

# Panasonic®

## Operating Instructions

## 使用说明书

## Arahan Pengendalian

## Multi Cooker (Household Use)

## 多功能锅（家庭用）

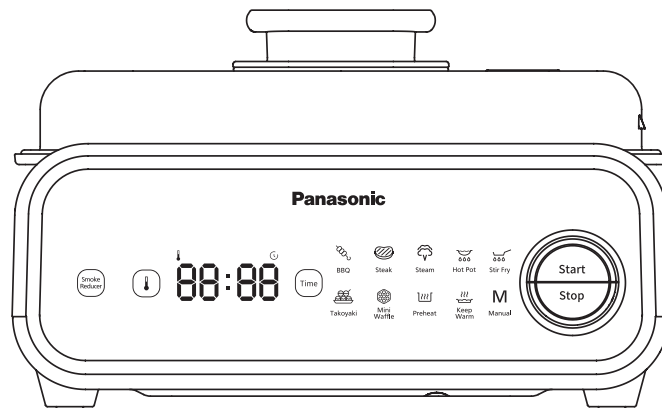
## Periuk Serbaguna (Kegunaan di Rumah)

Model No. **NF-GM401**  
型号 **NF-GM401**  
No. Model.

English

中文 (简体)

Melayu



Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product please give your special attention to "**Safety Precautions**" and "**Important Information**" (P. EN2-EN4).
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

## Contents


Safety Precautions .....	EN2
Important Information .....	EN4
Parts Names and Instructions .....	EN5
How to Use .....	EN6
Cleaning and Care.....	EN10
Troubleshooting.....	EN10
Specifications .....	EN11


## Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

To reduce the risk of personal injury, electric shock or fire, please observe the following:

■ The following signals indicate the degree of harm and damage when the product is misused.

 **WARNING:** Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.

 **CAUTION:** Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.



■ The symbols are classified and explained as follows.

 This symbol indicates prohibition.

 This symbol indicates requirement that must be followed.

## WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, scalding or injury.

-  ● **Do not allow infants and children to play with packaging material.**  
(It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**  
→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.
- **Do not damage the power cord or power plug.**  
The following actions are strictly prohibited:  
Modifying, touching on or placing near heating elements or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanging / pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.
- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**  
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or similarly qualified person in order to avoid a hazard.  
→ Insert the power plug firmly.
- **Do not immerse the main unit, power cord or power plug in water, or splash it with water and / or any liquid.**
-  ● **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Keep the appliance and its power cord out of reach of children.**

## WARNING



- **Dust off the power plug regularly.**
  - Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**

e.g. for abnormal occurrences or breaking down:

  - The power plug or the power cord become abnormally hot.
  - The appliance power fails.
  - The main unit is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
  - The deep pot or other parts are cracked.
  - There is unpleasant smell.
  - There is abnormal turning noise while in use.
  - There is another abnormality or failure.

→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**

Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.
- **Be careful if hot liquid is poured into the deep pot as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**

## CAUTION

To avoid risk of electric leakage, electric shock, fire due to short circuit, scalding, injury or property damage.



- **Do not use the appliance near wall, furniture, or in enclosed spaces such as built-in cupboard.**
  - Position the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof workshop at least 10 cm from the edge of worktop, and at least 5 cm from adjacent wall and other objects.
- **Do not use the appliance on the following places.**
  - On uneven surfaces, on carpets or tablecloths etc.
  - Place where it may be splashed with water or near a heat source.
  - Near any open water such as bathtubs, sinks, or other containers.
  - Near a wall or furniture.


→ Place the appliance on a firm, dry, clean flat worktop.
- **Do not remove the accessories or unplug the appliance during use.**
- **Do not use an external timer etc.**
  - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not touch hot area such as the main unit, inside of accessories, the lid while the appliance is in use or immediately after use.**

The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.

→ To avoid burns, always use oven gloves to remove the lid or the accessories.  
(Do not use wet oven gloves.)
- **Do not insert any object in the gaps.**
- **Do not switch on when the Multi Cooker is upside down or laid on its side.**
- **Do not open the lid during the use of this appliance. Beware while removing the lid after cooking as hot steam will escape from the deep pot.**
- **Do not replace any parts of the appliance with non-genuine spare parts.**
- **Do not cover the lid with or place the appliance on cloth, paper or such flammable materials when the appliance is in operation.**
- **Do not store the lid or accessories in refrigerator or freezer.**
- **Do not store the frozen food when the power is turned off.**

(The moisture inside the appliance structure will condense to cause malfunction.)
- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**
  - When leaving the appliance unattended, turn the power off.

## CAUTION

- Do not carry the appliance by gripping on the accessories. This may cause the dropping of the appliance.
  - Do not cook more than 80% of the deep pot capacity. Adding too much water may cause product malfunction or danger. (P. EN11 "Specifications")
  - Do not use any cooking utensils with sharp edges and corners to touch the accessories. It may scratch and damage the accessories.
  - After removing accessories, please make sure that they are assembled correctly and installed securely. (P. EN5)
- 
- Unplug the plug when the appliance is not in use.
  - Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.
  - Make sure to switch off the appliance and disconnect the power plug from the power outlet before assembly, disassembly, movement and cleaning while not in use, and wipe the appliance before next use.
  - Prevent water overflow during use. Scalding hazard may occur if water spills.
  - Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use.
  - Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.
  - Switch off the appliance and disconnect from supply before changing attachments or approaching parts that move in use.
  - Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (P. EN10 "Cleaning and Care")
  - This appliance is intended for household use only.

## Important Information

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for commercial purpose.
- Do not use a knife or any other sharp tool to remove residues.
- Do not wrap the power cord around the main unit.
- Make sure the parts or attachments are set firmly before use.
- Before use, wash the lid and accessories and attach them securely following the steps below. (P. EN5)

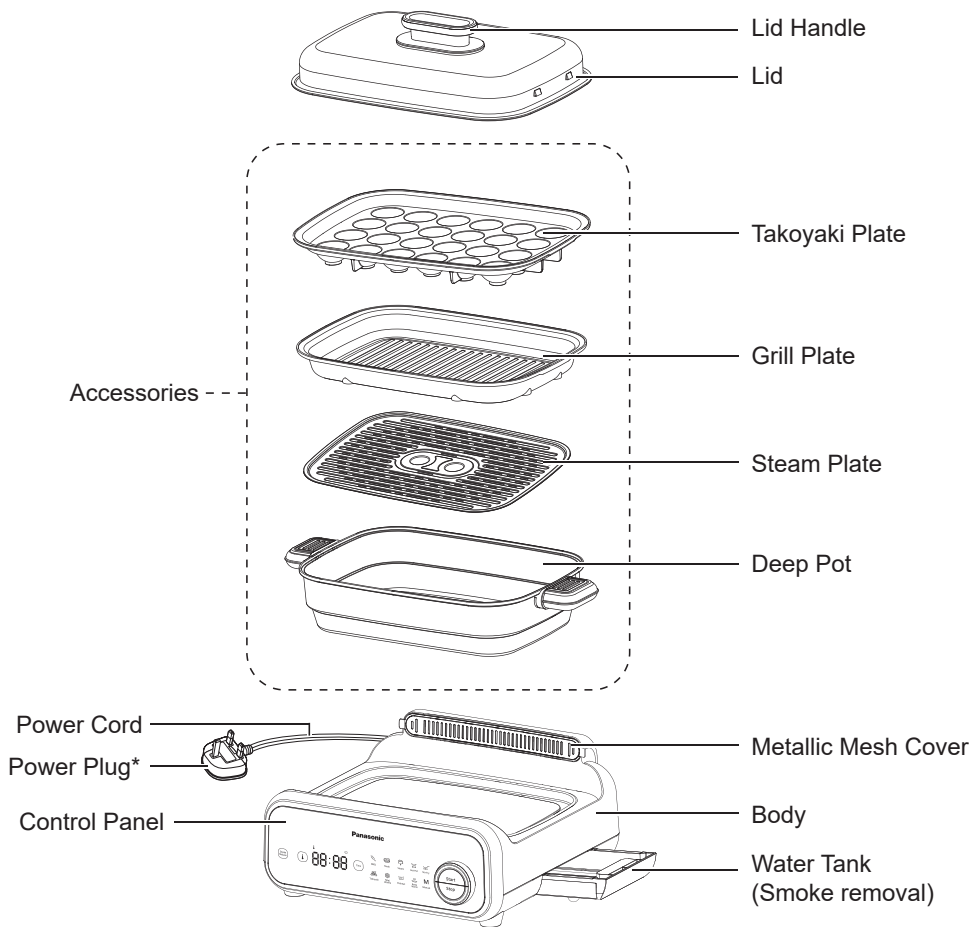


This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

# Parts Names and Instructions

## Main unit & Accessories

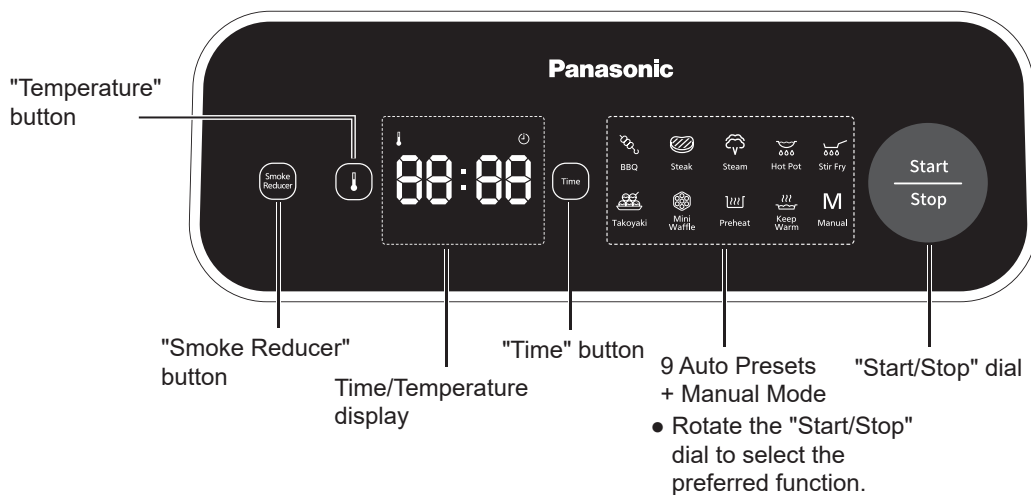
- Before using the appliance for the first time, please use a soft cleaning sponge and neutral cleaning liquid to thoroughly clean all accessories and the lid.







\* The shape of the plug may vary from illustration.

## Control Panel And Display

- LCD display will illuminate after connected to power.



## Control Panel And Display

Button Name	Function or Display Description
 "Smoke Reducer" button	Switch the Smoke Reducer exhaust system on or off. <ul style="list-style-type: none"> <li>• When the function has the "Smoke Reducer" by default, push button to turn it off.</li> <li>• Blinking: OFF; Long light: ON.</li> </ul>
 "Temperature" button	Working temperature adjustment and confirmation. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Push the button, rotate the "Start/Stop" dial to increase or decrease the temperature.</li> </ul>
 "Time" button	Working hours adjustment and confirmation. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Push the button, rotate the "Start/Stop" dial to increase or decrease the time.</li> </ul>
 "Start/Stop" dial	Start : Power on, start cooking. Stop : Power off, before cooking-short push, during cooking-long push. Dial : Function selection and temperature/time adjustment.

## How to Use

■ Choose the right accessories to cook according to your personal preferences and different cooking purposes.

- 1 According to the cooking method, select an accessory and place it on the main unit.**
  - Please make sure there is no foreign matter such as water and food residue between the accessories.
  - After placing the accessories, please make sure they are not tilted.

- 2 Insert the power plug into the outlet, while the buzzer sounds, the control panel lights up, the product enters function selection display.**




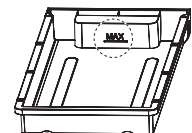
- 3 Add ingredients to the accessories, rotate the "Start/Stop" dial to select function, set time and temperature.**

Function	BBQ	Steak	Steam	Hot Pot	Stir Fry	Takoyaki	Mini Waffle	Preheat	Keep Warm	Manual
Default Time	00:30	00:30	00:10	01:30	00:30	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Time Adjustable Range	30 min–3 h	15 min–35 min	5 min–30 min	30 min–4 h	10 min–30 min	10 min–1 h	10 min–30 min	10 min–30 min	30 min–12 h	5 min–12 h
Time Adjustment Unit (slow/fast)	5 min / 30 min	5 min	5 min	5 min / 10 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min / 30 min	5 min / 30 min
Preset Temperature	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	200 °C	250 °C	200 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Temperature Adjustable	150 °C–250 °C	150 °C–250 °C	Unadjustable	60 °C–100 °C	100 °C–200 °C	150 °C–250 °C	150 °C–250 °C	50 °C–200 °C	40 °C–100 °C	40 °C–250 °C
Temperature Adjustment Unit (slow/fast)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C
Default Smoke Exhaust	✓	✓	–	–	–	–	✓	–	–	–

• Abbreviation used in this instructions: min = minute(s); h = hour.

(This is an example of "Steak" function, other functions operate in the same way.)

- Turn to "Steak", the function blinks, according to the desired time/temperature, push the , then rotate the dial to adjust the time/temperature.
- During the operation of this product, the time/temperature and other parameters of each function can be set through the "Start/Stop" dial, as shown in the figure on the top.
- When using the "Smoke Reducer" function, need to add amount of water into the water tank. (There are scale lines in the water tank.)



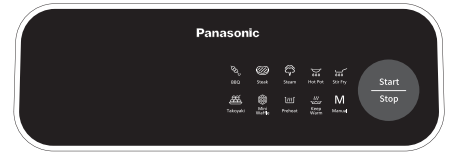
## 4 After the settings are completed, push "Start" to start cooking.

- In the working state, if you want to adjust the time/temperature, you can push the (I)/(time), then rotate the dial to increase or decrease the time/temperature, and it will automatically enter the newly set working state.
- To return to function selection display while in operation, push and hold "Stop".
- Preheat with the lid on.

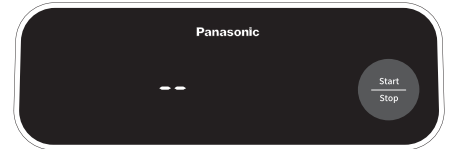


\* This display is showing the preheating.

## 5 When the cooking time is reached, the cooking is finished.



## 6 If there is no operation for 5 minutes, the product will enter off mode. In off mode, rotate the "Start/Stop" dial to enter function selection.



## Recipes

Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows:  
tsp = tea spoon; tbsp = table spoon; min = minute; s = seconds.

### Yakitori

#### Ingredients

- 500 g chicken thigh
- 2 pieces green shallots
- 12 pieces skewers
- ½ cup teriyaki sauce (approx. 140 g)

#### Function



BBQ

#### Accessories



#### Method

##### 1. Prepare the ingredients

- Peel the skin off the chicken thighs and cut into chunks. Mix well with the marinade (teriyaki sauce) and marinate for 30 mins.
- Cut the scallions diagonally (exposing the core will help them cook more easily).

##### 2. Skewer

Alternately skewer the chicken, scallions, chicken, and scallions. (approx. 3 pieces of meat and 2 scallions per skewer)

##### 3. Grilling

Use the "BBQ" function, preheat the temperature to 180°C, place about 6 skewers at a time, flip them every 1-2 minutes, and BBQ for 6-10 minutes. (During grilling, you can use food tongs or a spatula to press the chicken skewers for more even heating.)

### 3. Grill fish

- Prepare a sheet of aluminum foil and lay a banana leaf on it. Brush both sides of the banana leaf with oil. Spread a layer of sambal sauce on the banana leaf, place the fish on top, and then coat it with another layer of sambal sauce.
  - Place the banana leaf-wrapped fish directly on the "Grill Plate". Select the "BBQ" function (250°C), and grill for 15-20 minutes, flipping once every 8-9 minutes. (If neither banana leaves nor foil is used, adjust the temperature to 220°C and grill until chopsticks can easily pierce through the fish. Without foil or banana leaf wrapping, it is recommended to flip the fish every 1-2 minutes.)
4. After the fish is grilled, pour the remaining sambal sauce on it and serve with lime wedges, cucumber slices and hot rice.

### Steak with Black Pepper Sauce

#### Ingredients (4 serves)

- Ingredients for sauce:
  - 50 mL brandy or cognac (or marsala)
  - 100 mL beef broth/stock, low sodium (important!)
  - 200 mL cream (heavy/thickened)
  - 2-3 tps coarsely crushed whole black peppercorns (or canned green peppercorns, drained)
- Ingredients to grill:
  - 3 steaks, pepper and salt, oil

#### Function



Manual Steak

#### Accessories



### Grill Fish

#### Ingredients

- 1 fresh sea fish (approx. 400-500 g)
- Banana leaves
- Lime wedges and cucumber slices (garnish)

##### 1 For marinated fish sauce:

- 1 tsp turmeric powder
- 1 tbsp minced garlic
- 1 tsp ground ginger
- 1 tsp salt
- ½ tsp sugar
- 1 tbsp lemon/lime juice

##### 2 For sambal:

- 5 shallots
- 3 cloves garlic
- 8-10 dried chilies (soaked) (or 5 fresh red chilies)
- 1 stalk lemongrass (white part)
- 1 small piece of galangal (optional)
- ½ tsp belacan
- 1 tbsp asam jawa
- 1 tbsp sugar
- ½ tsp salt
- 3 tbsps oil

#### Function



BBQ

#### Accessories



#### Method

##### 1. Processing fish

- Clean the fish, remove the scales and internal organs, and make several diagonal cuts in the fish to help it absorb the flavor (for larger fish, slice it in the middle and slice it flat).
- Evenly coat the fish with the marinade and marinate for 30 mins.

##### 2. Make Sambal

- Blend spices: Use a blender to blend shallots, garlic, dried chilies, lemongrass, and galangal into a paste.
- Stir fry sauce:
  - Heat oil in a wok over medium heat and saute the belacan until lightly charred.
  - Add the blended chili paste and stir fry until the oil separates (approx. 5-8 mins).
  - Season with tamarind juice, sugar, and salt to taste. Continue to stir fry until thickened. Set aside.

#### Method

- Prepare the black pepper sauce, by mixing all the ingredients. Put the "Grill Plate" on the main unit and heat up in the "Manual" function at 100 °C for 5 mins.
- Season your steaks with pepper and salt.
- Put the oiled "Grill Plate" on the main unit and select "Steak" function-let preheat to 250 °C.
- Adjust temperature to 200 °C and grill the steaks a few minutes (depending on thickness and your taste) on each side. Cooking recommendations for 1 inch thick steaks (at 200-250 °C): Rare: 2 to 3 mins; Medium: 4 to 5 mins (250 °C); Well done: 6 to 7 mins.
- While the meat is resting, reheat the pepper sauce and serve it hot with the steaks.

### Baked Cod

#### Ingredients

- 4 cod fillets (approx. 200 g each)
- ¼ tsp salt and ¼ tsp black pepper
- 1 tbsp olive oil or butter
- Lemon wedges
- 1 tbsp butter
- 1 garlic clove (minced)
- 100 mL single cream
- 50 g mozzarella cheese
- ¼ tsp salt and ¼ tsp black pepper

#### Function



Steak

#### Accessories



#### Method

##### 1. Preparation

- Thaw cod fillets 2-3 h in advance.
- Pat dry with paper towels layered between fillets.
- Score three shallow cuts on each fillet surface (to prevent curling during cooking).

# Recipes

Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows:  
tsp = tea spoon; tbsps = table spoon; min = minute; s = seconds.

## 2. Heat Control

- Coat pan base with coin-sized olive oil, then add 5 g butter.
- Plate-fry one side 2-4 mins (adjust per thickness).
- Flip and steam-cook for 90 s, adding 2 crushed garlic cloves at this stage.

## 3. Seasoning Timing

Sprinkle sea salt over both sides of the fillet 3 mins before cooking concludes. Add freshly ground black pepper towards the end of cooking (high heat may impart bitterness to pepper).

4. For plating, garnish with lemon wedges alongside the fillet.

## Steamed Salmon

### Ingredients (4 serves)

- 1 400–500 g Salmon filets (4 pieces)  
4 sprigs of rosemary, pepper, salt, olive oil
- 2 For garnish butter:  
2 cloves of garlic            ½ red chilli  
2 sundried tomatoes        60 g butter

### Function



Steam

### Accessories



### Method

1. Prepare butter: Mix garlic, chilli, sundried tomatoes and butter to a paste and place it in the fridge to firm up.
2. Season salmon with olive oil, pepper, salt.
3. Add "Deep Pot" with 700 mL of water to main unit and add the "Steam Plate" on top of it.
4. Place salmon halves on "Steam Plate", decorate fish with rosemary sprigs.
5. Start "Steam" function at 100 °C for 10 to 15 mins until fish is cooked. Serve with the garnish butter.

## Steam Sweet Bun

### Ingredients

Sweet buns (12 pieces)  
700 mL water

### Method

1. Add "Deep Pot" with 700 mL of water to main unit and add the "Steam Plate" on top of it.
2. Place the sweet buns on "Steam Plate" and start "Steam" function at 100 °C for 10 mins until sweet buns are cooked.

### Function



Steam

### Accessories



## Hot Pot

### Ingredients

1500 mL hot pot broth and water  
200 g sliced beef  
100 g meatballs  
200 g cabbage  
200 g mushrooms  
Appropriate amount of hot pot ingredients

### Function



Hot Pot

### Accessories



### Method

Arrange the ingredients directly in the pot, heat for 20 to 30 mins using the "Hot Pot" function, and then skim the surface foam.

## Rendang

### Ingredients

900 g chicken thighs  
200 g Rendang sauce  
150 mL coconut milk  
20 g shredded coconut  
300 g red potatoes

### Function



Steak Hot Pot

### Accessories



### Method

Use the "Steak" function first, then the "Hot Pot" function.

1. Wash and chop approx. 900 g chicken thighs and 300 g potatoes.
2. Pour oil into a wok and preheat to 250 °C (a reminder will appear when preheating is complete). Add the chopped chicken thighs and potatoes and stir fry.
3. Stir fry until the chicken changes color, then add the Rendang sauce packet (200 g) and stir fry for 3-5 mins.
4. Add 300 mL of water, select the "Hot Pot" function and simmer for 30 mins. Then add 150 mL of coconut milk. When the broth is almost thick, add 20 g of toasted shredded coconut and stir.

## Fried Noodle

### Ingredients (2 serves)

- 1 300 g fried noodles  
2 eggs  
50 g bean sprouts  
50 g water spinach (cut into sections)  
30 g fried tofu/potato cubes (optional)  
2 green onions
- 2 Seasoning:  
2 tbsps tomato sauce  
2 tbsps sambal (optional)  
2 tbsps light soy sauce  
2 tsps dark soy sauce (for coloring)  
1 tsp sugar  
A pinch of fish sauce/salt (can be mixed in advance)  
2 cloves minced garlic  
1 tbsp minced shallot

### Function



Stir Fry

### Accessories



### Method

Step 1

Cooking noodles: Boil yellow noodles in boiling water for 1 min (for instant noodles, follow the time on the package), remove from the heat, rinse with cold water and drain, then stir with a little oil to prevent sticking.

Step 2

Select the "Stir Fry" function to fry.

#### 1. Saute the spices until fragrant.

Heat 2 tbsps of oil in a wok, saute the minced garlic and shallots until golden brown.

#### 2. Stir fry the ingredients:

- Reserve the remaining oil for frying the eggs until fluffy.
- Add the bean sprouts, water spinach, fried tofu, and other ingredients and stir-fry for about 2 minutes until softened.

#### 3. Season:

- Add tomato sauce, chili sauce, light soy sauce, dark soy sauce, and sugar and stir fry until combined.
- Taste and adjust the seasoning (a sweet and spicy one is preferred).

#### 4. Stir fry the following

- Add the noodles and quickly toss to combine (use chopsticks for even mixing).
- Pour a little water along the sides of the wok to coat the noodles (approx. 2 mins).

## Fried Rice

### Ingredients

- 2 onions
- 4 chili peppers
- 8 cloves of garlic
- 1 handful of anchovies
- 2 servings of leftover rice
- 3 eggs
- 1 handful of water spinach
- 2 tbsps of soy sauce
- A pinch of pepper

### Method

- Shred one onion, mince one onion, chop chili peppers, and mince garlic.
- Preheat oil to 200 °C. Saute anchovies until golden brown.
- Leave some oil in a pan and saute the minced garlic, chili peppers, and onion. Add the beaten eggs and stir fry until combined.
- Add the shredded onion, 2 tbsps of soy sauce, a pinch of pepper, and the chopped greens. Stir fry until softened.
- Add the anchovies and stir fry quickly until combined.

### Function



Stir Fry

### Accessories



## Mini Rice Ball

### Ingredients

#### Rice balls:

- 3 bowls of rice (approx. 600 g, preferably firm sushi rice or leftover rice)
- 60 g nori for rice
- 1 tsp sesame oil (optional, for added flavor)
- 2 tbsps soy sauce (adjust to taste)

#### Fillings (optional, mix and match):

Classic Japanese: Minced salmon + mayonnaise

### Method

#### 1. Prepare the Rice

- While the rice is still hot, toss it with the bibimbap nori and sesame oil. Let it cool slightly until it's not too hot to the touch.

#### 2. Fill the Rice with Filling (optional)

- Take a small ball of rice (approx. 20 g), flatten it, and add the filling (such as salmon and mayonnaise). Cover with a layer of rice and roll it into small balls.
- For a no-filling version: Roll the rice into small balls and season with soy sauce.

#### 3. Preheat the Takoyaki Plate

Use the "Takoyaki" function to heat the "Takoyaki Plate" and brush each groove with oil (this is crucial to prevent sticking!).

#### 4. Grill the Rice Balls

Direct Grilling: Place the rice balls in the grooves and pan-fry, turning them with skewers, until golden and crispy on all sides (approx. 18-25 mins, and adjust the time according to your preference).

### Function



Takoyaki

### Accessories



## Takoyaki

### Ingredients (30 takoyakis)

#### Batter:

- 100 g cake flour + 20 g cornstarch
- 1 egg
- 400 mL dashi (or dashi stock + water)
- ¼ tsp baking powder (optional, for fluffier texture)
- A dash of soy sauce

#### Filling:

- 80 g fresh octopus/squid (cut into 1 cm pieces and blanch for 30 s)
- 150 g cabbage (chopped)
- 20 g green onions (chopped)

#### Sauces:

- Takoyaki sauce (or Okonomiyaki sauce/Worcestershire sauce)
- Mayonnaise
- Bonito flakes (to taste)
- A pinch of nori/aonori (green seaweed)

### Method

#### 1. Prepare the batter

- Mix the dry ingredients: Sift the cake flour and baking powder into a large bowl.
- Mix the batter: Add the egg and broth (recommended to cool to 45-50 °C), stirring until smooth and free of lumps (slightly runny).

#### 2. Prepare the filling

- Blanch the octopus in boiling water with a little cooking wine for 30 s, then drain.
- Finely chop the cabbage and mince the ginger.

#### 3. Baked Takoyaki

- Preheat the "Takoyaki Plate" using the "Takoyaki" function: Heat the "Takoyaki Plate" over high heat and lightly oil each well (this is crucial to prevent sticking!).
  - Pour the batter: Pour the batter into the wells until about 70 % full (it will expand later).
  - Add the filling: Place 2-3 pieces of octopus, a small amount of chopped cabbage and chopped green onions into each well, then pour all the remaining batter over.
  - Flip to set: Allow the bottom to set (approx. 3 mins). Use a bamboo skewer to lift the edges, tilt 90°, allowing the uncooked batter to flow to the bottom.
  - Flip repeatedly until golden brown and round (approx. 25-30 mins, adjust according to your desired color and crispness).
- After serving, pour the sauce and mayonnaise on the plate, sprinkle with bonito flakes (which will dance when heated) and seaweed powder.

### Function



Takoyaki

### Accessories



## Mini Pancake

### Ingredients

- 150 g flour
- ¼ tsp baking powder
- 5 eggs
- 110 g caster sugar
- ¼ tsp salt
- Butter (for coating plate surface)

### Method

- Select the "Mini Waffle" function and preheat to 200 °C.
- Sift flour & baking powder, then set aside.
- Beat eggs with mixed egg & salt.
- Add flour into mixed egg & sugar.
- Put butter on surface of "Takoyaki Plate".
- Pour the mixed batter into the "Takoyaki Plate".
- Cover with the lid, wait 8-9 mins.
- Flip by using bamboo stick.
- Cover with the lid, wait another 8-9 mins.

### Function



Mini Waffle

### Accessories



## Kaya Ball

### Ingredients (24 little balls):

- 150 g ready-made kaya paste (refrigerate overnight for a thicker consistency)

#### Crust:

- 120 g cake flour
- 150 mL milk
- 1 pinch salt
- Melted butter (to prevent sticking)
- ½ tsp baking powder
- 50 g granulated sugar
- 15 g oil
- 2 eggs

### Method

- Combine the dough ingredients until combined and form a batter with the consistency of yogurt.
- Preheat the "Takoyaki Plate" using the "Mini Waffle" function. Lightly coat each well with butter (this is crucial to prevent sticking!).
- Pour ⅓ of the batter into each well, squeeze in a small, frozen kaya ball, and then cover the "Takoyaki Plate" with batter until it is completely covered.
- Fry for 2-5 mins. Once the bottom is set, poke the edges with a bamboo skewer. Flip 90° and top with a small amount of batter to form a perfect ball. Repeat this process for about 20-28 mins, until golden brown to your liking.

### Function










Mini Waffle

### Accessories



## Cleaning and Care

- Remove the power plug and make sure the appliance has cooled down before cleaning.
- Do not use knives or sharp metal scrapers to clean the accessories or the lid.
- Clean the parts thoroughly after every use. Keep all parts clean and dry always.
- Do not immerse the main unit in water or any liquid.
- Do not use benzine, thinner, bleach, alcohol, nylon face of sponge, metal brushes or polish powder etc.
- Before cleaning the main unit, ensure to remove the accessories and the lid out from the main unit.
- Any residue of vinegar or salt may cause corrosion.

								
Running Water	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
Dishwasher	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
Well-wrung Damp Cloth	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Soft Sponge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
Scouring Pad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
Note	Wash each part in cold or lukewarm water with a soft sponge. Rinse and dry thoroughly before storing.						Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth.	

## Troubleshooting

Please check the following points before calling or arranging for repair.

H01 ~ H04 & H51

This is a malfunction.

- Please contact Panasonic Service Centre for repair.

Problem	Cause and Action
The plate does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The power plug is unplugged from the outlet. → Insert it fully into the outlet.</li> <li>• The plate is not set correctly. → Set it correctly.</li> <li>• Put too many cooked foods such as vegetables on the plate. → Reduce the amount of cooked foods.</li> </ul>
The water does not boil or boils only slightly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The water in the deep pot exceeds the rated capacity/the deep pot is not covered the lid. → Do not exceed rated capacity / cover the lid.</li> </ul>
There is abnormal sound during use	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is a creaking sound caused by the expansion and contraction of the heater unit. It is not a malfunction.</li> </ul>
Food stickiness	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There are food residues on the surface of the plate. → Wash and check the plate for foreign matter before use.</li> </ul>

# Specifications

Power Supply	230 V-240 V ~ 50 Hz
Power Consumption	1400 W-1524 W
Deep Pot Rated Capacity (approximately)	Max 2.5 L
Length of the Power Cord (approximately)	2.5 m
Dimensions (W × D × H) (approximately)	44.0 cm × 34.0 cm × 27.5 cm (including lid)
Weight (approximately)	7.65 kg

非常感谢您购买此 Panasonic 的产品。

- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用前请务必仔细阅读“安全注意事项”和“重要信息”（第 SC2-SC4 页）。
- 请保存好本使用说明书，以备将来使用。
- 因对本产品的使用不当或未能遵循相关说明，Panasonic 将不承担任何责任。

## 目录

安全注意事项 .....	SC2
重要信息 .....	SC4
部件名称及说明 .....	SC5
使用方法 .....	SC6
清洁保养 .....	SC10
故障诊断 .....	SC10
规格 .....	SC11

## 安全注意事项

请务必遵守以下说明。

为了减少人身伤害、触电及火灾的风险，请务必遵守下面说明的事项。

■ 以下标志表示因错误使用本产品而造成伤害和损失的程度。



**警告：**

表示有可能导致重伤或死亡的潜在危险。



**注意：**

表示有可能导致人身伤害或财产损失的潜在危险。

■ 符号分类和说明如下。



表示禁止事项。



表示必须遵循的事项。



## 警告

为了避免出现触电、因短路引起的火灾、出烟、烫伤或受伤的危险。



- 切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料。

（可能会导致窒息）

- 绝对不可自行拆解、修理或改装本产品。  
→ 请与松下服务中心联系进行检查或维修。

- 请勿损坏电源线或电源插头。

严格禁止以下行为：

加工、触碰到高温表面或将其放置在发热品附近，强行弯曲、扭转、拉扯、悬挂在锋利的边沿，或从锋利边沿拉过，在电源线上放置重物，捆扎电源线以及以拉住电源线的方式提起本产品。

- 请勿用潮湿的手插拔电源插头。
- 电源线或电源插头损坏或插座松动时，切勿使用本产品。  
→ 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。  
→ 电源插头须完全插入插座内。
- 请勿将产品主机、电源线或电源插头浸泡在水中，或被水及其他液体溅到。



- 本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行产品使用有关的监督和指导。  
应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 请务必确保儿童远离本产品及其电源线。

## 警告



- 请定期清除电源插头上的灰尘。
  - 拔下电源插头，并用干布进行擦拭。
- 若本产品发生运转异常时，请立即停止使用本产品，并拔出电源插头。  
异常或故障示例：
  - 电源插头和电源线异常发热。
  - 无法通电。
  - 主机变形、有明显损坏或异常发热。
  - 深煮锅或其他部件有裂纹。
  - 飘出异味。
  - 使用过程中有异常的转动声。
  - 出现其它异常或故障。
  - 请与松下服务中心联系进行检查或维修。
- 请务必确保本产品的标签上指示的电压与当地电源电压一致。  
还应避免在同一电源插座中插入其它设备，以免电路过热。但如果连接多个电源插头，应确保总功率不超过电源插座的额定功率。
- 将热液体倒入深煮锅时请小心，可能因蒸汽突然喷发导致热液体外溢。

## 注意

为了避免出现漏电、触电、因短路造成的火灾、烫伤、受伤或财产损失的危险。



- 切勿在靠近墙壁、家具或封闭空间（如嵌入式橱柜）的场所使用本产品。
  - 请将本产品放置于坚固、干燥、清洁、耐热的平坦工作台上，距离台面边缘至少 10 cm，距离墙壁及其他物体至少 5 cm。
- 请勿在下列场所使用本产品。
  - 在不平整的表面、地毯或铺有桌布上等场所。
  - 可能会被溅到水的地方或热源附近。
  - 靠近水槽等或任何开放式水源附近。
  - 靠近墙壁或家具。
  - 请将本产品放置在平稳、干燥、干净、平坦的桌面上。
- 使用过程中请勿移除配件或拔掉电源插头。
- 请勿使用外接定时器等。
  - 本产品不能在外接定时器或外接独立遥控系统的方式下运行。
- 切勿在使用本产品时或刚使用后触碰高温表面，如主机、配件内部、锅盖等高温部位。  
本产品在使用过程中可接触部位可能会变热。请特别小心使用后的余热。
  - 为防止烫伤，打开锅盖或取下配件时请务必戴上高温隔热手套。（不要使用潮湿的高温隔热手套）
- 请勿在本产品的缝隙里塞入任何物品。
- 请勿在本产品倒置或倾斜状态下，进行操作。
- 本产品使用过程中请勿打开锅盖，烹饪完成后请小心取下锅盖，因为深煮锅中可能会冒出热蒸汽。
- 请勿使用非原装部件更换本产品上的任何部件。
- 本产品使用过程中，请勿用布、纸或其他易燃材料覆盖锅盖或放置在产品下方。
- 请勿将锅盖和配件存放在冰箱或冰柜中。
- 请勿在关闭电源的情况下存放冷冻食材。  
(由于产品内部水汽凝结，有可能导致故障。)
- 请勿在无人看管的情况下使用本产品。
  - 在无人看管时，请关闭电源。
- 请勿以握住配件的方式来移动本产品，这可能会使产品掉落。
- 请勿将深煮锅的煮水量超过容量的 80%。加水过多可能会导致产品故障或危险。(第 SC11 “规格”)
- 请勿使用任何带有锋利边角的烹饪用具来接触配件。可能会导致配件刮伤或损坏。
- 拆卸配件后，请确保配件组装正确且安装牢固。(第 SC5 页)

## 注意



- 不使用本产品时请拔出电源插头。
- 务必以握拿电源插头的方式拔出电源插头。禁止用力拉扯电源线。
- 不使用本产品时，在安装、拆卸、移动、清洁前务必确保已关闭本产品电源开关并从插座中拔出电源插头。并在下次使用前擦拭本产品。
- 使用时防止水溢出。水溢出可能会有烫伤危险。
- 使用时，请小心不要踩踏电源线或被其绊倒。
- 在操作、移动或清洁本产品之前，请拔下电源插头并确保其处于冷却状态。
- 更换配件或接触任何在使用中会移动的部件前，请先关闭本产品并断开电源。
- 请确保每次使用后清洁本产品，尤其是与食物接触的表面。（第 SC10 页“清洁保养”）
- 本产品仅供家庭使用。

## 重要信息

- 请勿在室外使用本产品。
- 请勿将本产品用于商业用途。
- 请勿使用刀或任何其他锋利工具去除残留物。
- 请勿将电源线缠绕在主机上。
- 使用前请确保各部件及配件组装好。
- 使用前，请清洗锅盖和配件，并按照以下步骤将其组装。（第 SC5 页）

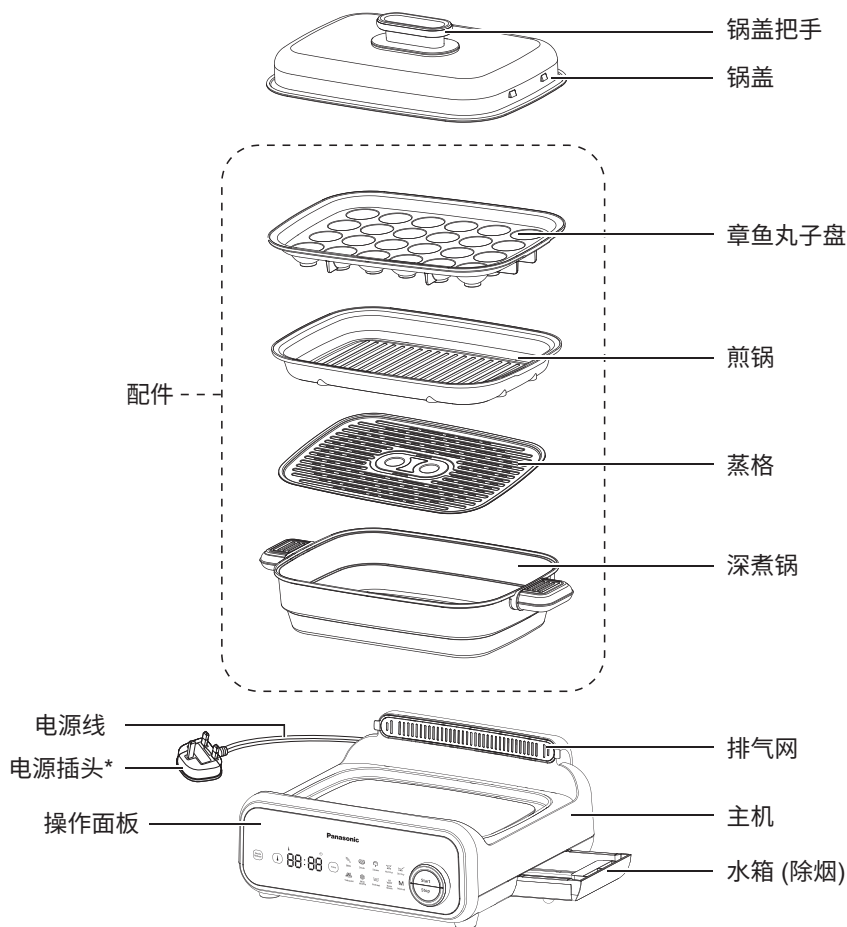


此符号表示：产品表面高温，触碰时请小心谨慎。

# 部件名称及说明

## 主机和配件

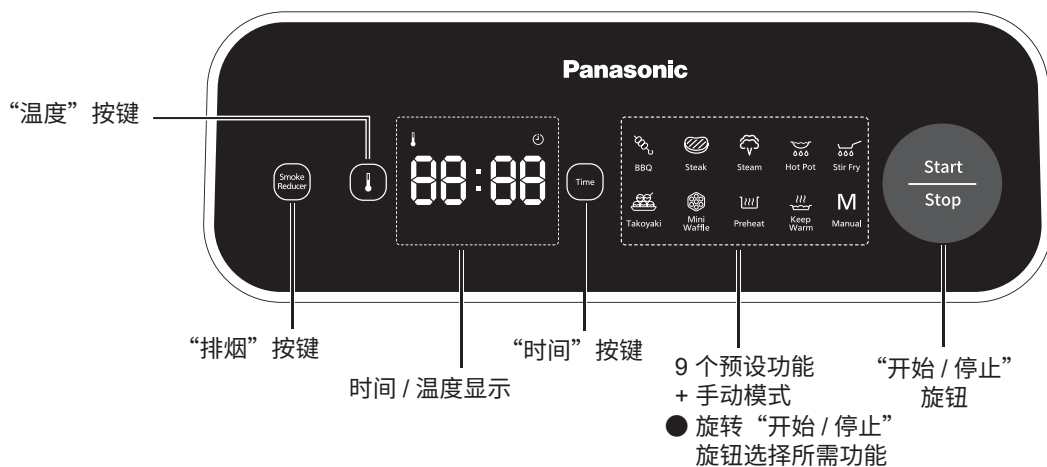
- 首次使用本产品前，请使用柔软的清洁海绵和中性清洁剂彻底清洁所有配件和锅盖。







\* 插头的形状可能与图示不同。

## 操作面板和显示

- 接通电源后，LCD 显示屏将亮起。



## 操作面板和显示

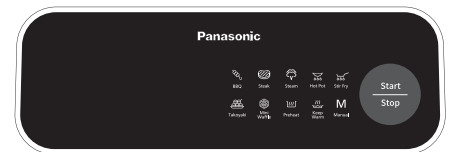
按键名称	功能或显示描述
 “排烟”按键	打开或关闭排烟系统。 ● 当功能有默认为“排烟”时，按下按键可将其关闭。 ● 闪烁：关闭；长亮：启用。
 “温度”按键	工作温度调节及确认。 ● 按下按键，旋转“开始 / 停止”旋钮增加或减少温度。
 “时间”按键	工作时间调节及确认。 ● 按下按键，旋转“开始 / 停止”旋钮增加或减少时间。
 “开始 / 停止”旋钮	开始：开机，开始烹饪。 停止：关机，烹饪前-短按，烹饪过程中-长按。 旋钮：功能选择及温度 / 时间调节。

## 使用方法

■ 根据个人喜好及不同烹饪用途选择合适的配件。

- 根据烹饪方法，选择配件并将其安装在主机上。



  - 请确保配件与主机之间没有水、食物残渣等异物。
  - 安装好配件后，请确保其没有倾斜。
- 将电源插头插入电源插座。当蜂鸣器响起且控制面板亮起时，产品将进入功能选择界面。
- 将食材添加到配件中，旋转“开始 / 停止”旋钮选择功能，设置时间和温度。



功能	BBQ	牛排 (Steak)	蒸煮 (Steam)	火锅 (Hot Pot)	翻炒 (Stir Fry)	章鱼烧 (Takoyaki)	鸡蛋仔 (Mini Waffle)	预热 (Preheat)	保温 (Keep Warm)	手动 (Manual)
默认时间	00:30	00:30	00:10	01:30	00:30	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
时间可调范围	30 min-3 h	15 min-35 min	5 min-30 min	30 min-4 h	10 min-30 min	10 min-1 h	10 min-30 min	10 min-30 min	30 min-12 h	5 min-12 h
时间调节单位 (慢/快)	5 min / 30 min	5 min	5 min	5 min / 10 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min / 30 min	5 min / 30 min
预设温度	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	200 °C	250 °C	200 °C	200 °C	60 °C	100 °C
温度可调范围	150 °C-250 °C	150 °C-250 °C	不可调节	60 °C-100 °C	100 °C-200 °C	150 °C-250 °C	150 °C-250 °C	50 °C-200 °C	40 °C-100 °C	40 °C-250 °C
温度调节单位 (慢/快)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	-	5 °C	5 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C
默认排烟	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-



• 本说明书中使用的缩写：min = 分钟；h = 小时。

(此为“Steak”功能的示例，其他功能操作相同。)

- 转向“Steak”，功能闪烁，根据所需的温度 / 时间，按下  / ，然后旋转旋钮调整温度 / 时间。
- 本产品运行过程中，可以通过“开始 / 停止”旋钮设置各功能的时间 / 温度等参数，如上图所示。
- 使用“排烟”功能时，需向水箱中加入适量的水。(水箱内有刻度线。)



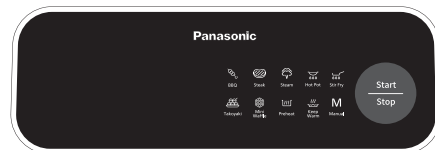
## 4 设置完成后，按下“开始”启动烹饪。

- 在工作状态下，如需调节时间/温度，可按下  / ，然后旋转旋钮增加或减少时间 / 温度，并自动进入新设定的工作状态。
- 如果在运行过程中要返回功能选择界面，请长按“停止”。
- 预热时，请盖上锅盖。

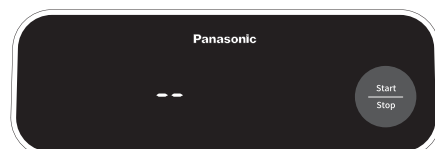


\* 该显示屏显示正在预热。

## 5 达到设定烹饪时间后，烹饪结束。



## 6 如果 5 分钟内无任何操作，产品将进入关机模式。在关机模式下，旋转“开始 / 停止”旋钮可进入功能选择界面。



## 食谱

本说明书中使用的缩写，全称写法如下：tsp=茶匙；tbsp=汤匙；min=分钟；s=秒。

### 烤鸡肉串

#### 食材

- 500 g 鸡腿
- 2 颗青葱
- 12 根烤串
- ½ 杯照烧酱 (约 140 g)

#### 功能



#### 配件



#### 方法

##### 1. 准备食材

- 鸡腿去皮去骨，切块。与腌料（照烧酱）拌匀，腌制 30 分钟。
- 将葱斜切（露出葱芯更容易煮熟）。

##### 2. 烤肉串

- 交替地将鸡肉、葱、鸡肉和葱串在一起。（每串约 3 块肉和 2 根葱）

##### 3. BBQ

- 使用“BBQ”功能，将温度预热至 180 °C，每次放入约 6 根烤串，每 1-2 分钟翻转一次，BBQ 6-10 分钟。（烤制期间可使用食品夹或者锅铲按压鸡肉串，使其受热更全面。）

### 烤鱼

#### 食材

- 1 条新鲜海鱼 (约 400-500 g)
- 香蕉叶
- 青柠角、黄瓜片 (装饰)

##### 1 腌鱼酱料:

- 1 茶匙姜黄粉 (Kunyit) 1 汤匙蒜蓉
- 1 茶匙姜末 1 茶匙盐
- ½ 茶匙糖 1 汤匙柠檬汁/酸柑汁

##### 2 叁巴酱 (也可直接买市售的):

- 5 粒红葱头 3 瓣蒜
- 8-10 条辣椒干 (泡软) (或新鲜红辣椒5条)
- 1 根香茅 (取白色部分)
- 1 小段南姜 (可选)
- ½ 茶匙虾酱 (Belacan) (烤香)
- 1 汤匙罗望子汁 (或柠檬汁代替)
- 1 汤匙糖 ½ 茶匙盐 3 茶匙油

#### 功能



#### 配件



#### 方法

##### 1. 处理鱼

- 鱼洗净，去鳞去内脏，在鱼身斜切几刀帮助入味（若鱼比较大可从中间片开平铺）。
- 用腌鱼酱料均匀涂抹鱼身，腌制 30 分钟。

##### 2. 制作叁巴酱 (Sambal)

- (1) 搅打香料：红葱头、蒜、辣椒干、香茅、南姜用搅拌机打成糊状。
- (2) 炒香酱料：
  - 热锅下油，中火炒香虾酱 (Belacan) 至微焦。
  - 加入搅打好的辣椒糊，翻炒至油分离 (约 5-8 分钟)。
  - 加入罗望子汁、糖、盐调味，继续炒至浓稠，盛出备用。

### 3. 烤鱼

- 准备一张锡纸，铺上香蕉叶，两面涂上食用油，把炒好的叁巴酱铺在香蕉叶上，放上鱼再涂一层叁巴酱。
- 用香蕉叶包裹的鱼直接放入“煎锅”中选择“BBQ”功能 (250 °C) 烤 15-20 分钟，8-9 分钟翻面一次。（若没有香蕉叶和锡纸，则将温度调整至 220 °C 煎至筷子可轻松戳透鱼肉即可，没有锡纸和香蕉叶包裹的情况，建议 1-2 分钟翻面一次。）

### 4. 上桌

- 鱼烤好后，淋上剩余叁巴酱，搭配青柠角、黄瓜片和热米饭。

### 黑胡椒牛排

#### 食材 (4 人份)

##### 1 酱汁食材:

- 50 mL 白兰地或干邑 (或玛萨拉酒)
- 100 mL 牛肉高汤，低钠 (重要!)
- 200 mL 奶油 (浓/稠)
- 2-3 茶匙粗磨黑胡椒粒 (或沥干的罐装青胡椒粒)

##### 2 炙烤食材:

- 3 块牛排、胡椒、盐、油

#### 方法

- 1. 混合所有酱汁食材，准备黑胡椒酱。将“煎锅”放在主机上，使用“Manual”功能以 100 °C 加热 5 分钟。
- 2. 用胡椒和盐为牛排调味。
- 3. 将涂油的“煎锅”放在主机上，选择“Steak”功能，预热至 250 °C。
- 4. 将温度调至 200 °C，每面煎几分钟（取决于厚度和您的口味）。1 英寸厚牛排的烹饪建议 (温度 200-250 °C)：一分熟：2 至 3 分钟；五分熟：4 至 5 分钟 (250 °C)；全熟：6 至 7 分钟。
- 5. 在静置牛排的同时，重新加热黑胡椒酱，趁热与牛排一同上桌。

#### 功能



#### 配件



### 煎鳕鱼

#### 食材

- 4 块鳕鱼柳 (每块约 200 g)
- ¼ 茶匙盐和 ¼ 茶匙黑胡椒
- 1 汤匙橄榄油或黄油
- 柠檬角
- 1 汤匙黄油 1 瓣大蒜 (切末)
- 100 mL 淡奶油 50 g 马苏里拉奶酪
- ¼ 茶匙盐和 ¼ 茶匙黑胡椒

#### 功能



#### 配件



#### 方法

##### 1. 准备工作

- 提前 2-3 小时解冻鳕鱼柳。
- 用厨房纸中夹住鱼柳，吸干水分。
- 在每块鱼柳表面浅划三刀 (以防烹饪时卷曲)。

## 2. 控制火候

- 在平底锅中加入适量的橄榄油，然后加入 5 g 黄油。
- 每面煎 2-4 分钟（根据厚度调整）。
- 翻面后蒸煮 90 秒，此时加入 2 瓣压碎的蒜瓣。

## 3. 调味时机

烹饪结束前 3 分钟，在鱼柳两侧撒上盐。烹饪快结束时加入现磨黑胡椒（高温可能会带来苦味）。

## 4. 装盘时，在鱼柳旁用柠檬角装饰。

## 蒸三文鱼

### 食材 (4 人份)

- 400-500 g 三文鱼柳 (4 块)  
4 枝迷迭香、胡椒、盐、橄榄油
- 装饰用黄油：  
2 瓣大蒜                    ½ 个红辣椒  
2 片番茄干                60 g 黄油

#### 功能



Steam

#### 配件



### 方法

1. 准备黄油：将大蒜、辣椒、番茄干和黄油混合成糊状，放入冰箱冷藏至凝固。
2. 用橄榄油、胡椒和盐为三文鱼调味。
3. 在主机中加入“深煮锅”和 700 mL 水，然后放上“蒸格”。
4. 将三文鱼块放在“蒸格”上，用迷迭香枝装饰。
5. 启动“Steam”功能，在 100 °C 下蒸 10-15 分钟，直到鱼肉熟透。与装饰黄油一同上桌。

## 蒸甜包

### 食材

- 甜包 (12 个)  
700 mL 水

### 方法

1. 在主机中加入“深煮锅”和 700 mL 水，然后放上“蒸格”。
2. 将甜包放在“蒸格”上，启动“Steam”功能，在 100 °C 下蒸 10 分钟，直到甜包熟透。

#### 功能



Steam

#### 配件



## 火锅

### 食材

- 1500 mL 火锅汤底和水  
200 g 牛肉片  
100 g 肉丸  
200 g 卷心菜  
200 g 蘑菇  
适量火锅食材

#### 功能



Hot Pot

#### 配件



### 方法

食材直接在锅中摆好，使用“Hot Pot”功能加热 20~30 分钟，然后撇去表面浮沫。

## 仁当

### 食材

- 900 g 左右鸡腿肉  
200 g 仁当酱料  
150 mL 椰奶  
20 g 椰丝  
300 g 红皮土豆

#### 功能



#### 配件



### 方法

先使用“Steak”功能再使用“Hot Pot”功能：

1. 将 900 g 左右鸡腿肉和 300 g 土豆洗净切好。
2. 锅中倒入油选择“Steak”功能一起预热至 250 °C（预热结束有提醒），倒入切好的鸡腿肉与土豆块翻炒。
3. 翻炒到鸡肉变色后加入仁当酱料（200 g）一起翻炒 3~5 分钟。
4. 加入 300 mL 清水调整至“Hot Pot”功能炖煮 30 分钟后加入 150 mL 椰奶，等到汤汁快变浓稠时加入 20 g 炒椰丝搅拌。

## 炒面

### 食材 (2 人份)

- 1 300 g 炒面  
2 个鸡蛋  
50 g 豆芽  
50 g 空心菜（切段）  
30 g 炸豆腐/土豆块（可选）  
2 根葱
- 2 调味料：  
2 汤匙番茄酱  
2 汤匙叁巴酱（可选）  
2 汤匙生抽  
2 茶匙老抽（用于上色）  
1 茶匙糖  
少许鱼露/盐（可预先混合）  
2 瓣蒜末  
1 汤匙红葱头末

#### 功能



Stir Fry

#### 配件



### 方法

#### 步骤 1

煮面：将黄面放入沸水中煮 1 分钟（如果是方便面，请按照包装上的时间操作），捞出，用冷水冲洗并沥干，然后加少许油搅拌以防粘连。

#### 步骤 2：选择“Stir Fry”功能炒制

1. 炒香料：  
热锅下 2 汤匙油，炒香蒜末、红葱末至金黄。
2. 炒配料：  
- 留底油煎熟鸡蛋，滑散。  
- 放入豆芽，空心菜，油豆腐等配料翻炒 2 分钟左右至微软。
3. 调味：  
- 加入番茄酱、叁巴酱、生抽、老抽、糖，翻炒均匀。  
- 尝味调整（偏甜辣为佳）。
4. 下面翻炒：  
- 加入面条快速颠锅拌匀（用筷子辅助更均匀）。  
- 沿锅边淋少许水，让酱汁裹面（约 2 分钟）。

## 炒饭

### 食材

- 2 个洋葱
- 4 个辣椒
- 8 瓣大蒜
- 1 把江鱼仔
- 2 份剩饭
- 3 个鸡蛋
- 1 把空心菜
- 2 汤匙酱油
- 少许胡椒

### 方法

1. 将一个洋葱切丝，一个洋葱切末，将江鱼仔炸至金黄捞出备用，大蒜切末。
2. 预热油至 200 °C。翻炒江鱼仔至金黄色。
3. 锅中留少许油，翻炒蒜末、辣椒和洋葱末。加入打散的鸡蛋与米饭翻炒均匀。
4. 加入洋葱丝、2 汤匙酱油、少许胡椒和切碎的空心菜。翻炒至变软。
5. 加入江鱼仔，快速翻炒均匀。

### 功能



Stir Fry

### 配件



## 迷你饭团

### 食材

- 饭团：
- 3 碗米饭（约 600 g，最好用稍硬的寿司米或者隔夜饭）
  - 60 g 拌饭用海苔
  - 1 茶匙麻油（可选，增加风味）
  - 2 汤匙酱油（根据口味调整）
- 馅料（可选，混合搭配）：  
经典日式：三文鱼末 + 蛋黄酱

### 方法

1. 准备米饭
  - 趁米饭还热时，拌入拌饭海苔和麻油。稍微放凉至不烫手。
2. 包入馅料（可选）
  - 取一小团米饭（约 20 g），压平，包入馅料（如三文鱼和蛋黄酱）。再盖上一层米饭，滚成小球。
  - 无馅版本：将米饭滚成小球并用酱油调味。
3. 预热章鱼丸子盘
  - 使用“Takoyaki”功能加热“章鱼丸子盘”，并给每个凹槽刷上油（这是防止粘连的关键！）。
4. 烤饭团
  - 直接炙烤：将饭团放入凹槽中煎烤，并用竹签翻动，直到各面都呈金黄酥脆（约 18-25 分钟，可根据喜好调整时间）。

### 功能



Takoyaki

### 配件



## 章鱼烧

### 食材（30 个章鱼丸子）

#### 面糊：

- 100 g 低筋面粉 + 20 g 玉米淀粉
- 1 个鸡蛋
- 400 mL 日式高汤（或高汤粉 + 水）
- ¼ 茶匙泡打粉（可选，使口感更蓬松）
- 少许酱油

#### 馅料：

- 80 g 新鲜章鱼/鱿鱼（切成 1 厘米小块，焯水 30 秒）
  - 150 g 卷心菜（切碎）
  - 20 g 葱花（切碎）
- 酱料：  
章鱼烧酱（或大阪烧酱/伍斯特酱）  
蛋黄酱  
木鱼花（适量）  
少许海苔粉（青海苔）

### 方法

#### 1. 准备面糊

- 混合干性材料：将低筋面粉和泡打粉筛入一个大碗中。
- 混合面糊：加入鸡蛋和高汤（建议冷却至 45~50 °C），搅拌均匀至顺滑无颗粒（略稀）。

#### 2. 准备馅料

- 将章鱼放入加了少许料酒的沸水中焯烫 30 秒，然后沥干。
- 将卷心菜切碎。

#### 3. 烤章鱼烧

- 使用“Takoyaki”功能预热“章鱼丸子盘”，并给每个孔轻刷一层油（这是防止粘连的关键！）。
  - 倒入面糊：将面糊倒入孔中约七分满（之后会膨胀）。
  - 加入馅料：在每个孔中放入 2-3 块章鱼、少量卷心菜碎和葱花，淋上剩余的全部面糊。
  - 翻面定型：让底部定型（约 3 分钟）。用竹签挑起边缘，翻转 90°，让还未完全凝固的面糊流入底部。
  - 反复翻转至金黄浑圆（约 25-30 分钟，可根据喜好的颜色和酥脆度调整）。
4. 上桌后，在章鱼烧上淋上酱汁和蛋黄酱，撒上木鱼花（遇热会舞动）和海苔粉。

### 功能



Takoyaki

### 配件



## 迷你松饼

### 食材

- 150 g 面粉
- ¼ 茶匙泡打粉
- 5 个鸡蛋
- 110 g 细砂糖
- ¼ 茶匙盐
- 黄油（用于涂抹煎锅表面）

### 方法

1. 选择“Mini Waffle”功能预热至 200 °C。
2. 将面粉和泡打粉过筛，备用。
3. 将鸡蛋与糖和盐一起打发。
4. 将面粉加入蛋液和糖的混合物中。
5. 在“章鱼丸子盘”表面涂上黄油。
6. 将混合好的面糊倒入“章鱼丸子盘”中。
7. 盖上锅盖，等待 8-9 分钟。
8. 用竹签翻面。
9. 盖上锅盖，再等待 8-9 分钟。

### 功能



Mini Waffle

### 配件



## 咖椰球

### 食材（24 个小球）

- 150 g 现成咖椰酱（冷藏过夜以获得更浓稠的质地）

#### 外皮：

- |            |         |
|------------|---------|
| 120 g 低筋面粉 | ½ 茶匙泡打粉 |
| 150 mL 牛奶  | 50 g 砂糖 |
| 1 撮盐       | 15 g 油  |
| 融化的黄油（防粘）  | 2 个鸡蛋   |

### 方法

1. 将外皮的材料混合均匀，形成酸奶般稠度的面糊。
2. 使用“Mini Waffle”功能预热“章鱼丸子盘”。给每个孔轻刷一层黄油（这是防止粘连的关键！）。
3. 将 ⅓ 的面糊倒入每个孔中，挤入一个冷冻的小咖椰球，然后用面糊将“章鱼丸子盘”完全覆盖。
4. 煎 2-5 分钟。底部定型后，用竹签戳一下边缘。翻转 90° 并淋上少量面糊，形成一个完美的球。重复此过程约 20-28 分钟，直到烤至您喜欢的金黄色。

### 功能









Mini Waffle

### 配件



# 清洁保养

- 请在清洁前拔出电源插头。并确保产品已经完全冷却。
- 请勿使用刀具或其他锋利的工具来清洁配件和锅盖。
- 每次使用后，请彻底清洁部件。并保持所有的部件干净且干燥。
- 请勿将主机部位浸入水中或任何液体中。
- 请勿使用挥发性溶剂、稀释剂、漂白剂、酒精、尼龙面海绵、金属刷或抛光粉等。
- 清洁主机之前，请先将配件和锅盖从主机上取下。
- 任何遗留下来的醋或者盐可能造成腐蚀。

								
流水	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
洗碗机	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
拧干的湿布	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
海绵	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
百洁布	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
备注	用柔软的海绵在冷水或温水中清洗每个部件。 存放前，请彻底冲洗并擦干。						用干净的湿布擦去任何污垢或污渍。	

# 故障诊断

请先检查下列事项，如果仍有异常，请立即联络松下服务中心进行检查或维修。

H01 ~ H04 & H51

这是故障

- 请联系Panasonic客户咨询服务中心进行维修。

## 问题

## 原因和解决方法

盘子没有加热

- 电源插头未插入插座。  
→ 将电源插头完全插入插座。
- 盘子放置不正确。  
→ 放置正确。
- 在盘子里放入过多食材（例如蔬菜）。  
→ 减少食材的量。

水不沸腾或仅微微沸腾

- 深煮锅中的水超过额定容量 / 深煮锅没有盖上锅盖。  
→ 请勿超过额定容量 / 盖上锅盖。

使用过程中有异常声音

- 这是加热器组件膨胀和收缩引起的吱吱声。  
这不是故障。

食物粘黏

- 盘子表面有食物残渣。  
→ 使用前清洗盘子并检查是否有异物。

# 规格

电源	230 V-240 V ~ 50 Hz
额定功率	1400 W-1524 W
深煮锅额定容量 (约)	最大 2.5 L
电源线长度 (约)	2.5 m
尺寸 (宽 × 深 × 高) (约)	44.0 cm × 34.0 cm × 27.5 cm (含锅盖)
重量 (约)	7.65 kg

Terima kasih kerana membeli produk Panasonic.

- Sila baca arahan ini dengan teliti untuk menggunakan produk dengan betul dan selamat.
- Sebelum menggunakan produk ini, sila berikan perhatian khas anda kepada "**Langkah-Langkah Keselamatan**" dan "**Maklumat Penting**" (P. ML2-ML4).
- Sila simpan Arahan Pengendalian ini untuk kegunaan masa hadapan.
- Panasonic tidak akan menerima apa-apa liabiliti jika perkakas digunakan secara tidak wajar, atau gagal mematuhi arahan ini.

## Kandungan

Langkah-langkah Keselamatan .....	ML2
Maklumat Penting .....	ML4
Nama Bahagian dan Arahan .....	ML5
Cara Penggunaan .....	ML6
Pembersihan dan Penjagaan .....	ML10
Penyelesaian Masalah .....	ML10
Spesifikasi .....	ML11

## Langkah-langkah Keselamatan

Sila mematuhi arahan-arahan berikut.

Untuk mengurangkan risiko kecederaan diri, kejutan elektrik atau kebakaran, sila patuhi perkara berikut:  
■ **Isyarat berikut menunjukkan tahap kemudaratan dan kerosakan apabila produk disalahgunakan.**



### AMARAN:

Menunjukkan potensi bahaya yang boleh mengakibatkan kecederaan serius atau kematian.



### PERHATIAN:

Menunjukkan potensi bahaya yang boleh mengakibatkan kecederaan kecil atau kerosakan harta benda.

■ **Simbol diklasifikasi dan diterangkan seperti berikut.**



Simbol ini menunjukkan larangan.



Simbol ini menunjukkan keperluan yang mesti dipatuhi.



## AMARAN

Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, kebakaran, terbakar melecur atau kecederaan serius.

- **Jangan biarkan bayi dan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.** (Ia boleh menyebabkan tercekik.)
- **Jangan menyahpasang, membaiki atau mengubah suai perkakas ini.**  
→ Hubungi Pusat Servis Panasonic untuk pemeriksaan atau pembaikan.
- **Jangan rosakkan kord atau palam kuasa.**  
Tindakan berikut dilarang dilakukan sama sekali:  
Mengubah suai, menyentuh atau meletakkan berdekatan dengan elemen pemanasan atau permukaan panas, membengkok, memutar, menarik, menggantung / menarik di atas bahagian tepi yang tajam, meletakkan objek berat di atas, mengikat kord kuasa atau membawa perkakas dengan memegang kord kuasa.
- **Jangan pasang palam atau cabut palam kuasa menggunakan tangan yang basah.**
- **Jangan gunakan perkakas jika kord atau palam kuasa rosak atau palam kuasa disambungkan secara longgar ke salur keluar.**  
→ Jika kord kuasa rosak, ini mesti digantikan oleh pengilang, pusat servis atau individu berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan keadaan bahaya.  
→ Masukkan palam kuasa dengan kukuh.
- **Jangan rendam unit utama, kord atau palam kuasa ke dalam air, atau percikkan dengan air dan / atau apa-apa cecair.**
- **Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas tersebut oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.**  
Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- **Pastikan perkakas dan kord kuasa jauh daripada capaian kanak-kanak.**

## AMARAN



- **Bersihkan habuk palam kuasa dengan kerap.**
  - Cabut palam kuasa dan lap menggunakan kain kering.
- **Berhenti menggunakan perkakas dengan serta-merta dan cabut palam sekiranya ada kemungkinan perkakas ini tidak berfungsi dengan betul.**

Misalnya untuk kejadian tidak normal atau rosak:

  - Palam atau kord kuasa menjadi panas secara tidak normal.
  - Kuasa perkakas gagal berfungsi.
  - Unit utama berubah bentuk, terdapat kerosakan yang boleh dilihat atau menjadi panas secara tidak normal.
  - Periuk dalam atau bahagian lain retak.
  - Terdapat bau yang tidak menyenangkan.
  - Terdapat bunyi putaran yang tidak normal semasa digunakan.
  - Terdapat ketidaknormalan atau kegagalan fungsi yang lain.

→ Hubungi Pusat Servis Panasonic untuk pemeriksaan atau pembaikan.
- **Pastikan voltan yang ditunjukkan pada label perkakas sama seperti bekalan tempatan anda.**

Elakkan juga daripada memasang palam peranti lain ke salur keluar yang sama untuk mengelakkan pemanasan lampau elektrik. Walau bagaimanapun, jika anda menyambungkan beberapa palam kuasa, pastikan jumlah watt tidak melebihi watt yang dikadarkan bagi salur keluar.
- **Berhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam periuk dalam kerana ini boleh terkeluar dari perkakas disebabkan penstimasi secara tiba-tiba.**

## PERHATIAN

Untuk mengelakkan kejutan elektrik, api, asap, terbakar, melecur, kecederaan atau kehilangan harta benda.



- **Jangan gunakan perkakas berdekatan dengan dinding, perabot, atau ruangan tertutup seperti almari terbina dalam.**
  - Letakkan perkakas di bengkel yang kukuh, kering, bersih, tahan panas, serta rata sekurang-kurangnya 10 cm dari tepi meja kerja dan sekurang-kurangnya 5 cm dari dinding bersebelahan dan objek lain.
- **Jangan gunakan perkakas di tempat berikut.**
  - Di atas permukaan yang tidak rata, permadani atau alas meja dan sebagainya.
  - Tempat yang perkakas boleh terkena percikan air atau berdekatan dengan sumber haba.
  - Berdekatan dengan mana-mana tempat air yang terbuka seperti tab mandi, sinki, atau bekas lain.
  - Berdekatan dengan dinding atau perabot.



→ Letakkan perkakas di atas permukaan meja kerja rata yang kukuh, kering dan bersih.
- **Jangan tanggalkan aksesori atau cabut palam kuasa perkakas semasa sedang digunakan.**
- **Jangan gunakan pemasa luaran dan sebagainya.**
  - Perkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- **Jangan sentuh kawasan panas seperti unit utama, bahagian dalam aksesori, penutup semasa perkakas sedang digunakan atau serta-merta selepas penggunaan.**

Permukaan yang boleh diakses mungkin menjadi panas semasa sedang digunakan. Berhati-hati dengan sumber sisa haba terutamanya selepas penggunaan.

→ Untuk mengelakkan luka terbakar, sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar semasa membuka penutup atau menanggalkan aksesori.  
(Jangan gunakan sarung tangan ketuhar yang basah.)
- **Jangan masukkan apa-apa objek ke dalam celahan perkakas.**
- **Jangan hidupkan apabila Periuk Serbaguna diterbalikkan atau diletakkan di bahagian sisi.**
- **Jangan buka penutup semasa penggunaan perkakas ini. Berhati-hati semasa membuka penutup selepas memasak kerana wap panas akan keluar dari periuk dalam.**
- **Jangan gantikan mana-mana bahagian perkakas dengan bahagian alat ganti bukan tulen.**
- **Jangan tutup penutup dengan atau letakkan perkakas di atas kain, kertas atau apa-apa bahan mudah terbakar semasa perkakas sedang dikendalikan.**
- **Jangan simpan penutup atau aksesori di dalam peti sejuk atau penyejuk beku.**
- **Jangan simpan makanan sejuk beku apabila kuasa dimatikan.**

(Kelembapan di dalam struktur perkakas akan terpeluwap yang mengakibatkan malfungsi.)
- **Jangan tinggalkan perkakas tanpa pengawasan semasa sedang dikendalikan.**
  - Apabila meninggalkan perkakas tanpa pengawasan, matikan kuasa.

## PERHATIAN

-  Jangan bawa perkakas dengan memegang bahagian aksesori. Ini boleh menjatuhkan perkakas.
- Jangan masak lebih daripada 80% kapasiti periuk dalam. Memasukkan terlalu banyak air boleh mengakibatkan malfungsi produk atau bahaya. (P. ML11 "Spesifikasi")
- Jangan gunakan peralatan memasak dengan bahagian tepi dan sudut yang tajam untuk menyentuh aksesori. Ini boleh mencalarkan dan merosakkan aksesori.
- Selepas menanggalkan aksesori, sila pastikan kesemuanya dipasang dengan betul dan ketat. (P. ML5)
-  Cabutkan palam semasa perkakas tidak digunakan.
- Pastikan untuk memegang palam kuasa apabila mencabut palam. Jangan sesekali menarik kord kuasa.
- Pastikan anda mematikan perkakas dan mencabut palam kuasa dari salur keluar kuasa sebelum pemasangan, nyahpemasangan, pergerakan dan pembersihan semasa tidak digunakan dan lap perkakas sebelum penggunaan seterusnya.
- Elakkan limpahan air semasa sedang digunakan. Bahaya melecur boleh berlaku jika air melimpah.
- Berhati-hati supaya tidak tersandung atau terbelit dengan kord kuasa semasa digunakan.
- Sebelum mengendalikan, menggerakkan atau membersihkan, cabut palam kuasa perkakas dan biarkan menyejuk.
- Matikan perkakas dan putus sambungan daripada bekalan kuasa sebelum menukar lekapan atau mendekati bahagian yang bergerak semasa digunakan.
- Pastikan untuk membersihkan perkakas terutamanya bahagian permukaan yang bersentuhan dengan makanan selepas penggunaan.  
(P. ML10 "Pembersihan dan Penjagaan")
- Produk ini bertujuan untuk kegunaan isi rumah sahaja.

## Maklumat Penting

- Jangan gunakan perkakas di luar rumah.
- Jangan gunakan perkakas untuk tujuan komersial.
- Jangan gunakan pisau atau apa-apa alat tajam yang lain untuk membuang sisa.
- Jangan gulung kord kuasa di sekeliling unit utama.
- Pastikan bahagian atau lekapan ditetapkan dengan kukuh sebelum penggunaan.
- Sebelum penggunaan, basuh penutup dan aksesori, serta pasang dengan ketat mengikut langkah-langkah di bawah. (P. ML5)

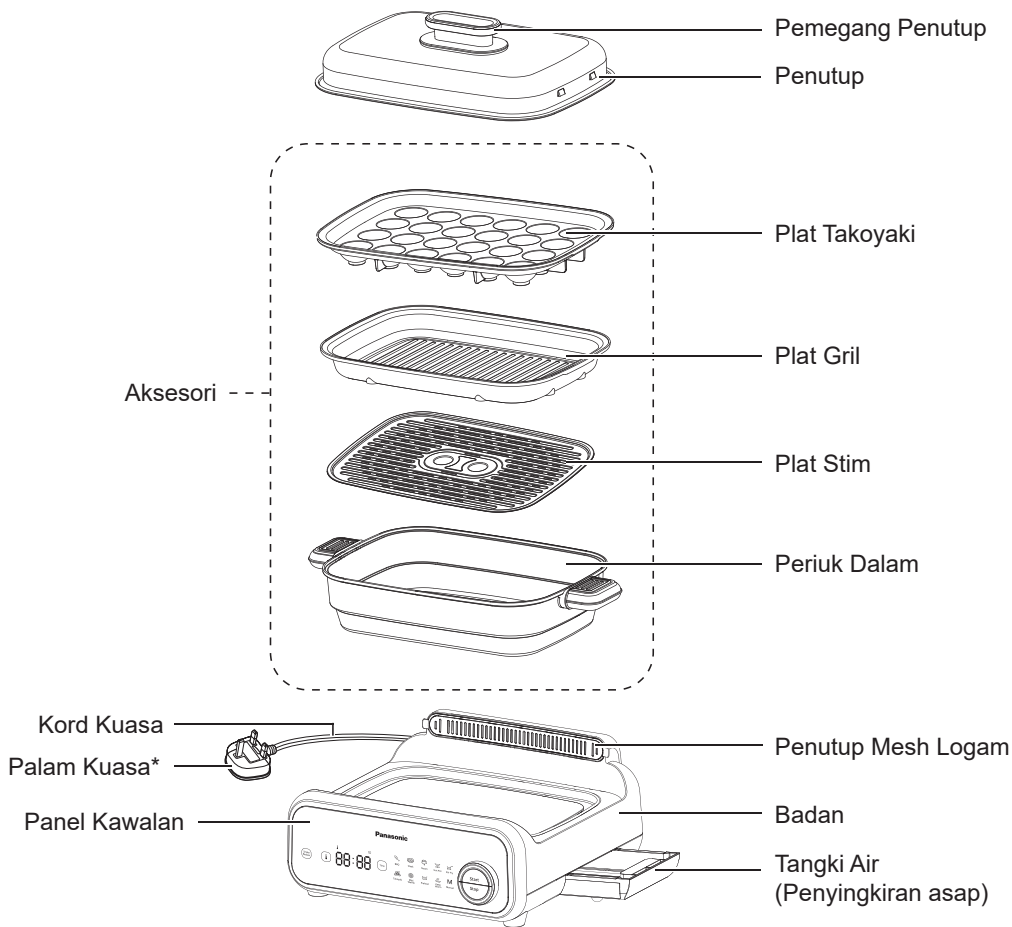


Simbol ini yang ada pada perkakas menunjukkan "Permukaan panas dan tidak boleh disentuh tanpa berhati-hati".

# Nama Bahagian dan Arah

## Unit utama & Aksesori

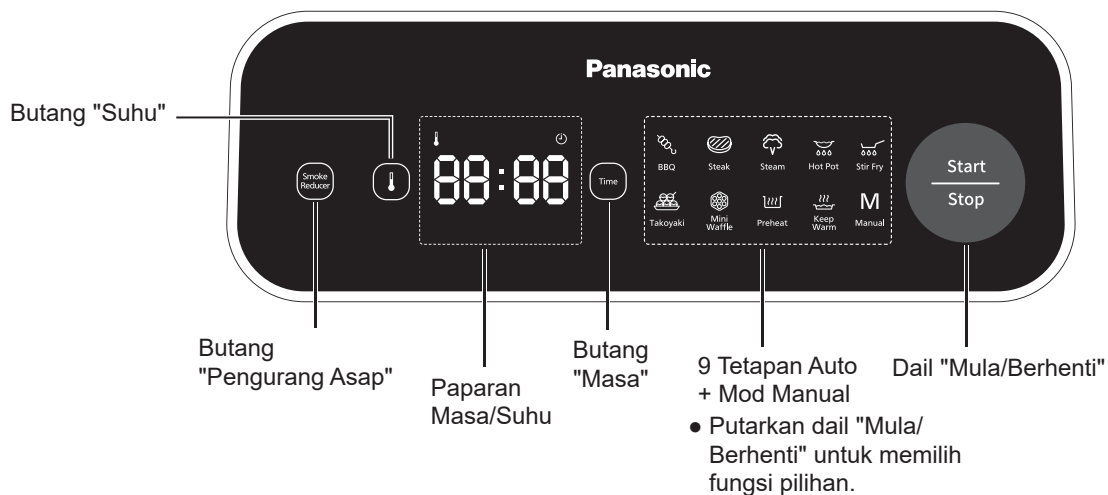
- Sebelum menggunakan perkakas untuk kali pertama, sila gunakan span pembersih lembut dan cecair pembersih neutral bertujuan membersihkan semua aksesori dan penutup dengan teliti.







\* Bentuk palam kuasa mungkin berbeza daripada ilustrasi.

## Panel Kawalan Dan Paparan

- Paparan LCD akan menyala selepas disambungkan ke kuasa.



## Panel Kawalan Dan Paparan

Nama Butang	Huraian Fungsi atau Paparan
 Butang "Pengurang Asap"	Hidupkan atau matikan sistem ekzos Pengurang Asap. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apabila Fungsi mempunyai "Pengurang Asap" secara lalai, tekan butang untuk mematikannya.</li> <li>• Berkerdipan: MATIKAN; Lampu panjang: HIDUPKAN.</li> </ul>
 Butang "Suhu"	Pelarasan dan pengesahan suhu fungsian. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekan butang, putarkan dail "Mula/Berhenti" untuk meningkatkan atau mengurangkan suhu.</li> </ul>
 Butang "Masa"	Pelarasan dan pengesahan masa fungsian. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekan butang, putarkan dail "Mula/Berhenti" untuk meningkatkan atau mengurangkan masa.</li> </ul>
 Dail "Mula/Berhenti"	Mula : Hidupkan kuasa, mula memasak. Berhenti : Matikan kuasa, sebelum memasak-tekan sekejap, semasa memasak-tekan lebih lama. Dail : Pemilihan fungsi dan pelarasan suhu/masa.

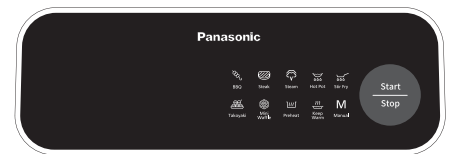
## Cara Penggunaan

■ Pilih aksesori yang sesuai untuk memasak mengikut keutamaan peribadi anda dan tujuan memasak yang berbeza.

### 1 Mengikut kaedah memasak, pilih aksesori dan letakkan di unit utama.

- Sila pastikan tiada bahan asing seperti air dan sisa makanan antara aksesori.
- Selepas meletakkan aksesori, sila pastikannya tidak senget.

### 2 Masukkan palam kuasa ke salur keluar, sementara pembaz berbunyi, panel kawalan menyala, produk memasuki paparan pemilihan fungsi.




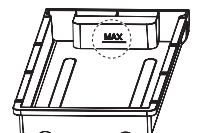
### 3 Masukkan bahan-bahan ke aksesori, putarkan dail "Mula/Berhenti" untuk memilih fungsi, tetapkan masa dan suhu.

Fungsi	BBQ	Stik (Steak)	Stim (Steam)	Peruk Panas (Hot Pot)	Tumis (Stir Fry)	Takoyaki	Wafel Mini (Mini Waffle)	Panaskan Dahulu (Preheat)	Tetap Hangat (Keep Warm)	Manual
Masa Lalai	00:30	00:30	00:10	01:30	00:30	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Julat Boleh Laras Masa	30 min–3 j	15 min–35 min	5 min–30 min	30 min–4 j	10 min–30 min	10 min–1 j	10 min–30 min	10 min–30 min	30 min–12 j	5 min–12 j
Unit Pelarasan Masa (lambat/cepat)	5 min / 30 min	5 min	5 min	5 min / 10 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min / 30 min	5 min / 30 min
Suhu Praset	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	200 °C	250 °C	200 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Suhu Boleh Laras	150 °C–250 °C	150 °C–250 °C	Tidak Boleh Laras	60 °C–100 °C	100 °C–200 °C	150 °C–250 °C	150 °C–250 °C	50 °C–200 °C	40 °C–100 °C	40 °C–250 °C
Unit Pelarasan Suhu (lambat/cepat)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C
Ekzos Asap Lalai	✓	✓	–	–	–	–	✓	–	–	–



• Singkatan yang digunakan dalam arahan ini: min = minit; j = jam.

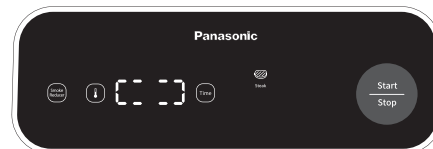
(Ini adalah contoh fungsi "Stik", fungsi lain beroperasi dengan cara yang sama.)

- Beralih ke "Stik", fungsi berkerdipan, mengikut masa/suhu yang dikehendaki, tekan /Time, kemudian putar dail untuk melaraskan masa/suhu.
- Semasa pengendalian produk ini, masa/suhu dan parameter lain setiap fungsi boleh ditetapkan melalui dail "Mula/Berhenti", seperti yang ditunjukkan dalam rajah di bahagian atas.
- Apabila menggunakan fungsi "Pengurang Asap", perlu memasukkan sejumlah air ke dalam tangki air. (Terdapat garis skala di dalam tangki air.)



## 4 Selepas tetapan selesai, tekan "Mula" untuk mula memasak.

- Dalam keadaan fungsian, jika anda mahu melaraskan masa/suhu, anda boleh tekan  / , kemudian putarkan dail untuk meningkatkan atau mengurangkan masa/suhu dan secara automatik ini akan memasuki keadaan fungsian baharu yang ditetapkan.
- Untuk kembali ke paparan pemilihan fungsi semasa sedang dikendalikan, tekan dan tahan "Berhenti".
- Panaskan dengan penutup dipasang.

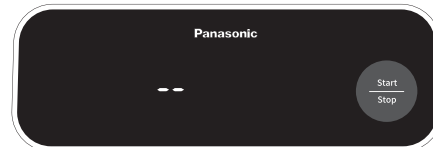


\* Paparan ini menunjukkan prapemanasan.

## 5 Apabila masa memasak dicapai, memasak selesai.



## 6 Sekiranya tiada pengendalian selama 5 minit, produk akan memasuki mod dimatikan. Dalam mod dimatikan, putarkan dail "Mula/Berhenti" untuk memasukkan pemilihan fungsi.



## Resipi

Singkatan yang digunakan dalam arahan ini, nama penuh ditulis seperti berikut: sudu teh = sudu teh; sudu besar = sudu meja; min = minit; s = saat.

### Yakitori

#### Bahan-bahan

- 500 g paha ayam
- 2 batang daun bawang
- 12 batang pencucuk
- ½ cawan sos teriyaki (anggaran 140 g)

#### Fungsi



BBQ

#### Aksesori



#### Cara Buat

##### 1. Sediakan bahan-bahan

- Buang kulit daripada paha ayam dan potong kepada ketulan. Gaul rata dengan pemerap (sos teriyaki) dan perap selama 30 min.
- Potong daun bawang secara menyerong (mendedahkan bahagian utama daun tersebut akan membantu bahan dimasak dengan lebih mudah).

##### 2. Batang Pencucuk

Secara berselang-seli, cucuk ayam, daun bawang, ayam dan daun bawang dengan batang pencucuk.  
(anggaran 3 ketul daging dan 2 daun bawang bagi setiap pencucuk)

##### 3. Menggril

Gunakan fungsi "BBQ", panaskan suhu kepada 180 °C, letakkan kira-kira 6 batang pencucuk pada satu masa, membalikkannya setiap 1-2 minit, dan BBQ selama 6-10 minit. (Semasa menggril, anda boleh menggunakan penjepit makanan atau spatula untuk menekan cucuk ayam bagi memastikan pemanasan lebih sekata.)

### Gril Ikan

#### Bahan-bahan

- 1 ikan laut yang segar (anggaran 400-500 g)
- Daun pisang
- Hirisan limau dan timun (hiasan)

##### 1 Untuk sos ikan yang diperap:

- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 sudu besar bawang putih dikisar
- 1 sudu kecil halia yang ditumbuk
- 1 sudu teh garam
- ½ sudu teh gula
- 1 sudu besar jus lemon/limau nipis

##### 2 Untuk sambal:

- 5 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 8-10 biji cili kering (diredam) (atau 5 biji cili merah segar)
- 1 tangkai serai (bahagian putih)
- 1 ketul kecil lengkuas (pilihan)
- ½ sudu teh belacan
- 1 sudu besar asam jawa
- 1 sudu besar gula
- ½ sudu teh garam
- 3 sudu besar minyak

#### Cara Buat

##### 1. Memproses ikan

- Bersihkan ikan, buang sisik dan organ dalaman, serta buat beberapa potongan menyerong pada ikan bertujuan membantu menyerap perisa (untuk ikan yang lebih besar, hiris di bahagian tengah dan hiris dengan rata).
- Sapukan pemerap pada ikan dengan rata dan perap selama 30 min.

##### 2. Buat Sambal

(1) Kisarkan rempah ratus: Gunakan pengisar untuk mengisar bawang merah, bawang putih, cili kering, serai dan lengkuas sehingga menjadi pes.

(2) Tumis sos:

- Panaskan minyak dalam kualiti di atas api sederhana dan saute belacan sehingga hangus sedikit.
- Masukkan pes cili yang dikisar dan tumis sehingga minyak naik (anggaran 5-8 min).
- Masukkan jus asam jawa, gula dan garam secukupnya. Teruskan untuk menumis sehingga menjadi pekat. Letakkan di tepi.

#### Fungsi



BBQ

#### Aksesori



### 3. Gril ikan

- Sediakan sekeping kerajang aluminium dan letakkan daun pisang di atasnya. Sapukan kedua-dua belah bahagian daun pisang dengan minyak. Ratakan lapisan sambal di atas daun pisang, letakkan ikan di atasnya dan kemudian salutkan dengan satu lagi lapisan sambal.
  - Letakkan ikan yang dibalut dengan daun pisang betul-betul di atas "Plat Gril". Pilih fungsi "BBQ" (250 °C), dan gril selama 15-20 minit, membalikkan sekali setiap 8-9 minit. (Jika tidak menggunakan daun pisang atau kertas foil, suai suhu kepada 220 °C dan gril sehingga penyepit dapat menembusi ikan dengan mudah. Tanpa dibalut dengan kertas foil atau daun pisang, adalah disyorkan untuk membalikkan ikan setiap 1-2 minit.)
4. Setelah ikan digril, tuangkan sos sambal yang tinggal di atasnya dan hidangkan dengan hirisan limau nipis, hirisan timun dan nasi panas.

### Stik dengan Sos Lada Hitam

#### Bahan-bahan (4 hidangan)

- Bahan-bahan untuk sos:  
50 mL brandi atau cognac (atau marsala)  
100 mL air rebusan/stok daging lembu, natrium rendah (penting!)  
200 mL krim (pekat)  
2-3 sudu kecil biji lada hitam yang ditumbuk kasar (atau lada benggala dalam tin, dituskan)
- Bahan-bahan untuk menggril:  
3 stik, lada dan garam, minyak

#### Cara Buat

- Sediakan sos lada hitam, dengan mencampurkan semua bahan. Letakkan "Plat Gril" di atas unit utama dan panaskan dalam fungsi "Manual" pada suhu 100 °C selama 5 min.
- Perasakan stik anda dengan lada dan garam.
- Letakkan "Plat Gril" yang diminyakkan di atas unit utama dan pilih fungsi "Stik"-biarkan panaskan dahulu hingga 250 °C.
- Laraskan suhu hingga 200 °C dan gril stik selama beberapa minit (bergantung pada ketebalan dan citarasa anda) di setiap sisi. Saranan memasak untuk stik setebal 1 inci (pada suhu 200-250 °C): Kurang masak: 2 hingga 3 min; Sederhana masak: 4 hingga 5 min (250 °C); Cukup masak: 6 hingga 7 min.
- Semasa daging sedang direhatkan, panaskan semula sos lada dan hidangkan panas-panas dengan stik.

### Ikan Kod Bakar

#### Bahan-bahan

- 4 filet ikan kod (anggaran 200 g setiap keping)
- ¼ sudu teh garam dan ¼ sudu teh lada hitam
- 1 sudu besar minyak zaitun atau mentega
- Hirisan lemon
- 1 sudu besar mentega
- 1 ulas bawang putih (dikisar)
- 100 mL krim ringan
- 50 g keju mozarella
- ¼ sudu teh garam dan ¼ sudu teh lada hitam

#### Cara Buat

##### 1. Penyediaan

- Cairkan filet ikan kod 2-3 j lebih awal
- Sapu kering dengan tuala kertas yang berlapis antara filet.
- Kelar dengan tiga potongan cetek pada setiap permukaan filet (untuk mengelakkan daripada bergulung semasa memasak).

#### Fungsi



Manual Steak

#### Aksesori



#### Fungsi



Steak

#### Aksesori



## 2. Kawalan Haba

- Salutkan dasar kualiti dengan minyak zaitun bersaiz duit syiling, kemudian masukkan 5 g mentega.
- Goreng satu sisi selama 2-4 min (laraskan setiap ketebalan).
- Balikkan dan masak dengan kukusan selama 90 s, masukkan 2 ulas bawang putih yang dihancurkan pada peringkat ini.

## 3. Pemasaan Perasa

Taburkan garam laut di kedua-dua belah filet 3 min sebelum memasak selesai. Masukkan lada hitam yang baharu ditumbuk apabila sudah mahu selesai memasak (haba yang tinggi boleh memberikan rasa pahit kepada lada).

- Untuk mengatur makanan di atas pinggan, hiaskan dengan hirisan lemon bersama filet.

## Salmon Dikukus

### Bahan-bahan (4 hidangan)

- 400–500 g filet Salmon (4 keping)  
4 tangkai rosemary, lada, garam, minyak zaitun
- Untuk mentega hiasan:  
2 ulas bawang putih      ½ cili merah  
2 biji tomato kering      60 g mentega

#### Fungsi



Steam

#### Aksesori



### Cara Buat

- Sediakan mentega: Campurkan bawang putih, cili, tomato kering dan mentega sehingga menjadi pes dan letakkan di dalam peti sejuk supaya campuran mengeras.
- Perasakan salmon dengan minyak zaitun, lada, garam.
- Masukkan "Periuk Dalam" dengan 700 mL air ke unit utama dan masukkan "Plat Stim" di atasnya.
- Letakkan separuh bahagian salmon di atas "Plat Stim", hiasi ikan itu dengan tangkai rosemary.
- Mulakan fungsi "Stim" pada suhu 100 °C selama 10 hingga 15 min sehingga ikan masak.  
Hidangkan dengan mentega hiasan.

## Roti Manis Kukus

### Bahan-bahan

Roti manis (12 ketul)  
700 mL air

### Cara Buat

- Masukkan "Periuk Dalam" dengan 700 mL air ke unit utama dan masukkan "Plat Stim" di atasnya.
- Letakkan roti manis di atas "Plat Stim" dan mulakan fungsi "Stim" pada suhu 100 °C selama 10 min sehingga roti manis dimasak.

#### Fungsi



Steam

#### Aksesori



## Periuk Panas

### Bahan-bahan

1500 mL air rebusan dan air periuk panas  
200 g daging lembu yang dihiris  
100 g bebola daging  
200 g kubis  
200 g cendawan  
Jumlah sukatan bahan-bahan periuk panas yang sesuai

#### Fungsi



Hot Pot

#### Aksesori



### Cara Buat

Susun bahan-bahan terus di dalam periuk, panaskan selama 20 hingga 30 minit menggunakan fungsi "Periuk Panas", dan kemudian singkirkan buih di permukaan.

## Rendang

### Bahan-bahan

900 g paha ayam  
200 g kuah Rendang  
150 mL santan kelapa  
20 g kelapa yang diparut  
300 g kentang merah

#### Fungsi



Steak Hot Pot

#### Aksesori



### Cara Buat

- Gunakan fungsi "Stik" terlebih dahulu, kemudian fungsi "Periuk Panas".
- Basuh dan potong anggaran 900 g paha ayam dan 300 g kentang.
  - Tuangkan minyak ke dalam kualiti dan panaskan dahulu hingga 250 °C (peringatan akan muncul apabila prapemanasan selesai). Masukkan paha ayam dan kentang yang dipotong, serta tumiskan.
  - Tumis sehingga ayam berubah warna, kemudian masukkan paket sos Rendang (200 g) dan tumis selama 3-5 minit.
  - Masukkan 300 mL air, pilih fungsi "Periuk Panas" dan reneh selama 30 min. Kemudian masukkan 150 mL santan. Apabila kuah semakin pekat, masukkan 20 g kelapa yang dipanggang dan kacau.

## Mi Goreng

### Bahan-bahan (2 hidangan)

- 300 g mi goreng  
2 biji telur  
50 g tauge  
50 g bayam air (dipotong mengikut bahagian)  
30 g tauhu/kiub kentang goreng (pilihan)  
2 daun bawang
- Perasa:  
2 sudu besar sos tomato  
2 sudu besar sambal (pilihan)  
2 sudu besar kicap cair  
2 sudu kecil kicap pekat (untuk pewarna)  
1 sudu teh gula  
Secubit sos ikan/garam (boleh dicampur terlebih dahulu)  
2 ulas bawang putih dikisar  
1 sudu besar bawang merah dikisar

#### Fungsi



Stir Fry

#### Aksesori



### Cara Buat

#### Langkah 1

Memasak mi: Rebus mi kuning dalam air mendidih selama 1 min (untuk mi segera, ikuti masa pada bungkusan), keluarkan dari api, bilas dengan air sejuk dan tuskan, kemudian kacau dengan sedikit minyak untuk mengelakkan daripada melekat.

#### Langkah 2

Pilih fungsi "Tumis" untuk menggoreng.

#### 1. Saute rempah ratus sehingga wangi.

Panaskan 2 sudu besar minyak dalam kualiti, tumis bawang putih dan bawang merah yang dikisar sehingga warna perang keemasan.

#### 2. Tumis bahan-bahan:

- Simpan lebih minyak untuk menggoreng telur sehingga gebu.
- Masukkan tauge, bayam air, tauhu goreng dan bahan-bahan lain dan tumis selama kira-kira 2 minit sehingga lembut.

#### 3. Perasakan:

- Masukkan sos tomato, sos cili, kicap cair, kicap pekat dan gula, serta tumis sehingga sebati.
- Rasa dan laraskan perasa (lebih suka yang manis dan pedas).

#### 4. Tumis yang berikut

- Masukkan mi dan dengan pantas tuskan sehingga sebati (gunakan penyepit untuk mencampurkan dengan sekata).
- Tuangkan sedikit air di sepanjang bahagian sisi kualiti untuk menyalutkan mi (anggaran 2 min).

## Nasi Goreng

### Bahan-bahan

- 2 biji bawang
- 4 biji lada benggala
- 8 ulas bawang putih
- 1 genggam ikan bilis
- 2 hidangan lebih nasi
- 3 biji telur
- 1 genggam bayam air
- 2 sudu besar kicap
- Secubit lada

### Cara Buat

1. Cincang satu bawang, kisar satu bawang, cincang lada benggala dan kisar bawang putih.
2. Panaskan dahulu minyak hingga 200 °C. Saute ikan bilis sehingga bertukar warna coklat keemasan.
3. Biarkan sedikit minyak dalam kualiti dan saute bawang putih, lada benggala dan bawang yang dikisar. Masukkan telur yang dipukul dan tumis sehingga sebatu.
4. Masukkan bawang yang dicincang, 2 sudu besar kicap, secubit lada dan sayur-sayuran yang dicincang. Tumis sehingga lembut.
5. Masukkan ikan bilis dan tumis dengan pantas sehingga sebatu.

### Fungsi



Stir Fry

### Aksesori



## Bebola Nasi Mini

### Bahan-bahan

#### Bebola nasi:

- 3 mangkuk nasi (anggaran 600 g, sebaiknya nasi sushi yang pejal atau lebih nasi)
- 60 g nori untuk nasi
- 1 sudu teh minyak bijan (pilihan, untuk rasa tambahan)
- 2 sudu besar kicap (laraskan secukupnya)
- Inti (pilihan, campurkan dan padankan):**
- Hidangan Jepun Klasik: Salmon dikisar + mayonis

### Cara Buat

1. **Sediakan Nasi**
  - Semasa nasi masih panas, tuskan dengan bibimpap nori dan minyak bijan. Biarkan sejuk sedikit sehingga tidak terlalu panas untuk disentuh.
2. **Isikan Nasi dengan Inti (pilihan)**
  - Ambil sebiji bebola nasi yang kecil (anggaran 20 g), ratakan dan masukkan inti (seperti salmon dan mayonis). Tutup dengan lapisan nasi dan gulungkan ke dalam bebola kecil.
  - Untuk versi tanpa inti: Gulung nasi kepada bebola kecil dan perasakan dengan kicap.
3. **Panaskan Dahulu Plat Takoyaki**
  - Gunakan fungsi "Takoyaki" untuk memanaskan "Plat Takoyaki" dan berus setiap alur dengan minyak (ini penting untuk mengelakkan daripada melekat!).
4. **Gril Bebola Nasi**
  - Menggril Secara Langsung: Letakkan bebola nasi di dalam alur dan goreng dalam kualiti, pusingkan dengan batang pencucuk, sehingga warna keemasan dan rangup pada semua bahagian (anggaran 18-25 min, dan laraskan masa mengikut keutamaan anda).

### Fungsi



Takoyaki

### Aksesori



## Takoyaki

### Bahan-bahan (30 takoyaki)

#### Adunan:

- 100 g tepung kek + 20 g tepung jagung
- 1 biji telur
- 400 mL dashi (atau stok dashi + air)
- ¼ sudu teh serbuk penaik (pilihan, untuk tekstur yang lebih gebu)
- Sedikit kicap

#### Inti:

- 80 g sotong kurita segar (potong menjadi ketulan 1 cm dan celur selama 30 s)
- 150 g kubis (dicincang)
- 20 g daun bawang (dicincang)

#### Sos:

- Sos Takoyaki (atau sos Okonomiyaki/sos Worcestershire)
- Mayonis
- Emping bonito (secukupnya)
- Secubit nori/aonori (rumpai laut hijau)

### Cara Buat

#### 1. Sediakan adunan

- Campurkan bahan-bahan kering: Ayak tepung kek dan serbuk penaik ke dalam mangkuk besar.
- Campurkan adunan: Masukkan telur dan air rebusan (disyorkan untuk disejukkan kepada 45-50 °C), kacau sehingga rata dan bebas daripada ketulan (sedikit berair).

#### 2. Sediakan inti

- Celur sotong kurita di dalam air mendidih dengan sedikit wain masakan selama 30 s, kemudian dituskan.
- Cincang kubis dan kisar halia dengan halus.

#### 3. Takoyaki Bakar

- Panaskan dahulu "Plat Takoyaki" menggunakan fungsi "Takoyaki": Panaskan "Plat Takoyaki" di atas haba yang tinggi dan minyakkan sedikit setiap lubang acuan (ini penting untuk mengelakkan daripada melekat!).
  - Tuangkan adunan: Tuangkan adunan ke dalam lubang acuan sehingga kira-kira 70% penuh (adunan tersebut akan mengembang nanti).
  - Masukkan inti: Masukkan 2-3 ketul potongan sotong kurita, sedikit kubis yang dicincang, daun bawang yang dicincang ke dalam setiap lubang acuan, kemudian tuangkan semua adunan yang tinggal di atas.
  - Balikkan untuk dimasak: Biarkan bahagian bawah masak (lebih kurang 3 min). Gunakan lidi buluh untuk mengangkat bahagian tepi, sengetkan 90°, membiarkan adunan yang masih belum masak mengalir ke bawah.
  - Balikkan berulang kali hingga coklat keemasan dan bulat (anggaran 25-30 min, laraskan mengikut warna dan rangup yang anda inginkan).
4. Setelah dihidangkan, tuangkan sos dan mayonis di atas plat, taburkan dengan emping bonito (yang akan menari apabila dipanaskan) dan serbuk rumpai laut.

### Fungsi



Takoyaki

### Aksesori



## Lempeng Mini

### Bahan-bahan

- 150 g tepung
- ¼ sudu teh serbuk penaik
- 5 biji telur
- 110 g gula kastor
- ¼ sudu teh garam
- Mentega (untuk menyalut permukaan plat)

### Cara Buat

1. Pilih fungsi "Wafel Mini" dan prapanas hingga 200 °C.
2. Ayak tepung & serbuk penaik, kemudian letakkan ditepi.
3. Pukul telur dengan campuran telur & garam.
4. Masukkan tepung ke dalam campuran telur & gula.
5. Letakkan mentega di atas permukaan "Plat Takoyaki".
6. Tuangkan adunan campuran ke dalam "Plat Takoyaki".
7. Tutup dengan penutup, tunggu selama 8-9 min.
8. Balikkan dengan menggunakan kayu buluh.
9. Tutup dengan penutup, tunggu selama 8-9 min lagi.

### Fungsi



Mini Waffle

### Aksesori



## Bebola Kaya

### Bahan-bahan (24 bebola kecil):

- 150 g pes kaya siap pakai (sejukkan semalaman supaya memperoleh pes dengan ketekalan yang lebih pekat)
- Kerak:**
- 120 g tepung kek ½ sudu teh serbuk penaik
- 150 mL susu 50 g gula pasir
- 1 cubit garam 15 g minyak
- Mentega cair (untuk mengelakkan daripada melekat)
- 2 biji telur

### Cara Buat

1. Satukan bahan-bahan doh sehingga sebatu dan membentuk adunan dengan ketekalan sama dengan yogurt.
2. Panaskan dahulu "Plat Takoyaki" dengan menggunakan fungsi "Wafel Mini". Salutkan sedikit setiap lubang acuan dengan mentega (ini penting untuk mengelakkan daripada melekat!).
3. Tuangkan ⅓ adunan ke dalam setiap lubang acuan, picit masuk bebola kaya kecil sejuk beku dan kemudian tutup "Plat Takoyaki" dengan adunan sehingga ditutup sepenuhnya.
4. Goreng selama 2-5 min. Sebaik sahaja bahagian bawah siap dimasak, cucuk bahagian tepi adunan dengan lidi buluh. Balikkan 90° dan tambahkan sedikit adunan di lapisan atas untuk membentuk bola yang sempurna. Ulangi proses ini selama kira-kira 20-28 min, hingga coklat keemasan mengikut keinginan anda.

### Fungsi




Mini Waffle

### Aksesori



## Pembersihan dan Penjagaan

- Tanggalkan palam kuasa dan pastikan perkakas telah menjadi sejuk sebelum dibersihkan.
- Jangan gunakan pisau atau pengikis logam tajam untuk membersihkan aksesori atau penutup.
- Bersihkan bahagian dengan teliti selepas setiap penggunaan. Pastikan semua bahagian sentiasa bersih dan kering.
- Jangan rendam unit utama di dalam air atau apa-apa cecair.
- Jangan gunakan benzin, pencair, peluntur, alkohol, muka span nilon, berus logam atau serbuk penggilap dan sebagainya.
- Sebelum membersihkan unit utama, pastikan untuk menanggalkan aksesori dan penutup dari unit utama.
- Apa-apa sisa cuka atau garam boleh mengakibatkan pengakisan.

								
Air Mengalir	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
Pencuci Piring Mangkuk	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
Kain Lembap yang Diperah Sepenuhnya	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Span Lembut	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
Pad Penyentalan	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	
Nota	Basuh setiap bahagian dalam air sejuk atau air suam dengan span lembut. Bilas dan keringkan dengan teliti sebelum menyimpan.						Lap apa-apa kesan comot atau kotoran dengan kain lembap yang bersih.	

## Penyelesaian Masalah

Sila semak perkara berikut sebelum menghubungi atau mengatur untuk pembaikan.

H01 ~ H04 & H51

Ini ialah malfungsi.

- Sila hubungi Pusat Servis Panasonic untuk pembaikan.

### Masalah

### Sebab dan Tindakan

Plat tidak panas

- **Palam kuasa dicabut dari salur keluar.**  
→ Masukkan sepenuhnya ke dalam salur keluar.
- **Plat tidak disediakan dengan betul.**  
→ Sediakan plat dengan betul.
- **Letakkan terlalu banyak makanan yang dimasak seperti sayur-sayuran di atas plat.**  
→ Kurangkan jumlah makanan yang dimasak.

Air tidak mendidih atau hanya mendidih sedikit

- **Air di dalam periuk dalam melebihi kapasiti terkadar/periuk dalam tidak menutupi penutup.**  
→ Jangan melebihi kapasiti terkadar / menutupi penutup.

Terdapat bunyi yang tidak normal semasa sedang digunakan

- Ini ialah bunyi berkeriu yang disebabkan oleh pengembangan dan pengecutan unit pemanas. Ini bukan malfungsi.

Kelekitan makanan

- **Terdapat sisa makanan di atas permukaan plat.**  
→ Basuh dan periksa plat untuk bahan asing sebelum digunakan.

# Spesifikasi

Bekalan Kuasa	230 V-240 V ~ 50 Hz
Penggunaan Kuasa	1400 W-1524 W
Kapasiti Terkadar Periuk Dalam (mengikut anggaran)	Maksimum 2.5 L
Panjang Kord Kuasa (mengikut anggaran)	2.5 m
Dimensi (L × D × T) (anggaran)	44.0 cm × 34.0 cm × 27.5 cm (termasuk penutup)
Berat (anggaran)	7.65 kg

**Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co.,Ltd.**  
**<https://www.panasonic.com>**  
©Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2025