

Panasonic®

使用說明書

家庭用 IH 微型電腦飯煲

型號 **SR-CR09B-W**
SR-CR09B-K

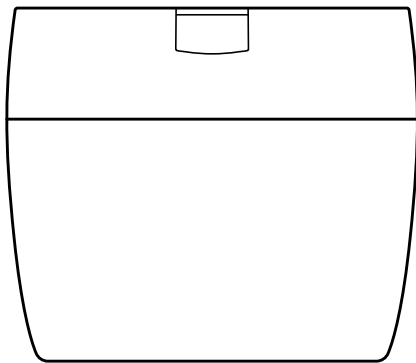
目錄

安全注意事項	42
使用注意事項	46
零件名稱	48
●當前時間不準確時	49
米種、烹調模式的選擇	50
米種菜單	
煮飯方法及訣竅	52
模式選擇（米種菜單）	54
烹調菜單	
烹調模式的選擇	55
烹調方法及訣竅	56
模式選擇（烹調菜單）	58
延長烹調時間	60
預約	61
保溫	62
食譜	
●手卷壽司・排骨炆飯	63
●清燉牛肋條・無水咖喱	64
●栗子燒雞・沙拉雞肉	65
●酸奶・原味蛋糕	66
清潔保養	67
出現問題時	71
當出現這樣的顯示時	77
故障排除	78
規格	封底

使用前

使用方法

困惑時



非常感謝您購買 Panasonic 的產品。

- 本產品只限於家庭使用。
- 微型電腦飯煲內部會產生高壓，操作不當可能導致危險。
請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全地使用本產品。
- 特別要留意【安全注意事項】(第42–45頁)。
- 將保修卡和使用說明書一同小心收妥。

保留備用

保證書另附

安全注意事項

請務必遵守！

為防止造成人身傷害、財產損失，請務必遵守以下安全注意事項。

■以下圖標表示錯誤操作可導致的危害程度。



警告 表示如不避免，則可能導致死亡或嚴重傷害的某種潛在危害情況。



注意 表示如不避免，則可能導致輕微或中度傷害的某種潛在危害情況。

警告



微型電腦飯煲的特點！

內部會產生高溫和高壓

錯誤操作可能導致
蒸氣泄漏或烹調物噴出，
從而造成燙傷或受傷。
還可能導致本體變形、損壞或故障。
請務必遵守以下注意事項。

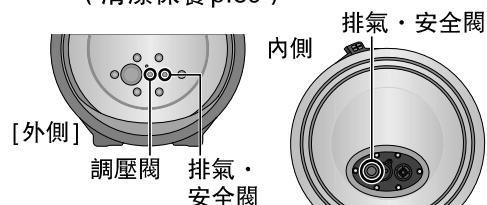


使用前

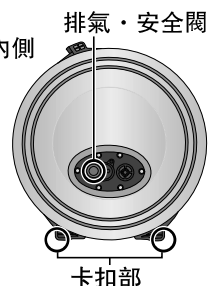


使用前請確認：

- 閥可上下動作。
(清潔保養 p.69)



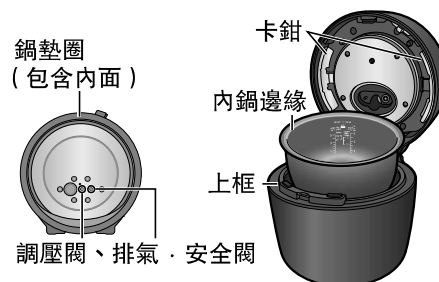
- 內蓋的卡扣部
無彎曲變形。



- 請定期檢查用於釋放蒸氣的自然減壓孔、調壓閥、排氣·安全閥，確保其沒有堵塞。
(清潔保養 p.69)



- 無米粒等異物附著。
(清潔保養 p.69 - 70)
確保鍋墊圈沒有變形、剝落或破損，
內鍋邊緣沒有變形。



■符號的分類及解釋如下。



此符號表示不能進行，即“禁止”的內容。



此符號表示務必執行，即“強制”的內容。

使用前

安全注意事項

使用時



關閉外蓋

- 未安裝內蓋時，無法關閉外蓋。



根據米量添加適量水 (p.52)

(以防溢出造成燙傷或受傷)

- 請使用隨附的量杯量米。
- 根據所選米種類菜單，將水加至相應水位線。
- ➔可根據個人喜好適當增減水量。



請勿將本產品用於使用說明書記載以外的任何用途。

(以免導致火災、觸電。)

- 請勿將可能堵住調壓閥、排氣、安全閥的物品放入內鍋。

< 禁止使用的食材 >

- 遇熱後迅速反應，產生氣泡的配料 (小蘇打等)。
- 牛奶等米飯不易吸收的食材。
- 片狀 (如紫菜、白菜)，帶狀 (如海帶)，碎粒狀 (如粟米渣、芝麻、碎米粒) 等食物。
- 烹調後分量會增多的配料 (膏狀物、豆類、麵類等)。

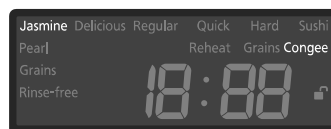
< 禁止的烹調例 >

- 將配料和調味料放入塑膠袋中等進行加熱的烹調方法。
- 會出現稠液的烹調方法 (濃湯、果醬等)
 - ➔咖喱或燉菜的調味塊應在烹調結束後加入。
- 使用大量油的烹調方法。
- 請勿超過內鍋最大水位刻度線烹調。



選擇正確的模式 (p.50 - 51)

- 根據米種和烹調方式選擇相應的模式。
- 加入配料煮飯或煮粥時，請使用“Other1”(煲仔飯)或“Congee”(白米粥)功能。

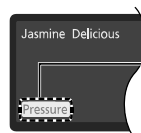


(圖示以“Congee”(白米粥)為例進行說明)



請勿進行以下操作。

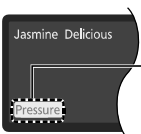
- 使用過程中，請勿打開蓋鎖或外蓋。
(以免因湯水飛濺等，導致燙傷或受傷)



待 **Pressure** 顯示消失，且不再有蒸氣排出時再開蓋。

在煮飯、烹調或保養過程中如必須打開外蓋時

1 按



閃爍最長可能持續約4分鐘。

2 等待

Pressure 閃爍顯示消失且不再有蒸氣排出後，打開蓋鎖和外蓋。(p.48)

安全注意事項

請確保遵循以下注意事項

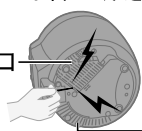
警告

■本體



請勿進行以下操作。

- 請勿將本產品外接定時器或在獨立的遙控控制系統的方式下運行。
(以免發生故障。)
- 請勿將本體浸入水中或將水或其他液體濺到本體及電源插頭上。
(以免導致觸電，或因短路發生起火)
- 請勿自行改裝、拆解或修理本產品。
(以免導致起火、觸電、受傷)
➡ 如需修理，請聯絡 Panasonic 授權的服務中心。
- 本產品不適合以下人士(包括孩童)使用：身體感官或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者，除非有負責其安全的人員在旁監督或指導，方可使用。請注意避免讓孩童戲玩本產品。
(以免導致燒傷、受傷或觸電。)
- 請勿將異物(尤其是金屬物品，如別針或金屬絲)插入本體底部的吸、排氣口或縫隙中。
(以免因觸電、異常動作造成受傷)



排氣口

■使用中及剛使用結束時



請勿將手或臉靠近蒸氣口。

(以免被燙傷)

- 尤其要注意防止嬰幼兒接觸。

蒸氣口



■電源插頭・電源線



請勿進行以下操作。

- 請勿進行任何可能會損壞電源線或電源插頭的操作。
(以免電源線受損，導致起火、觸電)
不要損傷電源線或電源插頭，不要強行加工、彎曲、扭曲、拉伸或置於高溫處，將重物放在上面或捆成一束。
➡ 如果電源線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似部門的專業人士更換。
- 請勿使用損壞的電源線或電源插頭，或鬆動的插座。
(以免導致觸電，或因短路發生起火)
- 請勿用濕手插、拔電源插頭。
(以免觸電、受傷)



遵守以下事項

- 請務必單獨使用額定值為 AC 220 V/10 A 的電源插座。
(以免因與其他電器並用而發熱，從而引起火災。)
➡ 務必使用額定值至少為 10 A 的電源接線板。(以免因發熱導致觸電或火災)
- 請務必定期清除電源插頭上的灰塵。
(以免電源插頭上積聚灰塵，因濕氣導致絕緣故障，從而引起火災。)
➡ 拔下電源插頭，用乾布擦拭。



發生異常或故障時，請立即停止使用，並拔下電源插頭

(以免導致冒煙、火災、觸電、燒傷或受傷。)

<異常・故障例>

- 電源插頭及電源線異常發熱。
- 電源線已損壞或碰到電源線後發生間歇性斷電。
- 本體變形或異常發熱。
- 本體冒煙或發出焦味。
- 本體破裂、鬆動或發出異響。
- 煮飯、烹調中，底部的風扇不轉動。

➡ 請立即與 Panasonic 授權的服務中心聯絡，諮詢檢查及修理事宜。

⚠ 注意

■ 本體



請勿進行以下操作

- 請勿空燒。(以免導致燙傷。)
- 使用中或烹調剛結束時，請勿將臉或手靠近或觸摸高溫部位。(以免導致燙傷。)
- 內蓋、內鍋等
 - ➡ 取出高溫的內鍋時，務必使用乾布或隔熱手套。
 - ➡ 請拔下電源插頭，待本體冷卻後再進行清潔。
- 請勿使用非專用內鍋。(以免因過熱或異常運轉導致燙傷或受傷)
- 請勿將內鍋放入洗碗機。(洗滌劑可能腐蝕內鍋邊緣，觸碰時可能受傷)



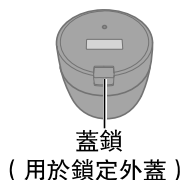
本產品用於家庭和類似用途，例如：

- 商店、辦公室或其他工作環境下的員工廚房區域
- 農場住所
- 在飯店、旅館和其他住宅類型的環境中，供顧客使用
- 僅提供床位和早餐的類似環境

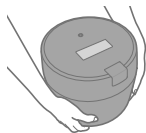
■ 搬運時



請勿觸碰蓋鎖 (以免開蓋或燙傷)



請握住本體底部左右凹槽 (以免燙傷或受傷)



■ 關於放置位置



請勿在以下地方使用產品

- 不平穩的檯面或不耐熱的墊子上
(以免導致受傷、燙傷或火災)
- 鋁箔或電熱地毯上
(鋁材可能發熱引起冒煙或起火)
- 牆壁或傢俱附近
(以免導致變色、變形或損壞)
 - ➡ 在開蓋時外蓋不會碰到牆壁或傢俱等周邊物品的位置使用
 - ➡ 在不會接觸到蒸氣，或不會產生蒸氣的位置使用
- 會濺到水或靠近火源的位置
(以免引起觸電、漏電、起火)



請注意拉桌的承重限制

- (以免因產品掉落而導致燙傷或受傷)
- 放在滑動式拉桌上時，請務必確認桌子的負荷強度在12公斤以上。

■ 電源插頭・電源線



使用有拉桌的櫥櫃時， 請在電源插頭不會接觸 到蒸氣的地方使用產品

- (以免導致觸電，或因短路發生起火)



遵守以下事項

- 拔掉電源插頭時，請確保握住插頭本身。
(以免導致觸電、受傷或短路引起火災)
- 不使用時請從插座拔下電源插頭。
(以免導致受傷、燙傷，或因絕緣老化引起觸電或漏電火災)



如您裝有植入式心臟起搏器，使用本產品前請向醫生諮詢

- 本產品在工作時可能會對心臟起搏器有影響。

在使用過程中發生停電時……

包括在中途拔掉電源插頭，跳閘等情況。

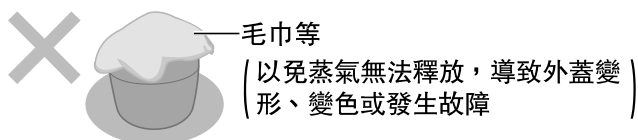
- 重新通電後會，返回停電前的狀態。
- 若停電時，出現無法打開外蓋的情況，請參照→ p.43 “在煮飯、烹調或保養過程中如必須打開外蓋時”

使用注意事項

為延長使用壽命，請遵守以下事項。

本體

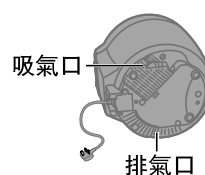
使用中請勿將布或其他物品蓋在外蓋上。



請勿在吸氣口、排氣口或縫隙間插入任何物件。

(以免導致本體內部積熱，引起故障)

- 請勿在地毯、塑膠袋、鋁箔或布料上使用
- 請勿在灰塵堆積的狀態下使用
➡ 定期清除灰塵(p.69)



使用時請確保本體及其周圍處於乾淨的狀態。

(以免蟲子等進入本體底部的吸排氣口，引起故障)

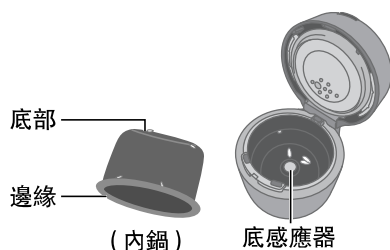
請確保蓋鎖周圍的縫隙沒有異物或污垢。

(以免導致無法閉合外蓋，無法進行煮飯、烹調等操作)



請勿在黏有飯粒等異物或污漬的情況下使用，如下圖所示位置。

(以免導致出現錯誤代碼、飯燒焦、外蓋無法打開等問題)



請勿將產品放在容易受電磁干擾的裝置附近。

- 無線電、電視、助聽器等。(以免產生噪音或減低音量)
- IC卡、銀行卡。(以免損壞磁性)
- 磁石等。(以免導致動作異常)

請勿在陽光直射下使用。

(以免導致變色)

請務必在海拔2000米以下的地區使用。

(以免影響烹調效果)

內鍋

請勿在本產品以外的地方使用內鍋。



- 煤氣灶、電磁爐、微波爐等



請勿將內鍋與硬物撞擊。



(以免導致外層表面刮傷或產生凹痕)



請務必遵守以下事項。

(以免內側塗層脫落或受損)



■ 準備烹調時

- 請勿使用打蛋器等工具淘米。
- 請勿讓金屬洗米籬等物件接觸內鍋塗層。



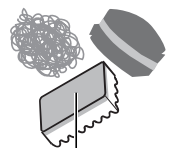
■ 烹調完成後

- 請勿輕觸或擊打內鍋。
(盛飯時)
- 請勿將醋倒入內鍋，和米飯攪拌。
(製作壽司等食物)
- 請勿使用金屬飯勺。



■ 清潔時(p.67、69)

- 請勿將內鍋作為洗碗容器。
(請勿將湯匙或其他餐具放入內鍋中)
- 使用調味料後請及時清洗。
- 請勿在清洗後將內鍋放在其他餐具上晾乾。
- 請勿使用乾碗機或洗碗機、烘乾機進行清洗。
- 請勿使用研磨粉或金屬刷、尼龍刷(含有研磨料)、百潔布等清洗或擦洗內鍋。
➡ 使用軟海綿進行清洗。



請勿使用含有研磨料
一側進行清洗

■ 禁止使用的烹調器具

- 打蛋器或金屬飯勺等

使用前

使用注意事項

關於內鍋的說明

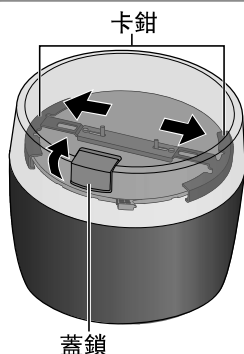
以下情況不會影響產品性能或人身健康。

〔外層表面〕 淺的刮痕、細小凹痕或碰撞。(因使用方式和頻率可能產生磨擦痕跡)

〔內層表面〕 塗層脫落。

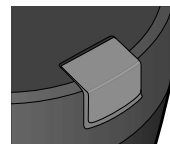
➡ 如內鍋變形或您擔心其狀況，請購買新的內鍋。

零件名稱

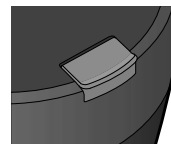


煮飯和烹調時的蓋鎖結構

- 翻轉蓋鎖時，卡鉗會開合。卡鉗用於緊 (鎖定狀態) 緊夾住內蓋和內鍋，以保持壓力狀態。
- 煮飯或烹調時請翻轉蓋鎖，鎖定外蓋。



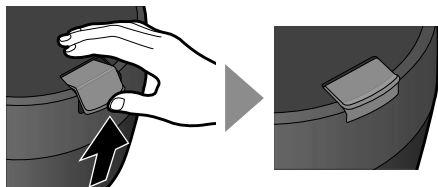
● 煮飯或烹調時



● 打開外蓋時

外蓋打開方法

1 旋轉蓋鎖，解除鎖定



2 按蓋鎖前端

- 外蓋會稍微打開。
- 請用手扶住外蓋打開。
- 煮飯或烹調後，請注意蒸氣。

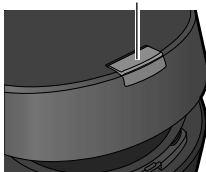


外蓋鎖定方法

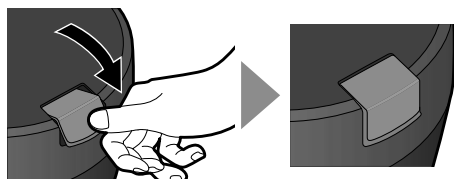
1 確認蓋鎖位置後關閉外蓋

- (外蓋碰撞內鍋可能導致損壞或故障)

解鎖狀態



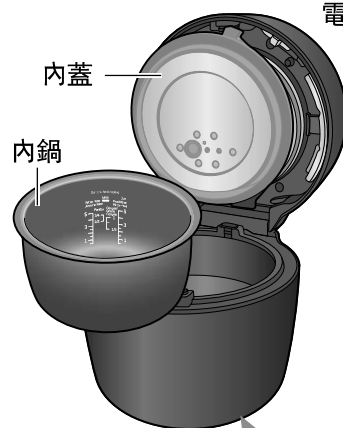
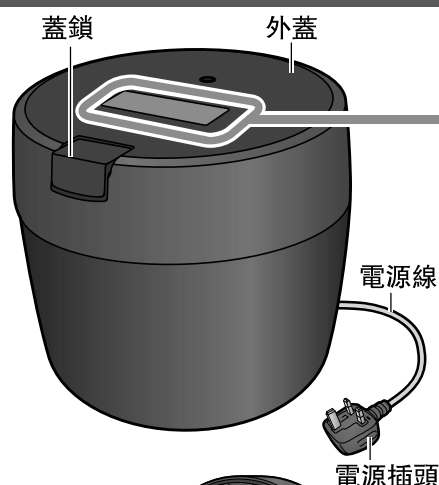
2 旋轉蓋鎖，鎖定外蓋 (會發出“嗶”的聲音)



注意事項

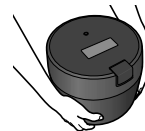
- 不鎖定外蓋將無法進行煮飯或烹調。
- 也無法使用保養功能。(會發出蜂鳴音)

本體



把手 (本體底部左右凹陷處)

- 搬運時請握住把手。
- (請鎖定外蓋)



操作面板

待機界面



選擇按鍵

- 選擇模式
- 調整烹調時間、預約時間、當前時間

「Off/Cancel」(關/取消)按鍵

- 取消模式選擇時
- 切換米種/烹調菜單時，先按鍵退出當前菜單。
- 關閉保溫時

「Rice」(米種)按鍵

- 選擇米種菜單

「Dish」(烹調)按鍵

- 選擇烹調菜單

「Keep Warm」(保溫)按鍵 (p.62)

- 開始保溫

「Timer」(預約)按鍵 (p.61)

「Start」(開始)按鍵

- 開始煮飯或烹調時

關於顯示

實際使用時不會出現這樣的顯示。



Pressure



- 使用加壓模式時
- 外蓋鎖定時
- 外蓋未鎖定時
- 按「Start」(開始)後，提示外蓋未鎖定時 (閃爍)

提示

- 30秒無操作，產品進入休眠模式，按任意鍵喚醒。

觸摸按鍵的操作說明

輕觸按鍵中央(文字上方)即可操作。

- 以下情況可能導致按鍵無響應：
 - 按得太快時
 - 手或物品放在外蓋上時 (可能會對放置的物品產生反應)
 - 使用手指以外的物品按壓時
 - 手指或按鍵潮濕或臟污時
 - 戴著指套或創可貼時

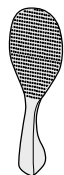
提示

- 用力按壓按鍵可能導致屏幕文字部分變暗，但稍後會恢復正常。
- 周圍溫度、濕度以及附近電器的運行狀態也可能產生影響。

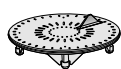
附件



量杯(1個)
(約180毫升)
● 適用於所有米種



飯勺(1個)



蒸架(1個)
● 使用後表面溫度變高，請小心拿取，以免燙傷。

■ 當前時間不準確時

① 同時按下 < >



閃爍

② 通過 < > 調整時間



閃爍

- 當聽到蜂鳴器發出“嗶”的聲音時，放開按鍵。

- 使用中或“壓力”指示閃爍時無法設定。

- 閃爍停止即表示設定完成。

- 以1分鐘為單位進行設定。(長按可快速調整)

使用前

零件名稱

米種、烹調模式的選擇

- 請根據米種和烹調方式選擇相應的模式。
- (使用其他模式可能導致蒸氣泄漏或烹調物噴出)
- 加入配料烹調時，請使用“其他 1(煲仔飯)”或“白米粥”模式。

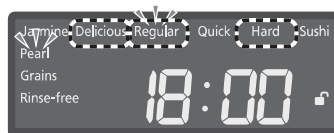
烹調類別	功能	烹調時間 (約)	烹調容量	
烹調茉莉香米	Jasmine (茉莉香米)	Delicious (美味) Regular (標準) Quick (超快煮) ^{※1}	47 分鐘 37 分鐘 27 分鐘	1/2-5 杯
烹調珍珠米	Pearl (珍珠米)	Delicious (美味) ^{※2} Regular (標準) Quick (超快煮) ^{※1} Hard (稍硬) Sushi (壽司飯)	52 分鐘 37 分鐘 27 分鐘 48 分鐘 42 分鐘	1/2-5 杯 1-3 杯
烹調免洗米	Rinse-free (免淘米)	Delicious (美味) Regular (標準) Quick (超快煮) Hard (稍硬)	52 分鐘 37 分鐘 27 分鐘 48 分鐘	1/2-5 杯
烹調雜穀米 / 糙米	Grains (雜穀米)	Grains Congee (雜穀粥) Delicious (美味)	2 小時 1 小時 10 分鐘	1/2-1 杯 1-3 杯
烹調粥	Congee (白米粥)	Congee (白米粥)	65 分鐘	稠粥：1/2-1 杯 稀粥：1/2-3/4 杯
冷飯加熱	Reheat (冷飯加熱)	Reheat (冷飯加熱)	15 分鐘	p.54
燉湯	Soup (燉湯)	Soup (燉湯)	40 分鐘-2 小時	1.45 L
速食蒸煮	Steam (蒸煮)	Steam (蒸煮)	1 分鐘-60 分鐘	-
烘烤蛋糕	Cake (蛋糕)	Cake (蛋糕)	40 分鐘-60 分鐘	蛋糕糊最大 500g
烹調煲仔飯	1 Casserole (煲仔飯)	42 分鐘	1-3 杯	S
熱鹵烹調	2 Meat (鹵煮)	1 小時-4 小時		
利用食材本身水分的烹調方式	3 Waterless (無水料理)	5 分鐘-1 小時 30 分鐘		
低溫慢煮牛排、雞胸肉	4 Slow Cook (低溫慢煮)	5 分鐘-3 小時 20 分鐘		
麵團、酸奶發酵	5 Ferment (發酵)	1 小時-12 小時		

※1 吸水時間較短，煮出的米飯會稍硬。(p.52)

※2 可烹調藜麥飯，建議比例 藜麥：白米 = 1：4

內鍋水位線	壓力	預約	
		是否預約	預約時間
Jasmine Rice (茉莉香米)	○	○	60分鐘以上
	○	○	50分鐘以上
	○	○	40分鐘以上
Pearl Rice (珍珠米)	○	○	60分鐘以上
	○	○	50分鐘以上
	○	○	40分鐘以上
	○	○	60分鐘以上
Sushi Rice (壽司飯)	○	○	60分鐘以上
Rinse-free (免淘米)	○	○	60分鐘以上
	○	○	50分鐘以上
	○	○	40分鐘以上
	○	○	60分鐘以上
Grains Congee (雜穀粥)	—	○	140分鐘以上
Grains Rice (雜穀米)	○	○	100分鐘以上
Congee (稠粥) / Porridge (稀粥)	—	○	80分鐘以上
—	—	—	—
Congee (稠粥) 最大水位線	○	—	—
—	○	○	烹調設定時間 + 20分鐘
—	○	—	—
Sushi Rice (壽司飯)	○	—	—
Congee (稠粥) 最大水位線	○	—	—
	○	—	—
	—	—	—
	—	—	—

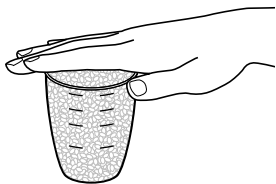
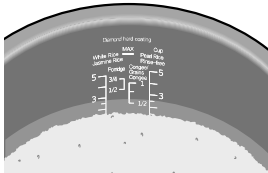
3種不同的米飯口感



●建議先嘗試“Delicious”(美味)模式，然後根據個人喜好選擇合適的模式。



煮飯方法及訣竅

1 用隨附的量杯量米	2 將洗好的米放入內鍋	3 調整水量
■量米 ● 使用隨附的量杯平滿量取。  提示 ● 使用計量米箱時，當米箱中的米較多時可能會多出一些，較少時可能會少一些。	■淘米方法 ● 輕柔淘洗大米。  也可在內鍋中清洗 ① 加入充分的水，快速搓洗後立即倒掉水。 ② 輕輕攪拌，換水2-5次進行清洗。 (將米洗至水清為止) ● 烹調免淘米時，只需從底部輕輕攪拌。 (使米與水充分接觸)	■調整水量方法 ● 根據需要加水至相應的水位線。(p.50 - 51)  ① 將米鋪平 ② 放在平整檯面上，對照左右刻度線，根據米的杯數添加相應水量

浸泡和燉飯是否必要？

煮飯前不需要將米浸泡在水中，煮飯後也不需要燉飯。一切交給本產品！

開始煮飯

煮飯時間 ↓	吸水	用小火加熱，使米粒充分吸收水分。
	煮飯	均勻快速加熱，保持沸騰而不溢出。
	燉飯	蒸發米粒表面多余水分，使水分均勻。

蜂鳴器響起...煮飯完成

- 煮好後會自動轉為保溫模式。

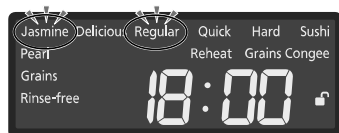
4 將內鍋放入本體內，閉合外蓋

- 擦乾內鍋外表面。
- 閉合外蓋 (p.48)
(鎖定外蓋)



5 選擇功能，開始烹調

- ① 選擇功能 (p.54)



- ② 按下 **Start** 開始
(「Start」(開始) 按鍵亮起)

↓
結束烹調 (蜂鳴音響)

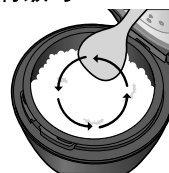


- 開蓋方法 (p.48)

6 煮好後立即翻鬆米飯

■ 米飯翻鬆方法

- ① 沿著鍋壁將飯勺環繞著插入



- ② 從底部向上下翻動



- ③ 為避免壓碎飯粒，快速進行切拌



- 會自動轉為保溫模式 (p.62)

以下事項也請注意！

- 使用合適的模式煮飯 (p.50 – 51)

- 每次使用後都要清潔 (p.67 – 70)



清潔不充分可能導致
米飯口感下降或產生異味。

- 使用適合的水煮飯

- 推薦使用淨水器過濾的水。
- pH值高於9的鹼性離子水可能導致米飯變黏或變黃。

其他煮飯方式

加入配料煮飯時

- 煮飯過程中，請勿打開外蓋加入配料。(p.43)

煮雜穀飯時

- 煮雜穀飯時，鷹嘴豆、薏米等不易烹煮的雜穀需要提前浸泡至少8小時以上。
可根據個人口味喜好，適當調整浸泡時間、增減水量。
(過多可能導致溢出)
- 如果市售包裝上有水量等說明，請按照包裝說明操作。

模式選擇 (米種菜單)



例：使用“Jasmine/Regular”(茉莉香米/標準)模式煮飯時

1 按 **Rice** 米種，
選擇米飯的種類



■ 確認米飯種類

→ 進入步驟 2

順序：Jasmine (茉莉香米) → Pearl (珍珠米) → Grains (雜穀米) → Rinse-free (免淘米) → Jasmine (茉莉香米)

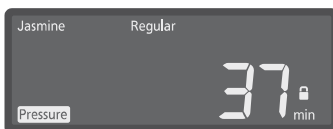
2 按 **<** **>**，
選擇“Regular”(標準)



■ 確認煮飯功能

→ 進入步驟 3

3 翻轉蓋鎖，鎖定外蓋後，
按 **Start** 開始，
開始煮飯
(「Start」(開始)指示燈亮起)



提示

- 按下「Start」(開始)按鍵後會記憶所選模式。

■ 關於冷飯加熱

- 請將鍋內的冷飯攪拌均勻，使之平整。
- 冷飯加熱時，請參照下記水量表的標準加水。
(冷飯加熱最大量：白米水位線 2)

冷飯量(水位線)	水量(量杯)
1/2-2	1/2

- 冷飯加熱時，請不要超出最大冷飯量，以免影響加熱效果。
- 建議冷飯只加熱一次，以免影響米飯的口感。
- 請不要加熱各類炊飯、什錦飯等有配料的米飯，以免影響口感。

烹調模式的選擇

燉湯・蒸煮・蛋糕・其他（1-5）

可自由設定時間。（設定時間加上預熱時間即為烹調時間）
請根據食材和菜品選擇適當的模式。

烹調模式		選擇要點	烹調時間（約）		烹調要點	壓力
			設定時間	預熱時間		
Soup（燉湯）		燉湯	40分鐘－2小時	－	食材加水總量請勿超過最大水位線。	○
Steam（蒸煮）		蒸煮速食、粗糧	1分鐘－60分鐘	10分鐘	蒸煮60分鐘以上時，請加入4量杯以上的水	○
Cake（蛋糕）		烘烤蛋糕	40分鐘－60分鐘	1分鐘－2分鐘	蛋糕糊最多500克（非麵粉重量）	○
Other（其他）	1 煲仔飯	烹飪煲仔飯等各類什錦飯	42分鐘	－	烹調容量1-3杯米，加水請參考壽司飯水位線。	○
	2 鹵煮	烹飪肉類	1小時-4小時	－	食材加水總量請勿超過最大水位線。	○
	3 無水料理	利用食材本身水分的烹調方式（推薦使用含水量高的蔬菜）	5分鐘-1小時30分鐘	5分鐘-20分鐘	食材需按含水量從高到低順序放入內鍋。	○
	4 低溫慢煮	低溫慢煮雞胸肉、牛排（冷凍肉需先解凍後烹調）	5分鐘-3小時20分鐘	1分鐘-5分鐘	肉類厚度需控制在2-3厘米左右	－
	5 發酵	可用於發酵麵團，製作酸奶等	1小時-12小時	－	－	－

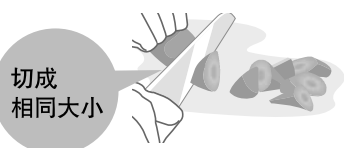
烹調方法及訣竅

1 準備食材

■切配食材

● 食材处理要点

- ① 同种食材切成相同大小。



- ② 同時烹調不同食材時，
易熟的食材切得大一些。

→ 胡蘿蔔切小塊，薯仔切大塊。

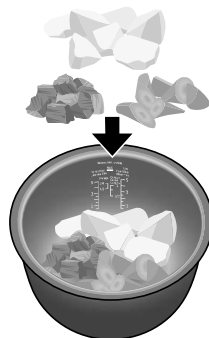


■調製調味液

- 充分混合調味料。

2 將食材放入內鍋

- 遵守各模式的烹調要點。(p.55)
(否則可能導致烹調失敗或溢出)

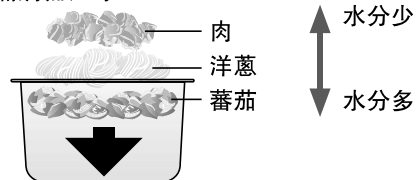


進行“Other3”(其他3)(無水料理)烹調時

- 選擇含水量較高的食材，
若食材量較少時，請加入少量的水。
(以一大匙為參考)

- 按含水量由高到低的順序放入(防止烹調不到位)

例：烹調咖喱時



請勿進行以下操作

■禁止使用的食材示例

- 遇熱後迅速反應，
產生氣泡的配料
(小蘇打等)



- 使用大量油的食材



- 片狀(如紫菜、白菜)，
帶狀(如海帶)，碎粒狀
(如粟米渣、芝麻、碎米粒)等食物。

- 烹調後分量會增多的配料
(膏狀物、豆類、麵類等)。

■禁止的烹調示例

- 使用咖喱或燉菜等
會變稠的調味料塊的菜品
→ 請在烹調結束後加入調味料塊
- 使用牛奶或豆漿的菜品
(可能會從蒸氣口噴出)
→ 請在烹調後加入加熱過的液體



3 放入內鍋， 閉合外蓋

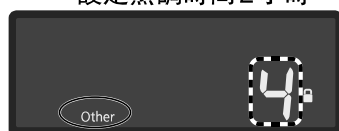
- 擦乾內鍋周圍的水分等。
- 外蓋閉合方法(p.48)
(鎖定外蓋)



4 選擇模式， 開始烹調

- 例：“Other4”(其他4)(低溫慢煮)
烹調2 小時時

- ① 按 **Dish** 烹調
選擇“Other4”(其他4)
- ② 按 **<** **>** ,
設定烹調時間2 小時



- 選擇其他烹調模式時
(p.58 – 59)
- ③ 按 **Start** 開始
(「Start」(開始) 按鍵亮起)



烹調結束(蜂鳴器響起)

- 開蓋方法(p.48)

5 立刻確認食物



- 延長烹調時間時(p.60)

烹調結束後，如果誤按「Off/Cancel」(關 / 取消) 按鍵，時間將無法延長。

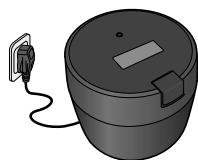
- 關於保溫(p.62)

結束烹調時，按 **Off/Cancel**
(返回待機界面)

以下事項也請注意！

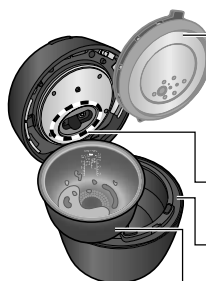
■ 烹調完成後

- 請盡快食用。
(餘溫會繼續烹調食物)



■ 請及時清潔。(p.67 – 70)

- 某些食材或菜品可能會使內蓋或外蓋變色。



- 清洗內蓋
放入大量肉類時，油脂和雜質容易造成臟污。
(可能導致異味、食物變質，以及內蓋生鏽)
- 擦拭外蓋及內側
(尤其是中央凹陷處)
- 擦拭上框
烹調結束後打開外蓋時，水滴會從內蓋落到上框上。
- 清洗內鍋

模式選擇 (烹調菜單)

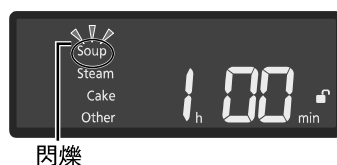
燉湯・蒸煮・蛋糕

根據食材和菜品設定模式和時間進行烹調。



例：使用「Soup」(燉湯)模式烹調1小時30分鐘時

1 按 **Dish** 烹調 按鍵，
選擇「Soup」(燉湯)
模式



- 每按一次可在“Soup”(燉湯) → “Steam”(蒸煮) → “Cake”(蛋糕) → “Other1-5”(其他1-5) → “Clean”(保養)之間切換。
- 烹調模式的選擇(p.55)

2 按 **<** **>** 按鍵，
設定時間



- 烹調時間的設定(p.50)
- 5-30分鐘：以1分鐘為單位，
30-90分鐘：以5分鐘為單位，
90分鐘以上：以10分鐘為單位。
(長按可快速調整)

3 按 **Start** 開始 按鍵，
開始烹調
(「Start」(開始)指示燈
亮起)



- 僅蒸煮可以預約。



注意



取出高溫內鍋時，務必使用乾布或隔熱手套。
(以免導致燙傷。)

其他

只需選擇菜單編號進行烹調。



例：選擇“Other3”(其他3)(無水料理)烹調2小時

1 按 **Dish** 烹調，
選擇“Other3”(其他3)



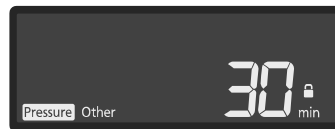
- 每按一次可在“Soup”(燉湯) → “Steam”(蒸煮) → “Cake”(蛋糕) → “Other1-5”(其他1-5) → “Clean”(保養)之間切換。
- 烹調模式的選擇(p.55)

2 按 **<** **>**，
設定時間



- 食譜請參閱(p.63 – 66)
- 烹調時間的設定(p.50)
- 5-30 分鐘：以 1 分鐘為單位，
30-90 分鐘：以 5 分鐘為單位，
90 分鐘以上：以 10 分鐘為單位。
(長按可快速調整)

3 按 **Start** 開始，
開始烹調
(「Start」(開始)指示燈
亮起)



- 烹調過程中按住「Dish」(烹調)按鍵，
可查看當前烹調的菜單編號。
- 部分菜單預熱完成後，烹調時間開始倒
計時顯示。



注意



取出高溫內鍋時，務必使用乾布或隔熱手套。
(以免導致燙傷。)

延長烹調時間

蜂鳴器響起表示烹調結束→立即檢查烹調效果

如烹調效果不理想，烹調結束後按「Dish」(烹調)按鍵，可延長烹調時間。



1 確認屏幕顯示

(保溫中時)



2 按 **Dish** 烹調

例：使用“Soup”(燉湯)時

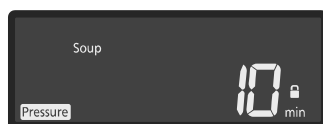


3 按 **<** **>**， 設定額外時間



- 可以 1 分鐘為單位進行設定，設定範圍為 5-30 分鐘。(5-30 分鐘)
(長按可快速調整)

4 按 **Start** 開始 (「Start」(開始)指示燈 亮起)



- 再次延長烹調時間時(重複上述步驟 1 - 4)

提示

- 米飯菜單不能延長加熱時間，烹調菜單中除“Other1”(其他1)以外均可延長加熱時間。
- 烹調結束後，鍋內的餘溫會繼續加熱，可能會影響烹調效果。

預約

可以設定兩個預約時間。

準備：確認當前時間是否準確→如不準確時(p.49)



例：用“預約2”功能在18：30完成“Jasmine”(茉莉香米)的“Delicious”(美味)時

1 確認所選模式



- 選擇模式 (p.54、p.58 的步驟 1 和 2)
- 使用“Steam”(蒸煮)功能進行預約時，請先設定烹調時間，再進行預約設定。

2 按 **Timer** 預約，選擇“Timer2”(預約2)



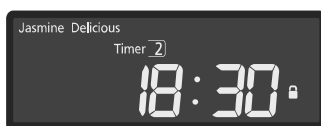
- 每按一次可在“Timer1”(預約1)和“Timer2”(預約2)之間切換。

3 按 **< >**，設定預約時間 (烹調完成時間)



- 可以10分鐘為單位進行設定。(長按可快速調整)

4 按 **Start** 開始，設定預約



- 按住亮起的「Timer」(預約)按鍵時，可以查看當前時間。

- 烹調菜單中，僅“Steam”(蒸煮)功能可以預約
- 開始煮飯時「Start」(開始)按鍵會亮起。
- 蜂鳴器響起表示煮飯結束→立即翻鬆米飯(p.53)
- 會自動轉為保溫模式。(p.62)

經常在同一時間開始煮飯時

- ① 按 **Timer** 預約，選擇“Timer1”(預約1)或“Timer2”(預約2)
- 確認模式和時間



- ② 按 **Start** 開始

注意事項

- 夏季等水溫較高時，預約時間請勿超過8小時，冬季請勿超過13小時。(米可能發酵導致異味)

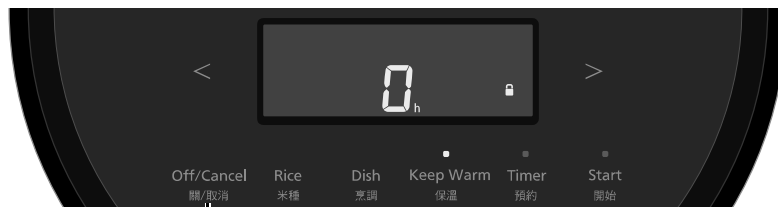
提示

- 設定好預約時間後，會記憶該設定直到下次更改。
- 預約煮飯時，由於米吸收更多水分，可能會變軟。此外，浸泡期間從米中溶出的鮮味成分可能沉澱在鍋底，導致燒焦。
- 預約煮飯時不顯示剩餘煮飯時間。
- 如果到煮飯預約時間的間隔太短，可能會在預約後立即開始煮飯。(p.51 可預約時間範圍)

保溫 (外蓋解鎖狀態下也可以使用)

烹調結束，部分菜單自動轉入保溫狀態。

- 米飯烹調結束後，為防止米飯黏連，請盡快翻鬆米飯。
- 烹調烹調結束後，為保持烹調效果，請盡快食用。



關閉保溫

■以下模式不建議使用保溫功能。



- “Other1”(其他1)(煲仔飯)
(以免導致內蓋生鏽，
以及口感下降)



- “Congee”(白米粥)
(以免變成糊狀)



- “Grains”(雜穀米)
(以免導致口感下降)

■部分烹調菜單在烹調結束後自動進入保溫模式。

烹調模式		保溫
Soup (燉湯)		有
Steam (蒸煮)		有
Cake (蛋糕)		無(顯示“End”)
Other (其他)	1 煲仔飯	有
	2 燉煮	無(顯示“End”)
	3 無水料理	有
	4 低溫慢煮	有
	5 發酵	無(顯示“End”)

關閉保溫

- 鍋內無剩餘米飯、食物時

1 按 **Off/Cancel**
關/取消

2 從插座拔出電源插頭

提示

- 如果不按「Off/Cancel」(關/取消)按鍵就直接拔出電源插頭，下次插入電源插頭時，會重新開始保溫。

注意事項

米飯類菜單

- 米飯以在保溫 12 小時以內食用為佳。
(以免米飯產生異味、變黃、乾燥等問題)
- 在高溫多濕地區，請按“保溫時擔心出現結露或異味時”(p.75)進行設定。
(以免產生保溫異味)
- 鍋內還有米飯時，請勿關閉保溫功能或拔掉電源插頭。
(以免導致結露或異味)
- 請勿在保溫時將飯勺留在鍋內。
(以免導致異味)

烹調類菜單

- 保溫時間請勿超過 1 小時。
(以免導致異味或變質)
- 無保溫功能的模式，請勿按「Keep Warm」(保溫)按鍵進行保溫。
(以免導致結露、變色或口感下降)

提示

米飯類菜單

- 保溫時間以 1 小時為單位顯示，範圍為 0-23 小時。超過 24 小時後保溫仍會繼續，但顯示會切換為當前時間。

烹調類菜單

- 保溫時間以 1 小時為單位顯示，範圍為 0-2 小時。超過 3 小時後蜂鳴器會響起，保溫功能自動關閉。
(顯示“End”)

食譜



手卷壽司

材料(1 人份)

壽司米 ······ 1 杯
海苔 ······ 若干
壽司醋 ······ 20-30 毫升
其他配料(三文魚、北極貝、牛油果、裙帶菜) ······ 適量

做法

準備

· 壽司米洗淨後倒入內鍋，加水至壽司飯 1 刻度線處。

- ① 按 **Rice** 米種 ▶ 選擇“Pearl”(珍珠米)
- ② 按 **< >** ▶ 選擇“Sushi”(壽司飯)
- ③ 按 **Start** 開始 (「Start」(開始)指示燈亮起)
- ④ 蜂鳴器響起後，盛出米飯放到較大的容器中，加入壽司醋立即翻拌。
- ⑤ 將米飯、配料用海苔卷起，即可食用。

製作壽司飯時

- 為了更好地入味，請在米飯還溫熱時將其轉移到壽司桶等容器中，與壽司醋混合。(請勿在內鍋中混合壽司醋)
- 為了使米飯有光澤，請用扇子快速降溫。



排骨炆飯

材料(4 人份)

肋排 ······ 400 克
香菇 ······ 30 克
美式雜蔬粒 ······ 100 克
A 碎冰糖 ······ 2 顆
蔥段 ······ 適量
薑片 ······ 適量
桂皮 ······ 1 個
香葉 ······ 1 片
B 生抽 ······ 30 毫升
老抽 ······ 15 毫升
料酒 ······ 15 毫升
蠔油 ······ 15 毫升
鹽 ······ 5 克
雞粉 ······ 少許

做法

準備

- 熱鍋加入碎冰糖，融化成啤酒色。
- 加入排骨煎至微焦，加入 A 組香料炒香。
- 倒入 B 組調味料，翻炒上色後關火，取出 A 組香料。
- 準備 2 杯茉莉香米，淘洗後倒入內鍋，加水至“壽司飯”2 刻度線。
- 鋪上香菇、美式雜蔬後，倒入排骨、剩餘醬汁。

- ① 按 **Dish** 烹調 ▶ 選擇“Other1”(其他 1)
- ② 按 **Start** 開始 (「Start」(開始)指示燈亮起)
- ③ 蜂鳴器響起後，立即盛出鍋內的米飯和食材，並攪拌均勻。(請勿在內鍋中攪拌，以免劃傷塗層)

使用方法

保溫·食譜

食譜 (續)



清燉牛肋條

材料(2 人份)

牛肋條	300 克
洋蔥(切塊)	100 克
白蘿蔔(切滾刀塊)	半根
香芹(切碎)	10 克
蔥	適量
薑片	適量
鹽	5 克

做法

準備

- 牛肋條浸泡一小時去血水，在此期間處理好香芹、白蘿蔔、洋蔥待用。
- 內鍋中加入除香芹以外的所有食材，加水至剛好沒過牛肋條。

- 按 **Dish** 烹調 選擇“Soup”(燉湯)
- 按 **< >** 設定烹調時間 “1 小時 30 分鐘”
- 按 **Start** 開始 (「Start」(開始) 指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，加入香芹碎，加鹽調整鹹淡。
(如需延長烹調時間時→p.60)



無水咖喱

材料(2 人份)

A 雞腿肉(切塊)	150 克
洋蔥(切塊)	中等大小半個
番茄(切塊)	2 個(300 克)
胡蘿蔔(切塊)	半根
薯仔(切成塊)	1 個
市售咖喱塊	100 克

做法

準備

- 將 A 組材料按含水量從高到低的順序放入內鍋。(p.56)

- 按 **Dish** 烹調 選擇“Other3”(其他 3)
- 按 **< >** 設定 30 分鐘
- 按 **Start** 開始 (「Start」(開始) 指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，立即檢查烹調效果。
(延長烹調時間時→p.60)
- 加入咖喱塊並攪拌至完全融化。
- 蓋上外蓋，靜置約 5 分鐘即可完成烹調。



注意



加入咖喱塊後請勿繼續加熱。
(可能導致蒸氣泄漏或烹調物噴出，造成燙傷或受傷)
➡ 如果稠度不夠或需要重新加熱，請將食物轉移到其他鍋中加熱。



栗子燒雞

材料(2人份)

帶骨雞肉(切塊)·····	500克
去皮栗子·····	200克
香菇(切片)·····	150克
薑蒜(切片)·····	若干
小米辣(切丁)·····	若干
A 料酒·····	15毫升
生抽·····	30毫升
老抽·····	15毫升
蠔油·····	15毫升
白糖·····	15毫升
香葉·····	1片
桂皮·····	1克

做法

準備

- 起鍋燒油後爆香薑蒜，放入雞肉，炒至微微變色，倒入內鍋。
- 內鍋中加入栗子、香菇、小米辣、A組調味料。

- 按 **Dish** 烹調 ► 選擇“Other2”(其他2)
- 按 **< >** ► 設定烹調時間“1小時”
- 按 **Start** 開始 (「Start」(開始)指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，立即檢查烹調效果。
(如需延長烹調時間時→p.60)



沙拉雞肉

材料(2人份)

雞胸肉(約250克)·····	1塊
A 蒜末·····	10克
紹酒·····	15毫升
生抽·····	15毫升
蜂蜜·····	15毫升
蠔油·····	15毫升
鹽·····	少許

可選配料：

番茄、茼蒿·····適量

做法

準備

- 去除雞胸肉的皮。
- 將A組調味料揉入雞胸肉進行醃製2小時。
- 將醃製好的雞胸肉放入內鍋。

- 按 **Dish** 烹調 ► 選擇“Other4”(其他4)
- 按 **< >** ► 設定烹調時間1小時
- 按 **Start** 開始 (「Start」(開始)指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，立即檢查烹調效果。
(延長烹調時間時→p.60)
- 將雞胸肉轉移到盤子上，稍微冷卻。
- 冷卻後，將雞肉切成適當厚度擺盤，根據個人喜好裝飾番茄、茼蒿。

食譜 (續)



酸奶

材料(1 人份)

酸奶	25 毫升
牛奶	125 毫升
砂糖	10 克

做法

準備

- 將玻璃杯、勺子用 100℃ 的熱水浸泡 5 分鐘。
- 將酸奶、牛奶、砂糖倒入冷卻後的玻璃杯，並用勺子充分攪拌。
- 用保鮮膜將玻璃杯口密封。
- 將內鍋放入 500 毫升的水，再放入玻璃杯。

- ① 按 **Dish** 烹調 ► 選擇“Other5”(其他 5)
- ② 按 **<** **>** ► 設定 6 小時
- ③ 按 **Start** 開始 (「Start」(開始) 指示燈亮起)

- ④ 蜂鳴器響起後，冷藏後搭配燕麥、椰子脆片食用更佳。



原味蛋糕

材料(1 个蛋糕)

A 雞蛋	4 個
白糖	100 克
牛奶	30 毫升
牛油	30 克
低筋麵粉	100 克

做法

準備

- 在內鍋內側薄薄塗抹一層牛油(額外用量)。
- 將雞蛋的蛋白和蛋黃分開到兩個盆中(無水無油)，在蛋黃中加入 20 克白糖，把白糖和蛋黃攪拌均勻至順滑無顆粒。
(不要在內鍋中攪拌)
- 在蛋白中加入白糖 80 克，用打蛋器打發至筷子可以直立在蛋白中不倒，將蛋黃加入到蛋白中，左右攪拌均勻。
- 分次在蛋糕糊中加入過篩的低筋麵粉，攪拌均勻至順滑無顆粒。
- 在蛋糕糊中加入融化的牛油攪拌至順滑無顆粒。
- 在蛋糕糊中加入牛奶攪拌均勻至順滑無顆粒，倒入內鍋。

- ① 按 **Dish** 烹調 ► 選擇“Cake”(蛋糕)
 - ② 按 **<** **>** ► 設定烹調時間 60 分鐘
 - ③ 按 **Start** 開始 (「Start」(開始) 指示燈亮起)
 - ④ 蜂鳴器響起後，立即檢查烹調效果。
(延長烹調時間時→p.60)
 - ⑤ 使用乾布等取出內鍋。
 - ⑥ 稍微冷卻後，從內鍋中取出蛋糕，
放在盤子或網架上冷卻。
- 請按照上述用量製作。
(增加用量可能影響烘烤效果)

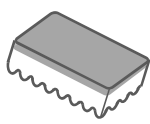
清潔保養

請拔下電源插頭，確保本體完全冷卻後進行清潔。

準備物品



抹布



海綿



廚房用中性清潔劑
(清潔劑使用說明
請注意查看)

首次使用或每次使用後 需要清洗

①



內蓋

②



內鍋



飯勺



蒸架

- 請按①－②的順序從本體中取出，清潔後按相反順序裝回。
- 首次使用時，請同時清洗量杯。

使用調味料或 烹調過後

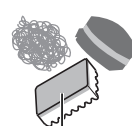
請盡快進行清潔

(可能導致異味、腐蝕或生銹)

不可使用的物品



金屬刷/
尼龍刷等
(蓋感應器、底感應器除外)



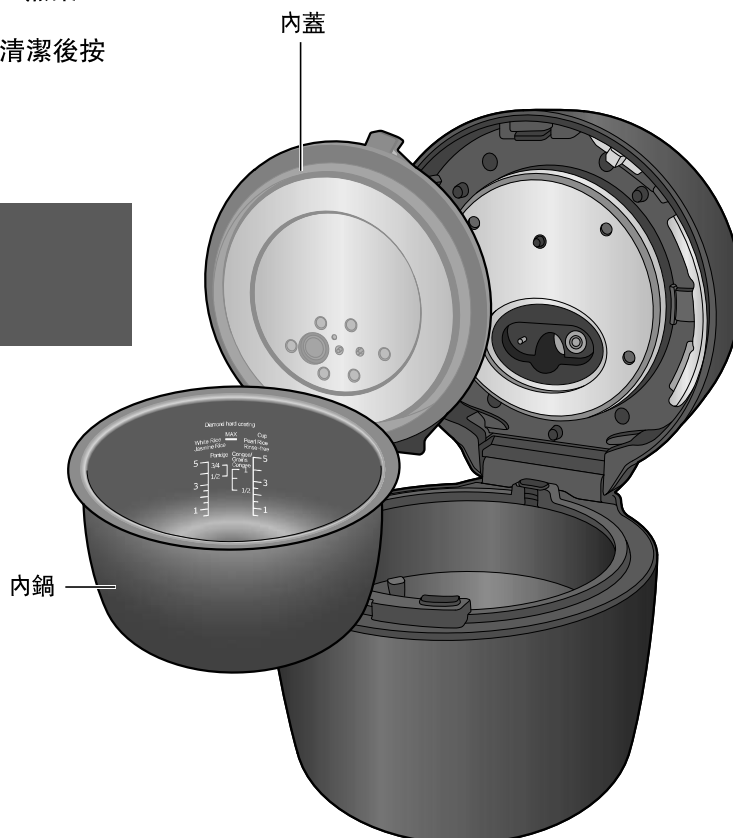
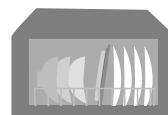
請勿使用含研磨
料一側進行清洗



苯/稀釋劑/
去污粉/漂白劑/
消毒酒精等



洗碗機/
餐具烘乾機
(內鍋、本體不可使用)



使用方法

食譜・清潔保養

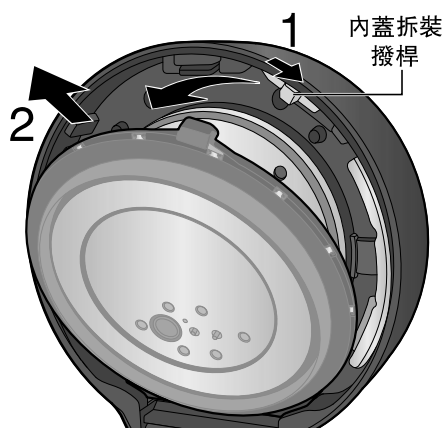
清潔保養 (續)

內蓋的拆卸及安裝

拆卸時

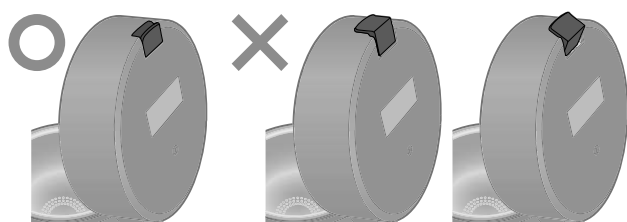
1 向右移動內蓋拆裝撥桿。
(內蓋向前傾倒。)

2 取出。

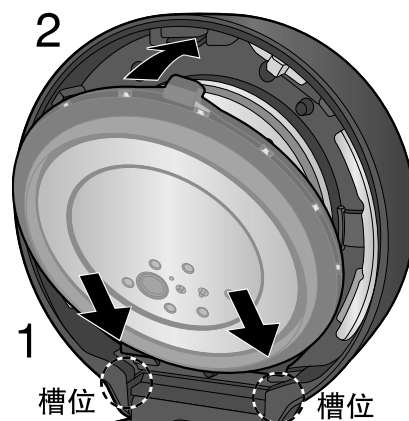


安裝時

1 將內蓋插入槽位內。
● 確保蓋鎖處於解鎖狀態。

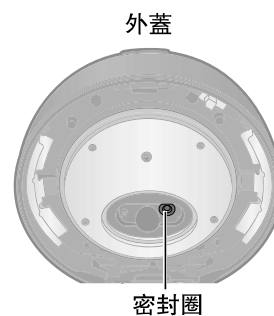
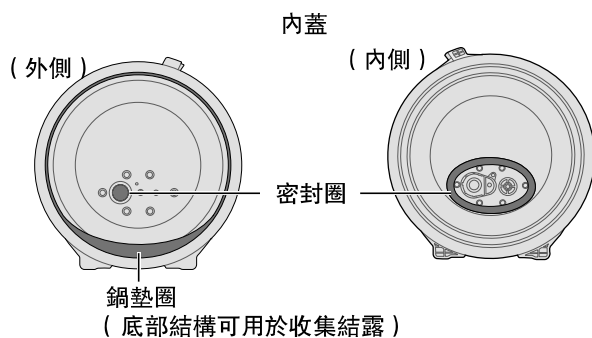


2 向外蓋按入，直至聽到“喀達”一聲。



請勿拆卸鍋墊圈、密封圈

- 拆卸鍋墊圈、密封圈可能導致蒸氣泄漏或烹調物噴出。
- 請勿用力擦洗、拉扯或用尖銳物體戳刺鍋墊圈、密封圈。
(可能導致變形、脫落或破裂)

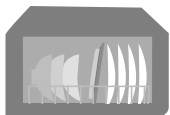


使用調味料烹調後，請及時清洗。

使用洗碗機／用鬆軟的海綿清洗

內蓋・飯勺・蒸架

每次使用後



■使用洗碗機時

- 放入洗碗機時，請勿用力碰撞洗碗籃邊緣或其他餐具。（可能導致損壞或生鏽）
- 如果密封圈、調壓閥、排氣・安全閥和自然減壓孔仍有污垢，請用軟海綿清洗。清洗後，請用乾布擦拭。



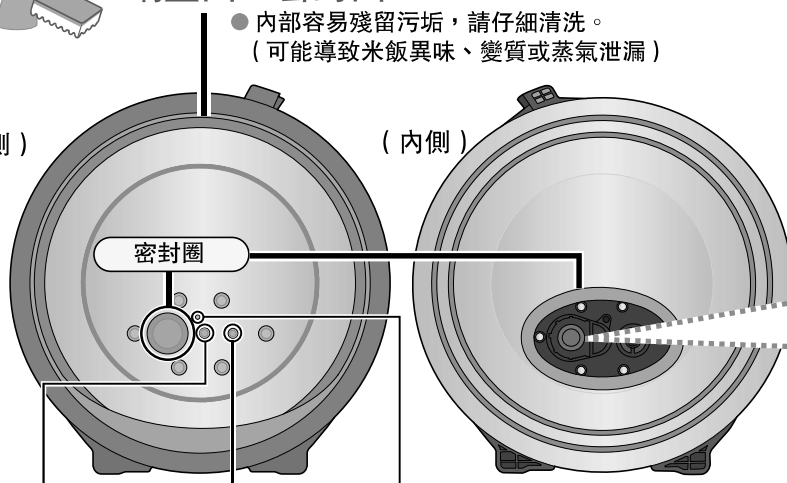
■使用軟海綿清洗時（使用廚房用中性清潔劑）

鍋墊圈、密封圈

- 內部容易殘留污垢，請仔細清洗。（可能導致米飯異味、變質或蒸氣泄漏）

內蓋
（外側）

（內側）



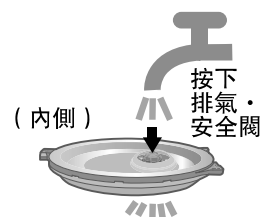
調壓閥、排氣・安全閥
用手指輕輕按壓2-3次，
同時用流水沖洗。

- 如果閥周圍有米粒等異物或污垢堵塞，請用竹簽或牙簽等清除。（可能導致蒸氣泄漏或烹調物噴出）

自然減壓孔

- 如果孔洞堵塞，請用竹簽或牙簽等清除。（可能導致烹調物噴出或外蓋無法打開）

排氣・安全閥
按壓的同時
用流水沖洗。



- 如果孔洞堵塞請用竹簽或牙簽等清除。（可能導致蒸氣泄漏或烹調物噴出）

注意事項

- 清洗乾淨後，用乾布擦乾。

用鬆軟的海綿清洗

（使用廚房用中性清潔劑）

每次使用後



內鍋・蒸架



注意事項

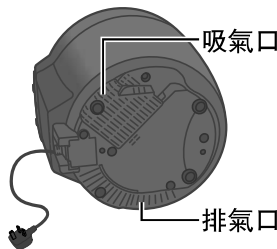
- 請勿將內鍋作為清洗容器使用。（以免損傷內鍋塗層）
- 清洗乾淨後，用乾布擦乾。

用吸塵器吸除垃圾及異物等

定期檢查



本體底面



- 大約每月檢查一次，如有污垢請及時清除。

使用方法

清潔保養

清潔保養 (續)

用擰乾的抹布擦拭

每次使用後



本體

卡鉗

- 如有米粒等異物附著，請清除。
(以免導致蒸氣泄漏、烹調物噴出或外蓋無法鎖定)

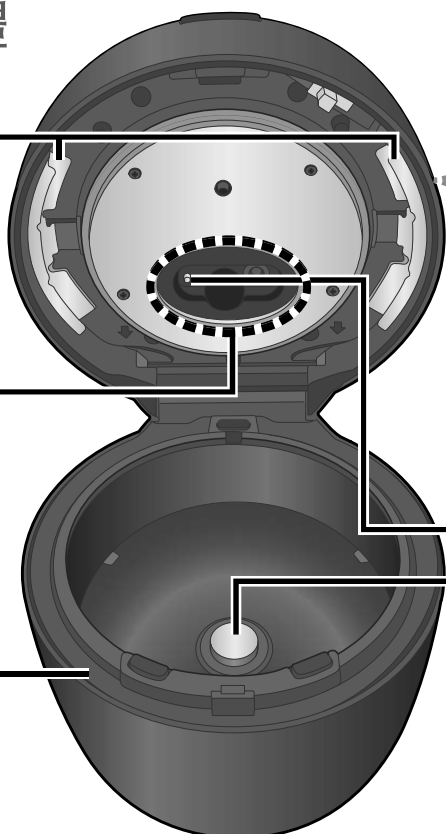
外蓋內側・

蒸氣口

- 拆下內蓋後，請仔細擦拭凹槽和蒸氣口內部。
(以免導致米飯異味或變質)

上框

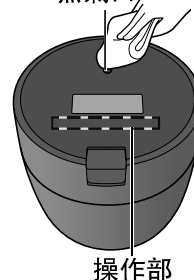
- 如果粘有調味料等，請盡快擦拭。



蒸氣口・操作部

- 請清除水分、污垢和異物。

蒸氣口



操作部

蓋感應器

底感應器

- 如果難以清除污垢，可用黏有廚房用中性清潔劑的尼龍刷輕輕擦洗後擦拭。
(如果不清理乾淨，可能導致錯誤代碼，或米飯燒焦等無法正常煮飯的情況)

使用“Clean”(保養)功能

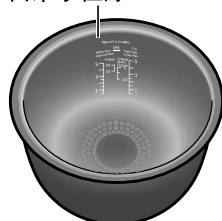
當無法去除異味，或內蓋和蒸氣口難以清潔時...

準備

將水加入內鍋

- 水量參考
白米水位線：3-4
請勿加入水以外的液體。
(以免導致蒸氣泄漏或烹調物噴出)

白米水位線



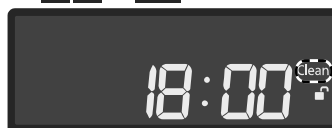
提示

- “Clean”(保養)運行時也會產生壓力。
- 可能無法完全去除異味和污垢。

操作

- 請鎖定外蓋。

1 按 **<>** 或 **Dish** 鍵，選擇“Clean”(保養)



閃爍

2 按 **Start** 鍵→開始清潔

- 大約需要45分鐘。

3 蜂鳴器響起後按 **Off/Cancel** 鍵

- 等內鍋中的熱水完全冷卻後，再清洗內蓋和內鍋。

出現問題時

■當感覺煮飯效果不佳或口感不佳時...

這種情況

請檢查這裏！

較軟

・發黏

- 米量和水量是否正確？(p.52)
- 煮好後，是否立即將米飯翻鬆？(p.53)
(為了揮發多餘水分)
- 是否長時間浸泡水中？(預約時間太長等)
浸泡期間，米可能會吸收過多水分，導致飯偏軟。
→ 使用預約功能烹調時，適當減少水量。

同時請確認以下情況。

煮飯前

- 是否使用熱水洗米？
- 洗米時是否用力過猛？
(可能導致米粒破碎，使米飯黏稠)
- 是否混入較多碎米？
- 洗米後是否將米長時間放在洗米籬中瀝水？
(可能導致米粒產生裂紋，使米飯黏稠)
- 嘗試將水量比水位線減少 1-2 毫米。(使用新米時)

煮飯方式

- 根據個人喜好，調整煮飯模式。(p.50 - 51)
(如“Hard”(稍硬)模式等)

較硬

・夾生
・乾硬
・表面黏稠
・內部仍有硬芯

- 米量和水量是否正確？(p.50-51)
- 是否用“Quick”(超快煮)功能進行烹調？

同時請確認以下情況。

煮飯前

- 嘗試將水量比水位線適當增加水量。(夏季儲存的大米等情況)

煮飯方式

- 根據個人喜好，調整煮飯模式。(p.50 - 51)
(如“Delicious”(美味)模式等)
- 將米浸泡約 30 分鐘至 2 小時後再煮飯。

清潔保養・出現問題時

困惑時

出現問題時 (續)

■ 當感覺煮飯效果不佳或口感不佳時...

這種情況

請檢查這裏！

飯焦

- 洗米是否充分？
- 是否使用預約功能烹調？(是否長時間浸泡水中？)
 - ・ 浸泡期間從米中溶出的鮮味成分可能沉澱在鍋底，導致燒焦。
- 是否使用了免淘米？(免淘米更容易燒焦)
 - ➡ 煮飯前輕輕沖洗可以緩解這個問題。
 - ➡ 請使用“Rinse-free”(免淘米)模式煮飯。

同時請確認以下情況。

煮飯前

- 洗米時是否用力過猛？
 - (米粒可能破碎並燒焦)
- 是否混入較多碎米？
- 是否附有異物？
 - (蓋感應器、底感應器、內鍋底部、本體內部)(p.70)
- 洗米後是否將米長時間瀝水？
 - (可能導致米粒產生裂紋，引起燒焦)
- 是否放入調味料進行烹調？(“Other1”(其他1)(煲仔飯)等)

煮完飯以後

- 根據米飯種類和水質，鍋底可能會變色。
 - 鍋底出現淺褐色焦痕並非故障。

➡ 確認上述內容後仍未改善，請參考“想要改善米飯燒焦時”(p.76)

有異味

・ 保溫中的米飯
變得黏稠或鬆散

- 內鍋中還有剩餘米飯時，
是否關閉了保溫功能或拔掉了電源插頭？
- 是否每次使用後都進行清潔？
 - 清潔不充分可能導致米飯口感下降或產生異味。
 - 如果在不清潔保養的情況下繼續使用，可能導致米飯變質。
 - (黏稠或鬆散的米飯)

同時請確認以下情況。

煮飯前

- 洗米是否充分？

煮完飯以後

- 在放入調味料烹調後，可能有氣味。
- 是否保溫超過12小時？
- 是否在放入飯勺的狀態下進行了保溫？
- 是否添加了冷飯？
- 烹調料理後可能會留有異味。

想要改善時

- 1 請仔細清潔(特別是內蓋上的鍋墊圈、密封圈)(p.68 - 69)
- 2 請使用“Clean”(保養)(p.70)

➡ 如果情況仍未改善，請按“保溫時擔心出現結露或異味時”進行設定。(p.75)

這種情況	請檢查這裏！
米飯缺乏甜味 不夠美味	● 洗米時是否過度淘洗？ ➡ 請將淘洗次數控制在2-5次左右。 (略帶白色的水含有溶解的鮮味成分)
結露	● 煮好後，是否立即將米飯翻鬆？(為了揮發多余水分) ● 在鍋內還有米飯時，是否關閉了保溫功能或拔掉了電源插頭？ ● 在低溫環境下煮飯或保溫時，容易產生結露。(如冬季等) ● 使用“Other1”(其他1) (煲仔飯) 時，根據配料的種類和數量，可能會增加結露量。 如果情況仍未改善，請按“保溫時擔心出現結露或異味時”進行設定。(p.75)
米飯發黃	● 是否保溫超過12小時？ ● 是否反復加熱冷飯？ ● 洗米是否充分？ ● 因米的種類或所用水質的不同，煮熟的飯可能會帶黃色。 如果情況仍未改善，請按“保溫時擔心出現變色或乾燥時”進行設定。(p.75)
米飯乾燥	● 是否保溫超過12小時？ ● 是否反復加熱冷飯？ ● 本體、鍋墊圈或內鍋邊緣是否黏有米飯，或放置內鍋時是否傾斜？ ● 內鍋是否已變形？ ➡ 如出現變形，請聯絡 Panasonic 授權的服務中心購買。 如果情況仍未改善，請按“保溫時擔心出現變色或乾燥時”進行設定。(p.75)
粥變糊狀	● 是否讓米長時間浸泡於水中？(長時間預約煮粥等) ● 是否對粥進行了保溫？
形成一層薄膜	● 是否過度洗米導致米粒破碎？ ● 是否殘留著糠皮？ (糯米紙狀的薄膜是由於澱粉溶解後乾燥所生成的，對人體無害，米沒有洗乾淨則容易生成這種薄膜。)
煮好的米飯表面 凹凸不平	● 是否在煮飯前未將米的表面整平？ ● 是IH(電磁加熱) 特有的強大火力造成的。不是異常現象。 ● 下記情況下，容易變得凹凸不平。 ● 淘米不充分時。 ● 混有許多碎米時。 ● 煮飯量較少時。 ● 用夏季儲藏的大米煮飯時。 ● 由於洗米時用力過大，米粒已經破碎。

出現問題時

困惑時

出現問題時 (續)

■使用方法是？如果不知道該怎麼辦的時候...

這種情況	請這樣做！												
保溫功能應該關閉嗎？	●內鍋中還有剩飯時，請勿關閉保溫功能。 ●冷卻時會產生結露，使米飯變得軟爛。 ●密封狀態下冷卻緩慢，米飯容易變質。(可能導致異味) ●如果24小時內無法吃完，請： ①盡快取出，稍微冷卻後用保鮮膜包裹放入冰箱冷凍。 ②需要食用時用微波爐加熱。												
功能是否自動記憶？	●米種菜單在煮飯後會自動記憶。(下次只需按「Start」(開始)按鍵即可開始煮飯) ●“Clean”(保養)和“Dish”(烹調)菜單不會被記憶。												
各模式的煮飯、烹調容量是多少？	●不同模式的容量有所不同。(p.50、55) ●即使內鍋未裝滿，也請遵守規定的煮飯、烹調容量。(可能導致蒸氣泄漏、烹調物噴出或煮飯效果不佳)												
煮飯、烹調的剩餘時間是否在所有模式下顯示？	●根據模式不同而有所不同。 ●“Quick”(超快煮)和“Other1”(其他1)(煲仔飯)等模式在確定煮飯時間前不會顯示。 ●烹調時會在預熱完成後開始倒計時。												
是否需要提前浸泡米？	●洗米後請立即開始煮飯。(p.52) ●(煮飯過程自帶吸水程序，再次浸泡可能會因吸水過多導致米飯黏稠或過軟)												
應選擇哪種模式？ • 加入配料煮飯時 • 白米與其他谷物混合煮飯時 • 煮非白米的其他米時	●添加配料烹調時，請務必使用“Other1”(其他1)(煲仔飯)或“Congee”(白米粥)模式，適量添加配料並放在米的上方，不要攪拌。 ●如市售調味料包裝上有烹調說明，請按照包裝說明操作。(使用其他模式可能導致蒸氣泄漏或烹調物噴出) ●白米(珍珠米、茉莉香米、免淘米)與其他谷物混合煮飯時 <table border="1"> <thead> <tr> <th>混合谷物</th><th>模式</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>發芽糙米</td><td>請使用“Grains”(雜穀米)模式煮飯。</td></tr> <tr> <td>糙米</td><td>●如果市售包裝上有水量等說明，請按照包裝說明操作。</td></tr> <tr> <td></td><td>請勿使用除發芽糙米以外的谷物與白米混煮飯。</td></tr> </tbody> </table> ●煮白米(珍珠米、茉莉香米、免淘米)以外的米時 <table border="1"> <thead> <tr> <th>米的種類</th><th>模式</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>胚芽米</td><td>請使用“Grains”(雜穀米)模式煮飯。</td></tr> </tbody> </table>	混合谷物	模式	發芽糙米	請使用“Grains”(雜穀米)模式煮飯。	糙米	●如果市售包裝上有水量等說明，請按照包裝說明操作。		請勿使用除發芽糙米以外的谷物與白米混煮飯。	米的種類	模式	胚芽米	請使用“Grains”(雜穀米)模式煮飯。
混合谷物	模式												
發芽糙米	請使用“Grains”(雜穀米)模式煮飯。												
糙米	●如果市售包裝上有水量等說明，請按照包裝說明操作。												
	請勿使用除發芽糙米以外的谷物與白米混煮飯。												
米的種類	模式												
胚芽米	請使用“Grains”(雜穀米)模式煮飯。												
米飯黏在內鍋上	●水分多、偏軟或黏性強的米飯更容易黏鍋。 ➡在內鍋中加入溫水浸泡一段時間後會更容易清理。												

出現問題時 (續) (外蓋解鎖的狀態下也可操作)

- p.71 – 72 的措施已經使用過，但癥狀仍未得到改善時，可以更改設定。
- 請在 16 秒內完成步驟 2、3 和 4。
 - 超過 16 秒將返回待機界面，請從頭開始重新操作。

保溫時擔心出現結露或異味時

1 按 **Rice** 米種 ▶ ◀ ▶ 閃爍 閃爍

2 長按 **Keep Warm** 保溫 (5 秒) 01

3 **Start** 開始 ▶ **Ho:00** (預設設定)

4 **Dish** 烹調 ▶ **Ho:10** ◻ **End**

● 10 秒後自動完成返回待機界面

(選擇 “Jasmine” (茉莉香米)、
“Pearl” (珍珠米) 或者 “Rinse-free” (免淘米) 的 “Quick” (超快煮)，此時選中的功能閃爍)

保溫時擔心出現變色或乾燥時

1 按 **Rice** 米種 ▶ ◀ ▶ 閃爍 閃爍

2 長按 **Keep Warm** 保溫 (5 秒) 01

3 **Start** 開始 ▶ **Ho:00** (預設設定)

4 **Dish** 烹調 ▶ **Ho:20** ◻ **End**

● 10 秒後自動完成返回待機界面

(選擇 “Jasmine” (茉莉香米)、
“Pearl” (珍珠米) 或者 “Rinse-free” (免淘米) 的 “Quick” (超快煮)，此時選中的功能閃爍)

想提高保溫溫度時

1 按 **Rice** 米種 ▶ ◀ ▶ 閃爍 閃爍

2 長按 **Keep Warm** 保溫 (5 秒) 01

3 **Start** 開始 ▶ **Ho:00** (預設設定)

4 **Dish** 烹調 ▶ **Ho:30** ◻ **End**

● 10 秒後自動完成返回待機界面
● 如需進一步提高保溫溫度時，請設定為 “Ho:31”。

提示

- 設定完成後，稍後會返回待機界面。
- 要恢復預設設定時，請重複相同操作。
- 請勿保溫超過 12 小時。

出現問題時

困惑時

出現問題時 (續) (即使外蓋已解鎖也無妨)

- p.71 – 72 的措施已經使用過，但癥狀仍未得到改善時，可以更改設定。
- 請在 16 秒內完成步驟 2、3 和 4。
→ 超過 16 秒將返回待機界面，請從頭開始重新操作。

想要改善米飯燒焦時

1 按 **Rice** 米種

閃爍

閃爍



(選擇“Jasmine”(茉莉香米)、“Pearl”(珍珠米)或者“Rinse-free”(免淘米)的“Quick”(超快煮)，此時選中的功能閃爍)

2 長按 **Keep Warm** 保溫

(5 秒)



3 **Dish** 烹調



Start



(預設設定)

4 **Dish** 烹調







● 10 秒後自動完成
返回待機界面

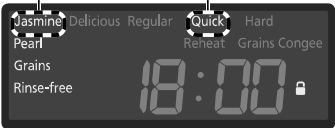
● 數字越大，燒焦程度越輕。
(通過降低火力完成烹調)

想要消除煮飯結束等時的結束音

1 按 **Rice** 米種

閃爍

閃爍



(選擇“Jasmine”(茉莉香米)、“Pearl”(珍珠米)或者“Rinse-free”(免淘米)的“Quick”(超快煮)，此時選中的功能閃爍)

2 長按 **Keep Warm** 保溫

(5 秒)



3 **Dish** 烹調



Start



(預設設定)

4 **Dish** 烹調





● 10 秒後自動完成
返回待機界面

提示

- 設定完成後，稍後會返回待機界面。
- 要恢復預設設定時，請重複相同操作。

當出現這樣的顯示時

錯誤顯示	請檢查這裏！
U10	● 是否已將內鍋放入？ ① 放入專用的內鍋 ② 請按「Off/Cancel」(關/取消) 按鍵，待錯誤代碼消失。 (若不按「Off/Cancel」(關/取消)，稍等片刻後會自動消失)
U12	● 鍋底或內蓋、蓋感應器、底感應器上是否附有異物？(p.68 – 69) ➔ 請清除異物及污漬，然後按「關/取消」按鍵。 ● 水量是否太多？ ➔ 請按「Off/Cancel」(關/取消) 按鍵。 (連續烹調時，可稍微減少一些水)
U14	● 保溫時間是否在96小時以上？ ➔ 請按「Off/Cancel」(關/取消) 按鍵。
U25	● 產品底部的吸氣口及排氣口是否有灰塵等異物堵塞？ ➔ 請按下記步驟清除灰塵。 ① 按「Off/Cancel」(關/取消) 按鍵，然後拔掉電源插頭。 ② 待本體冷卻後，取出內鍋。 ③ 清除本體底部的吸氣口/排氣口中的灰塵。(p.69) ● 是否有在地毯等物品上使用？(p.46) ➔ 請勿在可能會堵塞本體底部的地方使用本產品。
U39	● 操作面板上是否有水分、異物、污漬，或放置了物品(如抹布等)？ ➔ 請清除水分、異物或污漬。 ➔ 請移除放置的物品。 ● 是否長按了按鍵？
H □□	● 嘗試拔下電源插頭，等待3秒以上，再重新插入。 如仍出現“H※※”，則表示存在故障。 ➔ 請聯絡 Panasonic 授權的服務中心，並告知錯誤代碼(“H” 後的兩位數字)。

當進行了上述處理後仍不能恢復正常時，請聯絡 Panasonic 授權的服務中心修理。

出現問題時・當出現這樣的顯示時

困惑時

故障排除

申請售後服務前，請先確認以下內容。

癥狀	請檢查這裏！
按下“Start”(開始)按鍵時發出錯誤音(嗶嗶, 嗶嗶...3次) → 請轉動蓋鎖鎖定外蓋。(p.48) 如果未鎖定, 將無法進行煮飯或烹調。	
煮飯・烹調・保溫中	剩餘時間顯示停止烹調時間長 ▶ ● 如果連續烹調, 則烹調時間將會變長。(最多可能會延長1小時左右) ● 是否增加了內鍋中的水量? 增加水量會延長時間。(最長約15分鐘)
	蒸氣從蒸氣口以外的部位漏出 ▶ ● 本體、鍋墊圈或內鍋邊緣是否黏有米飯, 或放置內鍋時是否傾斜? ● 內蓋是否每次使用後都進行清洗, 並正確安裝?(p.68 - 69) ● 內鍋是否已變形? → 如出現變形, 請聯絡 Panasonic 授權的服務中心購買。 ● 鍋墊圈是否變形、脫落或破損? → 如果出現蒸氣泄漏, 請聯絡 Panasonic 授權的服務中心。 ● 是否將外蓋緩慢而確實地關閉到發出“喀達”聲?
	有聲音 ▶ ● “卜—”音...是風扇驅散熱量的轉動聲音。 ● “噠—”音...是IH(電磁加熱)的通電聲音。 (保溫中有時會聽到這樣的聲音。) ● “咻—”音...是蒸氣噴出的聲音。
預約	一開始預約就開始烹調 ▶ ● 時鐘是否準確?(24小時製顯示)(p.49) ● 是否在“可預約時間”之前進行了預約?(p.51)
	預約時間到了但沒有煮好 ▶ ● 時鐘是否準確?(24小時製顯示)(p.49) ● 是否按了「Start」(開始)按鍵?(p.61) ● 是否在“可預約時間”之前進行了預約?(p.51)
其他	不能進行按鍵操作 ▶ ● 使用中無法進行按鍵操作。 → 請先按「Off/Cancel」(關/取消)按鍵後再操作。 Pressure 閃爍顯示可能會持續一段時間。(最長約4分鐘) 請在壓力顯示消失且確認無蒸氣冒出後再進行操作。 ● 是否輕輕按下了按鍵的中央? → 如果沒有反應, 請查看“觸摸按鍵的操作說明”(p.49)。 ● 顯示屏上是否顯示“”? → 請翻轉蓋鎖可進行解鎖。

故障排除

申請售後服務前，請先確認以下內容。

癥狀	請檢查這裏！
「保溫」按鍵無反應	● 是否在保溫模式下？
使用中，停止工作時	● 使用過程中，「Off/Cancel」(關/取消)按鍵上是否有水分、異物、污漬，或放置了物品(如抹布等)？按鍵上有異物時，可能會有反應。
插入電源插頭時總是顯示“8:30”	● 鋰電池電量耗盡。 雖然無法記憶當前時間、預約煮飯完成時間或烹調完成時間，但不會影響煮飯、烹調或保養功能。 預約時需要每次設定當前時間。 鋰電池固定在本體內部，客戶無法自行更換。 → 如需更換，請聯絡 Panasonic 客戶諮詢服務中心。
從電源插頭冒出火花	● 在插、拔電源插頭時，有時可能會冒出小火花。 這是 IH(電磁加熱)方式固有的特點，不是故障。
其他 外蓋無法打開 外蓋鎖定無法解除	● 自然減壓孔、上框是否黏有或堵塞了米粒等？(P.69 - 70) ● 蒸煮功能結束後，因鍋內仍留有壓力，此時可能無法打開外蓋。 → 請按「Off/Cancel」(關/取消)按鍵並等待4分鐘左右再打開外蓋。 【壓力顯示期間】 ● 外蓋鎖定無法解除。 → 在煮飯、烹調或保養過程中如必須打開外蓋時(p.43) ● 停電時，外蓋可能無法打開。 → 恢復供電後，將繼續煮飯、烹調或保養功能。 請等待煮飯、烹調或保養功能結束後，再解除外蓋鎖定。(p.48)
外蓋只能部分打開 (中途停止)	● 這是本產品特有的結構，並非故障。 請按下蓋鎖前端，從外蓋半開的位置，用手扶著慢慢打開到底。(p.48)
外蓋難以閉合	● 蓋鎖的位置是否處於鎖定狀態？ → 請旋轉蓋鎖至解鎖狀態。(p.48) ● 上框是否黏有米粒等？(p.70) ● 如果內蓋安裝不正確(p.68)，或卡扣折斷、變形(p.42)，外蓋將無法關閉。 ● 由於是密封度高的壓力式飯煲，特別是在煮飯之後立即翻鬆米飯等時，會令人感到難以閉合，這個並非故障。 → 請慢慢關閉外蓋直到聽到“喀達”聲。
● 由於內鍋和外蓋的密封度高，打開外蓋時內鍋可能會一起被提起，從而產生聲音。	

■ 如果不慎將水或大米直接倒入本體，請拔下電源插頭並諮詢 Panasonic 授權的服務中心。

故障排除

困惑時

規格

型號		SR-CR09B-W	SR-CR09B-K
額定電壓		220 V～	
額定頻率		50 Hz	
額定輸入功率		1180 W	
額定蒸煮壓力		10 kPa	
內鍋額定容積（約）		2.9 L	
烹調額定容積（約）		0.9 L	
電源線長度（約）		1.0 m	
產品重量（約）		4.6 kg	
外形尺寸（約）	長	255 mm	
	寬	284 mm	
	高	233 mm	