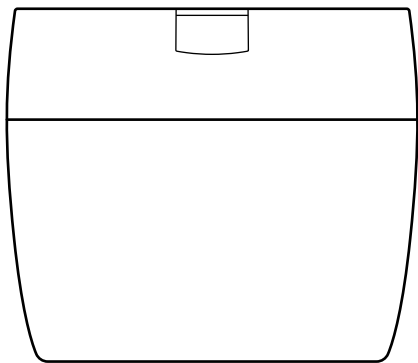


使用說明書

家庭用 壓力IH電子鍋

型號 SR-CR09B



非常感謝您購買 Panasonic 的產品。

- 本產品只限於家庭使用。
- 壓力IH電子鍋內部會產生高壓，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。
- 請確保閱讀【安全注意事項】(第2-5頁)再使用。
- 請妥善保管本使用說明書，以便日後查閱。

目錄

安全注意事項.....	2	使用前
使用注意事項.....	6	
零件名稱.....	8	
●目前時間不準確時	9	
米種模式的選擇.....	10	米種模式
煮飯方法及訣竅.....	14	
使用方法（米種菜單）.....	16	
保溫.....	17	
預約.....	18	
調理模式的選擇.....	19	調理模式
調理方法及訣竅.....	20	
使用方法（調理菜單）.....	22	
延長調理時間.....	24	
保溫.....	25	
預約.....	26	
食譜		食譜
●手卷壽司・紅豆飯	28	
●五目飯・茶粥	29	
●日式大豆海帶拌飯・甜蝦燕麥山藥蓋飯.....	30	
●家常咖哩・無水咖哩	31	
●義式蔬菜湯・馬鈴薯燉肉	32	
●日式紅燒肉・舒肥雞肉	33	困惑時
●原味蛋糕・拿坡里義大利麵	34	
清潔保養.....	35	
出現問題時.....	39	
如顯示代碼.....	46	
故障排除.....	47	
規格.....	49	困惑時
緊急處理方法.....	50	



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



壓力IH電子鍋的特點！

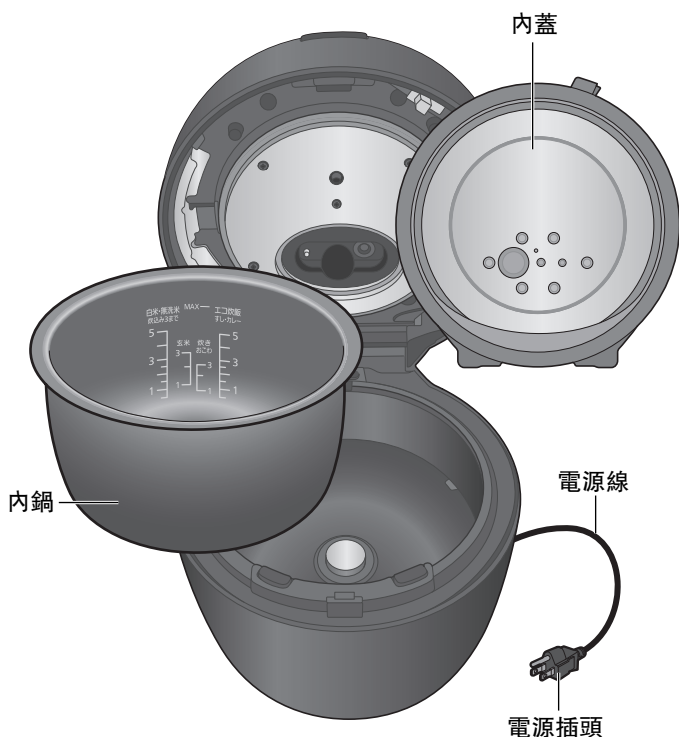
內部會產生高溫和壓力

錯誤操作可能導致

**蒸氣洩漏或調理物噴出，
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。

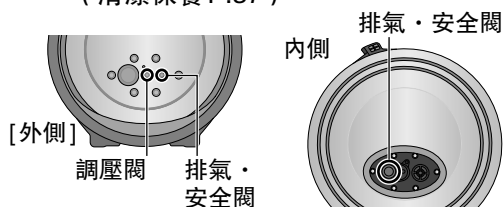


使用前



使用前請確認：

- 閥可上下動作。
(清潔保養 P.37)

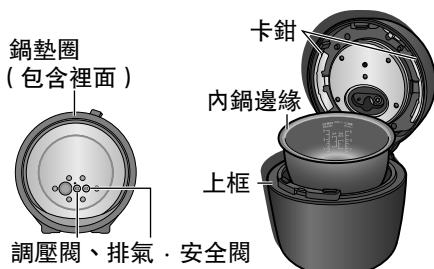


- 內蓋的卡扣部
無彎曲變形。

- 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。
(維護保養 P.37)



- 無米粒等異物附著。
(清潔保養 P.37 - 38)
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.13)

(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。

< 禁止的調理例 >

- 將配料和調味料放入塑膠袋中等進行加熱的調理方法。
- 會出現稠液的調理方法 (濃湯、果醬等)
➔咖哩或燉菜的調味塊應在加熱結束後再加入。
- 使用大量油的調理方法。
- 請勿超過內鍋“MAX”(最高) 刻度線調理。



選擇正確的模式 (P.10 – 13、P.19)

- 根據米種和調理方式選擇相應的模式。
- 加入配料煮飯或煮粥時，請使用“什錦飯”或“稀飯”功能。

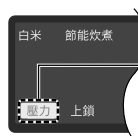


(圖示以“稀飯”為例進行說明)



請勿進行以下操作。

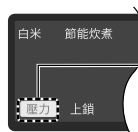
- 使用過程中，請勿打開蓋鎖或外蓋。
(以免因湯水飛濺等，導致燙傷或受傷)



待 **壓力** 顯示消失，且不再有蒸氣排出時再開蓋。

■在煮飯、調理或保養過程中如必須打開外蓋時

1 按 **取消 / 關**



最長可能會持續閃爍約4分鐘。

2 等待 **壓力** 閃爍顯示消失且不再有蒸氣排出後，打開蓋鎖 (蓋鎖) 和外蓋。(P.8)

安全注意事項

請確保遵循以下注意事項



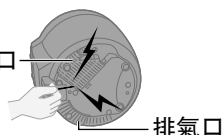
警告

■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轉。
(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與電源線的連接處。
(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，請聯系 Panasonic 直屬服務站。
- 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)



■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。



■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 110 V/15 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 15 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、調理中，底部的風扇不轉動。
- ➡請立即與 Panasonic 直屬服務站聯系，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)
- 使用中或調理剛結束時，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、辦公室及其他工作環境的員工廚房；
- 農莊住所；
- 在酒店、汽車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)



蓋鎖
(用於鎖定外蓋)



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)



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，請確把握住插頭本身。(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)



如您裝有植入式心律調節器，使用本產品前請向醫生諮詢。

- 本產品在運作時可能會對心律調節器有影響。

在使用過程中發生停電時……

包括在中途拔掉電源插頭，跳電等情況。

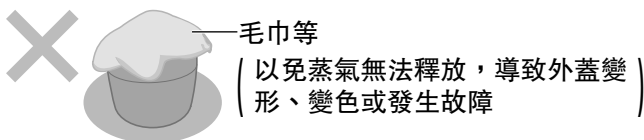
- 重新通電後會返回停電前的狀態。
- 若停電時，出現無法打開外蓋的情況，請參照 → P.3 “在煮飯、調理或保養過程中如必須打開外蓋時”

使用注意事項

為延長使用壽命，請遵守以下事項。

本體

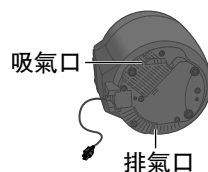
使用中請勿將布或其他物品蓋在外蓋上。



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.37)



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)

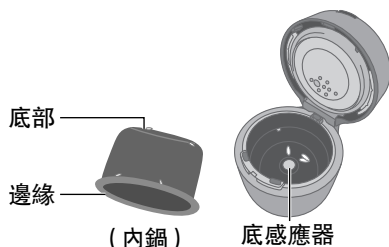
請確保蓋鎖周圍的縫隙沒有異物或污垢

(以免導致無法閉合外蓋，無法進行煮飯、調理等操作)



請勿在沾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公尺以下的地區使用本產品。

(以免影響調理效果)

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

(以免內側氟素塗層脫落或受損)



■ 準備調理時

- 請勿使用打蛋器等工具淘米。
- 請勿讓金屬洗米籃等物件接觸內鍋塗層。



■ 調理完成後

- 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。



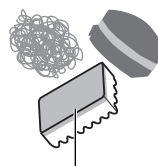
■ 清潔時 (P.35、37)

- 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。



■ 禁止使用的調理器具

- 打蛋器或金屬飯勺等



請勿使用含有研磨料
一側進行清洗

關於內鍋的說明

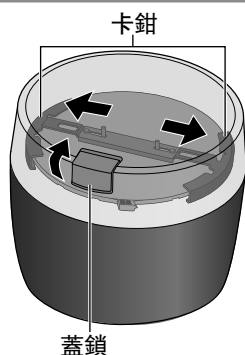
以下情況不會影響產品性能或人身健康。

〔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〕 氟素塗層脫落。

→ 如內鍋變形或您擔心其狀況，請聯繫 Panasonic 直屬服務站購買新的內鍋。

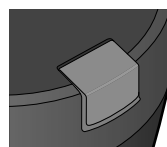
零件名稱



煮飯和調理時的蓋鎖結構

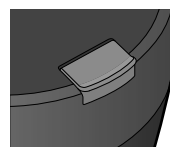
- 翻轉蓋鎖時，卡鉗會開合。卡鉗用於緊緊夾住內蓋和內鍋，以保持壓力狀態。
- 煮飯或調理時請翻轉蓋鎖，鎖定外蓋。

(鎖定狀態)



● 煮飯或調理時

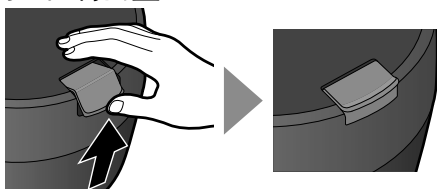
(解鎖狀態)



● 打開外蓋時

開蓋解鎖

1 向上翻轉開蓋



2 向前推開外蓋

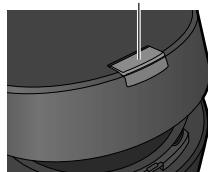
- 外蓋會稍微打開。請用手扶住外蓋打開。煮飯或調理後，請注意蒸氣。



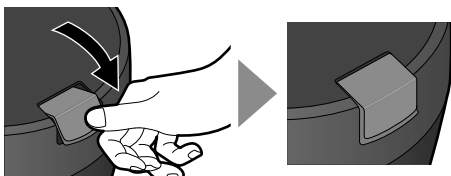
外蓋鎖定方法

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



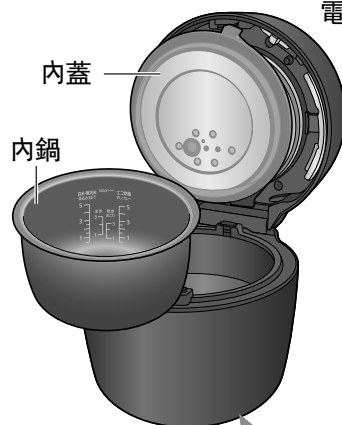
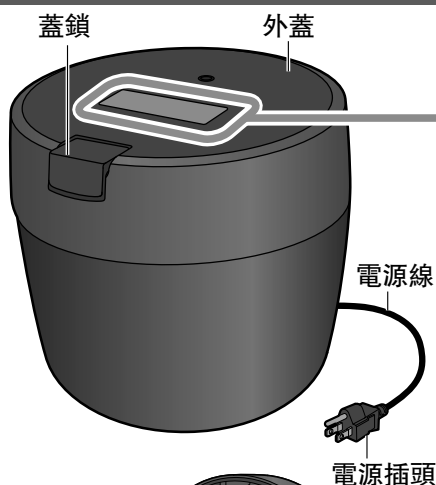
2 向下翻轉閉蓋 (會發出“嗶”的聲音)



注意事項

- 外蓋未鎖定下將無法進行煮飯或調理。也無法使用保養功能。(會發出蜂鳴音)

本體



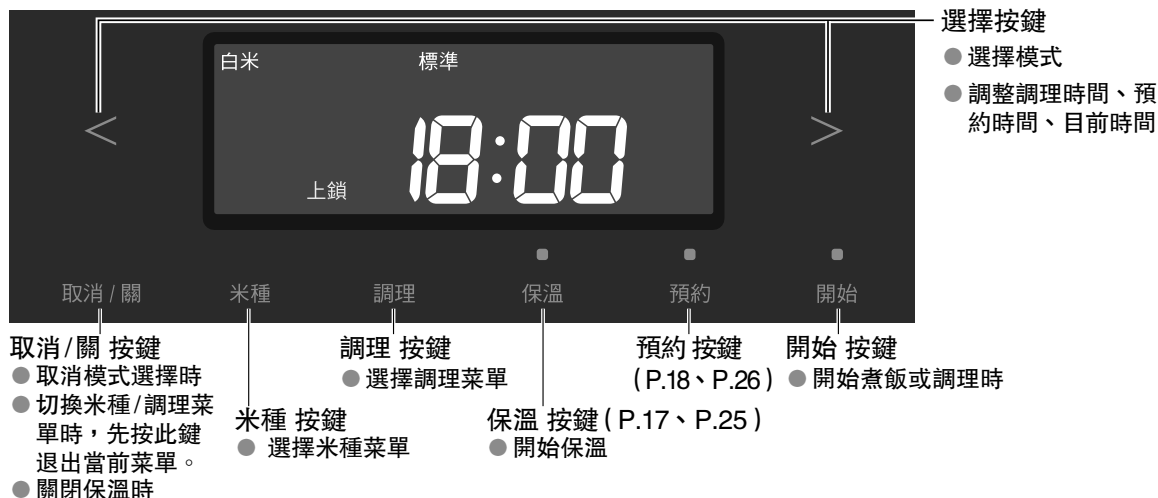
把手(本體底部左右凹槽)

- 搬運時請握住把手。
(請鎖定外蓋)



操作面板

待機界面



關於顯示

實際使用時不會出現這樣的顯示。



壓力

● 使用加壓模式時

上鎖

● 外蓋鎖定時
● 提示鎖定外蓋時 (閃爍)



● 開啟童鎖，以防誤操作。
● 同時按下「取消/關」和「>」按鍵，進行上鎖或解鎖 (每按一次可在上鎖和解鎖之間切換)

提示

● 30秒無操作，產品進入休眠模式，按任意按鍵喚醒。

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
 - 手指或按鍵潮濕或髒污時
 - 戴著手套或OK繃時

提示

- 用力按壓按鍵可能導致螢幕文字部分變暗，但稍後會恢復正常。
- 周圍溫度、濕度以及附近電器的運轉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。

■ 目前時間不準確時

① 同時按下 < >



② 通過 < > 調整時間



- 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)

米種模式的選擇

- 請根據米種選擇相應的模式。（使用不適合的模式可能導致蒸氣洩漏或調理物噴出）
- 加入配料煮飯時，請使用“什錦飯”或“稀飯”模式。

調理類別	功能	
	米種	模式
節能炊煮	白米 免洗米	節能炊煮
		標準 (標準煮飯模式)
炊煮美味米飯		稍硬
		稍軟
炊煮壽司飯或咖哩飯		稍硬

	烹調時間 (約)	烹調容量 (杯)	內鍋 水位線	壓力
	44分鐘	0.5 ~ 5	工口炊飯 (節能炊煮)	有
	52分鐘	0.5 ~ 5	白米・ 無洗米 (白米・ 免洗米)	有
	48分鐘	0.5 ~ 5		
	56分鐘	0.5 ~ 5		
	48分鐘	0.5 ~ 5	すし・ カレー (壽司飯・ 咖哩飯)	有

3種不同的米飯口感



●建議先嘗試“標準”模式，然後根據個人喜好選擇適合的模式。

預設

標準

根據喜好

稍硬

稍軟

米種模式

米種模式的選擇

米種模式的選擇 (續)

- 請根據米種選擇相應的模式。(使用不適合的模式可能導致蒸氣洩漏或調理物噴出)
- 加入配料煮飯時，請使用“什錦飯”或“稀飯”模式。

調理類別		功能	
		米種	模式
快速炊煮	▶	白米 免洗米	快速 ※1
炊煮冷凍專用米飯	▶		冷凍用飯
炊煮什錦飯	▶		什錦飯
煮紅豆飯・糯米飯 (使用糯米時)	▶		
炊煮稀飯	▶		稀飯
			全(稠粥)
			5分(稀粥)
炊煮糙米	▶	糙米	—— ※2
五穀米	▶	五穀米	—— ※2

※1 吸水時間(P.14)較短，煮出的米飯會稍硬。

※2 無法選擇煮飯模式(“較軟”、“稀飯”)。糙米、五穀米僅可煮飯。

冷凍用飯

- 可煮出適合冷凍保存的米飯。用微波爐加熱後，仍可保持鬆軟、不易軟爛的口感。

關於冷凍保存方法

- ①將米飯趁熱盛出，裝滿1碗（約150克）後倒扣在保鮮膜上後，包平整以確保不會散開。
（包成約3公分的厚度）
- ②常溫冷卻後放入冰箱冷凍保存。

關於冷凍的技巧

- 米飯煮好後需盡快冷凍保存。
（長時間保溫等情況，
會導致米飯的口感變差。）
- 使用錫箔紙包冷凍米飯，可改善米飯口感變差的情況。
（可以快速冷凍）

使用微波爐加熱米飯時

- 請遵循所使用微波爐的說明書進行加熱。若無參考說明書，可參考下表加熱時間，並根據米飯狀態適當調整加熱時間。

加熱時間（約150克/份）	
1份米飯	2～3分鐘
2份米飯	4～5分鐘

使用600 W的微波火力加熱時

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.3）

使用浸米功能煮飯時

- 請提前浸泡米。（P.14～15）

煮雜穀飯時

- 煮雜穀飯時，鷹嘴豆、薏仁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。

	烹調時間 （約）	烹調容量 （杯）	內鍋 水位線	壓力
	22～30分鐘	0.5～5	白米・ 無洗米 （白米・ 免洗米）	有
	52分鐘	0.5～5		有
	52～56分鐘	1～3		有
	48～55分鐘	1～3	炊きおこわ （什錦飯）	有
	49～60分鐘	0.5～1.5	おかゆ （全） （稠粥）	無
		0.5～1	おかゆ （5分） （稀粥）	無
	75～87分鐘	1～3	玄米 （糙米）	有
	50～59分鐘	0.5～4	白米・ 無洗米 （白米・ 免洗米）	有

煮飯方法及訣竅

1 用隨附的量杯量米

■量米

- 使用隨附的量杯平滿量取。



提示

- 若使用其他工具量米，米量可能有偏差。

2 將洗好的米放入內鍋

■淘米方法

- 輕柔淘洗大米。



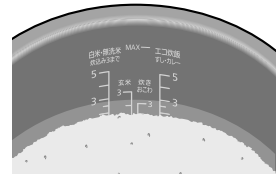
也可在內鍋中清洗

- 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）
- 調理免洗米時，只需從底部輕輕攪拌。（使米與水充分接觸）

3 調整水量

■調整水量方法

- 根據需要加水至相應的水位線。（P.10 - 13）



- 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

浸泡和燜飯是否必要？

煮飯前不需要將米浸泡在水中，煮飯後也不需要燜飯。

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

蒸發米粒表面多餘水分，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。

使用浸米功能煮飯時

■提前浸米時

- 夏季(水溫較高時)：浸泡30分鐘-8小時
- 冬季：浸泡1-13時間

確認所選米種

按兩次 **開始**

(縮短吸水時間)



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.8)
(鎖定外蓋)



5 選擇模式，開始調理

① 選擇模式 (P.16)



② 按下 **開始**

(開始 按鍵亮起)



結束調理 (蜂鳴音響)



● 開蓋方法 (P.8)

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.17)

請求

- 夏季等水溫較高時，浸米請勿超過8小時，冬季請勿超過13小時。
(米粒發酵容易產生異味)

提示

- “什錦飯”、“稀飯”、“糙米”無法使用浸米功能。
- 煮飯完成前約10分鐘顯示剩餘時間。
- 預約煮飯時，自動縮短吸水時間，因此無需使用浸米功能。

以下事項也請注意！

■ 使用適合的模式煮飯 (P.10 - 13)

■ 每次使用後都要清潔 (P.35 - 38)



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黏稠或變黃。

使用方法 (米種菜單)



例：使用「白米/標準」模式煮飯時

- 1 按下 **米種**，
選擇米飯的種類



■確認米飯種類
→進入步驟2
順序：白米→免洗米→糙米→五穀米

- 2 按下 **< >**，
選擇“標準”



■確認煮飯功能
→進入步驟3

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



提示

- 按下「開始」按鍵後會記憶所選模式。

保溫 (外蓋解鎖狀態下也可以使用)

米飯烹調結束後，自動進入保溫模式。

(請盡快翻鬆米飯。)



取消保溫

- 保溫中，再加熱時
- 進入保溫時

■以下模式不建議使用保溫功能。



- 「什錦飯」
(以免導致內蓋生鏽，
以及口感下降)



- 「稀飯」
(以免變成糊狀)



- 「糙米」
(以免導致口感下降)



- 「五穀米」
(以免導致口感下降)

- 「冷凍用飯」：為不破壞米飯的風味及口感，請盡快冷凍保存。(P.13)

注意事項

- 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)
- 在潮濕地區，請按“保溫時擔心出現結露或異味”(P.43)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)

提示

- 保溫時間從 0 - 23 小時，以 1 小時為單位進行顯示。
超過 24 小時後，變為目前時間，仍然繼續保溫。

米種模式

使用方法(米種菜單)・保溫

關閉保溫

- 鍋內無剩餘米飯、食物時

1 按下 **取消 / 關**

2 從插座拔出電源插頭

提示

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

再次加熱 保溫中的米飯時

將保溫中的米飯加熱至熱騰騰的狀態。

1 保溫狀態下，翻鬆內鍋中的米飯

2 按下 **亮燈** **保溫** → **閃爍 (約 5 - 8 分鐘)** **保溫**

- 蜂鳴器響後，再加熱結束。
→ 請盡快翻鬆米飯。

提示

- 以下情況請勿使用“再加熱”功能。
 - 米飯冷卻時(蜂鳴器會響三次)
 - 未在保溫模式下
- 重覆加熱會導致米飯口感變差。

預約

可設定兩個預約時間。(米飯菜單 / 調理菜單均可預約)

準備：確認目前時間是否準確 ➡ 如不準確時 (P.9)



例：設定“預約2” 18：30 完成烹調

1 確認所選功能



● 米種菜單的功能選擇
(P.16 的步驟 1・2)

2 按下 **預約**， 選擇“預約2”



● 每按一次可在“預約1”和“預約2”之間切換。

3 按下 **< >**， 設定預約完成時間



● 可以 10 分鐘為單位進行設定。
(長按可快速調整)

4 按下 **開始**， 開始預約



● 按住“預約”按鍵(亮燈時)時，可查看目前時間。

- 開始炊飯後，開始按鍵指示燈亮。
- 蜂鳴器響，煮飯結束後 ➡ 請翻鬆米飯 (P.15)
- 自動進入保溫模式 (P.17)

在固定時間煮飯時

- ① 按下 **預約**，選擇“預約1”或“預約2”。

- 確認所選模式及預約完成時間



- ② 按下 **開始**

請求

- 夏季等水溫較高時，請勿預約超過 8 小時，冬季請勿超過 13 小時。
(米粒可能發酵導致異味)

提示

- 設定預約後，預約時間將會被記憶，直到下一次更改預約時間。
- 什錦飯功能無法使用預約功能。
- 發酵較快的自製發芽糙米，不建議使用預約功能。
- 預約煮飯，米粒可以充分地吸收水分，米飯會變軟。
米粒浸泡時，因米粒中的澱粉成分會溶入水中，
從而沉澱在內鍋底部，可能會出現飯焦。
- 預約時，不會顯示剩餘煮飯時間。
- 預約時間太短時，預約設定後自動開始煮飯。(P.49 可預約範圍)

調理模式的選擇

自動

選擇模式編號後會自動設定時間。(設定時間加上預熱時間即為總調理時間)

調理模式				預熱 時間	調理容量	壓力	
模式編號	模式名稱		時間				
自動	1	咖喱・燉菜	調理	30分鐘	5 ~ 15分鐘	最多可調理食譜中標註量的2倍 (P.31)	有
	2	無水咖喱	無水	40分鐘	5 ~ 20分鐘	食譜中標註量 (P.31)	
	3	湯品	調理	30分鐘	5 ~ 15分鐘	最多可調理食譜中標註量的2倍 (P.32 – P.33)	
	4	馬鈴薯燉肉	調理	40分鐘	5 ~ 15分鐘		
	5	日式紅燒肉	調理	90分鐘	5 ~ 10分鐘		
	6	雞胸肉	低溫	35分鐘	1 ~ 3分鐘	無	
	7	蛋糕	調理	40分鐘	1 ~ 2分鐘	食譜中標註量 (P.34)	有
	8	義大利麵	調理	15分鐘	4 ~ 8分鐘	最多可調理食譜中標註量的2倍 (P.34)	有

預約

米種模式

調理模式

調理模式的選擇

調理・無水・低溫・蒸煮

設定時間可自行調整。

請根據食材和菜品選擇適當的模式。

調理模式	選擇要點	調理時間		調理容量	壓力
		設定時間	預熱時間		
調理	基本調理(最高 1.1 氣壓)	5 ~ 90分鐘	5 ~ 20分鐘	<ul style="list-style-type: none"> ● 燉菜・湯等： 白米・無洗米 水位線：0.5 ~ 5 ● 蛋糕：麵糊最多 600 克 (非麵粉重量) 	有
無水	利用食材本身水分的調理 (推薦使用含水量高的蔬菜)	5 ~ 90分鐘	5 ~ 20分鐘	白米・無洗米 水位線：0.5 ~ 5	有
低溫	低溫慢燉大塊肉 (冷凍肉需先解凍後調理)	5 ~ 200分鐘	1 ~ 5分鐘	肉塊擺放時不會重疊的量	無
蒸煮	蒸食調理	5 ~ 40分鐘	4 ~ 8分鐘	厚度為 5 公分以下的食材，加水至“おかゆ(全)” 0.5 水位線	有

● 烹煮過程中體積會膨脹的食材請勿超過“工口炊飯”水位線3。(如麵團類・豆類・麵條等)

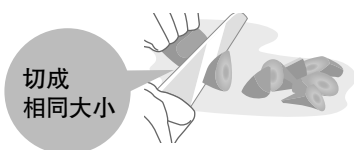
調理方法及訣竅

1 準備食材

■切配食材

● 食材處理要點

- ①同類食材切成相同大小。



- ②同時調理不同食材時，易熟的食材切得大一些。

➡胡蘿蔔切小塊，馬鈴薯切大塊。

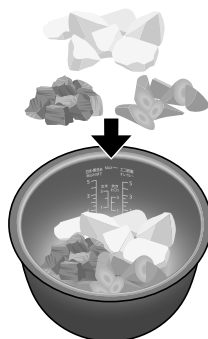


■調製調味液

● 充分混合調味料。

2 將食材放入內鍋

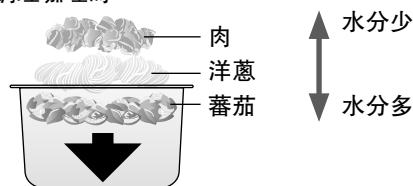
- 遵守各模式的調理要點。(P.19)
(否則可能導致調理失敗或溢出)



進行無水料理調理時

- 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(防止調理不到位)

例：調理咖喱時



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。

- 調理後份量會增多的配料
(膏狀物、豆類、麵類等)。

■禁止的調理示例

- 咖喱或燉菜等使用會變稠的調味料塊的菜品
→ 請在調理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)
→ 請在調理完成後加入加熱過的液體



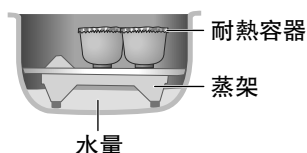
3 放入內鍋，閉合外蓋

- 擦乾內鍋周圍的水分等。
- 外蓋閉合方法 (P.8)
(鎖定外蓋)



進行蒸食時

- 內鍋加水至“おかゆ(全)”0.5水位線。
- 依次放入蒸架、食物或耐熱容器，進行蒸煮。



4 選擇模式，開始調理

- 例：調理馬鈴薯燉肉

- ① 按下 **調理**
顯示「自動調理」
- ② 按下 **<** **>**，
選擇“4”(馬鈴薯燉肉)



- 選擇其他調理模式時
(P.22 - 23)

- ③ 按下 **開始**
(「開始」按鍵亮起)



調理結束 (蜂鳴器響起)

- 開蓋方法 (P.8)

5 立刻確認食物



- 延長調理時間時 (P.24)

調理結束後，如果誤按「取消 / 關」按鍵，時間將無法延長。

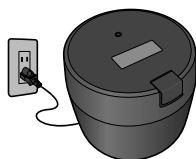
- 關於保溫 (P.25)

結束調理時，按 **取消 / 關**
(返回待機界面)

以下事項也請注意！

■調理完成後

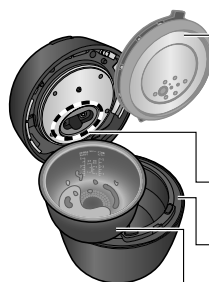
- 請盡快食用。
(餘溫會繼續調理食物)



- 內鍋、蒸架溫度較高，請小心拿取。

■請即時清潔。(P.35 - 38)

- 某些食材或菜品可能會使內蓋或外蓋變色。

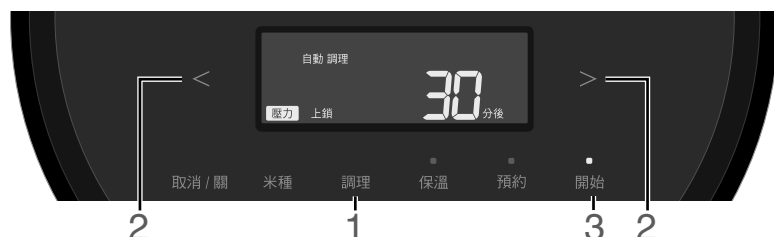


- 清洗內蓋
放入大量肉類時，油脂和雜質容易造成髒污。
(可能導致異味、食物變質，以及內蓋生鏽)
- 擦拭外蓋及內側
(尤其是中央凹陷處)
- 擦拭上框
調理結束後打開外蓋時，水滴會從內蓋落到上框上。
- 清洗內鍋

使用方法 (調理菜單)

自動調理

只需選擇菜單編號進行調理。



例：選擇“3 湯品”時

1 按下 **調理**



- 每按一次可在“自動調理”→“調理”→“無水”→“低溫”→“蒸煮”→“清潔”之間切換。
- 調理模式的選擇 (P.19)

2 按下 **<** **>**，
選擇“3”。



- 食譜請參閱(P.31 ~ 34)

3 按下 **開始**，
開始調理
(「開始」按鍵指示燈亮)



- 調理過程中按住「調理」按鍵，可查看當前調理的菜單編號。
- 部分菜單預熱完成後，調理時間開始倒計時顯示。

● 菜單編號1-5可進行預約調理。(P.26)



注意



取出高溫內鍋時，務必使用乾布或隔熱手套 (隔熱手套請自行準備)。
(以免導致燙傷)。

調理・無水・低溫・蒸煮

根據食材及菜品，設定模式和時間進行調理。



例：選擇“無水”調理 30 分鐘時

1 按下 **調理**，
選擇調理功能



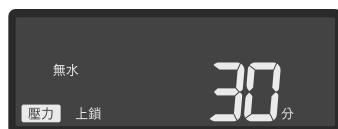
- 每按一次可在“自動調理”→“調理”→“無水”→“低溫”→“蒸煮”→“清潔”之間切換。
- 調理模式的選擇 (P.19)

2 按下 **<** **>**，
設定調理時間。



- 調理時間的設定範圍 (P.19)
- 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 按下 **開始**，
開始調理
(「開始」按鍵指示燈亮)



- 無法使用預約功能。



注意



取出高溫內鍋時，務必使用乾布或隔熱手套 (隔熱手套請自行準備)。
(以免導致燙傷。)

延長調理時間

蜂鳴器響起表示調理結束→立即檢查調理效果
如調理效果不理想，調理結束後按「調理」按鍵，可延長調理時間。



1 確認螢幕顯示

(保溫中)



2 按下 **調理**

例：“自動調理”時



●“自動調理”烹調結束後，選擇延長調理時，將自動進入“調理”、“無水”、“低溫”模式。

3 按下 **< >**，
設定延長調理時間。



●可以1分鐘為單位進行設定，設定範圍為5-30分鐘。(長按可快速調整)

4 按下 **開始**
(「開始」按鍵指示燈亮)



●再次延長調理時間時(重覆上述步驟1-4)

提示

●調理結束後，鍋內的餘溫會繼續加熱，可能會影響調理效果。



不小心按了「取消/關」按鍵！(無法延長時，返回待機頁面)

●請重新選擇相同模式並設定所需時間。(非「自動」模式)
「自動」模式時，請選擇以下模式並設定所需時間。(P.23)

選擇模式			選擇模式				
1	咖喱・燉菜	➡	調理	5	日式紅燒肉	➡	調理
2	無水咖喱	➡	無水	6	雞胸肉	➡	低溫
3	湯品	➡	調理	7	蛋糕	➡	調理
4	馬鈴薯燉肉	➡	調理	8	義大利麵	➡	調理

保溫

(外蓋解鎖狀態下也可以使用)

部分模式在調理結束後會自動進入保溫模式。
(為保持剛出爐的風味，請盡快食用)



調理模式			保溫
自動	1 (咖哩・燉菜)	調理	有
	2 (無水咖哩)	無水	有
	3 (湯品)	調理	有
	4 (馬鈴薯燉肉)	調理	有
	5 (日式紅燒肉)	調理	有
	6 (雞胸肉)	低溫	無 (顯示 “End”)
	7 (蛋糕)	調理	無 (顯示 “End”)
	8 (義大利麵)	調理	無 (顯示 “End”)
調理			有
無水			有
低溫			無 (顯示 “End”)
蒸煮			有

調理模式

延長調理時間・保溫

注意

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

提示

- 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」)
- 保溫過程中按「保溫」按鍵不會重新加熱。
(會發出蜂鳴音)

關閉保溫

- 內鍋中無剩餘調理物時

- 1 按下 **取消 / 關**
- 2 從插座拔出電源插頭

提示

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

預約

預約調理時，為防止食材腐壞，預約後會立即開始加熱。
之後，在調整溫度的同時調整等待時間，以便在設定時間完成調理。

【可預約的模式】

調理模式			
自動		1（咖喱・燉菜）	調理
		2（無水咖喱）	無水
		3（湯品）	調理
		4（馬鈴薯燉肉）	調理
		5（日式紅燒肉）	調理

提示

- 使用預約調理功能可能會改變食材的色澤、風味和口感。
使得食材更加入味，味道更加濃厚。



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。）

可以預約兩個菜單。(預約煮飯/預約調理均適用)

準備：確認目前時間→如不準確時(P.9)



例：將「3(燉湯)」模式設定為 18：30(預約2) 完成

1 按下 **調理**



- 可預約的模式如左側所示
- 每按一次可在“自動調理”→“調理”→“無水”→“低溫”→“蒸煮”→“清潔”之間切換。

2 按下 **< >**，
選擇“3”



- 食譜請參閱(P.31 ~ 33)

3 按下 **預約**，
選擇“預約2”



- 每按一次可在「預約1」和「預約2」之間切換。

4 按下 **< >**，
調整時間。



- 可預約3-15小時。
- 以10分鐘為單位進行設定。
(長按可快速調整)

5 按下 **開始**，
設定時間
(「預約」按鍵和
「開始」按鍵亮燈)



- 隨即開始加熱。
- 預約調理過程中按住以下按鍵，
可在按住期間查看以下內容。
「預約」按鍵：目前時間
「調理」按鍵：當前調理的模式編號

- 調理模式不會被記憶。
- 蜂鳴器響起表示調理結束→立即檢查調理效果(P.21)
- 會自動轉為保溫模式。(P.25)
- 設定好完成時間後，會記憶該設定直到下次更改。
- 預約調理時不顯示剩餘調理時間。

食譜



手卷壽司

材料 (4 人份)

白米	3 杯
海苔	適量
A 壽司醋 (醋)	90 毫升
糖	2½ 大匙
鹽	1½ 小匙
食材) 金槍魚、魷魚、蝦、鮭魚、鮭魚子、黃瓜、 雞蛋、腌蘿蔔、蘿蔔苗、酪梨等	適量

做法

準備

- 將白米洗淨，加水至“すし・カレー”的水位線3，然後撫平表面。

- 按下 **米種** ▶ 選擇“白米”或“免洗米”
- 按下 **< >** ▶ 選擇“稍硬”
- 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- 將A放入鍋中稍微加熱，製作壽司醋。
將壽司桶的內側稍微沾濕。
當蜂鳴器響起時，將米飯轉移到壽司桶中。
將壽司醋均勻地倒入米飯中，
以切拌的方式進行翻拌，同時用扇子扇涼。
為了防止乾燥，及時蓋上擰乾的濕布。
- 在烤海苔上鋪上壽司飯和喜歡的食材，然後捲起來。



紅豆飯

1 人份：約 295 千卡

材料 (6 人份)

糯米	3 杯
紅豆	½ 杯 (50 克)
紅豆湯 (煮飯用)	
裝飾用) 芝麻鹽	適量

做法

準備

- 將紅豆放入大量的水中煮沸，水開後倒掉湯汁。
再次加水，小火將紅豆煮熟。
煮熟後，將湯汁倒入另一個容器中冷卻，
紅豆則撈出放在篩子上，蓋上濕布備用。
- 將糯米洗淨，撈出放在篩子上，蓋上濕布，
瀝水 30 分鐘左右。將糯米放入內鍋，
加入紅豆湯至“炊きおこわ”水位線3。
如果水量不足，可適量加水。
將紅豆鋪在糯米上。(不要攪拌)

- 按下 **米種** ▶ 選擇“白米”或“免洗米”
- 按下 **< >** ▶ 選擇“什錦飯”
- 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，上下翻鬆米飯，盛入碗中，
撒上芝麻鹽。

紅豆飯

- 由於使用了紅豆的湯汁，內鍋底的米飯顏色會變得較深。

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。

糯米飯的水量調整

- 與白米混合烹煮時，
請比“炊きおこわ”水位線
稍多一些。
(每杯白米大約多加 60 毫升水)





五目飯

1 人份：約 309 千卡

材料 (6 人份)

白米	2 杯
食材) 牛蒡・茼蒿	各 30 克
乾香菇	20 克
油豆腐	1 塊
雞肉 (切絲)	100 克
胡蘿蔔 (切絲)	50 克
調味料) 醬油・料酒	各 1 大匙
味醂	½ 大匙
鹽・即食高湯粉	各 ½ 小匙

做法

準備

- 將牛蒡削成薄片後泡入水中。
- 將茼蒿川燙後切成細絲。
- 乾香菇用溫水泡發後，切成細絲。
- 油豆腐用熱水燙一下去除油份，並切成細絲。
- 將白米洗淨，加入調味料，加水至“白米・無洗米”水位線 2 的位置，充分攪拌後保持平整。
- 將食材鋪在米飯上。(不要攪拌)

- 按下 **米種** ▶ 選擇“白米”或“免洗米”
- 按下 **< >** ▶ 選擇“什錦飯”
- 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，上下翻鬆米飯。

烹煮什錦飯時

- 在加入配料前調整水量。
- 每杯米的配料量應控制在 75 克以下。
(超出此量可能影響煮飯效果)
- 將配料切成適當大小，放在白米表面。
如市售調料包裝上有調理說明，
請按照包裝說明操作。
- 請立即開始煮飯。
(時間過長可能導致調味料沉澱，影響煮飯效果)
- 煮飯過程中不要打開外蓋加入配料。(P.3)

茶粥

1 人份：約 133 千卡

材料 (4 人份)

白米	1 杯
濃焙茶	1000 毫升
調味料) 鹽	少許
裝飾用) 茶葉	適量

做法

準備

- 將白米洗淨，倒入冷卻的焙茶至“おかゆ(5分)”水位線 1，然後撫平表面。

- 按下 **米種** ▶ 選擇“白米”或“免洗米”
- 按下 **< >** ▶ 選擇“稀飯”
- 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，加入鹽，攪拌均勻後盛入碗中，
撒上茶葉作為裝飾。

煮稀飯時

- 根據個人喜好選擇使用“全”(稠粥)或
“5分”(稀粥)的水位線。(5分的水分較多)
- 不要使用米飯。
(本機沒有用米飯煮粥的模式)
- 不要使用牛奶類液體。(可能影響煮粥效果)
- 請在煮好後再調味。
(調味料可能沉澱影響煮粥效果)
- 加入配料時，每杯米的配料量應控制在 150 克
以下。(超出此量可能影響煮飯效果)
- 烹調過程中不要打開外蓋加入配料。(P.3)

食譜



日式大豆海帶拌飯 1人份：約307千卡

材料 (6人份)

糙米	3杯
食材) 乾海帶芽	15克
大豆 (水煮)	100克
油豆腐 (切絲)	1片
調味料) 醬油	2大匙
鹽	適量
色拉油	適量

做法

準備

- 將糙米輕輕淘洗，加水至“玄米”水位線3，然後撫平表面。
- 將乾海帶芽用清水浸泡約20分鐘，使其變軟。用色拉油微微翻炒海帶芽和大豆，加水至剛好沒過食材進行燉煮。當水分快收乾時，加入油豆腐和調味料，繼續煮至湯汁完全收乾。

- 按下 **米種** ▶ 選擇“糙米”
- 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，加入食材攪拌均勻，再加鹽調味。(請不要在內鍋內攪拌)



甜蝦燕麥山藥蓋飯 1人份：約296千卡

材料 (6人份)

白米	2杯
燕麥片	½杯 (60克)
食材) 山藥	300克
甜蝦	25只
調味料) 高湯 (一番高湯)	75毫升
醬油	1小匙
鹽・研磨芥末	各少許
裝飾用) 秋葵	1根
海苔碎	適量

做法

準備

- 將白米洗淨，加水至“白米・無洗米”水位線2。在上面放上燕麥，加入½杯(90毫升)的水，輕輕攪拌並撫平表面。
- 將山藥削皮磨成泥。將甜蝦的尾和殼去除，粗略切碎，將一半放入研鉢中，用研杵搗成糊狀。當甜蝦變成糊狀後，加入山藥充分研磨混合，並慢慢倒入高湯稀釋。加入醬油和磨碎的山葵，用鹽調味。加入剩餘的甜蝦並混合。
- 將秋葵煮至顏色鮮亮，放入冷水中冷卻，瀝乾水分後切成小段。

- 按下 **米種** ▶ 選擇“五穀米”
- 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，上下翻鬆米飯，盛入碗中，淋上山藥泥，並加以秋葵和海苔碎裝飾。



家常咖哩

1 人份：約 332 千卡

無水咖哩

1 人份：約 357 千卡

材料 (2 人份)

- A
- 牛肉片 (2 ~ 3 公分寬) 100 克
 - 洋蔥 (切塊) ¼ 個
 - 胡蘿蔔 (2 ~ 3 公分方塊) ¼ 根
 - 馬鈴薯 (2 ~ 3 公分方塊) ½ 個
 - 水 250 毫升
- 市售咖哩塊 2 份

做法

準備

- 將 A 組材料放入內鍋。

- ① 按下 **調理** 顯示“自動調理”
“1”(咖哩・燉菜)
- ② 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- ③ 蜂鳴器響起後，立即檢查調理效果。
(延長調理時間時 → P.24)
- ④ 加入咖哩塊並攪拌至完全溶解。
- ⑤ 蓋上外蓋，靜置約 5 分鐘即可完成調理。

注意

- 長時間預約時，因食材出水，請適當減少水量。
(2 人份時，請減少約 50 毫升的水)



材料 (2 人份)

- A
- 雞腿肉 (切塊) 150 克
 - 洋蔥 (切塊) 中等大小 1 個
 - 番茄 (切塊) 2 個 (300 克)
- 市售咖哩塊 2 份

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.20)

- ① 按下 **調理** 顯示“自動調理”
- ② 按下 **<** **>** 選擇“2”(無水咖哩)
- ③ 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- ④ 蜂鳴器響起後，立即檢查調理效果。
(延長調理時間時 → P.24)
- ⑤ 加入咖哩塊並攪拌至完全溶解。
- ⑥ 蓋上外蓋，靜置約 5 分鐘即可完成調理。



- 調理容量可增加至 2 倍。
無需更改調理模式。

- 請按照上述用量製作。



注意



加入咖哩塊後，請勿繼續加熱。
(以免導致蒸氣洩漏或調理物噴出，造成燙傷或受傷)
➡ 如果稠度不夠或需要重新加熱時，請將食物轉移到其他鍋中加熱。

食譜



義式蔬菜湯

1 人份：約 74 千卡

材料 (2 人份)

A	番茄 (2 公分方塊)	1 個 (100 克)
	高麗菜 (2 公分方塊)	200 克
	洋蔥 (切小塊)	60 克
	胡蘿蔔 (1 公分方塊)	60 克
	火腿丁 (2 公分方塊)	15 克
	馬鈴薯 (1 公分方塊)	1000 克
	番茄醬	40 克
	鹽	¼ 小匙
	水	250 毫升
	鹽・胡椒粉	少許

做法

準備

- 將 A 組材料放入內鍋。

- 按下 **調理** ▶ 顯示“自動調理”
- 按下 **<** **>** ▶ 選擇“3”(湯品)
- 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，立即檢查調理效果。
(延長調理時間時 → P.24)
- 加鹽、胡椒調味後，盛入碗中。

● 調理容量可增加至 2 倍。
無需更改調理模式。



馬鈴薯燉肉

1 人份：約 305 千卡

材料 (2 人份)

A	豬里肌肉 (薄切 3 公分寬)	100 克
	洋蔥 (切塊)	100 克
	馬鈴薯 (大等份)	230 克
	胡蘿蔔 (切滾刀塊)	130 克
B	醬油	1 大匙
	清酒	1½ 大匙
	味醂	½ 大匙
	砂糖	1 大匙
	高湯	150 毫升
	荷蘭豆 (川湯後對半切)	4 片

做法

準備

- 將 B 組調味料混合，充分攪拌均勻。
- 將 A 組和 B 組材料放入內鍋中。

- 按下 **調理** ▶ 顯示“自動調理”
- 按下 **<** **>** ▶ 選擇“4”(馬鈴薯燉肉)
- 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- 蜂鳴器響起後，立即檢查調理效果。
(延長調理時間時 → P.24)
- 盛入碗中、加入荷蘭豆。

● 調理容量可增加至 2 倍。
無需更改調理模式。



日式紅燒肉

1 人份：約 392 千卡

材料 (2 人份)

豬肩里肌 (梅花肉) 300 克
 蔥綠 40 克
 生薑 (切薄片) 15 克

A [水 100 毫升
 清酒 3 大匙
 味醃 2 大匙
 砂糖 2 大匙
 醬油 4 大匙

根據喜好添加

小蔥、香菜、豆芽 適量

做法

準備

- 將 A 的調味料混合均勻，充分溶解備用。
- 在內鍋中放入豬肩胛肉 (梅花肉)、蔥綠、薑和 A 組調味料。

- ① 按下 **調理** ► 顯示“自動調理”
- ② 按下 **< >** ► 選擇“5”(日式紅燒肉)
- ③ 按下 **開始** (“開始” 按鍵指示燈亮起)
- ④ 蜂鳴器響起後，立即確認烹飪效果。
(如需延長烹飪時間，請參考 → P.24)
- ⑤ 將煮好的豬肉移至碗中，
確保其完全浸泡在調味料中冷卻。
- ⑥ 將煮好的豬肉切成厚度適中的片狀，
盛入盤中，據個人喜好，可用蔥花、
香菜和豆芽加以裝飾。



- 調理容量可增加至 2 倍。
無需更改調理模式。



舒肥雞肉

1 人份：約 153 千卡

材料 (2 人份)

雞胸肉 (約 250 克) 1 塊
 白糖 ½ 大匙
 鹽 ½ 小匙 (肉重量的 1%)

可選配料：

番茄、紅洋蔥、香菜 適量

做法

準備

- 去除雞胸肉的皮。
- 將白糖、鹽揉入雞肉進行醃製。
- 將醃製好的雞肉放入內鍋。

- ① 按下 **調理** ► 顯示“自動調理”
- ② 按下 **< >** ► 選擇“6”(雞胸肉)
- ③ 按下 **開始** (“開始” 按鍵指示燈亮起)
- ④ 蜂鳴器響起後，立即檢查調理效果。
(延長調理時間時 → P.24)
- ⑤ 將雞肉轉移到盤子上，稍微冷卻。
- ⑥ 冷卻後，將雞肉切成適當厚度，擺盤，根據個人喜好裝飾番茄、紅洋蔥和香菜。

- 調理容量可增加至 2 倍。
無需更改調理模式。

食譜



原味蛋糕

1/8切片：約170千卡

材料(1個蛋糕)

A	雞蛋	2個
	白糖	50克
	牛奶	100毫升
	沙拉油	2大匙
	蛋糕預拌粉	200克

做法

準備

- 在內鍋內側薄薄塗抹一層奶油(額外用量)。
- 按上述順序將A組材料放入碗中，每加入一種材料就攪拌一次。(不要在內鍋中攪拌)
- 將蛋糕預拌粉加入攪拌好的A組材料中，攪拌至無乾粉狀態，製成麵糊。
- 將麵糊倒入內鍋。

- ① 按下 **調理** ➤ 顯示“自動調理”
- ② 按下 **<** **>** ➤ 選擇“7”(蛋糕)
- ③ 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- ④ 蜂鳴器響起後，立即檢查調理效果。
(延長調理時間時→P.24)
- ⑤ 使用乾布或手套等取出內鍋。
- 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)



拿坡里義大利麵

1人份：約651千卡

材料(2人份)

義大利麵(1.6公厘粗/煮7分鐘)	160克
德式香腸(斜切)	5根(90克)
洋蔥(薄切)	中等大小1/4個(50克)
新鮮蘑菇(薄切)	50克

A	水	350毫升
	沙拉油	2大匙
B	番茄醬	5大匙
	辣醬	1 1/2大匙

可選配料：

巴西利	適量
-----	----

做法

準備

- 將A組材料放入內鍋，將義大利麵對折並整齊放入。
- 用筷子左右晃動義大利麵，使其充分浸入水中。
- 在義大利麵上放置德式香腸、洋蔥和蘑菇。

- ① 按下 **調理** ➤ 顯示“自動調理”
- ② 按下 **<** **>** ➤ 選擇“8”(義大利麵)
- ③ 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- ④ 蜂鳴器響起後，立即從鍋底開始攪拌全部食材，檢查調理效果。
(延長調理時間時→P.24)
- ⑤ 加入B組調味料繼續攪拌，根據喜好裝飾巴西利。

- 請勿將義大利麵長時間浸泡在水中。
(以免導致加熱後難以分離或容易沾黏)
- 如果義大利麵粗於1.6公厘或所需煮熟時間會超過7分鐘時，成品可能會偏硬或軟。
- 調理容量可增加至2倍。
無需更改調理模式。

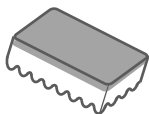
清潔保養

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)

首次使用及每次使用後 需要清洗

①

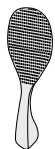


內蓋

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。

使用調味料後

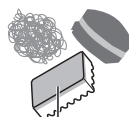
請盡快進行清潔

(以免導致異味、腐蝕或生鏽)

不可使用的物品



金屬刷/
尼龍刷等
(蓋感應器、底感應器除外)



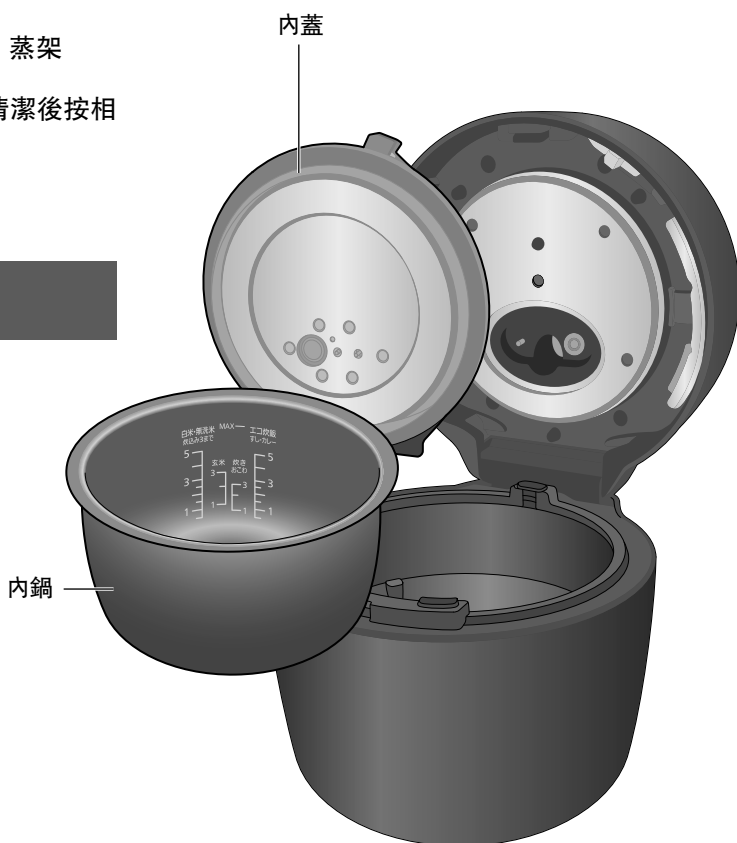
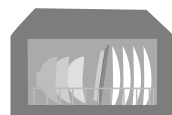
請勿使用海綿的
磨砂面一側進行
清潔



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)



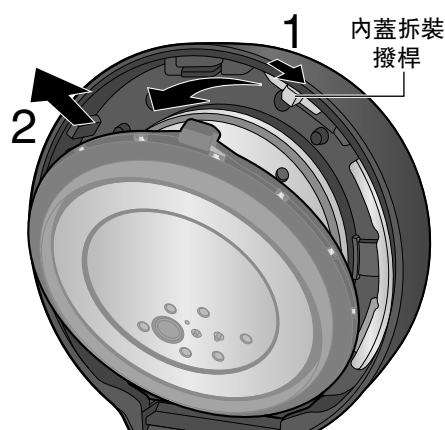
清潔保養 (續)

內蓋的拆卸及安裝

拆卸時

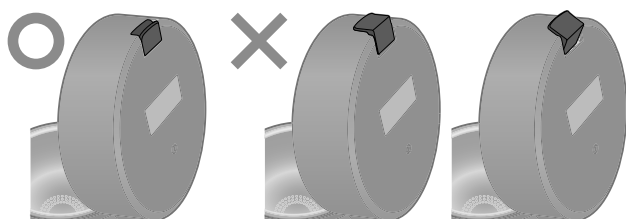
1 向右移動內蓋拆裝撥桿。
(內蓋向前傾倒。)

2 取出。

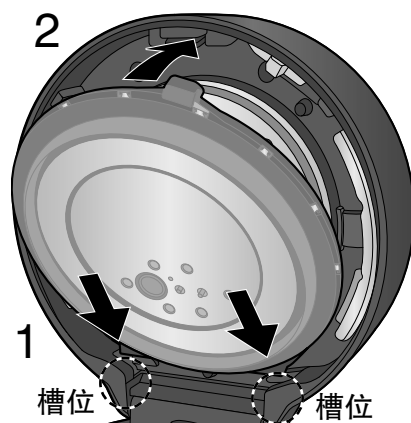


安裝時

1 將內蓋插入槽位內。
● 確保蓋鎖處於解鎖狀態。

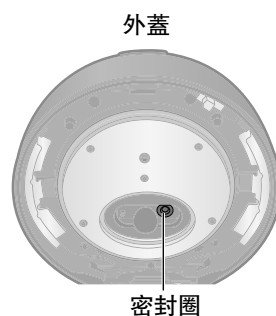
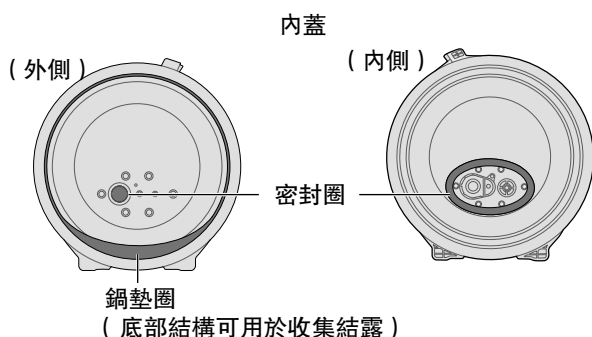


2 向外蓋按入，直至聽到“喀達”一聲。



請勿拆卸鍋墊圈、密封圈

- 拆卸鍋墊圈、密封圈可能導致蒸氣洩漏或調理物噴出。
- 請勿用力擦洗、拉扯或用尖銳物體戳刺鍋墊圈、密封圈。
(以免導致變形、脫落或破裂)

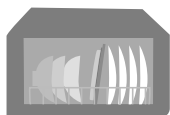


使用調味料調理後，請即時清洗。

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。（以免導致損壞或生鏽）
- 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。
（以免導致米飯異味、變質或蒸氣洩漏）

內蓋
（外側）

（內側）

密封圈

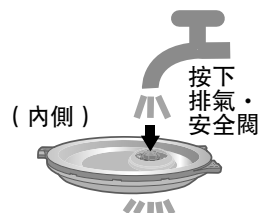
調壓閥、排氣・安全閥
用手指輕輕按壓2-3次，
同時用流水沖洗。

- 如果閥周圍有米粒等異物或污垢堵塞，請用竹籤或牙籤等清除。
（以免導致蒸氣洩漏或調理物噴出）

自然減壓孔

- 如果孔洞堵塞，請用竹籤或牙籤等清除。
（以免導致調理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籤或牙籤等清除。
（以免導致蒸氣洩漏或調理物噴出）

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

注意事項

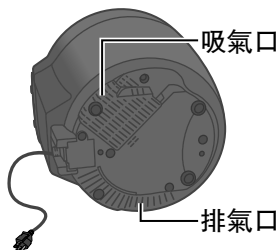
- 請勿將內鍋作為清洗容器使用。
（以免損傷內鍋塗層）
- 清洗乾淨後，用乾布擦乾。



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。

清潔保養

困惑時

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。
(以免導致蒸氣洩漏、調理物噴出或外蓋無法鎖定)

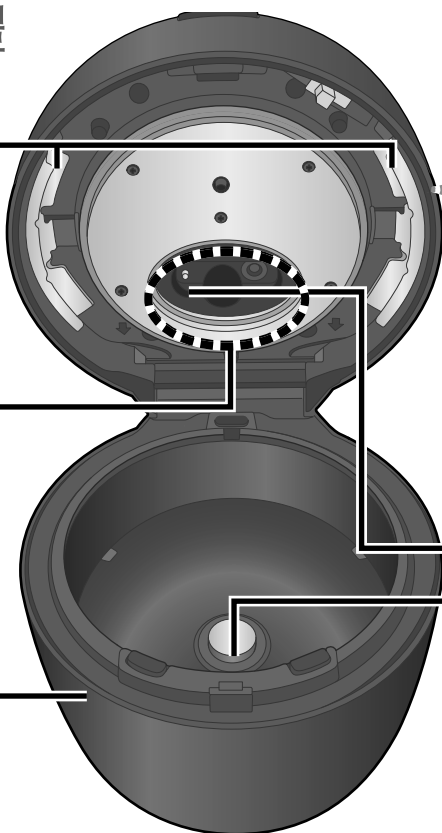
外蓋內側

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

- 如果黏有調味料等，請盡快擦拭。

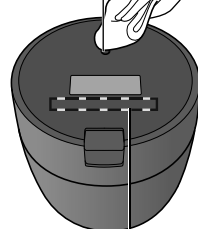


蒸氣口・操作部

- 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，可用沾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，可能導致顯示錯誤代碼，或米飯燒焦等無法正常煮飯的情況)

使用“清潔”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

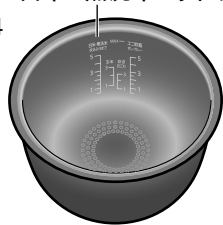
● 水量參考

“白米・無洗米”水位線：3-4

請勿加入水以外的液體。

(以免導致蒸氣洩漏或調理物噴出)

“白米・無洗米”水位線



提示

- “清潔”運轉時也會產生壓力。
- 可能無法完全去除異味和污垢。

■ 操作

- 請將外蓋上鎖。

1 按 **<** **>** 或 **調理** 鍵，選擇“清潔”

閃爍



2 按 **開始** 鍵→開始清潔

- 大約需要45分鐘。

3 蜂鳴器響起後按 **取消/關** 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…

出現以下情況時

請確認以下內容

較軟

・發黏

- 米量和水量是否正確？(P.14)
- 煮好後，是否立即將米飯翻鬆？(P.15)
(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。
➡使用預約功能調理時，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籃中瀝水？
(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 公厘。(新米等情況)

煮飯方式

- 提前浸泡米時，是否使用「浸米」模式煮飯？
(按兩次「開始」按鍵) (P.14)
- 根據個人喜好，調整煮飯模式。(P.10 - 11)
(如“稍硬”模式等)

較硬

・未熟
・乾硬
・表面黏稠
・內部仍有硬芯

- 米量和水量是否正確？(P.14)
- 是否用“節能炊煮”、“快速”功能進行調理？

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

- 是否在未充分浸泡的情況下，使用「浸米」模式煮飯？
(按兩次「開始」按鍵)
➡如果浸泡時間較短，請只按一次。
(夏季等水溫較高時少於 30 分鐘，冬季少於 1 小時時)
- 根據個人喜好，調整煮飯模式。(P.10 - 11)
(如“稍軟”模式等)
- 將米浸泡約 30 分鐘至 2 小時後再煮飯。

出現問題時 (續)

■當感覺煮飯效果不佳或口感不佳時…

出現以下情況時

飯焦

請確認以下內容

- 洗米是否充分？
- 是否使用預約功能調理？(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。
- 是否使用了免洗米？(免洗米更容易燒焦)
 - ➔ 煮飯前輕輕沖洗可以緩解這個問題。
 - ➔ 請使用“免洗米”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？
(米粒可能碎裂從而產生飯焦)
- 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.38)
- 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調理？(“什錦飯”、“稀飯”等)
- 紅豆飯因使用紅豆湯，底部顏色會較深。

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.44)

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。
(粘稠或鬆散的米飯)

同時請確認以下情況。

煮飯前

- 洗米是否充分？

煮完飯以後

- 在放入調味料調理後，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？
- 調理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.37)
- 2 請使用“清潔”(P.38)

➔ 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.43)

出現以下情況時	請確認以下內容
米飯缺乏甜味 不夠美味	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否使用了“節能炊煮”煮飯？ ➡ 請試著用“標準”模式。(大火力炊煮，增加米飯甜味) ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 煮好後，是否立即將米飯翻鬆？(為了揮發多餘水分) ● 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“什錦飯”時，根據配料的種類和數量，可能會增加結露量。 <p>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.43)</p>
米飯發黃	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否保溫超過12小時？ ● 是否反覆加熱冷飯？ ● 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。 <p>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.43)</p>
米飯乾燥	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否保溫超過12小時？ ● 是否反覆加熱冷飯？ ● 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，請聯系Panasonic直屬服務站購買。 <p>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.43)</p>
粥變糊狀	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 以下情況，容易變得凹凸不平。 <ul style="list-style-type: none"> ● 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 (續)

■使用方法是？

出現以下情況時	請確認以下內容										
保溫功能應該關閉嗎？	<ul style="list-style-type: none">●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？	<ul style="list-style-type: none">●米種菜單在煮飯後會自動記憶。 (下次只需按「開始」按鍵即可開始煮飯)●“清潔”和“調理”菜單不會被記憶。										
各模式的煮飯、調理容量是多少？	<ul style="list-style-type: none">●不同模式的容量有所不同。(P.10 - 13、P.19) 即使內鍋未裝滿，也請遵守規定的煮飯、調理容量。 (可能導致蒸氣洩漏、調理物噴出或煮飯效果不佳)										
煮飯、調理的剩餘時間是否在所有模式下顯示？	<ul style="list-style-type: none">●根據模式不同而有所不同。 “快速”和“什錦飯”等模式在確定煮飯時間前不會顯示。 調理時會在預熱完成後開始倒數計時。										
是否需要提前浸泡米？	<ul style="list-style-type: none">●洗米後請立即開始煮飯。(P.14) (煮飯過程已包含浸泡行程，再次浸泡可能會因吸水過多導致米飯黏稠或過軟) 如果已經提前浸泡時 ➡ 請按兩次「開始」按鍵。(縮短吸水時間) 預約煮飯時 ➡ 會自動縮短浸泡時間完成煮飯。										
應選擇哪種模式？ · 加入配料煮飯時 · 白米與其他穀物混合煮飯時 · 煮非白米的其他米時	<ul style="list-style-type: none">●添加配料煮飯時，請務必使用“什錦飯”或“稀飯”模式，適量添加配料並放在米的上方，不要攪拌。●市售調味料包裝上有調理說明，請按照包裝說明操作。 (使用其他模式可能導致蒸氣洩漏或調理物噴出)●白米與其他穀物混合煮飯時的模式選擇<table><tr><th>混合穀物</th><th>操作方法</th></tr><tr><td>發芽糙米</td><td>請使用“五穀米”模式煮飯。 ●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>糙米</td><td>請勿使用除發芽糙米以外的穀物與白米混合煮飯。</td></tr></table>●煮白米以外的米時的模式選擇<table><tr><th>米的種類</th><th>操作方法</th></tr><tr><td>胚芽米</td><td>請使用“五穀米”模式煮飯。</td></tr></table>	混合穀物	操作方法	發芽糙米	請使用“五穀米”模式煮飯。 ●如果市售包裝上有水量等說明，請按照包裝說明操作。	糙米	請勿使用除發芽糙米以外的穀物與白米混合煮飯。	米的種類	操作方法	胚芽米	請使用“五穀米”模式煮飯。
混合穀物	操作方法										
發芽糙米	請使用“五穀米”模式煮飯。 ●如果市售包裝上有水量等說明，請按照包裝說明操作。										
糙米	請勿使用除發芽糙米以外的穀物與白米混合煮飯。										
米的種類	操作方法										
胚芽米	請使用“五穀米”模式煮飯。										
米飯黏在內鍋上	<ul style="list-style-type: none">●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) (外蓋解鎖狀態下也可以進行設定)

- P.39 ~ 41 處理後，但問題仍未得到改善時，可以更改設定。
- 即使步驟 1 中的「米飯」和「調理方式」配合，也請按「<」或「>」按鍵重新操作，在“快速”模式下，重新進行設定。
- 請在 16 秒內完成步驟 2、3 和 4。超過 16 秒將返回待機畫面。
→ 請從頭開始重新操作。

保溫時

擔心出現結露或異味時

- 1 按下 **米種** ▶ 選擇「白米」或者「免洗米」
按下 **< >** ▶ 選擇「快速」模式

閃爍



- 2 長按 **保溫** (5 秒)

01

- 3 按下 **開始**

Ho:00

- 4 按下 **調理** ▶ 顯示「Ho:10」

Ho:10

End

● 10 秒後自動完成

提示

- 設定完成後，稍後會返回待機畫面。
- 請勿保溫超過 12 小時。
- 出廠設定為「Ho:00」。
- 要恢復原設定時，請重覆相同操作。

保溫時

擔心出現變色或乾燥時

- 1 按下 **米種** ▶ 選擇「白米」或者「免洗米」
按下 **< >** ▶ 選擇「快速」模式

閃爍



- 2 長按 **保溫** (5 秒)

01

- 3 按下 **開始**

Ho:00

- 4 按下 **調理** ▶ 顯示「Ho:20」

Ho:20

End

● 10 秒後自動完成

提示

- 設定完成後，稍後會返回待機畫面。
- 出廠設定為「Ho:00」。
- 要恢復原設定時，請重覆相同操作。

出現問題時 (續) (外蓋解鎖狀態下也可以進行設定)

- P.39 ~ 41 處理後，但問題仍未得到改善時，可以更改設定。
- 即使步驟 1 中的「米飯」和「調理方式」配合，也請按「<」或「>」按鍵重新操作，在“快速”模式下，重新進行設定。
- 請在 16 秒內完成步驟 2、3 和 4。超過 16 秒將返回待機畫面。
→ 請從頭開始重新操作。

想提高保溫溫度時

- 1 按下 **米種** ▶ 選擇「白米」或者「免洗米」
按下 **<** **>** ▶ 選擇「快速」模式



- 2 長按 **保溫** (5 秒)



- 3 按下 **開始**



- 4 按下 **調理** ▶ 顯示「Ho:10」



● 10 秒後自動完成

提示

- 設定完成後，稍後會返回待機畫面。
- 請勿保溫超過 12 小時。
- 如果想進一步提高溫度，請設定為「Ho:31」。
- 出廠設定為「Ho:00」。
- 要恢復原設定時，請重覆相同操作。

想要改善米飯燒焦時

- 1 按下 **米種** ▶ 選擇「白米」或者「免洗米」
按下 **<** **>** ▶ 選擇「快速」模式



- 2 長按 **保溫** (5 秒)



- 3 按下 **調理** ▶ 顯示「02」



- 按下 **開始** **So:HI** 或 **So:HI**

- 4 按下 **調理** ▶ 顯示「So:L1」或「So:L2」

- 數字越大，燒焦程度越輕。
(通過降低火力完成調理)



● 10 秒後自動完成

提示

- 設定完成後，稍後會返回待機畫面。
- 如果上述設定仍無改善，請設定為「So:L3」。
(僅適用於白米和免洗米)
設定為「So:L3」時
 - 將顯示「0」。
 - (設定完成前顯示「0」和「2」)
 - 無法選擇「免洗米」和「節能煮飯」。
 - 請使用「白米/0」。
 - 無法進行硬度調整。
- 出廠設定為「So:HI」。
- 要恢復原設定時，請重覆相同操作。

白米・免洗米

無法按喜好煮熟時

(因米性質或狀態導致煮飯效果不佳時)

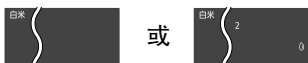
- 1 按下 **米種** ▶ 選擇「白米」或者「免洗米」
按下 **<** **>** ▶ 選擇「快速」模式



- 2 長按 **保溫** (5 秒)



- 3 按下 **調理** ▶ 顯示「03」
按下 **開始**



- 4 按下 **調理** ▶ 顯示「0」或「1」
End
●10秒後自動完成

提示

- 設定完成後，稍後會返回待機畫面。
- 更改後
 - 將顯示「0」。
 - (設定完成前顯示「0」和「1」)
 - 無法選擇「免洗米」和「節能煮飯」。
 - 請使用「白米/0」。
 - 無法進行硬度調整。
- 出廠設定不顯示「0」
- 要恢復原設定時，請重覆相同操作。

想要消除煮飯結束等時的結束音

- 1 按下 **米種** ▶ 選擇「白米」或者「免洗米」
按下 **<** **>** ▶ 選擇「快速」模式



- 2 長按 **保溫** (5 秒)



- 3 按下 **調理** ▶ 顯示「07」
按下 **開始**



- 4 按下 **調理** ▶ 顯示「OFF」
End
●10秒後自動完成

提示

- 設定完成後，稍後會返回待機畫面。
- 即使設定為「關閉」，按鍵的操作音也不會消失。
- 出廠設定為「On」。
- 要恢復原設定時，請重覆相同操作。

如顯示代碼

錯誤代碼	請確認以下內容
U10	<ul style="list-style-type: none">● 是否已將內鍋放入？<ul style="list-style-type: none">① 放入專用的內鍋② 請按「取消/關」按鍵，待錯誤代碼消失。 (若不按「取消/關」，稍等片刻後會自動消失)
U12	<ul style="list-style-type: none">● 鍋底或內蓋、蓋感應器、底感應器上是否附有異物？(P.37 – 38)<ul style="list-style-type: none">➔ 請清除異物及污漬，然後按「取消/關」按鍵。● 水量是否太多？<ul style="list-style-type: none">➔ 請按「取消/關」按鍵。 (連續調理時，可稍微減少一些水)
U14	<ul style="list-style-type: none">● 保溫時間是否在96小時以上？<ul style="list-style-type: none">➔ 請按「取消/關」按鍵。
U25	<ul style="list-style-type: none">● 本體底部的吸氣口及排氣口是否有灰塵等異物堵塞？<ul style="list-style-type: none">➔ 請按下記步驟清除灰塵。<ul style="list-style-type: none">① 按「取消/關」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.37)● 是否有在地毯等物品上使用？(P.6)<ul style="list-style-type: none">➔ 請勿在可能會堵塞本體底部的地方使用本產品。
U39	<ul style="list-style-type: none">● 操作面板上是否有水分、異物、污漬，或放置了物品(如抹布等)？<ul style="list-style-type: none">➔ 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 	<ul style="list-style-type: none">● 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。<ul style="list-style-type: none">➔ 請聯系 Panasonic 直屬服務站，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，請聯系 Panasonic 直屬服務站修理。

故障排除

申請售後服務前，請先確認以下內容。

出現以下情況時

請確認以下內容

按下“開始”按鍵時發出蜂鳴音（嗶嗶，嗶嗶…3次）

➔請轉動蓋鎖鎖定外蓋。（P.8）

如果未鎖定，將無法進行煮飯或調理。

剩餘時間顯示停止
或調理時間長

- 如果連續調理，則調理時間將會變長。（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.36 – 37）
- 內鍋是否已變形？
➔如出現變形，請聯系 Panasonic 直屬服務站購買。
- 鍋墊圈是否變形、脫落或破損？
➔如果出現蒸氣洩漏，請聯系 Panasonic 直屬服務站。
- 是否將外蓋緩慢而確實地關閉到發出“喀達”聲？

有聲音

- “卟—”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。


一開始預約就
開始調理

- 時鐘是否準確？（24小時制顯示）（P.9）
- 是否在“可預約範圍”之前進行了預約？（P.49）

預約時間到了
但沒有煮好

- 時鐘是否準確？（24小時制顯示）（P.9）
- 是否按了「開始」按鍵？（P.18）
- 是否在“可預約範圍”之前進行了預約？（P.49）

無法進行按鍵操作

- 使用中無法進行按鍵操作。
➔請先按「取消/關」按鍵後再操作。
■壓力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.9）。
- 螢幕上是否顯示“”？
➔長按「取消/關」和「>」進行解鎖。

煮飯・調理・保溫中

預約

其他

如顯示代碼・故障排除

困惑時

故障排除

申請售後服務前，請先確認以下內容。

出現以下情況時

請確認以下內容

「保溫」按鍵
無反應

- 是否在保溫模式下？
- 米飯是否已冷卻？（蜂鳴器會響3次）
溫度低於50℃時無法再加熱。
- 調理模式下無法再加熱。

使用中，
停止工作時

- 使用過程中，「取消/關」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。
雖然無法記憶目前時間、預約煮飯完成時間或調理完成時間，
但不會影響煮飯、調理或保養功能。
預約時需要每次設定目前時間。
鋰電池固定在本體內部，客戶無法自行更換。
➡ 如需更換，請聯系 Panasonic 直屬服務站。

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。

外蓋無法打開或
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.37 - 38）
 - 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「取消/關」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、調理或保養過程中如必須打開外蓋時（P.3）
 - 停電時，外蓋可能無法打開。
➡ 恢復供電後，將繼續煮飯、調理或保養功能。
請等待煮飯、調理或保養功能結束後，再解除外蓋鎖定。（P.8）

外蓋只能部分打開
（中途停止）

- 這是壓力 IH 電子鍋的特性，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.8）

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.8）
- 上框是否黏有米粒等？（P.38）
- 如果內蓋安裝不正確（P.36），
或卡扣折斷、變形（P.2），外蓋將無法關閉。
- 由於是密封度高的壓力 IH 電子鍋，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。

其他

■ 如果不慎將水或米直接倒入本體，請拔下電源插頭並諮詢 Panasonic 直屬服務站。

使用多年的壓力 IH 電子鍋，請主動連絡 Panasonic 直屬服務站進行檢修及保養，以確保使用的安全性。

規格

【米種】

米種菜單		炊飯時間(分鐘)	剩餘時間※2	保溫※3	可預約範圍 (烹調結束前○分鐘)	炊飯容量(量杯) ()內為加入食材煮飯時
米種	模式	()內為提前浸米時的時間(P.14)				
白米・免洗米	節能炊煮	44(25~32)	直接	○	60分鐘前~	0.5~5
	標準	52(29~39)		○	60分鐘前~	0.5~5
	稍硬	48(26~35)			60分鐘前~	
	稍軟	56(39~45)			70分鐘前~	
	快速	22~30(18~23)	約5分鐘前	○	40分鐘前~	0.5~5
	冷凍用飯	52(31~35)	直接	○	60分鐘前~	0.5~5
	什錦飯	52~56	約13分鐘前	×	-	1~3
	什錦飯 (使用糯米飯時)	48~55				
	稀飯	49~60	約4分鐘前	×	80分鐘前~	全(稠粥):0.5~1.5(0.5~1) 5分(稀粥):0.5~1(0.5)
糙米	——※1	75~87	約13分鐘前	×	100分鐘前~	1~3
五穀米	——※1	50~59(29~37)	約13分鐘前	×	60分鐘前~	0.5~4

【調理】


調理菜單		調理時間設定 (不含預熱時間)	剩餘時間※2	保溫	可預約範圍 (調理結束前)	調理容量
自動	1 咖喱・燉菜	30分鐘	預熱 完成後	○	3~15小時後	食譜記載的2倍量(P.31)
	2 無水咖喱	40分鐘		○		食譜記載的量(P.31)
	3 湯品	30分鐘		○		食譜記載的2倍量(P.32~33)
	4 馬鈴薯燉肉	40分鐘		○		
	5 日式紅燒肉	90分鐘		○	-	食譜記載的2倍量(P.34)
	6 雞胸肉	35分鐘		-		食譜記載的2倍量(P.34)
	7 蛋糕	40分鐘		-		●燉菜・湯等 白米・免洗米水位線:0.5~5
	8 義大利麵	15分鐘		-		●蛋糕 蛋糕糊最多:600克(並非麵粉的量)
調理		5~90分鐘	○	-	-	●義麵 食譜記載的2倍量(P.34)
無水						白米・免洗米水位線:0.5~5
低溫		5~200分鐘				肉類平鋪不重疊的量
蒸煮		5~40分鐘				厚度為5公分以下的食材,加水至 “おかゆ(全)”0.5水位線。

※1:無法選擇“稍軟”、“稍硬”等模式。

※2:●“直接”:開始炊飯後,開始倒數計時顯示剩餘時間;

●“約10分鐘前”:烹調結束前10分鐘,開始倒數計時顯示剩餘時間;

●“預熱完成後”:預熱完成後,開始倒數計時顯示剩餘時間;

●提前浸泡米或顯示「」時,烹調結束前10分鐘,開始倒數計時顯示剩餘時間。

預約時,不顯示剩餘時間。

※3:「×」:不建議使用保溫功能。(P.17)

注意

■如果液晶顯示的顯示變淡而要更換鋰電池時,請與就近的Panasonic直屬服務站連絡。



廢電池請回收

規格(續)

型號	SR-CR09B	
額定電壓	110 V~	
額定頻率	60 Hz	
額定輸入功率	1180 W	
額定蒸煮壓力	10 kPa	
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)	寬	255 mm
	深	284 mm
	高	233 mm

■ 產品中有害物質的名稱及含量

設備名稱：壓力 IH 電子鍋，型號：SR-CR09B						
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	○	○	○	○	○	○
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。						

緊急處理方法



警告

■發生異常時(燒焦味等)須停止使用，
並拔掉電源插頭。
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。
請洽詢購買時的經銷商或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。請洽詢購買時的經銷商
或Panasonic直屬服務站。

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

請立刻拔掉電源插頭，
並馬上通知經銷商或
Panasonic直屬服務站

掃一掃 QR Code 快速又便利



365天24小時"快速"與"安心"的服務

AI智能文字客服~幫助您輕鬆排除簡易的家電使用問題

顧客商談服務專線

(市話)0800-098800/(手機)02-412-8222

- 專人服務：週一至週五 9：00~19：00 (國定例假日除外)・週六：機動出勤為顧客服務
- 行動電話請改撥付費專線：(02)412-8222 (費率相當於各手機門號撥打市話收費標準)

售後服務據點



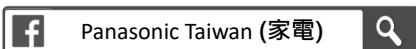
營業時間：週一~週五：09:00~18:30

週六/國定假日：09:00~18:00

週六/國定假日機動出勤：請事先聯絡客服，確認服務站是否營業

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。



粉絲團按讚

掌握最新商品訊息及優惠！

CLUB Panasonic 會員俱樂部

免費加入會員

享專屬好康及免費課程體驗



VS31708A

規格

困惑時

委製商 : Panasonic Corporation
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

Panasonic Corporation

<https://www.panasonic.com.tw>

© Panasonic Corporation 2025

RZ19TP95
S0625-0