Panasonic®

使用说明书

家庭用 电脑型压力锅

型号 5.0L 型 SR-PNG501-WK
6.0L 型 SR-PNG601-KS

本使用说明书中的图片均以 PNG501-WK 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
使用注意事项 5
零件名称 ..... 6 ~ 7

使用方法

准备 ..... 8 ~ 9
如何选择功能 10
烹调的诀窍 11
低压 / 中压 / 高压 ..... 12 ~ 13
排汽 / 快速打开外盖 13
一键式功能选择 ..... 14 ~ 16
保温 16
预约 17
食谱 ..... 18 ~ 23

必要时

清洁与保养 ..... 24 ~ 25
故障排除 26
如显示此代码 27
规格 27

使用前
使用方法
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

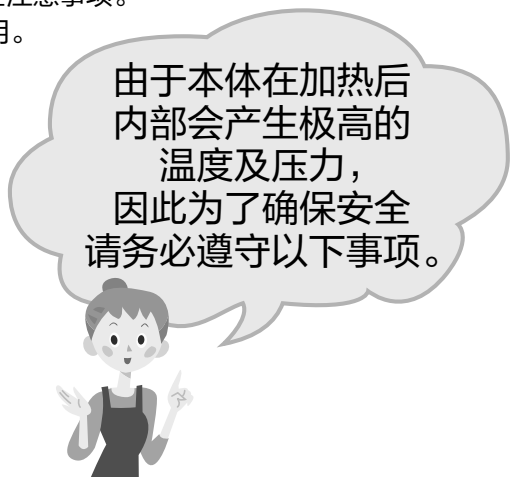
为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

■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。

■希望遵守的内容分类，用如下图标来区分说明。

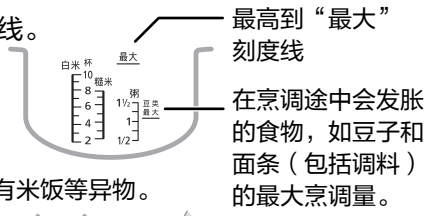
⃠	此图标表示不能进行，“禁止”的内容。
❗	此图标表示务必执行，“强制”的内容。



⚠ 警告

● 请勿将电压力锅放在儿童能触碰到的地方。
（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。



● 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筒或触摸高温部位。
（以免导致烫伤或被排出的蒸汽灼伤。）
・特别要注意小孩。

● 内锅中仍有压力时（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。）

⚠ 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。
- 禁止使用非本产品附属的电源线，或将本电源线转用至他处。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。

● 本产品并非设计给身体、感观或心智功能不足者（包括儿童）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 10 A、220 V 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筒、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。
- 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。

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。）

● 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，内盖的温度很高，请勿立即拆洗内盖。
（以免导致烫伤。）
→ 如要拆洗，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，导致漏气。

● 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。）

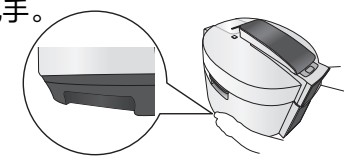
● 请等到本体冷却后再进行清洗。
（以免导致烫伤或受伤。）

● 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，切勿端锅把手。
（以免外盖打开，引起烫伤或产品损坏。）

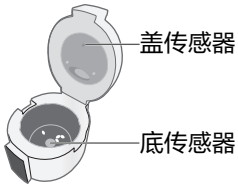


■ 关于停电（包括在中途拔掉电源插头、跳闸等情况）
・使用中如发生停电，再次通电后会回到停电前的状态（停电 1 分钟以内时），但可能会影响烹调效果。

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。



● 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。）

● 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。）

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。

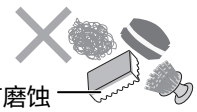
● 蒸煮时，请使用本产品附属的蒸板。

● 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。

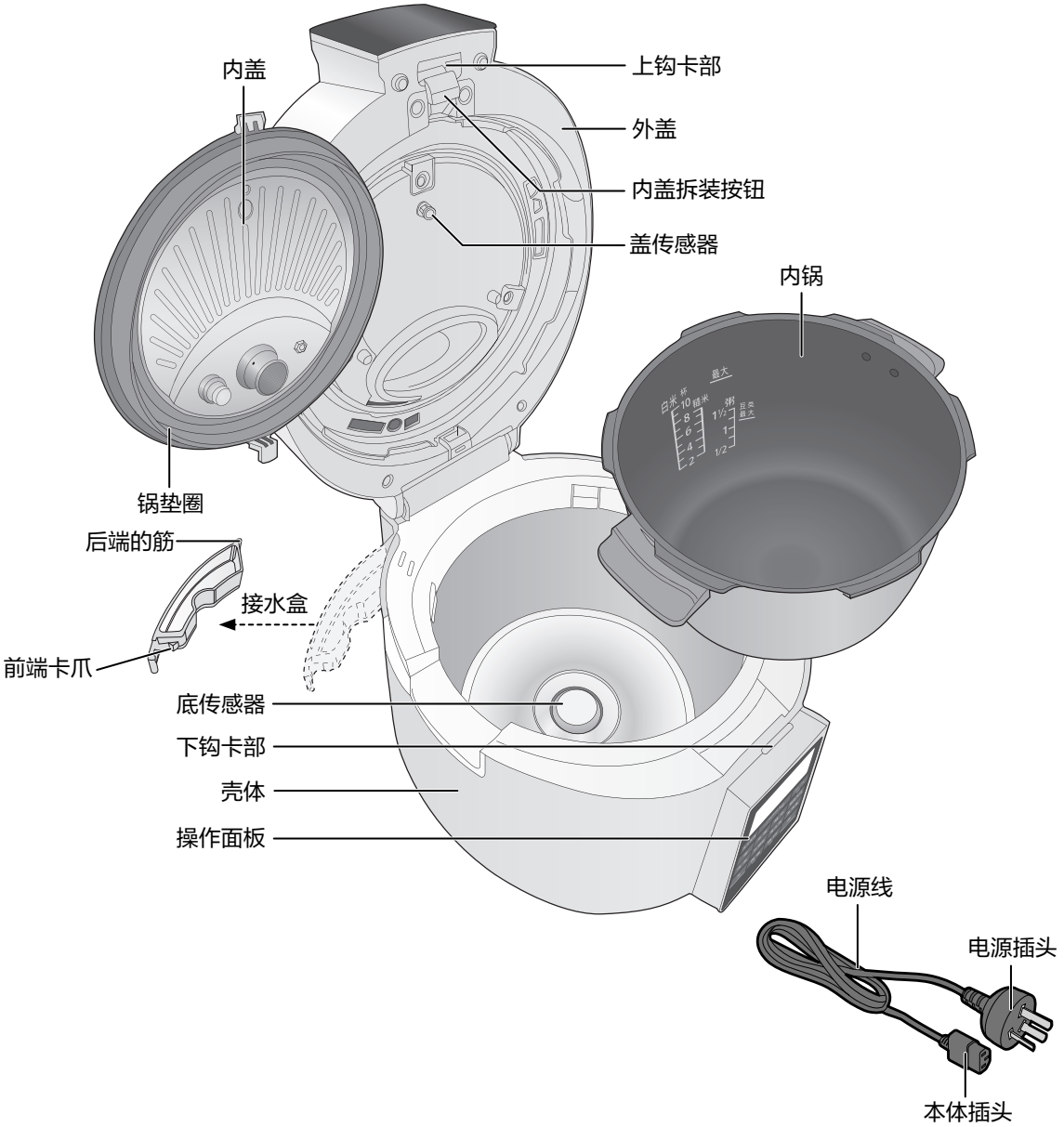
提示

● 本产品不可通过外部计时器或独立遥控系统进行操作。

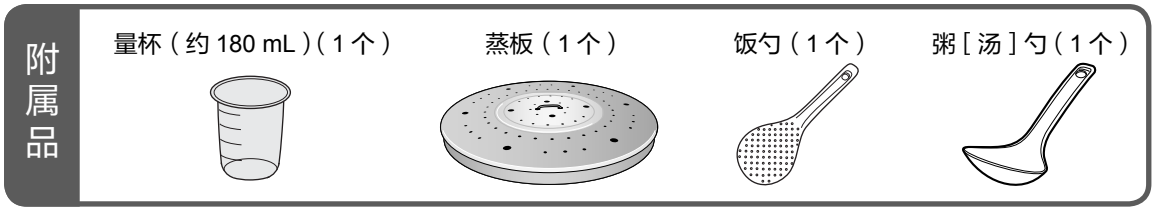
零件名称

● 使用前：
务必取出内锅与铸造加热器之间的防锈纸，并清洗附属品、内盖、喷嘴帽、压力阀和内锅。
（☞ P24 ～ 25）

本 体

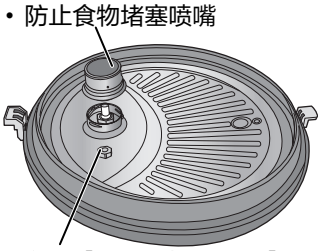


附属品



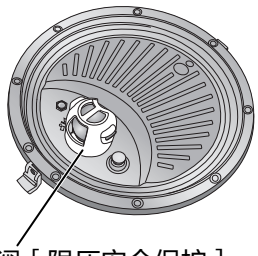
内盖

喷嘴帽［防堵塞设计］
• 防止食物堵塞喷嘴



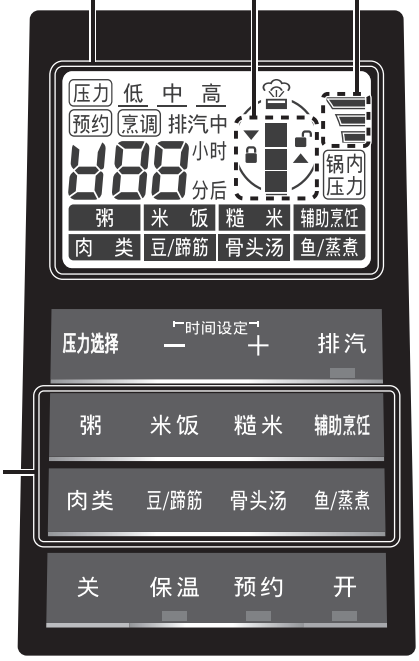
安全阀［泄压装置保护］
• 出现异常时，安全阀会熔化、开口，用来释放内部的压力。

（内盖背面）



压力阀［限压安全保护］
• 内锅中有压力时，可用来释放压力。

操作面板



压力选择 按钮（☞ P12）

时间设定 按钮（烹调 / 预约）（☞ P12）

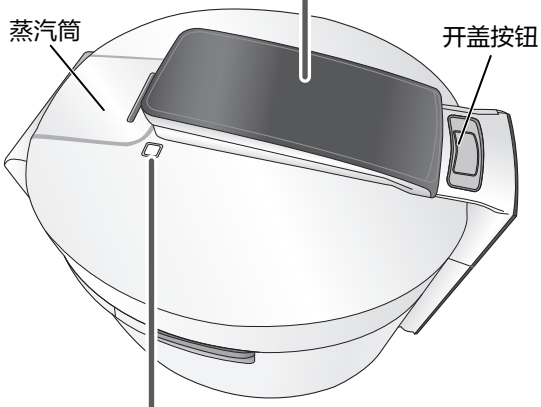
排汽 按钮（☞ P13）

保温 按钮（☞ P16）

预约 按钮（☞ P17）

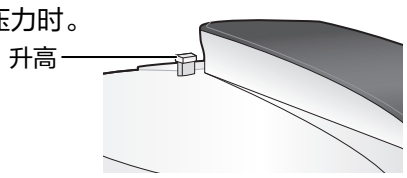
盖锁（盖把手）

在未闭合盖锁的情况下按［开］按钮，则会发出 4 声“哔、哔”的提示音，且显示屏内“▼■”和“■”交替闪烁。请按箭头方向拉回盖把手，显示屏显示“■”即可正常使用。

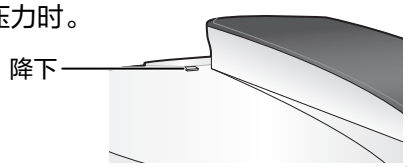


压力显示杆

● 锅内有压力时。



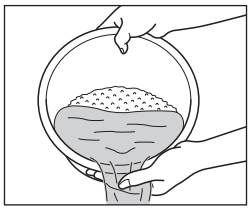
● 锅内无压力时。



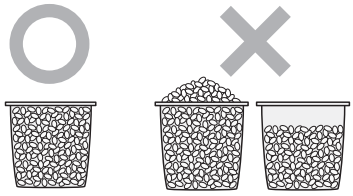
准备

量米与洗米

1 量米，然后用另一个容器洗米。



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



（约 180 mL / 150 g）

2 将米放入内锅中，然后做好准备。（☞ P9 的步骤 ❶ ~ ❹）

- 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 关于粥、米饭、糙米的烹调。

- 用一键式功能选择进行烹调时，步骤 ☞ P14。
- 用“低压 / 中压 / 高压”烹调时，步骤 ☞ P12, 压力选择、时间设定和自动排汽时间 ☞ 下表。

菜单	米量（量杯）		水量（水位线）	压力选择	时间设定（分钟）	自动排汽时间约（分钟）	烹调时的注意事项
	SR-PNG501-WK	SR-PNG601-KS					
粥	½ ~ 1½	½ ~ 2	粥	低压	5 ~ 20	20	若要调整软硬度，可适当缩短或延长设定的时间。
米饭	2 ~ 10	2 ~ 12	白米	中压	10 ~ 15	1.5	
糙米	2 ~ 8	2 ~ 10	糙米	高压	25 ~ 30	3	
糙米粥	½ ~ 1½	½ ~ 2	粥	高压	40 ~ 50	20	若要烹调较软的粥，请设定更长的烹调时间。

提示

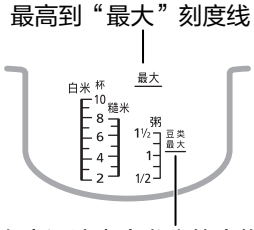
- 在压力显示杆降下之前，请勿触摸蒸汽筒。（以免导致烫伤）
  ※ 由于室温、电压等原因，压力显示杆降下时，显示屏可能仍显示“排汽中”，此种情况并非故障。
- 烹调米饭及糙米时，打开外盖后，请立即将米饭翻松。（以便散发多余的水分）
- 所需烹调时间等于“设定时间”+“20 ~ 80 分钟”。（☞ P10）

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。

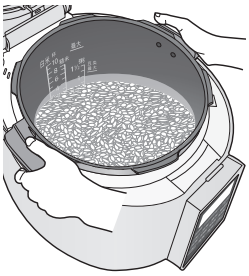
● 每次烹调的最大量（食材 + 水），不能超过内锅的最大刻度线。

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。

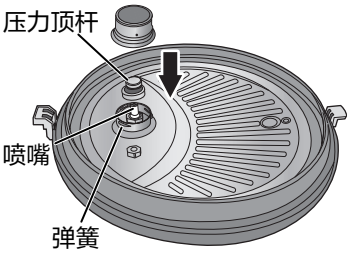
● 放入本体前，擦掉内锅外表面的水或异物。



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，无法进行排汽 → 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。



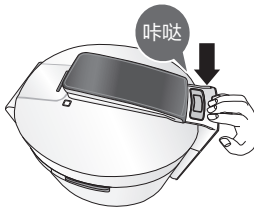
• 安装喷嘴帽之前，请先确认喷嘴帽、喷嘴、压力顶杆上没有油污或出现堵塞。

● 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。
（☞ P24 压力阀）

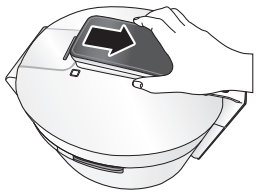
● 若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。
（☞ P24 内盖）

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（显示屏显示“🔓”），则无法进行烹调。
（☞ P7 盖锁）

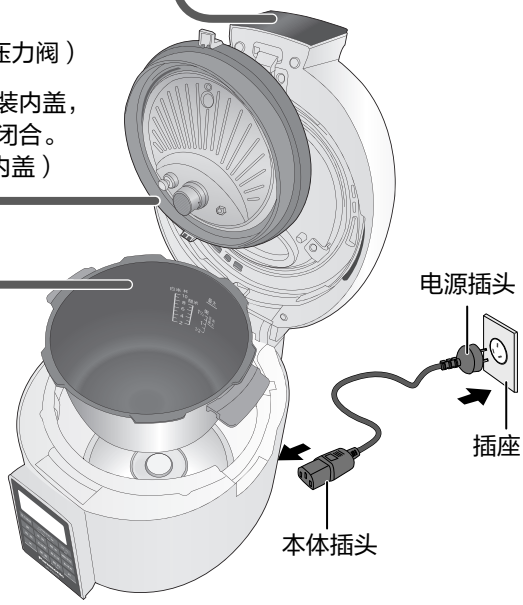


● 确认蒸汽筒是否安装到位。
（☞ P25 蒸汽筒）

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。

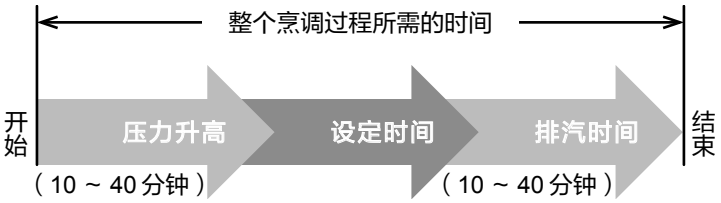
● 即便断开本体插头（发出短促“哔哔”声），只要立即插上插头，则能继续进行烹调。若本体插头长时间断开，则会停止烹调。



如何选择功能

<table>
<tr><th></th><th>根据烹调目的</th><th colspan="2">根据食材</th></tr>
<tr><td rowspan="3">压力选择</td><td rowspan="3">可直接按 [粥]、[米饭]、[糙米]、[肉类]、[豆 / 蹄筋]、[骨头汤]、[鱼 / 蒸煮] 按钮，再按 [开] 按钮进行烹调，不需要选择压力、设定时间。
※ 除米饭、糙米以外，上述其他功能均可根据食材或喜好调整烹调时间。
• [辅助烹饪] 按钮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。
• [排汽] 按钮用于想要打开外盖时。（烹调途中及烹调结束时）</td><td>低压
约 19.6 kPa/105℃
（约 1.2 个大气压）</td><td>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。</td></tr>
<tr><td>中压
约 59 kPa/113℃
（约 1.6 个大气压）</td><td>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，不会粘糊或碎烂。</td></tr>
<tr><td>高压
约 98 kPa/120℃
（约 2.0 个大气压）</td><td>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。</td></tr>
<tr><td>时间的设定</td><td>• 如果对上记的烹调效果不满意，可通过 [压力选择] 和 [时间设定] 进行烹调，具体 ☞ P11。</td><td colspan="2">※ 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。</td></tr>
<tr><td>小诀窍</td><td colspan="3">• 烹调前要处理食材时，推荐用附属的蒸板进行蒸煮。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，请在烹调结束后再按 [辅助烹饪]。
• 烹调时间的设定 ☞ P16。
• 无需更换内锅，即可进行辅助烹饪。</td></tr>
</table>

※ 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汽所需的时间就越长。
• 排汽期间，食材仍在利用余热进一步烹调。

烹调的诀窍

要通过“压力选择”和“时间设定”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。

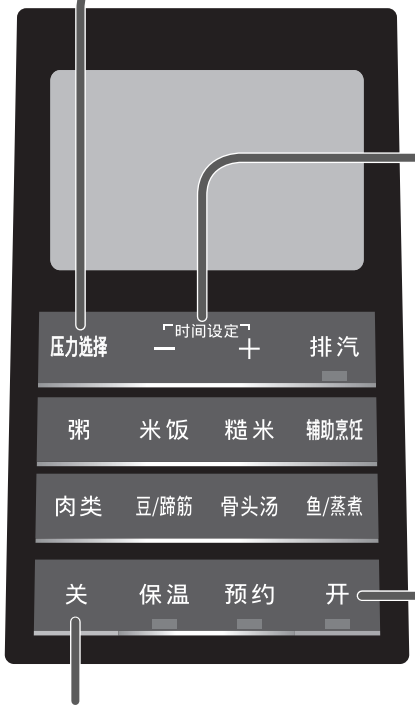
		食材		食材大小及份量	压力选择	时间设定（分钟）
炖煮	汤水的量 ☞ P18 ～ 23，可根据个人喜好酌量增减。	肉	牛肉、羊肉	筋肉切块（约 4 cm）	高压	20 ～ 25
			猪肉	排骨、筒骨		20 ～ 35
				五花肉切块（约 4 cm）		12 ～ 15
			鸡肉	整只（约 400 g）		15 ～ 20
				鸡腿（约 200 g / 个）		7 ～ 10
			鸭肉	老鸭半只（约 500 g）		30 ～ 35
			童子鸡	切块（约 4 cm）	中压	15 ～ 20
		蔬菜等	土豆	整个（约 150 g）	高压	7 ～ 10
			板栗	带壳		5 ～ 10
			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	蒸板（附属） 水约 1 量杯	鱼、肉	牛肉	切块（约 4 cm）		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）		10 ～ 15
			红枣	有核		3 ～ 5
			土豆	去皮，切块		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

低压 / 中压 / 高压

低压 / 中压 / 高压

准备

（☞ P9 的步骤 ❶ ~ ❹）

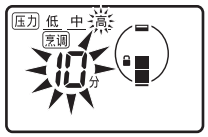


● 要取消操作或停止烹调时

例：用高压进行烹调时

1 按 压力选择 选择“高”。

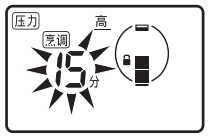
● [开] 指示灯闪烁。



（选择高压时）

2 按 时间设定 − + 设定烹调时间。

● 时间以 1 分钟为单位递增或递减。



3 按 开 。

● [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）

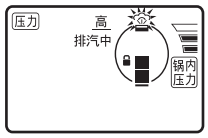
4 烹调结束后，进入排汽状态。

● [排汽] 指示灯亮起。

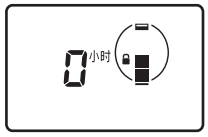
● 显示屏内的压力显示会根据锅内的实际压力而变化。

● 等到排汽结束（即压力显示杆降下），蜂鸣器响，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“排汽”。

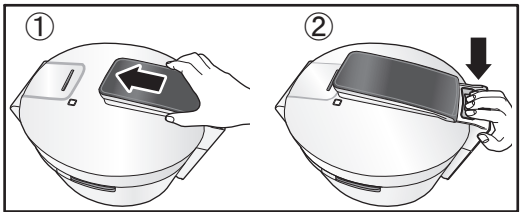


（排汽中）



（排汽结束）

5 解开盖锁（推开盖把手），按下开盖按钮，打开外盖。



6 按 关 。

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）。
如盖锁未锁，按[开]则会响 4 声“哔、哔……”的提示音。

● 烹调途中，请勿移动电压力锅或触摸蒸汽筒和压力显示杆。
（蒸汽或食物可能会喷射出来。）

● 释放蒸汽至压力稳定，可能需要 2 ~ 5 分钟，这并非异常现象。

● 烹调结束，会发出“哔哔、哔哔、哔哔”的 3 声提示音，再 3 秒后开始排汽。此时切勿靠近蒸汽筒，以免被蒸汽烫伤。
※ 刚开始排汽时，声音较大，请勿惊慌。

排汽 / 快速打开外盖

排汽

下记情况可使用 [排汽] 按钮：

- 烹调途中要打开外盖时。
  ※ 需先按 [关]，再按 [排汽] 按钮。
- 烹调刚结束，打开外盖后又立即闭合外盖，且压力显示杆再次升高时。
  ※ 需先按 [关]，再按 [排汽] 按钮。

1 按 关 。

2 按 排汽 。

- 排汽过程中，显示屏内的压力显示会根据锅内的压力而变化。

※ 显示屏内的“锅内压力”显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。

- 每按一次此按钮即可按以下顺序切换压力：“低压”→“中压”→“高压”→“低压”……（从“高压”再回到“低压”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
- 长按按钮，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筒，以免导致烫伤。

快速打开外盖

想要快速打开外盖时

① 请长按 [排汽] 按钮进行手动排汽。

② 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。

- 解除盖锁前，务必确保锅内压力已完全释放，切勿强行推开盖把手。
- 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。

- 手动排汽可比自动排汽更快地完成锅内压力的释放，但烹调粘稠状食物（如：各类粥、豆类、银耳、咖喱等）时，不建议使用此功能。以免食物喷出，造成烫伤等。
- 手动排汽时，长按 [排汽] 按钮，将连续排汽，放开手指则停止排汽。
  （※ 米饭和糙米的自动排汽为连续排汽）

一键式功能选择

粥 • 米饭 • 糙米

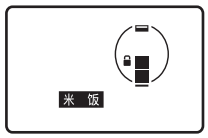
准备

（☞ P9 的步骤 ❶ ~ ❹）

例：用“米饭”功能烹调米饭时

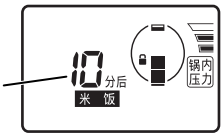
1 按 米饭 。

● [开] 指示灯闪烁。



2 按 开 。

剩余时间以 1 分钟为单位递减



（达到设定压力后）

● [开] 指示灯亮起。

● 米饭和糙米为固定的烹调时间，不可随意设定。

● 选择粥时，烹调时间的设定 ☞ P15 步骤 ❷。

■ 一次可烹调的米量及加水量

功能	米量（量杯）		水量（水位线）	时间设定范围（分钟）
	SR-PNG501-WK	SR-PNG601-KS		
粥	½～1½	½ ~ 2	粥	5 ~ 20（初期值为 10）
米饭	2 ~ 10	2 ~ 12	白米	固定为 10
糙米	2 ~ 8	2 ~ 10	糙米	固定为 30

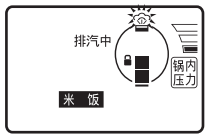
3 烹调结束后，进入排汽状态。

● [排汽] 指示灯亮起。

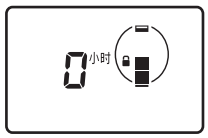
● 显示屏内的压力显示会根据锅内的实际压力而变化。

● 等到排汽结束（即压力显示杆降下），蜂鸣器响，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 ❹ ~ ❺



（排汽中）



（排汽结束）

4 按 关 。

● 保温指示灯熄灭。

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）。

● 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。

● 若要调整米饭的软硬度或粥的浓稠度，请通过“压力选择”和“时间设定”进行烹调。（具体 ☞ P8）

（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）

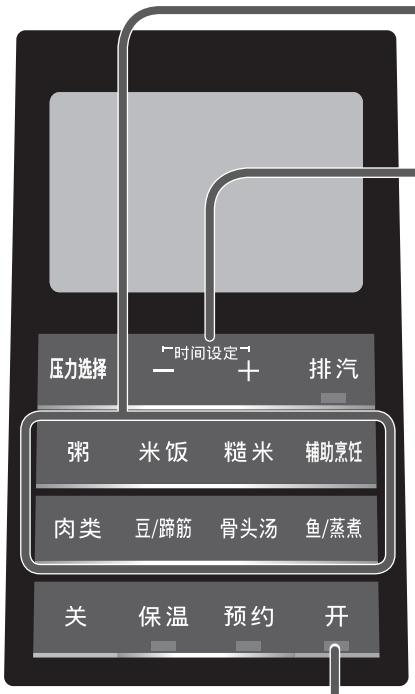
● 请勿对糙米进行保温。
（以免导致冷凝、散发异味或变色。）

● 烹调结束，会发出“哔哔、哔哔、哔哔”的 3 声提示音，再 3 秒后开始排汽。此时切勿靠近蒸汽筒，以免被蒸汽烫伤。
※ 刚开始排汽时，声音较大，请勿惊慌。

肉类 • 豆 / 蹄筋 • 骨头汤 • 鱼 / 蒸煮

准备

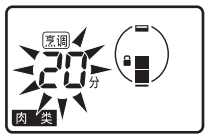
（☞ P9 的步骤 ❶ ~ ❹）



例：用“肉类”功能烹调肉时

1 按 肉类 。

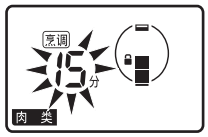
● [开] 指示灯闪烁。



2 按 时间设定 − + 设定烹调时间。

● 每按一次 [+] 或 [−] 按钮，时间以 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。



■ 最大烹调量及时间设定范围

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

3 按 开 。

● [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）

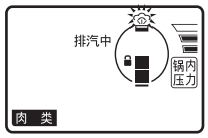
4 烹调结束后，进入排汽状态。

● [排汽] 指示灯亮起。

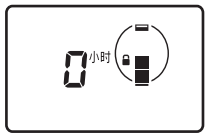
● 显示屏内的压力显示会根据锅内的实际压力而变化。

● 等到排汽结束（即压力显示杆降下），蜂鸣器响，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 ❹ ~ ❺



（排汽中）



（排汽结束）

5 按 关 。

● 保温指示灯熄灭。

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）。

● 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。

● 如果一键式功能选择的烹调效果不符合个人喜好，可通过“压力选择”和“时间设定”来进行烹调。（具体 ☞ P11）

● 烹调结束，会发出“哔哔、哔哔、哔哔”的 3 声提示音，再 3 秒后开始排汽。此时切勿靠近蒸汽筒，以免被蒸汽烫伤。
※ 刚开始排汽时，声音较大，请勿惊慌。

一键式功能选择 / 保温

辅助烹饪

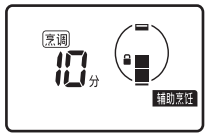
准备

（☞ P12 的步骤 ❹ ~ ❺ 打开外盖，）
加入蔬菜或调味品）

例：用“辅助烹饪”功能调味时

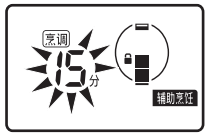
1 按 辅助烹饪 。

● [开] 指示灯闪烁。



2 按 时间设定 − + 设定烹调时间。

● 每按一次 [+] 或 [−] 按钮，时间以 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。
● 烹调时间设定范围：5 ~ 60 分钟，起始时间为10 分。

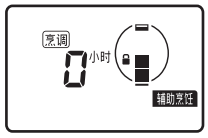


3 按 开 。

剩余时间

● [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] 按钮。

4 烹调结束后，蜂鸣器响起，显示屏显示为“0 小时”，并自动转为保温。



■ 若要取消保温。

5 按 关 。

● 保温指示灯熄灭。

提示

● 进行辅助烹饪时，请务必要：
  • 打开外盖。
    （以免锅内有压力而影响烹调效果。）
  • 锁好盖锁，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。）
● 在烹调过程中也可调整时间。

保温

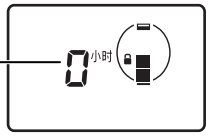
提示

● 使用保温功能时，可不锁盖锁，仅闭合外盖即可。
● 请勿对米饭和绿色蔬菜等进行保温。
（以免导致冷凝、散发异味或变色。）
● 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，则显示屏中会出现“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）



■ 若要取消保温操作。

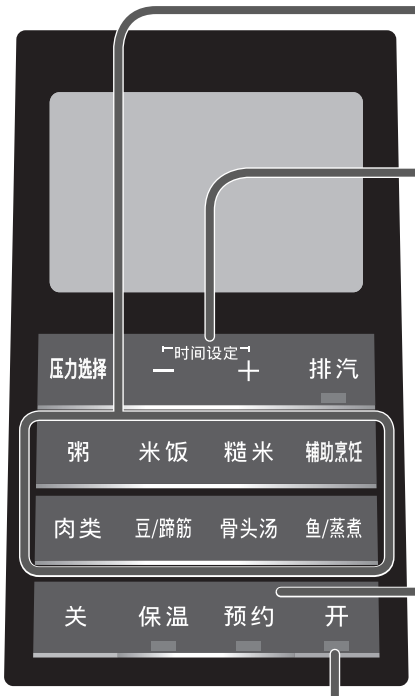
2 按 关 。

预约

预约（粥 · 米饭 · 糙米）

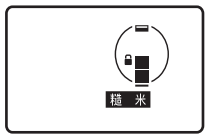
准备
（☞ P9 的步骤 ❶ ~ ❹）

例：预约煮糙米饭时

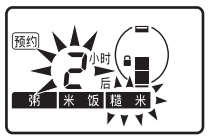


1 按 糙米 。

● [开] 指示灯闪烁。



2 按 预约 ，然后按 时间设定 设定预约时间



● 显示所有可预约菜单（粥 • 米饭 • 糙米），所选菜单闪烁。

● 预约时间的可设定范围：2 小时 ~ 13 小时

■ 预约煮粥时：

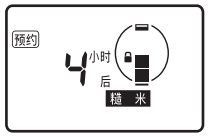
1. 先按 时间设定 → 2. 再按 预约 时间设定

设定烹调时间。　设定预约时间。

● 每按一次 [+] 或 [−] 按钮，
设定烹调时间时，时间以 1 分钟为单位递增或递减。
设定预约时间时，时间以 1 小时为单位递增或递减。

● 长按 [+] 或 [−] 按钮，时间可快速前进或后退。

3 按 开 。



● [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 关 。

● 保温指示灯熄灭。

● 按 [关] 按钮之前的步骤，
☞ P12 的步骤 ❹ ~ ❺

提示

● 除了“粥”、“米饭”、“糙米”，其他功能均不可预约。

● 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，断电 1 分钟以上则会回到预约时间的初期值 (2 小时)。

● 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：※ 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，6.0 L 的烹调量 ☞ P27 规格。
※1 杯（量杯）：约 150 g

苹果酱 低压

食材：（4 ~ 6 人份）

苹　果	2 个（约 600 g），去皮切薄片
柠　檬	½ 个，榨汁
糖	150 － 200 g

做法：

1. 将苹果倒入压力锅并加入柠檬汁。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按［压力选择］按钮，选择“低压”，烹调时间设定为 15 分钟，再按［开］按钮。
4. 待压力显示杆降下，按［关］按钮。
5. 推开盖把手，打开外盖，放入糖。
6. 按［辅助烹饪］按钮，烹调时间设定为 40 分钟，再按［开］按钮，边煮边搅动至糊状后，按［关］按钮。
   ※ 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。

草莓酱 低压

食材：（4 ~ 6 人份）

草　莓	500 g，洗净，去蒂
柠　檬	½ 个，榨汁
糖	150 － 200 g

做法：

1. 将草莓倒入压力锅并加入柠檬汁。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按［压力选择］按钮，选择“低压”，烹调时间设定为 6 分钟，再按［开］按钮。
4. 待压力显示杆降下，按［关］按钮。
5. 推开盖把手，打开外盖，放入糖。
6. 按［辅助烹饪］按钮，烹调时间设定为 45 分钟，再按［开］按钮，边煮边搅动至糊状后，按［关］按钮。
   ※ 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。

土豆泥 中压

食材：（4 ~ 6 人份）

土　豆	400 g
胡萝卜	少许
黄　瓜	少许

调味料：

炼　乳	10 g
沙拉酱	适量

做法：

1. 土豆切块放入碗中，向压力锅中加 1 杯水，放入附属的蒸板，再把碗置于蒸板上。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按［压力选择］按钮，选择“中压”，烹调时间设定为 20 分钟，再按［开］按钮。
4. 胡萝卜和黄瓜切小粒备用。
5. 待压力显示杆降下，按［关］按钮，再推开盖把手，打开外盖，拿出土豆。
6. 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。

蔬菜浓汤 中压

食材：（4 ~ 6 人份）

Ⓐ
- 洋　葱　½ 个，切片
- 西　芹　½ 个，切片
- 胡萝卜　½ 个，去皮后切块
- 土　豆　1 个，去皮后切块

调味料：

- 高　汤　300 mL

Ⓑ
- 盐　5 g
- 胡椒粉　适量
- 牛　奶　400 mL

做法：

1. 将 Ⓐ 倒入压力锅并加入高汤。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按 [压力选择] 按钮，选择“中压”，烹调时间设定为 10 分钟，再按 [开] 按钮。
4. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖，待其冷却。
5. 将压力锅中的食材倒入搅拌机，搅拌至细滑，再将其倒回压力锅中。
6. 加入 Ⓑ，按 [辅助烹饪] 按钮，烹调时间设定为 30 分钟，再按 [开] 按钮，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。

桂花糯米藕 高压

食材：（4 ~ 6 人份）

- 莲　藕　1 节
- 糯　米　70 g

调味料：

- 白　糖　100 g
- 红　糖　50 g
- 冰　糖　50 g
- 桂花糖　少许

做法：

1. 糯米洗净，在清水中浸泡 4 小时后，捞起沥干，并加入白糖搅拌均匀后备用。
2. 莲藕去皮，洗净沥干，将莲藕的一端切下（保留备用）。
3. 将 1. 的糯米灌入莲藕孔中，然后将切下的莲藕头放回原位，用牙签固定，以防漏米。
4. 将莲藕放入压力锅中，加水没过莲藕，加入红糖和冰糖。
5. 闭合外盖，锁好盖锁。
6. 按 [压力选择] 按钮，选择“高压”，烹调时间设定为 30 分钟，再按 [开] 按钮。
7. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。
8. 取出莲藕，去掉牙签，切成 1 cm 厚的圆片，撒上桂花糖即可。

紫薯银耳汤 高压

食材：（4 ~ 6 人份）

- 紫　薯　250 g，去皮切丁
- 银　耳　30 g
- 水　11 杯（约 2000 mL）

调味料：

- 冰　糖　120 g

做法：

1. 银耳用清水泡 3 – 4 个小时，泡发后去蒂，撕成小块。
2. 将紫薯和银耳放入压力锅中，并加入水。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按 [压力选择] 按钮，选择“高压”，烹调时间设定为 25 分钟，再按 [开] 按钮。
5. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。
6. 放入冰糖，按 [辅助烹饪] 按钮，烹调时间设定为 25 分钟，再按 [开] 按钮，待冰糖融化后，按 [关] 按钮。
   ※ 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。

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，6.0 L 的烹调量 ☞ P27 规格。
※1 杯（量杯）：约 150 g

补血养颜燕麦粥 粥

食材：（4 ~ 6 人份）

白　米	¾ 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（可适当增减）

做法：
1. 白米和燕麦米洗净、倒入压力锅中，并加水至“粥”的刻度线“1”处。
2. 其他食材洗净，放入压力锅中。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按 [粥] 按钮，烹调时间设定为 15 分钟，再按 [开] 按钮。
5. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖，放入红糖搅拌均匀即可。

南瓜小米粥 粥

食材：（4 ~ 6 人份）

南　瓜	200 g，切丁
小　米	1 杯

做法：
1. 将南瓜、小米倒入压力锅，并加水至“粥”的刻度线“1”处。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按 [粥] 按钮，烹调时间设定为 15 分钟，再按 [开] 按钮。
4. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。

排骨饭 米饭

食材：（4 ~ 6 人份）

	白　米	2 杯
	糯　米	2 杯
	排　骨	350 g，切小段
Ⓐ	生　姜	6 g，切片
Ⓐ	蒜　瓣	2 粒
Ⓑ	胡萝卜	1 根，切丁
Ⓑ	香　菇	1 个，切丁
Ⓑ	水	3 量杯（约 540 mL）

调味料：

Ⓒ	生　抽	7 mL
Ⓒ	老　抽	6 mL
Ⓒ	蚝　油	5 g
Ⓒ	生　粉	3 g
Ⓒ	料　酒	10 mL
	盐	7 g

做法：
1. 排骨放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干。
2. 将 1. 用 Ⓐ 及 Ⓒ 腌制 30 分钟。
3. 白米和糯米洗净沥干后，放入压力锅中。
4. 将腌制后的排骨和 Ⓑ 放入压力锅中，加盐，并搅拌均匀。
5. 闭合外盖，锁好盖锁。
6. 按 [米饭] 按钮，再按 [开] 按钮。
7. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖，将食材和米饭搅拌均匀即可。

蘑菇红烧肉 肉类

食材：（4 ~ 6 人份）

五花肉	1000 g
蘑　菇	150 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
	糖	20 g
	料　酒	15 mL
	老　抽	15 mL

做法：

1. 把所有的食材放入压力锅中，并加入 Ⓐ。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按 [肉类] 按钮，烹调时间设定为 15 分钟，再按 [开] 按钮。
4. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。

薯仔牛腩煲 肉类

食材：（4 ~ 6 人份）

牛　腩	900 g，切块
土　豆	2 个，去皮切块
胡萝卜	1 个，去皮切块
生　姜	数片
水	4.5 杯（约 800 mL）

调味料：

Ⓐ	盐	3 g
	生　抽	30 mL
	老　抽	15 mL
	米　酒	15 mL

做法：

1. 将牛腩放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干。
2. 将所有食材倒入压力锅并加入 Ⓐ。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按 [肉类] 按钮，烹调时间设定为 20 分钟，再按 [开] 按钮。
5. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。

红豆沙 豆 / 蹄筋

食材：（4 ~ 6 人份）

红　豆	150 g
水	2.5 杯（约 450 mL）
冰　糖	50 g
蜂　蜜	适量

做法：

1. 将洗净的红豆和水倒入压力锅。
2. 闭合外盖，锁好盖锁。
3. 按 [豆 / 蹄筋] 按钮，烹调时间设定为 35 分钟，再按 [开] 按钮。
4. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。
5. 待红豆冷却，倒入搅拌杯中，用搅拌机搅拌至没颗粒。
6. 将搅拌好的红豆沙倒回压力锅中，加入冰糖和蜂蜜。
7. 按 [辅助烹饪] 按钮，烹调时间设定为 15 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 [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。

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，6.0 L 的烹调量 ☞ P27 规格。
※1 杯（量杯）：约 150 g

黄豆猪蹄 豆 / 蹄筋

食材：（4 ~ 6 人份）

猪　蹄	600 g，切块
黄　豆	100 g，浸泡 1 小时
水	5.5 杯（约 1000 mL）

调味料：

Ⓐ	盐	15 g
	生　抽	5 mL
	糖	5 g

做法：
1. 将猪蹄放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干。
2. 将猪蹄及泡好的黄豆放入压力锅，加入水和 Ⓐ。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按 [豆 / 蹄筋] 按钮，烹调时间设定为 18 分钟，再按 [开] 按钮。
5. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。

玉米排骨汤 骨头汤

食材：（4 ~ 6 人份）

排　骨	400 g
玉　米	1 个，切段
胡萝卜	1 根，切段
水	5.5 杯（约 1000 mL）

调味料：

料　酒	5 mL
盐	7 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、玉米和胡萝卜放入压力锅中，加入水和调味料。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按 [骨头汤] 按钮，烹调时间设定为 30 分钟，再按 [开] 按钮。
5. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。

奶香骨头汤 骨头汤

食材：（4 ~ 6 人份）

Ⓐ	筒　骨	900 g
	香　菇	4 个，切块
	金针菇	70 g
	胡萝卜	1 根，切块
	姜　片	10 g
	水	5.5 杯（约 1000 mL）
	青　椒	1 个，切块

调味料：

	鲜牛奶	100 mL
Ⓑ	料　酒	15 mL
	醋	3 mL
	盐	10 g

做法：
1. 筒骨放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干备用。
2. 将 Ⓐ 和 Ⓑ 一起放入压力锅中。
3. 闭合外盖，锁好盖锁。
4. 按 [骨头汤] 按钮，烹调时间设定为 25 分钟，再按 [开] 按钮。
5. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。
6. 放入鲜牛奶和青椒，按 [辅助烹饪] 按钮，烹调时间设定为 10 分钟，再按 [开] 按钮。
7. 待锅内沸腾后，按 [关] 按钮，即可盛出。
   ※ 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。

豉汁蒸排骨 鱼 / 蒸煮

食材：（4 ~ 6 人份）

排　骨	300 g
姜　丝	10 g

调味料：

料　酒	10 mL
李锦记风味豆豉酱	15 g
蚝　油	10 g
淀　粉	10 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. 装入盘或碗中，向内锅加入 1 杯凉水。
6. 放入附属的蒸板，再将 5. 放在蒸板上。
7. 闭合外盖，锁好盖锁。
8. 按 [鱼 / 蒸煮] 按钮，烹调时间设定为 30 分钟，再按 [开] 按钮。
9. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。

葱油鲈鱼 鱼 / 蒸煮

食材：（4 ~ 6 人份）

鲈　鱼	1 条，约 400 g
姜	数片
葱	数根，切成葱花
蒜　头	3 粒

调味料：

盐	7 g
料　酒	15 mL
生　抽	5 mL
油	15 mL

做法 :

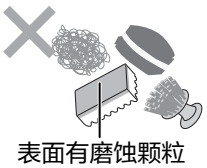
1. 鲈鱼清洗干净后，用刀在背上切几刀，然后用盐涂抹其全身并放置 5 分钟腌渍备用。
2. 蒜头拍碎塞到鱼肚里，生姜一半切薄片铺在盘子上，另一半切丝。
3. 将腌渍好的鲈鱼放到盘子上，淋上料酒，然后将切丝的生姜放在鲈鱼上。
4. 向内锅加入 1 杯凉水，放入附属的蒸板，再将步骤 3. 的鲈鱼放在蒸板上。
5. 闭合外盖，锁好盖锁。
6. 按 [鱼 / 蒸煮] 按钮，烹调时间设定为 5 分钟，再按 [开] 按钮。
7. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。
8. 取出盘子，将盘子中多余的水分倒掉，淋上生抽，撒上葱花。
9. 将油放入炒锅中加热，油沸腾时，淋到葱花上即可。

清洁与保养

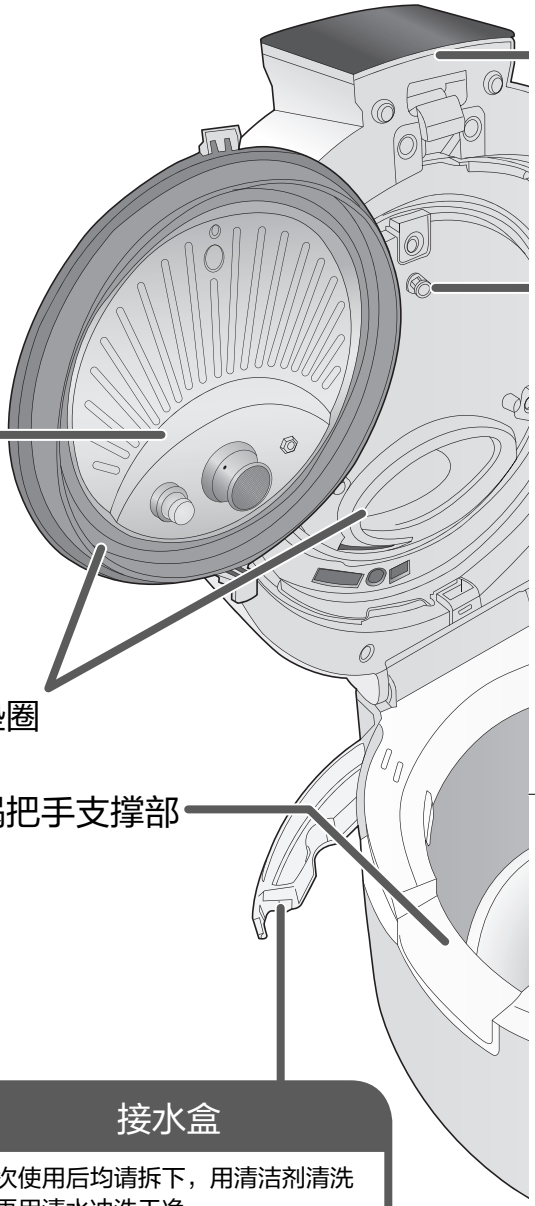
- 请等到本体充分冷却后，再拔下电源插头进行清洁。
- 清洁时，切勿将本体放入水中。
- 请勿使用洗碗机或烘干机。

请勿使用以下物品：

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



表面有磨蚀颗粒的工具。



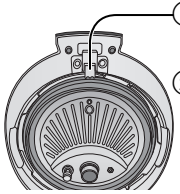
内盖 · 压力阀

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

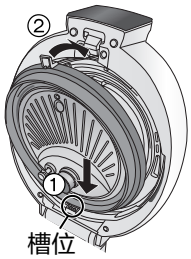
■ 拆卸时



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。



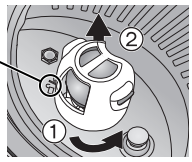
预防措施

- 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

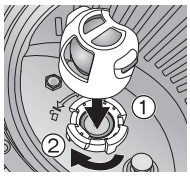
■ 拆卸时

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。



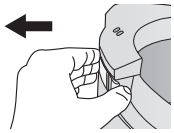
※ 拆下后用流水冲洗干净。

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。

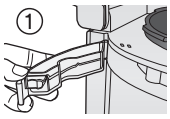
■ 拆卸时

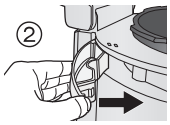
从锅把手支撑部处向外取出。



■ 安装时

① 将接水盒的后端的筋插入定位槽。
② 再按箭头方向按入本体，使接水盒的前端卡爪与本体相嵌合（发出“咔哒”声）。





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。

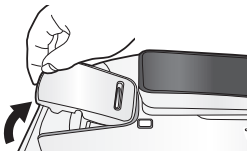
内锅

用清洁剂清洗。（☞ P4）
- 请勿将内锅当做洗碗盆使用。以免导致涂层脱落。

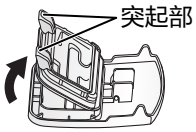
蒸汽筒

■ 拆卸时

① 从外盖上拔出。



② 拿住突起部，按箭头方向掰开。



■ 安装时

① 按与拆卸时相反的顺序，将蒸汽筒合拢。

② 压入外盖，直到发出“咔哒”声（不能浮起）。

注意

- 使用之后，取下蒸汽筒并把它放在温水中浸泡几分钟，然后用水冲洗干净。

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 · 铸造加热器 · 底传感器

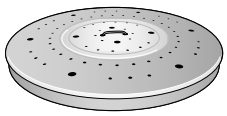
要去除顽固异物，用尼龙刷蘸点中性厨房用清洁剂轻轻磨擦，然后用完全拧干的厨房用抹布擦拭。

附属品

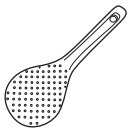
用稀释后的厨房专用洗涤剂清洗。

量杯

蒸板



饭勺



粥［汤］勺

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］按钮。 ● 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。 ● 铸造加热器或内锅底部有异物。	12,14~15 — 12~13 25
压力显示杆尚未升高，就已显示剩余时间	● 由于调料没有完全溶解，因此底传感器无法正确工作。	5
漏汽 （从内锅、外盖、蒸汽筒或压力显示杆处漏汽）	● 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。	— — 24 —
汤汁和蒸汽喷出 （从蒸汽筒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 16 24 —
烹调失败 （未煮熟 / 过熟 / 水分过多 / 烧焦 / 热度过低）	● 压力或时间设定或水量不正确。 ● 铸造加热器或底传感器上有异物。 ● 内锅未放好。 ● 压力阀漏装。 ● 调料没有完全溶解。	8, 11 25 9 24 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? ● 因为是压力锅，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?	12,14~15 24 — — —
电压力锅发出声响	●“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。	— — — 9 — —

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。

如显示此代码…

显示屏	可能的原因	参考页码
U 14	● 保温模式已超过 96 小时。 → 按 [关] 按钮。	—
H01·H02·H05	→ 请联系 Panasonic 认定维修店。	—

规格

型号		SR-PNG501-WK	SR-PNG601-KS
电源 / 额定频率		220 V ～ 50 Hz	
额定功率（烹调时）		1100 W	
内锅的额定容积 L		5.0（烹调容量 3.3）	6.0（烹调容量 4.0）
米类的烹调量 L（杯）	粥	0.09 ～ 0.27（½～ 1½）	0.09 ～ 0.36（½～ 2）
	米饭	0.36 ～ 1.8（2 ～ 10）	0.36 ～ 2.16（2 ～ 12）
	糙米	0.36 ～ 1.44（2 ～ 8）	0.36 ～ 1.8（2 ～ 10）
食谱类的最大烹调量（食材 + 水）（约）L	肉类	3.3*1	4.0*1
	蹄筋		
	骨头汤		
	鱼 / 蒸煮	水量：1 量杯	水量：1 量杯
	豆	1.5*2	2.0*2
电源线长度（约）m		1.0	
产品重量（约）kg		6.6	7.0
产品尺寸（约）cm	宽度	28.8	
	深度	36.1	
	高度	29.6（55.1*3）	31.3（56.8*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 0.4 W（连接上电源插头时）。

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：400-810-078
Panasonic 官方网站：http://panasonic.cn/

© Panasonic Corporation 2014

QZ19EG26
S0814-0　中国印刷
发行：2014 年 08 月