

售后服务

Panasonic 官方网站：http://panasonic.cn/
Panasonic 客户咨询服务中心：400-810-0781

检查	检查您的 IH 电压力电饭煲！	
	您是否察觉到以下情况？	停止使用电饭煲
	● 电源插头及电源线异常发热。 ● 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。 ● 本体变形或异常发热。 ● 本体冒烟或发出焦味。 ● 本体破裂、松动或发出异响。 ● 烹调时底部风扇不旋转。	若要避免意外，请立即停止使用并拔掉电源插头，然后委托 Panasonic 认定维修店 进行检查。

制造商：松下电器产业株式会社
日本大阪府门真市大字门真 1006 番地
进口商：松下电器（中国）有限公司
北京市朝阳区景华南街 5 号 远洋光华中心 C 座 3 层、6 层
原产地：日本
© Panasonic Corporation 2015

CHN



执行标准：
GB4706.1-2005
GB4706.19-2008

非常感谢您购买 Panasonic 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 2～7 页）。
● 请将保修证与本使用说明书一起妥善保管。

保留备用 另附保修证

Panasonic®

使用说明书

IH 电压力电饭煲 家庭用

1.0L 型号 SR-PXC104
1.8L 型号 SR-PXC184

目次

安全注意事项	2	使用前
使用注意事项	8	
零件名称 / 附件	9	
烹调米饭	10	使用方法
(当您想立即烹调米饭时)		
(烹调米饭中不得已要打开外盖时)		
正确使用程序	12	
使用米类的烹调功能	13	
使用其他的烹调功能	15	
保温	17	
● 保温 / 再加热		
使用预约功能	18	
● 当前时间有误时		
食谱	19	
● 糙米饭 / 五谷饭		
● 皮蛋瘦肉粥 / 绿豆百合粥 / 手卷寿司		
● 香芋鸡煲仔饭 / 豆奶蛋糕		
● 点心 / 上汤娃娃菜 / 霉干菜蒸肉		
● 咸肉冬瓜老鸭汤 / 玉米仔排汤 / 人参鸡汤		
清洗	24	遇到困难时
● 首次使用时及每次使用后		
● 定期检查		
● 当电饭煲的清洁度有问题时		
这是什么意思？	27	遇到困难时
我的电饭煲有故障吗？	28	
下一步应该怎么做	30	
规格	34	

安全注意事项

请确保遵守以下内容

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。

■以下图表显示错误操作可导致的损坏程度。

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。

■符号的分类及解释如下。

禁止符号： 此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。

强制符号： 此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

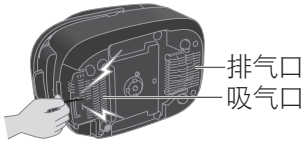
警告

禁止符号： ●如电源线或电源插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。
(否则可能会导致触电或因短路导致火灾。)
→ 如果电源线损坏，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。

●请勿损坏电源线或电源插头。
• 严格禁止进行以下操作：
损伤、加工、使其接触或靠近高温部分、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。
(否则可能会因电线和电源插头破损而导致火灾和触电。)

●请勿以湿手插入或拔掉电源插头。
• 接触电源插头或产品前请永远确保手是干燥的。
(否则可能会导致触电或受伤。)

●请勿在吸气口、排气口或缝隙间插入任何物件。
• 特别是金属物件，例如引线或电线。
(否则可能会导致触电或因动作异常导致受伤。)



●请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。
(否则可能会导致触电或因短路导致火灾。)
→ 如水进入产品内，请联络 Panasonic 认定维修店。

●请勿自行更改、拆解或修理产品。
(否则可能会导致火灾、触电或受伤。)
→ 如需修理，请与 Panasonic 认定维修店联系咨询。

警告

禁止符号： ●请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途。
(否则可能会导致火灾、烧伤、受伤或触电。)
• 对于使用不当或未能遵守使用说明书而导致的情况，Panasonic 将不承担任何责任。

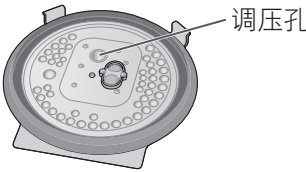
●请勿在使用中或刚使用后，将脸及手靠近保湿装置及蒸汽口。
• 对小孩要格外注意。
蒸汽会从蒸汽口冒出来。
(否则可能会导致烫伤。)



●请勿将可能堵塞调压孔、安全阀的物品放入内锅。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)

< 禁止使用的配料例 >
• 烹调后分量会增多的配料 (膏状物、豆类、面类等)。
→ 豆类用其他锅煮了之后再使用。
• 遇热后迅速反应，产生气泡的配料 (小苏打等)。
• 容易漂浮的薄片状物质的配料 (青菜、西红柿等)。

< 禁止的烹调例 >
• 将配料和调味料放入塑料袋中等进行加热的烹调方法。
• 会出现稠液的烹调方法 (咖喱、浓汤、果酱等)。
• 使用大量油的烹调方法。



●请勿在以下状态下使用。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
• 安全阀不上下移动。
• 调压孔堵塞。
→ 定期检查释放蒸汽的压力调节阀的管道 (调压孔) 是否堵塞。
• 外盖没有盖严，盖严时会发出 " 咔嗒 " 声。
• 产品的内部粘有饭粒等异物。
特别是下钩卡部、上框、上钩卡部、盖加热板的垫圈、保湿装置周围等处。
• 盖加热板折断或变形。
• 没有安装保湿装置。
• 保湿装置的垫圈已脱落。

●请勿加入过多的水。
(否则可能会因烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
• 请根据米的杯数，加水至设定的程序的水位线。
→ 如果根据自己的喜好多加水时，请将水量控制在不超过水位线 3 mm 以内。
(不过，做“粥”和“煲仔饭”除外。)

使用前

安全注意事项

安全注意事项

请确保遵守以下内容

警告

- 请勿放入超过内锅的“最大水位”线的配料、水和调味料。
(否则可能会因烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
- 请勿在烹调时打开外盖或移动产品。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
- 在压力烹调的过程中，请勿强行打开外盖。
(否则可能会因汤水的溅出等导致烫伤或受伤。)
- 请在压力充分释放后再打开外盖。在显示 **压力** 的过程中和冒出蒸汽时，压力尚存，请等到 **压力** 显示消失，蒸汽口不再冒出蒸汽后再打开。
- * 如因不得已的情况要打开外盖，请参考第 11 页。
- 请勿让任何人舔本体插头。
(否则可能会导致触电或受伤。)
- 本产品不适合供下列人士 (包括小孩) 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，或指导产品的使用方法，方可使用。请看管好小孩，以免让他们将产品当成玩具。
(否则可能会导致烧伤、受伤或触电。)
- 使用正确的程序。(请参考第 12 页)
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
- 向米中加入配料进行烹调时，请使用“粥”、“煲仔饭”或“杂粮米”下的“饭”程序。
(如果使用错误的程序烹调，配料会堵塞调压孔、安全阀，或蒸汽泄漏，或烹调物喷出，从而导致烫伤或受伤。)
- 务必单独使用规格为 **10 A**、**220 V** 交流电的电源插座。
(避免与其他电器并用，因发热而引起火灾。)
- 务必使用规格至少为 **10 A** 的接线板。
- 务必要将本体插头、电源插头切实插到底。
(否则可能会导致冒烟、火灾或触电。)
- 定期清洁电源插头。
(否则电源插头可能会因湿气及外物积聚而导致绝缘不良，而引起火灾。)
- 拔掉电源插头然后使用干布擦拭。

警告

- 发生异常或故障时，请立即停止使用并拔掉电源插头。
(否则可能会导致冒烟、火灾或触电。)
- 异常·故障例
 - 电源插头及电源线异常发热。
 - 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
 - 本体变形或异常发热。
 - 本体冒烟或发出焦味。
 - 本体破裂、松动或发出异响。
 - 烹调时底部风扇不旋转。→ 请立即与 **Panasonic** 认定维修店联系咨询检查及修理事宜。
- 合上外盖直至“喀哒”一声。
(否则可能会蒸汽泄漏或打开外盖时导致烫伤或受伤。)
- 若要确保外盖合上、请清除附在下钩卡部、上框、上钩卡部、盖加热板的垫圈、保湿装置周围的米饭粒等异物。
- 请将电源线远离小孩。
 - 请勿将电源线悬挂在产品放置的餐桌或料理台边缘。
 - (拖拽电源线可能导致产品从餐桌或工作台上掉下而导致受伤。)
- 请将产品远离小孩。
(否则可能会导致烫伤、受伤或触电。)
- 小孩对不正确使用电子产品而引发的危险是没有意识的。
- 使用产品时请小心放置电源线以免绊倒。
(否则可能会导致受伤，或损坏电源线而引起火灾或触电。)
- 使用符合规格的接地电源插座。
 - 此产品的电源插头只适用于接地电源插座。
 - (如接地系统不符合规格，可能会导致故障或漏电，从而有触电的危险。)



注意

- 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。
 - 切勿将插入电源插座的电源插头与蒸汽接触。
 - (否则可能会导致触电或因短路导致火灾。)
- 使用有拉桌的橱柜时，请在电源插头不会接触到蒸汽的地方使用本产品。



使用前

安全注意事项

安全注意事项

请确保遵守以下内容

⚠ 注意

- 请勿使用非专用内锅及变形后的内锅。
(否则可能会因过热或故障导致烫伤或受伤。)
- 使用中或刚使用后请勿触摸高温部位。
 - 保湿装置、盖加热板等。
(否则可能会导致烫伤。)
 - 取出较热的内锅时，应使用干布或隔热手套。
- 移动产品时请勿触摸开盖按钮。
(否则可能导致外盖打开而引起烫伤。)
- 请勿在以下地方使用产品。
 - 靠近热源或会被水溅湿的地方。
(否则可能会导致触电、漏电或火灾。)
 - 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(否则可能会导致受伤、烫伤或火灾。)
 - 靠近墙壁或家具。
(否则可能会导致家具等变色、变形或破损。)
 - 在外盖不会接触到周围物体(例如墙壁和家具)的区域打开外盖。
 - 铝板或电热垫子上。
(铝材料可能会产生热量并引致冒烟或火灾。)
- 请勿空烧。
(否则可能会导致烫伤。)
- 请勿使用未经本产品指定的电源线组件(即指本体插头及电源插头)，并禁止将本产品的电源线转用至他处。
(否则可能会导致触电、漏电或火灾。)
- 拔掉电源插头或本体插头时，请确保握住电源插头或本体插头，切勿拉拽电源线。
(否则可能会导致触电或因短路而引起火灾。)
- 取出内锅前或不使用产品时，切记关掉电源并拔下电源插头。
(否则可能会导致烫伤、受伤、因绝缘老化而导致触电或短路从而导致火灾。)
- 拔掉电源插头，在产品完全冷却后再进行清洗及保存。
 - 产品未冷却前请勿移动。
(触摸高温部位可能会导致烫伤。)

⚠ 注意

- 如在橱柜等地方使用产品时，请确保蒸汽在封闭空间内可以向外散发。
(否则可能会导致厨房柜子等变色或变形。)
- 使用有拉桌的橱柜时，请确保拉桌全部拉出、以免上层架子暴露在蒸汽中。
- 放在滑动式桌子上时，务必确认桌子的负荷强度。
(产品摔落会导致烫伤或受伤。)
- 1.0L 型的产品，负荷强度需要达到 15 kg 以上；1.8L 型的需要达到 20 kg 以上。
- 如您使用了植入式起搏器，使用本产品前，请咨询医生咨询。
 - 此产品的操作可能影响您的起搏器。



使用前
安全注意事项

在使用过程中发生停电时

- 包括在中途拔掉电源插头，跳闸等情况。
- 发生瞬间停电时，会返回停电前的状态。
 - 如果停电时间很长，则重新通电后会出现以下情况。
 - 烹调中：继续烹调。
 - 保温中：继续保温。可能会影响烹调效果。

* 在使用预约烹调时，如果预约的时间少于烹调所需时间，则立即开始烹调。可能无法在所预约的时间完成烹调。关于“预约设定的限制”，请参考第 34 页了解详情。

使用注意事项

若要长时间保持电饭煲的良好情况，请注意以下事项。

关于电饭煲

- 请勿在电磁炉上使用电饭煲。
(否则会损坏电磁炉或电饭煲。)
- 请勿在阳光直射下使用电饭煲。
(否则可能会导致变色。)
- 请勿在可能会堵塞电饭煲底部(吸气口及排气口)的地方(例如：地毯、塑料袋、铝箔及布料等)使用电饭煲。
(否则会损坏电饭煲。)
- 定期检查电饭煲底部的吸气口及排气口，并且清除灰尘。
(第 26 页)
- 请勿在户外使用电饭煲。
(不稳定的电源可能会导致电饭煲发生故障。)
- 使用中请勿将布或其它物品盖在外盖上。
 - 洗碗布等。
(蒸汽可能无法在电饭煲附近散发，
导致外盖变形、变色或显示屏故障。)

- 有异物或污物阻塞的情况下，请勿使用电饭煲。
(否则可能会显示错误代码，产生饭焦或烹调米饭出现问题。)
(有时外盖无法打开。)

边缘或底部
(内锅)

盖传感器
底传感器

- 请勿将电饭煲放置在容易受电磁场影响的装置附近。
 - 无线电、电视、助听器等。
(有可能听到噪音或减低声量。)
 - IC 卡 / 银行卡等。
(储存在卡上的记录可能会遗失或损坏。)
- 请勿将带磁铁的物件靠近电饭煲。
(否则可能会导致故障。)

关于内锅

- 请勿在电饭煲以外使用内锅。
 - 请勿在煤气灶或电磁炉或微波炉内使用内锅。
- 留意以下情况以避免损伤内锅涂层。

准备烹调米饭时

 - 请勿使用搅拌器或其它工具洗米。
 - 请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。

煮好米饭

 - 请勿将醋放入内锅中的米饭(制作寿司等食物)。
 - 请勿使用金属勺子(烹调粥等食物)。
 - 请勿敲打内锅(盛饭时)。

清洗时(第 24 页)

- 请勿将内锅用作为洗碗容器。请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。
- 使用调味烹调后，请勿将食物留在内锅中。
→ 烹调煲仔饭等后，请尽快清除内锅中的食物然后进行清洗。
- 请勿使用洗碗机或洗碗机 / 烘干机进行清洗。
- 请勿在清洗后将内锅放在其他餐具上晾干。
- 请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷(研磨剂)等清洗或擦洗内锅。
→ 使用软海棉进行清洗。
请勿使用百洁布进行清洗。

提示

- 以下情况不会影响产品性能或人体健康。
 - [外层表面] ● 浅的刮痕、细小凹痕或碰撞。
 - 锅底出现黑点状物体(因为摩擦等使用方法及使用频率而产生)。
 - [内层表面] ● 内锅涂层剥落。

→ 如内锅变形或您担心其状况，请购买新的内锅。

零件名称 / 附件

■ 首次使用电饭煲前，务必取出内锅里的附件及电源线组件，然后请清洗附件、内锅、盖加热板及保湿装置。(第 24 ~ 25 页)

附件

量杯 (约 180 mL)(1 个)

蒸板 (1 个)

饭勺 (1 个)

粥[汤]勺 (1 个)

饭勺架 (1 个)

装上饭勺架

将饭勺架装到把手的凹陷处，再插入饭勺。

● 左右均可装饭勺架。

零件名称 / 附件

上钩卡部 调压孔 盖加热板 外盖 内盖固定扣 盖传感器 安全阀 垫圈(背面一侧也有) 把手 底传感器 上框 下钩卡部 内锅

保湿装置 开盖按钮 本体操作部 电源线 电源插头 本体插头 电源线组件

本体操作部

预约键

- 用于预约

保温键

- 保温时亮起

再加热键

- 用于重新加热时

◀ ▶ 键

- 用于选择米、程序
- 用于调准当前时刻、设定预约时刻

功能选择键

- 用于选择功能

开键

- 用于开始烹调
- 用于预约时刻的设定完成

取消/关

- 取消 / 关键
- 用于取消各设定

烹调时间键

- 用于设定烹调时间

提示

- 作为对视觉障碍人士的帮助，在“开”及“取消 / 关”键上设有“●”及“■”的凸起部分。
- 为了便于区分键操作的起点，选择至起点时，哔声改为“哔哔”声。
(例：“功能选择”的起点是“烹调方法”，则选择至“烹调方法”时，为“哔哔”声。)

使用前
使用注意事项 / 零件名称 / 附件

8

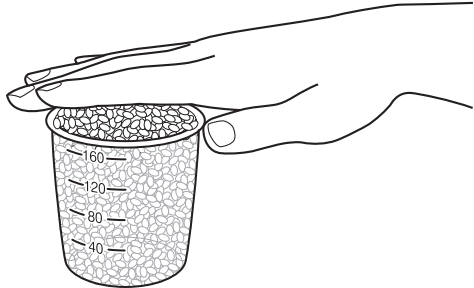
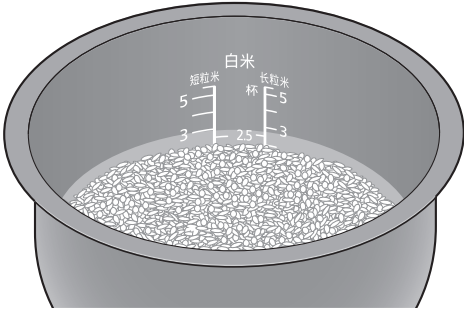
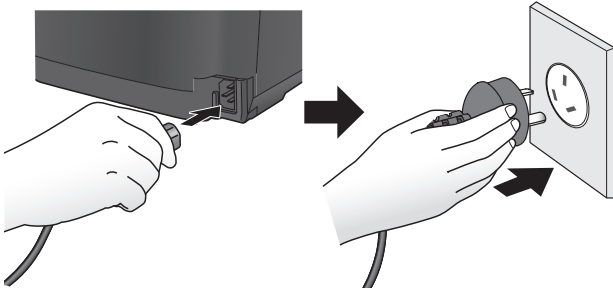
9

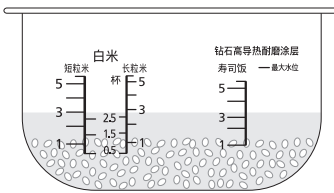
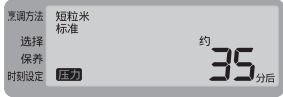
烹调米饭

当您想立即烹调米饭时

烹调米饭 (当您想立即烹调米饭时 / 烹调米饭中不得已要打开外盖时)

使用方法

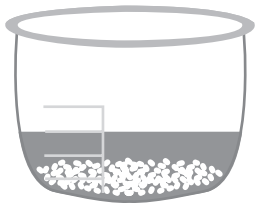
洗米然后加水		设定程序	烹调米饭
			
1 量米 ●用附件的量杯量米并刮平。 (约 180 mL [约 150 g] / 量杯) 2 洗米 ① 加入充分的水，快速搓洗后立即倒掉水。 ② 重复此步骤 2 ~ 5 次，每次洗米时轻轻搅拌。 (洗米后的水可以保持少许白色。) ③ 米洗净后倒入内锅。 (可以用内锅洗米。) 预防措施 ●请勿让米留在洗米箩内。 (米粒可能会断开，导致 米饭粘锅或产生饭焦。) 		4 将内锅放入电饭煲内 ●擦干内锅外围的水分。 5 安装盖加热板 (请参考第 25 页的“安装时”。) ① 将它固定在槽位内。 ② 向外盖按入，直至听到“喀哒”一声。 6 检查保湿装置是否已经安装好，并合上外盖 (请参考第 24 页的“安装时”。)  保湿装置	7 插入电源插头 ●请先插入本体插头，再插电源插头，并确保两个插头均已切实插到底。 8 检查程序，然后按“开”键 按  开。发出“咔嚓”的声音。 这是开始加压前的准备工作所发出的声音。 并不是产品故障。  烹调开始。 ●当烹调完成铃声提示时，说明烹调米饭步骤已结束。 请立即翻松米饭。(可促使多余的水分散发。) ■烹调米饭中不得已要打开外盖时 1. 请确认电饭煲附近是否没有人。 2. 按“取消 / 关”键，停止烹调米饭。 有时 压力 显示会持续闪烁 (约 4 分钟)。 * 请注意，蒸汽口会快速喷出高温蒸汽。 3. 在确认 压力 显示 (闪烁) 消失，不再冒出蒸汽后，再按开盖按钮。



图表中的内锅是 1.0L 型号。

例：用“短粒米 / 标准”程序
烹调 3 杯米时

正确量水及量米。



轻轻洗米。
洗米时用力过度可能导致米粒断开，导致米饭粘锅或产生饭焦。



使用合适的水。
我们建议使用自来水或过滤自来水。

- 使用含碱水 (pH 值高于 9) 可能导致米饭稍软或变黄。
- 使用硬矿泉水 (100 或以上硬度) 可能导致米饭干硬。



注意事项！

- 请尽量用近期加工的米。
- 打开袋装米后，请尽快使用。
- 将米存放在冰箱内。

正确使用程序

程序		水位线	大致的烹调时间	液晶显示
烹调方法	选择			
短粒米 长粒米	标准 常规烹调米饭	白米 (短粒米 / 长粒米)	35 分钟	压力
	超快速 因烹调时间缩短，米饭可能会偏硬。想要较软的米饭，请事先将米浸泡后再烹调。	白米 (短粒米 / 长粒米)	19 分钟～ 30 分钟	压力
	美味 米饭达至最佳味道	白米 (短粒米 / 长粒米)	48 分钟	压力
	少量 1.0L 型号 (0.5 至 1.5 量杯) 1.8L 型号 (1 至 2.5 量杯)	白米 (短粒米 / 长粒米)	48 分钟	压力
	粥 / 汤 可烹调稀粥、稠粥和汤。	(稀粥)	设定时间 ** 1 小时 30 分钟～ 2 小时	—
		(稠粥)	设定时间 ** 40 分钟～ 1 小时 20 分钟	
		汤	设定时间 40 分钟～ 2 小时	—
糙米饭	寿司饭	寿司饭	47 分钟	压力
	煲仔饭	白米 (短粒米 / 长粒米)	47 分钟	—
	饭 (自动选择)	糙米 (短粒米 / 长粒米)	1 小时 25 分钟～ 1 小时 45 分钟	压力
杂粮米	饭 (自动选择)	白米 * (短粒米 / 长粒米)	48 分钟	压力
烹调	蛋糕	—	设定时间 40 分钟～ 60 分钟	—
	蒸煮	—	设定时间 1 分钟～ 60 分钟	—

* 可根据杂粮的种类及个人喜好适当调整水量。

** 烹调粥时，烹调时间设定范围为 40 分钟～ 2 小时，表内记述了推荐的设定时间。

- 白米和糙米的水位线有“短粒米”和“长粒米”两种。要按照米的种类区分使用。
- 粥的水位线有“稀粥”和“稠粥”两种。要按照粥的种类区分使用。
- 因米量和米的种类等条件不同，烹调米饭时间可能会发生变化。

- 请不要将糙米和白米（短粒米、长粒米）混合烹调。（可能会影响米饭效果。）
- 由烹调的一刻开始，电饭煲将显示直至烹调完成所需的时间。请注意：“超快速”及“饭”的程序，电饭煲将显示目前时间直至烹调结束前约 10 分钟才显示剩余时间。

使用米类的烹调功能

用“标准”，“超快速”，“美味”，“少量”，“寿司饭”，“煲仔饭”程序烹调米饭

- 1 按 功能选择，使“”对准“烹调方法”
- 2 按 < >，选择“短粒米”或“长粒米”
- 3 按 功能选择，使“”对准“选择”
- 4 按 < >，选择程序
- 闪烁的为所选择的程序。

图表中的显示屏是在“短粒米”下的“美味”程序。



提示

- 水位线请使用“白米（短粒米 / 长粒米）”。“寿司饭”程序时，水位线请使用“寿司饭”。

用“粥 / 汤”程序烹调粥

- 1 按 功能选择，使“”对准“烹调方法”
- 2 按 < >，选择“短粒米”或“长粒米”
- 3 按 功能选择，使“”对准“选择”
- 4 按 < >，选择“粥 / 汤”
- 闪烁的为所选择的程序。
- 5 按 烹调时间，设定时间

图表中的显示屏是在“短粒米”下的“粥 / 汤”程序。



烹调时间的设定范围	设定单位
40 分钟～ 2 小时	10 分钟

- 6 按 开
- 闪烁
- 当烹调完成后，饭煲将自动转换至保温功能，请按 取消/关。不建议使用保温功能。（第 17 页）

提示

- 水位线请使用“粥（稀粥 / 稠粥）”。
- 虽然可设定的时间是 40 分钟～ 2 小时，但建议稀粥设定为 1 小时 30 分钟～ 2 小时；稠粥设定为 40 分钟～ 1 小时 20 分钟。

使用米类的烹调功能

用“饭”程序烹调其他米饭

1 按 **功能选择**，使“**I**”对准“烹调方法”

2 按 **<** **>**，选择“糙米饭”或“杂粮米”

自动选择“饭”程序

3 按 **开**

●当烹调完成后，电饭煲将自动转换至保温功能，请按 **取消/关**。
不建议使用保温功能。（第 17 页）

图表中的显示屏是在“糙米饭”下的“饭”程序。



如何调出上次的烹调程序并使用

●在“短粒米”或“长粒米”下使用“标准”，“超快速”及“美味”程序，可被记忆。
关于其他程序，以下操作可调出您最近使用过的程序。

1 长按 **功能选择**（大约 2 秒）

●当您按下键您将会听到“哔—”声，按住不放手，您将会听到第二个“哔—”声，然后将显示最近使用的程序。

2 按 **开**



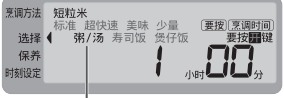
使用其他的烹调功能

用“粥/汤”程序烹调汤

1 按 **功能选择**，使“**I**”对准“选择”

●烹调方法为“短粒米”或“长粒米”均可。

2 按 **<** **>**，选择“粥/汤”



闪烁的为所选择的程序。

3 按 **烹调时间**，设定时间

烹调时间的设定范围	设定单位
40 分钟～2 小时	10 分钟

4 按 **开**

●当烹调完成后，电饭煲将自动转换至保温功能，请按 **取消/关**。
不建议使用保温功能。（第 17 页）

图表中的显示屏是在“短粒米”下的“粥/汤”程序。



提示
最大烹调容量

型号	
1.0L	1.8L
到“白米/长粒米” 水位线 4	到“白米/长粒米” 水位线 6

预防措施

请勿使用以下食谱

- 含有增稠剂的食谱，例如咖喱或浓汤。
- 利用重碳酸盐的苏打来制造气泡的食谱。
- 大量含油的食谱。
- 在加热过程中会膨胀的膏状产品等的食谱。

烹调期间…

- 食材的大小，份量及温度均会影响烹调结果。
（如食材的份量太多或体积太大，可能导致溢出或不能煮熟。）
→ 如食物未煮熟，请再选择程序，然后以更长的时间烹调。

烹调后…

- 请勿使用保温功能。
（以免产生异味，变质或盖加热板生锈。）
- 烹调后，外盖的内侧和内锅附近会很烫，因此，取出烹调的食物时请加小心。
- 烹调后打开外盖时，水滴可能从盖加热板滴到上框上。
→ 用拧干的湿毛巾擦拭。
- 经常清洗盖加热板及保湿装置。
擦拭保湿装置和垫圈的安装部位。
烹调肉类含量高的食谱时，肉类的脂肪和蛋白质会污染盖加热板及外盖的内部表面。
（以免产生异味，变质或盖加热板生锈。）

使用其他的烹调功能

用“蛋糕”，“蒸煮”程序进行烹调

1 按 **功能选择**，使“**I**”对准“烹调方法”

2 按 **◀ ▶**，选择“烹调”

3 按 **功能选择**，使“**I**”对准“选择”

4 按 **◀ ▶**，选择程序



闪烁的为所选择的程序。

5 按 **烹调时间**，设定时间

程序	烹调时间的设定范围	设定单位
蛋糕	40 分钟～ 60 分钟	1 分钟
蒸煮	1 分钟～ 60 分钟	1 分钟

※ 蒸煮的设定时间在水沸腾后开始递减。

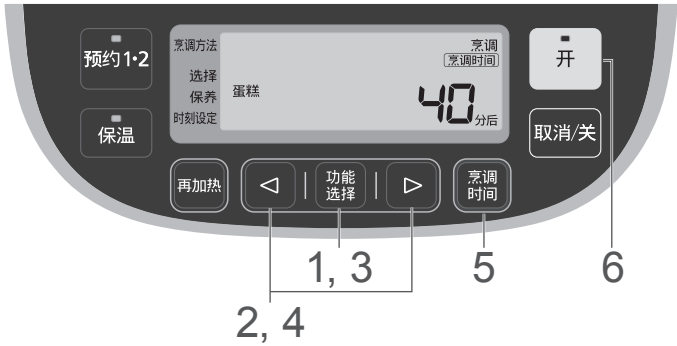
6 按 **开**

- 当烹调完成后，电饭煲将自动转换至保温功能，请按**取消/关**。不建议使用保温功能。（第 17 页）

预防措施

- 蒸煮时，请勿让食材阻塞调压孔及安全阀。

图表中的显示屏是在“烹调”下的“蛋糕”程序。

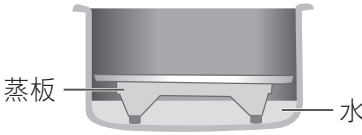


提示

最大量

程序	型号	
	1.0L	1.8L
蛋糕	面糊 上限 600 g	面糊 上限 900 g
蒸煮	水量 上限 500 mL	水量 上限 600 mL

如何使用蒸板



保温

保温（自动）

- 完成烹调后，所有程序随即自动转换为保温功能。（完成烹调米饭后立即翻松米饭。）

	●标准 ●美味 ●寿司饭	●超快速 ●少量
	●粥 如对粥进行保温，粥可能会变稠或变糊。	
	●煲仔饭 使用保温功能也可能导致盖加热板生锈，严重影响米饭味道。	
	●糙米饭 保温后将严重影响口感。	●杂粮米
电饭煲将自动转换成保温功能，但不建议使用。	●汤 以免产生异味，变质或盖加热板生锈。	●蛋糕 ●蒸煮

- 预防措施**
- 请勿使用保温功能超过 12 小时。
 - 若要在保温期间防止异味及冷凝：米饭保存在电饭煲内时，请勿取消保温功能或拔掉电源插头。
 - 若要防止异味：使用保温功能前，请将饭勺从电饭煲取出。

- 提示**
- 保温时间将以 1 小时为单位显示，直至 23 小时为止。（显示“0”即代表小于 1 小时）
 - 24 小时后，显示屏将回到当前时间。

再加热（手动）

- 从保温状态加热至热气腾腾的米饭。

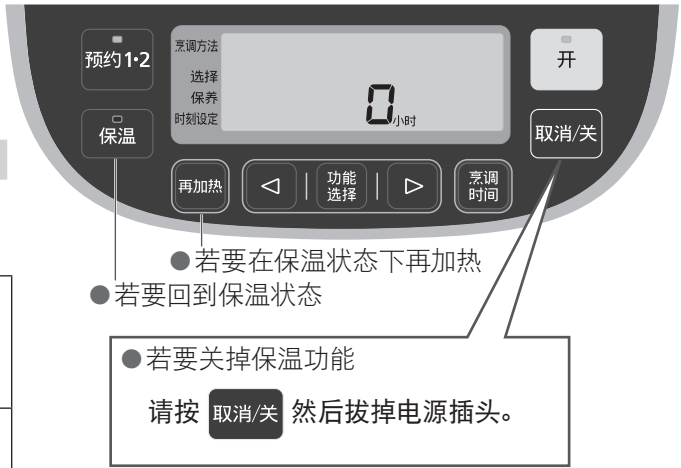
1 在保温状态下
翻松米饭

2 按“再加热”键

按 **再加热**

再加热开始。

- 当铃声提示，请立即翻松米饭，即可食用。



- 若要在保温状态下再加热
- 若要回到保温状态

- 若要关掉保温功能
请按 **取消/关** 然后拔掉电源插头。

提示

- 再加热无法在以下情况下使用：
 - 当米饭已冷却（“哔”的铃声响 4 次）。
 - 保温功能并未启动。
- 加热超过 2 次，将会严重影响米饭味道。

使用预约功能

预约

- 可以设定 2 个预约时间。（可记忆设定的预约时间。）
保存经常使用的预约时间将更方便，例如使用“预约 1”供早餐提醒，而“预约 2”供晚餐提醒。

例如：要在早上 7：30 完成烹调

- 1 检查当前时间是否正确
●如时间不正确，要按右边步骤重新设定。

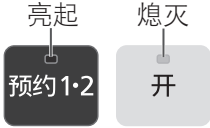
- 2 检查程序
（正确设定程序。第 13 ～ 15 页）

- 3 选择“预约 1”或“预约 2”
按 **预约 1·2**。

闪烁
●每按一次“预约 1·2”键，将会在 1 和 2 之间相互切换。


- 4 设定烹调完成的时间
按 **向前** **向后**。

向前（以 10 分钟为单位）
向后（以 10 分钟为单位）
闪烁
●长按键可加快循环速度。

- 5 按“开”键
闪烁
按 **开**。
设定结束。

亮起 熄灭
●当烹调完成铃声提示时，说明烹调米饭步骤已结束。
请立即翻松米饭。（可促使多余的水分散发。）



- 若要重设操作
- 若要取消设定

当前时间有误时

- 显示时间为 24 小时时钟格式。
- 1 将电源插头切实插入
- 2 使“1”对准“时刻设定”
按 **功能选择**。

闪烁
- 3 设定时间
按 **向前** **向后**。
向前（以 1 分钟为单位）
向后（以 1 分钟为单位）

闪烁停止时，代表时间已设定。
●长按键可加快循环速度。

- 时间无法在使用状态下设定，例如正在使用烹调/保温状态/预约设定中等。
- 锂电池不足时，拔掉电源插头将导致数据丢失，例如当前时间及预约时间的设定。（第 29 页）
- 锂电池固定在本体内所以无法由用户更换。
若要更换锂电池，请向 Panasonic 认定维修店咨询。

■若要在完成预约设定后查看当前时间。

亮起
按 **预约 1·2** ●长按即可显示当前时间。

- 提示
- 如预约设定的时间少于烹调所需时间，则直接开始烹调。（参考第 34 页的“预约设定的限制”。）
 - “煲仔饭”、“蛋糕”和“蒸煮”无法使用预约功能。
 - 如预约设定在 13 小时以上（水温高时，为 8 小时以上），则米饭可能会变质而产生异味。
 - 如使用预约功能，则不会显示剩余完成时间。
 - 如使用预约烹调，米可能吸收过量水份。这可能导致米饭变软或煮焦。
→ 米饭太软时，请适当减少水量。（以低于水位线 1 ～ 2 mm 为准）

食谱

糙米饭



材料（4 ～ 6 人份）：
糙米 3 量杯
白芝麻 少量
黑芝麻 少量

- 方法：
- ① 轻轻地淘洗糙米，去除异物和谷壳。
 - ② 加水至水位线：糙米（短粒米/长粒米）3 处，然后合上外盖。
 - ③ 选择程序。

烹调方法	糙米饭
选择	饭
 - ④ 按“开”键。
 - ⑤ 烹调结束后，把糙米饭上下翻松。
 - ⑥ 盛入碗内，撒入黑、白芝麻。

五谷饭



材料（4 ～ 6 人份）：
白米 3 量杯
五谷米 30 g

- 方法：
- ① 将白米洗净后，放入内锅，加水至水位线：白米（短粒米/长粒米）3 处。
 - ② 轻轻地洗净五谷米，然后铺在白米上。
 - ③ 再多加 30 mL 的水*，然后合上外盖。
* 可根据五谷米的种类和个人喜好适当调整水量。
 - ④ 选择程序。

烹调方法	杂粮米
选择	饭
 - ⑤ 按“开”键。
 - ⑥ 烹调结束后，上下翻松米饭。
 - ⑦ 盛入碗中即可食用。

- 要煮五谷饭…
- 若要添加豆类或干的食材，例如木耳，请先用水充分浸泡。
 - 白米中杂粮的比例为 10% 或以下。
（如果添加的杂粮过多，白米将无法煮熟。）
 - 若要使五谷饭煮得更软，可多加一些水或提前用水浸泡。

皮蛋瘦肉粥



材料 (2 ~ 3 人份):
白米.....½ 量杯
肉汤 (冷却后).....5 量杯
皮蛋.....1 个
熟瘦肉.....125 g
调味料:
盐.....5 g
胡椒粉.....少许
麻油.....少许

方法:
❶ 先将熟瘦肉用盐腌约 1 小时, 然后切成丝; 将皮蛋切粒备用。
❷ 将白米洗净后倒进内锅并加入肉汤, 然后合上外盖。
❸ 选择程序, 设定烹调时间为 1 小时 30 分钟。

烹调方法	短粒米或长粒米
选择	粥 / 汤

- ❹ 按“开”键。
❺ 铃声提示后, 按“取消 / 关”键, 打开外盖*, 将皮蛋及瘦肉加入内锅后合上外盖。
* 打开外盖时, 请注意食材正处于高温。
❻ 再次选择程序, 设定烹调时间为 1 小时。

烹调方法	短粒米或长粒米
选择	粥 / 汤

- ❼ 按“开”键。
❽ 铃声提示后, 向粥内加入调味料后即可享用。

绿豆百合粥



材料 (4 ~ 6 人份):
绿豆.....70 g
糯米.....70 g
百合.....10 g
调味料:
糖.....适量

方法:
❶ 将绿豆、糯米及百合洗净后加入内锅。加水至水位线:粥 (稀粥) 0.5 处, 然后合上外盖。
❷ 选择程序, 设定烹调时间为 1 小时。

烹调方法	短粒米或长粒米
选择	粥 / 汤

- ❸ 按“开”键。
❹ 烹调结束后, 加入糖即可享用。

手卷寿司



材料 (4 人份):
白米 (短粒米).....3 量杯
海带.....5×5 cm
烤海苔.....适量
寿司醋
A { 醋.....90 mL
糖.....27 g
盐.....10 g
配料
金枪鱼、乌贼、虾、三文鱼、鲑鱼子、黄瓜、鸡蛋、绿叶蔬菜、鳄梨等想用的配料.....适量

方法:
❶ 将白米洗净后加水至水位线 :寿司饭 3 处, 并将海带铺在米上, 然后合上外盖。
❷ 选择程序。

烹调方法	短粒米
选择	寿司饭

- ❸ 按“开”键。
❹ 将 A 倒入其他锅中微微加热, 做成寿司醋。并用水弄湿装寿司饭的容器备用, 待铃声提示后, 先取出海带, 再将米饭盛至装寿司饭的容器中。然后, 将寿司醋洒在米饭上, 边切拌边, 并用扇子使其冷却。为了使寿司饭不干燥, 可用拧干的毛巾盖在上面。
❺ 把寿司饭和想用的配料放在烤海苔上卷起。

烹调寿司饭...

- 若要确保完全吸入味道, 请在米饭冷却前盛到装寿司饭的容器中, 然后与寿司醋混合。(请勿将寿司醋与米饭在内锅中混合。)
- 若要保持米饭光泽, 请尽快用扇子使其冷却。
- 若要使米饭不粘黏, 请将饭勺微斜后以切拌的方式搅拌。

香芋鸡煲仔饭



材料 (4 ~ 6 人份):
白米.....3 量杯
鸡肉 (切成小块).....200 g
香菇干 (浸软切成小块).....5 个
香芋 (切成小块).....100 g
虾米 (浸软).....40 g
黑木耳 (浸软切成小块).....少许

腌料:
A { 生抽......5 mL
老抽......3 mL
糖.....3 g
盐.....3 g
淀粉.....5 g

调味汁:
B { 生抽.....15 mL
老抽.....15 mL
糖.....5 g
麻油......8 mL

型号	米量 (杯*)
1.0L	1 ~ 3
1.8L	2 ~ 6

* 附件中之量杯。

方法:

- ❶ 用 A 将鸡肉腌制片刻。
❷ 将香芋炸至金黄色并沥干油份备用。
❸ 将白米洗净后放入内锅, 加水至水位线: 白米 (短粒米 / 长粒米) 3 处。然后将❶, ❷及其他材料平铺在白米上, 合上外盖。(不需搅拌。)
❹ 选择程序。

烹调方法	短粒米或长粒米
选择	煲仔饭

- ❺ 按“开”键。
❻ 铃声提示后, 加入 B 搅拌均匀即可食用。

重要资讯:

- 加入材料后不能超过最高水位线。
- 烹调时请勿打开外盖。(会影响烹调效果。)

豆奶蛋糕



材料 (4 ~ 6 人份):
牛油或色拉油.....少量
蛋糕粉.....200 g
鸡蛋.....2 个
豆奶.....100 mL
色拉油.....45 mL
葡萄干.....70 g
(也可用其他干果代替。)

方法:

- ❶ 轻轻用牛油或色拉油涂抹内锅。
❷ 将剩下的材料混合并搅拌至细滑无颗粒。(请勿在内锅中混合。)
❸ 将❷倒入内锅中, 然后合上外盖。
❹ 选择程序, 设定烹调时间为 40 分钟。

烹调方法	烹调
选择	蛋糕

- ❺ 按“开”键。
❻ 铃声提示后, 按“取消 / 关”键。然后从饭煲中取出内锅并倒扣, 将蛋糕倒出后放置于盘中或网架上冷却。

* 使用 1.8L 型号时, 可用 1.5 倍的材料, 烹调时间设定为 60 分钟, 做出更大的蛋糕。

点心



材料：
小点：
 虾饺
 烧卖
点心：
 叉烧包
 馒头
 糯米鸡

- 方法：
- ❶ 在点心表面洒少许水。（无需将它解冻。）
 - ❷ 将 2.5 量杯水倒入内锅。
 - ❸ 放入蒸板，将点心放在上面，然后合上外盖。
 - ❹ 选择程序，设定烹调时间为 **5 ～ 10 分钟**。

烹调方法	烹调
选择	蒸煮

- ❺ 按“开”键。

上汤娃娃菜



材料（4 ～ 6 人份）：
娃娃菜..... 100 g
咸肉（金华火腿）..... 35 g

- 方法：
- ❶ 将娃娃菜掰成片后洗净、咸肉切片备用。
 - ❷ 将娃娃菜铺在盘子上，再将咸肉片放在上面。（最好用带肥的咸肉。）
 - ❸ 将 2.5 量杯水到入内锅。
 - ❹ 放入蒸板，将❷放在上面，然后合上外盖。
 - ❺ 选择程序，设定烹调时间为 **13 分钟**。

烹调方法	烹调
选择	蒸煮

- ❻ 按“开”键。

提示：
如没有娃娃菜，可用大白菜的芯代替。

霉干菜蒸肉



材料（4 ～ 6 人份）：
五花肉..... 160 g
霉干菜..... 100 g
调味料：
色拉油.....25 mL
糖..... 30 g
老抽.....12 mL

- 方法：
- ❶ 将五花肉切成 1 cm×3 cm 的块备用。
 - ❷ 将霉干菜用水冲洗一下，挤干水分备用。以免有沙子而影响口感。
 - ❸ 在碗底先放一层肉，再放一层霉干菜，并在上面撒一层糖。然后再铺一层肉，放一层霉干菜和糖，直至材料全部放完。
 - ❹ 将色拉油及老抽加入❸。
 - ❺ 将 2.5 量杯水到入内锅。
 - ❻ 放入蒸板，将❹放在上面，然后合上外盖。
 - ❼ 选择程序，设定烹调时间为 **60 分钟**。

烹调方法	烹调
选择	蒸煮

- ❽ 按“开”键。
- ❾ 烹调结束后，把上下的霉干菜和肉拌一下，即可食用。

* 糖和色拉油可根据个人口味及肉的肥瘦程度酌量增减。

咸肉冬瓜老鸭汤



材料（4 ～ 6 人份）：
老鸭.....½ 只（约 400 g）
冬瓜..... 200 g
咸肉（金华火腿）..... 30 g
生姜..... 数片
水..... 4.5 量杯
调味料：
料酒.....30 mL
盐..... 8 g

- 方法：
- ❶ 将鸭洗净后切成大块，冬瓜洗净、去皮后切块，火腿肉切片备用。
 - ❷ 将鸭块放入热水中氽一下，去除血水后捞起沥干备用。
 - ❸ 将鸭块、冬瓜、咸肉、生姜片、盐及料酒放入内锅中，加入 4.5 量杯水，然后合上外盖。
 - ❹ 选择程序，设定烹调时间为 **2 小时**。

烹调方法	—
选择	粥 / 汤

- ❺ 按“开”键。

玉米仔排汤



材料（4 ～ 6 人份）：
仔排（切成 5 cm 的段）..... 500 g
玉米（切成 5 cm 的段）..... 2 个 约 450 g
水.....5 量杯
调味料：
盐.....6.5 g

- 方法：
- ❶ 将仔排放入热水中氽一下，去除血水后捞起沥干备用。
 - ❷ 将所有材料放入内锅，加入盐，然后合上外盖。
 - ❸ 选择程序，设定烹调时间为 **1 小时 30 分钟**。

烹调方法	—
选择	粥 / 汤

- ❹ 按“开”键。

（可根据个人喜好，加入鸡精等调味料。）

人参鸡汤



材料（4 ～ 6 人份）：
鸡.....½ 只（约 375 g）
人参片..... 7.5 g
红枣（或黑枣）..... 5 个
水.....5 量杯
生姜..... 数片
松子..... 7 g
调味料：
盐..... 5 g
料酒..... 少许

- 方法：
- ❶ 将鸡洗净后，向肚内灌热水冲烫 2 次，沥干备用。
 - ❷ 将鸡，人参片，红枣，水，生姜片，盐及料酒放入内锅，然后合上外盖。
 - ❸ 选择程序，设定烹调时间为 **2 小时**。

烹调方法	—
选择	粥 / 汤

- ❹ 按“开”键。
- ❺ 烹调结束后，将鸡盛出，倒入汤汁，再撒下炸香之松子便可。

清洗

- 清洗前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 本体及盖加热板上的垫圈不能拆下。请不要用力拽拉，或用尖锐的物品戳刺。（会导致变形、脱落或破损。）
- 清洗后，用干布擦拭。

首次使用时及每次使用后

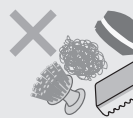
- 拆除配件后，用软海棉清洗。



- 煲仔饭等加入调味料后，请立即清洗。（以免产生异味、变质或生锈。）

〈请勿使用以下东西〉

金属刷及渗入磨沙料的尼龙擦等。

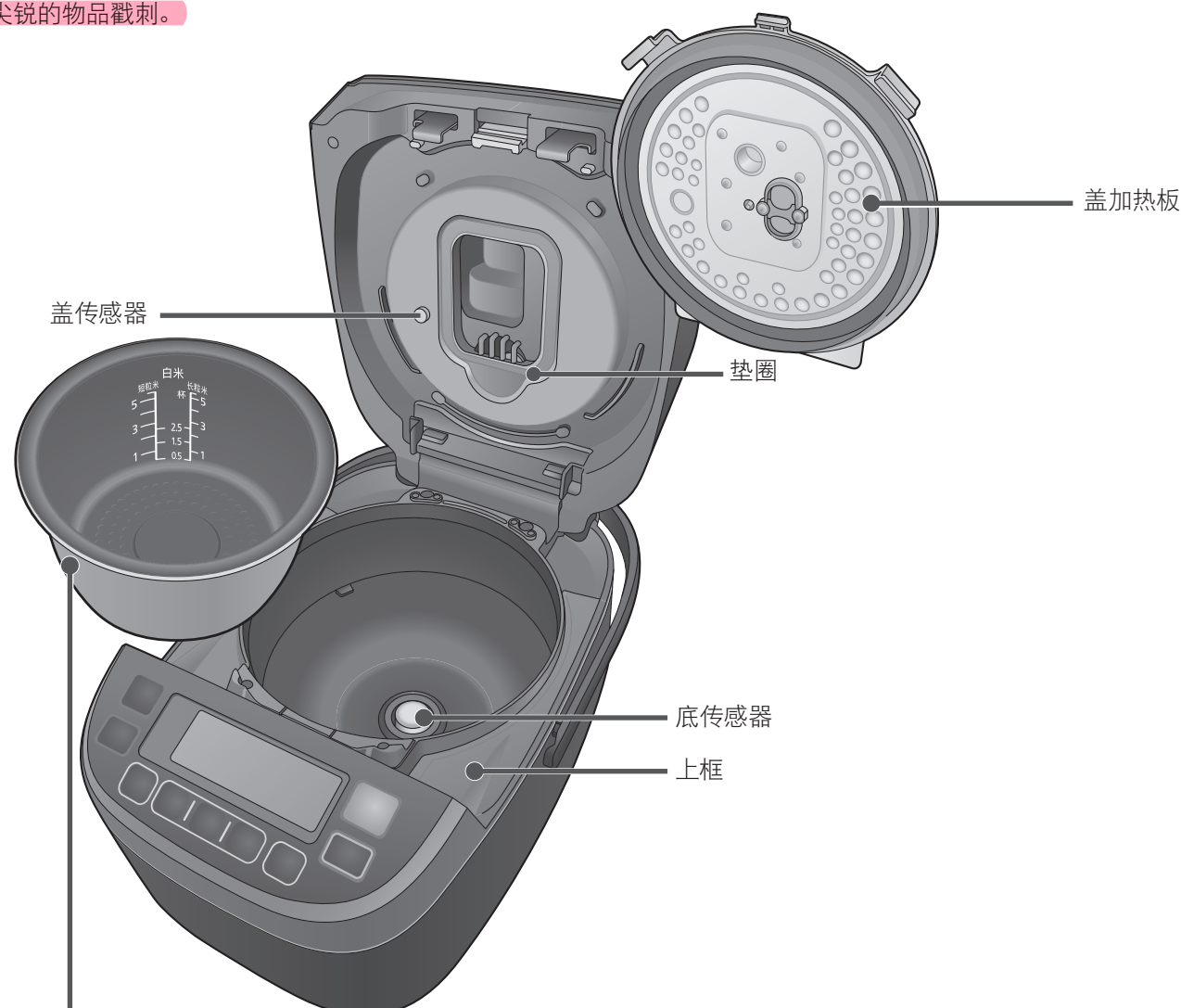
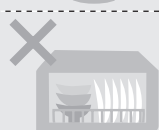


请勿使用百洁布进行清洗。

挥发油、稀释剂、擦亮剂、漂白剂、抗菌剂酒精等。

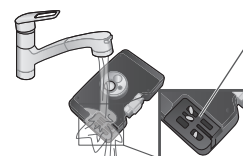


洗碗机或洗碗机/烘干机。



保湿装置

拆除然后清洗。

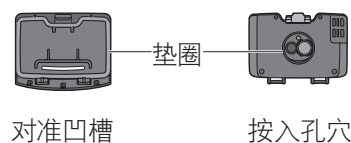


确认是否淤积了包括饭粒在内的异物或污垢。

- 如有淤积，请用竹签或牙签等剔除。

预防措施

- 请不要拆下垫圈。（以免导致蒸汽泄漏，烹调物喷出。）
- 若垫圈脱落，请切实安装。



■拆除时

- ① 提起取出。
- ② 长按按钮可打开。



■安装时（按和拆除时相反的顺序。）

- ① 插入轴，盖严，直到发出“咔嗒”声。
- ② 压入外盖。（不能浮起。）

内锅（第8页）/饭勺/粥[汤]勺/蒸板/饭勺架

使用厨房专用中性洗涤剂清洗。

预防措施

- 请勿将内锅用作洗碗容器。（以免对内锅涂层造成伤害。）



上框

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 请勿将水倒入进行清洗。

盖传感器/底传感器

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 如污垢很难清除，用少量厨房专用中性洗涤剂，再用尼龙刷轻轻擦拭。

提示

- 如果不清洁盖传感器或底传感器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。



底传感器的污垢

上钩卡部/外盖的内部表面/垫圈/下钩卡部

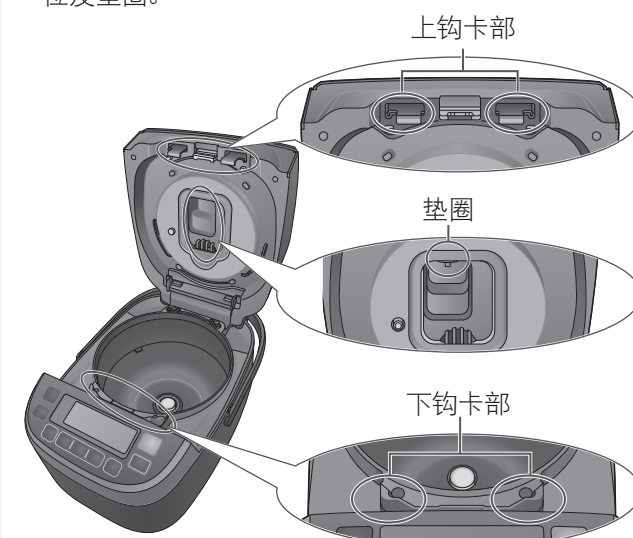
用拧干的湿毛巾擦拭。

【上钩卡部/下钩卡部】

- 当堵塞了饭粒等异物时，请用竹签、牙签等清除。（会导致蒸汽泄漏、烹调物喷出或外盖无法打开。）

【外盖的内部表面/垫圈】

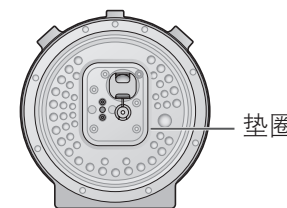
- 请拆下保湿装置，擦拭外盖内表面、保湿装置安装部位及垫圈。



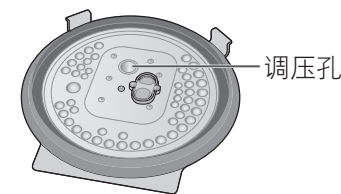
盖加热板

拆下，用厨房专用中性洗涤剂清洗。

- 请拆下，清洗盖加热板的两面。垫圈内侧尤其容易残留污垢，请仔细进行清洗。（会导致米饭有怪味或米饭变质。）



- 调压孔堵塞了饭粒等异物或污垢时，请用竹签、牙签等清除。（以免导致蒸汽泄漏，烹调物喷出。）



- 请用手指轻压2~3次安全阀，用流水冲洗干净。

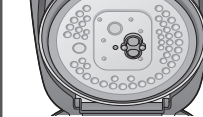


预防措施

- 使用调味料后（煲仔饭等），请立即清洗。（以免产生异味、变质或生锈。）

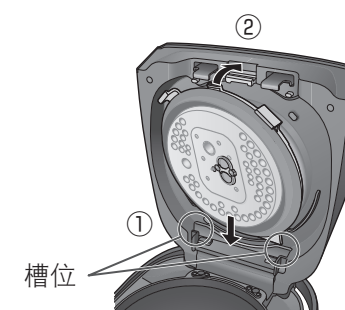
■拆除时

- ① 将内盖固定扣向上推起。（盖加热板会向面前方向倾倒。）
- ② 取出。



■安装时

- ① 将盖加热板插入槽位。
- ② 向外盖按入直至听到“喀哒”一声。

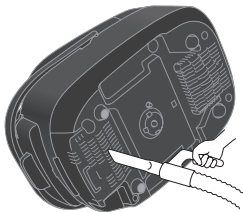


清洗

- 清洗前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 本体及盖加热板上的垫圈不能拆下。请不要用力拽拉，或用尖锐的物品戳刺。
（会导致变形、脱落或破损。）
- 清洗后，用干布擦拭。

定期检查

- 大约每月检查一次，如有污垢请立即清洗。



电饭煲底部（吸气口/排气口）
用吸尘器吸除垃圾及异物等。

当电饭煲的清洁度有问题时

保养功能

气味散不掉、盖加热板或蒸汽口的污垢难清除时……



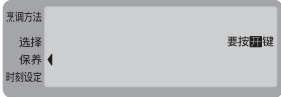
准备工作

- ① 在内锅中倒入水。
（ 1.0L 型号，白米 / 长粒米 水位线：3 ~ 4 ）
（ 1.8L 型号，白米 / 长粒米 水位线：6 ~ 8 ）
- ② 将内锅放入本体然后合上外盖。

1 选择“保养”

按 **功能选择**，使“**I**”对准“保养”。

- 每按一次，“**I**”都会移动。



2 按“开”键

按 **开** 。

保养功能开始。

3 大约 45 分钟后铃声提示时，按“取消/关”键

按 **取消/关** 。

- 水冷却后，将它倒掉。

提示

- 可将柠檬切片后加入水中增强效果。
- 可能无法完全祛除气味或污垢。

这是是什么意思？

错误代码

U 10

确认项目！

- 内锅放置正确？
→ 按“取消 / 关”键关闭错误代码后，重新放置本产品专用的内锅进行操作。

U 12

- 是否有异物或污垢留在内锅底部、盖加热板、盖传感器或底传感器？（第 8 页）
→ 清除异物或污垢，然后按“取消 / 关”键。
- 内锅中是否有太多水？
→ 按“取消 / 关”键。
（下次烹调时，稍微减少水量。）

U 14

- 是否连续使用保温功能 96 小时或更长时间？
→ 按“取消 / 关”键。

U 15

- 外盖打开了吗？
- 保湿装置是否已安装？（第 24 页）
→ 如保湿装置已遗失，请与 Panasonic 认定维修店联系。
没有保湿装置也能进行烹调和保温，但
 - 米饭的口感会变差。（保温时，米饭会变干。）
 - 有时可能会煮不熟粥。
 - 会溢出。
 - 烹调好后，会再次显示“U15”。
- 保湿装置中是否有异物或污垢？
→ 请将异物或污垢去除。（第 24 页）

U 25

- 电饭煲底部的吸气口及排气口是否有灰尘等物质阻塞？
→ 使用以下步骤清除灰尘。
 - ① 按“取消 / 关”键，然后拔掉电源插头。
 - ② 电饭煲冷却后，请取出内锅。
 - ③ 从电饭煲底部吸气口 / 排气口清除灰尘。（第 26 页）
- 电饭煲是否有在地毯等物品上使用？（第 8 页）
→ 请勿在可能会堵塞电饭煲底部的地方使用电饭煲。

如上述方法没有任何改善，请向 Panasonic 认定维修店咨询维修事宜。

H 00

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

我的饭煲有故障吗？

检查以下事项再要求维修。

	症状	确认项目！	页
烹调中	烹调米饭时间比预期更长。	●如连续烹调，烹调米饭时间可能会较长（有时可能长达 60 分钟）。 ●剩余时间会长时间停留在某一分钟，以调整烹调米饭时间。 ●内锅的水量多了吗？ 如增加水量，烹调米饭时间可能会变长（最长可达 15 分）。	— — —
	蒸汽从蒸汽口以外的地方泄漏。	●是否有米饭粘在盖加热板的垫圈部分或内锅的边缘？ ●是否每次使用后都会清洗盖加热板并正确安装？ ●是否内锅发生了变形？ → 如内锅变形，请购买新的内锅。 ●如果拽拉盖加热板的垫圈，或用尖锐的物品戳刺，可能导致变形、脱落或破损。 → 如果发生蒸汽泄漏，请联络 Panasonic 认定维修店。	— 25 — —
烹调 / 保温状态	饭煲发出声响。	●“呼呼”声…散热风扇转动的声音。 ●“嗞”声…IH 加热（电磁感应加热）的声音。 保温中有时会听到这样的声音。 ●“咻”声…蒸汽喷出的声音。 ●“咔嚓咔嚓”声、“哗啦哗啦”声…加压前的准备或调节压力的声音。 ●“咻、咻、咻、咻”声…加压的声音。 ●“噗哧”声、“噗咻”声…压力减压的声音。 打开 / 合上外盖时 ●“咕噜咕噜”声…盖加热板里的金属球滚动的声音。	— — — — — — —
烹调后	盖加热板上粘有饭粒。	●可变压力（使米粒跳着舞煮成饭，抑制受热不均的方法）的固有现象，而非故障。 → 请去除沾着的饭粒。	—
预约	即使使用了预约烹调仍然立即开始。	●当前时间准确吗？（显示时间为 24 小时时钟格式） ●预约是否设定在“预约设定的限制”以外？	18 34
	我已设定预约但烹调无法开始。	●使用预约时，烹调开始前米已浸泡，所以烹调开始后浸泡时间会较短。 因此，烹调米饭开始的时间可能会稍微比预期晚一点。	—
	米饭在预约设定的时间未煮好。	●当前时间准确吗？（显示时间为 24 小时时钟格式） ●您是否有按下“开”键？ ●预约是否设定在“预约设定的限制”以外？	18 18 34

	症状	确认项目！	页
其他问题	键操作无反应。	●键灯有开启吗？ 下记情况下，键操作无效。例如正在使用烹调 / 保温状态 / 预约设定。 → 按下“取消 / 关”键。 有时压力显示会持续闪烁（约 4 分钟）。确认显示消失且无蒸汽喷出后，再进行操作。	—
	“再加热”键无效。	●是否关闭了保温功能？ ●米饭冷了吗？（铃声响 4 次） 50℃以下时，不能再加热。	— —
	显示屏幕是空白的。	●插入电源插头时，是否显示“7:30”？ [有显示] 锂电池不足。 插上电源插头仍能烹调或保温，但如果拔下电源插头，当前时间、预约等保存过的内容会消失。请更换锂电池。 锂电池已固定在本体内，所以无法由用户更换。 [无显示] 电路系统有故障。 → 若要更换锂电池或维修，请向 Panasonic 认定维修店查询。	—
	电源插头出现火花。	●插入或拔掉电源插头时，有时可能会有小火花出现。这是一种正常现象，尤其是 IH（电磁感应加热）技术，不属于故障。	—
	外盖打不开。	●下钩卡部、上框、上钩卡部或盖加热板的调压孔里是否堵塞了米粒等？ ●进行压力煮饭时，即使按下开盖按钮也无法打开外盖。 → “烹调米饭中不得已要打开外盖时”（第 11 页） ●烹调过程中是否触碰了开盖按钮？ → 请先按下外盖，再按开盖按钮。	24～25 — —
	外盖难以关闭。	●下钩卡部、上框、上钩卡部或盖加热板的调压孔里是否堵塞了米粒等？ ●是否正确安装了盖加热板？ ●盖加热板是否折断或变形？ ●因为是压力式饭煲，所以增强了密封程度，令人感到难以关闭。特别是在烹调米饭之后立即翻松米饭时等，会令人感到难以关闭。	24～25 25 — —
	●因内锅和外盖紧密附着，有时打开外盖时会将内锅一并提起，并发出响声。		—

■ 如您不小心将水或米倒入本体内，请拔掉电源插头然后联络 Panasonic 认定维修店。

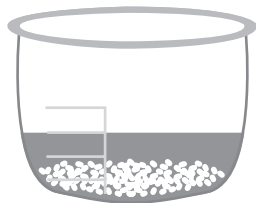
我的饭煲有故障吗？遇到困难时

下一步应该怎么做...

●不属于产品故障。
请检查以下事项后再要求维修。

太软（黏）

- 您是否正确量米和量水？（第 10 页）
- 是否有断裂的米粒？
- 您是否将米长时间浸泡？（例如使用预约时）
 - 使用预约时，尝试适当减少水量。
 - （减少水量至水位线下方大约 1～2 mm 处）
- 您是否用热水洗米？
- 您是否用“少量”程序烹调了超过规定量的米饭？
（1.0L 型号：0.5～1.5 量杯，1.8L 型号：1～2.5 量杯）
- 煮好饭后，您是否立即翻松？
- 煮新米时，加水是否高于标准水量？（减少水量至水位线下方大约 1～2 mm 处）
- 洗米后您是否将米留在洗米箩内？（第 10 页 这可能导致米粒断裂，烹调米饭时米可能粘锅）
- 喜欢口感稍硬的米饭吗？
 - 稍微减少水量。（减少水量至水位线下方大约 1～2 mm 处）



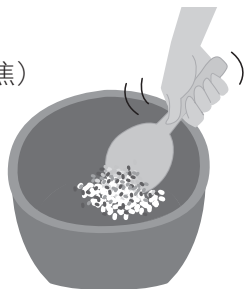
太硬（干）

- 您是否正确量米和量水？（第 10 页）
- 您是否使用“超快速”程序？
- 喜欢口感稍软的米饭吗？
 - 稍微增加水量。
 - （增加水量至水位线上方大约 1～2 mm 处）
 - 尝试将米浸泡（30 分钟～2 小时）再烹调。



米饭煮焦

- 是否有正确洗米？
- 是否有灰尘或异物堵塞盖传感器、底传感器、内锅底部或本体内部？
- 您是否使用预约？（您是否将米长时间浸泡？）
- 是否有断裂的米粒？
- 洗米后您是否将米留在洗米箩内？（第 10 页 这可能导致米粒断裂，烹调米饭时可能出现饭焦）
- 烹调米饭加调味料，例如煲仔饭可能很容易煮焦。
- 锅底有黄色的米饭不代表故障。
- 如按照上述步骤没有改善，请参考“如要改善饭焦”。（第 33 页）



症状

确认项目！

产生结露。

- 煮好饭后，您是否立即翻松？
- 是否在保温过程中，关闭了电源或把电源插头拔下，但未把米饭盛出？
- 根据烹调方法的不同，有时容易结露。

米饭有气味。

- 是否在保温过程中，关闭了电源或把电源插头拔下，但未把米饭盛出？
- 是否连续保温 12 小时或以上？
- 烹调米饭加调味料（例如煲仔饭）后，可能会留下气味。
- 您是否有在保温时加入冷饭？
- 是否有正确洗米？
- 是否将饭勺插在米饭中保温？
- 是不是每次使用后都清洗干净？
如果清洗不干净，会导致米饭味道变差或有怪味。
如果残留着油污持续使用，会导致米饭变质。
- 气味变得很明显时，
 - ① 小心清洗内锅、盖加热板及保湿装置。（第 24～25 页）
 - ② 如无法祛除气味，请使用保养功能。（第 26 页）

米饭变黄。

- 是否连续保温 12 小时或以上？
- 是否有正确洗米？
- 某些米类，煮完饭后米饭可能带有黄色。

米饭太干。

- 是否连续保温 12 小时或以上？
- 您是否有重复再加热？
- 保湿装置是否正确装好？
- 是否有米饭粘在盖加热板的垫圈部分或内锅的边缘，或内锅发生了变形？

粥变糊。

- 您是否将米长时间浸泡？（例如使用预约时）
- 烹调粥时您是否有使用保温功能？

薄膜形成。

- 您是否过度洗米，导致米粒断开？
- 是否有正确洗米？
（米内的淀粉溶解，会在表面形成薄膜，但这是无害的。）

煮好的米饭表面凹凸不平。

- 是否在烹调米饭前未将米的表面整平？
- 是 IH（电磁感应加热）特有的强大火力造成的。不是异常现象。
下记情况下，容易变得凹凸不平。
 - 淘米不充分时。
 - 混有许多碎米时。
 - 由于洗米时用力过大，米粒已经破碎。
 - 烹调米饭量少时。

下一步应该怎么做...



- 如第 30 ~ 31 页的建议没有改善，您可以变更设定。
- 下记 2 ~ 4 的步骤之间必须在 16 秒内完成。如 16 秒内没有任何操作，则显示屏会恢复当前时间（无法设定）。
→ 请重新进行设定。
- 完成设定后，显示屏恢复当前时间。
- 如要返回原先的设定，再次按照下述步骤进行操作。

如需更改保温温度 (74 → 76 → 72)

●即使已经选择了“超快速”，也务必从步骤 1 开始操作。

1 按 **功能选择** 2 次，再按 **◀ ▶** 选择“超快速”。



●在“短粒米”或“长粒米”下选择“超快速”。

2 按 **保温**。您不会听到“哔—”声。

按 **烹调时间**。您不会听到“哔—”声。

按 **保温**。显示屏显示 01。

3 按 **开**。

●默认值为“74”。



4 米饭有异味时

按 **功能选择** 设定至“76”。

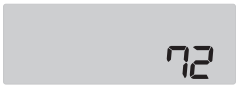


10 秒后
(设定自动完成。)



米饭变色或变干时

按 **功能选择** 设定至“72”。



10 秒后
(设定自动完成。)



如要改善饭焦

●即使已经选择了“超快速”，也务必从步骤 1 开始操作。

1 按 **功能选择** 2 次，再按 **◀ ▶** 选择“超快速”。



●在“短粒米”或“长粒米”下选择“超快速”。

2 按 **保温**。您不会听到“哔—”声。

按 **烹调时间**。您不会听到“哔—”声。

按 **保温**。显示屏显示 01。

3 按 **功能选择**。
选择“02”。

按 **开**。显示屏显示 So:Hi。

4 按 **功能选择**。
设定至“So:Lo”。

10 秒后
(设定自动完成。)



如要在烹调、再加热及保养时停止铃声提示 (结束提示音)

●即使已经选择了“超快速”，也务必从步骤 1 开始操作。

1 按 **功能选择** 2 次，再按 **◀ ▶** 选择“超快速”。



●在“短粒米”或“长粒米”下选择“超快速”。

2 按 **保温**。(大约 5 秒)



●此操作不会关掉按键音。

下一步应该怎么做：遇到困难时

程序		大致的烹调时间		保温功能 *	预约设定的限制	烹调容量（ ）内是杯数			
烹调方法	选择					SR-PXC104		SR-PXC184	
短粒米 长粒米	标准	35 分钟		○	50 分以上	0.09 ～ 1.0 L (0.5 ～ 5.5)		0.18 ～ 1.8 L (1 ～ 10)	
	超快速	19 分钟～ 30 分钟		○	40 分以上				
	美味	48 分钟		○	60 分以上				
	少量	48 分钟		○	60 分以上	0.09 ～ 0.27 L (0.5 ～ 1.5)		0.18 ～ 0.45 L (1 ～ 2.5)	
	粥 / 汤	稀粥	设定时间 ** 1 小时 30 分钟～ 2 小时	×	烹调时间 +1 分钟以上	稀粥	0.09 ～ 0.14 L (0.5 ～ 0.75)	0.09 ～ 0.27 L (0.5 ～ 1.5)	
		稠粥	设定时间 ** 40 分钟～ 1 小时 20 分钟			稠粥	0.09 ～ 0.23 L (0.5 ～ 1.25)	0.09 ～ 0.36 L (0.5 ～ 2)	
		汤	设定时间 40 分钟～ 2 小时			汤	到“白米 / 长粒米” 水位线 4	到“白米 / 长粒米” 水位线 6	
	寿司饭	47 分钟		○	60 分以上	0.09 ～ 1.0 L (0.5 ～ 5.5)		0.36 ～ 1.8 L (2 ～ 10)	
	煲仔饭	47 分钟		×	—	0.18 ～ 0.54 L (1 ～ 3)		0.36 ～ 1.08 L (2 ～ 6)	
糙米饭	饭	1 小时 25 分钟～ 1 小时 45 分钟		×	120 分以上	0.18 ～ 0.54 L (1 ～ 3)		0.18 ～ 1.26 L (1 ～ 7)	
杂粮米	饭	48 分钟		×	60 分以上	0.09 ～ 0.72 L (0.5 ～ 4)		0.18 ～ 1.44 L (1 ～ 8)	
烹调	蛋糕	设定时间 40 分钟～ 60 分钟		×	—	面糊上限 600 g		面糊上限 900 g	
	蒸煮	设定时间 1 分钟～ 60 分钟		×	—	水量上限 500 mL		水量上限 600 mL	

* “×” 符号代表电饭煲将自动转换成保温功能，但不建议使用。（第 17 页）
** 烹调粥时可设定时间是 40 分钟～ 2 小时，表内记述了推荐的设定时间。

		SR-PXC104		SR-PXC184	
电源		220 V ∼ 50 Hz			
额定功率	烹调时（峰值）	1200 W		1400 W	
	保温时（峰值）	500 W（28.0 Wh*1）		600 W（33.9 Wh*1）	
电源线长度		1.2 m			
重量（大约）		6.1 kg		7.2 kg	
产品尺寸（宽 × 深 × 高）		25.8 cm × 38.3 cm × 23.4 cm（41.6 cm*2）		28.6 cm × 41.6 cm × 26.6 cm（47.3 cm*2）	

- 额定功率是指工作过程中的最大功率。
- 待机功率约 3.2 W（电源插头插着的状态）。
- 本产品仅适用于中国大陆地区。产品不适用于不同电源频率或电压的国家及地区，且不设更换服务。
- （*1）是保温状态下每小时的耗电量。（环境温度 20℃，最大米量。）
- （*2）是外盖打开时的高度。

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有毒有害物质或元素					
	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	○	○	○	○	○	○
○：表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 SJ/T11363-2006 标准规定的限量要求以下。 ×：表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 SJ/T11363-2006 标准规定的限量要求。						