过的保温时间（最长 24 小时）
■ 若要取消保温。
- 2 按 关/取消 。
● [保温] 指示灯熄灭。

预约

预约（标准·超快速·粘糯·Q弹·稀粥·稠粥·粗粮粥）

准备
(P9 的步骤 1 ~ 4)



- 提示**
- 除了“标准”、“超快速”、“粘糯”、“Q弹”、“稀粥”、“稠粥”、“粗粮粥”以外，其他功能均不能预约。
 - 预约时间指的是烹调结束的时间。
 - 能记忆上一次的预约时间。

例：使用“白米”的“粘糯”进行预约时

1 按 或 ，选择“白米”的“粘糯”。

- [开] 指示灯闪烁。

2 按 ，选择 1。

- 本产品可以设定两个不同的预约时间（如早饭和晚饭），每按一次[预约]按键， 1 → 2 → 1 将交替显示。

3 按 或 ，设定预约时间。

- 每按一次[<]或[>]按键，预约时间便会以10分钟为单位增加或减少。
- 长按[<]或[>]按键，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 P8 表 1。

■ 预约煮粥时

1. 先按 、 或 设定烹调时间。
2. 再按 、 或 设定预约时间。

4 按 。

- [开] 指示灯熄灭，[预约] 指示灯亮起。
- 想要在预约状态下确认煮粥时间时，请按[时间]按键。
- 预约状态下，按[预约]按键可查看当前时间。
- 预约烹调结束后，蜂鸣器响起，操作显示屏会显示“0 小时”字样，保温指示灯亮起。

(预约设定完成)

(排气结束)

使用方法

白米（标准·超快速·粘糯·Q弹）/ 保温

食谱

注意：※ 闭合外盖后，请务必拉回盖把手，以免无法烹调。
（炖煮咖喱饭菜及炖品等浓稠的食物时，请勿闭合外盖，但需锁好盖锁。）
※ 本食谱以 5.0 L 为例，4.0 L 的烹调量 1/2 封底 规格。
※ 1 杯（计量杯）：约 150 g

苹果酱 低

食材：苹果 2 个，约 600 g
柠檬 1/2 个，榨汁

调味料：白糖 150 ~ 200 g

做法：

1. 将苹果去皮切薄片后倒入电压力电饭煲，并加入柠檬汁。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按〔个性选择〕按键，选择“低”，烹调时间设定为 15 分钟，再按〔开〕按键。
4. 待压力显示杆降下，按〔关〕按键，推开盖把手，打开外盖并加入白糖。
5. 按〔个性选择〕按键，选择“辅助烹饪”，烹调时间设定为 20 分钟，再按〔开〕按键，边煮边搅动至糊状后，按〔关〕按键。
※ 糖的分量可根据个人喜好酌量增减。若想短期保存果酱，请增加糖的分量。
※ 使用〔辅助烹饪〕时，务必要打开外盖，并锁好盖锁。
※ 辅助烹饪的烹调时间可根据实际情况适当增减。

陈皮鸡爪 中

食材：鸡爪 10 个
陈皮 适量
水 1 杯

调味料：叉烧酱 50 g
酱油 20 mL
白糖 5 g

做法：

1. 将陈皮用水泡 30 分钟后，切成丝。
2. 鸡爪放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干。
3. 将鸡爪放入电压力电饭煲，加入陈皮、水、叉烧酱、酱油、白糖，搅拌均匀。
4. 闭合外盖，锁好盖锁。
5. 按〔个性选择〕按键，选择“中”，烹调时间设定为 20 分钟，再按〔开〕按键。
6. 待压力显示杆降下，按〔关〕按键，推开盖把手，再打开外盖。

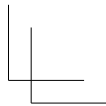
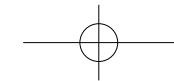
蔬菜浓汤 中

食材：A { 洋葱 1/2 个，切片
西芹 1/2 个，切片
胡萝卜 1/2 个，去皮后切块
土豆 1 个，去皮后切块

调味料：B { 高汤 300 mL
盐 5 g
胡椒粉 适量
牛奶 400 mL

做法：

1. 将 A 倒入电压力电饭煲，并加入高汤。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按〔个性选择〕按键，选择“中”，烹调时间设定为 10 分钟，再按〔开〕按键。
4. 待压力显示杆降下，按〔关〕按键。
5. 推开盖把手，打开外盖，待电压力电饭煲内的食材冷却后，将其倒入搅拌机，搅拌至细滑，然后再倒回电压力电饭煲中。
6. 加入 B，再按〔个性选择〕按键，选择“辅助烹饪”，烹调时间设定为 10 分钟，再按〔开〕按键，煮至沸腾即可。
※ 使用〔辅助烹饪〕时，务必要打开外盖，并锁好盖锁。
※ 辅助烹饪的烹调时间可根据实际情况适当增减。



手撕鸡 高

食材：

嫩鸡 1只，约 1000 g
生姜 数片
葱 数根

腌料：

老抽 15 mL
生抽 15 mL
料酒 10 mL
盐 13 g
(10 g 涂鸡身，3 g 加入腌料中)
糖 15 g
色拉油 10 mL

蘸料：

姜末 少许
蒜末 少许
生抽 15 mL
糖 3 g
麻油 5 mL

做法：

1. 准备一只嫩鸡，洗净沥干。
2. 用盐薄薄地在鸡身上抹一层，鸡肚子里塞两片姜片，静置 5 分钟。
3. 准备一个容器，将除色拉油以外的腌料在容器中搅拌均匀。
4. 把 3) 均匀抹到鸡身上，腌制 20 分钟。
5. 在电压力煲底部放上一块鸡肚子里的鸡油（没有可不放），并把葱和姜片也平铺在锅底。
6. 将腌制好的鸡放入 5) 的电压力煲中，腌料也一起倒进去，并在鸡身上淋色拉油。
7. 闭合外盖，锁好盖锁。
8. 按 [个性选择] 按键，选择“高”，烹调时间设定为 10 分钟，再按 [开] 按键。
9. 待压力显示杆降下，按 [关] 按键，推开盖把手，再打开外盖。
10. 将鸡从电压力煲中取出，撕成小块，蘸少许蘸料即可食用（蘸料需提前搅拌均匀）。

无水红烧肉 肉类

食材：

五花肉 1000 g
大葱 2 根，洗净后切长段
老姜 1 块，洗净后切大片
桂皮 1 条

调味料：

盐 8 g
白糖 20 g
料酒 15 mL
老抽 15 mL

做法：

1. 把所有食材加入电压力煲，并加入 A。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按 [<] 或 [>] 按键，选择“肉类”，烹调时间设定为 10 分钟，再按 [开] 按键。
4. 待压力显示杆降下，按 [关] 按键，推开盖把手，再打开外盖。

土豆排骨汤 骨头汤

食材：

排骨 500 g，切小块
土豆 450 g，去皮切块
姜丝 少许

调味料：

盐 5 g

做法：

1. 排骨放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干。
2. 将排骨和土豆倒入电压力煲，放入姜丝和盐，并加水至“稠粥”的最大刻度线。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按 [<] 或 [>] 按键，选择“骨头汤”，烹调时间设定为 10 分钟，再按 [开] 按键。
5. 待压力显示杆降下，按 [关] 按键，推开盖把手，再打开外盖。

使用方法

食谱

食谱

注意：※ 闭合外盖后，请务必拉回盖把手，以免无法烹调。
(炖煮咖喱饭菜及炖品等浓稠的食物时，请勿闭合外盖，但需锁好盖锁。)
※ 本食谱以 5.0 L 为例，4.0 L 的烹调量 1/2 封底 规格。
※ 1 杯 (计量杯)：约 150 g

莲蓉红豆抹酱 豆 / 蹄筋

食材： 调味料：

红 豆	100 g	冰 糖	60 g
莲 子	50 g		
水	450 mL		
	150 mL		
	100 mL		

做法：

1. 将红豆和莲子清洗干净后，放入电压力电饭煲，并加入 450 mL 的水。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按 [<] 或 [>] 按键，选择“豆 / 蹄筋”，烹调时间设定为 35 分钟，再按 [开] 按键。
4. 待压力显示杆降下，按 [关] 按键。
5. 推开盖把手，打开外盖，把红豆和莲子盛出后，再倒入料理机，加入 150 mL 的水并打碎。
6. 将打碎的红豆和莲子糊再倒回电压力电饭煲，加入 100 mL 水和冰糖。
7. 按 [个性选择] 按键，选择“辅助烹饪”，烹调时间设定为 15 分钟，再按 [开] 按键，边煮边搅动至冰糖融化且浓稠度适中时，按 [关] 按键。
※ 冰糖的份量可根据个人喜好酌量增减。
※ 使用 [辅助烹饪] 时，务必要打开外盖，并锁好盖锁。
※ 辅助烹饪的烹调时间可根据实际情况适当增减。

焖鸡翅 鱼 / 蒸煮

食材： 调味料：

鸡中翅	10 个	老 抽	5 mL
姜 片	300 g，去皮切块	生 抽	20 mL
姜 丝	少许	料 酒	10 mL
葱 花	少许	白 糖	5 g
蒜 头	2 瓣	五香粉	少许

做法：

1. 将鸡翅用剩下的食材和全部的调味料搅拌均匀，并腌制 15 分钟。
2. 将 1) 的所有食材和调味料都倒入电压力电饭煲。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按 [<] 或 [>] 按键，选择“鱼 / 蒸煮”，烹调时间设定为 10 分钟，再按 [开] 按键。
5. 待压力显示杆降下，按 [关] 按键，推开盖把手，再打开外盖。
※ 如汤汁较多，可用辅助烹饪进行收汁。

土豆泥 鱼 / 蒸煮

食材： 调味料：

土 豆	400 g，去皮切块	炼 乳	10 g
胡萝卜	少许，去皮切粒	沙拉酱	适量
黄 瓜	少许，去皮切粒		

做法：

1. 土豆块放入碗中，向电压力电饭煲加入 1 杯水，将一个盘子倒扣在内锅底部，再把碗放在盘子上面。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按 [<] 或 [>] 按键，选择“鱼 / 蒸煮”，烹调时间设定为 15 分钟，再按 [开] 按键。
4. 待压力显示杆降下，按 [关] 按键，推开盖把手，再打开外盖。
5. 将土豆碾成泥状，加入胡萝卜粒、黄瓜粒和炼乳，充分搅拌，作成球形，最后淋上少许沙拉酱。

花菇排骨焖饭 标准

食材：

排 骨 300 g，切小块
花 菇 10 个
白 米 2 杯

调味料：

酱 油 20 mL
老 抽 5 mL
蚝 油 20 mL
米 酒 20 mL
生 粉 5 g

做法：

1. 排骨放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干。
2. 将所有调味料都放入碗中，搅拌均匀。
3. 将米洗净后，放入电压力电饭煲，加入排骨和花菇，并倒入 2) 的调味料，再加水至“短粒米”刻度线“2”处。
4. 闭合外盖，锁好盖锁。
5. 按[<]或[>]按键，选择“标准”，再按[开]按键。
6. 待压力显示杆降下，按[关]按键。
7. 推开盖把手，打开外盖，将食材与米饭搅拌均匀即可。

香菇瘦肉粥 稠粥

食材：

鲜香菇 8 个，切丁
肉 糜 60 g
白 米 1 杯
姜 末 少许
葱 花 少许

调味料：

盐 3 g
鸡 精 适量
胡椒粉 适量

做法：

1. 将米洗净后，放入电压力电饭煲，加水至“稠粥”刻度线“1”处。
2. 肉糜中加入姜末，适量胡椒粉搅拌均匀。鲜香菇洗净切丁。
3. 将 2) 中的食材全部放入电压力电饭煲。
4. 闭合外盖，锁好盖锁。
5. 按[<]或[>]按键，选择“稠粥”，烹调时间设定为 15 分钟，再按[开]按键。
6. 待压力显示杆降下，按[关]按键。
7. 推开盖把手，打开外盖，加入盐和鸡精搅拌均匀后撒上葱花即可。

补血养颜燕麦粥 粗粮粥

食材：

白 米 $\frac{3}{4}$ 杯
燕麦米 20 g
红枣片 3 g
龙眼干 12 个
核桃肉 30 g

调味料：

红 糖 50 g

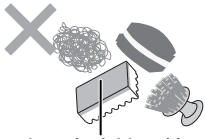
做法：

1. 将白米和燕麦米洗净，倒入电压力电饭煲，并加水至“稠粥”刻度线“1”处。
2. 将其他食材洗净后也一起放入电压力电饭煲。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按[<]或[>]按键，选择“粗粮粥”，烹调时间设定为 20 分钟，再按[开]按键。
5. 待压力显示杆降下，按[关]按键。
6. 推开盖把手，打开外盖，加入红糖搅拌均匀即可。

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

表面有磨蚀颗粒的工具。
- 汽油 / 稀释剂
 - 去污剂 / 酒精
 - 消毒剂 / 漂白剂
- 洗碗机和烘碗机

内盖 · 压力阀

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 向上拨起内盖拆装按钮。
(内盖会向面前方向倾倒。)
- ② 拿出。

■ 安装时

- ① 将内盖下端插入槽内。
- ② 将内盖上端压入按钮处。

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。)

压力阀

■ 拆卸时

- ① 按箭头方向旋转。
- ② 使压力阀上的三角对准开锁标记，即可取下。

■ 安装时

- ① 将压力阀放到内盖上，使三角对准开锁标记。
- ② 按箭头方向旋转至三角对准闭锁标记线，并听到“咔嗒”一声，即为安装完成。

※ 拆下后用流水冲洗干净。

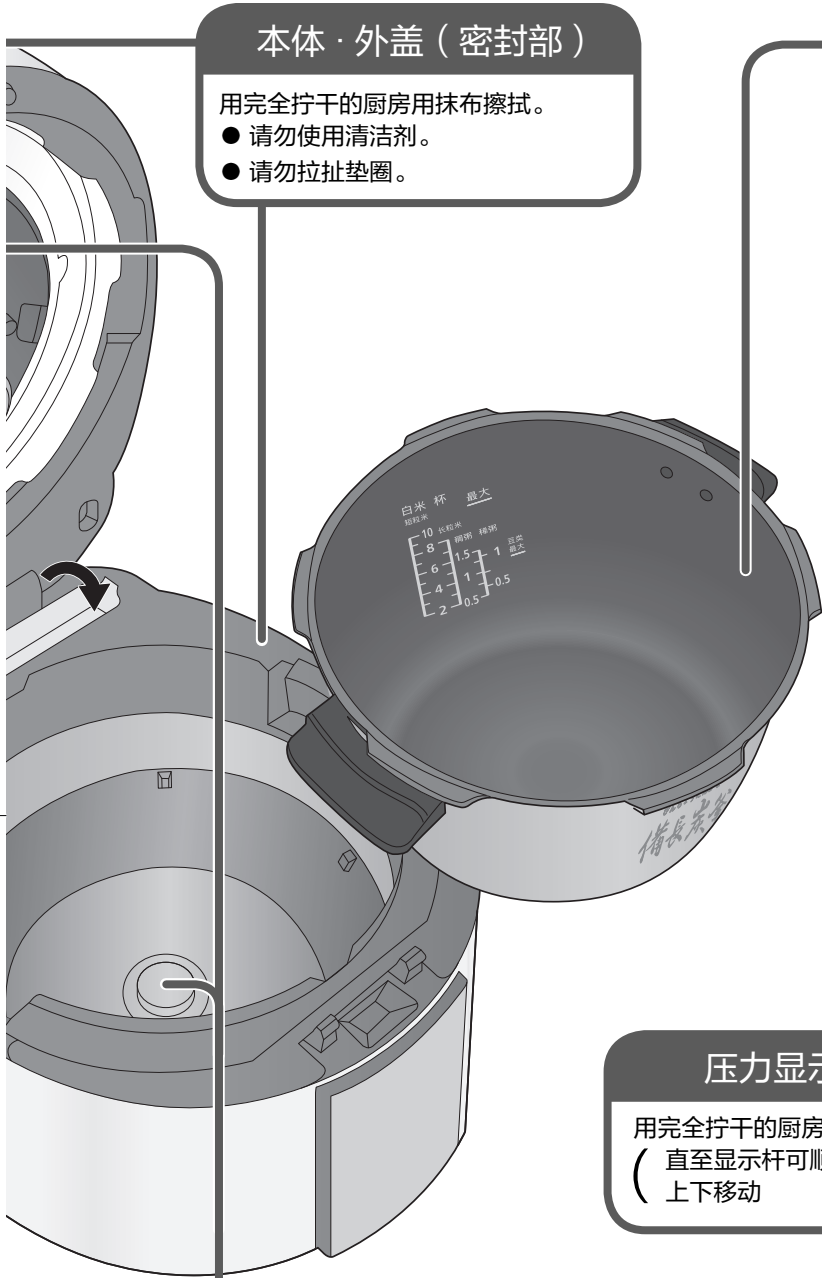
锅垫圈

接水盒

每次使用后均请取出，用清洁剂清洗后再用清水冲洗干净。

- 请朝内锅方向微转约 15° 再取出。以免垂直向上取出时碰到外盖，导致接水盒中的水洒出。

锅把手支撑部



本体·外盖（密封部）

- 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。

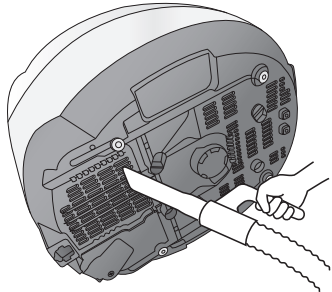
内锅

- 用清洁剂清洗。（☞ P5）
- 请勿将内锅当做洗碗盆使用。以免导致涂层脱落。

定期检查

- 大约每月检查一次，如有污垢请及时清理。

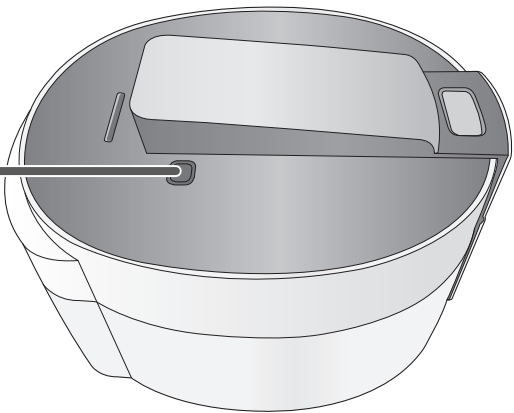
电压力煲底部
（吸气口 / 排气口）



用吸尘器吸除垃圾及异物等。

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）



盖传感器·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

用稀释后的厨房专用洗涤剂清洗。

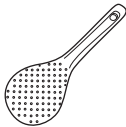
计量杯



注水杯



饭勺



粥[汤]勺



清洁与保养

必要时

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，发出“哔、哔……”的提示音)	● 盖锁未锁好 (盖把手未拉回)。	9
时间显示没有变动	● 设定时间后，未按下 [开] 按键。 ● 蒸汽泄漏。(请参阅下述“漏汽”的问题说明。) ● 即使压力烹调已开始，但内锅中的压力仍未达到设定压力。 ● 锅底部或盖传感器有异物。	12, 14~16 — 12~13 23
不在预约时间烹调	● 时钟显示是否正确？(24 小时制显示) ● 是否已按了 [开] 按键？	7 17
烹调开始后，压力显示杆一直未升高，或烹调结束压力释放后，压力显示杆仍不下降	● 压力显示杆是否被卡住？	—
漏汽 (从内锅、外盖、蒸汽口、压力显示杆或注水口处漏汽)	● 内锅、内盖、锅垫圈或压力显示杆上有异物。 ● 内锅、内盖或锅垫圈上有凹痕或已损坏。 ● 压力阀漏装或内部的球有凹痕。 ● 安全阀 (熔融合金) 熔化了。	— — 22 —
汤汁和蒸汽喷出 (从蒸汽口或外盖的缝隙中喷出)	● 外盖未盖好。 ● 内锅中的食物或水太多。 ● 辅助烹饪过程中，闭合了外盖。 ● 压力阀漏装。 ● 安全阀 (熔融合金) 熔化了。	9 9 14 22 —
烹调失败 (未煮熟 / 过热 / 水分过多 / 烧焦 / 热度过低)	● 压力或时间设定或水量不正确。 ● 传感器上有异物。 ● 内锅未放好。 ● 压力阀漏装。 ● 调料没有完全溶解。	8, 11 23 9 22 5
外盖难以打开 外盖难以闭合	● 锅内的压力是否已完全释放 (压力显示杆降下) ? ● 是否安装了内盖？ ● 内盖是否翘曲或变形？ ● 因为是电压力电饭煲，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。 ● 上钩卡部，下钩卡部，壳体上部等处是否有米粒等？	12, 15~16 22 — — —
电压力电饭煲发出声响	● “哧…” 声…释放压力的声音。 ● 开闭外盖时，“咕噜” 声…内盖中的压力阀滚动的声音。 ● 释放压力时，“啪嗒” 声…电磁阀跳动的声音。 ● “哔、哔…” 的提示音…盖锁未锁好、排汽前或烹调中误开盖锁等。 ● “嗡嗡” 声…电磁阀动作音。 ● “噗” 声…内锅底部 (外侧) 的水滴受热膨胀后产生的破裂声。 ● “扑 - ” 声…是风扇驱散热量的转动声。 ● “叽 - ” 声…是 IH (电磁加热) 的通电声。 保温中有时会听到这样的声音。 ● “咻 - ” 声…是蒸汽喷出的声音。	— — — 9 — — — — —

问题说明	可能的原因	参考页码
待机状态（外盖锁合）下， 烹调显示屏显示“ 压力指示 ”	● 压力显示杆是否为升高的状态（卡住了）？	—
烹调时间长	● 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） ● 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。 ● 煮饭中途取消后，在机体未冷却的状态下又继续煮饭，会导致煮饭时间延长。 ● 是否用热水烧饭？ ● 是否显示“U12”？	— — — — 26
蒸汽从蒸汽口 以外的部位漏出	● 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？	— 22
不能进行按键操作	● 按键的指示灯是否点亮着？ → 烹调、预约、保温中途，无法进行按键操作。 请按〔关 / 取消〕按键后再进行操作。 ● 是否带着手套或手指上贴有创可贴等物进行操作。	— —
在烹饪中发生停电时	● 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	● 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	● 插入电源插头时，是否显示“8：30”？ 〔显示〕锂电池已耗尽。 只要插入电源插头就可以进行烹调及保温操作，但想要预约烹调时，每次必须进行时钟的核对。此时请更换新电池。电池固定于本体内部，客户自己无法进行更换。 〔不显示〕电路板发生故障。 → 电池的更换或故障的修理，请委托 Panasonic 认定维修店进行。	—

若出现以下情况，请联系 Panasonic 认定维修店进行检查或维修：

- 内锅底部有凹痕。
- 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。

故障排除

必要时

如显示此代码...

在委托维修之前请先进行检查。

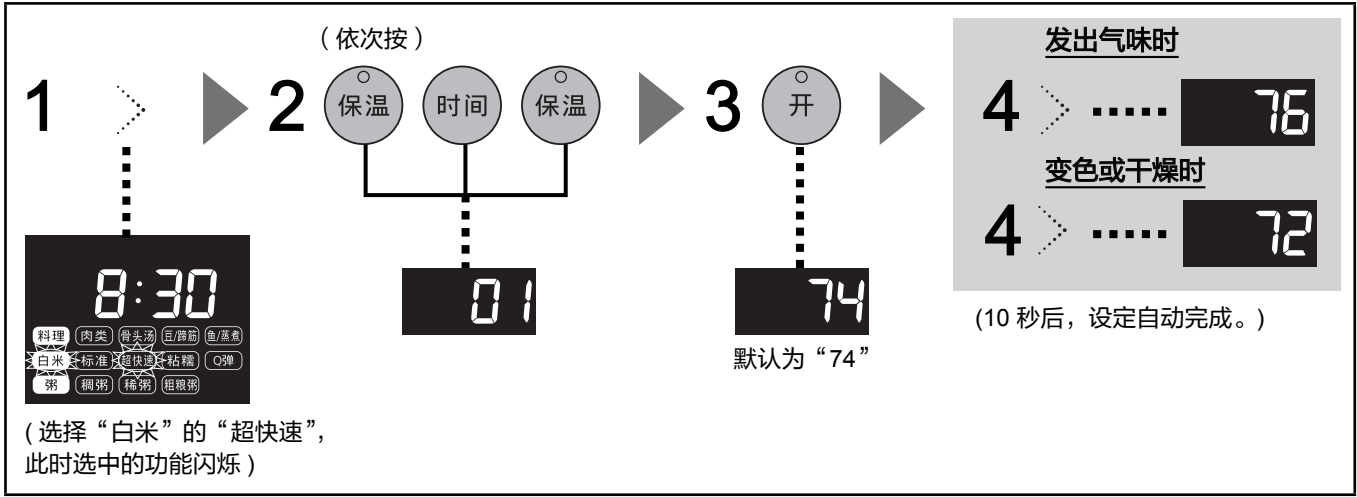
错误显示	请检查	参考页码
U 10	● 是否已将内锅放入？ → 请按〔关 / 取消〕按键，待错误显示消失后，放入专用的内锅，再次进行操作。	—
U 12	● 锅底或底传感器上是否附有异物？ → 请清除异物及污渍，然后按〔关 / 取消〕按键。 ● 水量是否太多？ → 请按〔关 / 取消〕按键。 (连续烹调时，可稍微减少一些水)	5 —
U 14	● 保温时间是否在 96 小时以上？ → 请按〔关 / 取消〕按键。	16
U 25	● 电压力电饭煲底部的吸气口及排气口是否有灰尘等异物阻塞？ → 请按下記步骤清楚灰尘。 ① 按〔关 / 取消〕按键，然后拔掉电源插头。 ② 待电压力电饭煲冷却后，取出内锅。 ③ 清除电压力电饭煲底部的吸气口 / 排气口中的灰尘。 ● 电压力电饭煲是否有在地毯等物品上使用？ → 请勿在可能会堵塞电压力电饭煲底部的地方使用电压力电饭煲。	— 23 5

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。

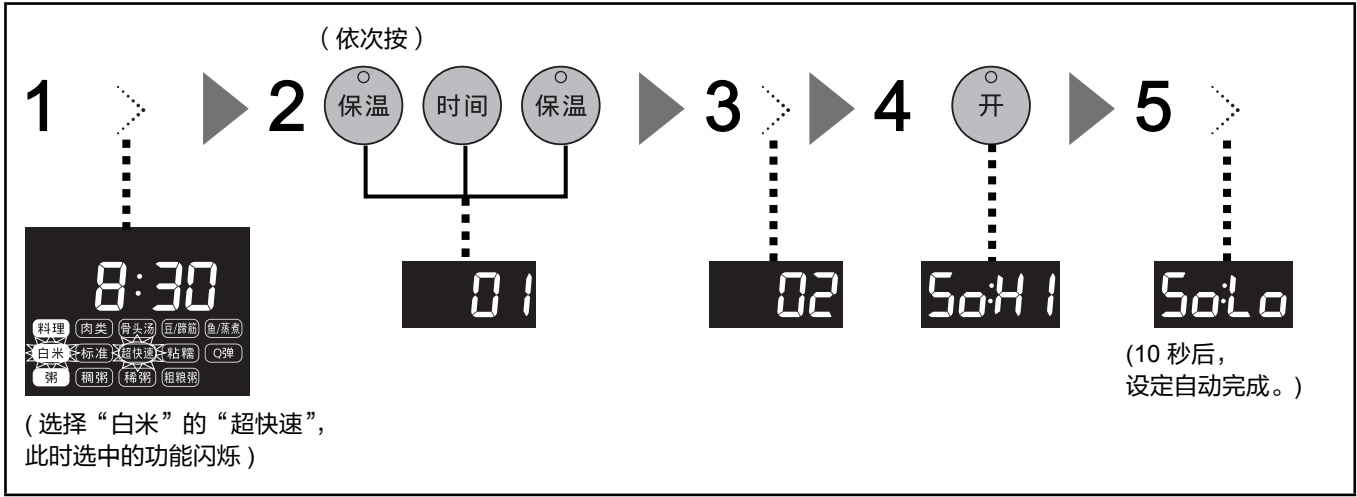
H 00	● 尝试拔下电源插头，再重新插入。 如仍出现“H※※”，则表示存在故障。 → 请咨询 Panasonic 认定维修店，并告知错误代码（“H”后的两位数字）。	—
------	--	---

想要改善时（优化功能）

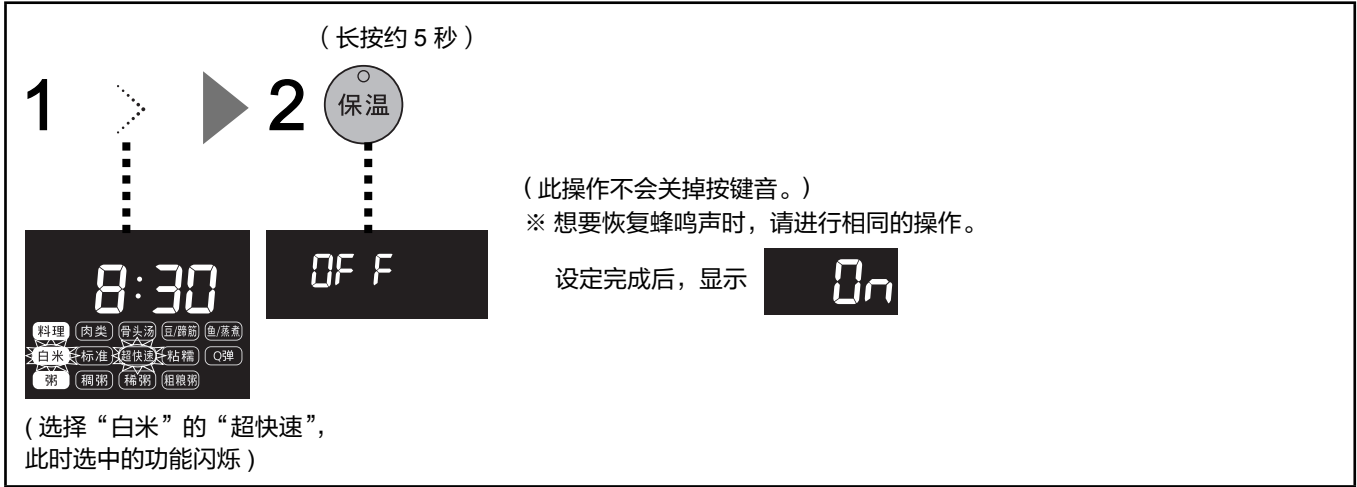
- 如要变更保温温度（默认的保温温度为 74）
 - 当保温的米饭发出气味时请变更为“76”，变色或干燥时请变更为“72”。（74 → 76 → 72）
 - 各步骤之间的操作请务必在 15 秒之内完成，超过 15 秒将会退出设定模式。



如要改善饭焦



如要在烹调时消除蜂鸣声（结束提示音）



想要改善时（优化功能）
如显示此代码：

必要时

规格

型号		SR-PE401-K	SR-PE501-S
电源 / 额定频率		220 V ～ 50 Hz	
额定功率（烹调时）		1370 W	
内锅的额定容积 L		4.0（烹调容量 2.6）	5.0（烹调容量 3.3）
煮饭容量 （米量）L〔杯〕	标准	短粒米： 0.36 ～ 1.44〔2 ～ 8〕 长粒米： 0.36 ～ 1.08〔2 ～ 6〕	短粒米： 0.36 ～ 1.8〔2 ～ 10〕 长粒米： 0.36 ～ 1.44〔2 ～ 8〕
	超快速		
	粘糯		
	Q 弹		
煮粥容量 （米量）L〔杯〕	稀粥	0.09 ～ 0.135〔0.5 ～ 0.75〕	0.09 ～ 0.18〔0.5 ～ 1〕
	稠粥	0.09 ～ 0.18〔0.5 ～ 1〕	0.09 ～ 0.27〔0.5 ～ 1.5〕
	粗粮粥		
料理类的最大烹调量 （食材 + 水）（约）L	肉类	2.6 ^{*1}	3.3 ^{*1}
	骨头汤		
	蹄筋	1.2 ^{*2}	1.5 ^{*2}
	豆		
	鱼 / 蒸煮	水量：1 计量杯	
电源线长度（约）m		1.0	
产品重量（约）kg		9.0	9.2
产品尺寸（约）cm	宽度	28.9	
	深度	37.3	
	高度	26.4（51.7 ^{*3} ）	27.9（53.2 ^{*3} ）

- （*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。

●（*3）表示打开外盖时的产品高度。
- 最大工作压力约为 98 kPa 标准压。

● 待机时的消耗功率约为 1.7 W（连接上电源插头时）。

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。						

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
电话：(0571)86835000
Panasonic 客户咨询服务中心：400-810-0781
Panasonic 官方网站：http://panasonic.cn/
© Panasonic Corporation 2016

QZ19EJ04
S1116-0 中国印刷
发行：2016 年 11 月