

Panasonic®

使用说明书

家庭用 电脑型压力锅

型号 5.0L SR-PS508 SR-S50K8
6.0L SR-PS608 SR-S60K8



本使用说明书中的图片均以 SR-PS608 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：
GB4706.1-2005 GB4706.19-2008

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 ~ 8
如何选择功能 / 无水料理烹调时间设定	9
烹调的诀窍	10
低压 / 中压 / 高压	11
排气 / 快速打开外盖	12
一键式功能选择	12 ~ 14
预约 / 保温	14
食谱	15 ~ 21

使用方法

必要时

清洁与保养	22 ~ 23
故障排除	24
如显示此代码	25
规格	25 ~ 26
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。



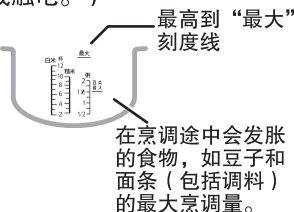
警告



● 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。

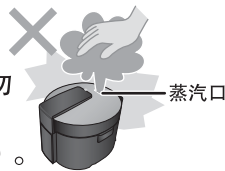


● 若本体处于以下状态，请勿使用。（P8）

（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。

● 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，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。



● 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。）

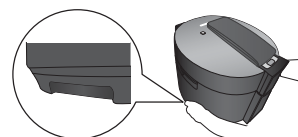
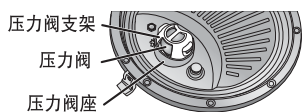
● 请务必单独使用额定值为AC 220 V/10 A的电源插座。（以免因与其他电器并用而发热，从而引起火灾。）

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。)
- 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。
 - 蒸汽口有大量蒸汽冒出，但压力显示杆仍未升高。
 - 在非排气状态，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。

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。特别是外盖上蒸汽口附近的玻璃面板及内盖、压力阀、内锅、铸造加热器等金属部。
(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。)
- 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。)

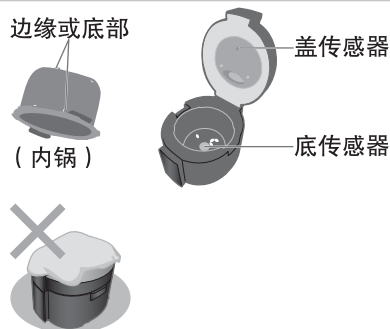


- 关于停电 (包括在中途拔掉电源插头、跳闸等情况)
 - 使用中如发生停电，再次通电后会回到停电前的状态 (停电1分钟以内时)，但可能会影响烹调效果。

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。



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。

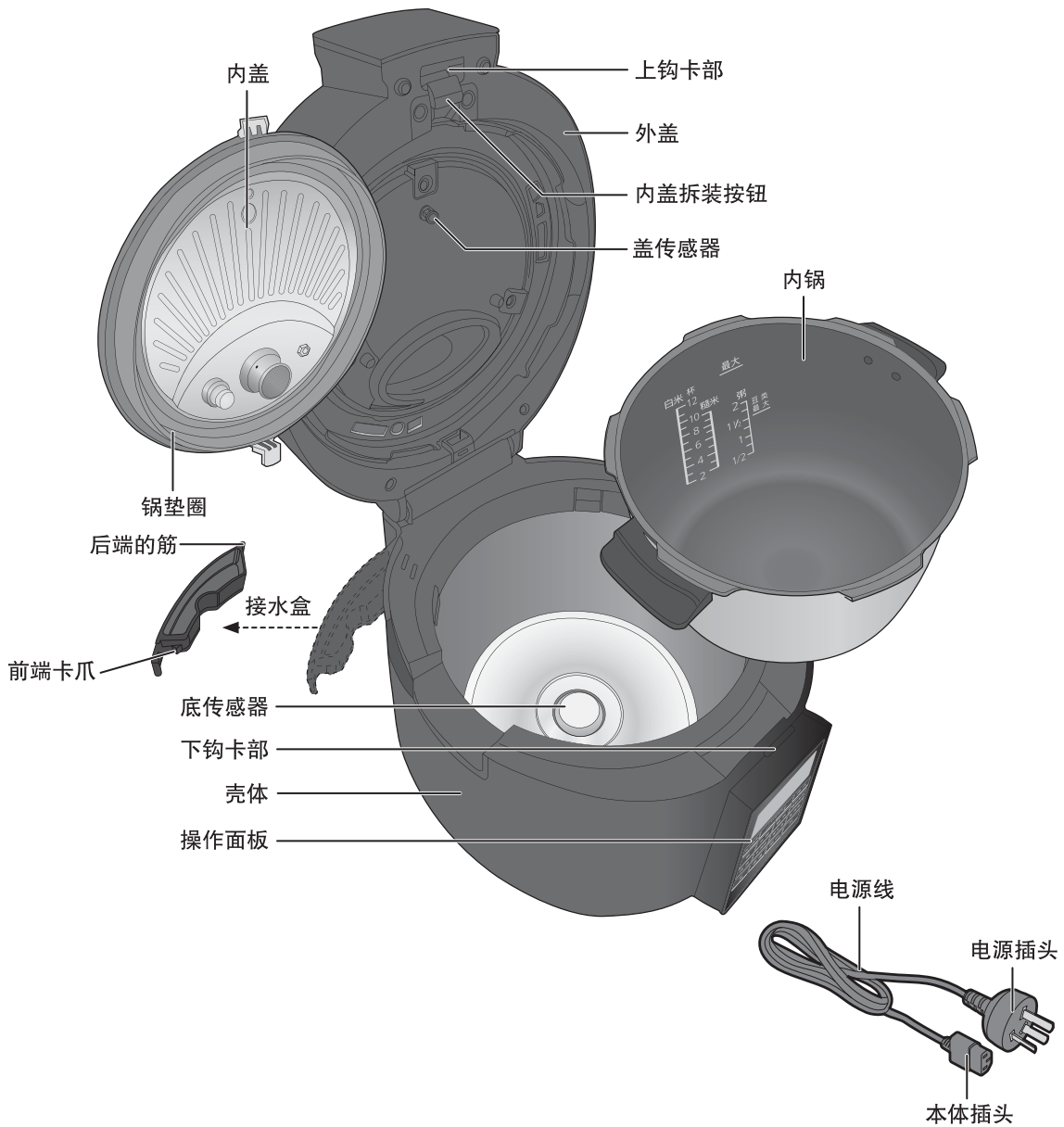
零件名称

● 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。

(P22 ~ 23)

本 体



使用前

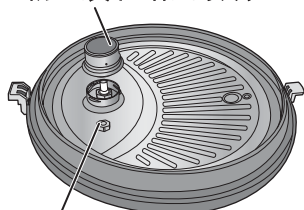
附属品	计量杯 (约180 mL) (1个)	蒸板 (1个)	饭勺 (1个)	粥[汤]勺 (1个)

零件名称

内盖

喷嘴帽 [防堵塞设计]

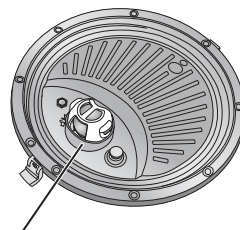
- 防止食物堵塞喷嘴



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 (P11)

时间设定 按钮 (烹调 / 预约) (P11)

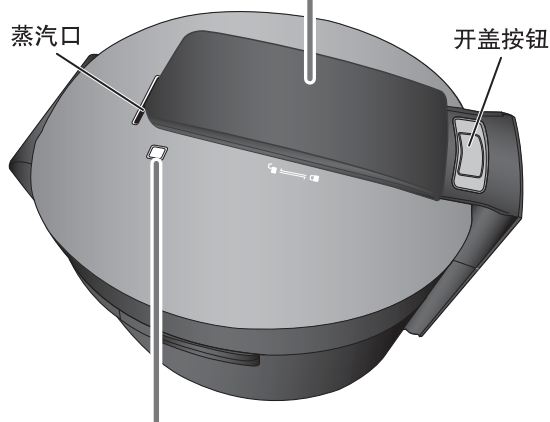
排气 按钮 (P12)

保温 按钮 (P14)

预约 按钮 (P14)

盖锁 (盖把手)

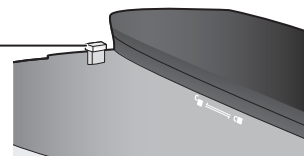
在未闭合盖锁的情况下按 [开] 按钮，则会发出 4 声“哔、哔”的提示音，且显示屏内“”和“”交替闪烁。请按箭头方向拉回盖把手，显示屏显示“”即可正常使用。



压力显示杆

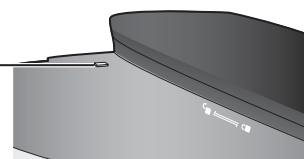
- 锅内有压力时。

升高



- 锅内无压力时。

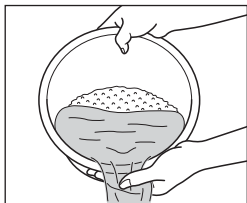
降下



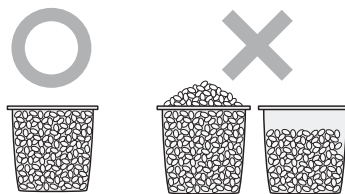
准备

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180 mL）量米，注意米装满时要抹平。
- 1次可烹调的米量。（请参阅表1）
- 无需浸泡米。



（约 180 mL / 150 g）

2 将米放入内锅中，然后做好准备。（P8 的步骤 1 ~ 4）

- 把米整平。
- 水量（请参阅表1）：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、米饭的烹调。

- 用一键式功能选择进行烹调时，步骤 P12。
- 用“低压 / 中压 / 高压”烹调时，步骤 P11, 压力选择、时间设定和自动排汽时间 表1。

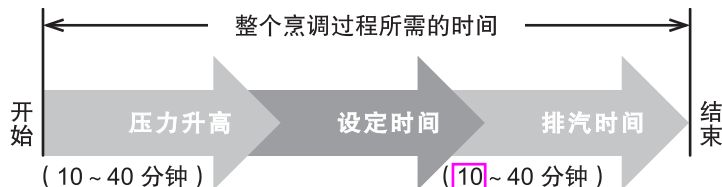
表1

菜单	米量 (计量杯)		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
	5.0 L型	6.0 L型					
粥	½ ~ 1½	½ ~ 2	粥	低压	5 ~ 20	20	
米饭	2 ~ 10	2 ~ 12	白米	中压	10 ~ 15	1.5	若要调整软硬度，可适当缩短或延长设定的时间。
糙米*	2 ~ 8	2 ~ 10	糙米	高压	25 ~ 30	25	
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。

*：糙米请务必使用高压烹调。

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）
※ 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）
- 所需烹调时间约等于“设定时间”+“13 ~ 80分钟”。（P9）



- 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。

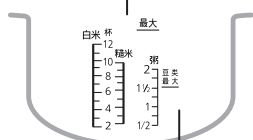
准备

操作前的准备

1 将食物放入内锅中，然后将内锅放入本体

- 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。

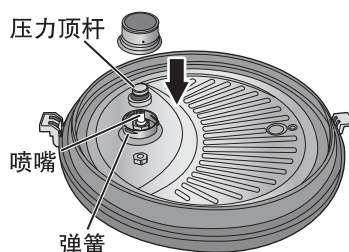
- 放入本体前，擦掉内锅外表面的水或异物。



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。

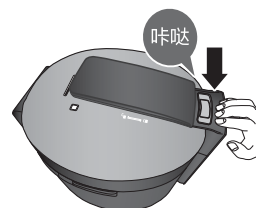
(☞ P22 压力阀)

- 若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。

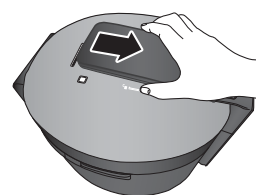
(☞ P22 内盖)

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。

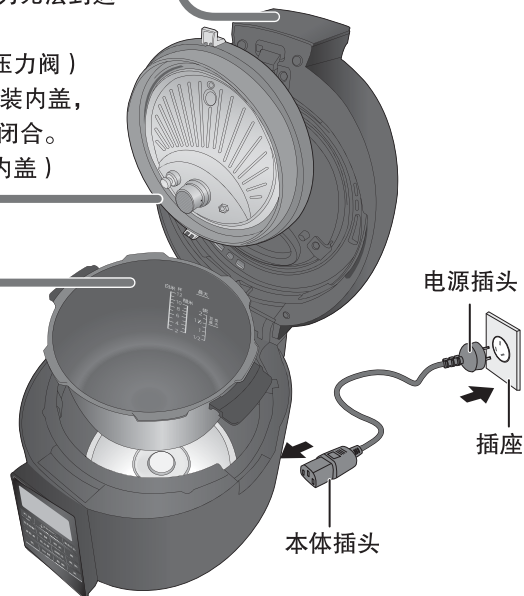


- 确认盖锁是否锁好（拉回盖把手），若未拉回（显示屏显示“■”），则无法进行烹调。（☞ P6 盖锁）



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。若本体插头长时间断开，则会停止烹调。



如何选择功能

表2

	根据烹调目的	根据食材	
压力选择	可直接按 [无水料理]、[粥]、[米饭]、[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。	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。
	※ 除米饭以外, 上述其他功能均可根据食材或喜好调整烹调时间。	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, 不会粘糊或碎烂。
	<ul style="list-style-type: none"> • [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) 	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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。 	※ 时间的设定 <ul style="list-style-type: none"> • 所需烹调时间等于“设定时间”+“13 ~ 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。 	
小诀窍	<ul style="list-style-type: none"> • 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]。 		
		<ul style="list-style-type: none"> • 烹调时间的设定 P14。 • 无需更换内锅, 即可进行辅助烹饪。 	

无水料理烹调时间设定

表3

食谱编码	菜单	时间设定范围 (分钟)	食谱编码	菜单	时间设定范围 (分钟)
1	无水酱牛肉	10 ~ 40 (初期值为20)	7	黑椒香菇	1 ~ 10 (初期值为1)
2	口水鸡	5 ~ 20 (初期值为5)	8	蒜末金针菇	1 ~ 10 (初期值为2)
3	焖鸡翅	5 ~ 20 (初期值为5)	9	法国炖菜	1 ~ 10 (初期值为1)
4	喷香黄焖鸡	5 ~ 20 (初期值为5)	10	无水海鲜锅	1 ~ 10 (初期值为3)
5	手撕鸡	10 ~ 40 (初期值为20)	11	葱油鲈鱼	1 ~ 10 (初期值为5)
6	菌菇豆乳锅	1 ~ 15 (初期值为5)	12	剁椒鱼头	1 ~ 10 (初期值为5)

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。

- 将相同食材切成同一大小；不同食材的情况时，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。
- 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。

表4

		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 可根据个人喜 好酌量增减。	肉	牛肉、羊肉	筋肉切块(约4cm)	高压	20 ~ 25
			猪肉	排骨、筒骨		20 ~ 35
				五花肉切块(约4cm)		12 ~ 15
			鸡肉	整只(约400g)		15 ~ 20
				鸡腿(约200g/个)		7 ~ 10
			鸭肉	老鸭半只(约500g)	30 ~ 35	
		童子鸡	切块(约4cm)	中压	15 ~ 20	
		蔬菜等	土豆	整个(约150g)	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500g)		3 ~ 5
			南瓜	带皮切块		3 ~ 5
			玉米	切段(约5cm)		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240g)		30 ~ 35
			番茄(酱)	去皮、去籽,切小块		低压
		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,切碎	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700g)	高压	18 ~ 20		
蒸	 蒸板(附属) 水约1计量杯	鱼、肉	牛肉	切块(约4cm)	高压	35 ~ 40
			猪肉	切片或切块(约1cm或4cm)		20 ~ 35
			排骨	切段(约5cm)		20 ~ 25
			鸡肉	鸡腿(约200g/个)		15 ~ 20
			鲫鱼	整条(约500g)		5
		蔬菜等	芋头	整个(约80g)	中压	10 ~ 15
			红枣	有核		3 ~ 5
			土豆	去皮,切块		15 ~ 20
			紫薯	整个(约500g)	高压	10 ~ 15
			南瓜	带皮切大块		10 ~ 15
			板栗	带壳		8 ~ 10
		玉米	切段(约5cm)	10 ~ 12		

低压 / 中压 / 高压

低压 / 中压 / 高压

例：用高压进行烹调时

- 1 按 **压力选择** 选择“高”。
- [开] 指示灯闪烁。



- 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）

- 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。



- 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）

- 3 按 **开**。
- [开] 指示灯亮起。



剩余时间以 1 分钟为单位递减

- 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。

- 4 烹调结束后，进入排汽状态。

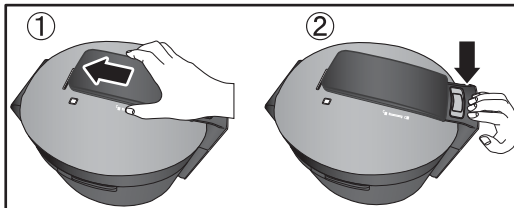
- [排汽] 指示灯亮起。
- 显示屏内的压力显示会根据锅内的实际压力而变化。
- 等到排汽结束（即压力显示杆降下），蜂鸣器响，显示屏显示为“0 小时”，保温指示灯亮起。
- 烹调中途需打开外盖时， P12 “排汽”。



- 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。



- 5 解开盖锁（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 P12 “快速打开外盖”中的方法打开外盖。

- 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。
 - 烹调过程中可调整时间。
 - 烹调途中，请勿移动电压力锅或触摸蒸汽口和压力显示杆。（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。此时切勿靠近蒸汽口，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 / 一键式功能选择

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（☞ P6。）

• 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

- 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。

- 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。
(※ 米饭的自动排汽为连续排汽)

粥·米饭

例：用“米饭”功能烹调米饭时

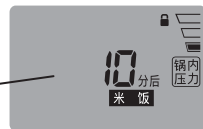
1 按 **米饭**。

- [开] 指示灯闪烁。



2 按 **开**。

剩余时间以1分钟为单位递减



- [开] 指示灯亮起。（达到设定压力后）
- 米饭为固定的烹调时间，不可随意设定。
- 选择粥时，烹调时间的设定 ☞ P13 步骤2
- 一次可烹调的米量及加水量

表5

功能	米量 (计量杯)		水量 (水位线)	时间设定范围 (分钟)
	5.0 L	6.0 L		
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

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 ☞ P11 的步骤4 ~ 5



(排汽中)



(排汽结束)

4 按 **关**。

- 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。
- 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 ☞ P7)
(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)

无水料理

例：用“无水料理”功能烹调口水鸡时

- 按 **无水料理** 选择食谱编码“2”。
 - 当前选中食谱编码闪烁。
 - 其他食谱编码 P9。

- 按 **时间设定** **+** 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。

- 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)

- 烹调结束后，进入排汽状态。
 - 显示屏内的“排汽中”图标亮起。
 - 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 P12“排汽”。

- 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口和压力显示杆。（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。此时切勿靠近蒸汽口，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

例：用“肉类”功能烹调肉时

- 按 **肉类**。
 - **[开]** 指示灯闪烁。

- 按 **时间设定** **+** 设定烹调时间。
 - 时间以1分钟为单位递减或递增。
 - 长按 **+** 或 **-** 按钮时间可快速前进或后退。

■ 最大烹调量及时间设定范围 表6

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)

- 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)

- 烹调结束后，进入排汽状态。
 - 为避免汤汁喷出，会在烹调倒计时结束5分钟后，再进行排汽。
 - **[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 P11的步骤4~5

- 按 **关**。
 - 保温指示灯熄灭。

一键式功能选择 / 预约 / 保温

辅助烹饪

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。

- 时间以 1 分钟为单位递减或递增。
- 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：
 - 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）

预约（粥·米饭）

例：预约煮米饭时

1 按 **米饭**。

- [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），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：先按 [+] 或 [-] 按钮设定烹调时间，再按 [预约] 和 [+] [-] 按钮设定预约时间。



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，P11 的步骤 4 ~ 5

提示

- 除了“粥”、“米饭”，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。

保温

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。



2 若要取消保温操作，按 **关**。

经过的保温时间（最长 24 小时）

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。
- 建议保温最长不超过 1 小时。
- 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。

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 6.0 L 为例，5.0 L 的烹调量请参考 P25 规格。

※ 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-1

食材：

牛肉	1000 g
葱花	适量
姜末	适量
蒜末	适量

调味料：

白糖	10 g	料酒	25 mL
生抽	50 mL	蚝油	20 g
老抽	50 mL	十三香	5 g

做法：

1. 先将牛肉洗净、切块，葱姜蒜切末。牛肉上用竹签扎小孔，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[无水料理]按钮，选择编码“1”，烹调时间设定为 20 分钟，再按[开]按钮。烹调结束后，待凉切片。

口水鸡

无水料理-2

食材：

去皮鸡腿肉	2 个，约 150 g
葱	适量
姜末	适量
蒜末	适量

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[无水料理]按钮，选择编码“2”，烹调时间设定为 5 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)

焖鸡翅

无水料理-3

食材：

鸡翅(鸡中翅)	8 个，约 300 g
洋葱	1/2 个，约 150 g
香菇	9 个，约 200 g
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	15 mL	白糖	适量
芝麻油	10 mL		

做法：

1. 将鸡翅、洋葱、香菇洗净，洋葱和姜切片，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，拌匀腌制 1 小时以上。
 3. 在锅底铺上一层姜片，再铺上一层洋葱，再铺上一层香菇，把 2. 的鸡翅平铺在上面，把腌制的调味料也均匀的撒在上面，将内锅放入本体，闭合外盖。
 4. 按[无水料理]按钮，选择编码“3”，烹调时间设定为 5 分钟，再按[开]按钮。
 5. 结束后，按[关]按钮，打开外盖，按[辅助烹饪]按钮，烹调时间设定为 10 分钟，再按[开]按钮。
- ※ 使用 [辅助烹饪] 时，务必要打开外盖，并锁好盖锁。

喷香黄焖鸡

无水料理-4

食材：

鸡腿肉	500 g
香菇	80 g
土豆	2 个，约 500 g
青椒	1 个，约 100 g
红椒	1 个，约 100 g

调味料：

干辣椒	80 g	老抽	20 mL
八角	1 个	耗油	15 mL
蒜	3 瓣	生抽	15 mL
姜	10 g	料酒	15 mL
五香粉	适量	白糖	3 g
盐	1 g	食用油	30 mL

做法：

1. 姜去皮切片，蒜去皮拍破。干辣椒洗净沥水，香菇洗净切块。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、五香粉、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，按[辅助烹饪]，烹调时间设定为 5 分钟，再按[开]按钮。
 4. 结束后，放入腌制好的鸡腿肉块、香菇块、土豆块、八角、老抽、白糖，按[无水料理]按钮，选择编码“4”，烹调时间设定为 5 分钟，再按[开]按钮。
 5. 结束后按[关]按钮，打开外盖，按[辅助烹饪]按钮，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 [辅助烹饪] 时，务必要打开外盖，并锁好盖锁。

食谱

手撕鸡

无水料理-5

食材:		腌料:		蘸料:	
嫩鸡	1只, 约1000g	老抽	10mL	姜末	适量
生姜	数片	生抽	10mL	蒜末	适量
葱	数根	料酒	10mL	生抽	15mL
		盐	13g	麻油	5mL
		(10g涂鸡身, 3g加入腌料中)		白糖	3g
		白糖	15g		
		色拉油	10mL		

做法:

- 1.准备一只嫩鸡,洗净沥干。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。
- 2.准备一个容器,将除色拉油以外的腌料在容器中搅拌均匀。
- 3.把2)均匀抹到鸡身上,将葱和姜片平铺在锅底,将鸡和腌料放入内锅静置20分钟。
- 4.在鸡身上淋色拉油,再将内锅放入本体,闭合外盖。
- 5.按[无水料理]按钮,选择编码“5”,设定烹调时间为20分钟,再按[开]按钮。
- 6.烹调结束,按[关]按钮,打开外盖将鸡取出,撕成小块,蘸少许蘸料即可(蘸料需提前搅拌均匀)。

菌菇豆乳锅

无水料理-6

食材:		调味料:	
带皮鸡腿	1个, 约75g	菠菜	150g
金针菇	125g	白玉菇	100g
蟹味菇	200g	(2g腌制鸡肉, 3g与食材一起放入锅中)	
鲜香菇	200g	豆浆	600mL(无糖现磨豆浆)
		生抽	15mL

做法:

- 1.将鸡腿肉切小块,放入2g盐腌制30分钟以上,再把鸡皮朝下放入锅中,选择[辅助烹饪],烹调时间设定为10分钟,再按[开]按钮,煎出鸡油。
 - 2.将除了菠菜外的食材、调味料放入锅内,按[无水料理]按钮,选择编码“6”,烹调时间设定为5分钟,再按[开]按钮。
 - 3.结束后按[关]按钮,打开外盖,放入菠菜,按[辅助烹饪]按钮,烹调时间设定为3分钟,再按[开]按钮。
 - 4.完成后按[关]按钮,打开外盖,撒上白芝麻。
- ※ 使用[辅助烹饪]时,务必要打开外盖,并锁好盖锁。

黑椒香菇

无水料理-7

食材:		调味料:	
鲜香菇	12-15朵, 约300g	色拉油	10mL
葱花	适量	盐	少许
		研磨黑胡椒	少许
		生抽	10mL

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[无水料理]按钮,选择编码“7”,烹调时间设定为1分钟,再按[开]按钮。
 - 4.烹调结束后,按[关]按钮,打开外盖,按[辅助烹饪]按钮,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[辅助烹饪]时,务必要打开外盖,并锁好盖锁。

蒜末金针菇

无水料理-8

食材:		调味料:	
金针菇	300g	蚝油	20mL
蒜末	适量	酱油	10mL
葱花	适量	色拉油	30mL

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[无水料理]按钮,选择编码“8”,烹调时间设定为2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。

法国炖菜

无水料理-9

食材:		调味料:	
西葫芦	200 g	橄榄油	15 mL
西红柿	150 g	研磨黑胡椒	少许
白洋葱	100 g	切丁	少许
黄椒	100 g	盐	2 g
胡萝卜	50 g	番茄沙司	40 g

做法:

1. 将所有食材洗净，切丁。
2. 在锅内倒入橄榄油，依次放入所有食材和调味料，用筷子搅拌均匀，闭合外盖。
3. 按[无水料理]按钮，选择编码“9”，烹调时间设定为1分钟，再按[开]按钮。

无水海鲜锅

无水料理-10

食材:		调味料:	
蛤蜊	150 g	色拉油	15 mL
虾	150 g	蒜蓉酱	10 g
蛭子	150 g	蚝油	15 mL
葱末	适量	料酒	20 mL
蒜末	适量	生抽	15 mL
姜末	适量	盐	2 g

做法:

1. 将所有食材洗净，和调味料一起放入锅中，闭合外盖。
2. 按[无水料理]按钮，选择编码“10”，烹调时间设定为3分钟，再按[开]按钮。
3. 烹调结束后，按[关]按钮，打开外盖，装盘，撒上葱末即可。

葱油鲈鱼

无水料理-11

食材:		调味料:	
鲈鱼	一条，约600 g	盐	3 g
姜	数片	料酒	15 mL
葱	数根，切成葱花	蒸鱼豉油	30 mL
蒜头	3粒	色拉油	30 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. 将腌渍好的鲈鱼放入锅内，淋上料酒，然后将切丝的生姜放在鲈鱼上，闭合外盖。
4. 按[无水料理]按钮，选择编码“11”，烹调时间设定为5分钟，再按[开]按钮。
5. 烹调结束后，按[关]按钮，打开外盖，撒上葱、淋上蒸鱼豉油。
6. 另起一锅，倒色拉油烧至微微冒烟，然后将热色拉油泼在鱼上即可。

剁椒鱼头

无水料理-12

食材:		调味料:	
花鲢鱼鱼头	一个，约600 g	蒸鱼豉油	30 mL
剁椒	200 g	色拉油	30 mL
姜片	适量	料酒	20 mL
葱花	适量		

做法:

1. 鱼头去鳞去腮，然后用刀剁成背部相连的两片。
2. 在锅底刷一层色拉油，然后将姜片铺在锅底。将鱼头放入锅里，将剁椒铺在鱼头上面，然后将料酒淋在鱼头上。
3. 将内锅放入本体，闭合外盖，按[无水料理]按钮，选择编码“12”，烹调时间设定为5分钟，再按[开]按钮。
4. 烹调结束后，按[关]按钮，打开外盖，撒上葱、淋上蒸鱼豉油。
5. 另起一锅，倒色拉油烧至微微冒烟，然后将热色拉油泼在鱼头上即可。

食谱

苹果酱

低压

食材：

苹果 2个(约600g)，去皮切薄片
柠檬 ½个，榨汁
白糖 150 - 200g

做法：

1. 将苹果倒入内锅并加入柠檬汁。
2. 闭合外盖，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。
3. 待压力显示杆降下，按[关]按钮。
4. 推开盖把手，打开外盖，放入糖。
5. 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。

蔬菜浓汤

中压

食材：

A { 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：

B { 高汤 300 mL
盐 5 g
胡椒粉 适量
牛奶 400 mL

做法：

1. 将A倒入内锅并加入高汤。
2. 闭合外盖，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。
3. 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。
4. 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。
5. 加入B，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。

土豆泥

中压

食材：

土豆 400g
胡萝卜 少许
黄瓜 少许

调味料：

炼乳 10g
沙拉酱 适量

做法：

1. 土豆切块放入碗中，向内锅中加1杯水，放入附属的蒸板，再把碗置于蒸板上。
2. 闭合外盖，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。
3. 胡萝卜和黄瓜切小粒备用。
4. 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。
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。

桂花糯米藕

高压

食材：

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. 将莲藕放入内锅中，加水没过莲藕，加入红糖和冰糖。
5. 闭合外盖，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。
6. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。
7. 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：

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. 将紫薯和银耳放入内锅中，并加入水。
3. 闭合外盖，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。
4. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。
5. 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。

补血养颜燕麦粥

粥

食材：

白米 ¼ 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，倒入内锅中，并加水至“粥”的刻度线“1”处。
2. 其他食材洗净，放入内锅中。
3. 闭合外盖，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，放入红糖搅拌均匀即可。

食谱

排骨饭

米饭

食材：

白米	2 杯
糯米	2 杯
排骨	350 g, 切小段
A { 生姜	6 g, 切片
蒜瓣	2 粒
B { 胡萝卜	1 根, 切丁
香菇	1 个, 切丁
水	3 量杯 (约 540 mL)

调味料：

C { 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 A 及 C 腌制 30 分钟。
3. 白米和糯米洗净沥干后，放入内锅中。
4. 将腌制后的排骨和 B 放入内锅中，加盐，并搅拌均匀。
5. 闭合外盖，按 [米饭] 按钮，再按 [开] 按钮。
6. 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：

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：

A { 盐	8 g
糖	20 g
料酒	15 mL
老抽	15 mL

做法：

1. 把所有的食材放入内锅中，并加入 A。
2. 闭合外盖，按 [肉类] 按钮，烹调时间设定为 15 分钟，再按 [开] 按钮。
3. 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：

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：

A { 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. 将所有食材倒入内锅并加入 A。
3. 闭合外盖，按 [肉类] 按钮，烹调时间设定为 20 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。

红豆沙

豆 / 蹄筋

食材：

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内锅。
2. 闭合外盖，按 [豆 / 蹄筋] 按钮，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，再推开盖把手，打开外盖。
4. 待红豆冷却，倒入搅拌杯中，用搅拌机搅拌至没颗粒。
5. 将搅拌好的红豆沙倒回内锅中，加入冰糖和蜂蜜。
6. 按 [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。

玉米排骨汤

骨头汤

食材：

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、玉米和胡萝卜放入内锅中，加入水和调味料。
3. 闭合外盖，按 [骨头汤] 按钮，烹调时间设定为30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。

豉汁蒸排骨

鱼 / 蒸煮

食材：

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：

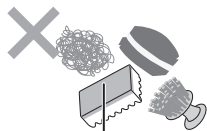
1. 排骨洗净切小块，沥干水份，用料酒和姜丝拌匀腌制5分钟。
2. 将李锦记风味豆豉酱加入 1. 中并充分拌匀。
3. 再将蚝油加入 2. 中充分拌匀。
4. 在 3. 中加入淀粉，拌匀，让淀粉在排骨表面薄薄的裹上一层即可。
5. 装入盘或碗中，向内锅加入 1 杯凉水。
6. 放入附属的蒸板，再将 5. 放在蒸板上。
7. 闭合外盖，按 [鱼 / 蒸煮] 按钮，烹调时间设定为30分钟，再按 [开] 按钮。
8. 待压力显示杆降下，按 [关] 按钮，再推开盖把手，打开外盖。

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
- 洗碗机和烘碗机
- 去污剂 / 酒精
- 消毒剂 / 漂白剂



表面有磨损颗粒的工具。



内盖·压力阀（内盖背面）

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

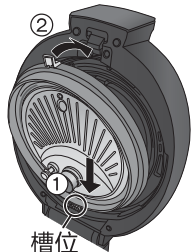
拆卸时

- 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。



槽位

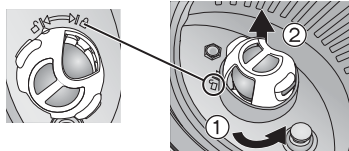
预防措施

- 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

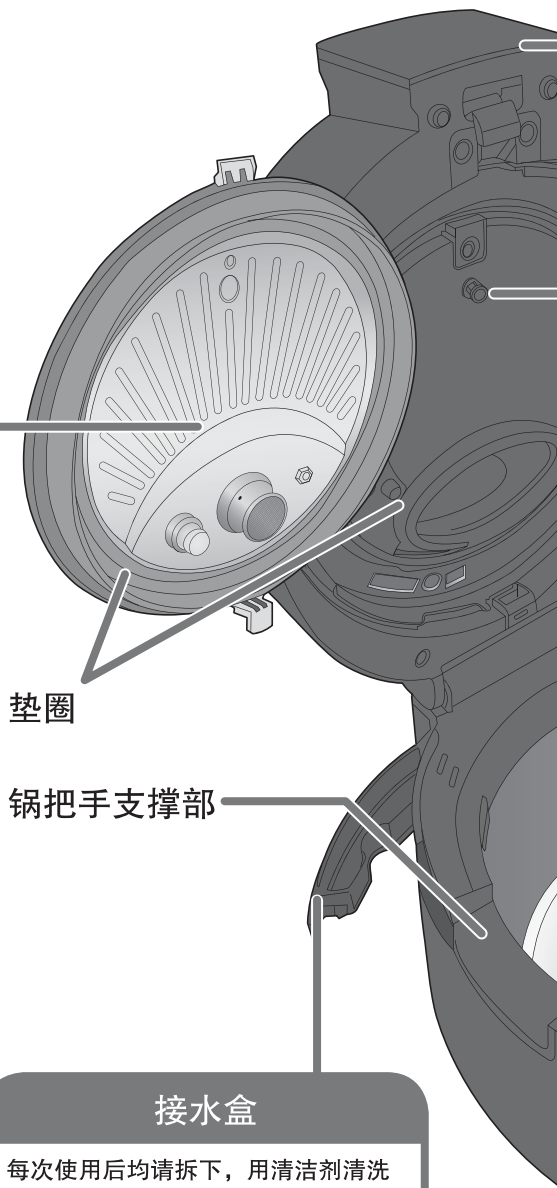
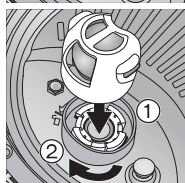
- ① 按箭头方向旋转。
- ② 使压力阀上的三角对准开锁标记，即可取下。



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“咔嚓”一声，即为安装完成。

※ 拆下后用流水冲洗干净。



垫圈

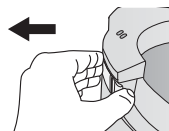
锅把手支撑部

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。

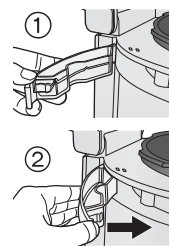
拆卸时

- 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“咔嚓”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。

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

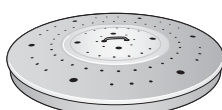
要去除顽固异物，用尼龙刷蘸点中性厨房用清洁剂轻轻磨擦，然后用完全拧干的厨房用抹布擦拭。

附属品

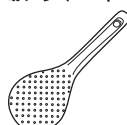
量杯（约 180 mL）（1 个）



蒸板（1 个）



饭勺（1 个）



粥[汤]勺（1 个）



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)	<ul style="list-style-type: none"> ● 盖锁未锁好(盖把手未拉回)。 	8
时间显示没有变动	<ul style="list-style-type: none"> ● 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、盖传感器或内锅底部有异物。 	11~14 — 11~14 23
压力显示杆尚未升高, 就已显示剩余时间	<ul style="list-style-type: none"> ● 由于调料没有完全溶解,因此底传感器无法正常工作。 	4
漏汽 (从内锅、外盖、蒸汽口或压力显示杆处漏汽)	<ul style="list-style-type: none"> ● 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)	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	8 8 14 22 —
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"> ● 压力或时间设定或水量不正确。 ● 铸造加热器或内盖、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。 	7, 10 23 8 22 5
外盖难以打开 外盖难以闭合	<ul style="list-style-type: none"> ● 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? ● 内盖或盖把手是否变形? ● 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。 ● 上钩卡部,下钩卡部,壳体上部等处是否有米粒等? 	11~14 22 — — —
电压力锅发出声响	<ul style="list-style-type: none"> ● “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。 	— — — 8 — —

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-PS508	SR-S50K8	SR-PS608	SR-S60K8
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 (1/2 ~ 1 1/2)		0.09 ~ 0.36 (1/2 ~ 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 计量杯		水量 : 1 计量杯	
	豆	1.5 ^{*2}		2.0 ^{*2}	
电源线长度 (约) m		1.0			
产品重量 (约) kg		7.2		7.3	
产品尺寸 (约) cm	宽度	28.8			
	深度	36.1			
	高度	28.1 (55.5) ^{*3}		29.8 (57.2) ^{*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 0.4 W (连接上电源插头时)。

必要时

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。

电脑型压力锅食品接触材料列表

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	完成外盖	外盖	聚丙烯 (PP)	GB4806.7-2016	
		压力阀支架、压力阀座、压力显示竿 B、压力显示竿帽 B			
		蒸汽口垫圈、压力阀支架垫圈、锅垫圈、喷嘴密封垫圈、压力显示竿垫圈、防开杆垫圈、排气推杆垫圈	硅橡胶	GB4806.11-2016	
		压力显示竿安装台	铝 (AL 6061)	GB4806.9-2016	
		喷嘴固定螺母	不锈钢 (S30408)		
		压力阀、喷嘴、内盖、安全阀固定螺母、完成喷嘴帽、完成喷嘴帽固定座、喷嘴固定垫圈、防开杆、压力显示竿配重螺丝	不锈钢 (S30408)		
		完成安全阀	不锈钢 (S30408) 低熔融合金		
2	本体	锅	铝 (AL3004)	GB4806.9-2016	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	GB4806.10-2016	
		锅把手金具固定铆钉	铝 (AL 1070)	GB4806.9-2016	
3	附属品	粥勺	聚丙烯 (PP)	GB4806.7-2016	
		饭勺			
		计量杯			
		蒸板	铝 (AL 3003)	GB4806.9-2016	
		蒸板把手	铝 (AL 1100)		

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 客户咨询服务中心：4008-811-315

Panasonic 官方网站：http://panasonic.cn/

© Panasonic Corporation 2018

QZ19EK69

S0218-0 中国印刷

发行：2018 年 02 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、蒸板] 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： 中国杭州
 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。

销售店
(盖章)

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

