

使用說明書

可變壓力 IH 電子鍋 家庭用

1.0 L 型號 SR-PAA100



目錄

● 檢查及預防措施

安全注意事項	2
使用注意事項	8
零件名稱 / 附件	9

● 日常使用

煮飯	10
■如烹調或使用保養功能時需要打開外蓋	
正確使用程序	12
使用不同程序	14
保溫	16
●保溫 / 再加熱	
使用預約功能	17
●當目前時間有誤	
食譜	18
●蓋飯 / 什錦飯	18
●炊煮糯米飯 / 壽司飯 / 糙米	20
●什穀米 / 發芽米 / 小麥飯 / 稀飯	22

● 清洗

清洗	24
●首次使用時及每次使用後	
●定期檢查	
●當電子鍋的潔淨有問題時	

● 詳細資料

這是什麼意思？	27
我的電子鍋有故障嗎？	28
下一步應該怎樣...	30
規格	34

非常感謝您購買 Panasonic 產品。

- 此產品的用途只限家庭使用。
- 使用產品前請仔細閱讀使用說明書以確保安全及正確使用。
- 請確保閱讀「安全注意事項」(第2~7頁)再使用。
- 請妥善保存保證書與使用說明書以備日後使用。

另附保證書

檢查及預防措施

日常使用

清洗

詳細資料

安全注意事項

請確保遵循以下說明

為防止使用者及他人造成意外或受傷，以及財產受損，請遵守以下說明。

■以下圖示符號說明錯誤操作所引起的危害等級。

 **警告:** 表示嚴重傷亡。

 **注意:** 表示人員傷害或財產損失。

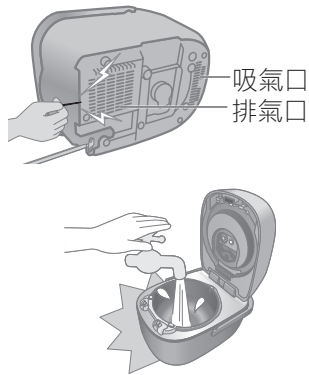
■以下圖示符號區分及說明務必遵守的事項。

 此符號表示禁止使用。

 此符號表示必須遵守的內容。

警告

-  如電源線或電源插頭已損壞或電源插座與電源插頭的接口鬆脫，請勿使用產品。
(否則可能會導致觸電或因短路導致火災。)
→ 若電源線損壞時，必須由 Panasonic 直屬服務站更換以避免危險。
- 請勿損壞電源線或電源插頭。
 - 嚴格禁止進行以下操作。
損毀、更改、觸摸或放置靠近加熱元件、強行彎曲、扭曲、拖曳、在尖銳物件拖曳、將重型物件放置在上、將電源線束成一捆、抓住電源線及拉扯電源線以移動產品。
(否則可能會因電源線和電源插頭破損而導致火災和觸電。)
- 請勿以濕手插入或拔掉電源插頭。
 - 處理電源插頭或啟動產品前請永遠確保手是乾燥的。
(否則可能會導致觸電或受傷。)
- 請勿在吸氣口、排氣口或隙縫間插入任何物件
 - 特別是金屬物件例如引線或電線。
(否則可能會導致觸電或因操作故障導致受傷。)
- 請勿用水清洗本體、將產品浸入水中或讓水濺濕。
(否則可能會導致觸電或因短路導致火災。)
→ 如水濺入產品內請聯絡 Panasonic 直屬服務站。
- 請勿自行更改、拆解或修理產品。
(否則可能會導致火災、觸電或受傷。)
→ 請聯絡 Panasonic 直屬服務站處理維修事宜。



警告

-  請勿將產品使用於使用說明書記載以外的任何用途。
(否則可能會導致火災、燒傷、受傷或觸電。)
• 對於不當使用產品或未能遵守使用說明書所導致的傷害或損失，Panasonic 將不承擔任何責任。

- 請勿在使用中或剛使用後將臉或手靠近或觸摸蒸氣口和感應美味閥。
 - 對兒童加強注意。
蒸氣會從蒸氣口冒出來。
(否則可能會導致燒傷。)



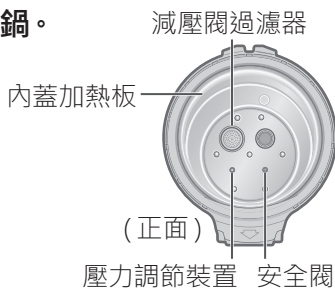
- 請勿將可能堵塞減壓閥過濾器、壓力調節裝置或安全閥的東西放入內鍋。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)

<嚴禁食材的例子>

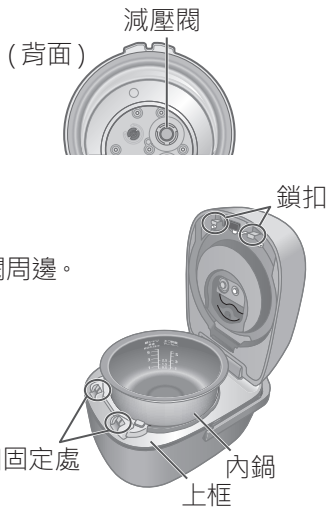
- 煮熟後會膨脹的材料 (例如糊狀、豆類或麵條)。
→ 在使用前將豆類放在獨立容器內煮熟。
- 加熱時突然產生氣泡的材料 (例如蘇打粉)。
- 表皮較薄而可能導致浮起材料 (例如綠色蔬菜或蕃茄)。

<嚴禁進行的烹調例子>

- 烹調裝於塑膠袋內的食材或調味料。
- 使用鋁箔等直接蓋在食材上進行烹調。
- 使用濃汁烹調材料 (例如咖哩、燉煮食物或果醬)。
- 使用大量油進行烹調。



- 請勿在以下情況使用。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)
 - 壓力調節裝置、安全閥或減壓閥無法向上 / 下移動。
 - 減壓閥過濾器被阻塞。
→ 壓力調節器內的導管可讓蒸氣漏出，應定期檢查以確保沒有被阻塞。
 - 外蓋未確實蓋妥。
 - 外物例如米粒堵塞產品的內部表面。
特別是鎖扣固定處、上框、鎖扣、內蓋加熱板的密封墊、內鍋的邊緣或感應美味閥周邊。
 - 內蓋加熱板已彎曲或變形。
 - 感應美味閥未安裝。
 - 感應美味閥的密封墊脫落。



- 請勿加入過多的水。
(否則可能會食材噴出，導致燒傷或受傷。)
 - 水量可參考欲烹調的程序水位線，並配合米的量杯數。
→ 按口味增加水量時，請勿高於水位線 3 mm。

檢查及預防措施

安全注意事項

安全注意事項

請確保遵循以下說明



警告



- 請勿加入材料、水或調味料至超過內鍋的「MAX」線。
(否則可能會食材噴出，導致燒傷或受傷。)

- 請勿在烹調或使用保養功能時開啟外蓋或移動產品。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)
 - 外蓋可能無法闔上。
 - 烹調或使用保養功能後外蓋可能無法打開。

- 壓力煮飯或使用保養功能時請勿強制打開外蓋。
(否則可能因熱水噴出而導致燒傷或受傷。)
 - 壓力沒有充分減低前請勿打開外蓋。請注意 **壓力** 指示燈亮起或蒸氣正被排出時壓力仍然存在。所以請等待 **壓力** 指示燈熄掉和蒸氣不再從蒸氣口排出。
 - * 如烹調或使用保養功能時需要打開外蓋，請參考第 11 頁的進一步詳情。



- 本產品不適合供下列人士(包括兒童)使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者，除非有負責他們安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。請看管好兒童以免讓他們將產品當成玩具。
(否則可能會導致燒傷、受傷或觸電。)

- 使用正確程序(參考第 12 頁)。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)

- 向米中加入食材進行烹調時，請使用「稀飯」、「什錦飯」或「糯米飯」的烹調程序。
(使用錯誤程序烹調，會使食材堵塞在減壓閥過濾器、壓力調節裝置或安全閥，導致蒸氣洩漏、食材噴出、燒傷或受傷。)

- 只限使用規格為 15 安培及 110 伏特交流電的電源插座。
(避免與其他電器共用電源插座，否則可能因過載引起火災。)
 - 禁止使用延長線。

- 將電源插頭確實地插入。
(否則可能會導致冒煙、火災或觸電。)

- 定期清潔電源插頭。
(弄髒的電源插頭可能會因濕氣及灰塵積聚而導致絕緣不足引起火災。)
 - 拔掉電源插頭，然後使用乾布擦拭。



警告



- 慢慢合上外蓋直至「喀噠」一聲。
(為預防由蒸氣洩出或開啟外蓋而導致的燙傷或傷害。)
 - 沒有安裝內蓋加熱板時，無法關上。
 - 為確保外蓋合上，請清除附在鎖扣固定處、上框、鎖扣、內蓋加熱板的密封墊、內鍋的邊緣或感應美味閥周邊的外物(例如米飯等)。



- 請將電源線遠離兒童。
 - 請勿讓電源線懸掛在放置產品的餐桌或工作枱邊緣。
(拖曳電源線可能導致產品從餐桌或工作桌上掉下而導致受傷。)

- 請將產品遠離兒童。
(否則可能會導致燒傷、受傷或觸電。)
 - 兒童對不正確使用電子產品而引發的危險是沒有意識的。



- 使用產品時請小心放置電源線以免絆倒。
(否則可能會導致受傷，或損壞電源線而引起火災或觸電。)

- 確保您使用接地電源插座。
 - 產品的電源插頭是為接地電源插座而設。
(使用無接地的電源插座可能因漏電導致故障或觸電。)

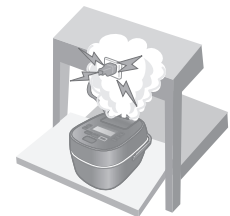
- 如發生異常情況或故障請立即停止使用，並將電源插頭拔掉。
(否則可能會導致冒煙、火災或觸電。)
例如：發生異常情況或故障
 - 電源插頭及電源線異常發熱。
 - 電源線損毀或碰到電源線後發生間歇性斷電。
 - 本體變形或異常發熱。
 - 本體冒煙或發出焦味。
 - 本體破裂、鬆動或發出異常聲響。
 - 烹調時底部風扇不旋轉。→ 請立即聯絡 Panasonic 直屬服務站處理檢修事宜。



注意



- 請勿將電源插頭暴露在蒸氣中。
 - 電源插頭接上電源後，請勿將電源插頭暴露在蒸氣中。
(否則可能會導致觸電或因短路導致火災。)
 - 使用有拉桌的櫥櫃時，請在不會將電源插頭暴露在蒸氣中的情況使用產品。



安全注意事項

請確保遵循以下說明



注意

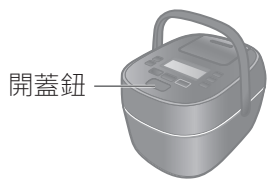


- 請勿使用非專用的內鍋及變形的內鍋。
(否則可能會因過熱或故障導致燙傷或受傷。)

- 使用中或使用後請勿觸摸加熱元件。
 - 感應美味閥、內蓋加熱板、內鍋及金屬零件，例如上框。(否則可能會導致燒傷。)
→ 請用乾布或隔熱手套取出熱內鍋。



- 移動產品時請勿觸摸開蓋鈕。
(否則可能會導致外蓋開啟而導致燙傷。)



- 請勿在以下地方使用產品。
 - 可讓水濺濕或靠近熱源的地方。
(否則可能會導致觸電、漏電或火災。)
 - 不平坦的表面或非耐熱的桌墊上。
(否則可能會導致受傷、燙傷或火災。)
 - 靠近牆壁或傢俱。
(否則可能會導致變色、變形或損壞。)
→ 外蓋開啟的地方不能碰觸到周圍的物體，如牆壁或家具。
 - 鋁箔墊或電毯上。
(鋁材料可能會產生熱力及引致冒煙或火災。)

- 請勿讓本產品空燒。
(否則可能會導致燒傷。)

- 請勿使用洗碗機 / 烘乾機進行清洗。
(否則可能會導致內鍋的邊緣被清潔劑腐蝕而導致受傷。)



- 拔掉電源插頭時請確實握住電源插頭。
(否則可能會導致觸電或短路引致火災。)

- 取出內鍋前或不使用本產品時，切記關掉電源然後將電源插頭從電源插座拔掉。
(否則可能會導致燒傷、受傷、因絕緣退化而導致的觸電或短路引起火災。)

- 拔掉電源插頭後，請讓產品完全冷卻再進行清洗及保存。
 - 產品未冷卻前請勿將它移動。
(觸摸加熱元件可能會導致燙傷。)



注意

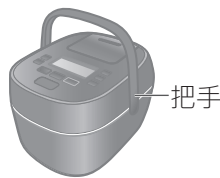


- 如在廚房架上等地方使用產品時，請確保蒸氣在封閉空間內可以向外散發。
(否則可能會導致變色或變形。)
 - 使用有拉桌的櫥櫃時，請確保拉桌全部拉出以防止上層架子暴露在蒸氣下。

- 欲使用滑動台時，使用台架的耐重強度為 **12 kg** 以上的產品。
(這可能因產品掉下而導致燒傷或受傷。)



- 搬運產品時請提握把手。
(否則可能會導致燒傷或受傷。)



- 若您使用心律調整器請向醫生諮詢。
 - 此產品的操作可能影響您的心律調整器。

- 長期使用之本產品，應主動聯繫 **Panasonic** 直屬服務站進行檢修及保養，以提高商品使用的安全性。

使用期間電源中斷

包括電源插頭已拔掉，或使用電源斷路器時電源跳脫。

- 如遇瞬間電力中斷，產品將返回電源停止前的狀態。
- 如電源中斷了很長時間，電源恢復後產品可能返回以下狀態。

烹調狀態：繼續烹調。

保溫狀態：繼續將米飯保溫。

米飯可能以不理想的方式烹調。

* 如預約設定時間已過，煮飯便會即時開始。米飯可能未在設定時間內完成烹調。
若要瞭解「預約設定限制」的進一步詳情，請參考第 34 頁。

使用注意事項

若要让產品長時間保持在良好狀態，請留意以下事項。

關於電子鍋

- 請勿在電磁爐上使用電子鍋。
(否則會損壞電磁爐或電子鍋。)
- 請勿在直接暴曬陽光的地方下使用電子鍋。
(否則可能會導致變色。)
- 請勿在電子鍋底部(吸氣口及排氣口)受到阻塞的地方(例如地毯、膠袋、鋁箔及布料等)下使用電子鍋。
(否則會損壞電子鍋。)
- 定期檢查電子鍋底部的吸氣口及排氣口，並且清除所有灰塵。(第26頁)
- 使用電子鍋時請勿覆蓋在外蓋上。
 - 洗碗布等。
(否則可能會因蒸氣悶住，使外蓋和按鈕變形而無法操作。)
- 請避免髒污進入開蓋鈕周圍的縫隙。
 - 清洗時等
(否則會卡住開蓋鈕造成外蓋無法開闔。)
- 有異物如米飯或污垢阻塞的情況下，請勿使用電子鍋。
(否則可能會顯示錯誤訊息，米被煮焦或烹調出現問題。)
(外蓋可能無法打開。)
- 請勿將電子鍋放置在容易受電磁場影響的裝置附近。
 - 收音機、電視、助聽器等。
(有可能聽到噪音、聲量減低或電視訊號被干擾等。)
 - IC卡、金融卡等。
(儲存在卡上的記錄可能會遺失或損壞。)
- 請勿帶磁石物件靠近電子鍋。
(否則可能會導致故障。)
- 請勿在戶外使用電子鍋。
(不穩定電源供應可能會導致電子鍋發生故障。)
- 本電子鍋不對應外部計時功能或單獨遙控系統。

關於內鍋

- 請勿在電子鍋以外使用內鍋。
 - 請勿在瓦斯火或電磁爐或微波爐內使用內鍋。
- 留意以下情況以避免損傷內鍋塗層。
 - 準備烹調時
 - 請勿使用打蛋器或其他工具洗米。
 - 請勿使用金屬濾網等物件接觸內鍋塗層。
 - 清洗時(第24頁)
 - 請勿將內鍋用作為洗碗工具。
請勿將湯匙或其他餐具放入內鍋中。
 - 使用調味烹調後，請勿將食物留在內鍋中。
→烹調什錦飯等後，請盡快清除內鍋中的食物然後進行清洗。
 - 請勿使用乾碗機或洗碗機/烘乾機進行清洗。
 - 請勿在清洗後將內鍋放在其他餐具上烘乾。
 - 請勿使用含研磨成分的清潔劑、金屬清潔球、尼龍清潔球等清洗或擦洗內鍋。
→使用軟海綿進行清洗。
請勿使用菜瓜布進行清洗。

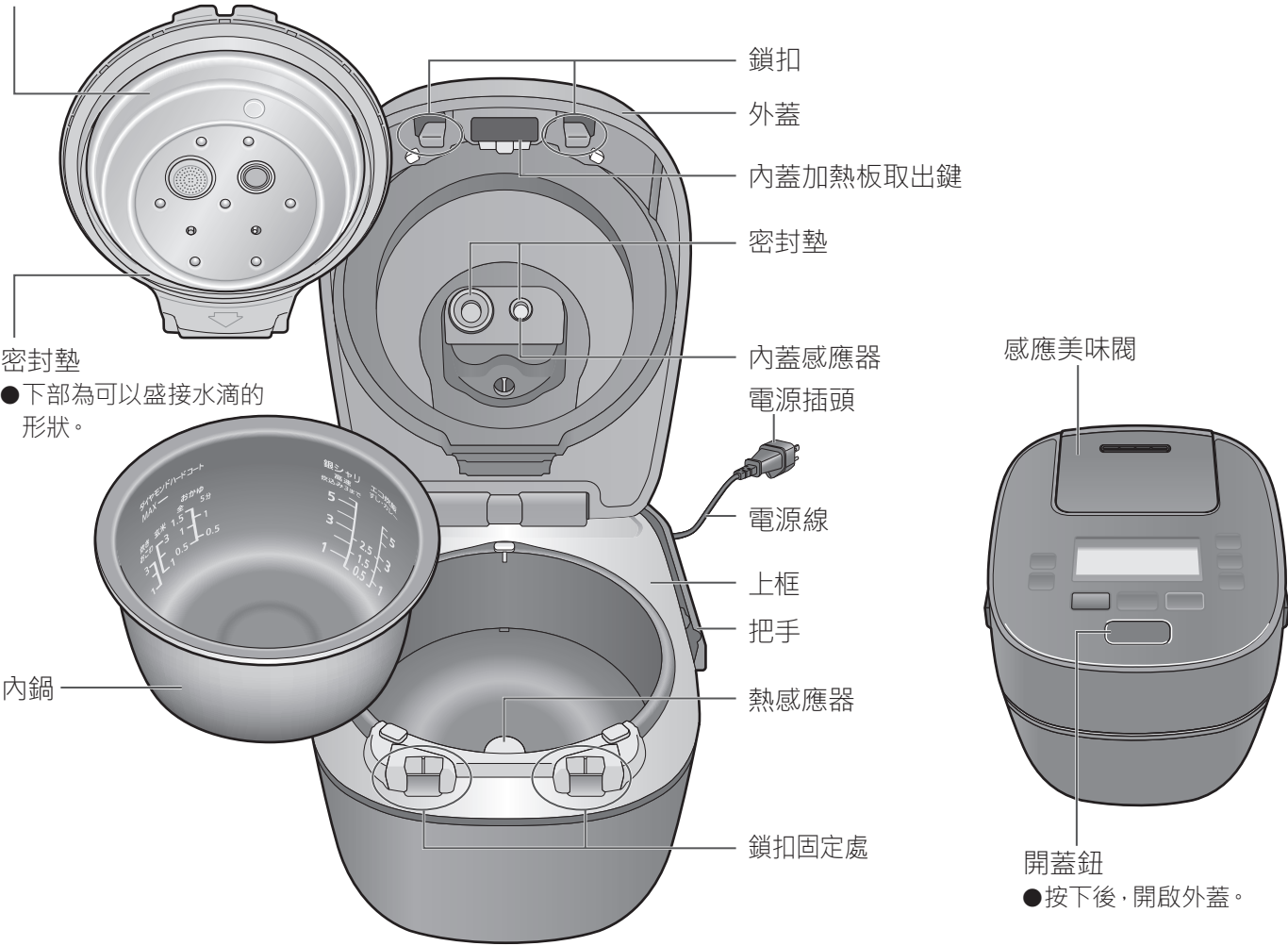
附註

- 以下情況不會影響其產品性能或人體健康。
 - [外層表面] ●淺的刮痕、細小凹痕或碰撞。
●內鍋底部有明顯的黑色或類似污點(摩擦和長期使用所致)。
 - [內層表面] ●內鍋塗層剝落。
→如內鍋變形或您擔心其狀況，請購買新的內鍋。

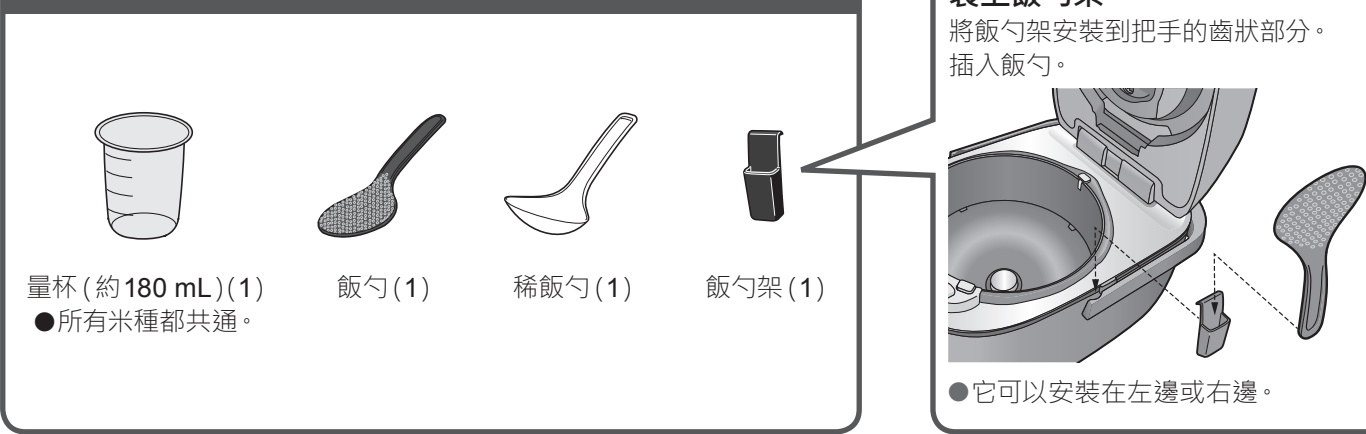
零件名稱/附件

■首次使用電子鍋前，請清洗附件、內鍋、內蓋加熱板及感應美味閥。(第24~25頁)

內蓋加熱板(第25頁)



附件

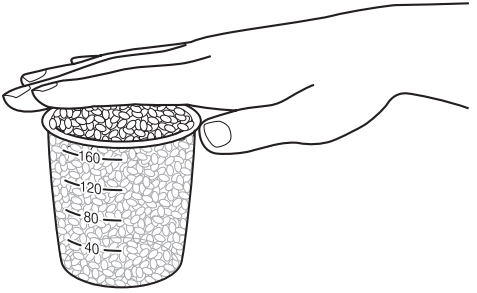


附註

- 有關視覺受損人士的協助，「炊飯」及「取消/關」按鈕附有「●」及「■」的凸起部份。
- 為了容易明白按鈕操作時的基準點，按鈕提示音變更為「嗶嗶」。(例如：按「功能選擇」按鈕使「▲」對準「米種選擇」時)

煮飯

洗米然後加水



1 量米

- 用附屬的量杯量米至相應的刻度。
(大約 180 mL / 量杯)

2 洗米

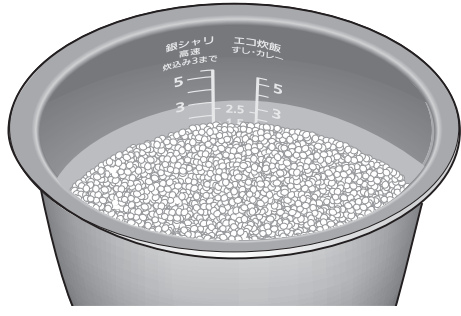
- ① 首先加大量的水、攪拌，然後迅速將水倒掉。
- ② 重複步驟① 2 ~ 5 次，每次洗米時輕輕攪拌。
(洗米水略白的程度即可。)
- ③ 洗米後放進內鍋。
(可以在內鍋洗米。)

- 免洗米則輕輕從底部攪動。

預防措施

- 請勿將米放置在洗米網內。
(米粒可能斷開，導致烹調時米飯黏住)
(或產生飯焦。)



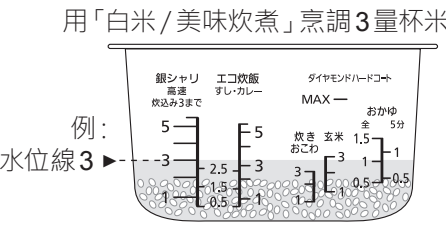


3 加水

- 加水至所要烹調程序的位置 (水位線)。
(第 12 頁)
(請確保內鍋在平面上然後檢查兩側的水位線位置。)
- 根據米量並加水到相應的位置。
按您的口味調整水量時，「節能」程序允許有 1 至 3 mm 的調整，而其他程序則允許 1 至 2 mm 的調整。
(加入過多水量會造成食材噴出以及炊飯時間增長，導致口味變差。)
- 新收割的米可因應而減去少量水。
- 要煮出較硬的米飯，可加入比水位顯示較少一點的水量，要煮出較軟的米飯，可加入比水位顯示較多一點的水量。

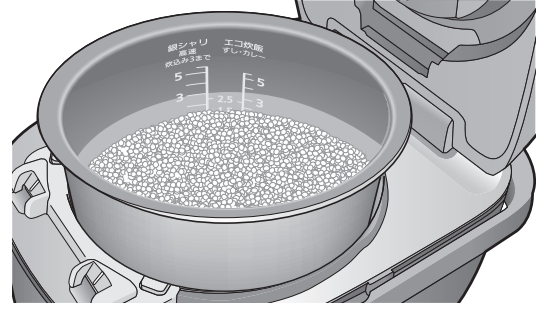
- 請確保米已水平放置。
- 無須將米浸泡。

用「白米 / 美味炊煮」烹調 3 量杯米時



例：水位線 3

設定程序



4 將內鍋放置在電子鍋內

- 清除任何在內鍋外的水漬。

5 安裝內蓋加熱板

(請參考第 25 頁的「安裝時」。)

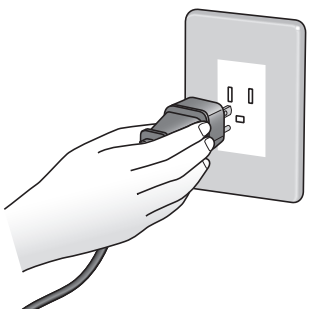
- ① 將它固定在槽位內。
- ② 向外蓋按下直至聽到「喀噠」一聲。

6 檢查感應美味閥已裝好，然後合上外蓋

(請第 25 頁的「安裝時」。)



烹調米飯



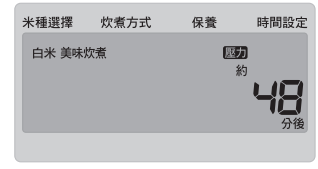
7 插入電源插頭

- 請確保電源插頭已確實連接。

8 檢查程序然後按下「炊飯」按鈕

- 烹調時請勿打開外蓋。

請按 **炊飯**。



開始炊飯。

- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。
將飯即時翻鬆。(讓多餘水份蒸發。)
- 會自動保溫。(第 16 頁)

■如烹調或使用保養功能時需要打開外蓋

1. 檢查無人靠近電子鍋。
2. 按下「取消 / 關」按鈕以停止烹調或保養功能。
***壓力** 指示燈可能會持續閃爍 (可能延長 4 分鐘)。
3. 檢查 **壓力** 指示燈 (閃爍) 已熄掉及蒸氣不再噴出後，按下開蓋鈕。

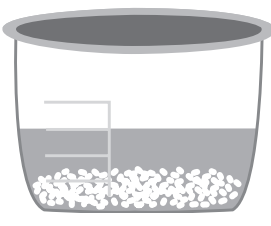
日常使用

煮飯

烹調美味米飯的
三項原則



正確量水及量米。



輕輕洗米。

過度用力洗米可能導致米粒斷開，導致烹調時米飯黏住或產生飯焦。



使用適合的水。

我們建議使用自來水或淨水器過濾水。

- 使用鹼性水 (pH 值高於 9)
可能導致米飯稍軟或變黃。
- 使用硬水
(有 100 或以上硬度)
可能導致米飯乾燥或硬。



溫馨提醒



- 如可以，選擇最近製成的米。
- 開啟袋裝米後，請即時使用。
- 將米存放在冰箱內。

10

11

正確使用程序

米種選擇	炊煮方式	內鍋的水位線	炊飯時間 (大約)	炊飯壓力
白米 免洗米	美味炊煮	銀シャリ	48分	壓力
	美味炊煮(稍硬)	銀シャリ	45分	—
	美味炊煮(稍軟)	銀シャリ	54分	壓力
	美味炊煮(香Q感)	銀シャリ	51分	壓力
	節能	エコ炊飯	42分	壓力
	稀飯 炊煮較稠稀飯與水分較多的5分稀飯。	おかゆ (全或5分)	51~80分	—
	快速 炊煮出略硬口感。 事先浸泡米粒有助於軟化米粒。	高速	24~37分	壓力
	冷凍用	銀シャリ	48分	壓力
	少量 (0.5至1.5量杯)	銀シャリ	47分	壓力
	焦香飯	銀シャリ	54分	壓力
糙米	什錦飯	銀シャリ	54~60分	—
	糯米飯	炊きおこわ	52~60分	—
什穀米	壽司・咖喱	すし・カレー	47分	壓力
	飯	玄米	65~74分	壓力
發芽米 (半糙米 胚芽米)	稀飯	おかゆ(5分)	116~161分	—
	飯 市售品有註明水量時，須依循其標註內容。 水量可根據個人偏好來調整。	銀シャリ	40~65分	壓力
小麥飯	稀飯	おかゆ(全)	51~80分	—
	飯 市售品有註明水量時，須依循其標註內容。 水量可根據個人偏好來調整。	銀シャリ	48~65分	壓力
小麥飯	稀飯	おかゆ(全)	51~80分	—
	飯	銀シャリ	44~53分	壓力

- 請勿將糙米混入白米或免洗米中。(烹調效果可能未如理想。)
- 半糙米，是指將糙米去除部分胚芽和米糠層的米。約去除3成者稱為3分米，約去除5成者稱為5分米，數字愈大表示愈接近白米。
- 胚芽米，是指保留胚芽的白米。富含維他命B₁與維他命E。
- 糙米炊煮時間，是指全糙米。
- 咖喱行程：炊煮咖喱飯用的米飯。

美味炊煮

- 可多花費一些時間，嘗試區分炊煮自己所喜歡的口感。
- 可以選擇口感。首先請嘗試「美味炊煮」，再依各人喜好或配合料理區分使用。

選擇口感

- 美味炊煮
(稍硬)
- 美味炊煮
- 美味炊煮
(稍軟)
- 美味炊煮
(香Q感)

- 想吃再稍硬一些的米飯時…
 - 稍微減少水量。
(減少水量至水位線下方大約1至2 mm處。)
- 想吃稍軟一些或更有香Q感的米飯時…
 - 稍微增加水量。
(增加水量至水位線上方大約1至2 mm處。)
 - 先浸泡米粒(30分鐘至2小時)後，請按1次「炊飯」按鈕開始炊煮。

冷凍用 (冷凍用飯)

- 適合冷凍保存的飯。微波爐解凍依然不易黏住且容易鬆開的米飯。

冷凍的方法

- ①飯趁熱個別分為飯碗1碗的量(約150 g)放在保鮮膜上，然後平坦攤開避免弄散，並包裹起來。(厚度約3 cm)
- ②冷卻至常溫後放進冷凍庫。



冷凍小訣竅

- 飯要盡早冷凍。
(因為時間過得越久(長時間保溫等)，炊煮的風味會越降低。)
- 放置在鋁盤上冷凍，可以抑制米飯口感變差。
(因為可以急速冷凍。)

解凍(加熱)的方法

- 請依循您使用的微波爐的使用說明書。使用說明書內未記載時，請參考右側的加熱時間估算值，邊觀察加熱狀態邊調節時間。

	加熱時間估算值
1個(約150 g)	2~3分
2個(約300 g)	4~5分

微波爐(600 W)時

節能 (節能炊煮)

- 考量炊飯時間與耗電量之下完成炊煮。

耗電量的比較

	節能	美味炊煮
煮3量杯時	158 Wh	217 Wh

量溫狀況：室內溫度23±2 °C・水溫23±1 °C

- 倘若覺得米飯較硬時，可運用以下方式予以軟化。
 - 剛完成炊煮並翻鬆後，先放置一段時間。
 - 下一次炊飯時，增加水量。
(增加水量至水位線上方大約1至3 mm處。)
 - 先浸泡米粒(30分鐘至2小時)後，請按1次「炊飯」按鈕開始炊煮。

焦香飯

- 鍋底形成金黃色焦香飯。請翻鬆整個米飯後再享用。
- 焦香飯深度會依炊飯量、米的品牌等炊飯條件而異。
(第31頁)
- 為了美味品嚐焦香風味，建議在剛炊煮完後即可享用。冷卻後的焦香飯部分會變硬。此外，米飯經過保溫後，有時難以品嚐到米飯香氣。

小麥飯

- 白米混合小麥，炊煮小麥飯的程序。

炊煮方式

- 白米1量杯時：
- ①清洗白米，將水加到銀シャリ水位線：1的位置。
 - ②加入小麥和水(各¼量杯)，從底部輕輕攪動並撫平。
(為了使小麥親水不浮起。)
 - ③以「小麥飯」的程序炊煮。
- 對於1量杯的白米，小麥最多為½量杯，水和小麥同量(過多時可能會造成食材噴出。)
 - 若介意飯焦時，可在步驟①之後另外洗淨小麥。

使用不同程序

以「白米 / 美味炊煮」程序炊煮

- 可以使用「美味炊煮」程序的米，僅限於「白米」和「免洗米」。

1 選擇「白米 / 美味炊煮」程序

請按 **美味炊煮選擇**。



■ 想改變硬度或口感時

請按 **▲ ▼** 選擇硬度或口感。

- 也可以再按「美味炊煮選擇」按鈕進行選擇。



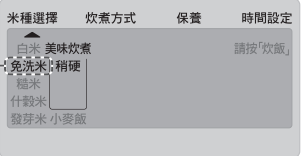
當按鈕燈閃爍時表示選擇該選項。

■ 想改變米種時

請按 **功能選擇** 使「▲」對準「米種選擇」。

- 每按一次按鈕「▲」就會移動。

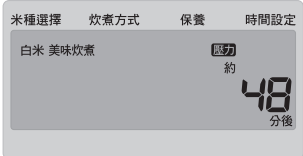
請按 **▲ ▼** 選擇米種。



當按鈕燈閃爍時表示選擇該選項。

2 按下「炊飯」按鈕

請按 **炊飯**。



開始炊飯。

- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。將飯即時翻鬆。(讓多餘水份蒸發。)
- 會自動保溫。(第16頁)

變更「米種」和「炊煮方式」後進行炊煮

1 變更「米種」和「炊煮方式」

■ 想改變米種時

請按 **功能選擇** 使「▲」對準「米種選擇」。

請按 **▲ ▼** 選擇米種。



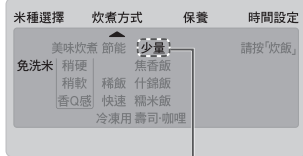
當按鈕燈閃爍時表示選擇該選項。

■ 想改變炊煮方式時

請按 **功能選擇** 使「▲」對準「炊煮方式」。

- 每按一次按鈕「▲」就會移動。

請按 **▲ ▼** 選擇炊煮方式。



當按鈕燈閃爍時表示選擇該選項。

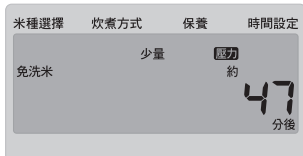
- 米種為「糙米」「什穀米」「發芽米」時，炊煮方式僅限選擇「飯」或「稀飯」。選擇為「小麥飯」時，無法選擇炊煮方式。

2 按下「炊飯」按鈕

請按 **炊飯**。



開始炊飯。



- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。將飯即時翻鬆。(讓多餘水份蒸發。)
- 會自動保溫。(第16頁)

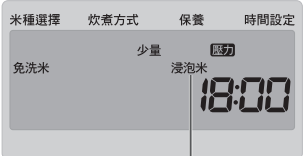
事先將米粒浸泡在水中時

主機的炊飯時間，包含米粒的吸水時間。
事先浸泡時，如果按照以下步驟炊煮，可以縮短吸水時間，盡早完成炊煮。(第34頁)
而且，也能抑制炊煮浸泡過的米粒時出現的沾黏。

1 檢查「米種」和「炊煮方式」

- 搭配想炊煮的「米種」和「炊煮方式」時參照第14～15頁的步驟1。

2 連續按2次「炊飯」 (縮短吸水時間。)



亮起

預防措施

- 請避免浸泡13小時以上，以免造成米發酵、產生異味。(室溫高於約30℃時，為8小時以內)

附註

- 無法用於「稀飯」、「什錦飯」、「糯米飯」及「糙米」。
- 請運用於已浸泡超過30分鐘以上的情況。
- 完成炊煮約10分鐘前，將顯示剩餘炊煮時間。
- 使用預約功能時會自動縮短吸水時間，因此不需要連續按2次「炊飯」按鈕。

附註

- 炊飯時間為開始炊飯到完成所需的時間。但選擇為「稀飯」、「快速」、「什錦飯」、「糯米飯」、「飯」及「小麥飯」時，開始炊飯後顯示目前時間，完成炊煮的約10分鐘前，即顯示完成炊煮為止的殘餘時間。
- 炊煮後記憶該程序。

保溫

保溫 (自動)

- 完成烹調後，所有程序隨即自動轉換為保溫功能。
(完成烹調後請即時將米飯翻鬆。)

- 若要從保溫狀態再加熱
- 若要回到保溫狀態

●若要關掉保溫功能
請按 **取消/關** 然後拔掉電源插頭。

	●美味炊煮 ●少量	●節能 ●壽司・咖喱	●快速
	●冷凍用 (第 13 頁) 最好盡早冷凍，以免降低炊煮完成時的風味和口感。		
	●焦香飯 剛完成炊煮時的風味和口感，會隨時間逐漸變差。		
電子鍋將自動轉換成保溫功能，但不建議使用。	●什錦飯		●糯米飯
	●稀飯		
	●飯 (糙米・什穀米・發芽米)		●小麥飯

預防措施

- 請勿使用保溫功能超過 12 小時。
(以免造成米飯產生異味、泛黃、乾硬等。)
- 讓米飯留在電子鍋內的時候，請勿取消保溫功能或拔掉電源插頭。
(以免造成水滴冷凝或產生異味。)
- 保溫時請勿將飯勺放在電子鍋內。
(以免造成異味。)

附註

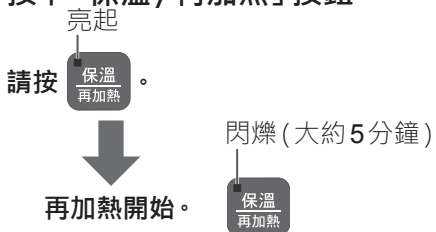
- 保溫時間直至 23 小時以前是以 1 小時為單位顯示 (顯示「0」即代表小於 1 小時)。
超過 24 小時後雖然會持續保溫，但顯示會變成目前時間。
- 若未按下 **取消/關** 按鈕即拔掉電源插頭，則下次插上電源插頭時，會再開始進行保溫。

再加熱 (手動)

- 從保溫狀態加熱至高溫度的米飯。

1 在保溫狀態下翻鬆米飯

2 按下「保溫/再加熱」按鈕



- 當鈴聲提示，即時翻鬆米飯。
米飯即可享用。

附註

- 再加熱無法在以下情況下使用。
 - 當米飯已冷卻 (鈴聲提示嗶 4 次)。
 - 保溫功能並未啟動。
- 加熱超過 2 次將會嚴重影響米飯味道。

使用預約功能

預約

- 可以設定 2 個預約時間。(可儲存記憶的設定。)
儲存經常使用的時間將更為方便，例如使用「預約 1」供早餐提醒而「預約 2」供晚餐提醒。

例如：設定為早上 7:30

1 檢查目前時間是正確

- 如時間不正確，請按以下右邊步驟設定。

2 檢查程序

變更程序時，請按照第 14 ~ 15 頁的步驟 1 更改「米種」和「炊煮方式」。

3 選擇「預約 1」或「預約 2」

請按 **預約 1・2**。

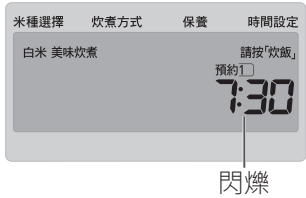
- 每個按鈕動作將變更選擇。
預約 1 ↔ **預約 2**



4 設定完成米飯烹調時間

請按 **↑** **↓**。

- 時間設定以 10 分鐘為單位。
- 長按按鈕以加快循環時間。



5 按下「炊飯」按鈕

請按 **炊飯**。



- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。
將飯即時翻鬆。(讓多餘水份蒸發。)
- 會自動保溫。(第 16 頁)

預防措施

- 預約請避免設定 13 小時以上，以免造成米發酵、產生異味。(室溫高於約 30 °C 時，為 8 小時以內)

附註

- 如預約設定的時間少於烹調所需的時間，則將直接開始進入烹調。(參考第 34 頁的「預約設定限制」。)
- 「快速」、「什錦飯」及「糯米飯」無法使用預約功能。
- 發酵快的自製發芽糙米，也不建議預約。
- 如使用預約烹調，則不會顯示剩餘完成時間。
- 如使用預約烹調，米可能吸收過量水分。這可能導致米飯變軟或產生飯焦。
→ 米飯太軟的話，請稍微減少水量。(減少至水位線下方大約 1 至 2 mm 處。)

當目前時間有誤

- 顯示時間為 24 小時制。

1 將電源插頭穩固地插入

2 設定「↑」到「時間設定」

請按 **功能選擇**。



3 設定時間

請按 **↑** **↓**。

- 時間設定以 1 分鐘為單位。
- 長按按鈕以加快循環時間。



- 時間無法在以下情況設定，例如正在使用烹調 / 保溫狀態 / 預約 / 保養功能設定。
- 鋰電池不足時，拔掉電源插頭將導致遺失資料，例如目前時間及預約時間的設定。(第 29 頁)
- 鋰電池已固定在本體內所以無法由顧客自行更換。
若要更換鋰電池，請洽詢 Panasonic 直屬服務站。

■ 若要在完成預約設定後參考目前時間。

請按 **預約 1・2**。 ●長按即可顯示。

蓋飯 / 什錦飯

大匙: 15 mL
小匙: 5 mL



醃漬鮭魚與酪梨蓋飯

【材料 (6 人份)】		1 人份: 435 kcal
白米	3 量杯	
鮭魚 (生魚片用紅肉)	300 g	
酪梨	1 個	
芥末醬	1/3 大匙	
檸檬汁	1 大匙	
芝麻	1/2 大匙	
美乃滋 (依個人喜好)	適量	
調味料) 濃口醬油		4 大匙
味醂		2 大匙
酒		3 大匙
砂糖		2 小匙
裝飾用) 海苔碎片		適量
綠紫蘇		4 片

- 【作法】
- 準備
清洗白米後，將水加到銀シャリ水位線: 3 的位置。
 - 設定程序後按下「炊飯」按鈕
- | | | |
|------|--------|------|
| 米種選擇 | 白米或免洗米 | ▶ 炊飯 |
| 炊煮方式 | 美味炊煮 | |
- 製作配料
鮭魚切肉丁。
在鍋內放入調味料後煮到沸騰，煮到無酒精後待涼。
冷卻後，加入芥末醬、檸檬汁、芝麻後，加入鮭魚入味。將酪梨切 2 cm 丁塊後，一起加入後混勻。
 - 完成
在器皿上盛飯，灑上海苔碎片，再放上 ③。
依個人喜好淋上美乃滋，再用綠紫蘇葉作裝飾。



鯛京風葛粉勾芡飯

【材料 (6 人份)】		1 人份: 357 kcal
白米	3 量杯	
鯛魚 (生魚片用)	150 g	
水菜	1/4 把	
A) 薄口醬油		2 大匙
砂糖		2 小匙
味醂		1 小匙
昆布汁		3 大匙
B) 鰹魚露		1,000 mL
酒		50 mL
薄口醬油、味醂		各 1 小匙
香柚胡椒粉		適量
藕粉 (馬鈴薯粉亦可)		4 ~ 5 大匙
裝飾用) 香柚皮 (細切)、鴨兒芹 (切丁)		些許

- 【作法】
- 準備
清洗白米後，將水加到銀シャリ水位線: 3 的位置。
 - 設定程序後按下「炊飯」按鈕
- | | | |
|------|--------|------|
| 米種選擇 | 白米或免洗米 | ▶ 炊飯 |
| 炊煮方式 | 焦香飯 | |
- 製作葛粉餡
在鍋中添加 B 鰹魚露與酒後煮沸。用薄口醬油、味醂、香柚胡椒粉調味後，用文火熬煮。先用少量的水溶解藕粉，再依個人喜好逐量加入葛粉液，調整濃稠度。
 - 完成
將鯛魚片開成 12 等分。將水菜切成 3 cm 長度。將 A 混勻。
將米飯盛在器皿上。食用前，在已混勻的 A 上與鯛魚拌在一起後，放在米飯上。接下來，灑上水菜，再由上淋上溫熱的 ③，再用鴨兒芹與香柚皮作裝飾。



想煮出焦香飯時

- 容易煮出金黃色焦香飯的飯量；1.5 ~ 2.5 量杯。
- 不過度淘洗，淘洗至洗米水略帶點白色的程度即可。(第 10 頁)
- 若想吃多一點焦香飯時，請浸泡 1 小時以上，再按一次「炊飯」按鈕。



什錦飯

【材料 (6 人份)】		1 人份: 309 kcal
白米	3 量杯	
配料) 牛蒡、蒟蒻		各 30 g
乾香菇		2 片
油炸豆腐皮		1/2 片
雞肉 (切細)		50 g
紅蘿蔔 (切絲)		50 g
調味料) 薄口醬油		1 大匙
酒		1 大匙
味醂		1/2 大匙
鹽、鰹魚露		各 1/2 小匙

- 【作法】
- 準備
牛蒡... 削成薄片後泡水。
蒟蒻... 川燙後切細。
乾香菇... 用溫水泡軟後切細。
油炸豆腐皮... 淋上熱水去油後切細。
清洗白米，放入調味料後，將水加到銀シャリ水位線: 3 的位置，並充分混合均勻後讓表面平整。
將配料放在米上。(請勿攪拌。)
 - 設定程序後按下「炊飯」按鈕
- | | | |
|------|--------|------|
| 米種選擇 | 白米或免洗米 | ▶ 炊飯 |
| 炊煮方式 | 什錦飯 | |
- 完成
鈴聲提示後，以上下翻動米飯的方式將米飯翻鬆。



炊煮什錦飯時

- 在放入配料前，增減水量。
- 配料的量為每 1 杯米 75 g 以下。(過多，就無法順利炊煮。)
- 將配料切細後，放在米飯上。(一旦混勻，就無法順利炊煮。)
- 立即炊飯。(過了一段時間之後，調味料就會沈澱以致無法順利炊煮。)
- 請勿在炊飯時，打開外蓋放入配料。(第 4 頁)



松茸飯

【材料 (6 人份)】		1 人份: 296 kcal
白米	3 量杯	
松茸	100 g	
油炸豆腐皮	1 片	
A) 高湯 (出汁)		500 mL
薄口醬油		2 大匙
酒		1 大匙
裝飾用) 鴨兒芹		1/2 把

- 【作法】
- 準備
松茸... 切除軸底的硬部並稍微清洗後，以布巾輕輕包裹吸去水分，再切成 3 ~ 4 mm 的薄片。
油炸豆腐皮... 淋上熱水去油後切細。
鴨兒芹... 以加了少許鹽 (分量外) 的熱水稍微燙過，取出泡冷水後，擠掉水分切成 2 ~ 3 cm 長。
將 A 混合均勻。清洗白米，放入 A 後，將水加到銀シャリ水位線: 3 的位置，並充分混合均勻後讓表面平整。
將松茸和油炸豆腐皮放在米上。(請勿攪拌。)
 - 設定程序後按下「炊飯」按鈕
- | | | |
|------|--------|------|
| 米種選擇 | 白米或免洗米 | ▶ 炊飯 |
| 炊煮方式 | 什錦飯 | |
- 完成
鈴聲提示後，以上下翻動米飯的方式將米飯翻鬆後盛在器皿上，放鴨兒芹裝飾。

炊煮糯米飯 / 壽司飯 / 糙米

大匙：15 mL
小匙：5 mL



紅豆糯米飯

【材料 (6 人份)】

1 人份：295 kcal

糯米…………… 3 量杯

紅豆…………… 1/3 量杯 (50 g)

紅豆煮汁 (用於炊飯)

裝飾用) 芝麻粒…………… 適量

- 【作法】
- 1 煮紅豆

用充分的水量煮紅豆，沸騰後將煮汁倒掉。再度加水，再用文火煮出偏硬口感。煮好後，將煮汁移入其他容器待冷，用濾網瀝乾紅豆，上面則覆蓋濕布巾。
- 2 準備炊煮

清洗糯米，用濾網瀝乾，上面覆蓋濕布巾，放置 30 分鐘左右以瀝乾水分。將糯米倒入內鍋，並將紅豆煮汁加到炊きおこわ水位線：3 的位置。不足時，則加水。將紅豆放在糯米上。(請勿攪拌。)
- 3 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	白米或免洗米
炊煮方式	糯米飯

炊飯
- 4 完成

鈴聲提示後，以上下翻動米飯的方式將米飯翻鬆後盛在器皿上，再灑上芝麻粒。

紅豆糯米飯
●因使用紅豆煮汁，所以內鍋底部的米飯顏色會較深。

關於炊煮糯米飯的水量增減
●混合白米炊煮時，請倒入比炊きおこわ水位線稍多的水。(標準為每 1 杯白米約 60 mL)

炊煮糯米飯時
●在放入配料前，增減水量。
●配料的量為每 1 杯米 75 g 以下。(過多，就無法順利炊煮。)
●將配料切細後，放在米飯上。(一旦混勻，就無法順利炊煮。)
●立即炊飯。(過了一段時間之後，調味料就會沈澱以致無法順利炊煮。)
●請勿在炊飯時，打開外蓋放入配料。(第 4 頁)



手捲壽司

【材料 (4 人份)】

白米…………… 3 量杯

海苔片…………… 適量

A 壽司醋) 醋…………… 90 mL

砂糖…………… 2 1/2 大匙

鹽…………… 1 1/2 小匙

配料) 鮭魚、花枝、蝦子、鮭魚、鮭魚卵、小黃瓜、雞蛋、醃黃蘿蔔、芽苗菜、酪梨等…………… 適量

- 【作法】
- 1 準備

清洗白米後，將水加到すし・カレー水位線：3 的位置。
- 2 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	白米或免洗米
炊煮方式	壽司・咖哩

炊飯
- 3 作壽司飯

將 A 放入鍋內稍微加溫後，製作壽司醋。將壽司桶內側稍微加濕。鈴聲提示後，將米飯移入壽司桶。將壽司醋均勻灑在米飯上，以縱切方式邊攪拌，邊用扇子搨涼。為防止乾燥，覆蓋已沾濕擰乾的布巾。
- 4 捲壽司

將壽司飯與配料放在海苔片後捲起來。

製作壽司飯時
●為了充分入味，趁熱將米飯移往壽司桶內，再與壽司醋拌勻。(請勿直接在內鍋中攪拌壽司醋。)
●為了呈現美麗光澤，因此用扇子搨涼以急速冷卻。
●為了避免出現黏性，將飯勺平放，以縱切米飯的方式快速攪拌均勻。



豆皮壽司

【材料 (20 個份)】

1 個份：161 kcal

白米…………… 3 量杯

油炸豆腐皮 (切成一半後，打開成袋口狀)…………… 10 片

鰹魚露…………… 1/2 小匙

炒過的白芝麻…………… 2 大匙

A) 砂糖…………… 60 g

酒…………… 2 大匙

濃口醬油…………… 4 大匙

B 壽司醋) 醋…………… 90 mL

砂糖…………… 3 大匙

鹽…………… 2 小匙

裝飾用) 紅薑…………… 適量

- 【作法】
- 1 準備

清洗白米後，將水加到すし・カレー水位線：3 的位置。
- 2 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	白米或免洗米
炊煮方式	壽司・咖哩

炊飯
- 3 煮油炸豆腐皮

將油炸豆腐皮水煮 2～3 分鐘除油。將油炸豆腐皮放入鍋內，再添加鰹魚露後加水 400 mL，約煮 10 分鐘。接下來加入 A 後，一直煮到收汁為止。
- 4 作壽司飯

將 B 放入鍋內稍微加溫後，製作壽司醋。將壽司桶內側稍微加濕。鈴聲提示後，將米飯移入壽司桶。將壽司醋均勻灑在米飯上，以縱切方式邊攪拌，邊添加炒過的白芝麻，用扇子搨涼。為防止乾燥，覆蓋已擰乾的布巾。
- 5 完成

將壽司飯塞入油炸豆腐皮內。將紅薑並排在盤子上作裝飾。



糙米的海鮮蔬菜蕃茄湯

【材料 (5 人份)】

1 人份：224 kcal

糙米飯 (炊煮好的飯)…………… 飯碗約 1.5 碗 (200 g)

綠花椰菜…………… 1 顆

牡蠣…………… 100 g

蝦子 (去殼、去沙腸)…………… 200 g

烏賊 (切圈)…………… 150 g

海瓜子 (殼互相摩擦洗淨)…………… 250 g

甜椒 (黃色) (切丁)…………… 1/2 個

蘑菇 (切薄片)…………… 6 個

水…………… 800 mL

高湯塊…………… 1 個

全顆蕃茄 (罐頭)…………… 1 罐 (400 g)

菠菜 (切成 1/3 長)…………… 1/4 把

調味料) 橄欖油…………… 1 大匙

鹽・胡椒…………… 各少許

白酒…………… 50 mL

- 【作法】
- 1 準備

綠花椰菜…切分成適當大小燙熟。牡蠣…放入鍋盆，擠些檸檬汁 (分量外) 抓洗乾淨。
- 2 熱炒

在平底鍋倒入橄欖油，待油熱後放入海鮮、甜椒、蘑菇、鹽、胡椒，再加白酒以中火微炒。
- 3 燉煮

鍋內放入水、高湯塊、全顆蕃茄，煮至沸騰。然後加入 2，再次煮沸。以鹽、胡椒調味後，加入糙米飯和綠花椰菜。最後，生菠菜直接加入。
- 4 完成

待菠菜熟了之後，盛在器皿上。



黃豆與羊栖菜拌飯

【材料 (6 人份)】

1 人份：307 kcal

糙米…………… 3 量杯

配料) 羊栖菜芽 (乾燥)…………… 15 g

黃豆 (水煮)…………… 100 g

油炸豆腐皮 (切細)…………… 1 片

調味料) 濃口醬油…………… 2 大匙

鹽…………… 適量

油…………… 適量

- 【作法】
- 1 準備

將糙米輕輕洗淨後，將水加到玄米水位線：3 的位置。
- 2 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	糙米
炊煮方式	飯

炊飯
- 3 準備配料

羊栖菜芽…放入水中泡軟 20 分鐘。油炒羊栖菜芽與水煮的黃豆後，加水淹蓋過表面後煮開。水已收乾後，放入油炸豆腐皮與調味料，再繼續煮到完全收汁為止。
- 4 完成

鈴聲提示後，攪拌配料，再用鹽調味。(請勿在內鍋中攪拌配料。)

什穀米 / 發芽米 / 小麥飯 / 稀飯

大匙：15 mL
小匙：5 mL



什穀米沙拉

【材料 (4 人份)】

1 人份：285 kcal

白米…………… 1 量杯

什穀…………… 30 g

配料) 生火腿、紅椒、黃椒、小黃瓜、起司…………… 各 50 g

生菜…………… 3 片

黑橄欖…………… 20 g

調味沙拉醬) 酒醋 (醋)…………… 3 大匙

鹽…………… ½ 小匙

胡椒…………… 少許

橄欖油…………… 1 大匙

洋蔥 (切碎末)…………… 50 g

- 【作法】
- 1 準備

清洗白米後，將水加到銀シャリ水位線：1 的位置。將什穀放在米上。

(市售品有註明水量時，須依循其標註內容。)
- 2 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	什穀米
炊煮方式	飯

炊飯
- 3 混合調味沙拉醬

製作調味沙拉醬，混合到剛煮好的飯上。

(請勿在內鍋中攪拌。)
- 4 完成

將生菜以外的配料皆切成約 5 mm 的塊狀，拌在冷卻的飯上。將生菜鋪在容器上，盛盤做出鮮豔豐富的模樣。



米漢堡

【材料 (6 個份)】

1 個份：412 kcal

白米…………… 2 量杯

發芽糙米 (輕輕洗淨)…………… 1 量杯

紫蘇葉 (6 片切碎)…………… 12 片

漢堡) 雞茸…………… 300 g

香菇 (切碎)…………… 3 片

長蔥 (切碎)…………… ½ 根

雞蛋…………… 1 顆

馬鈴薯粉…………… 3 大匙

調味用) 濃口醬油、酒…………… 各 1 小匙

醬汁) 濃口醬油、酒…………… 各 3 大匙

砂糖、味醂、馬鈴薯粉汁…………… 各 1 大匙

水…………… 100 mL

- 【作法】
- 1 準備

清洗白米後，在白米上放上發芽糙米，再將水加到銀シャリ水位線：3 的位置。(市售品有註明水量時，須依循其標註內容。)
- 2 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	發芽米
炊煮方式	飯

炊飯
- 3 製作漢堡

用調味醬油與酒，為雞肉調味。將所有材料放入容器內，仔細拌勻後，分成 6 等分，做出漢堡形狀後，用平底鍋煎熟。
- 4 製作醬汁

將已溶解馬鈴薯粉汁以外的材料全都放入鍋內，煮開後再用已溶解的馬鈴薯粉汁勾芡。
- 5 米煎餅

鈴聲提示後，放入紫蘇葉 (切碎)，分成 12 等分後做成扁圓型米煎餅。用平底鍋煎成金黃色。(不塗油)
- 6 完成

將醬汁沾在漢堡上，連同紫蘇葉夾入米煎餅內。



山藥泥麥飯

【材料 (6 人份)】

1 人份：296 kcal

白米…………… 2 量杯

小麥…………… ½ 量杯 (60 g)

配料) 山藥…………… 300 g

甜蝦…………… 25 尾

調味料) 高湯 (出汁)…………… 75 mL

薄口醬油…………… 1 小匙

鹽、芥末醬…………… 各少許

裝飾用) 秋葵…………… 1 條

海苔碎片…………… 適量

- 【作法】
- 1 準備

清洗白米後，將水加到銀シャリ水位線：2 的位置，將小麥放在上面後，加水 ½ 量杯 (90 mL) 在輕輕拌勻。
- 2 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	小麥飯
------	-----

炊飯
- 3 山藥泥

削掉山藥皮後磨成泥。剝除甜蝦的尾巴與蝦殼後切碎，將一半量放入蒜臼，再用研磨杵搗成泥狀。當甜蝦已搗成泥狀後，加入山藥泥再研磨均勻後，逐漸添加少許高湯和勻。添加薄口醬油、芥末醬後，用鹽巴調味。將剩下的甜蝦倒入後混合均勻。
- 4 完成

將秋葵燙成鮮豔顏色後，泡入冷水中，瀝乾水分後，切成小片。將米飯盛碗後淋上山藥泥，再用秋葵與海苔碎片作裝飾。



茶泡飯

【材料 (4 人份)】

1 人份：133 kcal

白米…………… 1 量杯

濃焙茶…………… 1,100 mL

調味料) 鹽…………… 少許

裝飾用) 茶葉…………… 適量

- 【作法】
- 1 準備

清洗白米後，將冷掉的焙茶加到おかゆ (5 分) 水位線：1 的位置。
- 2 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	白米或免洗米
炊煮方式	稀飯

炊飯
- 3 完成

鈴聲提示後，加鹽攪拌均勻後盛盤，最後再灑上茶葉。



糙米紅豆粥

【材料 (4 人份)】

1 人份：159 kcal

糙米…………… 1 量杯

紅豆…………… ¼ 量杯 (35 g)

紅豆煮汁 (用於炊飯)

- 【作法】
- 1 煮紅豆

用充分的水量煮紅豆，沸騰後將煮汁倒掉。再度加水，再用文火煮出偏硬口感。煮好後，將煮汁移入其他容器待冷，用濾網瀝乾紅豆，上面則覆蓋濕布巾。
- 2 準備炊煮

將糙米輕輕洗淨後，將紅豆煮汁加到おかゆ (5 分) 水位線：1 的位置。不足時，則加水。
- 3 設定程序後按下「炊飯」按鈕

米種選擇	糙米
炊煮方式	稀飯

炊飯
- 4 完成

鈴聲提示後，加入 1 的紅豆攪拌均勻並盛入器皿上。

煮稀飯時

● 設おかゆ (全) 與おかゆ (5 分) 的水位線，用白米或免洗米炊煮稀飯時可依各人喜好進行炊煮。(5 分稀飯為水分較多的稀飯。)

● 請勿使用牛乳類。(無法順利炊煮。)

● 等炊煮完成後再調味。(當調味料沈澱後，就無法順利炊煮。)

● 放入配料時，為每 1 杯米為 150 g 以下。(過多，就無法順利炊煮。)

● 請勿在炊飯時，打開外蓋放入配料。(第 4 頁)

● 無法由米飯煮成稀飯。

什穀米 / 發芽米 / 小麥飯 / 稀飯

日常使用

食譜

清洗

- 清洗前，請拔掉電源插頭並確保本體已冷卻。
- 本體和內蓋加熱板的密封墊不能拆下。請勿過度拉扯，或用尖頭的物品戳刺。(以免變形、剝落、破損。)
- 清洗後，用乾布擦拭。

首次使用時及每次使用後

●拆除配件後，用軟海綿清洗。

*欲使用清潔劑時，請確認清潔劑的注意事項。



*請依①～③的順序拆除，清洗後以相反步驟安裝。

*首次使用時，請清洗量杯。

●什錦飯等加入調味料後，請立即清洗。

(以免產生異味、變質或生鏽。)

<請勿使用以下東西>

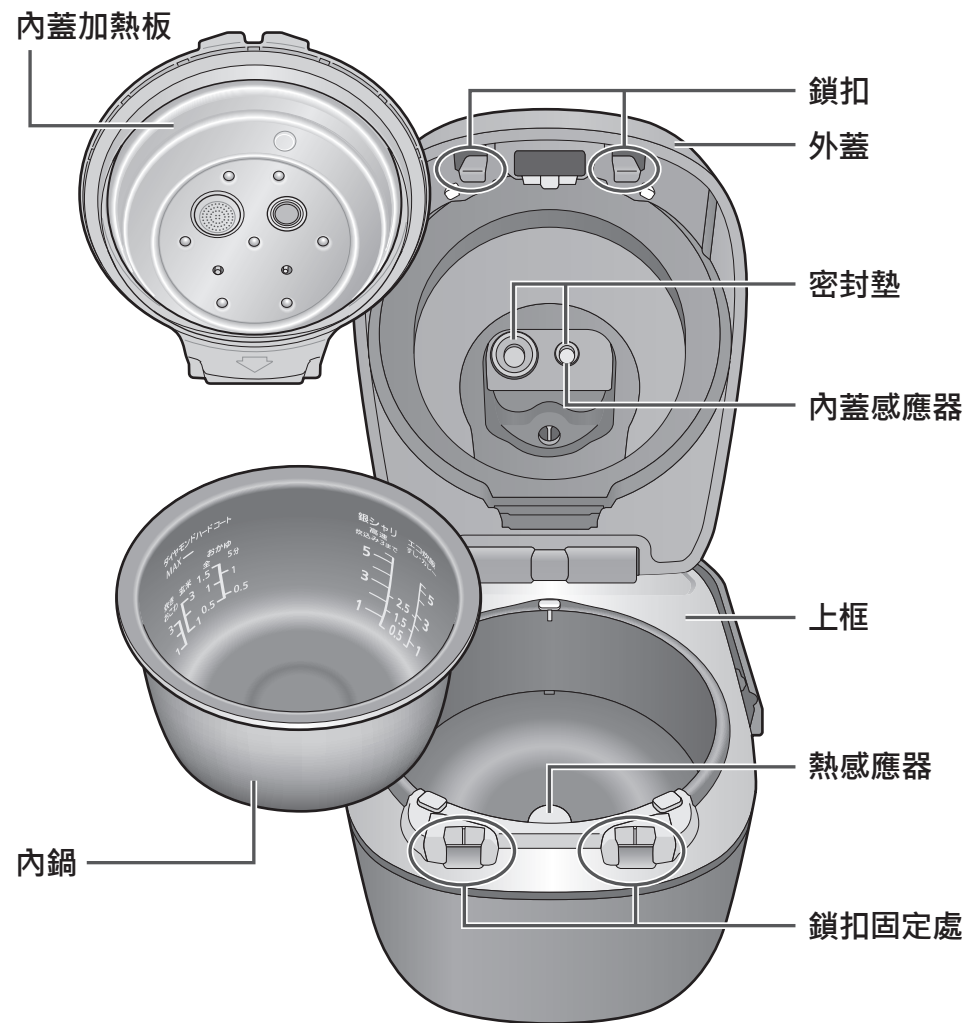
金屬刷及滲入磨砂料的尼龍刷等。

●各感應器除外。

請勿使用菜瓜布進行清洗。

揮發油、稀釋劑、擦亮劑、漂白劑、抗菌劑酒精等。

乾碗機或洗碗機 / 烘乾機



感應美味閥



開蓋鈕

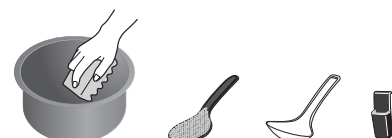
●有髒污時或卡住時，請按住開蓋鈕，並以沾了溫水的棉花棒拭除髒污。

內鍋(第8頁) / 飯勺 / 稀飯勺 / 飯勺架

使用中性清潔劑清洗。

預防措施

- 請勿將內鍋用作為洗碗工具。(這樣可能損傷內鍋塗層。)

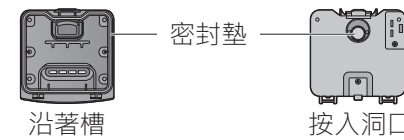


感應美味閥

拆除後用水清洗。

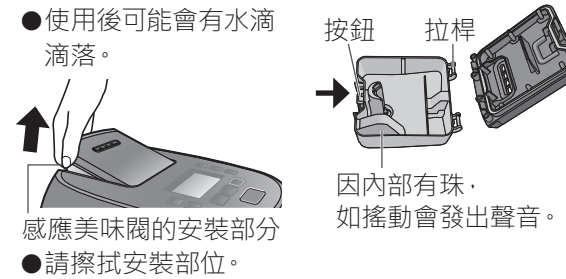
預防措施

- 請勿拆除密封墊。(這可能引致蒸氣洩漏，或食材噴出。)
- 如密封墊脫落，請確保安裝。



■拆除時

- ① 向上拉以拆除。
- ② 長按按鈕可打開。



■安裝時 (拆除時的相反方向。)

- ① 插入拉桿然後合上直至喀噠一聲。
- ② 插進外蓋。(確保已穩固放回原位。)

鎖扣 / 外蓋的內側表面 / 密封墊 / 上框 / 鎖扣固定處

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

【鎖扣 / 鎖扣固定處】

- 如有異物例如米粒阻塞，使用竹籤或類似餐具清除。(這可能引致蒸氣洩漏或食材噴出，令外蓋無法打開。)

【外蓋的內側表面 / 密封墊】

- 內蓋加熱板拆除後的凹洞和密封墊，請確實擦拭乾淨。(這可能造成飯產生異味或腐敗。)

【上框】

- 沾附到調味料等時，請盡快拭除。(這可能生鏽。)

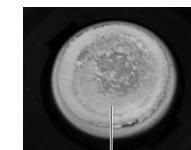
內蓋感應器 / 熱感應器

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

- 如污垢很難清除，用少量中性清潔劑在尼龍刷然後輕輕擦拭。

附註

- 如有污垢時使用內蓋感應器或熱感應器可能導致顯示錯誤訊息、米飯燒焦或以不理想方式烹調。

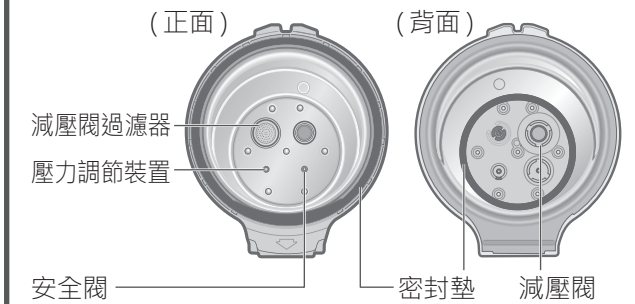


熱感應器的污垢

內蓋加熱板

拆除後使用中性清潔劑清洗。

- 請拆下，清洗內蓋加熱板的兩面。



【密封墊】

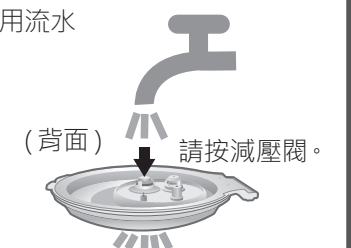
- 密封墊內側尤其容易殘留污垢，請特別留意清洗。(這可能造成飯產生異味或腐敗、蒸氣洩漏，或食材噴出。)

【壓力調節裝置 / 安全閥】

- 請一邊用手指快速按下壓力調節裝置及安全閥2~3次，一邊用流水清洗。
- 如有異物例如米粒或污垢阻塞壓力調節裝置及安全閥周圍，請使用竹籤、牙籤或類似餐具清除。(這可能引致蒸氣洩漏，或食材噴出。)

【減壓閥過濾器 / 減壓閥】

- 請一邊按住減壓閥，一邊用流水清洗。



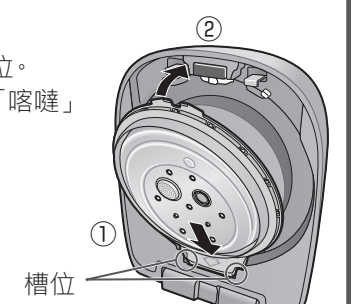
- 如有異物例如米粒或污垢阻塞減壓閥過濾器，請使用竹籤、牙籤或類似餐具清除。(這可能引致蒸氣洩漏，或食材噴出。)

■拆除時

- ① 按下內蓋加熱板取出鍵。(內蓋加熱板向前傾斜。)
- ② 拉出。

■安裝時

- ① 將內蓋加熱板插入槽位。
- ② 向外蓋按下直至聽到「喀噠」一聲。



清洗

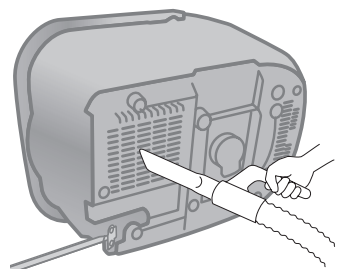
清洗

清洗

- 清洗前，請拔掉電源插頭並確保本體已冷卻。
- 本體和內蓋加熱板的密封墊不能拆下。請勿過度拉扯，或用尖頭的物品戳刺。(以免變形、剝落、破損。)
- 清洗後，用乾布擦拭。

定期檢查

- 大約每月檢查一次，如有灰塵請擦拭！



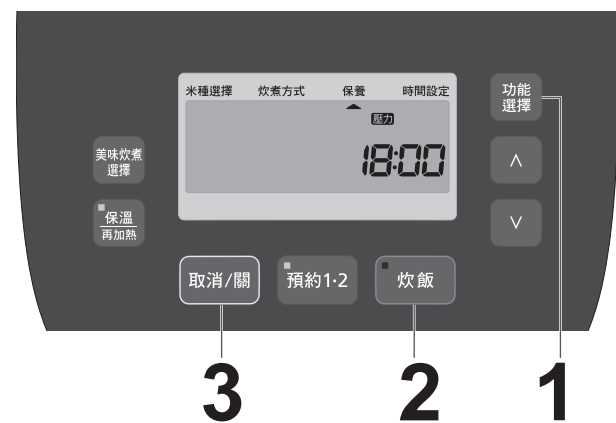
電子鍋底部 (吸氣口/排氣口)

用吸塵器吸除灰塵及異物等。

當電子鍋的潔淨有問題時

保養功能

如很難清除氣味、或污垢無法從內蓋加熱板或蒸氣口中清除時...



準備工作

- ① 將水倒進內鍋。
「銀シャリ」水位線：2
●請勿放入水以外的物質。
(這可能引致蒸氣洩漏，或食材噴出。)
- ② 將內鍋放入本體然後合上外蓋。

1 選擇「保養」

請按 **功能選擇** 及移動「▲」以「保養」。

- 每次按下按鈕時「▲」便會移動。



2 按下「炊飯」按鈕

閃爍
請按 **炊飯**。

保養功能開始。

- 需要約 28 分鐘。

3 當鈴聲提示時，按下「取消/關」按鈕

請按 **取消/關**。

- 等待內鍋裡的熱水冷卻後，清洗感應美味閥、內蓋加熱板、內鍋。

附註

- 使用保養功能時也會施加壓力。
- 可能無法完全去除氣味或污垢。

這是什麼意思？

錯誤訊息

U 10

- 內鍋放置正確？
→ ① 將內鍋重新放置好。
② 請按下「取消/關」按鈕，使錯誤訊息消失。
(若未按下「取消/關」按鈕，錯誤訊息一會兒之後亦會消失。)

U 12

- 是否有異物或污垢留在內鍋底部、內蓋加熱板、內蓋感應器或熱感應器？(第 24 ~ 25 頁)
→ 清除異物或污垢然後按下「取消/關」按鈕。
- 內鍋中是否有太多水？
→ 按下「取消/關」按鈕。
(下次烹調時，稍微減少水量。)

U 14

- 保溫功能是否使用超過 96 小時？
→ 按下「取消/關」按鈕。

U 15

- 外蓋沒關上嗎？
- 感應美味閥固定了嗎？(第 25 頁)
→ 如感應美味閥已遺失，請洽詢 Panasonic 直屬服務站。
感應美味閥未固定也可煮飯，不過
 - 可能會無法順利炊煮。
 - 液體可能會溢出。
 - 米飯烹調後「U15」可能會再顯示。
 - 炊煮完成後，保溫中的米飯可能會變乾硬。

U 25

- 電子鍋底部的吸氣口及排氣口是否有灰塵等物質阻塞？
→ 使用以下步驟清除灰塵。
 - ① 按下「取消/關」按鈕然後拔掉電源插頭。
 - ② 電子鍋冷卻後，請取出內鍋。
 - ③ 從電子鍋底部吸氣口/排氣口清除灰塵。(第 26 頁)
- 電子鍋是否有在地毯等物品上使用？(第 8 頁)
→ 請勿在電子鍋底部受到阻塞的地方下使用電子鍋。

如上述方法沒有任何改善，請洽詢 Panasonic 直屬服務站處理檢修事宜。

H 00

- 試著拔下電源插頭再重新插入。
如果「H 00」再次出現，即為故障訊息。
→ 請聯繫 Panasonic 直屬服務站，並告訴他們該錯誤訊息(即在「H」後的兩位數字)。

我的電子鍋有故障嗎？

請檢查以下事項再要求維修。

出現以下情況時		請確認以下內容
烹調中	●殘餘時間的顯示停止不變。 ●烹調時間比預期更長。	●如不斷烹調米飯，烹調時間可能會較長（可能延長 60 分鐘）。 ●內鍋的水量太多了嗎？ 如水量太多，烹調時間可能會變長（可能延長 15 分鐘）。
	蒸氣從蒸氣口以外的地方散發。	●米飯黏在本體、內蓋加熱板的密封墊或內鍋邊緣嗎？ ●您是否有每次清洗內蓋加熱板然後正確裝好？（第 25 頁） ●內鍋是否有變形？ → 如內鍋變形，請購買新的內鍋。 ●內蓋加熱板的密封墊是否有變形、剝落、破損？ → 蒸氣漏出時，請洽詢 Panasonic 直屬服務站。 ●是否慢慢合上外蓋直至喀噠一聲？
烹調中／保溫中	電子鍋產生聲響。	●呼呼聲...散熱用的風扇操作聲。 ●高調聲...IH（感應加熱）聲。 保溫時，有時您可能會聽到這個聲音。 ●嘶嘶聲...蒸氣噴出聲。 ●啵啵聲...沸騰時的強力泡沫打到感應美味閥的聲音。 ●喘吁聲、噴氣聲...釋放壓力聲。 ●打開／合上外蓋時的滾動聲...感應美味閥的珠滾動時發出的聲音。
烹調後	飯粒附在內蓋加熱板。	●可變壓力（讓米粒跳動降低受熱不均情況的烹調方法）的自然現象，並非故障。
預約	即使使用了預約烹調仍然立即開始。	●目前時間準確嗎？（顯示時間為 24 小時制。）（第 17 頁） ●預約是否設定在「預約設定限制」以外？（第 34 頁）
	我已設定預約但烹調無法開始。	●使用預約時，烹調開始前米已浸泡，所以烹調開始後浸泡時間會較短。因此，烹調開始時間可能會稍微比預期晚一點。（根據使用的程序，烹調可能在米飯準備完成前 40 分鐘才開始。）
	米飯在預約設定的時間未煮好。	●目前時間準確嗎？（顯示時間為 24 小時制。）（第 17 頁） ●您是否有按下「炊飯」按鈕？（第 17 頁） ●預約是否設定在「預約設定限制」以外？（第 34 頁）

出現以下情況時		請確認以下內容
其他問題	按鈕操作無法運作。	●按鈕操作無法在以下情況運作，正在使用烹調／保溫狀態／預約／保養功能設定。 → 按下「取消／關」按鈕。 ●壓力指示燈可能會持續閃爍（可能延長 4 分鐘）。確認顯示消失且無蒸氣噴出後，再進行操作。
	「保溫／再加熱」按鈕無法運作。	●是否關掉了保溫功能？ ●米飯冷卻了嗎？（鈴聲將會提示 4 次。） 如溫度是 50 °C 或更低則無法加熱。
	插入電源插頭時總是顯示「7:30」。	●鋰電池不足。 雖然無法記憶目前時間和預約時間，但不影響炊飯和保溫的功能。要預約炊飯時，請每次調整目前時間。 鋰電池已固定在本體內所以無法由顧客自行更換。 → 若要更換鋰電池，請洽詢 Panasonic 直屬服務站。
	電源插頭出現火花。	●插入或拔掉電源插頭時，有時小火花可能會出現。這是一種正常現象，尤其是 IH（感應加熱）技術，不屬於故障。
	外蓋無法打開。	●鎖扣固定處、上框、鎖扣或減壓閥過濾器是否有米粒等阻塞？（第 25 頁） ●是否有放入內鍋？ 沒有放入內鍋時，有可能難以打開。 → 將開蓋鈕按到底，再慢慢地放開手指。 【壓力煮飯、使用保養功能時】 ●您是否觸到開蓋鈕或移動本體？ → 煮飯、使用保養功能後，先按下外蓋，然後按下開蓋鈕。 ●即使按下開蓋鈕也無法打開外蓋。 → 「如烹調或使用保養功能時需要打開外蓋」（第 11 頁） ●若有停電，外蓋有可能難以打開。 → 電力恢復時即繼續煮飯、保養功能。 請等候煮飯、保養功能完成後，再按下開蓋鈕。
	外蓋很難合上。	●鎖扣固定處、上框、鎖扣或減壓閥過濾器是否有米粒等阻塞？（第 25 頁） ●內蓋加熱板是否正確裝好？（第 25 頁） ●內蓋加熱板是否彎曲或變形？ ●本產品是一部需要高程度密封的壓力式電子鍋，所以它可能會很難合上。 → 慢慢關閉，直到聽見「喀噠」聲為止。
	外蓋和本體之間有空隙。	●因為可變壓力電子鍋的內部處於高壓狀態，因此外蓋選用能夠確實密閉的構造。縫隙是該構造的結構之一。操作按鈕時外蓋會上下移動，並非異常現象。 ●煮飯或使用保養功能中縫隙可能因壓力而變大。
	●因為內鍋及外蓋的附著力很高，打開外蓋時有時機會連同內鍋一併提起，發出聲音。	

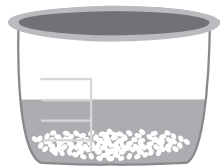
■如您不小心將水或米加入本體內，請拔掉電源插頭並洽詢 Panasonic 直屬服務站。

下一步應該怎樣...

- 電子鍋沒有故障。
請檢查以下事項才要求維修。

太軟(黏)

- 您是否正確量米和量水？(第10頁)
- 是否有大量斷開的米粒？
- 您是否將米長時間浸泡？(例如使用預約時。)
→ 使用預約時，嘗試稍微減少水量。(減少水量至水位線下方大約1至2 mm處。)
- 您是否用熱水洗米？
- 您是否使用超過「少量」程序烹調了超過規定的米量？(0.5至1.5量杯)
- 洗米時是否太用力？(可能造成米粒斷裂而濕黏。)
- 煮好飯後，您是否即時翻鬆？(讓多餘水份蒸發。)
- 烹調新收割米時，您是否使用低於標準水量？(減少水量至水位線下方大約1至2 mm處。)
- 炊煮已泡過水的米時，是否只按1次「炊飯」按鈕？
→ 炊煮已泡過水的米時，請持續按2次「炊飯」按鈕。(第15頁 事先將米粒浸泡在水中時)
- 洗完米後您是否將米留在濾網內？
(第10頁 這可能會導致米粒斷裂，且煮熟後米飯可能會比較黏。)
- 使用「發芽米」程序炊煮半糙米時，或是將發芽糙米和白米混合炊煮時，隨著半糙米的精米程度或白米的混合量不同，可能會造成濕黏。
→ 請用「白米」炊煮。
- 喜歡口感較硬的米飯嗎？
 - 稍微減少水量。(減少水量至水位線下方大約1至2 mm處。)
 - 嘗試使用「美味炊煮(稍硬)」程序。



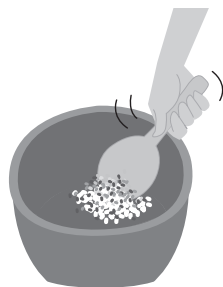
太硬(乾)

- 您是否正確量米和量水？(第10頁)
- 您是否使用「節能」、「快速」程序？
- 是否未充分浸泡，使持續按2次「炊飯」按鈕？
→ 浸泡時間短時，請按1次即可。(未滿1小時、水溫高時未滿30分鐘。)
- 喜歡口感較軟的米飯嗎？
 - 稍微增加水量。
(增加水量至水位線上方大約1至2 mm處。)
 - 嘗試將米浸泡(30分鐘至2小時)才烹調。(請按1次「炊飯」按鈕。)
 - 嘗試使用「美味炊煮(稍軟)」程序。



米飯已煮焦

- 是否有正確處理及洗米？
- 是否有污垢或異物堵塞內蓋感應器、熱感應器、內鍋底部或本體內部？
- 是否使用免洗米？使用免洗米容易焦黃。
→ 炊煮前，稍微水洗一下有助於緩和這種情況。
→ 請用「免洗米」炊煮。
- 您是否使用預約？(您是否將米長時間浸泡？)
- 洗米時是否太用力？(可能造成米粒斷裂而煮焦。)
- 是否有大量斷開的米粒？
- 洗完米後您是否將米留在濾網內？
(第10頁 這可能會導致米粒斷裂，且煮熟後米飯可能會燒焦。)
- 煮飯加調味料，例如什錦飯可能很容易煮焦。
- 紅豆糯米飯因使用紅豆煮汁，底部的米飯顏色會較深。
- 半糙米、胚芽米比白米容易焦黃。
- 內鍋底部產生金黃色米飯不代表故障。
→ 如按照上述步驟沒有改善，請參考「如要改善飯焦」。(第33頁)



出現以下情況時

冷凝產生。

米飯有氣味。

米飯是黃色。

米飯太乾。

稀飯變糊。

薄膜形成。

「焦香飯」時淺淡的焦黃感。

烹調好的米飯表面凹凸不平。

請確認以下內容

- 煮好飯後，您是否即時翻鬆？(讓多餘水份蒸發。)
- 您是否在保溫狀態期間米飯仍然在電子鍋內時關閉了保溫按鈕或拔掉了電源插頭？

- 您是否在保溫狀態期間米飯仍然在電子鍋內時關閉了保溫按鈕或拔掉了電源插頭？
- 保溫是否超過12個小時以上？
- 煮什錦飯等加調味料完成後，氣味可能仍然存在。
- 您是否有在保溫狀態時加入冷飯？
- 是否有正確處理及洗米？
- 使用保溫功能前您是否有將飯勺從電子鍋取出？
- 每次使用時都有進行維護保養嗎？
維護保養不足會使米飯的口感變差或產生異味。
污垢殘留的狀態下持續使用時，會使米飯腐壞。
→ 當明顯聞到米飯有氣味時，
① 小心清洗內鍋、內蓋加熱板及感應美味閥。(第24～25頁)
② 如無法消除氣味，請使用保養功能。(第26頁)

- 保溫是否超過12個小時以上？
- 是否反覆再加熱？
- 是否有正確處理及洗米？
- 某些米類，煮完飯後米飯可能帶有黃色。

- 保溫是否超過12個小時以上？
- 是否反覆再加熱？
- 感應美味閥是否正確裝好？
- 米飯黏在本體、內蓋加熱板的密封墊或內鍋邊緣嗎？
- 內鍋是否有變形？
→ 如內鍋變形，請洽詢Panasonic直屬服務站購買新的內鍋。

- 您是否將米長時間浸泡？(例如使用預約時。)
- 烹調稀飯時您是否有使用保溫功能？

- 您是否過度洗米，導致米粒斷開？
- 是否有正確洗米？
(米內的澱粉溶解，然後在表面變成為薄膜。這是無害的。)

- 您是否正確量米和量水？(第10頁)
- 米是否清洗過度？(第10頁)
- 焦黃濃度會依炊飯量、水增減量、米的品牌、浸泡時間等條件而異。
<焦黃感變淡的傾向>
 - 炊煮新米時
 - 炊飯量少時
 - 水量增減較多時
<焦黃感變深的傾向>
 - 在2小時內浸泡，且按2次「炊飯」按鈕進行炊煮時
 - 浸泡1小時以上，且按1次「炊飯」按鈕進行炊煮時

- 烹調前米飯是否均勻散佈？
- 因強力加熱所引起，這是IH(感應加熱)的特性，並非故障。
- 以下情況可能形成凹凸不平。
 - 米未完全清洗。
 - 有大量斷開的米粒。
 - 因為用力清洗米粒導致米粒破碎。
 - 烹調份量不足。

下一步應該怎樣...

- 如第 30 ~ 31 頁的建議沒有改善，您可以變更設定。
- 步驟 2 ~ 4 皆須在 16 秒內完成。
如 16 秒內沒有任何操作，液晶顯示則回復目前時間。
(無法設定。)
→ 請重新開始程序。
- 完成設定後，液晶顯示回復目前時間。
- 若要返回先前設定，再次按照程序進行。

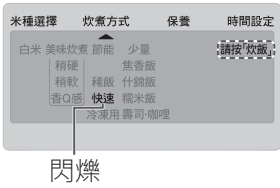


如果想要改變保溫溫度。 (74 → 76 → 72)

●即使顯示「快速」，也請從步驟 1 開始操作。

- 1** 選擇「米種選擇」和「炊煮方式」程序。
- 請按 **功能選擇**。
- 請按 **↑** **↓**。

米種選擇	白米或免洗米
炊煮方式	快速



- 2** 請按 **保溫再加熱**。 您將不會聽到嗶一聲。
- 請按 **預約1-2**。 您將會聽到嗶聲。
- 請按 **保溫再加熱**。



- 3** 請按 **炊飯**。
- 預設值為「74」。



- 4** 當米飯發出異味
- 請按 **功能選擇**。
- 設定至「76」。



10 秒後
(設定自動結束。)

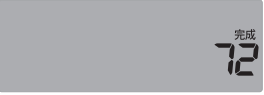


當米飯顏色發生變化或是米飯過乾

- 請按 **功能選擇**。
- 設定至「72」。



10 秒後
(設定自動結束。)

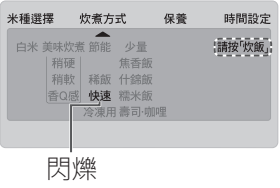


如要改善飯焦。

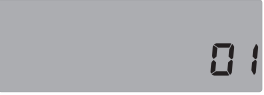
●即使顯示「快速」，也請從步驟 1 開始操作。

- 1** 選擇「米種選擇」和「炊煮方式」程序。
- 請按 **功能選擇**。
- 請按 **↑** **↓**。

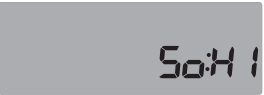
米種選擇	白米或免洗米
炊煮方式	快速



- 2** 請按 **保溫再加熱**。 您將不會聽到嗶一聲。
- 請按 **預約1-2**。 您將會聽到嗶聲。
- 請按 **保溫再加熱**。



- 3** 請按 **功能選擇**。
- 選擇「02」。
- 請按 **炊飯**。



- 4** 請按 **功能選擇**。
- 設定至「So:Lo」。



10 秒後
(設定自動結束。)



若要在烹調、再加熱及保養時 停止鈴聲提示 (結束聲音)。

●即使顯示「快速」，也請從步驟 1 開始操作。

- 1** 選擇「米種選擇」和「炊煮方式」程序。
- 請按 **功能選擇**。
- 請按 **↑** **↓**。

米種選擇	白米或免洗米
炊煮方式	快速



- 2** 長按 **保溫再加熱**。
(大約 5 秒)



●此操作不會關掉按鈕聲音。

米種選擇	炊煮方式	大約炊飯時間(分鐘) ()內是事先將米粒浸泡 在水中時(第15頁)	保溫功能*1	預約設定限制	烹調容量(量杯) ()用於添加其他食材時
白米 免洗米	美味炊煮	48(33~42)	○	完成前 60 分鐘	0.5~5.5
	稍硬	45(28~37)		完成前 60 分鐘	
	稍軟	54(38~43)		完成前 70 分鐘	
	香Q感	51(36~44)		完成前 60 分鐘	
白米 免洗米	節能	42(34~39)	○	完成前 60 分鐘	0.5~5.5
		42(30~40)			
白米 免洗米	稀飯	51~80	×	完成前 90 分鐘	(全) 0.5~1.5(0.5~1) (5分) 0.5~1(0.5)
	快速	24~37(23~34)	○	—	0.5~5.5
	冷凍用	48(33~42)	○	完成前 60 分鐘	0.5~5.5
	少量	47(33~35)	○	完成前 60 分鐘	0.5~1.5
	焦香飯	54(34~47)	○	完成前 70 分鐘	0.5~4
	什錦飯	54~60	×	—	1~3
	糯米飯	52~60	×	—	1~3
	壽司・咖哩	47(28~36)	○	完成前 60 分鐘	1~5.5
糙米	飯	65~74	×	完成前 90 分鐘	1~3
	稀飯	116~161		完成前 170 分鐘	(5分) 0.5~1(0.5)
什穀米	飯	40~65(35~60)	×	完成前 70 分鐘	0.5~4
	稀飯	51~80		完成前 90 分鐘	(全) 0.5~1.5(0.5~1)
發芽米	飯	48~65(33~53)	×	完成前 70 分鐘	0.5~4
	稀飯	51~80		完成前 90 分鐘	(全) 0.5~1.5(0.5~1)
小麥飯	—*2	44~53(36~42)	×	完成前 70 分鐘	0.5~4

*1 「×」符號代表電子鍋將自動轉換成保溫功能，但不建議使用。(第16頁)
*2 無法選擇炊煮方式(「美味炊煮」、「稀飯」等)。只能炊煮小麥飯。

電源	交流 110 V 60 Hz	*外蓋打開時的高度。 ●當開關是「關」，電子鍋耗損大約 1.0 W (電源插入狀態)。 ●本產品是專為台灣地區所設計。 無法用於電源電壓或電源頻率不同的其他 國家或地區，而且不設售後服務。
額定耗電量	1200 W	
電源線長度(大約)	1.0 m	
重量(大約)	6.7 kg	
外形尺寸(寬×深×高)(大約)	27.1 cm × 35.2 cm × 23.6 cm (47.0 cm*)	

警告

(緊急處理方法)

- 發生異常時(燒焦味等)須停止使用，拔掉電源插頭。
在異常狀態下繼續使用，會因發熱引起火災，或觸電情況產生。
請洽詢 Panasonic 直屬服務站。
- 請勿自行進行修理工作
修理不善是引起火災及觸電發生的原因。請洽詢 Panasonic 直屬服務站。

- 使用中出現異常聲音
- 斷路器及保險絲經常斷時
- 誤倒入水或異物時
- 電源線及插頭異常發熱時

請立即拔掉電源插頭，並立即聯繫 Panasonic 直屬服務站。

☆售後服務據點一覽表☆

直屬服務站

VS31513

站別	地 址	站別	地 址
基隆	基隆市安樂路一段272號		
台北市	北區 服務地區 台北市北投區承德路七段162號 大同、士林、北投、淡水、三芝	清水	台中市清水區五權東路55號 服務地區 大肚、沙鹿、龍井、梧棲、清水、大甲、外埔、大安
	東區 服務地區 台北市松山區塔悠路233號 中山、松山、信義、內湖、南港、汐止	彰化	彰化市建國北路208號
	西區 服務地區 台北市萬華區貴陽街二段51號 中正、大安、萬華、文山、深坑、石碇 新店、坪林、烏來	草屯	南投縣草屯鎮太平路一段300號
	三重 服務地區 新北市三重區中正北路2-1號 三重、新莊、泰山、林口、蘆洲、五股、八里	虎尾	雲林縣虎尾鎮中正路214號
中和	服務地區 新北市中和區建六路57號 板橋、永和、中和、土城、三峽、樹林	嘉義	嘉義市四維路70號
桃園	服務地區 桃園市桃園區國際路二段629號 桃園、龜山、八德、大溪、復興 大園、蘆竹、鶯歌	新營	台南市新營區長榮路一段339號 服務地區 義竹、布袋、官田、佳里、將軍、學甲、北門、新營 後壁、白河、東山、六甲、下營、柳營、鹽水
中壢	服務地區 桃園市平鎮區復興里文化街1號 中壢、平鎮、龍潭、楊梅、新屋、觀音	台南	台南市南區福吉路6號 服務地區 中西區、東區、南區、北區、安平、安南、永康 歸仁、新化、左鎮、玉井、楠西、南化、仁德 關廟、龍崎、麻豆、西港、七股、善化、大內 山上、新市、安定、湖內、茄萣
新竹	新竹市北區中華路三段70號	岡山	服務地區 高雄市岡山區中山南路75號 岡山、路竹、阿蓮、田寮、燕巢 橋頭、梓官、彌陀、永安
苗栗	苗栗市中正路46號	高雄北區	服務地區 高雄市鼓山區馬卡道路322號 新興、前金、鹽埕、鼓山、旗津、三民 楠梓、左營、仁武、大社、鳥松、大樹
豐原	服務地區 台中市豐原區圓環東路487號 卓蘭、豐原、后里、石岡、東勢、和平 新社、潭子、神岡	高雄南區	服務地區 高雄市苓雅區正言路73號 苓雅、前鎮、小港、鳳山、大寮、林園
台中	服務地區 台中市南屯區大墩路280號 中區、東區、南區、西區、北區、北屯、西屯 南屯、太平、大里、霧峰、烏日、大雅	澎湖	澎湖縣馬公市西文里92之45號
		屏東	屏東市建國路223號
		台東	台東市傳廣路184號
		花蓮	花蓮市國聯二路153號
		宜蘭	宜蘭市東港路二段248號
		金門	金門縣金城鎮伯玉路一段80巷9號

★注意事項★
服務站因遷移而變更地址或電話號碼時，恕不另行通知。請於每次要求服務時，先確認是否為敝公司直屬服務站。若有收取費用時，請索取敝公司服務站發票。

顧客商談服務專線

(市話)0800-098800/(手機)02-412-8222

Panasonic Taiwan (家電)

粉絲團按讚 掌握最新商品訊息及優惠！

Panasonic 顧客服務首頁

365天24小時"快速"與"安心"的受理服務

CLUB Panasonic 會員俱樂部

免費加入會員 享專屬好康及免費體驗課程

設備名稱:可變壓力 IH 電子鍋·型號:SR-PAA100						
單元	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑膠部件	○	○	○	○	○	○
金屬部件	○	○	○	○	○	○
電路板部件/電子元件	—	○	○	○	○	○
電源線/配線	○	○	○	○	○	○
附件(量杯、飯勺、稀飯勺、飯勺架)	○	○	○	○	○	○
備考1.“○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。						
備考2.“—”係指該項限用物質為排除項目。						

製造商：Panasonic Corporation
 商品原產地：日本
 進口商：台灣松下銷售股份有限公司
 公司地址：新北市中和區建六路 57 號
 連絡電話：0800-098800



廢電池請回收

檢查

檢查使用多年的可變壓力 IH 電子鍋！



您是否察覺到以下情況？

- 電源插頭及電源線異常發熱。
- 電源線損毀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、鬆動或發出異常聲響。
- 烹調時底部風扇不旋轉。

停止使用電子鍋

若要避免意外，請立即停止使用電子鍋，拔掉電源插頭，請洽詢 Panasonic 直屬服務站。

Panasonic Corporation

Web Site: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2020