

Panasonic®



扫描二维码下载APP，通过“美食菜谱-松下一键菜谱<更多>”，选择本产品，浏览菜谱。



本使用说明书中的图片均以 SG501 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
GB4706.30-2008

使用说明书

家庭用 电压力原汁煲

型号 5.0 L SR-SG501
SR-G50P1

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
食谱编码选择	10
烹调的诀窍	11
功能选择	
无水料理/特色料理/其他料理	12 ~ 13
排气/快速打开外盖	13
粥	14
自定义功能	
搅拌·压力	15
辅助烹饪	16
保温	16
预约	17

必要时

清洁与保养	18 ~ 19
食谱	20 ~ 30
故障排除	31
如显示此代码	32
网络连接、APP安装(仅限G50P1)	33
规格	34

使用前

使用方法

必要时

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



● 请勿将电压力原汁煲（以下简称：原汁煲）放在孩童能触碰到的地方。
(以免导致烫伤、受伤或触电。)

● 每次烹调的最大量，请勿超过内锅的最大刻度线。
• 请勿使用任何遇热后会产生泡沫的食材，
如大量的油或发酵粉。



最高到“最大”刻度线

在烹调途中会发胀的食物，如豆子和面条（包括调料）的最大烹调量。

● 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。



蒸汽口

● 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 (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



- 请勿将搅拌叶放在金属小物件附近。
(以免金属小物件吸附在搅拌叶上，混入料理中，从而导致误食或对内锅造成划伤。)

- 烹调粘稠状食物时，请勿使用手动排气功能。
(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。)

- 本产品的搅拌叶中含有磁石，若您装有心脏起搏器，请勿靠近搅拌叶。
(以免磁石对心脏起搏器造成影响。)

- 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

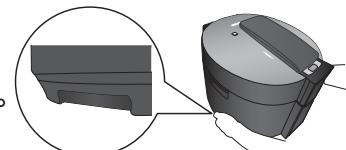
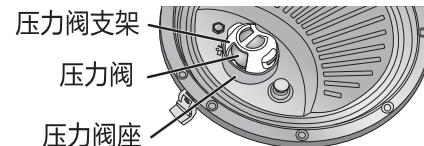
- 电源插头及电源线异常发热。
- 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
- 本体变形或异常发热。
- 本体冒烟或发出焦味。
- 本体破裂、松动或发出异响。
- 蒸汽口有大量蒸汽冒出，但压力显示杆仍未升高。
- 在非排气状态，蒸汽口突然有大量蒸汽排出。（可能是安全阀熔化了）
→请立即与Panasonic认定维修店联系，咨询检查及修理事宜。

安全注意事项

⚠ 注意



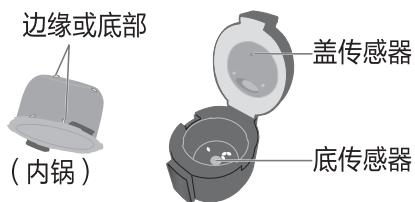
- 请勿使用非专用内锅或变形后的内锅。
(以免因过热或故障导致烫伤或受伤。)
- 请勿空烧。
(以免导致烫伤。)
- 请勿在以下地方使用产品。
 - 靠近热源或高湿环境中。
(以免导致触电、漏电或火灾。)
 - 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(以免导致受伤、烫伤或火灾。)
 - 靠近墙壁或家具等处。
(以免开盖时碰到，或导致家具等变色、变形及破损。)
- 使用中请勿移动本体。
(以免导致烫伤。)
- 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
- 烹调刚结束时，请勿触摸高温部。特别是外盖上蒸汽口附近的玻璃面板及内盖、压力阀、内锅等金属部。
(以免导致烫伤。)
 - 如要拆洗内盖，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，导致漏气。
- 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，导致漏气。)
 - 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。)
- 请勿使用非本产品自带的搅拌叶，并禁止把本搅拌叶转用到其他地方。如有损坏，必须用专用搅拌叶或从制造厂或维修部买到的专用组件来更换。
(以免对产品造成损伤。)
- 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。)
- 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。)



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。)
- 请勿将金属部品放在底传感器附近。
(以免金属部品吸附到底传感器上，导致产品工作异常。)
- 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。)
- 请勿将本体和搅拌叶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。)
- 请勿将磁石放在产品附近。
(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。)
- 请勿搅拌重量在1 kg以上的食材。
(以免搅拌叶无法正常工作。)
- 使用搅拌叶时，请勿在搅拌叶未取出的情况下，倒出内锅中的食材。
(以免搅拌叶掉落导致意外。)
- 烹调完成后，请务必等内盖与本体完全冷却后再进行下一次的烹调。
(以免连续加热影响烹调性能。)

关于内锅

为延长内锅使用寿命

- 请勿将内锅置于明火及任何其他加热源上。
- 使用不锈钢内锅烹调米饭、糙米等时，会有粘锅情况，此为不锈钢锅的正常现象。
- 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。
- 不锈钢锅使用后会出现彩虹色，此为不锈钢锅遇热的正常现象。
用白醋清洗即可去除。



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 :

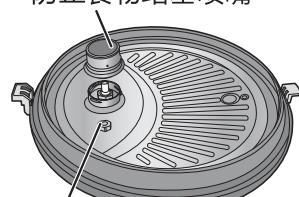
务必取出内锅与铸造加热器之间的防锈纸，并清洗附属品、内盖、喷嘴帽、压力阀、搅拌叶和内锅。(☞ P18~19)

本体

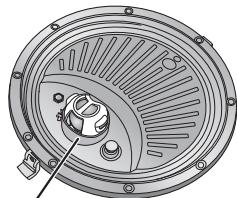
内盖

喷嘴帽 [防堵塞设计]

• 防止食物堵塞喷嘴



(内盖背面)

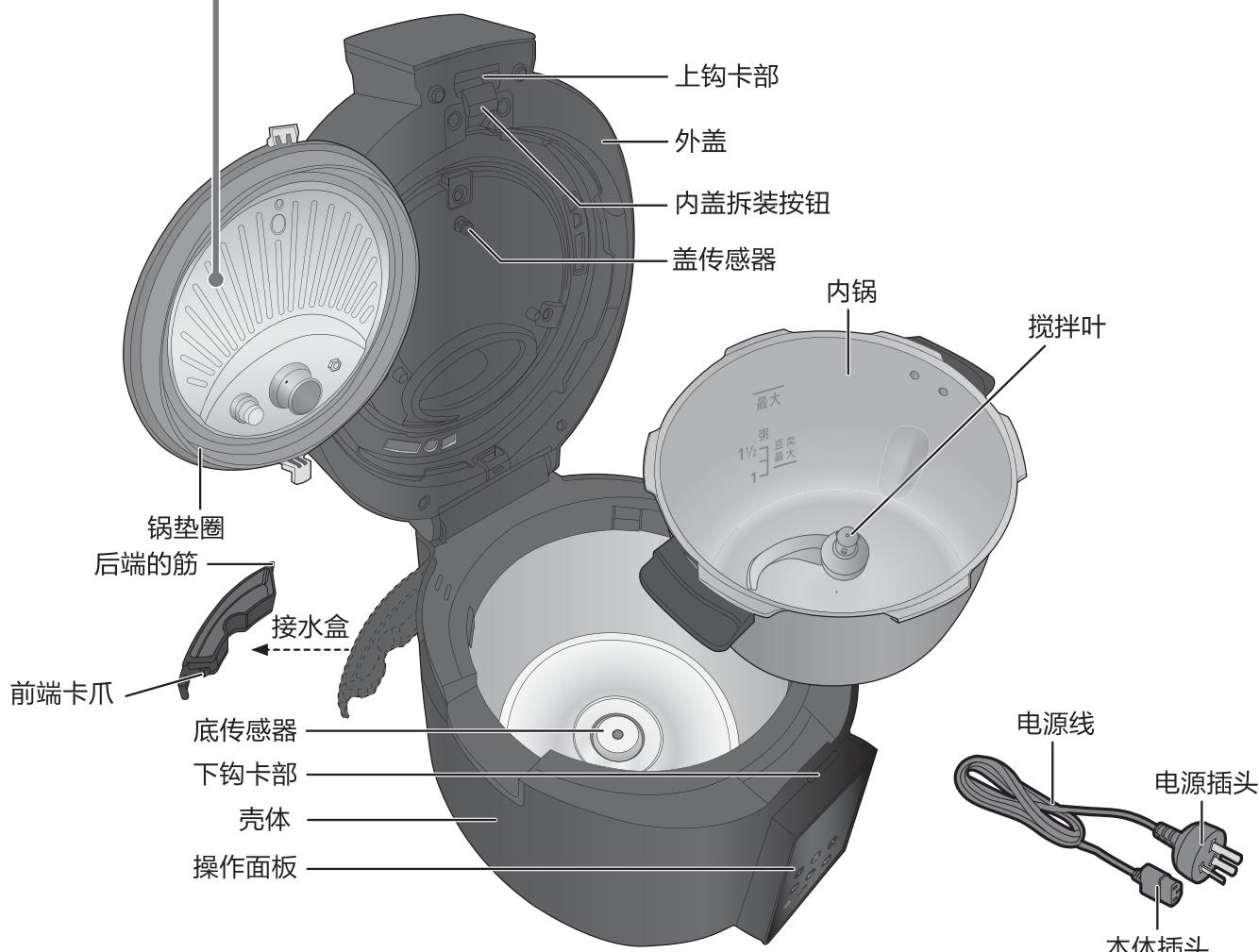


安全阀 [泄压装置保护]

• 出现异常时，安全阀会熔化、开口，用来释放内部的压力。

压力阀 [限压安全保护]

• 内锅中有压力时，可用来释放压力。



附属品

计量杯 (约 180 mL) (1个)



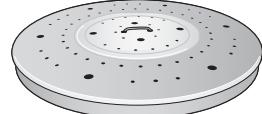
搅拌叶手柄 (1个)



粥 [汤] 勺 (1个)



蒸板 (1个)

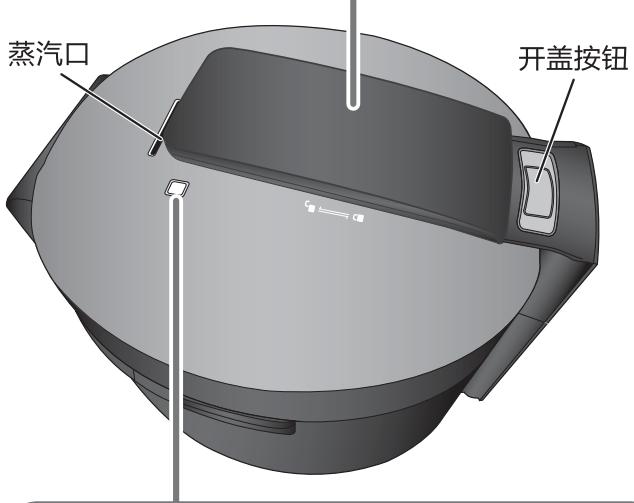


操作面板



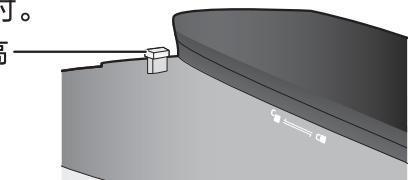
盖锁 (盖把手)

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“”闪烁。请拉回盖把手，显示屏显示“”即可正常使用。

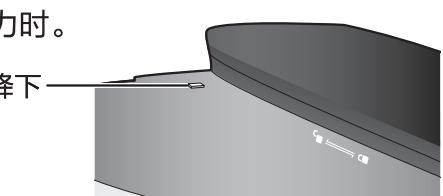


压力显示杆

- 锅内有压力时。



- 锅内无压力时。



SR-G50P1的液晶显示如下：



Panasonic
Smart
China

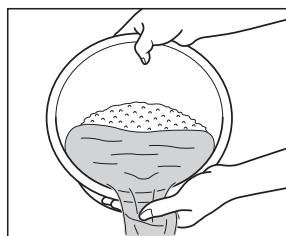
松下智能家电

- G50P1的液晶显示与SG501略有不同，详见左图。
具体操作方式请下载并安装“松下智能家电”APP，
参照APP中的《松下智能家电APP操作指南》。
- 首次网络连接、APP安装的方法 参照 P33。
- 利用Wifi远程烹调时，请特别注意在夏季等高温天气
下，请勿将食材长时间放在内锅中，以免食材变质。

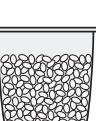
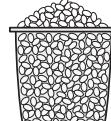
准备

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 ① ~ ④)

- 把米整平。
- 水量（请参阅下表）。

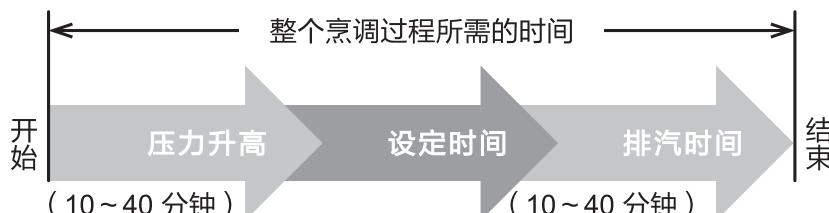
3 关于粥的烹调。

- 在其他料理菜单中选择进行烹调时，步骤 ☞ P14。
- 用“自定义”烹调时，步骤 ☞ P15，压力选择、时间设定和自动排气时间 ☞ 下表。

菜单	米量 (计量杯)	水量 (水位线)	压力选择	时间设定 (分钟)	自动排气时间 约(分钟)	烹调时的注意事项
粥	1 ~ 1½	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。

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“排气中”，此种情况并非故障。
- 所需烹调时间等于“设定时间” + “20 ~ 80 分钟”。



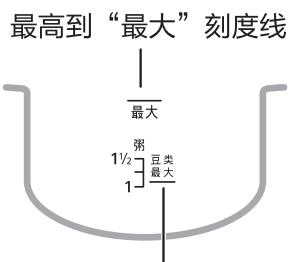
- 以上“设定时间”仅指内锅中的压力升高到设定压力后的烹调时间。
在达到设定压力之前，显示时间不会变化，这并非本体故障。
- 食材的量越多，升至设定压力值以及排气所需的时间就越长。
- 排气期间，食材仍在利用余热进一步烹调。

操作前的准备

1

先将内锅放入本体内，然后将食物放入内锅。

- 需要搅拌的料理，先将搅拌叶放入内锅中央，再放入食材。
- 每次烹调的最大量（食材+水），不能超过内锅的最大刻度线。



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。
- 使用搅拌叶的情况下，将内锅放入本体后，请调整搅拌叶位置，听到“咔嗒”声后再闭合外盖。

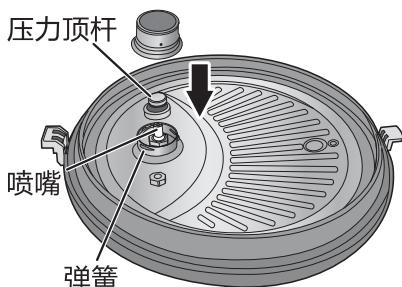


2

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。

(☞ P18 压力阀)

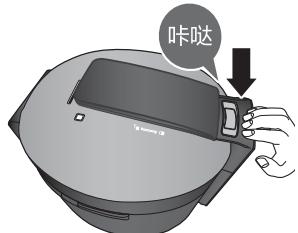
- 若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。

(☞ P18 内盖)

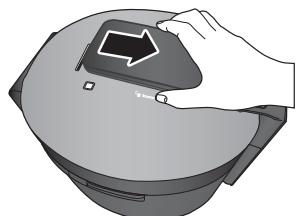
3

闭合外盖，锁好盖锁。

- 闭合外盖时，请确认发出“咔哒”的闭合音。



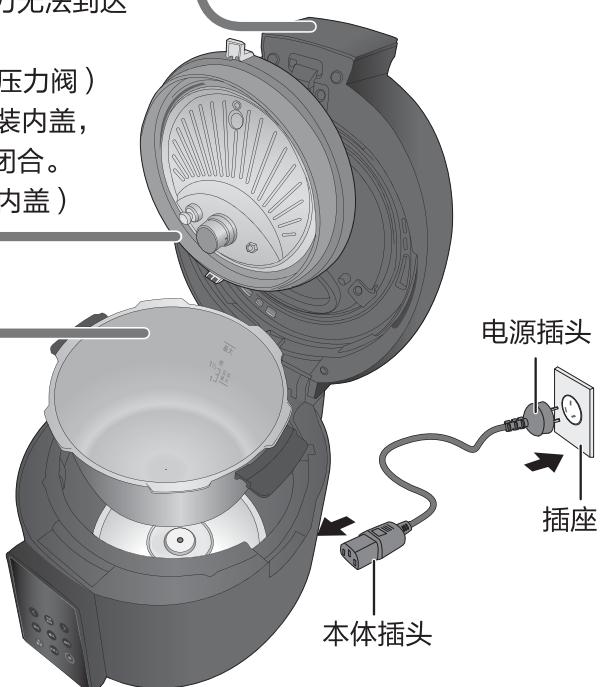
- 确认盖锁是否锁好（拉回盖把手），若未拉回（显示屏显示“■”），则无法进行烹调。
(☞ P7 盖锁)



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。



食谱编码选择

●食谱查找请下载APP，通过“美食菜谱-松下一键菜谱<更多>”，选择本产品，进行浏览。

类别	菜单	食谱编码	烹调时间设置	时间调整范围	搅拌有无
肉类	可乐鸡翅	1	5分	5分~10分	有
	啤酒鸭	2	10分	5分~20分	有
	红烧排骨	3	5分	5分~10分	有
	蜜汁东坡肉	4	20分	15分~30分	有
	无水酱牛肉	5	20分	20分~40分	无
	口水鸡	6	5分	5分~15分	无
	黑椒牛柳年糕	7	3分	3分~10分	有
	焖鸡翅	8	5分	5分~10分	无
	剁椒鸡腿	9	8分	5分~15分	无
	陈皮凤爪	10	10分	10分~30分	有
	茄汁羊排浓汤	11	10分	5分~20分	有
鲜蔬	蚝油香菇	1	1分	1分~10分	有
	蛤蜊丝瓜汤	2	1分	1分~10分	无
	原汁口蘑	3	1分	1分~10分	无
	干煸杏鲍菇	4	5分	5分~10分	有
	葱香木耳	5	5分	5分~10分	有
	油焖茄子	6	1分	1分~10分	有
	红烧土豆块	7	5分	5分~20分	有
	蒸芋艿	8	5分	5分~20分	有
	西芹火腿	9	1分	1分~10分	有
	原汁素人参	10	5分	5分~10分	有
	番茄烩海鲜菇	11	10分	5分~20分	有
	蚝油烟花菜	12	2分	1分~10分	有
	蒜蓉生菜	13	1分	1分~5分	有
	蒜末金针菇	14	2分	1分~10分	无
	醋溜山药	15	1分	1分~10分	有
鱼虾	油焖大虾	1	1分	1分~10分	有
	原汁蛤蜊	2	1分	1分~10分	有
	无水海鲜锅	3	3分	1分~10分	无
	葱油鲈鱼	4	5分	1分~10分	无
	剁椒鱼头	5	5分	1分~10分	无
	三色虾仁	6	1分	1分~10分	有
	西芹虾仁	7	1分	1分~10分	有
	目鱼卷	8	1分	1分~10分	有
	雪菜八爪鱼	9	3分	1分~10分	有
特色	手撕鸡	-	20分	20分~30分	无
	红烧肉	-	15分	10分~30分	有
	咖喱牛腩	-	20分	15分~40分	有
其他料理	苹果酱	1	5分	5分~20分	有
	柠檬酱	2	2分	1分~10分	有
	酸奶	3	6小时	6小时~12小时	无
	粥	4	10分	5分~20分	无
	蛋糕	5	50分	40分~60分	无
	发酵	6	30分	30分~3小时	无
	蓝莓酱	7	8分	5分~20分	有
	冰饴草莓汤	8	5分	5分~20分	有
	米饭*	9	-	-	无
	糙米*	10	-	-	无

*仅限用松下不粘涂层锅烹调。

烹调的诀窍

要通过“自定义”功能进行烹调时，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。

		食材	食材大小及份量	压力选择	时间设定(分钟)
炖煮	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
	豆类	番茄(酱)	去皮、去籽，切小块	低压	10
		红豆、大豆	不浸泡，直接炖煮	高压	25~30
	水果	绿豆	不浸泡，直接炖煮	中压	15~18
		苹果(酱)	去皮，切碎	低压	15
		草莓(酱)	去蒂，整个		6
	水产	柚子(酱)	去皮，果肉掰成小块		10
		甲鱼	整只(约700g)	高压	18~20
蒸	鱼、肉	牛肉	切块(约4cm)		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)		10~15
		南瓜	带皮切大块	高压	10~15
		板栗	带壳		8~10
		玉米	切段(约5cm)		10~12

功能选择

无水料理/特色料理/其他料理

准备

(P9 的步骤 ① ~ ④)



- 要取消操作或停止烹调时

※无水料理可选择：肉类、鲜蔬、鱼虾。

特色料理可选择：手撕鸡、红烧肉、咖喱牛腩。

其他料理可通过食谱编码选择菜单。

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。
- 请根据菜单选择时“有搅拌叶”、“无搅拌叶”的亮灯提示，确认是否要放入搅拌叶，以免误放或漏放搅拌叶，从而影响烹调效果（G50P1不显示）。
- 烹调途中，请勿移动原汁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。）
- 烹调结束，会发出“哔哔、哔哔、哔哔”的3声提示音，再3秒后开始排气。此时切勿靠近蒸汽口，以免被蒸汽烫伤。

※ 刚开始排气时，声音较大，请勿惊慌。

例：用“无水料理-鱼虾”功能烹调原汁蛤蜊时

1

按 选择“无水料理-鱼虾”，通过 或 选择食谱编码“2”，再按 确定菜单。

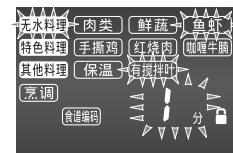
- 当前选中的菜单及食谱编码闪烁。
- 其他食谱编码 P10。



2

按 或 设定烹调时间。

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

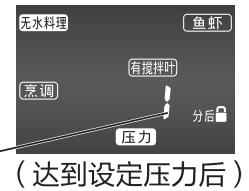


3

按 。

- [开]指示灯亮起。

剩余时间以1分钟为单位递减



4

烹调结束后，进入排气状态。

- 显示屏内的“排气中”、“压力”图标亮起。
- 等到排气结束（即压力显示杆降下），蜂鸣器响，显示屏中“保温”图标亮起，显示为“0小时”（其他料理6-发酵不保温）。
- 烹调中途需打开外盖时 P13 “排气”。



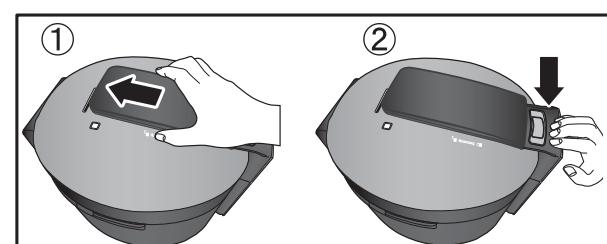
(排气中)



(排气结束)

5

解开盖锁（推开盖把手），按下开盖按钮，打开外盖。



6

按 。

排气

- 每按一次此按钮即可按以下顺序切换压力：
“肉类” → “鲜蔬” → “鱼虾” → “手撕鸡”
→ “红烧肉” → “咖喱牛腩” → “其他料理”
→ “保温” → “肉类” ……
(从“保温”再回到“肉类”时，会有两声
“哔、哔”音，表示又从头开始选择了)

- 各菜单烹调时间的设置范围均不同 (P10)
- 长按按钮，时间可快速前进或后退。
(当听到两声“哔、哔”音，表示时间又
从头开始设定了)

- 剩余时间在内锅中的压力达到一定程度后
才开始减少。

- 压力显示杆会在排气约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，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。

下记情况可使用 [排气] 按钮：

- 烹调途中要打开外盖时。
※ 需先按 [关/取消]，再按 [排气] 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/取消]，再按 [排气] 按钮。

- 1 按 。
- 2 按 。

- 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

- ① 请长按 [排气] 按钮进行手动排气。
- 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。

- 手动排气可比自动排气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。
- 手动排气时，长按 [排气] 按钮，将连续排气，
放开手指则停止排气。

功能选择

粥

准备

(☞ P9的步骤 ① ~ ④)



例：要烹调粥

1

按 **功能选择** 选择“其他料理”，按 **< 或 >** 选择食谱编码：4，再按 **确认** 确定菜单。



- 当前选中的菜单及食谱编码闪烁。
- [开]指示灯闪烁。

2

按 **< 或 >** 设定烹调时间。

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

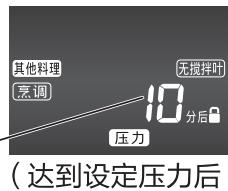


3

按 **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，进入排气状态。

- 显示屏内的“排气中”、“压力”图标亮起。
- 等到排气结束（即压力显示杆降下），蜂鸣器响，显示屏中“保温”图标亮起，显示为“0小时”。
- 烹调中途需打开外盖时 ☞ P13 “排气”。



5

按 **关取消**。

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。
- 请根据菜单选择时“有搅拌叶”、“无搅拌叶”的亮灯提示，确认是否要放入搅拌叶，以免误放或漏放搅拌叶，从而影响烹调效果（G50P1不显示）。
- 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。
- 烹调结束，会发出“哔哔、哔哔、哔哔”的3声提示音，再3秒后开始排气。此时切勿靠近蒸汽口，以免被蒸汽烫伤。
※ 刚开始排气时，声音较大，请勿惊慌。

自定义功能

搅拌·压力

准备

(P9的步骤 ① ~ ④)



例：用“高压-有搅拌叶”功能烹调时

1

按 选择“压力-高-有搅拌叶”。



- 当前选中的功能闪烁。
- 每按一次此按钮即可按以下顺序切换：“辅助烹饪-有搅拌叶” → “辅助烹饪-无搅拌叶” → “压力低/中/高-有搅拌叶” → “压力低/中/高-无搅拌叶” → “辅助烹饪-有搅拌叶”

2

按 < 或 > 设定烹调时间。

- 每按一次 [<] 或 [>] 按钮，时间以 1 分钟为单位减少或增加。
- 长按 [<] 或 [>] 按钮，时间可快速后退或前进。



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

烹调结束后，进入排气状态。

- 显示屏内的“排气中”图标亮起。
- 等到排气结束(即压力显示杆降下)，蜂鸣器响，显示屏中的“保温”图标亮起，显示为“0 小时”。
- 如何打开外盖 P12 的步骤 ④ ~ ⑤



使用方法

功能选择
自定义功能

- 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。
 - 请根据菜单选择时“有搅拌叶”、“无搅拌叶”的亮灯提示，确认是否要放入搅拌叶，以免误放或漏放搅拌叶，从而影响烹调效果 (G50P1不显示)。
 - 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。
 - 烹调结束，会发出“哔哔、哔哔、哔哔”的 3 声提示音，再3秒后开始排气。此时切勿靠近蒸汽口，以免被蒸汽烫伤。
 - ※ 刚开始排气时，声音较大，请勿惊慌。

5

按 。

自定义功能 / 保温

辅助烹饪

准备

(P12的步骤④~⑤打开外盖，加入蔬菜或调味品)



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。)
- 请根据菜单选择时“有搅拌叶”、“无搅拌叶”的亮灯提示，确认是否要放入搅拌叶，以免误放或漏放搅拌叶，从而影响烹调效果 (G50P1不显示)。
- 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：用“辅助烹饪-有搅拌叶”功能调味或收汁时

- 1 按 选择“辅助烹饪-有搅拌叶”。



- 当前选中的功能闪烁。
- 每按一次此按钮即可按以下顺序切换：“辅助烹饪-有搅拌叶” → “辅助烹饪-无搅拌叶” → “压力低/中/高-有搅拌叶” → “压力低/中/高-无搅拌叶” → “辅助烹饪-有搅拌叶”

- 2 按 或 设定烹调时间。

- 每按一次 [<>] 或 [<>] 按钮，时间以1分钟为单位减少或增加。
- 长按 [<>] 或 [<>] 按钮，时间可快速后退或前进。
- 烹调时间设定范围：1~59分钟，起始时间为10分。



- 3 按 。



- [] 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 。

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 选择“保温”，再按 。

- [] 图标亮起。
- 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 。

预约

预约（粥）

准备

(☞ P9 的步骤 ① ~ ④)



例：预约煮粥时

- 1** 按 **功能选择** 选择“其他料理”，按 **<** 或 **>** 选择食谱编码“4”，按 **确认** 确定菜单。



- 当前选中的菜单及食谱编码闪烁。

- 2** 先按 **<** 或 **>** 设定烹调时间，再按 **预约** 后，按 **<** 或 **>** 设定预约时间。

- 预约时间的可设定范围：
2小时 ~ 13小时



- 每按一次 [**<**] 或 [**>**] 按钮，
设定烹调时间时，时间以 1 分钟为单位递减或
递增。
设定预约时间时，时间以 1 小时为单位递减或
递增。
- 长按 [**<**] 或 [**>**] 按钮，时间可快速后退或前进。

- 3** 按 **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 **关取消**。

- “保温”图标熄灭。
- 按 [**关取消**] 按钮之前的步骤，
(☞ P12 的步骤 ④ ~ ⑤)

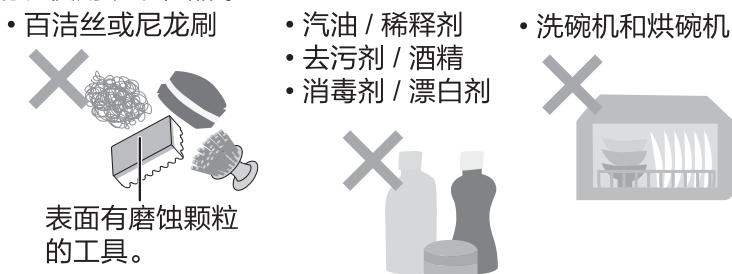
提示

- 除了“其他料理-4（粥），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。

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：



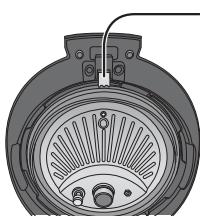
内盖 · 压力阀

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。)

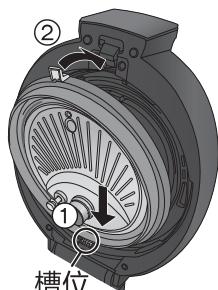
- 拆下，清洗内盖的两面，并擦干水分后再装入外盖。

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。



槽位

■ 安装时

- ① 将内盖下端插入槽内。
- ② 将内盖上端压入按钮处。

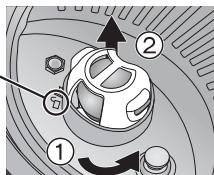
预防措施

- 使用调味料后，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

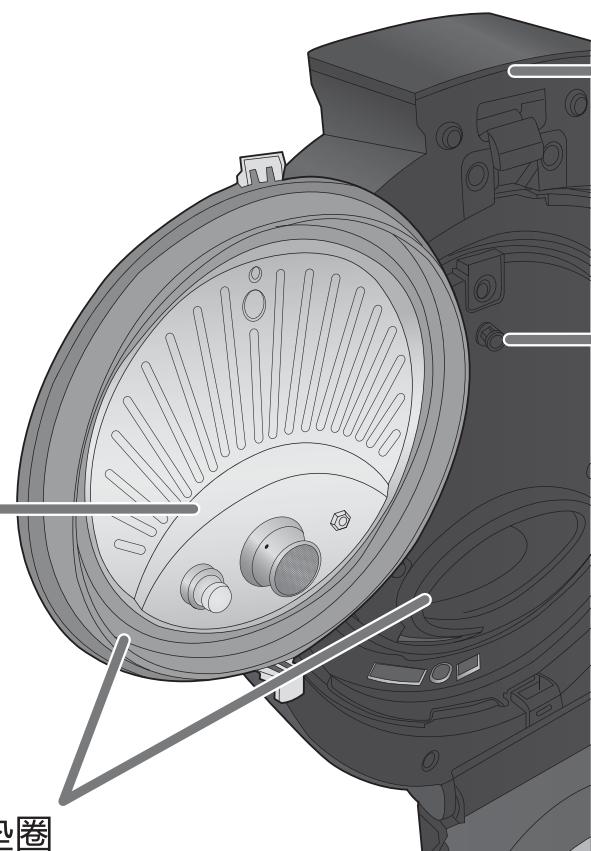
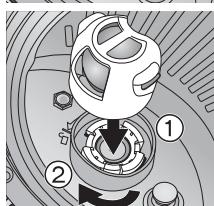
- ① 按箭头方向旋转。
- ② 使压力阀上的三角对准开锁标记，即可取下。



■ 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。

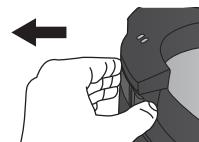


接水盒

每次使用后均请拆下，用清洁剂清洗后再用清水冲洗干净。

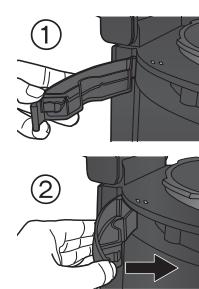
■ 拆卸时

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。



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。

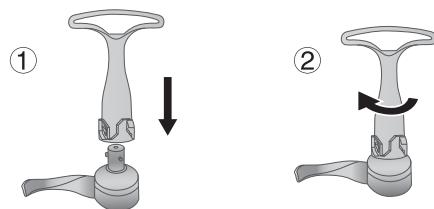
搅拌叶

用配套的搅拌叶手柄将搅拌叶从内锅中取出，用清洁剂清洗。

- 请勿直接用手取出搅拌叶，以免烫伤。

① 将搅拌叶手柄套入搅拌叶。

② 顺时针方向旋转，听到“咔”一声后（此时吸力变小），向上提起，即可取出搅拌叶。



提示：搅拌叶长期使用时，会出现轻微磨损，属于正常现象。不会对人体和产品造成损害，可安心使用。

内锅

用清洁剂清洗。（P4）

- 请勿将内锅当做洗碗盆使用。以免导致内锅磨损。

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。

用稀释后的厨房专用洗涤剂清洗。

附属品

计量杯



搅拌叶手柄



粥[汤]勺



蒸板



食谱

可乐鸡翅（有搅拌）

肉类-1

食材：

鸡中翅 6 个
蒜瓣 适量

调味料：

可乐 100 mL
酱油 20 mL
蜂蜜 10 g

做法：

1. 鸡翅洗净沥干水分，蒜瓣去皮切末。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“肉类 1”，设定烹调时间为 5 分钟。

啤酒鸭（有搅拌）

肉类-2

食材：

鸭腿 2 只
姜末 适量
蒜末 适量
葱花 适量

调味料：

啤酒 100 mL
干辣椒 1 个
八角 2 个
盐 1 g
白糖 10 g
生抽 25 mL
老抽 10 mL
色拉油 5 mL

做法：

1. 准备食材。鸭腿斩成小块，沥干水分备用。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“肉类 2”，设定烹调时间为 10 分钟。

红烧排骨（有搅拌）

肉类-3

食材：

肋排 350 g
姜片 3 片

调味料：

料酒 20 mL*
盐 5 g
白糖 5 g
酱油 15 mL
冰糖 10 g

做法：

1. 排骨用清水冲洗干净，沥干水份。加入盐、白糖、料酒，腌制 20 分钟以上。
2. 煮一锅开水，水开后放入腌好的排骨余烫至紧身后捞出。
3. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入排骨、姜片、酱油、冰糖、料酒，闭合外盖。
4. 选择“肉类 3”，设定烹调时间为 5 分钟。

*10 mL 用于腌制，10 mL 放入锅内

蜜汁东坡肉（有搅拌）

肉类-4

食材：

三层五花肉 600 g
大葱 半根
姜片 2、3 片

调味料：

绍兴酒 30 mL
蜂蜜 20 mL
冰糖 20 g
老抽 25 mL
酱油 30 mL

做法：

1. 准备材料，五花肉切 4 cm 立方焯水备用，大葱切段。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“肉类 4”，设定烹调时间为 20 分钟。

食谱

无水酱牛肉（无搅拌）

肉类-5

食材：

牛肉	1000 g
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：

- 准备食材。牛肉切大块、姜和蒜切末。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。
- 先将内锅放入本体，再放入牛肉及腌料，闭合外盖。
- 选择“肉类 5”，设定烹调时间为20 分钟。烹调结束后，待凉切片。

口水鸡（无搅拌）

肉类-6

食材：

去皮鸡腿肉	2 个
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：

- 准备食材，鸡腿去皮，葱、姜和蒜切成末。
- 先将内锅放入本体，再放入鸡腿，撒上姜末，淋上米酒，闭合外盖。
- 选择“肉类 6”，设定烹调时间为5 分钟。然后将剩下的调味料调成酱汁。
- 烹调结束后，取出鸡腿，待稍凉后切成小块，再淋上酱汁即可。

黑椒年糕牛肉粒（有搅拌）

肉类-7

食材：

牛里脊	250 g
火锅年糕	200 g
洋葱	80 g

调味料：

蚝油	5 mL	料酒	25 mL
黑椒酱	20 mL	色拉油	10 mL
淀粉	少许	盐	2 g
酱油	5 mL		

做法：

- 准备材料。牛里脊、年糕切小丁，洋葱切小块。
- 将切好的牛里脊用盐、料酒、酱油、淀粉腌制30 分钟。
- 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再按牛里脊在下，年糕在上的顺序放入所有食材和色拉油、黑胡椒酱、蚝油，闭合外盖。
- 选择“肉类 7” 设定烹调时间为3 分钟。

焖鸡翅（无搅拌）

肉类-8

食材：

鸡中翅	8 个
洋葱	1/2 个，洗净后切片
香菇	9 个
姜片	适量

调味料：

料酒	20 mL	花椒油	10 mL
生抽	20 mL	胡椒粉	适量
老抽	15 mL	白糖	适量
芝麻油	10 mL		

做法：

- 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。
- 将所有调味料混合后，倒入鸡翅，拌匀腌制1 小时以上。
- 将内锅放入本体，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，闭合外盖。
- 选择“肉类 8”，设定烹调时间为5 分钟。

食谱

必要时

食谱

剁椒鸡腿（无搅拌）

肉类-9

食材：

鸡腿	2 个
姜末	适量
蒜末	适量

调味料：

剁椒	80 g	料酒	20 mL
海鲜酱	10 g	胡椒粉	适量
盐	1 g	生抽	20 mL

做法：

1. 鸡腿清洗后，斜切几刀方便腌制入味；加入除剁椒之外的所有调味料和姜末、蒜末搅拌均匀，放入冰箱中冷藏2小时以上。
2. 先将内锅放入本体，将腌好的鸡腿带腌料放入内锅，上面铺上一层剁椒，闭合外盖。
3. 选择“肉类 9”，设定烹调时间为8分钟。

陈皮凤爪（有搅拌）

肉类-10

食材：

鸡爪	10 个
陈皮	适量

调味料：

叉烧酱	60 g
生抽	25 mL
白糖	5 g
料酒	20 mL

做法：

1. 将陈皮（条状）用水泡30分钟。鸡爪放入沸水中焯一下，去除血水，捞起沥干。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“肉类 10”，设定烹调时间为10分钟。

茄汁羊排浓汤（有搅拌）

肉类-11

食材：

羊排	400 g	大葱	适量
番茄	125 g	姜片	2, 3片
胡萝卜	200 g		

调味料：

黑胡椒酱	10 g
生抽	15 mL*
盐	2 g
番茄酱	25 g

做法：

1. 准备材料。番茄、胡萝卜去皮切块，大葱切斜段、生姜切片。
2. 将羊排焯水去血水后，用黑胡椒酱、生抽及盐腌制20分钟。
3. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材和番茄酱及5 mL生抽，闭合外盖。
4. 选择“肉类 11”，设定烹调时间为10分钟。

*10 mL用来腌制，5 mL用来烹调

蚝油香菇（有搅拌）

鲜蔬-1

食材：

香菇	300 g
----	-------

调味料：

蚝油	15 mL
色拉油	5 mL

做法：

1. 准备食材，将香菇洗净去蒂。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“鲜蔬 1”，设定烹调时间为1分钟。

食谱

蛤蜊丝瓜汤（无搅拌）

鲜蔬-2

食材：

丝瓜 1 根
蛤蜊 12-20 个
虾皮 少许

葱花 适量

调味料：

色拉油 10 mL
盐 2 g
米酒 30 mL

做法：

- 1.丝瓜去皮切滚刀块，蛤蜊吐沙备用。
- 2.先将内锅放入本体，以蛤蜊在下，丝瓜在上的顺序放入所有食材和调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 2”，设定烹调时间为1分钟。

原汁口蘑（无搅拌）

鲜蔬-3

食材：

口蘑 300 g

调味料：

盐 1 g
色拉油 5 mL
黑胡椒粉 少许

做法：

- 1.将口蘑洗净去蒂。
- 2.先将内锅放入本体，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 3”，设定烹调时间为1分钟。

干煸杏鲍菇（有搅拌）

鲜蔬-4

食材：

杏鲍菇 350 g
白芝麻 少量
姜末 少量

调味料：

生抽 10 mL
老抽 5 mL
蚝油 5 mL
色拉油 10 mL

做法：

- 1.准备食材，将杏鲍菇切片。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 4”，设定烹调时间为5分钟。

葱香木耳（有搅拌）

鲜蔬-5

食材：

木耳 250 g (泡发后)
葱花 适量

调味料：

色拉油 15 mL
盐 2 g
生抽 15 mL

做法：

- 1.将木耳泡发。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入木耳及所有调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 5”，设定烹调时间为5分钟。烹调结束后，撒上葱花即可。

食谱

必要时

食谱

油焖茄子（有搅拌）

鲜蔬-6

食材：

茄子 450 g
蒜末 适量

调味料：

白糖 5 g
酱油 15 mL
盐 2 g
色拉油 10 mL

做法：

- 1.准备食材，将茄子切块。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬6”，设定烹调时间为1分钟。

红烧土豆块（有搅拌）

鲜蔬-7

食材：

土豆 400 g
葱花 适量

调味料：

酱油 15 mL
白糖 5 g
色拉油 15 mL

做法：

- 1.准备食材，将土豆洗净切块。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入土豆和所有调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬7”，设定烹调时间为5分钟。烹调结束，撒上葱花即可。

蒸芋艿（有搅拌）

鲜蔬-8

食材：

芋艿 500 g

调味料：

酱油 15 mL
料酒 15 mL
白糖 5 g

做法：

- 1.将芋艿去皮洗净，大块的可对切。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬8”，设定烹调时间为5分钟。

西芹火腿（有搅拌）

鲜蔬-9

食材：

西芹 250 g
火腿 80 g

调味料：

盐 2 g
色拉油 15 mL

做法：

- 1.西芹洗净，斜切成段，火腿切片。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬9”，设定烹调时间为1分钟。

食谱

原汁素人参（有搅拌）

鲜蔬-10

食材：

白萝卜 250 g
肉片 100 g

调味料：

生抽 10 mL
米酒 6 mL
芝麻油 5 mL
白糖 5 g

做法：

- 1.将萝卜洗净切片，肉洗净切薄片。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 10”，设定烹调时间为5分钟。

番茄烩海鲜菇（有搅拌）

鲜蔬-11

食材：

番茄 200 g
海鲜菇 200 g

调味料：

番茄酱 50 g
盐 3 g
白糖 2 g
生抽 少许

做法：

- 1.番茄洗净，剥皮切小块备用。海鲜菇洗净，焯水后撕成小条备用。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入番茄和海鲜菇，加入番茄酱、白糖、盐，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 11”，设定烹调时间为10分钟。出锅前加一点生抽提味。

蚝油焖花菜（有搅拌）

鲜蔬-12

食材：

花菜 300 g

调味料：

蚝油 15 mL
生抽 10 mL
色拉油 10 mL
水淀粉 少许

做法：

- 1.准备食材，将花菜洗净后掰成小朵。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 12”，定烹调时间为2分钟。

蒜蓉生菜（有搅拌）

鲜蔬-13

食材：

生菜 250 g
蒜末 适量

调味料：

色拉油 10 mL
盐 2 g

做法：

- 1.将生菜洗净。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 13”，设定烹调时间为1分钟。

食谱

必要时

食谱

蒜末金针菇（无搅拌）

鲜蔬-14

食材：

金针菇	350 g
蒜末	适量
葱花	适量

调味料：

蚝油	20 mL
酱油	10 mL
色拉油	30 mL

做法：

- 1.金针菇洗净，去蒂。
- 2.先将内锅放入本体，在内锅里铺上金针菇，再铺上蒜蓉，加入蚝油及酱油，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 14”，设定烹调时间为2分钟。
- 4.另起一锅烧热油。烹调结束后装盘，撒上葱花，浇上热油。

醋溜山药（有搅拌）

鲜蔬-15

食材：

山药	300 g (粗的)
蒜末	适量

调味料：

老陈醋	5 mL
生抽	10 mL

盐	2 g
料酒	10 mL

做法：

- 1.山药洗净切片。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入除葱花以外的所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鲜蔬 15”，设定烹调时间为1分钟。烹调结束后撒上葱花即可。

油焖大虾（有搅拌）

鱼虾-1

食材：

明虾	300 g
姜片	3-5 片
葱花	适量

调味料：

色拉油	10 mL
酱油	15 mL
料酒	10 mL

醋	5 mL
白糖	15 g
淀粉	2 g

做法：

- 1.将虾洗净，去虾须和虾线。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鱼虾 1”，设定烹调时间为1分钟。

原汁蛤蜊（有搅拌）

鱼虾-2

食材：

蛤蜊	500 g
姜末	适量
葱花	适量

调味料：

色拉油	3 mL
生抽	10 mL

做法：

- 1.蛤蜊吐沙后洗净。
- 2.先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入除葱花之外的所有食材及调味料，闭合外盖。
- 3.选择“鱼虾 2”，设定烹调时间为1分钟。烹调结束撒上葱花即可。

食谱

无水海鲜锅（无搅拌）

鱼虾-3

食材：

蛤蜊	150 g	冬瓜	250 g
虾	150 g	白萝卜	150 g
娃娃菜	150 g	粉丝	适量
姜片	适量		

调味料：

色拉油	15 mL
盐	2 g

做法：

1. 将所有食材洗净，将冬瓜、白萝卜切片，娃娃菜掰开，蛤蜊吐沙，粉丝泡开。
2. 先将内锅放入本体，在内锅中放色拉油，再由下往上依次放白萝卜片，冬瓜片，娃娃菜，粉丝，虾，蛤蜊，姜片，撒上盐，闭合外盖。
3. 选择“鱼虾3”，设定烹调时间为3分钟。

葱油鲈鱼（无搅拌）

鱼虾-4

食材：

鲈鱼	一条
葱花	适量
姜片	适量

调味料：

盐	3 g
料酒	15 mL
蒸鱼豉油	30mL
色拉油	30mL

做法：

1. 鲈鱼清洗干净后，在鱼身两面各划3刀。
2. 先将内锅放入本体，在锅内铺上姜片，将鱼身上抹上盐放入内锅，加入料酒，闭合外盖。
3. 选择“鱼虾4”，设定烹调时间为5分钟。
4. 另起一锅，倒色拉油烧至微微冒烟。烹调结束后，装盘撒上葱花，撒上葱末，倒入蒸鱼豉油，再浇上烧热的色拉油即可。

剁椒鱼头（无搅拌）

鱼虾-5

食材：

花鲢鱼鱼头	一个（不宜过大）
剁椒	200 g
姜片	适量
葱花	适量

调味料：

蒸鱼豉油	30 mL
色拉油	30 mL
料酒	20 mL

做法：

1. 鱼头去鳞去腮，然后用刀剁成背部相连的两片。
2. 先将内锅放入本体，在锅底刷一层色拉油，将姜片铺在锅底。然后将鱼头放入锅内，将剁椒铺在鱼头上面，最后将料酒淋在鱼头上，闭合外盖。
3. 选择“鱼虾5”，设定烹调时间为5分钟。
4. 烹调结束后，撒上葱、淋上蒸鱼豉油。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。

三色虾仁（有搅拌）

鱼虾-6

食材：

虾仁	350 g
黄瓜	30 g
胡萝卜	30 g

调味料：

色拉油	15 mL
盐	2 g

料酒	5 mL
淀粉	5 g

做法：

1. 胡萝卜，黄瓜洗净切丁。虾仁洗净，去掉虾线，加入盐和料酒拌匀，腌制15分钟，加入淀粉抓拌均匀。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“鱼虾6”，设定烹调时间为1分钟。

食谱

必要时

食谱

西芹虾仁（有搅拌）

鱼虾-7

食材：

西芹 250 g
虾仁 150 g

葱末 适量
姜末 适量

调味料：

盐 2 g
白糖 2 g

油 10 mL

做法：

1. 西芹洗净切段。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“鱼虾 7”，设定烹调时间为1分钟。

目鱼卷（有搅拌）

鱼虾-8

食材：

目鱼卷 350 g
姜片 适量

葱花 适量
蒜末 适量

调味料：

黄酒 10 mL
蒸鱼豉油 10 mL
盐 2 g

做法：

1. 目鱼卷洗净，葱切成葱花，姜切片，蒜切成末。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入除葱花外的所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“鱼虾 8”，设定烹调时间为1分钟。烹调结束，撒上葱花即可。

雪菜八爪鱼（有搅拌）

鱼虾-9

食材：

八爪鱼 400 g
雪菜 50 g

姜丝 适量
干红辣椒 2, 3 个

调味料：

料酒 10 mL
盐 1 g (可不放)
色拉油 10 mL

做法：

1. 准备材料。八爪鱼洗净。
2. 另起一锅用姜丝煮沸水，将八爪鱼焯水去腥，捞出后去皮洗净，鱼须切成段，鱼头切成片。
3. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
4. 选择“鱼虾 9”设定烹调时间为3分钟。

苹果酱（有搅拌）

其他-1

食材：

苹果 2 个 (约600 g)
柠檬 半个，榨汁

调味料：

白糖 150-200 g

做法：

1. 将苹果去皮切成细碎的丁（约 $5\text{ mm} \times 5\text{ mm} \times 15\text{ mm}$ ），柠檬榨汁。
2. 先将内锅放入本体，将搅拌叶放入内锅中央，锅中倒入苹果，并加入柠檬汁、白糖，闭合外盖。
3. 选择“其他料理 1”，设定烹调时间为5分钟。
4. 烹调结束后，打开外盖，滑上盖把手，选择“辅助烹饪-有搅拌叶”，设定烹调时间为15分钟。

食谱

柠檬酱（有搅拌）

其他-2

食材：

柠檬汁	80 mL
柠檬皮	半个
鸡蛋	2个（略小）

调味料：

白糖	110 g
----	-------

做法：

1. 鸡蛋打散，加入白糖搅拌均匀。柠檬榨汁，薄薄的柠檬皮用刀切碎，越碎越好。
2. 调好的柠檬汁倒入鸡蛋液中搅拌均匀，去除浮沫后，加入切碎的柠檬皮。先将内锅放入本体，搅拌叶装入内锅中央，将液体倒入内锅，加入白糖，闭合外盖。
3. 选择“其他料理2”，设定烹调时间为2分钟。

酸奶（无搅拌）

其他-3

食材：

酸奶	25 mL
牛奶	125 mL

调味料：

白糖	10 g
----	------

做法：

1. 将玻璃杯、勺子用热水消毒*（*：用95度以上的热水泡5分钟）。
2. 将酸奶、牛奶、白糖放入冷却后的玻璃杯，并用勺子充分搅拌。用保鲜膜将玻璃杯口密封。
3. 向内锅放入500 mL水，再放入2)的杯子，并闭合外盖。
4. 选择“其他料理3”，设定烹调时间为6小时。
※ · 上述酸奶和牛奶的比例为1:5，此比例可根据酸奶的浓稠度适当调整。
· 另，白糖的量也可根据各人喜好调整。
· 冷却后，请放入冰箱进行保存。

蛋糕（低筋粉版）（无搅拌）

其他-5

食材：

低筋面粉	100 g
鸡蛋	3个

调味料：

黄油	30 g
牛奶	25 mL
白糖	100 g

做法：

1. 将鸡蛋的蛋清和蛋黄分开到两个盆中（无水无色拉油），在蛋黄中加入20 g白糖，把白糖和蛋黄搅拌至顺滑无颗粒。
2. 在蛋清中加入白糖80 g，用打蛋器打发至打蛋器可以直立在蛋清上不倒，将蛋黄加入到蛋清中，左右搅拌均匀。
3. 分次在蛋黄糊中加入过筛的低筋面粉，搅拌至顺滑无颗粒。再向蛋糕糊中加入融化的黄油、牛奶，搅拌至顺滑无颗粒。
4. 将蛋糕糊倒入内锅，闭合外盖，选择“其他料理5”，设定烹调时间为50分钟。

蓝莓酱（有搅拌）

其他-7

食材：

蓝莓	300 g
柠檬	半个

调味料：

白糖	120 g
----	-------

做法：

1. 蓝莓洗净，柠檬挤汁。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“其他料理7”，设定烹调时间为8分钟。
4. 烹调结束后，打开外盖，划上盖把手，选择“辅助烹饪-有搅拌叶”，设定烹调时间为15分钟。

食谱

必要时

食谱

冰饴草莓汤（有搅拌）

其他-8

食材：(4~6人份)

草莓 500 g, 洗净, 去蒂
柠檬 1/2 个, 榨汁

调味料：

白糖 130 g

做法：

1. 将草莓洗净去蒂，对切开，柠檬榨汁。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“其他料理 8”，设定烹调时间为 5 分钟。烹调结束后，冰镇风味更佳。

红烧肉（有搅拌）

特色

食材：

五花肉 600 g, 切块
蘑菇 150 g, 对半切
大葱 半根, 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. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
2. 选择“特色料理-红烧肉”，设定烹调时间为 15 分钟。

咖喱牛腩（有搅拌）

特色

食材：

牛腩 320 g
土豆 260 g
胡萝卜 120 g
洋葱 100 g

调味料：

咖喱块 2 个
咖喱粉 适量
椰汁 200 mL

做法：

1. 将牛腩切成小块，在沸水中焯一下。土豆、胡萝卜削皮切成大块，洋葱切成小块。
2. 先将内锅放入本体，内锅中央装上搅拌叶，再放入所有食材及调味料，闭合外盖。
3. 选择“特色料理-咖喱牛腩”，设定烹调时间为 20 分钟。

手撕鸡（无搅拌）

特色

食材：

嫩鸡 1只, 约1000 g
生姜 数片
葱 数根

调味料：

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

蘸料：

姜末 适量
蒜末 适量
生抽 15 mL
麻油 5 mL
白糖 3 g

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，闭合外盖。
5. 选择“特色料理-手撕鸡”，设定烹调时间为 20 分钟。烹调结束后，撕成小块，蘸少许蘸料即可食用（蘸料需提前搅拌均匀）。

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、盖传感器或内锅底部有异物。	12,14~15 — 12,14~15 19
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、蒸汽口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。	— — 18 —
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 16 18 —
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。	8, 11 19 9 18 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?	12,14~15 18 — — —
原汁煲发出声响	● “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。 ● “嘎达”声…搅拌叶内部磁石上下移动来调整位置的声音。	— — — 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
U14	<ul style="list-style-type: none">● 保温模式已超过 96 小时。 → 按 [关/取消] 按钮。	—
H01-H02· H05	<p>→ 请联系 Panasonic 认定维修店。</p>	—
H37	<ul style="list-style-type: none">● 搅拌叶因马达损坏无法搅拌。 → 请联系Panasonic认定维修店。 (按 [关/取消] 按钮后, 可正常使用无需搅拌叶的功能。)	—

网络连接、APP安装 (仅限G50P1)

- 本产品包含型号核准代码为 CMIIT ID: 2015DP1385 的无线电发射模块。
- 本产品具有网络连接功能，可通过智能手机或平板电脑（以下略称为手机）下载安装客户端（以下称为APP）使用产品。

首次使用时的操作如下

（详细请至APP设置→帮助→松下智能家电APP操作指南内查阅）

① 手机下载、安装APP

方法一：直接扫描右侧（本使用说明书封面）的二维码下载

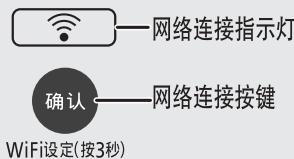
方法二：在手机应用商店搜索“松下智能家电”下载（仅限iOS系统）



松下智能家电

- ② 打开APP，使用手机号进行新用户注册，设置密码后重新登录。
- ③ 点击添加设备，选择进入“压力锅”，再选择您所购产品的型号，按照步骤添加绑定产品。
(请在2分钟内完成绑定，否则需重新绑定)
- ④ 进行相应设置及使用相关功能（如查阅产品食谱等）。

- 产品出厂设置为网络连接关闭状态
使用APP时，需确保它为打开状态，
若为关闭状态，请按下「WiFi设定」
按键。



连接时 指示信息：
闪烁：正在网络连接或已连接失败
常亮：网络连接成功

提示

- 建议使用安卓系统4.4版本以上或iOS系统iOS8.0版本以上的手机
- 因软件版本、手机型号等不同，操作界面可能也有所不同，请以实际界面为准。
- 本产品无法连接无需密码验证的网络路由器。（不建议使用公共网络）
- 绑定本产品时，需确保手机与产品连接为同一个网络，否则将无法成功绑定。
- 路由器名称或密码更改后，本产品需重新添加、绑定。
- 周围环境可能影响无线网络性能，而导致无法正常工作的情况。
- 维修、废弃、转让本产品等时，请确保已重置路由器信息，并通过APP恢复出厂设置，再清除所有绑定用户。

清除所有绑定用户的方法：

确保产品已经连接网络，按“WiFi重置”按钮3秒钟



声明

- 您应了解并同意，只有具备必要的软件、硬件及满足必要的技术条件，才可以通过您的终端设备上运行的松下智能应用软件（以下简称为“APP”）控制松下智能家电，因此，如果发生下述任一或多种情形而导致无法通过APP控制松下智能家电，我们将不承担责任：
- 1.松下智能家电发生了损坏；或未正确安装松下智能家电；或未在适当的条件下打开并通电运行松下智能家电；或未根据松下智能家电的使用说明书的要求正确使用松下智能家电的其他情形。
 - 2.未在我们指定的网站正确下载APP安装软件；或未正确安装APP程序；或未正确登录并运行APP程序。
 - 3.运行APP的终端设备未按照我们指定的通讯方式和松下智能家电建立通讯联系及进行通讯；或通讯存在故障；或通讯信号弱；或通讯中断；或通讯终止。
 - 4.或登录APP的帐号和松下智能家电不匹配。
 - 5.安装APP的终端设备损坏或不可使用。
 - 6.未正确通过APP发出指令。
 - 7.因不可归责于我们的原因，导致APP中的《松下智能家电软件用户许可与服务协议》被解除或终止；或依照该协议应暂停或终止向您提供服务。
 - 8.存在上述任一情形，且尚未改正或修复。

如网络连接、APP安装
显示此代码：

必要时

规格

型号	SR-SG501	SR-G50P1
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)	
粥的烹调量 (米: 计量杯)	0.18~0.27 (1~1½)	
食材类的最大烹调量 (食材+水) (约) L	肉类	3.3 ^{*1}
	蹄筋	
	鲜蔬	
	骨头汤	
	鱼 / 蒸煮	水量 : 1 计量杯
	豆	1.5 ^{*2}
电源线长度 (约) m	1.0	
产品重量 (约) kg	8.1	
搅拌叶转速 (约) 转/分钟	20	
产品尺寸 (约) cm	宽度	28.8
	深度	36.1
	高度	30.0 (56.6 ^{*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 SG501:0.2 W, G50P1:1.8 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，因全球技术水平限制而无法实现有害物质的替代。

电压力原汁煲食品接触材料列表

请根据说明书要求正常使用本产品。

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

序号	部件名称	材质中文名称	执行标准	特殊使用条件
1	外盖 外盖	外盖 聚丙烯 (PP) 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 锅把手金具固定铆钉 压力显示竿安装台 喷嘴固定螺母 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、 垫圈固定销、防开杆、 压力阀显示竿配重螺丝 完成安全阀	GB4806.7-2016 GB4806.11-2016 铝 (AL 1070) 铝 (AL 6061) 不锈钢 (S30210) 不锈钢 (S30408) 不锈钢 (S30408)	GB4806.9-2016
2	本体	从动侧钢板支撑件 从动侧磁石 从动磁石弹簧 磁石离合衬套	钢 (U12355) 钕铁硼 (磁铁) 不锈钢 (S30408) 对苯二甲酸与1, 4-丁二醇的聚合物 (PBT)	GB4806.9-2016
		锅	钢铝复合材 (AL3003+S31603)	
		搅拌叶盖板、搅拌叶	聚苯乙烯 (PS)	
		搅拌叶衬套	聚四氟乙烯 (PTFE)	GB4806.7-2016 使用最高温度 不高于250℃
		粥勺、搅拌叶手柄 计量杯	聚丙烯 (PP)	GB4806.7-2016
3	附属品	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：400-810-0781

Panasonic 官方网站：<http://panasonic.cn/>

© Panasonic Corporation 2017

QZ19EJ831
S0617-10717 中国印刷
发行：2017 年 07 月