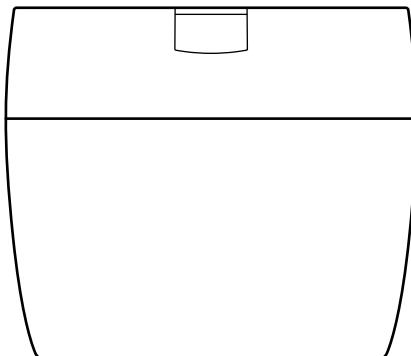


## 使用說明書

家庭用 壓力IH電子鍋

型號 SR-CR09B

### 目錄



安全注意事項 .....	2
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
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	
●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
●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
緊急處理方法 .....	50

使用前

米種模式

調理模式

食譜

困惑時

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。



# 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！

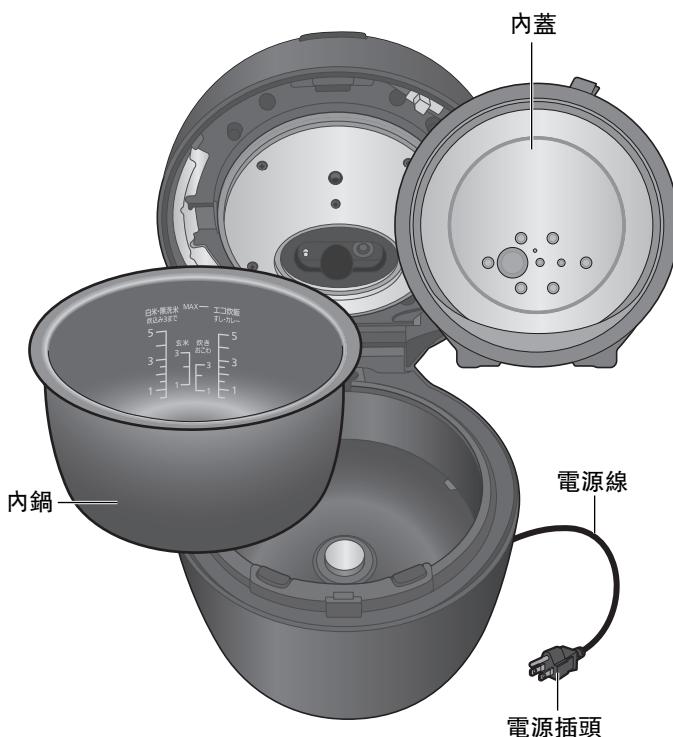
內部會產生高溫和壓力

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。

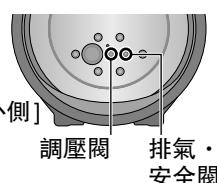


使用前



### 使用前請確認：

- 閥可上下動作。  
(清潔保養 P.37)



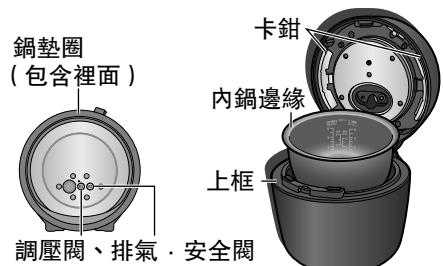
- 內蓋的卡扣部無彎曲變形。



- 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。



### 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)



### 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。



### 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

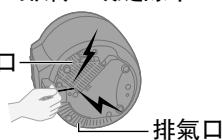


#### 請勿進行以下操作。

- 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。



#### 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。
  - 烹飯、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。

### ■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。)

→ 勿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。

# ! 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。

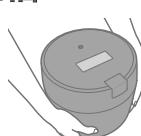
## ■搬運時

### 請勿觸碰蓋鎖 (以免開蓋或燙傷)



(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)
- 墻壁或傢俱附近
  - (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。**



——毛巾等  
以免蒸氣無法釋放，導致外蓋變形、變色或發生故障 |

**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)

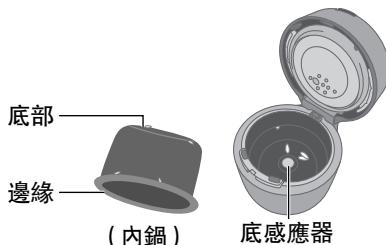


**請確保蓋鎖周圍的縫隙沒有異物或污垢**

(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。**

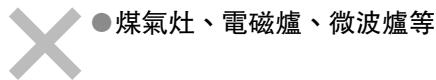
(以免導致變色)

**請務必在海拔 2000 公尺以下的地區使用本產品。**

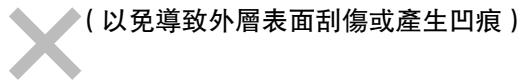
(以免影響調理效果)

## 內鍋

**請勿在本產品以外的地方使用內鍋。**



**請勿將內鍋與硬物撞擊。**



**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。



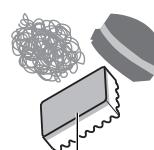
### ■調理完成後

- 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

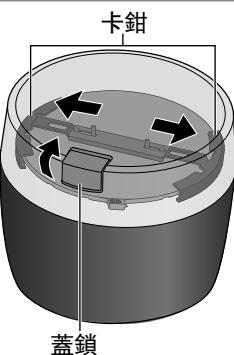
以下情況不會影響產品性能或人身健康。

[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。

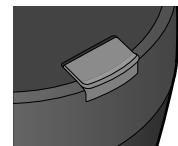
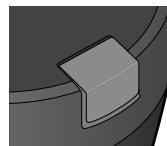
→ 如內鍋變形或您擔心其狀況，請聯繫 Panasonic 直屬服務站購買新的內鍋。

# 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（鎖定狀態）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。

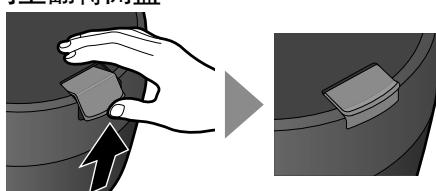


● 煮飯或調理時

● 打開外蓋時

## 開蓋解鎖

### 1 向上翻轉開蓋

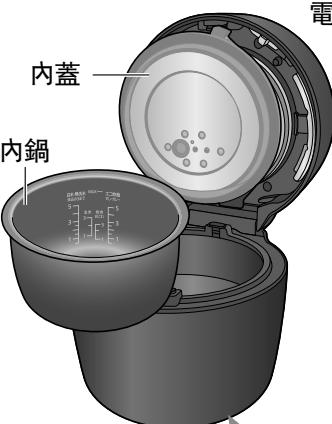


### 2 向前推開外蓋

- 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。



## 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)



## 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)

## 待機界面

## 操作面板



- 取消 / 關 按鍵
- 取消模式選擇時
- 切換米種 / 調理菜單時，先按此鍵退出當前菜單。
- 關閉保溫時
- 米種 按鍵
- 選擇米種菜單
- 調理 按鍵
- 選擇調理菜單
- 保溫 按鍵 ( P.18、P.26 )
- 開始保溫
- 預約 按鍵 ( P.18、P.26 )
- 預約時間、目前時間
- 開始 按鍵
- 開始煮飯或調理時

## 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
- 戴著指套或 OK 繩時

## 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 &lt; &gt;



## ② 通過 &lt; &gt; 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。

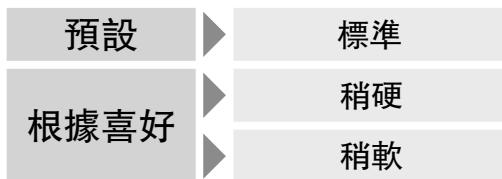
調理類別	功能	
	米種	模式
節能炊煮		<b>節能炊煮</b>
		<b>標準</b> ( 標準煮飯模式 )
炊煮美味米飯	<b>白米 免洗米</b>	<b>稍硬</b>
		<b>稍軟</b>
炊煮壽司飯或咖哩飯		<b>稍硬</b>

	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		
	48分鐘	0.5 ~ 5	白米・ 無洗米 (白米・ 免洗米)	有
	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。



# 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	▶	<b>快速</b> ※1
炊煮冷凍專用米飯	▶	<b>冷凍用飯</b>
炊煮什錦飯	▶	<b>白米 免洗米</b> <b>什錦飯</b>
煮紅豆飯・糯米飯 ( 使用糯米時 )	▶	全( 粥 )
炊煮稀飯	▶	<b>稀飯</b> 5分( 稀粥 )
炊煮糙米	▶	<b>糙米</b> ※2
五穀米	▶	<b>五穀米</b> ※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。

	烹調時間 (約)	烹調容量 (杯)	內鍋 水位線	壓力
	22 ~ 30分鐘	0.5 ~ 5		有
	52分鐘	0.5 ~ 5	白米・ 無洗米 (白米・ 免洗米)	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

## 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600W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。

# 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  
會有偏差。

## 2 將洗好的米放入 內鍋

### ■淘米方法

- 輕柔淘洗大米。

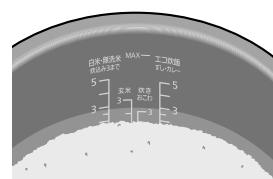


- ①加入充分的水，快速搓洗  
後立即倒掉水。
  - ②輕輕攪拌，換水2-5次進  
行清洗  
(將米洗至水清為止)
- 調理免洗米時，只需從底部  
輕輕攪拌。  
(使米與水充分接觸)

## 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，煮飯後也不需要燬飯。

### 開始煮飯

#### 吸水

用小火加熱，使米粒充分吸收水分。

煮飯時間  
↓

#### 煮飯

均勻快速加熱，保持沸騰而不溢出。

#### 炆飯

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 烹好後立即翻鬆米飯

### ■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)

## 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。

### 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。

# 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。)



## ■以下模式不建議使用保溫功能。

### 注意事項



- 「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)

- 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時”(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。

## 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 保溫 → 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。

## 關閉保溫

- 鍋內無剩餘米飯、食物時

1 按下

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

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 咖哩・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 )	預約 有
	2 無水咖哩	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 最多可調理食譜中標註量的2倍 ( P.32 ~ P.33 )	
	5 日式紅燒肉	調理	90分鐘	5 ~ 10分鐘 食譜中標註量 ( P.34 )	無
	6 雞胸肉	低溫	35分鐘	1 ~ 3分鐘 最多可調理食譜中標註量的2倍 ( P.34 )	
	7 蛋糕	調理	40分鐘	1 ~ 2分鐘 最多可調理食譜中標註量的2倍 ( P.34 )	
	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

## 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	● 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

● 蒸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 )

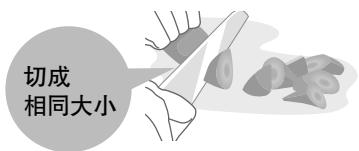
# 調理方法及訣竅

## 1 準備食材

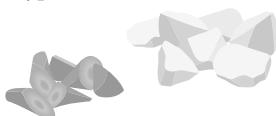
### ■切配食材

- 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。

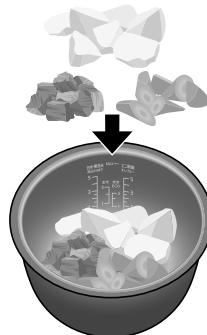


### ■調製調味液

- 充分混合調味料。

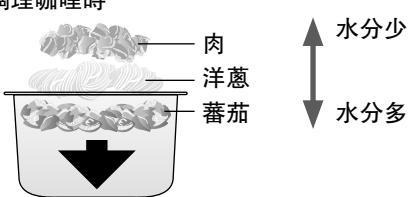
## 2 將食材放入內鍋

- 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：調理咖哩時



## 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

- 咖哩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



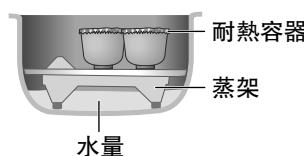
### 3 放入內鍋，閉合外蓋

- 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。

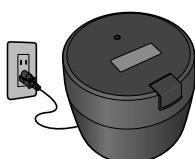
- 關於保溫 (P.25)

- 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

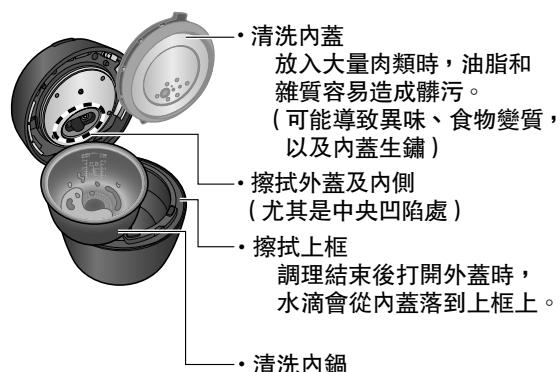
- 請盡快食用。  
(餘溫會繼續調理食物)



- 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。



# 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)



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



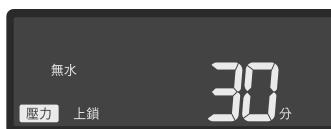
- 每按一次可在“自動調理”→“調理”→“無水”→“低溫”→“蒸煮”→“清潔”之間切換。
- 調理模式的選擇( P.19 )

- 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。



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

## 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

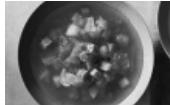
## 提示

- 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 ( 咖哩・燉菜 )
	 2 ( 無水咖哩 )
	 3 ( 湯品 )
	 4 ( 馬鈴薯燉肉 )
	 5 ( 日式紅燒肉 )
調理	
無水	
調理	
調理	
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。



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”



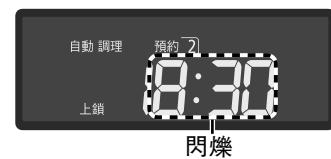
● 食譜請參閱 ( P.31 ~ 33 )

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、醃蘿蔔、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。

- ① 按下 **米種** ➤ 選擇“白米”或“免洗米”
- ② 按下 **< >** ➤ 選擇“稍硬”
- ③ 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- ④ 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。
- ⑤ 在烤海苔上鋪上壽司飯和喜歡的食材，然後捲起來。

#### 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。



## 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)

- ① 按下 **米種** ➤ 選擇“白米”或“免洗米”
- ② 按下 **< >** ➤ 選擇“什錦飯”
- ③ 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)
- ④ 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。

#### 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・蒟蒻	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	1/2 大匙
鹽・即食高湯粉	各 1/2 小匙

### 做法

#### 準備

- 將牛蒡削成薄片後泡入水中。
- 將蒟蒻川湯後切成細絲。
- 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 )
- 烹煮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。

- ① 按下 **米種** ➤ 選擇“白米”或“免洗米”
- ② 按下 **< | >** ➤ 選擇“稀飯”
- ③ 按下 **開始** ( “開始”按鍵指示燈亮起 )
- ④ 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。

① 按下 **米種** ➡ 選擇“糙米”

② 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)

③ 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，將一半放入研砵中，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藥，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。

① 按下 **米種** ➡ 選擇“五穀米”

② 按下 **開始** (“開始”按鍵指示燈亮起)

③ 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

### 材料 (2人份)

A	牛肉片 (2~3公分寬).....	100克
	洋蔥 (切塊).....	1/4個
	胡蘿蔔 (2~3公分方塊).....	1/4根
	馬鈴薯 (2~3公分方塊).....	1/2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。

- 按下 **調理** ➡ 顯示“自動調理”  
“1”( 咖哩 · 燉菜 )
- 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 )
- 加入咖哩塊並攪拌至  
完全溶解。
- 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 )



## 無水咖哩

1人份：約357千卡

### 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 )

- 按下 **調理** ➡ 顯示“自動調理”
- 按下 **< >** ➡ 選擇“2”( 無水咖哩 )
- 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 )
- 加入咖哩塊並攪拌至  
完全溶解。
- 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 .....	1/4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
味醂 .....	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

1/6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	.....	1½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。

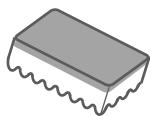
# 清潔保養

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



內蓋



內鍋

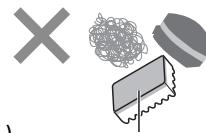


飯勺



蒸架

## 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 )

- 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)



# 清潔保養 (續)

## 內蓋的拆卸及安裝

**1 向右移動內蓋拆裝撥桿。**  
(內蓋向前傾倒。)

拆卸時

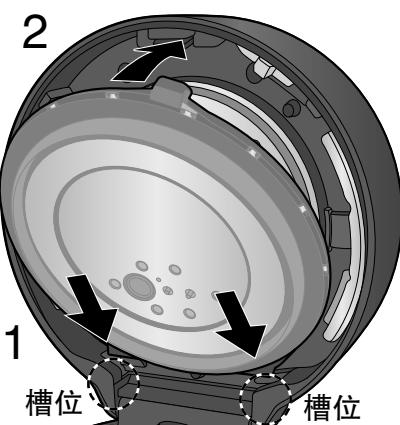
**2 取出。**



**1 將內蓋插入槽位內。**  
● 確保蓋鎖處於解鎖狀態。

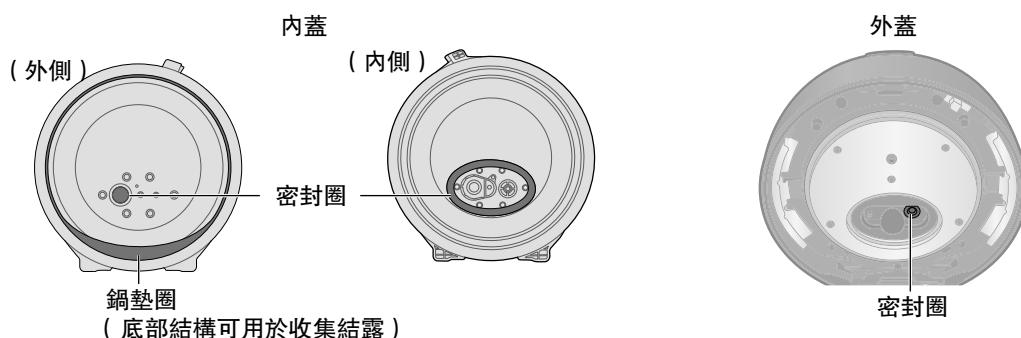
安裝時

**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。

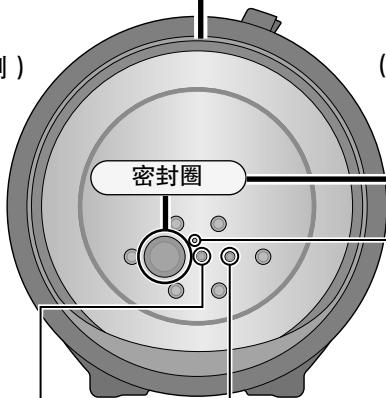


#### ■ 使用軟海綿清洗時(使用廚房用中性清潔劑)

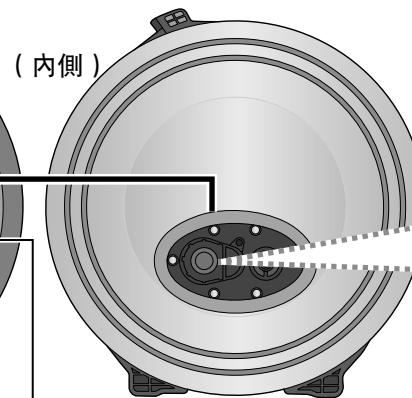
##### 鍋墊圈、密封圈

- 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)



排氣・安全閥  
按壓的同時  
用流水沖洗。

(內側)



按下  
排氣・  
安全閥

●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)

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)

#### 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。

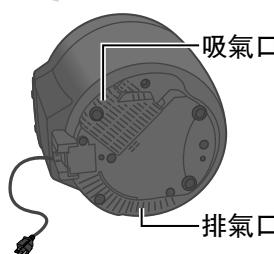


### 用吸塵器吸除垃圾及異物等

定期檢查



### 本體底面



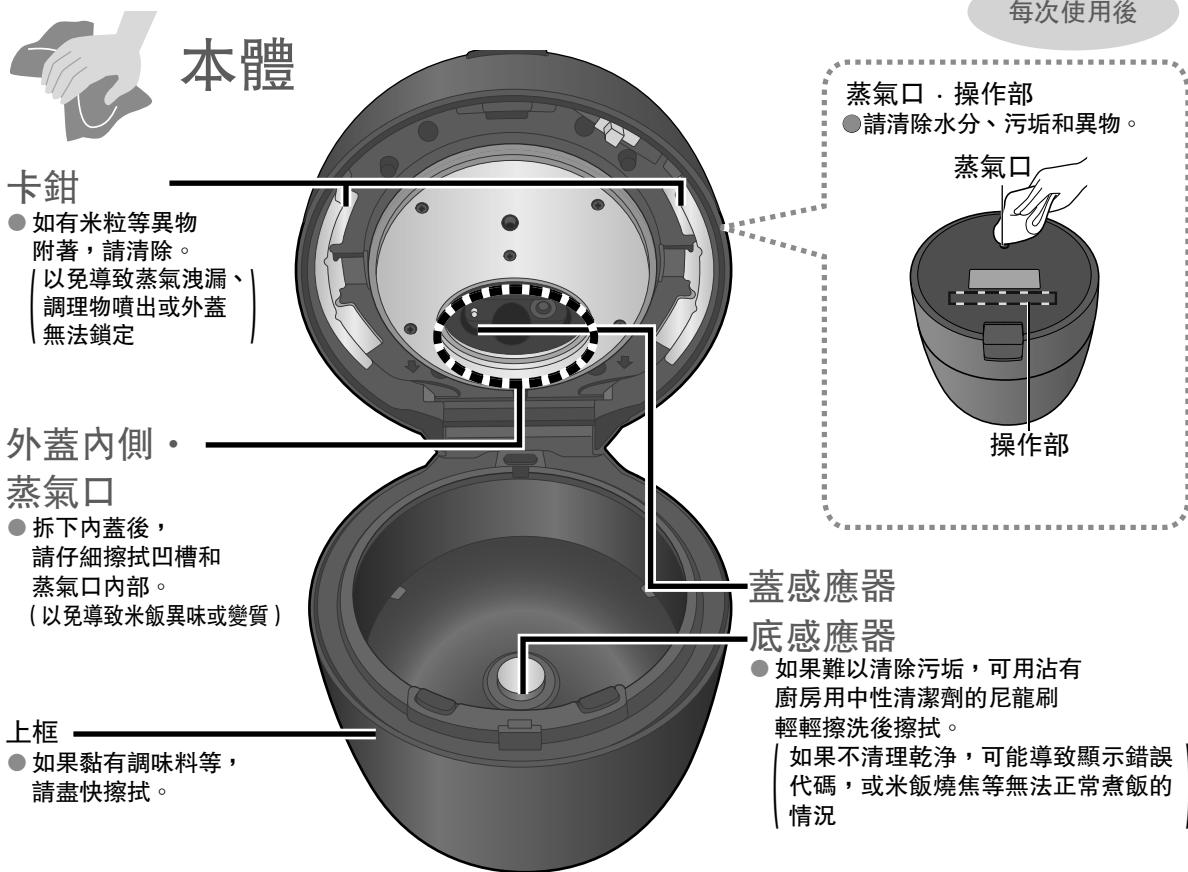
●大約每月檢查一次，如  
有污垢請及時清除。

清潔保養

困惑時

# 清潔保養 (續)

## 用擰乾的抹布擦拭



## 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

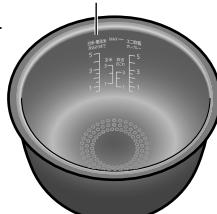
●水量參考

“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”



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

- 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。

較軟

• 發黏

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

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

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。

飯焦

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)

- 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。

有異味

・保溫中的米飯  
變得黏稠或鬆散

煮飯前

- 洗米是否充分？
- 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"> <li>●是否使用了“節能炊煮”煮飯？           <ul style="list-style-type: none"> <li>►請試著用“標準”模式。(大火力炊煮，增加米飯甜味)</li> </ul> </li> <li>●洗米時是否過度淘洗？           <ul style="list-style-type: none"> <li>►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)</li> </ul> </li> </ul>
結露	<ul style="list-style-type: none"> <li>●煮好後，是否立即將米飯翻鬆？(為了揮發多餘水分)</li> <li>●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？</li> <li>●在低溫環境下煮飯或保溫時，容易產生結露。(如冬季等)</li> <li>●使用“什錦飯”時，根據配料的種類和數量，可能會增加結露量。</li> </ul> <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"> <li>●是否保溫超過12小時？</li> <li>●是否反覆加熱冷飯？</li> <li>●洗米是否充分？</li> <li>●因米的種類或所用水質的不同，煮熟的飯可能會帶黃色。</li> </ul> <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"> <li>●是否保溫超過12小時？</li> <li>●是否反覆加熱冷飯？</li> <li>●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？</li> <li>●內鍋是否已變形？           <ul style="list-style-type: none"> <li>►如出現變形，請聯系Panasonic直屬服務站購買。</li> </ul> </li> </ul> <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"> <li>●是否讓米長時間浸泡於水中？(長時間預約煮粥等)</li> <li>●是否對粥進行了保溫？</li> </ul>
形成一層薄膜	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否過度洗米導致米粒破碎？</li> <li>●是否殘留著糠皮？           <ul style="list-style-type: none"> <li>(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。)</li> </ul> </li> </ul>
煮好的米飯表面 凹凸不平	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否在煮飯前未將米的表面整平？</li> <li>●是IH(電磁加熱)特有的強大火力造成的。不是異常現象。</li> <li>●以下情況，容易變得凹凸不平。           <ul style="list-style-type: none"> <li>●淘米不充分時。</li> <li>●混有許多碎米時。</li> <li>●煮飯量較少時。</li> <li>●用夏季儲藏的大米煮飯時。</li> <li>●由於洗米時用力過大，米粒已經破碎。</li> </ul> </li> </ul>

# 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"><li>● 內鍋中還有剩飯時，請勿關閉保溫功能。<ul style="list-style-type: none"><li>• 冷卻時會產生結露，使米飯變得軟爛。</li><li>• 密封狀態下冷卻緩慢，米飯容易變質。(可能導致異味)</li></ul></li><li>如果 24 小時內無法吃完，請：<ol style="list-style-type: none"><li>①盡快取出，稍微冷卻後用保鮮膜包裹放入冰箱冷凍。</li><li>②需要食用時用微波爐加熱。</li></ol></li></ul>										
功能是否自動記憶？	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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)</li><li>● “清潔”和“調理”菜單不會被記憶。</li></ul>										
各模式的煮飯、調理容量是多少？	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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)</li></ul>										
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"><li>● 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。</li></ul>										
是否需要提前浸泡米？	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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。</li></ul>										
應選擇哪種模式？ <ul style="list-style-type: none"><li>• 加入配料煮飯時</li><li>• 白米與其他穀物混合煮飯時</li><li>• 煮非白米的其他米時</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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。 如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)</li><li>● 白米與其他谷物混合煮飯時的模式選擇<table border="1"><thead><tr><th>混合谷物</th><th>操作方法</th></tr></thead><tbody><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></tbody></table></li><li>● 煮白米以外的米時的模式選擇<table border="1"><thead><tr><th>米的種類</th><th>操作方法</th></tr></thead><tbody><tr><td>胚芽米</td><td>請使用“五穀米”模式煮飯。</td></tr></tbody></table></li></ul>	混合谷物	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。
混合谷物	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"><li>● 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。</li></ul>										

# 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



- 2 長按 **保溫** (5秒) **01**

- 3 按下 **開始** **Ho:00**

- 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。
- 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



- 2 長按 **保溫** (5秒) **01**

- 3 按下 **開始** **Ho:00**

- 4 按下 **調理** ➤ 顯示「Ho:20」



●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) **01**

3 按下 **開始** **Ho:00**

4 按下 **調理** ➤ 顯示「Ho:10」  
**Ho:30** **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。
- 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) **01**

3 按下 **調理** ➤ 顯示「02」  
**So:HI** 或 **So:L1**

4 按下 **調理** ➤ 顯示「So:L1」或「So:L2」  
**So:L1** **End**  
●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) **01**

- 3 按下 **調理** ➤ 顯示「03」 **03**  
 按下 **開始** 或 **End**

- 4 按下 **調理** ➤ 顯示「0」或「1」 **0**  
**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) **01**

- 3 按下 **調理** ➤ 顯示「07」 **07**  
 按下 **開始** **On**

- 4 按下 **調理** ➤ 顯示「OFF」 **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

U10

- 是否已將內鍋放入？  
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

- 鍋底或內蓋、蓋感應器、底感應器上是否附有異物？( P.37 – 38 )  
→請清除異物及污漬，然後按「取消/關」按鍵。  
●水量是否太多？  
→請按「取消/關」按鍵。  
(連續調理時，可稍微減少一些水)

U14

- 保溫時間是否在 96 小時以上？  
→請按「取消/關」按鍵。

U25

- 本體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「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 )  
→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？

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。

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。  
→請聯系 Panasonic 直屬服務站，並告知錯誤代碼（“H”後的兩位數字）。

# 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( 嘿哩，哩哩…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 )

煮飯  
• 調理  
• 保溫中

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。
- “嘰—”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 )

其他

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 )

如顯示代碼  
• 故障排除

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。

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°C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。

其他

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。

■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 <sup>※2</sup> 時間	保溫 <sup>※3</sup>	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	—— <sup>※1</sup>	75~87	約13分鐘前	×	100分鐘前 ~	1~3
五穀米	—— <sup>※1</sup>	50~59( 29~37 )		×	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 <sup>※2</sup> 時間	保溫	可預約範圍 ( 調理結束前 )	調理容量					
自動	1 咖哩・燉菜	30分鐘	○ ○ ○ ○ ○	3~15小時後	食譜記載的2倍量( P.31 ) 食譜記載的量( P.31 ) 食譜記載的2倍量( P.32~33 )	● 燉菜・湯等 白米・免洗米水位線 : 0.5~5 ● 蛋糕 蛋糕糊最多 : 600克( 並非麵粉的量 ) ● 義麵 食譜記載的2倍量( P.34 ) 白米・免洗米水位線 : 0.5~5 肉類平鋪不重疊的量 厚度為5公分以下的食材，加水至 “おかゆ( 全 )” 0.5水位線。					
	2 無水咖哩	40分鐘									
	3 湯品	30分鐘									
	4 馬鈴薯燉肉	40分鐘									
	5 日式紅燒肉	90分鐘									
	6 雞胸肉	35分鐘	-	-	食譜記載的量( P.34 )						
	7 蛋糕	40分鐘									
	8 義大利麵	15分鐘									
調理			5~90分鐘	○	● 燉菜・湯等 白米・免洗米水位線 : 0.5~5 ● 蛋糕 蛋糕糊最多 : 600克( 並非麵粉的量 ) ● 義麵 食譜記載的2倍量( P.34 ) 白米・免洗米水位線 : 0.5~5 肉類平鋪不重疊的量 厚度為5公分以下的食材，加水至 “おかゆ( 全 )” 0.5水位線。						
無水			5~200分鐘	○	白米・免洗米水位線 : 0.5~5 肉類平鋪不重疊的量						
低溫			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。						
蒸煮											

※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「0」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。



# 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 <sup>+6</sup> )	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
- 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
- 按鍵的操作異常時

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。



Panasonic Taiwan (家電)



CLUB Panasonic 會員俱樂部

## 粉絲團按讚

掌握最新商品訊息及優惠！

## 免費加入會員

享專屬好康及免費課程體驗



規  
格

困  
惑  
時

VS31708A

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