

# Panasonic®

MAL

## Operating Instructions

Household Use [IH] Electronic Rice Cooker

Model No. SR-HL151



Thank you very much for purchasing the Panasonic product.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Please read this Operating Instructions carefully for safe before use, and proper use of this product.
- **Pay special attention to [Safety Precautions] (page 2-3)**
- Make sure that the information such as date of purchase and dealer's name is stated on the warranty card.
- Keep warranty card together with the Operating Instructions with care.



Reserve it for later use

The Warranty is attached separately

### Contents

<b>Safety Precautions</b> ..... 2-3	<b>Before use</b>
<b>Instructions for Use</b> ..... 4	
<b>Parts Identification</b>	
● Main body .....5	
● Control panel.....5	
<b>Preparation</b>	<b>Usage</b>
● Wash rice and add water.....6	
● Function selecting/Setting cooking time/Tips to cook delicious rice..... 7	
<b>Menu functions</b>	
● Cook Rice • Brown Rice/Keep Warm ....8	
● Reheat/Cooking .....9	
<b>Timer</b> ..... 10	
<b>Cleaning and Maintenance</b> ...10-11	
<b>Recipes</b> ..... 12	
<b>Trouble Shooting</b> ..... 13-14	<b>In trouble</b>
<b>Error Codes Indication</b> ..... 15	
<b>When you want to improve (optimize)</b> ..... 16	


# Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions


To prevent personal injury, injury to others and property damage, the following instructions must be followed.


■ The following symbols show the damage or harm level caused by incorrect operation.

 **WARNING** Indicate a potential hazard which could result in death or serious injury.

 **CAUTION** Indicate a potential hazard which could result in injury or damage to property.


■ Classification and description of symbols are as follows.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that is must be followed.

## WARNING

■ Power supply • Power cord • Power plug

 ● Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.  
(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)


→ If the power cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord set purchased from the Panasonic authorized service center.

● Do not damage the power cord or power plug.  
• Following actions are strictly prohibited.  
Damaging, processing, making it contact with or near high-temperature section, forcibly bending, twisting, pulling, hanging on the corner, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.  
(So as to avoid electric shock due to damaged power cord and plug or avoid fire due to short circuit.)

● Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.  
• Make sure your hands are dry before touching the power plug or the product.  
(So as not to cause an electric shock or injury.)

● Do not let anyone lick the instrument plug.  
(So as not to cause an electric shock or injury.)

● Do not spill water or other liquid on the connector such as the instrument plug.  
(So as not to cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)

 ● Please use an alternating current power socket with the voltage of 10 A, 240 V.  
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)  
• Use only a power strip rated at least 10 amperes.

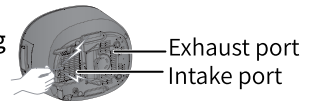
● Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.  
(So as not to cause smok, fire or electric shock.)

● Single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.  
(So as not to cause the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

● Clean the power plug regularly.  
(So as not to cause a fire due to poor insulation of the power plug arisen from accumulation of moisture and foreign matter.)  
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.

■ Main body

 ● Do not insert anything into intake port, exhaust port or gap.



• Especially pin or other metal objects.  
(So as not to cause an electric shock or abnormal operation.)

● Do not place the item which may clog the heating plate into the pan.



(So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)  
<Cooking cases prohibited>

• Cooking method in which ingredients and seasonings are placed into a plastic bag to heat.

● Do not modify, disassemble, or repair this appliance.  
(So as not to cause a fire, electric shock or injury.)  
→ For repair, please contact the Panasonic authorized service center.

● Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.

(So as not to cause a fire, burn, injury or electric shock.)  
• Panasonic shall not assume any responsibility for improper use or failure to follow the operating instructions.

● Do not immerse the appliance in water or splash it with water.  
(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)



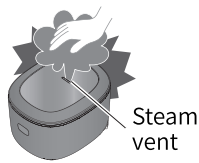
→ Please make enquiries to the Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.

## ! WARNING

### ■ Usage



- When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent, special attention must be paid to the infant. (So as not to cause a burn.)



- Do not open the lid or move the main body during cooking. (So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)



- 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. (So as not to cause burn, injury or electric shock.)

- Keep the appliance out of reach of small children. (So as not to cause a burn, injury or electric shock.)

- If an exception or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug. (So as not to cause smoke, fire or electric shock.)

#### Abnormalities • Malfunction Cases

- The power plug and cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or intermittent power outages when being touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The main body emits smoke or burning smell.
- The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
- The fan at the bottom does not rotate during cooking.  
→ Immediately contact the Panasonic authorized service center for inspection or repair.

## ! CAUTION



- Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan. (So as not to cause burns or injury due to overheating or malfunction.)

- Do not use the appliance in the following places.

- Near heat or in the high humidity environments. (So as not to cause electric shock, electric leakage or fire.)
- On uneven surface or a mat which is not heat-resistant. (So as not to cause injury, burns or fire.)
- In the places close to the wall or furniture, etc. (So as not to bump into them when opening the outer lid, or cause discoloration, deformation and breakage of the furniture.)
- On an aluminum plate or an electronic mat. (Aluminum material may generate heat and cause smoke or fire.)

- Do not touch the hook button when moving the product. (So as not to cause injury due to the opening of the outer lid.)

- Do not touch the hot surface while the appliance is in use or after cooking.

- The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the heating plate and the pan. (So as not to cause a burn.)

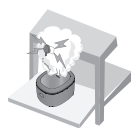


- Do not use the power cord not specified for use with this appliance or using the power cord provided with this appliance for any other device. (So as to avoid malfunctions or electric shock, electric leakage or fire.)

- Do not expose the power plug into the steam.

- (So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

- When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.



- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

- Do not let the appliance operate in an empty state. (So as not to cause burn.)

- Do not connect the appliance with an external timing device or operate the appliance in the mode of a separate remote control system. (So as to avoid fire.)



- When you unplug the power plug or instrument plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord. (So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

- When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug. (So as not to cause burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)

- Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning. (So as not to cause burns.)

- When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward. (So as not to cause discoloration or deformation of the cupboard.)

- If you have an implantable cardiac pacemaker in your body, please consult a physician before using this appliance. (This appliance may have an impact on a pacemaker when it is operated.)

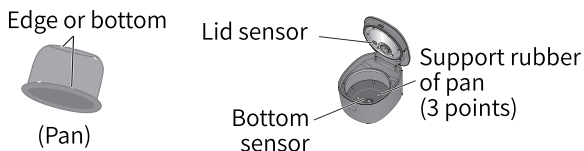
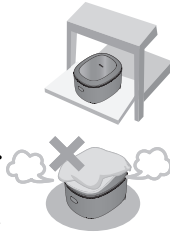
### When a power outage occurs during use

- Including unplug of the power plug, trip, etc.
- Return to standby mode.

# Instructions for Use

## About the main body

- If the product is on the cabinet with sliding table, make sure that the load of the table is greater than 12.5 kg. (So as not to drop the product.)
- Do not cover the outer lid with cloth or other objects when the product is in use. (So as not to cause the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)
- Periodically check the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker, and remove dust. (Refer to "Cleaning and Maintenance" on P10)
- Please clean rice and other foreign objects stick on the main body (bottom sensor, lid sensor, bottom of the pan, support rubber of pan).



- Do not place the product near a device susceptible to electromagnetic interference.
  - Radio, television and hearing aids, etc. (So as to avoid noise or reduce the volume.)
  - IC cards, bank cards (So as not to damage the magnetic.)
- Do not place the magnet near the product. (So as to avoid abnormal operation.)
- Do not use the product on an induction cooker. (So as not to damage the induction cooker or cause abnormal operation of the product.)
- Do not use the product outdoors. (Unstable power supply may result in a product failure.)
- Avoid using the product under direct sunlight. (So as to avoid color change.)
- Do not use the rice cooker where the bottom of the product (the intake port and the exhaust port) may be clogged. For example: on carpet, plastic bag, aluminum foil or fabric, etc. (So as not to damage the product.)
- Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level so as not to affect cooking performance.

## About the Inner pan

- Do not use the pan in a place other than the rice cooker.
- Do not impact the pan with a hard object.

- ✗ Do not use it in a gas stove or induction cooker or microwave.



- ✗ ( So as not to cause scratches or dents of the outer surface. )



- Pay attention to the following in order to avoid slash or scratch of the coating of the pan.

### Before cooking

- ✗ Do not let objects like metal sieve contact with the coating of the pan.



### After cooking

- ✗ Do not put vinegar into the rice in the pan. (While cooking Sushi and other food)
- Do not use a metal spoon. (While cooking congee and other food)
- Do not touch or strike the pan. (While filling a bowl with rice)

### During cleaning and maintenance (P11)

- ✗ Do not use the pan as a washing container.
- Do not place a spoon or other utensils into the pan.
- After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
  - After cooking mixed rice, please clear the food in the pan as soon as possible and then clean the pan.
- Do not use bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
- Do not put the pan in other utensil to dry after washing.
- Do not use abrasive powder or metal brush, nylon brush (with the grind), scouring pad to clean or scrub the pan.
  - To clean the pan, wash it with a soft sponge.

### Notes

The following will not affect the product performance or personal health.

[Outer surface] superficial scratches, small dents or collision.

[Inner surface] flaking of the coating of the pan.

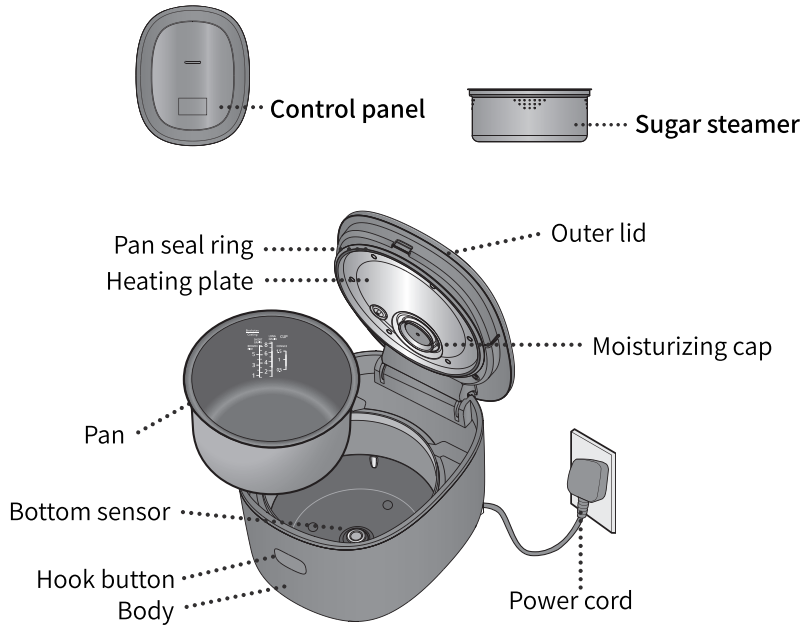
→ If the pan is deformed or you are worried about its condition, please purchase a new pan.



# Parts Identification

- For the first use, clean the pan, moisturizing cap, sugar steamer and accessories. ( P11)
- The control panel is covered with protective film. Please remove it before use.

## Main body



## Accessories



Rice scoop (1)



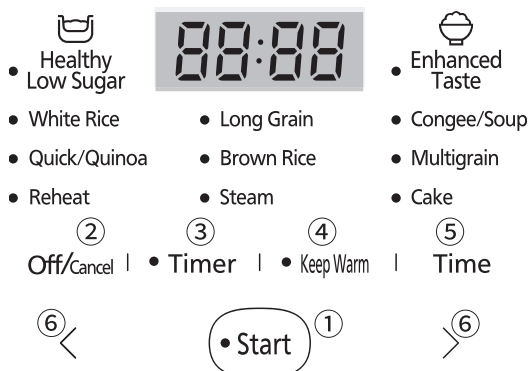
Congee [Soup] scoop (1)



Measuring cup (1)  
(Approx. 180 mL)

Before use

## Control panel



- [Start]
  - Press this key to start cooking or end the setting of the preset time.
- [Off/Cancel]
  - Cancel incorrect operation, or turn off keep warm.
- [Timer]
  - Press this key to timer.
- [Keep Warm]
  - Press this key to keep food warm.
- [Time]
  - To set the cooking time, you must first press this key.
- [<]/[>]
  - It is used to select the function.
  - It is used to set preset time and cooking time.
  - Press and hold the key to quickly add or subtract time.

- Notes**
- When the product is working, it is normal to take longer to operate on the [Off/Cancel] key.
  - If there is no operation for 30 seconds, the product will enter sleep mode, and you can wake up it by pressing any key. In this case, the key operation may take longer time.

# Preparation Wash rice and add water

## Before use for the first time

Boil a pan of water, then drained it.

- ① Add water to the waterline 6 of "SHORT GRAIN", and close the outer lid.
- ② Select "Steam" function, and set the cooking time to 15 minutes.
- ③ When you hear the buzzer, remove the pan, and pour away the water inside it.

**CAUTION:** The pan is very hot at this moment, so remove the pan wrapped with a towel to avoid being burnt.

### 1 Measure rice with the measuring cup provided.

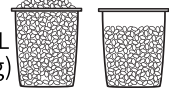
- Maximum quantity of rice to be cooked at once, "Specifications" on P50.

○ Correct



About 180 mL  
(About 150 g)

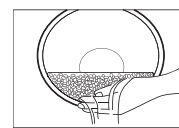
× Incorrect



### 2 Wash the rice till the water turns relatively clear

- ① Wash the rice quickly with plenty of water and stirring the rice lightly to wash it while changing water.
- ② Repeat several time of rice washing → rinse with water, till the water turns relatively clear.
  - In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
  - Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.

①



②



### 3 Place the washed rice into the pan

Add water until the corresponding waterline ( P7) and dry the outside of the pan.

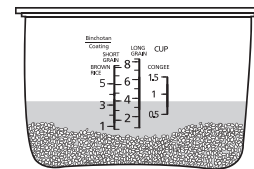
- Add water on a flat surface, and flatten the surface of the rice. (Confirm the scale and add water to the same height)
- When cooking glutinous rice, please add water according to the following table 1.

Table1

Rice quantity (measuring cups)	Water quantity (measuring cups)
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6

※ The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference. (When too much water is added, it may overflow when cooking.)

Example: when cooking 4 cups of short grain rice, add water to the "4" waterline of the "SHORT GRAIN".



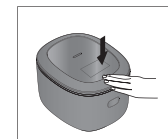
### 4 Put the pan into the body and close the outer lid

- When doing this, make sure to put in the diagonal direction of the product, as shown on the right.
- Make sure that the "Moisturizing cap" is mounted in place.
- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound.

①



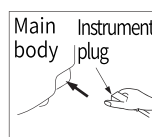
②



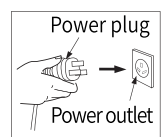
### 5 Connect the plugs

- Please plug in the instrument plug, then plug the power plug, and make sure both are connected securely.

①



②



## Notes

When cooking with the steamer, the maximum cooking capacity is below 2 cups.

# Preparation

## Function selecting/Setting cooking time/ Tips to cook delicious rice

### ■ Function selecting

Table 2

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	*1 Cooking time (Approx.)	*2 Keep warm (auto)	*3 Time range to preset
Short Grain	Healthy Low Sugar	waterline of the Sugar steamer	37, 40, 43 minutes	○	60 minutes - 13 hours
	Enhanced Taste	SHORT GRAIN	52 minutes	○	70 minutes or more
	White Rice		42 minutes	○	60 minutes or more
	Quick/Quinoa		30 minutes	○	40 minutes or more
Long Grain	Long Grain	LONG GRAIN	32 minutes	○	40 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice	BROWN RICE	2 hours	×	2 hours 20 minutes or more
Glutinous Rice	Enhanced Taste	Refer to Table 1 on P6	*1	×	*3
Mixed Rice		SHORT GRAIN or LONG GRAIN			
Congee	Congee/Soup	CONGEE	Table 3	×	Cooking time +10 minutes or more
Soup					
Grain Congee	Multigrain				
Steam	Steam	Water for a steam of more than 40 minutes: 3 measuring cups	Table 3	○	Cooking time +20 minutes- 12 hours
Cake	Cake	-	Table 3	×	-
Rice Reheat	Reheat	Refer to Table 4 on P9	15 minutes	○	-

- \*1 • The time needed to cook the intermediate amount of rice at a voltage of 240 V, a room temperature of 20 °C and a water temperature of 20 °C for reference.  
 • The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.  
 • The cooking time for mixed rice, glutinous rice will vary according to the ingredients used.
- \*2 • All functions at the end of the cooking will be automatically converted to keep warm. Items marked with "×" are not recommended to keep warm, and please press the [Off/Cancel] key as soon as possible after the end of the cooking.
- \*3 • The functions of cake , rice reheat do not have timer.  
 • When cooking glutinous rice, mixed rice, do not use the function of timer to performance influence.  
 • When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly.  
 • In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.

### ■ Setting cooking time

Table 3

Categories of food to cook	Menu select	Setting cooking time range	Setting increments	Initial value	Time display	Time memory
Congee	Congee/Soup	40 minutes ~ 2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
	Multigrain	1 hour ~ 3 hours	30 minutes	2 hours	Back to 1 hour after 3 hours	○
Steam	Steam	1 minute ~ 1 hour	1 minute	5 minutes	Back to 1 minute after 1 hour	○
Soup	Congee/Soup	40 minutes ~ 2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
Cake	Cake	40 minutes ~ 1 hour	1 minute	1 hour	Back to 40 minutes after 1 hour	○

- \*1 • After power is turned off, the cooking time will be reset and the last set cooking time is no longer saved.

#### ★ Tips to cook delicious rice

- ① ● Measure water and rice correctly.
- ② ● Wash rice gently and quickly.  
● Do not place rice in a sieve. (To avoid rice fragmentation or rice sticking to the pan.)
- ③ ● Add water to the pan on a flat countertop.  
● Do not use hot water or alkaline water of more than pH9. (So as to avoid rice from sticking the pan or becoming burned.)



# Menu functions Cook Rice · Brown Rice/Keep Warm

## ※ When cooking with the "Healthy Low Sugar" function

### Preparation

- Wash rice (☞ Steps 1-2 on page 6), put the washed rice in the sugar steamer, flatten the surface, and put the sugar steamer into the pan.
- Fill water to the appropriate scale according to the waterline of the sugar steamer, and dry the outer surface of the pan.



- Complete the preparation work according to the step 4 - 5 in the preparation (☞ P6).

### 1 Press [ < ] or [ > ] to select Healthy Low Sugar.

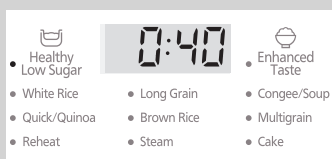
- The selected function indicator lights up.
- The [Start] indicator flashes.

### 2 Press the TIME, then press [ < ] or [ > ], to set the cooking time.

- Optional cooking time: 37 minutes, 40 minutes, 43 minutes.

### 3 Press [Start] key to start cooking.

- The [Start] indicator lights up.
- Remaining time is shown in 1 minute decrements.



### 4 When cooking is over, loosen the rice.

- After the buzzer rings, cooking finishes. The function will automatically turn to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.

#### ■ Kind reminder

- For different varieties of white rice, please adjust the amount of water or cooking time appropriately if the cooked rice is dry and hard, half-cooked, too sticky or watery.

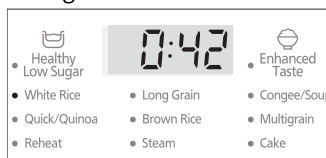
## ※ When cooking with the "White Rice" function

### 1 Press [ < ] or [ > ], to select the White Rice.

- The selected function indicator lights up.
- The [Start] indicator flashes.

### 2 Press [Start] key to start cooking.

- The [Start] indicator flashes.
- The remaining time decreases in unit of 1 minute. Under the "Quick/Quinoa" function and "Brown Rice" function, it starts displaying the remaining time approximately 7 minutes and 12 minutes before the end of cooking.
- After entering the cooking stage, the remaining cooking time displayed will be automatically adjusted depending on the rice volume. For example, it may sometimes drop from "After 15 minutes" to "After 13 minutes", rather than decreasing in unit of 1 minute.



### 3 When cooking is over, loosen the rice.

- After the buzzer rings, cooking finishes. The function will automatically turn to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- For Brown Rice, mixed rice, glutinous rice, press the [Off/Cancel] key as soon as possible so as not to affect the taste.

#### ■ Kind reminder

- Do not choose the function of "Quick/Quinoa" to cook glutinous rice, mixed rice. (Water volume Table 1 on P6)
- "Quick/Quinoa" can be used for cooking rice. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.  
→ Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become soft.
- With "Enhanced Taste" function, you can make rice softer and more delicious.
- Do not mix brown rice with white rice (short grain and long grain), so as not to affect the cooking result.

### Keep warm

- Keep warm time displays from 00:00 to 23:59 of total 24 hours. After more than 24 hours, display " - - - " but still keep warm.
- If the function of "Keep Warm" is longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display shows "U14". To continue using, press the [Off/Cancel] button first.
- Cooked rice should be consumed within 5 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.

# Menu functions Reheat/Cooking

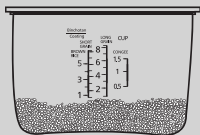
## ※When reheating the cooled rice Preparation

- Stir the cooled rice in the pan to make it even.
- When reheating the cooled rice, please refer to the following table of the amount of water to be added.

Table 4

Cooled rice quantity (Waterline*)	Water volume (Measuring cup)
1	-
2	1/2
3	1/2
4	1/2

- The maximum amount of cooled rice to reheat: SHORT GRAIN or LONG GRAIN 4 Cups.

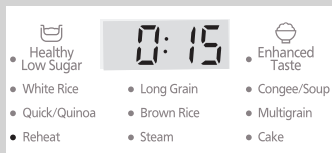


### 1 Press [ < ] or [ > ] to select Reheat.

- The selected function indicator lights up.
- The [Start] indicator flashes.

### 2 Press [Start] key to start reheating.

- No matter how much cooled rice to reheat, the heating time is about 15 minutes.



### 3 After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status.

- Please loosen the rice as soon as possible, as it will be more delicious.

#### ■ Kind reminder

- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount of cooled rice (as shown in Table 4).
- It is recommended to reheat cooled rice for only once so as not to affect the taste of rice.
- Do not reheat mixed rice and glutinous rice, so as not to affect the taste.

## ※When cooking congee for 1.5 hours

### 1 Press [ < ] or [ > ] key to select "Congee/Soup".

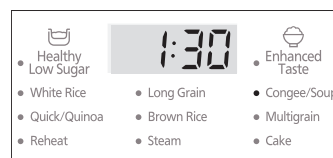
- The selected function indicator lights up.
- The [Start] indicator flashes.

### 2 Press the TIME, then press [ < ] or [ > ], to set the cooking time.

- Press and hold the [ < ] or [ > ] key to quickly add or subtract time.
- ※ For the cooking time which can be set, Table 3 on P7.

### 3 Press [Start] key to start cooking.

- Remaining time is shown in 1 minute decrements.



### 4 After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status.

- Keep warm function will affect taste, press [Off/Cancel] key as soon as possible.

#### ■ Kind reminder

- Open the lid while cooking will increase the amount of dew condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from steam vent.
- When the congee is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- If the soup is stewed above the maximum waterline of "CONGEE", it may cause spillage. (P50)
- Remove the moisturizing cap and rinse it out after each use, so as to avoid unfavorable smell.
- If you select a longer steam time (for example, steam for more than 40 minutes), add 3 measuring cups of water to prevent the water from drying.
- When the steam function is performing, the time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.
- The maximum weight of cake batter must not exceed 700 g (total weight of cake powder, milk, eggs, etc.). Otherwise, it may lead to the cake being under-baked.
- When baking the cake batter with maximum weight, set the cooking time to 1 hour to avoid the cake being half-cooked.



# Timer/Cleaning and Maintenance

※When you want to use the "Timer" function to complete the "White Rice" after 4 hours

**1** Select a function according to the methods on P8 ~ P9.

- The selected function indicator lights up.
- The [Start] indicator flashes.

**2** Press [Timer].

- When presetting congee, first follow the Step 2 on P9 to set the cooking time, then press the [Timer] key.

**3** Press [ < ] or [ > ] key to set the preset time.

- Press and hold the [ < ] or [ > ] key to quickly add or subtract time.
- When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly.  
※ For the functions and time range which apply to timer, Table 2 on P7.

**4** Press **[Start]** key. Timer cooking starts.

- The [Start] indicator turns off, the [Timer] indicator lights up, then the preset is finished.



## ■ Kind reminder

- When cooking glutinous rice or mixed rice, do not use the function of timer to avoid food deterioration or performance influence.
- In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.

## Attentions

- Before cleaning, please pull out the power plug first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning, do not immerse the main body in water, and do not use thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder, hard brush, etc.
- Do not use the dish washer or dish dryer.

### Heating plate/Pan seal ring

Wipe with a wet towel wrung.

- Please wash in time after using seasonings (Mixed rice, etc.). (Otherwise odor, deterioration or corrosion may be caused.)
- Please do not pull the pan seal ring.

### Moisturizing cap

Wipe with a wet towel wrung.

- Remove the moisturizing cap and rinse it out after each use, so as to avoid unfavorable smell.

### Upper frame/Support rubber of pan (3 places)

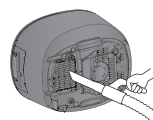
Wipe with a wet towel wrung.

#### Notes

- Do not pour water in to wash.

## Periodic inspection

- Inspect about once a month, and wash immediately if there is dirt.



The bottom of the rice cooker (Intake port/exhaust port)

Suck garbage and other foreign objects with a vacuum cleaner.

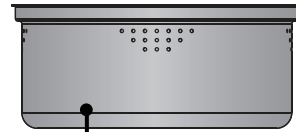
### Bottom sensor/Lid sensor

Wipe with a wet towel wrung.

- If the dirt is difficult to remove, clean with a little kitchen dedicated neutral detergent, and then gently wipe a nylon brush.

#### Notes

- If you do not clean the bottom sensor and lid sensor, the rice may get burnt or cooked badly.



### Sugar steamer

- Wash with diluted dish cleaner, sponge and water.
- Do not use the sugar steamer as a cleaning container.

### Pan

- Clean with diluted detergent, soft sponge and water. Wipe off any water on the outside of the pan.
- Please do not use the pan as a container for cleaning.
- Color change or stripes may appear on the fluoridized coating surface, which will not affect human health or normal functions of the main body.

### Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop ( 1 )



Congee [Soup] scoop ( 1 )



Measuring cup ( 1 )

# Recipes

Attentions: • Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.  
• While cooking white fungus soup which may become thick, please use the "Congee/Soup" function, and the maximum cooking volume should not exceed the "CONGEE" maximum waterline so as not to overflow.  
※1 cup (measuring cup): about 150 g.

## Tomato Chicken Wings

Ingredients:	Chicken wings	8	Seasonings:	Tomato ketchup	10 mL	Sugar	5 g
	Shiitake mushrooms	100 g		Soy sauce	15 mL	Salt	2.5 g
	Tomato	2		Oyster sauce	10 mL		
				Water	50 mL		

Steps: 1) Score both sides of the wings twice with a knife, peel and dice the tomatoes, and wash the shiitake mushrooms.  
2) Put all ingredients and seasoning in the pan and close the outer lid.  
3) Press the [ < ] or [ > ] key to select "Steam", set the cooking time to 25 minutes, and then press the [Start] key.

## Red Bean and Purple Rice Congee with Coconut Milk

Ingredients:	Red beans	100 g	Crystal sugar	30 g
	Purple rice	100 g	Coconut milk	300 mL

Steps: 1) Wash the red beans and purple rice, and soak them in water all night.  
2) Put the soaked red beans, purple rice, and crystal sugar in the pan, add water to the maximum waterline of CONGEE, and close the outer lid.  
3) Press the [ < ] or [ > ] key to select "Multigrain", set the cooking time to 1 hour and 30 minutes, and then press the [Start] key.  
4) At the end of cooking, press the [Off/Cancel] key, and add the coconut milk.  
• If you do not soak red beans and purple rice in advance, please increase the cooking time.

## Simple and Easy Braised Rice

Ingredients:	Corn kernels and peas	20 g	Seasonings:	Soy sauce	10 mL
	Potatoes	200 g		Salt	2 g
	Shiitake mushrooms	100 g		Oyster sauce	10 mL
	Tomatoes	1		Chicken essence	2 g
	White rice	2 cups		Oil	A few drops

Steps: 1) Wash and dice the shiitake mushrooms, cut the potatoes into chunks and wash the starch off the potatoes.  
2) After washing the rice, add water to the 1.5 scale of the "SHORT GRAIN" waterline, drip a few drops of oil, put all the ingredients in turn. After cutting a cross on the tomatoes, put them on the top.  
3) Put all ingredients and seasoning in the pan and close the outer lid.  
4) Press the [ < ] or [ > ] key to select "White Rice", and then press the [Start] key.

# Trouble Shooting

Please check before requesting a repair.

Scenarios	Please check	Ref. page
Start cooking as soon as a timer is set	● Is the preset time not within "Time range to preset"?	7
Do not cook during preset time	● Is the [Start] key pressed?	10
Cooking time is long	<ul style="list-style-type: none"> <li>● If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended up to 30 minutes)</li> <li>● Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking.</li> <li>● Is "U12" displayed?</li> </ul>	— — 15
Cooking time is short	● Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking.	8
Make noise	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The "pu" sound is the sound given by fan to dissipate the heat during rotation.</li> <li>● The "grumble" sound is the sound given by IH (induction heating) during energizing. Sometimes you may hear these sounds during keep warm.</li> <li>● "xiu" sound is the sound of the steam ejection.</li> </ul>	— — —
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	● Is foreign object attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed?	—
Key operation can not be performed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Are the indicator of the keys on? → Key operation can not be performed during cooking, timer or keep warm. Press the [Off/Cancel] key before operation.</li> </ul>	—
When a power outage occurs during cooking	● Return to standby mode.	—
Sparks occur from the power plug	● When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge. This is the inherent characteristics of IH (induction heating) mode, and is not a malfunction.	—
There is plastic smell	● There may be plastic smell at the beginning of use. It will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.	—

## To be known

- If you are careless to put water and rice into the main body without the pan, please consult the Panasonic authorized service center.

# Trouble Shooting


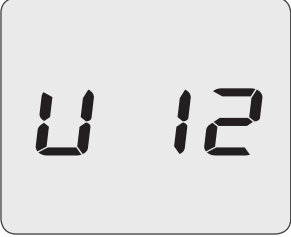



Please check before requesting a repair if it is not a failure.

Scenarios	Causes
Glutinous (soft)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is the rice quantity and water volume correct?</li> <li>● Is much broken rice mixed in?</li> <li>● Is the rice immersed in water for a long time? (Preset time is too long, etc.) → When using the timer function to cook, you need to put less water.</li> <li>● Is hot water used to wash rice?</li> <li>● Is rice loosened immediately after cooked?</li> <li>● Is too much water added into new rice to cook?</li> </ul>
Dry (hard)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is the rice quantity and water volume correct?</li> <li>● Is "Quick/Quinoa" function used to cook?</li> </ul>
Congee is mushy	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is rice soaked in water for a long time when timer cooking is set?</li> <li>● Is congee kept warm?</li> <li>● Whether there is too much broken rice?</li> </ul>
Rice is scorched	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is rice washed adequately?</li> <li>● Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and inside the main body?</li> <li>● Is timer cooking set?</li> <li>● Is much broken rice mixed in?</li> <li>● Are spices added for cooking? (Mixed rice, etc.)</li> <li>● Yellowish paste formed on the bottom of the pan is not a malfunction. → If it is not improved after the above has been confirmed, refer to "To improve scorched rice". (👉 P16)</li> </ul>
Condensation Odor Rice is yellow	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is rice loosened immediately after cooked?</li> <li>● Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours?</li> <li>● Is cooled rice added into the pan and keep warm?</li> <li>● Is rice washed adequately?</li> <li>● Is the rice scoop placed during keep warm?</li> <li>● Due to the different types of rice or water quality, cooked rice might be yellowish.</li> <li>● It may smell when you cook, mixed rice with seasonings. → Carefully clean the pan, heating plate, moisturizing cap.</li> </ul>
Rice is dry	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours?</li> <li>● Is reheating repeated many times?</li> <li>● Is moisturizing cap mounted correctly?</li> <li>● Is rice attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed?</li> </ul>
Rice sticks onto the pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Due to the different varieties of rice, soft rice and glutinous rice might easily stick the pan.</li> </ul>
A thin film is formed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is bran remained? Rice paper-like film is a result of the dry starch dissolution, and it is harmless; the rice which is not washed cleanly is likely to generate such a thin film.</li> </ul>
Cooked rice has bumpy surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Did you make the surface of rice smooth before cooking?</li> <li>● The powerful firepower of IH (induction heating) caused this. This is not an anomaly. Under the following circumstances, rice tends to have uneven surface. <ul style="list-style-type: none"> <li>• When rice has not been sufficiently washed.</li> <li>• When a lot of broken rice is mixed in.</li> <li>• When rice has been broken due to excessive force used to wash it.</li> </ul> </li> </ul>

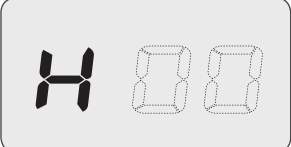


# Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check	Ref. page
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Has the pan being set? → Press the [Off/Cancel] key until the error display disappears. Put the dedicated pan in, and perform the operation Again. (If you don't press the [Off/Cancel] key, the error display will disappear automatically after a moment.)</li> </ul>	—
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is any foreign object attached to the bottom of the pan or the bottom sensor? → Please remove foreign objects and dirt, and then press the [Off/Cancel] key.</li> <li>● Is water too much? → Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)</li> </ul>	4 7
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Keep warm duration over 96 hours? → Please press [Off/Cancel] key.</li> </ul>	8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Has any dust or other foreign object clogged the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker? → Remove dust according to the following steps.               <ol style="list-style-type: none"> <li>① Press the [Off/Cancel] key, and then unplug the power plug.</li> <li>② Remove the pan until the rice cooker cools down.</li> <li>③ Clear the dust in the intake port/exhaust port at the bottom of the rice cooker. (  P10)</li> </ol> </li> <li>● Is the rice cooker used on the carpet? → Do not use the rice cooker where the bottom of the rice cooker may be clogged.</li> </ul>	— 4

If the rice cooker is still not back to normal after the above is confirmed, go to the Panasonic authorized service center for repair.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Try to unplug the power plug and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. → Please consult the Panasonic authorized service center, and inform the error code (two digits after "H").</li> </ul>	—
---	---	---

In trouble

# When you want to improve (optimize)

## ■ Change the temperature of keep warm (default temperature is 74)

When the rice keeping warm has odor, please change to "76"; when it changes color or is drying, change to "72". (74 → 76 → 72)

(Press in order)

1 < > ▶ 2 (Press in order)

3 • Start ▶ 4 > ..... 76

When odor is given

When rice changes color or becomes dry

4 > ..... 72

(Select "Quick/Quinoa", at this time the indicator of the selected function lights up.)

The default is "74"

(Setting is automatically done after 10 seconds.)

## ■ To improve scorched rice

(Press in order)

1 < > ▶ 2 (Press in order)

3 > ▶ 4 • Start ▶ 5 >

01 02 So:41 So:Lo

(Select "Quick/Quinoa", at this time the indicator of the selected function lights up.)

(Setting is automatically done after 10 seconds.)

## ■ To eliminate the beep during cooking, reheat (end the beep)

(Press and hold for about 5 seconds)

1 < > ▶ 2 ◁ Keep Warm

OFF

(This does not turn off the key tone.)  
Repeat the same step 1 and 2 to turn the beep ON

(Select "Quick/Quinoa", at this time the indicator of the selected function lights up.)

# Panasonic®

## Arahan Operasi

Penggunaan Isi Rumah [IH] Periuk Nasi Elektronik

No. Model **SR-HL151**



Berbanyak terima kasih kerana membeli produk Panasonic.

- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah dan aplikasi yang serupa.
- Sila baca Arahan Operasi ini dengan teliti untuk keselamatan sebelum digunakan, dan penggunaan produk ini dengan betul.
- **Beri perhatian khusus kepada [Pengawasan Keselamatan] (halaman 18-19)**
- Pastikan maklumat seperti tarikh pembelian dan nama agen dinyatakan pada kad waranti.
- Simpan kad waranti bersama-sama dengan Arahan Operasi dengan cermat.

Simpan untuk kegunaan kemudian

Waranti dilampirkan secara berasingan

## Kandungan

<b>Pengawasan Keselamatan</b> 18-19	<b>Sebelum guna</b>
<b>Arahan Penggunaan</b> ..... 20	
<b>Pengenalan Bahagian</b>	

- Badan utama ..... 21
- Panel kawalan ..... 21

### Persediaan

- Basuh beras dan masukkan air ..... 22
- Fungsi memilih/Menetapkan masa memasak/Petua untuk memasak nasi yang lazat..... 23

### Fungsi menu

- Masak Nasi • Beras Perang/ Simpan Hangat..... 24
- Panaskan semula/Memasak ..... 25

**Pemasa** ..... 26

**Pembersihan dan Penyelenggaraan** ..... 26-27

**Resepi** ..... 28

**Penyelesaian masalah** .... 29-30

**Petunjuk kod ralat**..... 31

**Apabila anda ingin memperbaiki (mengoptimumkan)**..... 32

**Sebelum guna**

**Penggunaan**


**Bermasalah**


# Pengawasan Keselamatan

Pastikan anda mematuhi langkah berjaga-jaga berikut


Untuk mengelakkan kecederaan diri, kecederaan kepada orang lain dan kerosakan harta benda, arahan berikut hendaklah dipatuhi.


■ Simbol berikut menunjukkan tahap kerosakan atau bahaya yang disebabkan oleh operasi yang salah.

 **AMARAN** Menunjukkan potensi bahaya yang boleh mengakibatkan kematian atau kecederaan serius.

 **AWAS** Menunjukkan potensi bahaya yang boleh mengakibatkan kecederaan atau kerosakan pada harta benda.


■ Pengelasan dan deskripsi simbol adalah seperti berikut.

 Simbol ini menunjukkan tindakan yang dilarang.

 Simbol ini menunjukkan tindakan yang mesti diikuti.

## AMARAN

■ Bekalan kuasa • Kord kuasa • Palam kuasa


 ● **Jangan gunakan perkakas jika kord kuasa atau palam kuasa rosak atau palam kuasa disambungkan dengan longgar ke salur keluar kuasa.**  
(Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)  
→ Jika kord kuasa rosak, ia mesti diganti dengan set kord khusus yang dibeli dari kedai pembaikan yang diluluskan oleh Panasonic.

● **Jangan rosakkan kord kuasa atau palam kuasa.**  
• Tindakan berikut sangat dilarang.  
Merosakkan, memproses, menjadikannya bersentuhan dengan atau letak berhampiran bahagian bersuhu tinggi, membengkok secara paksa, memusing, menarik, gantung pada sudut, meletakkan objek berat di atasnya, mengikat ke dalam berkas, mengapit, menarik kord kuasa untuk bergerak.  
(Untuk mengelakkan kejutan elektrik akibat kord kuasa dan palam rosak atau mengelakkan kebakaran akibat litar pintas.)

● **Jangan sambungkan atau cabut palam kuasa dengan tangan yang basah.**  
• Pastikan tangan anda kering sebelum menyentuh palam kuasa atau produk.  
(Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.)

● **Jangan biarkan sesiapa menjilat palam alat.**  
(Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.)  
• Beri perhatian lebih kepada bayi.

● **Jangan tumpahkan air atau cecair lain pada penyambung seperti palam alat.**  
(Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)


 ● **Sila gunakan soket kuasa arus ulang alik dengan voltan 10 A, 240 V.**  
(Menggunakan unit bersama-sama dengan peralatan lain pada alur keluar yang sama boleh menyebabkan terlalu panas dan kebakaran.)  
• Gunakan hanya jalur kuasa berkadar sekurang-kurangnya 10 ampere.

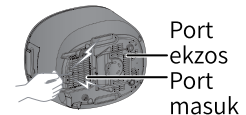
● **Pastikan palam kuasa dan palam alat dimasukkan sepenuhnya pada tempatnya.**  
(Supaya tidak menyebabkan asap, kebakaran atau kejutan elektrik.)

● **Salur keluar kuasa dwikutub fasa tunggal harus digunakan untuk perkakas ini untuk memastikan pembumian yang boleh dipercayai. Jika peranti pembumian tidak dipasang, ia boleh menyebabkan arahan elektrostatik bahagian logam lain seperti perumah.**  
(Supaya tidak menyebabkan risiko kejutan elektrik akibat kegagalan atau kebocoran elektrik.)

● **Bersihkan palam kuasa selalu.**  
(Supaya tidak menyebabkan kebakaran disebabkan penebat yang lemah pada palam kuasa akibat daripada pengumpulan lembapan dan bendasing.)  
→ Cabut palam kuasa dan lap dengan kain kering.

■ Badan utama

 ● **Jangan masukkan apa-apa ke dalam port masuk, port ekzos atau celah.**



• Terutamanya pin atau objek logam lain.  
(Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik atau operasi tidak normal.)

● **Jangan letak barang yang boleh menyumbat plat pemanas ke dalam periuk.**



(Supaya untuk mengelakkan melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersedut keluar.)  
<Kaedah memasak yang dilarang>

• Kaedah memasak di mana bahan-bahan dan perasa dimasukkan ke dalam beg plastik untuk dipanaskan.

● **Jangan ubah suai, buka atau baiki perkakas ini.**  
(Supaya tidak menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.)  
→ Untuk pembaikan, sila hubungi pusat servis Panasonic yang diiktiraf.

● **Jangan gunakan perkakas ini untuk sebarang tujuan selain daripada yang diterangkan dalam Arahan Operasi.**

(Supaya tidak menyebabkan kebakaran, melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)

• Panasonic tidak akan bertanggungjawab atas penggunaan yang tidak wajar atau kegagalan untuk mengikut arahan operasi.

● **Jangan rendamkan perkakas dalam air atau percikkannya dengan air.**

(Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)

→ Sila buat pertanyaan kepada pusat servis yang diiktiraf Panasonic jika air masuk ke dalam perkakas.



## ⚠️ AMARAN

### ■ Penggunaan



- Apabila digunakan atau selepas memasak, jangan letakkan muka atau tangan anda berhampiran lubang wap, perhatian khusus mesti diberikan kepada bayi. (Supaya tidak menyebabkan melecur.)



Lubang wap



- Jangan buka tudung atau gerakkan badan utama semasa memasak. (Untuk mengelakkan melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersembur keluar.)
- Perkakas ini tidak dicadangkan untuk kegunaan individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka. Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas. (Supaya tidak menyebabkan melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)

- Jauhkan perkakas daripada kanak-kanak kecil. (Supaya tidak menyebabkan melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)
- Jika pengecualian atau malfungsi berlaku, hentikan penggunaan perkakas dengan serta-merta dan cabut palam kuasa. (Supaya tidak menyebabkan berasap, terbakar atau kejutan elektrik.)  
Keabnormalan • Kes Malfungsi
  - Palam kuasa dan kord menjadi panas secara luar biasa.
  - Kord kuasa rosak atau gangguan kuasa berkala apabila disentuh.
  - Badan utama berubah bentuk atau panas luar biasa.
  - Badan utama mengeluarkan asap atau berbau hangit.
  - Badan utama rosak, longgar atau mengeluarkan bunyi yang tidak normal.
  - Kipas di bahagian bawah tidak berputar semasa memasak. → Segera hubungi pusat servis yang diiktiraf Panasonic untuk pemeriksaan atau pembaikan.

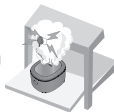
## ⚠️ AWAS



- Jangan gunakan periuk yang tidak khusus atau periuk yang berubah bentuk. (Supaya tidak menyebabkan melecur atau kecederaan akibat terlalu panas atau malfungsi.)
- Jangan gunakan perkakas di tempat berikut.
  - Berhampiran haba atau dalam persekitaran kelembapan tinggi. (Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik, kebocoran elektrik atau kebakaran.)
  - Pada permukaan tidak rata atau tikar yang tidak tahan panas. (Supaya tidak menyebabkan kecederaan, melecur atau kebakaran.)
  - Di tempat yang berdekatan dengan dinding atau perabot dan sebagainya. (Supaya tidak berlanggar semasa membuka tudung luar, atau menyebabkan perubahan warna, bentuk dan perabot pecah.)
  - Pada plat aluminium atau tikar elektronik. (Bahan aluminium boleh menjana haba dan menyebabkan berasap atau kebakaran.)
- Jangan sentuh butang cangkuk semasa mengalihkan produk. (Supaya tidak menyebabkan kecederaan akibat pembukaan tudung luar.)
- Jangan sentuh permukaan panas semasa perkakas sedang digunakan atau selepas memasak.
  - Badan utama mempunyai suhu yang tinggi. Khususnya, bahagian logam seperti plat pemanas dan periuk. (Supaya tidak menyebabkan melecur.)



- Jangan gunakan kord kuasa yang lain untuk perkakas ini atau menggunakan kord kuasa yang disediakan untuk perkakas ini pada sebarang peranti lain. (Untuk mengelakkan kerosakan atau kejutan elektrik, kebocoran elektrik atau kebakaran.)
- Jangan dedahkan palam kuasa kepada wap. (Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)  
→ Apabila menggunakan kabinet dengan meja gelangsar, gunakan perkakas di mana palam kuasa tidak boleh terdedah kepada wap.



- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah dan aplikasi yang serupa seperti:
  - kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran tempat kerja yang lain;
  - rumah ladang;
  - oleh pelanggan di hotel, motel dan di persekitaran kediaman jenis lain;
  - persekitaran jenis inap-sarapan.
- Jangan biarkan perkakas beroperasi dalam keadaan kosong. (Supaya tidak menyebabkan melecur.)
- Jangan sambungkan perkakas dengan peranti pemasaan luaran atau kendalikan perkakas dalam mod sistem kawalan jauh yang berasingan. (Supaya mengelakkan kebakaran.)
- Apabila anda mencabut palam kuasa atau palam alat, pastikan anda memegang palam itu sendiri dan jangan sekali-kali menarik kord kuasa. (Supaya tidak menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)
- Apabila mengeluarkan periuk atau apabila periuk tidak digunakan, jangan lupa untuk mematikan kuasa dan cabut palam kuasa. (Supaya tidak menyebabkan melecur, kecederaan, atau kejutan elektrik, kebocoran, kebakaran akibat penuaan penebat.)
- Tunggu badan utama sejuk sepenuhnya sebelum dibersihkan. (Supaya tidak menyebabkan melecur.)
- Apabila digunakan di dalam almari atau ruang tertutup lain, pastikan wap boleh mengalir keluar. (Supaya tidak menyebabkan perubahan warna atau mengubah bentuk almari.)
- Jika anda mempunyai perentak jantung yang telah diimplan dalam badan, sila dapatkan nasihat doktor sebelum menggunakan perkakas ini. (Perkakas ini mungkin mempunyai kesan pada perentak jantung apabila ia dikendalikan.)

### Apabila bekalan elektrik terputus semasa penggunaan

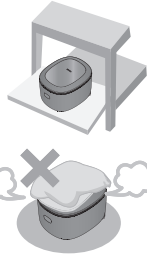
- Termasuk mencabut palam kuasa, bekalan elektrik terputus dan sebagainya.
- Kembali ke mod siap sedia.



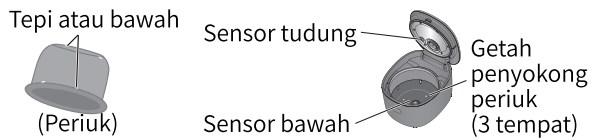
# Arahan Penggunaan

## Mengenai badan utama

- Jika produk berada pada kabinet dengan meja gelangsar, pastikan beban meja lebih besar daripada 12.5 kg. (Supaya produk tidak jatuh.)
- Jangan tutup tudung luar dengan kain atau objek lain apabila produk sedang digunakan. (Supaya tidak menyebabkan pengeluaran wap tersekat, mengakibatkan produk berubah bentuk, berubah warna pada tudung luar dan malfungsi.)
- Periksa port masuk dan port ekzos di bahagian bawah periuk nasi secara berkala, dan keluarkan habuk. (Rujuk "Pembersihan dan Penyelenggaraan" pada P28)
- Sila bersihkan beras dan benda asing lain yang melekat pada badan utama (sensor bawah, sensor tudung, bahagian bawah periuk, getah penyokong periuk). (Untuk mengelakkan ralat paparan, atau nasi hangit, nasi mentah dan sebagainya.)



- Jangan letakkan produk berhampiran peranti yang terdedah kepada gangguan elektromagnet.
  - Radio, televisyen dan alat bantu pendengaran dan sebagainya. (Untuk mengelakkan bunyi bising atau mengurangkan kelantangan.)
  - Kad pengenalan, kad bank (Supaya tidak merosakkan magnet.)
- Jangan letakkan magnet berhampiran produk. (Untuk mengelakkan operasi yang tidak normal.)
- Jangan gunakan produk pada dapur aruhan. (Supaya tidak merosakkan dapur aruhan atau menyebabkan operasi produk tidak normal.)
- Jangan gunakan produk di luar rumah. (Bekalan kuasa yang tidak stabil boleh mengakibatkan produk rosak.)
- Elakkan menggunakan produk di bawah cahaya matahari. (Untuk mengelakkan perubahan warna.)
- Jangan gunakan periuk nasi di mana bahagian bawah produk (port masuk dan port ekzos) mungkin tersumbat. Contohnya: atas permaidani, beg plastik, kerajang aluminium atau kain dan sebagainya. (Supaya tidak merosakkan produk.)
- Sila pastikan anda menggunakan produk ini di kawasan kurang 2000 meter dari aras laut supaya tidak menjejaskan prestasi memasak



## Mengenai Periuk dalam

- Jangan gunakan periuk di tempat selain periuk nasi.
- Jangan hentam periuk dengan objek keras.

- ✗ ● Jangan menggunakannya di dapur gas atau dapur aruhan atau gelombang mikro.



- ✗ (Supaya tidak menyebabkan calar atau lekok pada permukaan luar.)



- Beri perhatian kepada perkara berikut untuk mengelakkan kelar atau calar pada salutan periuk.

### Sebelum masak

- ✗ ● Jangan biarkan objek seperti penapis logam terkena salutan periuk.



### Semasa pembersihan dan penyelenggaraan (P27)

- ✗ ● Jangan gunakan periuk sebagai bekas basuh.
- ✗ ● Jangan letakkan sudu atau peralatan lain ke dalam periuk.
- Selepas masak dengan perasa, jangan tinggalkan makanan di dalam periuk.
  - Setelah memasak beras campuran, sila kosongkan makanan dalam periuk secepat mungkin dan kemudian bersihkan periuk.
- Jangan gunakan pengering mangkuk atau mesin basuh/pengering pinggan mangkuk untuk pembersihan.
- Jangan masukkan periuk ke dalam perkakas lain untuk pengeringan selepas dicuci.
- Jangan gunakan serbuk kasar atau berus logam, berus nilon (dengan pengisar), pad penyental untuk membersihkan atau menggosok periuk.
  - Untuk membersihkan periuk, basuh dengan span lembut.

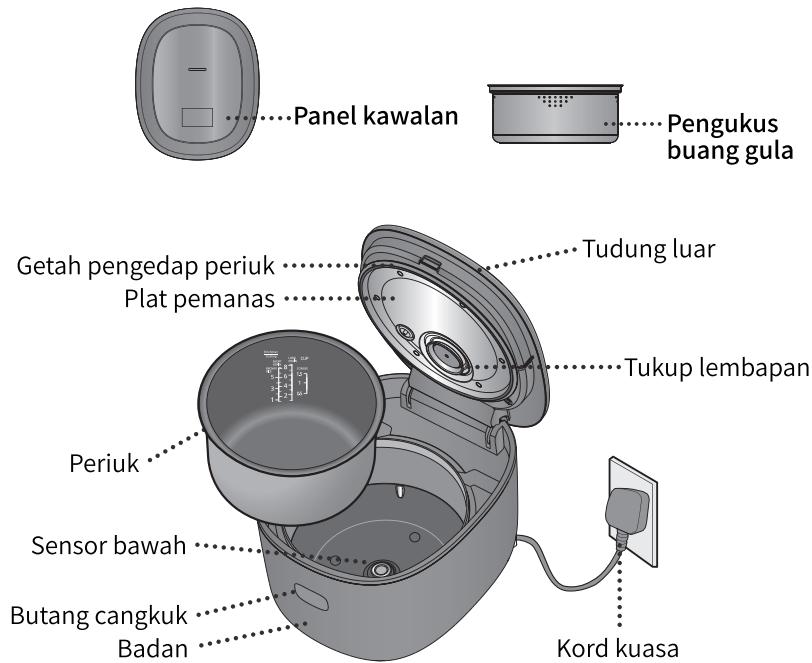


**Nota** Perkara berikut tidak akan menjejaskan prestasi produk atau kesihatan.  
 [Permukaan luar] calar sedikit, lekok kecil atau perlanggaran.  
 [Permukaan dalam] salutan periuk mengelupas.  
 → Jika periuk berubah bentuk atau anda bimbang tentang keadaannya, sila beli periuk baharu.

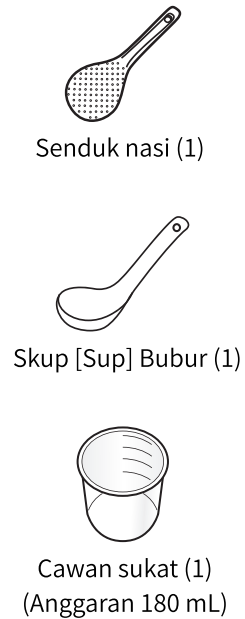
# Pengenalan Bahagian

- Untuk penggunaan pertama, bersihkan periuk, tutup lembapan, pengukus buang gula dan aksesori. (👉 P26)
- Panel kawalan ditutup dengan filem pelindung. Sila keluarkan sebelum digunakan.

## Badan utama

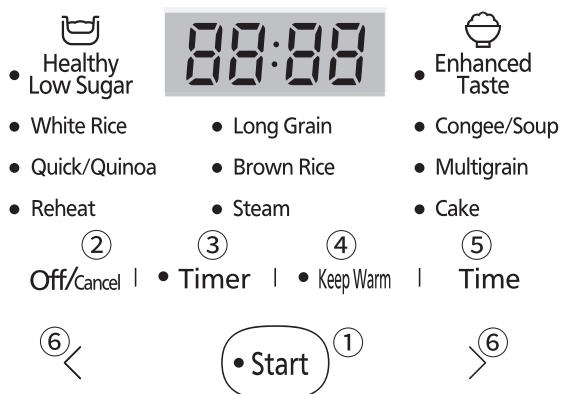


## Aksesori



Sebelum guna

## Panel kawalan



- [Start]
  - Tekan kekunci ini untuk mula memasak atau menamatkan tetapan masa preset.
- [Off/Cancel]
  - Batalkan operasi yang salah, atau matikan simpan hangat.
- [Timer]
  - Tekan kekunci ini untuk pemasa.
- [Keep Warm]
  - Tekan kekunci ini untuk memastikan makanan tetap hangat.
- [Time]
  - Untuk menetapkan masa memasak, anda mesti menekan kekunci ini terlebih dahulu.
- [<]/[>]
  - Ia digunakan untuk memilih fungsi.
  - Ia digunakan untuk menetapkan masa preset dan masa memasak.
  - Tekan dan tahan kekunci untuk menambah atau menolak masa dengan cepat.

### Nota

- Apabila produk berfungsi, adalah perkara biasa untuk mengambil masa yang lebih lama untuk beroperasi pada kekunci [Off/Cancel].
- Jika tiada operasi selama 30 saat, produk akan memasuki mod tidur, dan anda boleh membangunkannya dengan menekan sebarang kekunci. Dalam kes ini, operasi kunci mungkin mengambil masa yang lebih lama.


# Persediaan Basuh beras dan masukkan air

## Sebelum digunakan buat kali pertama

Didihkan seperiuk air, kemudian buang.

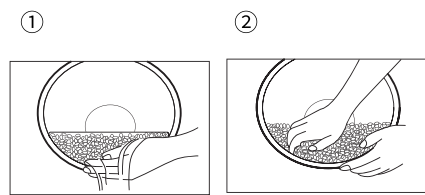
- ① Tambah air ke paras air 6 "SHORT GRAIN" (Bijirin Pendek), dan tutup tudung luar.
- ② Pilih fungsi "Steam" (Kukus), dan tetapkan masa memasak kepada 15 minit.
- ③ Apabila anda mendengar buzer, keluarkan periuk dan buang air di dalamnya.


**AWAS :** Periuk sangat panas pada ketika ini, untuk keluarkannya balut periuk dengan tuala untuk mengelakkan melecur.

- 1** Sukat beras dengan cawan sukat yang disediakan.
- Kuantiti maksimum nasi untuk sekali masak,  "Spesifikasi" pada P51.



- 2** Basuh beras sehingga air menjadi agak jernih
- ① Basuh beras dengan cepat menggunakan air yang banyak dan kacau beras perlahan-lahan untuk mencucinya sambil menukar air.
  - ② Ulang beberapa kali mencuci beras → bilas dengan air, sehingga air menjadi agak jernih.
- Untuk mengelakkan calar pada salutan tidak melekat permukaan periuk, jangan basuh beras di dalam periuk.
  - Basuh beras dengan bersih. Jika tidak, kerak nasi mungkin muncul dan sisa dedak padi boleh menjejaskan rasa nasi.



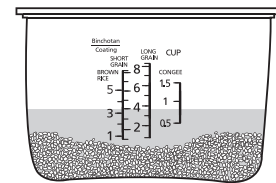
- 3** Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk. Tambah air sehingga paras air yang sepadan (  P23) dan keringkan bahagian luar periuk.
- Masukkan air di atas permukaan rata, dan ratakan permukaan beras. (Sahkan skala dan tambah air pada ketinggian yang sama)
  - Semasa memasak pulut, sila masukkan air mengikut jadual 1 berikut.

Jadual 1

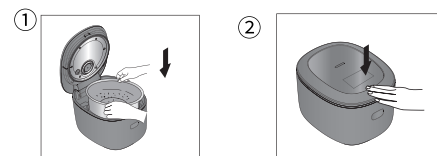
Kuantiti beras (cawan penyukat)	Kuantiti air (cawan sukat)
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6

※ Kuantiti air di atas boleh ditambah atau dikurangkan mengikut pilihan peribadi. (Apabila terlalu banyak air ditambah, ia mungkin melimpah semasa memasak.)

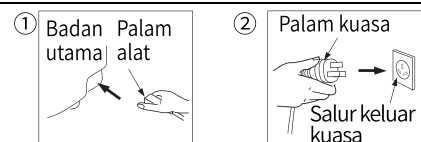
Contoh: apabila memasak 4 cawan beras bijirin pendek, tambahkan air ke paras air "4" "SHORT GRAIN" (Bijirin Pendek).



- 4** Masukkan periuk ke dalam badan dan tutup tudung luar
- Apabila melakukan ini, pastikan anda meletakkan dalam arah pepenjuru produk, seperti yang ditunjukkan di sebelah kanan.
  - Pastikan "tutup lembapan" dipasang pada tempatnya.
  - Apabila menutup tudung luar, sila pastikan terdapat bunyi "klik".



- 5** Sambungkan palam
- Sila palamkan palam alat, kemudian palamkan palam kuasa, dan pastikan kedua-duanya disambungkan dengan selamat.



## Nota

Apabila memasak dengan pengukus, kapasiti memasak maksimum adalah di bawah 2 cawan.

# Persediaan Fungsi memilih/Menetapkan masa memasak/ Petua untuk memasak nasi yang lazat

## ■ Fungsi memilih

Jadual 2

Kategori makanan untuk dimasak	Pilih menu	Paras air	**1 Masa memasak (Anggaran)	**2 Simpan hangat (auto)	**3 Julat masa untuk dipraset
Bijirin Pendek	Healthy Low Sugar (Rendah Gula)	Paras air untuk pengukus gula	37, 40, 43 minit	○	60 minit - 13 jam
	Enhanced Taste (Menambah Rasa)	SHORT GRAIN (Bijirin Pendek)	52 minit	○	70 minit atau lebih
	White Rice (Nasi Putih)		42 minit	○	60 minit atau lebih
	Quick/Quinoa (Cepat/Kuinoa)		30 minit	○	40 minit atau lebih
Bijirin Panjang	Long Grain (Bijirin Panjang)	LONG GRAIN (Bijirin Panjang)	32 minit	○	40 minit atau lebih
Beras Perang	Brown Rice (Beras Perang)	BROWN RICE (Beras Perang)	2 jam	×	2 jam 20 minit atau lebih
Pulut	Enhanced Taste (Menambah Rasa)	Rujuk Jadual 1 pada P22	*1	×	*3
Beras campuran		SHORT GRAIN (Bijirin Pendek) atau LONG GRAIN (Bijirin Panjang)			
Bubur Sup	Congee/Soup (Bubur/Sup)	CONGEE (Bubur)	Jadual 3	×	Masa memasak +10 minit atau lebih
Bubur Bijirin	Multigrain (Multibijian)				
Kukus	Steam (Kukus)	Air untuk mengukus lebih dari 40 minit: 3 cawan sukat	Jadual 3	○	Masa memasak +20 minit- 12 jam
Kek	Cake (Kek)	-	Jadual 3	×	-
Panaskan Semula Nasi	Reheat (Panaskan semula)	Rujuk Jadual 4 pada P25	15 minit	○	-

- \*1 • Untuk rujukan masa yang diperlukan untuk memasak jumlah sederhana nasi dengan voltan 240 V, pada suhu bilik 20 °C dan suhu air 20 °C .
- Masa memasak sebenar akan berbeza mengikut jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras.
  - Masa memasak beras campuran, pulut berbeza mengikut bahan yang digunakan.
- \*2 • Semua fungsi selepas memasak akan bertukar secara automatik ke simpan hangat. Item yang ditandakan dengan " × " tidak disyorkan untuk simpan hangat, dan sila tekan kekunci [Off/Cancel] secepat mungkin selepas tamat memasak.
- \*3 • Fungsi kek, panaskan semula nasi tidak mempunyai pemasa.
- Apabila memasak pulut, beras campuran, jangan gunakan fungsi pemasa untuk mempengaruhi prestasi.
  - Apabila masa praset kurang daripada masa memasak, memasak akan bermula serta-merta.
  - Pada musim panas apabila suhu tinggi, masa praset tidak boleh melebihi 8 jam untuk mengelakkan kerosakan beras.

## ■ Menetapkan masa memasak

Jadual 3

Kategori makanan untuk dimasak	Pilih menu	Menetapkan julat masa memasak	Menetapkan kenaikan	Nilai awal	Paparan masa	Ingatan masa
Bubur	Congee/Soup (Bubur/Sup)	40 minit ~ 2 jam	10 minit	1 jam	Kembali ke 40 minit selepas 2 jam	○
	Multigrain (Multibijian)	1 jam ~ 3 jam	30 minit	2 jam	Kembali ke 1 jam selepas 3 jam	○
Kukus	Steam (Kukus)	1 minit ~ 1 jam	1 minit	5 minit	Kembali ke 1 minit selepas 1 jam	○
Sup	Congee/Soup (Bubur/Sup)	40 minit ~ 2 jam	10 minit	1 jam	Kembali ke 40 minit selepas 2 jam	○
Kek	Cake (Kek)	40 minit ~ 1 jam	1 minit	1 jam	Kembali ke 40 minit selepas 1 jam	○

- \*1 • Selepas kuasa dimatikan, masa memasak akan ditetapkan semula dan masa memasak set terakhir tidak lagi disimpan.

### ★ Tips untuk memasak nasi sedap

- Sukat air dan beras dengan betul.
- Basuh beras dengan lembut dan cepat. Jangan letak beras dalam penapis. (Untuk mengelakkan pemecahan nasi atau nasi melekat pada periuk.)
- Masukkan air ke dalam periuk di atas meja rata. Jangan gunakan air panas atau air beralkali yang melebihi pH9. (Untuk mengelakkan nasi melekat pada periuk atau hangat.)

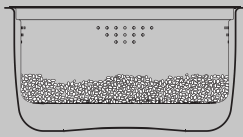


# Fungsi menu Masak Nasi · Beras Perang/Simpan Hangat

## ※Apabila memasak dengan fungsi "Healthy Low Sugar" (Rendah Gula)

### Persediaan

- Basuh beras (👉 Langkah 1-2 di muka surat 22), masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam pengukus buang gula, ratakan permukaannya, dan masukkan pengukus buang gula ke dalam periuk.
- Isikan air mengikut skala yang sesuai mengikut paras air pengukus buang gula, dan keringkan permukaan luar periuk.



- Lengkapkan kerja penyediaan mengikut langkah 4 - 5 dalam penyediaan (👉 P22).

### 1 Tekan [ < ] atau [ > ] untuk pilih "Healthy Low Sugar" (Rendah Gula).

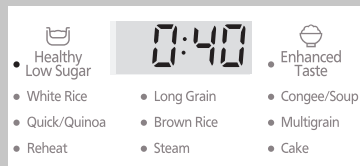
- Penunjuk fungsi yang dipilih menyala.
- Penunjuk [Start] berkelip.

### 2 Tekan [TIME], kemudian tekan [ < ] atau [ > ], untuk menetapkan masa memasak.

- Masa memasak pilihan: 37 minit, 40 minit, 43 minit.

### 3 Tekan [Start] kekunci untuk mula memasak.

- Penunjuk [Start] menyala.
- Baki masa yang ditunjukkan dalam pengurangan 1 minit.



### 4 Bila sudah masak, karih nasi.

- Apabila buzer berbunyi, selesai memasak. Fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat. Untuk mengelakkan nasi melekat, sila karih selepas masak.
- Peringatan yang baik
- Untuk pelbagai jenis nasi putih, sila laraskan jumlah air atau masa memasak dengan sewajarnya jika nasi yang dimasak kering dan keras, separuh masak, terlalu melekit atau berair.

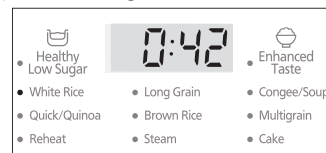
## ※Apabila memasak dengan fungsi "White Rice" (Nasi Putih)

### 1 Tekan [ < ] atau [ > ], untuk memilih Nasi Putih.

- Penunjuk fungsi yang dipilih menyala.
- Penunjuk [Start] berkelip.

### 2 Tekan [Start] kekunci untuk mula memasak.

- Penunjuk [Start] berkelip.
- Baki masa berkurangan dalam unit 1 minit. Di bawah fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa) dan fungsi "Brown Rice" (Beras Perang), ia mula memaparkan baki masa kira-kira 7 minit dan 12 minit sebelum tamat memasak.
- Selepas memasuki peringkat memasak, baki masa memasak yang dipaparkan akan dilaraskan secara automatik bergantung kepada isipadu nasi. Contohnya, kadangkala ia mungkin turun daripada "Selepas 15 minit" kepada "Selepas 13 minit", dan bukannya berkurangan dalam unit 1 minit.



### 3 Bila sudah masak, karih nasi.

- Apabila buzer berbunyi, selesai memasak. Fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat. Untuk mengelakkan nasi melekat, sila karih selepas masak.
- Untuk Beras Perang, beras campuran, pulut, tekan kekunci [Off/Cancel] secepat mungkin supaya tidak menjejaskan rasa.
- Peringatan yang baik
- Jangan pilih fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa) untuk masak pulut, beras campuran. (Isipadu air pada jadual 1 P22)
- "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa) boleh digunakan untuk memasak nasi. Apabila masa memasak dipendekkan, nasi mungkin akan lebih keras atau berkerak. → Rendam beras terlebih dahulu, dan anda boleh membuat nasi yang dimasak menjadi lembut.
- Dengan fungsi "Enhanced Taste" (Menambah Rasa), anda boleh menjadikan nasi lebih lembut dan lazat.
- Jangan campurkan beras perang dengan beras putih (bijirin pendek dan bijirin panjang), supaya tidak menjejaskan hasil masakan.

## Simpan hangat

- Paparan masa simpan hangat dari 00:00 ke 23:59 daripada jumlah 24 jam. Selepas lebih daripada 24 jam, paparan " - - - " tetapi masih simpan hangat.
- Jika fungsi "simpan hangat" lebih lama daripada 96 jam, ia akan berhenti secara automatik dan paparan menunjukkan "U14". Untuk meneruskan penggunaan, tekan butang [Off/Cancel] dahulu.
- Nasi yang telah dimasak hendaklah dimakan dalam masa 5 jam selepas dipanaskan untuk mengelakkan perubahan warna atau menjadi basi.
- Apabila dalam fungsi simpan hangat, mungkin terdapat beberapa titisan air di tepi periuk.
- Rasa nasi mungkin terjejas jika senduk nasi dibiarkan dalam periuk semasa nasi dalam fungsi simpan hangat.



# Fungsi menu Panaskan Semula/Memasak

※ Apabila memanaskan semula nasi yang telah sejuk

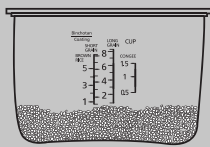
## Persediaan

- Kacau nasi sejuk dalam periuk supaya sekata.
- Apabila memanaskan semula nasi sejuk, sila rujuk jadual berikut tentang jumlah air yang perlu ditambah.

Jadual 4

Kuantiti nasi sejuk (Paras air*)	Isipadu air (Cawan sukat)
1	-
2	1/2
3	1/2
4	1/2

- Jumlah maksimum nasi sejuk untuk dipanaskan semula: 4 Cawan Nasi Putih.

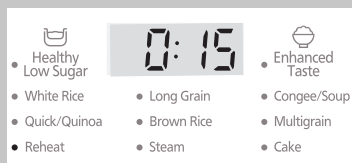


1 Tekan [ < ] atau [ > ] untuk memilih Panaskan Semula.

- Penunjuk fungsi yang dipilih menyala.
- Penunjuk [Start] berkelip.

2 Tekan [Start] kekunci untuk mula memanaskan semula.

- Tidak kira berapa banyak nasi sejuk untuk dipanaskan semula, masa pemanasan adalah kira-kira 15 minit.



3 Selepas buzer berbunyi, selesai memasak, fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat.

- Tolong karuh nasi secepat mungkin, supaya menjadi lebih lazat.

## ■ Peringatan yang baik

- Apabila menambah nasi sejuk, jangan melebihi jumlah maksimum nasi sejuk (seperti ditunjukkan dalam Jadual 4).
- Disyorkan untuk memanaskan semula nasi sejuk sekali sahaja supaya tidak menjejaskan rasa nasi.
- Jangan panaskan semula nasi campuran dan pulut, supaya tidak menjejaskan rasa.

※ Apabila memasak bubur selama 1.5 jam

1 Tekan [ < ] atau [ > ] kekunci untuk memilih "Congee/Soup" (Bubur/Sup).

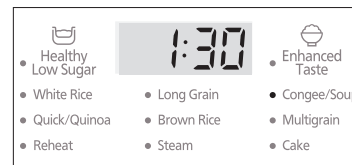
- Penunjuk fungsi yang dipilih menyala.
- Penunjuk [Start] berkelip.

2 Tekan [TIME], kemudian tekan [ < ] atau [ > ], untuk menetapkan masa memasak.

- Tekan dan tahan butang [ < ] atau [ > ] kunci untuk menambah atau menolak masa dengan cepat.
- ※ Untuk masa memasak yang boleh ditetapkan, Jadual 3 pada P23.

3 Tekan [Start] kekunci untuk mula memasak.

- Baki masa yang ditunjukkan dalam pengurangan 1 minit.



4 Selepas buzer berbunyi, selesai memasak, fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat.

- Fungsi Simpan Hangat akan menjejaskan rasa, tekan kekunci [Off/Cancel] secepat mungkin.

## ■ Peringatan yang baik

- Buka tudung semasa memasak akan meningkatkan jumlah pemeluwapan.
- Kuantiti air atau kuantiti beras yang tidak betul boleh menyebabkan limpahan air nasi dari liang wap.
- Apabila bubur disimpan dalam fungsi simpan hangat untuk masa yang terlalu lama, ia akan menjadi lebih pekat.
- Jika sup direbus melebihi paras air maksimum "CONGEE" (Bubur), ia boleh menyebabkan limpahan. (P51)
- Tanggalkan tutup lembapan dan bilas selepas setiap penggunaan, untuk mengelakkan bau yang tidak menyenangkan.
- Jika anda memilih masa mengukus yang lebih lama (contohnya, mengukus selama lebih dari 40 minit), tambah 3 cawan penyukat air untuk mengelakkan air daripada kering.
- Apabila fungsi stim sedang berfungsi, masa yang ditunjukkan pada paparan ialah baki masa selepas air dalam periuk mendidih.
- Berat maksimum adunan kek tidak boleh melebihi 700 g (jumlah berat tepung kek, susu, telur dan lain-lain.). Jika tidak, ia boleh menyebabkan kek menjadi kurang masak.
- Semasa membakar adunan kek dengan berat maksimum, tetapkan masa memasak kepada 1 jam untuk mengelakkan kek separuh masak.

# Pemasa/Pembersihan dan Penyelenggaraan

※Apabila anda ingin menggunakan fungsi "Timer" (Pemasa) untuk menyudahkan "White Rice" (Nasi Putih) selepas 4 jam

**1** Pilih fungsi mengikut kaedah pada P24 - P25.

- Penunjuk fungsi yang dipilih menyala.
- Penunjuk [Start] berkelip.

**2** Tekan [Timer].

- Apabila praset bubur, mula-mula ikut Langkah 2 pada P25 untuk menetapkan masa memasak, kemudian tekan kekunci [Timer].

**3** Tekan [ $\leftarrow$ ] atau [ $\rightarrow$ ] kunci untuk menetapkan masa praset.

- Tekan dan tahan butang [ $\leftarrow$ ] atau [ $\rightarrow$ ] kunci untuk menambah atau menolak masa dengan cepat.
- Apabila masa praset kurang daripada masa memasak, memasak akan bermula serta-merta.  
※Untuk fungsi dan julat masa yang digunakan pada pemasa, Jadual 2 pada P23.

**4** Tekan **[Start]** kekunci. Pemasa memasak bermula.

- Penunjuk [Start] dimatikan, penunjuk [Timer] menyala, kemudian praset selesai.



## ■ Peringatan yang baik

- Apabila memasak pulut atau beras campuran, jangan gunakan fungsi pemasa untuk mengelakkan kemerosotan makanan atau mempengaruhi prestasi.
- Pada musim panas apabila suhu tinggi, masa praset tidak boleh melebihi 8 jam untuk mengelakkan kerosakan beras.

## Perhatian

- Sebelum membersihkan, sila cabut palam kuasa terlebih dahulu. Jangan bersihkan badan utama sebelum ia sejuk.
- Semasa mencuci, jangan rendam badan utama di dalam air, dan jangan gunakan tiner, petrol, alkohol, sabun pembersih, berus keras dan sebagainya.
- Jangan gunakan mesin basuh pinggan mangkuk atau pengering pinggan mangkuk.

## Plat pemanas/Getah pengedap periuk

Lap dengan tuala lembap.

- Sila basuh dengan segera selepas menggunakan bahan perasa (Beras campuran dan lain-lain.).  
(Jika tidak, ia mungkin akan menyebabkan bau yang tidak menyenangkan, kemerosotan dan hakisan.)
- Tolong jangan tarik getah pengedap periuk.

## Tukup lembapan

Lap dengan tuala lembap.

- Tanggalkan tukup lembapan dan bilas selepas setiap penggunaan, untuk mengelakkan bau yang tidak menyenangkan.

## Bingkai atas/Getah penyokong periuk (3 tempat)

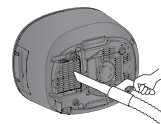
Lap dengan tuala lembap.

### Nota

- Jangan tuangkan air untuk mencuci.

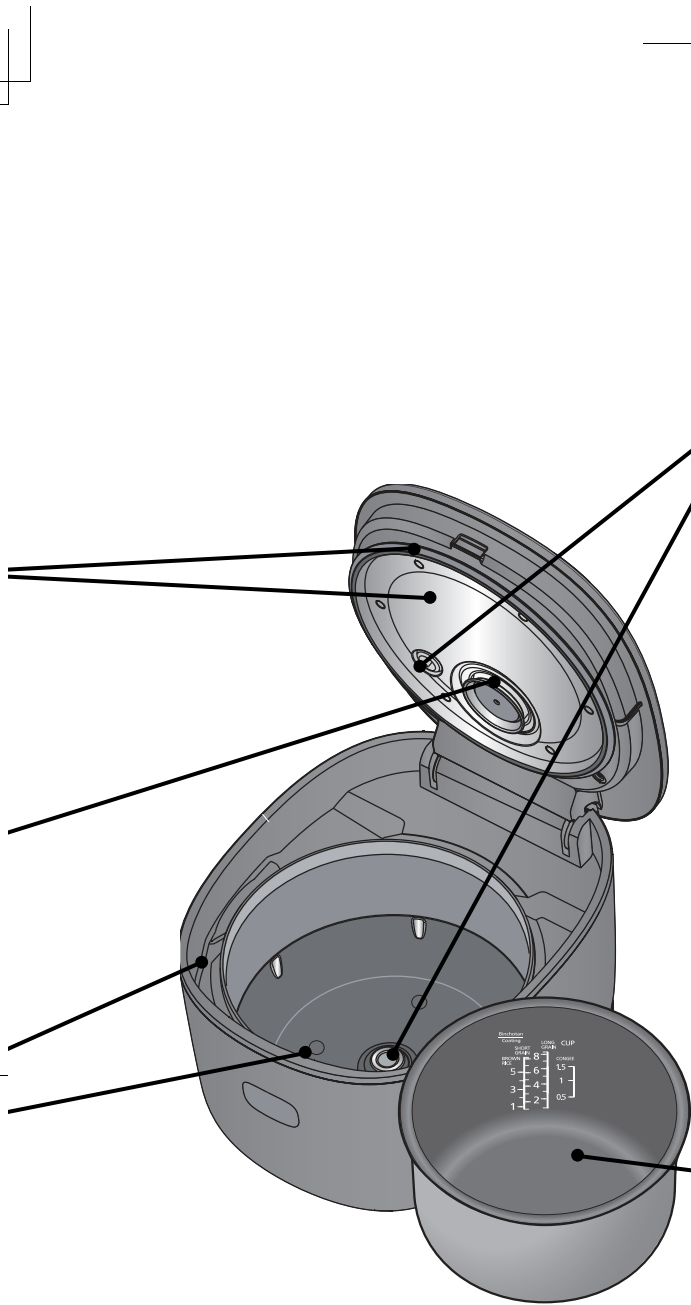
## Pemeriksaan berkala

- Periksa kira-kira sebulan sekali, dan basuh segera jika terdapat kotoran.



Bahagian bawah periuk nasi (Port masuk/port ekzos)

Sedut sampah dan benda asing lain dengan pembersih vakum.



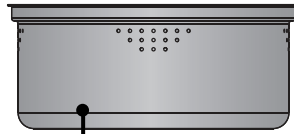
### Sensor bawah/Sensor tudung

Lap dengan tuala lembap.

- Jika kotoran sukar ditanggalkan, bersihkan dengan sedikit detergen neutral khusus untuk dapur, dan kemudian lap perlahan-lahan dengan berus nilon.

#### Nota

- Jika anda tidak membersihkan sensor bawah dan sensor tudung, nasi mungkin hangit atau masak tidak sempurna.



### Pengukus buang gula

- Basuh dengan pembersih pinggan mangkuk yang telah dicairkan, span dan air.
- Jangan gunakan pengukus buang gula sebagai bekas pembersih.

### Periuk

- Basuh dengan pembersih pinggan mangkuk yang telah dicairkan, span lembut dan air. Lap semua air di bahagian luar periuk.
- Tolong jangan gunakan periuk sebagai bekas untuk mencuci.
- Perubahan warna atau jalur mungkin muncul pada permukaan salutan berfluorida, yang tidak akan menjejaskan kesihatan manusia atau fungsi normal badan utama.

### Aksesori

Basuh dengan pembersih pinggan mangkuk yang telah dicairkan dan span lembut.



Senduk nasi ( 1 )



Skup [Sup] Bubur ( 1 )



Cawan sukat ( 1 )

# Resepi

Perhatian: • Sebab bahan yang berbeza ditambah ke dalam nasi, mungkin terdapat nasi hangit di bahagian bawah.  
• Semasa memasak sup kulat putih yang mungkin menjadi pekat, sila gunakan fungsi "Congee/Soup" (Bubur/Sup), dan jumlah masakan maksimum tidak boleh melebihi paras air maksimum "CONGEE" (Bubur) supaya tidak melimpah keluar.

※1 cawan (cawan sukat): anggaran 150 g.

## Kepak Ayam Tomato

Bahan-bahan:	Kepak ayam	8	Perasa:	Sos tomato	10 mL	Gula	5 g
	Cendawan Shiitake	100 g		Kicap	15 mL	Garam	2.5 g
	Tomato	2		Sos tiram	10 mL		
				Air	50 mL		

Langkah-langkah:

- 1) Kelar kedua-dua belah kepak dua kali dengan pisau, kupas dan potong dadu tomato, dan basuh cendawan shiitake.
- 2) Masukkan semua bahan dan perasa ke dalam periuk dan tutup tudung luar.
- 3) Tekan kekunci [ < ] atau [ > ] untuk memilih "Steam" (Kukus), tetapkan masa memasak kepada 25 minit, dan kemudian tekan kekunci [Start].

## Bubur Kacang Merah dan Beras Ungu dengan Santan

Bahan-bahan:	Kacang merah	100 g	Gula kristal	30 g
	Beras ungu	100 g	Santan	300 mL

Langkah-langkah:

- 1) Basuh kacang merah dan beras ungu, dan rendam semalaman.
- 2) Masukkan kacang merah dan beras ungu yang telah direndam dan gula kristal ke dalam periuk, masukkan air ke paras air "CONGEE" (Bubur) maksimum, dan tutup tudung luar.
- 3) Tekan kekunci [ < ] atau [ > ] untuk memilih "Multigrain" (Multibijian), tetapkan masa memasak kepada 1 jam dan 30 minit, dan kemudian tekan kekunci [Start].
- 4) Pada akhir memasak, tekan kekunci [Off/Cancel], dan masukkan santan.
  - Jika anda tidak rendam kacang merah dan beras ungu terlebih dahulu, sila tambahkan masa memasak.

## Menumis-reneh Nasi Ringkas dan Mudah

Bahan-bahan:	Biji jagung dan kacang polong	20 g	Perasa:	Kicap	10 mL
	Kentang	200 g		Garam	2 g
	Cendawan Shiitake	100 g		Sos tiram	10 mL
	Tomato	1		Pati ayam	2 g
	Beras	2 cawan		Minyak	Beberapa titik

Langkah-langkah:

- 1) Basuh dan potong cendawan shiitake, potong kentang menjadi kepingan dan buang kanji dari kentang.
- 2) Selepas mencuci beras, masukkan air pada paras air "SHORT GRAIN" (Bijirin Pendek) skala 1.5, titiskan beberapa titik minyak, masukkan semua bahan mengikut giliran. Selepas memotong silang tomato, letakkan pada bahagian atas.
- 3) Masukkan semua bahan dan perasa ke dalam periuk dan tutup tudung luar.
- 4) Tekan kekunci [ < ] atau [ > ] untuk memilih "White Rice" (Nasi Putih), dan kemudian tekan kekunci [Start].

# Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Fenomena	Sila semak	Muka surat rujukan
Mula memasak sebaik sahaja pemasa ditetapkan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah masa praset tidak berada dalam "Julat masa untuk praset"?</li> </ul>	23
Jangan masak dalam masa yang telah ditetapkan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah kekunci [Start] ditekan?</li> </ul>	26
Masa memasak lama	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jika memasak secara berterusan, masa memasak akan menjadi lebih lama. (Mungkin dilanjutkan sehingga 30 minit)</li> <li>● Disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dihentikan untuk pelarasan semasa memasak.</li> <li>● Adakah "U12" dipaparkan?</li> </ul>	— — 31
Masa memasak singkat	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dilaraskan semasa memasak.</li> </ul>	24
Membuat bunyi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bunyi "pu" ialah bunyi yang dibuat oleh kipas untuk mengibas haba semasa putaran.</li> <li>● Bunyi "rungut" ialah bunyi yang dibuat oleh IH (pemanasan aruhan) semasa memberi tenaga. Kadangkala anda mungkin mendengar bunyi ini semasa simpan hangat.</li> <li>● Bunyi "xiu" ialah bunyi pelepasan wap.</li> </ul>	— — —
Wap stim bocor dari tempat selain liang wap	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah objek asing melekat pada getah pengedap periuk tudung dalam dan pada periuk, atau adakah periuk berubah bentuk?</li> </ul>	—
Operasi utama tidak dapat dilakukan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah penunjuk kunci dihidupkan? → Operasi utama tidak boleh dilakukan semasa memasak, pemasa atau simpan hangat. Tekan kekunci [Off/Cancel] sebelum operasi.</li> </ul>	—
Apabila bekalan elektrik terputus semasa memasak	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kembali ke mod siap sedia.</li> </ul>	—
Percikan api berlaku di palam kuasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apabila memasang atau menarik palam kuasa, percikan api kecil kadangkala mungkin muncul. Ciri-ciri ini wujud bagi mod IH (pemanasan aruhan) dan bukan malfungsi.</li> </ul>	—
Ada bau plastik	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mungkin terdapat bau plastik pada permulaan penggunaan. Ia akan terhapus selepas beberapa penggunaan. Ia bukan abnormal.</li> </ul>	—

## Untuk diketahui

- Jika anda cuai memasukkan air dan nasi ke dalam badan utama tanpa periuk, sila rujuk pusat servis yang diiktiraf Panasonic.

# Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan jika ia bukan kegagalan.

Fenomena	Sebab-sebab
Pulut (lembut)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah kuantiti beras dan isipadu air betul?</li> <li>● Adakah banyak beras pecah bercampur?</li> <li>● Adakah nasi direndam untuk masa yang lama? (Masa praset terlalu lama dan sebagainya.) → Apabila menggunakan fungsi pemasa untuk memasak, anda perlu kurangkan air.</li> <li>● Adakah air panas digunakan untuk membasuh beras?</li> <li>● Adakah nasi dikarih serta-merta selepas masak?</li> <li>● Adakah terlalu banyak air ditambah ke dalam beras baru untuk dimasak?</li> </ul>
Kering (keras)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah kuantiti beras dan isipadu air betul?</li> <li>● Adakah fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa) digunakan untuk memasak?</li> </ul>
Bubur lembik	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah beras direndam untuk masa yang lama apabila pemasa memasak ditetapkan?</li> <li>● Adakah bubur disimpan hangat?</li> <li>● Adakah terdapat terlalu banyak beras yang pecah?</li> </ul>
Nasi hangit	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah beras dicuci secukupnya?</li> <li>● Adakah terdapat objek asing di bahagian bawah periuk, di bahagian sensor bawah dan di dalam badan utama?</li> <li>● Adakah pemasa memasak ditetapkan?</li> <li>● Adakah banyak beras pecah bercampur?</li> <li>● Adakah rempah ditambah untuk memasak? (Beras campuran dan sebagainya.)</li> <li>● Pes kekuningan yang terbentuk di bahagian bawah periuk bukanlah malfungsi. → Sekiranya tidak diperbaiki selepas perkara di atas disahkan, rujuk "Untuk menambah baik nasi hangit". (P32)</li> </ul>
Bau Kondensasi Beras berwarna kuning	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah nasi dikarih serta-merta selepas masak?</li> <li>● Adakah nasi simpan hangat lebih dari 5 jam?</li> <li>● Adakah nasi yang telah disjukkan dimasukkan ke dalam periuk dan simpan hangat?</li> <li>● Adakah beras dicuci secukupnya?</li> <li>● Adakah senduk nasi diletakkan semasa simpan hangat?</li> <li>● Sebab jenis beras atau kualiti air yang berbeza, nasi yang dimasak mungkin berwarna kekuningan.</li> <li>● Ia mungkin berbau apabila anda memasak, beras campuran dengan perasa. → Bersihkan periuk, plat pemanas, tukup lembapan dengan berhati-hati.</li> </ul>
Nasi kering	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah nasi simpan hangat lebih dari 5 jam?</li> <li>● Adakah pemanasan semula dilakukan berulang kali?</li> <li>● Adakah tukup lembapan dipasang dengan betul?</li> <li>● Adakah nasi melekat pada getah pengedap periuk tudung dalam dan pada periuk, atau adakah periuk berubah bentuk?</li> </ul>
Nasi melekat pada periuk	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sebab pelbagai jenis beras, beras lembut dan pulut mungkin mudah melekat pada periuk.</li> </ul>
Filem nipis terbentuk	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah bran kekal? Filem seperti kertas beras adalah hasil daripada pembubaran kanji kering, dan ia tidak berbahaya; beras yang tidak dicuci bersih berkemungkinan menghasilkan filem nipis sedemikian.</li> </ul>
Nasi yang dimasak mempunyai permukaan yang berbonggol	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah anda meratakan permukaan beras sebelum dimasak?</li> <li>● Kuasa tembakan IH (pemanasan aruhan) yang kuat menyebabkan ini. Ini bukan anomali. Dalam keadaan berikut, nasi cenderung mempunyai permukaan yang tidak rata. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apabila beras tidak dicuci secukupnya.</li> <li>• Apabila nasi pecah banyak dicampur.</li> <li>• Apabila beras pecah sebab daya yang berlebihan digunakan untuk mencucinya.</li> </ul> </li> </ul>

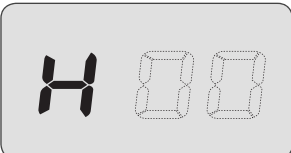


# Petunjuk kod ralat

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Paparan ralat	Sila semak	Muka surat rujukan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah periuk telah ditetapkan? → Tekan kekunci [Off/Cancel] sehingga paparan ralat hilang. Masukkan periuk yang dikhususkan, dan lakukan operasi Sekali lagi. (Jika anda tidak menekan kekunci [Off/Cancel], paparan ralat akan hilang secara automatik selepas seketika.)</li> </ul>	—
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah sebarang objek asing diletakkan pada bahagian bawah periuk atau sensor bawah? → Sila keluarkan objek asing dan kotoran, dan kemudian tekan kekunci [Off/Cancel].</li> <li>● Adakah air terlalu banyak? → Tekan kekunci [Off/Cancel]. (Untuk memasak berterusan, anda boleh mengurangkan sedikit jumlah air)</li> </ul>	20 23
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Simpan hangat selama lebih dari 96 jam? → Sila tekan kekunci [Off/Cancel].</li> </ul>	24
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adakah terdapat habuk atau objek asing lain yang menyumbat port masuk dan port ekzos di bahagian bawah periuk nasi? → Keluarkan habuk mengikut langkah berikut.                             <ol style="list-style-type: none"> <li>① Tekan kekunci [Off/Cancel], dan kemudian cabut palam kuasa.</li> <li>② Keluarkan periuk sehingga periuk nasi sejuk.</li> <li>③ Bersihkan habuk dalam port masuk/port ekzos di bahagian bawah periuk nasi. (P26)</li> </ol> </li> <li>● Adakah periuk nasi digunakan atas permaidani? → Jangan gunakan periuk nasi di mana bahagian bawah periuk nasi mungkin akan tersumbat.</li> </ul>	— 20

Jika periuk nasi masih tidak kembali normal selepas perkara di atas disahkan, pergi ke pusat servis yang diiktiraf Panasonic untuk pembaikan.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuba cabut palam kuasa dan pasangannya semula. Jika "H※※" masih muncul, maka terdapat kesalahan. → Sila rujuk pusat servis yang diiktiraf Panasonic, dan maklumkan kod ralat (dua digit selepas "H").</li> </ul>	—
---	---	---

# Apabila anda ingin menambah baik (optimumkan)

## ■ Tukar suhu simpan hangat (suhu asal ialah 74)

Apabila nasi tetap hangat mempunyai bau, sila tukar kepada "76"; apabila ia berubah warna atau mengering, tukar kepada "72". (74 → 76 → 72)

(Tekan mengikut urutan)

1 < > ▶ 2 ◯ Keep Warm Time ◯ Keep Warm ▶ 3 ◯ Start ▶ 4 > ..... 76

Apabila berbau  
Apabila nasi berubah warna atau menjadi kering

4 > ..... 72

(Pilih "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), pada masa ini penunjuk fungsi yang dipilih menyala.)

Asal ialah "74"

(Tetapan dilakukan secara automatik selepas 10 saat.)

## ■ Untuk menambah baik nasi hangat

(Tekan mengikut urutan)

1 < > ▶ 2 ◯ Keep Warm Time ◯ Keep Warm ▶ 3 > ▶ 4 ◯ Start ▶ 5 >

(Pilih "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), pada masa ini penunjuk fungsi yang dipilih menyala.)

(Tetapan dilakukan secara automatik selepas 10 saat.)

## ■ Untuk menghilangkan bip semasa memasak, panaskan semula (tamatkan bip)

(Tekan dan tahan selama kira-kira 5 saat)

1 < > ▶ 2 ◯ Keep Warm

(Ini tidak mematikan nada kekunci.)  
Ulang langkah 1 dan 2 yang sama untuk menghidupkan bip

(Pilih "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), pada masa ini penunjuk fungsi yang dipilih menyala.)

# Panasonic®

## 使用說明書

家庭用 IH 微型電腦飯煲

型號 SR-HL151



非常感謝您購買 Panasonic 產品。

- 此產品僅供家庭使用。
- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- **特別要留意【安全注意事項】(第 34-35 頁)**
- 請確保保修卡上註明有購買日期和經銷商號等信息。
- 將保修卡和使用說明書一同小心收妥。

保留備用 保修卡另附

### 目錄

安全注意事項.....	34-35	使用前
使用注意事項.....	36	
零件名稱		
● 本體 .....	37	
● 操作面板 .....	37	

準備		使用方法
● 洗米、加水 .....	38	
● 功能的選擇 / 烹調時間的設定 / 煮出美味米飯的秘訣 .....	39	
關於各功能		
● 米飯烹調 · 糙米 / 保溫 .....	40	
● 冷飯加熱 / 料理類烹調 .....	41	
預約 .....	42	
清潔保養 .....	42-43	
食譜 .....	44	


故障指南 .....	45-46	困惑時
錯誤代碼顯示.....	47	
想要改善時 (優化功能) .....	48	
規格 .....	49	


# 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。


■以下圖表顯示錯誤操作可導致的損壞程度。

 **警告** 表示如不可避免，則可能導致死亡或嚴重傷害的某種潛在危害情況。

 **注意** 表示如不可避免，則可能導致輕微或中度傷害的某種潛在危害情況。


■符號的分類及解釋如下。

 此圖標表示不能進行，即“禁止”的內容。

 此圖標表示務必執行，即“強制”的內容。

## 警告

### ■電源·電源線·電源插頭


 ●如電源線或電源插頭已損壞或電源插座與電源插頭的接口鬆脫，請勿使用產品。  
(以免導致觸電或因短路導致火災。)  
→如果電源線損壞，必須用從 Panasonic 授權的服務中心購買的專用組件來更換。

●請勿損傷電源線或電源插頭。  
•絕對禁止進行以下操作：  
損傷、加工、使其接觸或靠近高溫部、強行彎曲、扭轉、拉拔、掛在角上、在其上放置重物、紮成束、夾入、拉動電源線移動。  
(以免因電源線和電源插頭破損而觸電，或因短路導致火災。)

●請勿用濕手插入或拔出電源插頭。  
•接觸電源插頭或產品前請務必確保手是乾燥的。  
(以免導致觸電或受傷。)

●請勿讓任何人舔本體插頭。  
(以免導致觸電或受傷。)  
•特別要留意嬰幼兒。


●請勿將水或其它液體濺到本體插頭上。  
(以免導致觸電或因短路導致火災。)

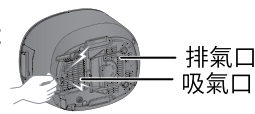
 ●務必要單獨使用額定值為 AC 240 V/10 A 的交流電的電源插座。  
(以免因與其他電器並用而過熱，從而引起火災。)  
•務必使用額定值至少為 10 A 的電源接線板。

●請務必將本體插頭和電源插頭妥善連接。  
(以免導致冒煙、火災或觸電。)

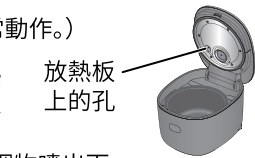
●本產品應使用單相兩極帶接地的電源插座，並保證其可靠接地。未安裝接地裝置，可能會引起箱體等其他金屬部件帶有感應靜電。  
(以免發生故障或漏電時有觸電的危險。)

●定期清潔電源插頭。  
(以免電源插頭因濕氣及外物積聚而導致絕緣故障，從而引起火災。)  
→拔下電源插頭然後使用乾布擦拭。

 ●本體  
●請勿在吸氣口、排氣口或縫隙間插入任何物件。  
•特別是針及其他金屬物。  
(以免造成觸電或異常動作。)



●請勿將可能堵塞放熱板上的孔的物品放入內鍋。  
(以免因蒸氣洩漏或烹調物噴出而導致燙傷或受傷。)  
<禁止的烹調方法>  
•將配料和調味料放入塑膠袋中等進行加熱的烹調方法。



●請勿自行改裝、拆解或修理產品。  
(以免導致火災、觸電或受傷。)  
→如需修理，請諮詢 Panasonic 授權的服務中心。

●請勿將產品用於使用說明書記載以外的任何用途。  
(否則可能會導致火災、燒傷、受傷或觸電。)  
•對於使用不當或未能遵守使用說明書而導致的情况，Panasonic 將不承擔任何責任。

●請勿淋水、直接用水清洗或把產品浸在水中。  
(以免導致觸電或因短路導致火災。)  
→如果本產品進水，請諮詢 Panasonic 授權的服務中心。



## 警告

### ■ 使用



- 使用中或剛使用後，請勿將臉或手靠近蒸氣口處，對小孩要格外注意。  
(以免導致燙傷。)



- 請勿在烹調時打開外蓋或移動本體。  
(以免因蒸氣洩漏或烹調物噴出而導致燙傷或受傷。)



- 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。)

- 請務必將產品放置於孩童觸碰不到的位置。  
(以免導致燙傷、受傷或觸電。)

- 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、火災或觸電。)

異常或故障例子

- 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。
- 烹調時底部風扇不旋轉。

→請立即與 Panasonic 授權的服務中心聯絡，諮詢檢查及修理事宜。

## 注意



- 請勿使用非專用內鍋或變形後的內鍋。  
(以免因過熱或故障導致燙傷或受傷。)

- 請勿在以下地方使用本產品。

- 靠近熱源或高濕環境中。  
(以免導致觸電、漏電或火災。)
- 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。)
- 靠近牆壁或傢俱等處。  
(以免開蓋時碰到，或導致傢俱等變色、變形及破損。)
- 鋁板或電子墊子上。  
(鋁質材料可能會產生熱量並引致冒煙或火災。)

- 搬運本體時，請勿觸碰開蓋按鈕。  
(以免使外蓋打開，從而導致受傷。)

- 使用中或烹調剛結束時，請勿觸摸高溫部。

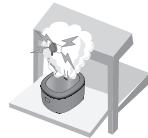
- 本體溫度很高。特別是放熱板、內鍋等金屬部。  
(以免導致燙傷。)



- 禁止使用非本產品隨附的電源線，並禁止把本電源線轉用到其他地方。  
(以免發生故障或導致觸電、漏電或火災。)

- 請勿將電源插頭暴露在蒸氣中。  
(以免導致觸電或因短路導致火災。)

→使用有滑台的櫥櫃時，請在電源插頭不會接觸到蒸氣的地方使用本產品。



- 本產品用於家庭和類似用途，例如：
  - 在商店、辦公室及其他工作環境的員工廚房區；
  - 農莊；
  - 酒店、汽車旅館和其他居住環境中由客戶使用；
  - 僅提供床位和早餐的快捷酒店環境。

- 請勿空燒。  
(以免導致燙傷。)

- 請勿將本產品外接定時器或在獨立的遙控控制系統的方式下運行。  
(以免發生故障，導致受傷。)



- 拔下電源插頭或本體插頭時，請確保握住插頭本身。  
(以免導致觸電，或因短路引起火災。)

- 取出內鍋或不使用時，切記關閉電源並拔下電源插頭。  
(以免導致燙傷、受傷或因絕緣老化而引起觸電、漏電、火災。)

- 請等到本體充分冷卻後再進行清洗。  
(以免導致燙傷。)

- 在櫥櫃等封閉空間使用時，請確保蒸氣能向外散發。  
(以免導致櫥櫃等變色或變形。)

- 如您裝有植入式心臟起搏器，使用本產品前請向醫生諮詢。  
(本產品在工作時可能會對心臟起搏器有影響。)

### 在使用過程中發生停電時

包括在中途拔掉電源插頭，跳閘等情況。

- 返回待機狀態。

使用前

# 使用注意事項

## 關於本體

■ 放在滑動式拉桌上時，請務必確認桌子的負荷強度在 12.5 公斤以上。  
(以免產品掉落。)

■ 使用中請勿將布或其他物品蓋在外蓋上。  
(以免蒸氣無法釋放，導致外蓋變形、變色或發生故障。)

■ 定期檢查飯煲底部的吸氣口及排氣口，並清除灰塵。

(參照第 46 頁 清潔保養)

■ 請及時清理黏在本體上（底感應器、蓋感應器、內鍋底部、內鍋支撐橡膠）的飯粒等異物。  
(以免出現錯誤顯示，或有飯焦、飯燒不熟等情況。)

邊緣或底部



(內鍋)

蓋感應器

底感應器



■ 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。)

■ 請勿將磁鐵放在產品附近。  
(以免導致動作異常。)

■ 請勿在電磁爐上使用產品。  
(以免損壞電磁爐或導致本產品動作異常。)

■ 請勿在戶外使用產品。  
(不穩定的電源可能會導致產品發生故障。)

■ 請勿在陽光直射下使用。  
(以免導致變色。)

■ 請勿在可能會堵塞產品底部（吸氣口及排氣口）的地方使用飯煲。  
例如：地毯、塑膠袋、鋁箔及布料等的上面。  
(以免損壞產品。)

■ 請務必在海拔 2000 米以下的地區使用本產品，  
以免影響煮飯性能。

## 關於內鍋

■ 請勿在飯煲以外的地方使用內鍋。

✘ ● 請勿在煤氣灶或電磁爐及微波爐內使用。



■ 請勿將內鍋與硬物件撞擊。

✘ (以免導致外層表面刮傷或產生凹痕。)



■ 留意以下情況以避免削去或刮傷內鍋塗層。

### 準備烹調時

✘ ● 請勿讓金屬洗米籬等物件接觸內鍋塗層。



### 清潔保養時 (第 43 頁)

✘ ● 請勿將內鍋用作洗碗容器。

● 請勿將湯匙或其他餐具放入內鍋中。



● 使用調味料烹調後，請勿將食物留在內鍋中。  
→ 烹調什錦飯等後，請儘快清除內鍋中的食物然後進行清洗。

● 請勿使用乾碗機或洗碗機 / 烘乾機進行清洗。

● 請勿在清洗後將內鍋放在其他餐具上晾乾。



● 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。



### 烹調結束後

✘ ● 請勿將醋放入內鍋中的米飯裏。  
(製作壽司等食物)

● 請勿使用金屬勺子。  
(烹調粥等食物)

● 請勿輕觸或擊打內鍋。  
(盛飯時)

### 提示

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。  
[ 內層表面 ] 內鍋塗層剝落。

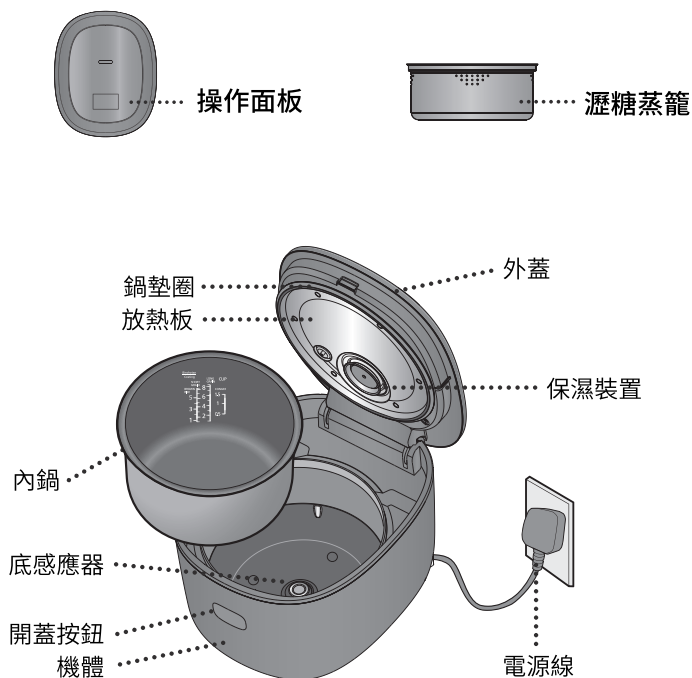
→ 如內鍋變形或您擔心其狀況，請購買新的內鍋。



# 零件名稱

- 首次使用時，請清洗內鍋、保濕裝置、瀝糖蒸籠、附件。(☞ 第 43 頁)
- 操作面板表面貼有保護薄膜時，請揭下後再使用。

## 本體



## 附件



飯勺 (1 個)



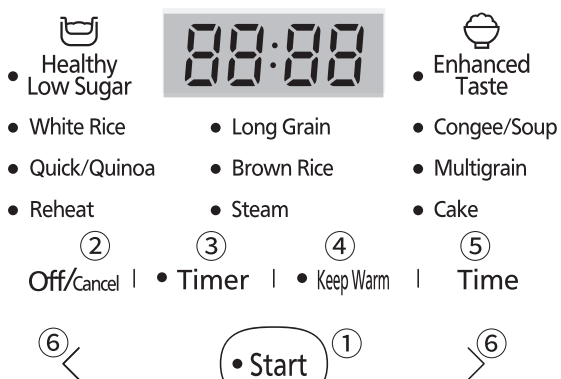
粥 (湯) 勺 (1 個)



量杯 (1 個)  
(約 180 毫升)

使用前

## 操作面板



- ① [Start (開始)]  
● 開始烹調或預約時間設置結束時按此按鍵。
- ② [Off / Cancel (關 / 取消)]  
● 可取消不正確的操作，或關閉保溫。
- ③ [Timer (預約)]  
● 要預約時，按此按鍵。
- ④ [Keep Warm (保溫)]  
● 要保溫時，按此按鍵。
- ⑤ [Time (時間)]  
● 要設置烹調時間時，需先按此按鍵。
- ⑥ [ < ] / [ > ]  
● 要選擇功能時使用。  
● 要設置預約時間和烹調時間時使用。  
● 長按按鍵則時間可快速前進或後退。

### 提示

- 產品在工作狀態下，對 [Off / Cancel (關 / 取消)] 按鍵的操作需要更長的時間，這屬於正常現象。
- 30 秒無操作，產品進入休眠模式，可按任意鍵喚醒，此時按鍵操作需要更長的時間。

# 準備 洗米、加水

## 初次使用前

請先燒開一鍋水，再倒掉。

- ① 加水至“SHORT GRAIN”（短粒米）的 6 刻度線，閉合外蓋。
- ② 選擇“Steam”（蒸餸）功能，烹調時間設定為 15 分鐘。
- ③ 蜂鳴器響後，取出內鍋，倒掉裏面的水。

注意：此時內鍋非常熱，請用毛巾等包裹後取出內鍋，以免燙傷。

## 1

用附屬的量杯量米

- 一次可煮的米量，（請參閱第 49 頁“規格”。）

○ 正確



約 180 毫升  
(約 150 克)

× 不正確

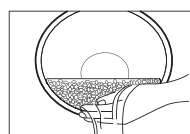


## 2

將米洗至水清

- ① 加入充分的水，快速搓洗後立即倒掉水。
- ② 重複數次洗米→用水沖洗，將米洗至水清為止。
- 為避免擦傷內鍋表面的不黏塗層，請勿直接使用內鍋洗米。
- 請把米洗乾淨。否則會有產生飯焦的可能，而且殘留的米糠會影響米飯的味道。

①



②



## 3

將洗好的米放入內鍋

根據需要加水至相應的刻度線（請參閱第 39 頁），並擦乾內鍋外表面。

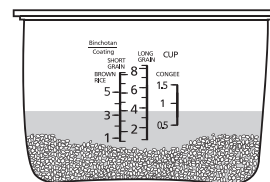
- 放在平坦的檯面上加水，並撫平米的表面。  
（確認刻度線，加水至相同的高度）
- 煮糯米飯時，請按表 1 加水。

表 1

米量 (量杯)	水量 (量杯)
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6

※ 以上水量可根據個人喜好適當增減。  
（水加的過多時，烹調時可能會沸騰溢出。）

例) 烹調 4 杯短粒米時，加水至“SHORT GRAIN”（短粒米）的水位線“4”處。

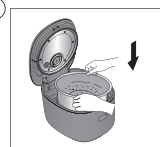


## 4

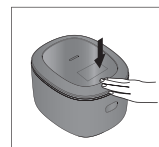
將內鍋放入本體內，閉合外蓋

- 放入內鍋時，請如右圖所示，按產品對角方向放入。
- 確認「保濕裝置」裝置是否安裝到位。
- 關閉外蓋時，請確認發出“喀嗒”的閉合聲。

①



②

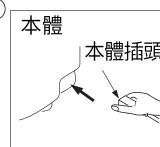


## 5

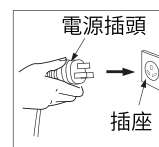
插入插頭

- 請先插入本體插頭，再插電源插頭，並確保兩者均已連接穩妥。

①



②



## 注意

在煮飯的同時使用蒸籠蒸餸食物時，最大烹調量：2 杯以下。

# 準備 功能的選擇 / 烹調時間的設定 / 煮出美味米飯的訣竅

## ■功能的選擇

表 2

烹調類別	功能選擇	刻度線	*1 烹調時間 (約)	*2 保溫 (自動)	*3 預約時的可設定範圍
烹調短粒米	Healthy Low Sugar (低糖飯)	warterline of the sugar steamer (瀝糖蒸籠刻度線)	37、40、43 分鐘	○	60 分鐘 -13 小時
	Enhanced Taste(精煮)	SHORT GRAIN (短粒米)	52 分鐘	○	70 分鐘以上
	White Rice(標準)		42 分鐘	○	60 分鐘以上
	Quick/Quinoa(快速)		30 分鐘	○	40 分鐘以上
烹調長粒米	Long Grain(長粒米)	LONG GRAIN (長粒米)	32 分鐘	○	40 分鐘以上
烹調糙米	Brown Rice(糙米)	BROWN RICE (糙米)	2 小時	×	2 小時 20 分鐘以上
烹調糯米飯	Enhanced Taste(精煮)	參照第 38 頁中的表 1	*1	×	*3
烹調什錦飯		SHORT GRAIN (短粒米) 或 LONG GRAIN (長粒米)			
烹調粥	Congee/Soup(粥 / 湯)	CONGEE (粥)	表 3	×	烹調時間 +10 分鐘以上
烹煮湯					
烹調什穀粥	Multigrain(什穀粥)				
蒸饊	Steam(蒸饊)	蒸饊 40 分鐘以上時 請加 3 量杯水	表 3	○	烹調時間 +20 分鐘 -12 小時
烘烤蛋糕	Cake(蛋糕)	-	表 3	×	-
冷飯加熱	Reheat(冷飯加熱)	參照第 41 頁中的表 4	15 分鐘	○	-

\*1. 在電壓為 240 V, 室溫 20 °C, 水溫 20 °C, 米量為中間量時, 烹調所需的參考時間。  
 • 烹調的實際時間會根據米量、水量、電壓、室溫、水溫、米質的不同而變化。  
 • 什錦飯、糯米飯的烹調時間會根據使用的食材而變化。  
 \*2. 所有功能在烹調結束後都將自動轉為保溫。打“×”的功能不建議保溫, 烹調結束後請儘快按 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵。  
 \*3. 蛋糕、冷飯加熱功能不能預約。  
 • 烹調糯米飯和什錦飯時, 請勿使用預約功能, 以免食材變質或影響性能。  
 • 當設定的預約時間少於烹調時間時, 將直接進行烹調。  
 • 夏季等高溫天氣下, 預約時間請勿超過 8 小時, 以免米粒等變質。

## ■烹調時間的設定

表 3

烹調類別	功能選擇	烹調時間設定範圍	設定單位	初期值	調理時間的顯示	調理時間的記憶
烹調粥	Congee/Soup(粥 / 湯)	40 分鐘~ 2 小時	10 分鐘	1 小時	到 2 小時後又回到 40 分鐘	○
	Multigrain(什穀粥)	1 小時~ 3 小時	30 分鐘	2 小時	到 3 小時後又回到 1 小時	○
蒸饊	Steam(蒸饊)	1 分鐘~ 1 小時	1 分鐘	5 分鐘	到 1 小時後又回到 1 分鐘	○
烹煮湯	Congee/Soup(粥 / 湯)	40 分鐘~ 2 小時	10 分鐘	1 小時	到 2 小時後又回到 40 分鐘	○
烘烤蛋糕	Cake(蛋糕)	40 分鐘~ 1 小時	1 分鐘	1 小時	到 1 小時後又回到 40 分鐘	○

\*1. 斷電後, 調理時間重置, 不再記憶上次設定的烹調時間。

### ★ 煮出美味米飯的訣竅

① ● 正確量水及量米。



② ● 輕柔並快速地洗米。

● 勿將米放置在洗米籬內。  
(以免米粒碎裂或米飯黏鍋。)



③ ● 在平坦的檯面加水。

● 勿用熱水及 pH9 以上的鹼性水。  
(以免米飯黏鍋或變黃。)



# 關於各功能 米飯烹調 · 糙米 / 保溫

## ※用“Healthy Low Sugar” (低糖飯) 功能煮飯時

### 準備

- 洗米 (☞ 第 38 頁步驟 1-2) 後，將洗好的米放入瀝糖蒸籠，撫平表面，再將瀝糖蒸籠放入內鍋。
- 使用瀝糖蒸籠的水位線，加水至相應的刻度，並擦乾內鍋外表面。



- 按準備 (☞ 第 38 頁) 的步驟 4-5 完成準備工作。

### 1 按 [ < ] 或 [ > ]，選擇“Healthy Low Sugar” (低糖飯)。

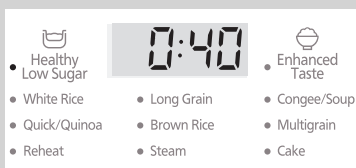
- 所選擇的功能指示燈點亮。
- [Start (開始)] 指示燈閃爍。

### 2 按 [Time (時間)]，再按 [ < ] 或 [ > ]，設定烹調時間。

- 可選烹調時間：37 分鐘、40 分鐘、43 分鐘。

### 3 按 [Start]，烹調開始。

- [Start (開始)] 指示燈點亮。
- 剩餘時間以 1 分鐘為單位遞減。



### 4 烹調結束，翻鬆米飯。

- 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。為防止米飯黏在一起，請儘快翻鬆米飯。

#### ■ 溫馨提示

- 烹調不同品種的白米時，如出現干硬、夾生或偏爛、泛水的情況，請適當調整水量或烹調時間。

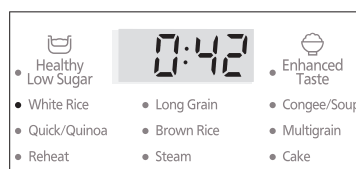
## ※用“White Rice” (標準) 功能煮飯時

### 1 按 [ < ] 或 [ > ]，選擇“White Rice” (標準)。

- 所選擇的功能指示燈點亮。
- [Start (開始)] 指示燈閃爍。

### 2 按 [Start]，烹調開始。

- [Start (開始)] 指示燈閃爍。
- 剩餘時間以 1 分鐘為單位遞減，“Quick/Quinoa” (快速) 功能和“Brown Rice” (糙米) 功能在烹調結束前約 7 分鐘和 12 分鐘開始顯示剩餘時間。
- 進入炊煮階段後，會根據飯量的多少自動調整顯示的剩餘炊飯時間。如：有時可能會從“15 分後”一下跳到“13 分後”，而不是逐分遞減。



### 3 烹調結束，翻鬆米飯。

- 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。為防止米飯黏在一起，請儘快翻鬆米飯。
- 糙米、什錦飯、糯米飯，請儘快 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵，以免影響口感。

#### ■ 溫馨提示

- 煮糯米飯、什錦飯時，請勿選擇“Quick/Quinoa” (快速) 功能。(水量第 38 頁表 1)
- 用“Quick/Quinoa” (快速) 煮飯時，因時間縮短，米飯會稍硬或有飯焦產生。  
→ 預先將米浸泡在水中，則可以使煮好的米飯變軟。
- 用“Enhanced Taste” (精煮) 功能會使米飯更鬆軟可口。
- 請不要將糙米與白米 (短粒米、長粒米) 混合煮飯，以免影響煮飯效果。

### 保溫

- 保溫時間顯示從 00:00 到 23:59 共 24 小時，超過 24 小時後，會顯示“---”但仍然繼續保溫。
- 保溫超過 96 小時，保溫將自動停止，顯示屏顯示“U14”，要繼續使用時，請先按 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵。
- 米飯以在保溫 5 小時以內食用為佳，以免米飯變色或變味。
- 保溫時，內鍋的邊緣部有時會出現少量水珠。
- 保溫時內鍋中如放有飯勺等盛飯用具則會影響米飯的味道。

# 關於各功能 冷飯加熱 / 料理類烹調

## ※冷飯加熱時

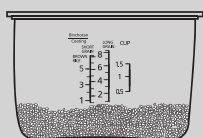
### 準備

- 請將鍋內的冷飯攪拌均勻，使之平整。
- 冷飯加熱時，請參照下記水量表的標準加水。

表 4

冷飯量 (刻度線 *)	水量 (量杯)
1	-
2	1/2
3	1/2
4	1/2

- 冷飯加熱的最大量：SHORT GRAIN (短粒米) 或 LONG GRAIN (長粒米) 4 刻度線

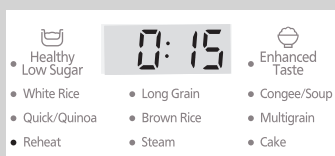


### 1 按 [ < ] 或 [ > ]，選擇 “Reheat” (冷飯加熱)。

- 所選擇的功能指示燈點亮。
- [Start (開始)] 指示燈閃爍。

### 2 按 [Start]，開始冷飯加熱。

- 不管冷飯量多少，加熱時間都約 15 分鐘。



### 3 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。

- 請儘快翻鬆米飯，米飯將更美味。

### ■ 溫馨提示

- 加入冷飯時，請不要超出最大冷飯量 (如表 4 所示)。
- 建議冷飯加熱的次數為一次，以免影響米飯的口感。
- 請不要加熱什錦飯和糯米飯，以免影響口感。

## ※用 1.5 小時烹調粥時

### 1 按 [ < ] 或 [ > ]，選擇 “Congee/Soup” (粥 / 湯)。

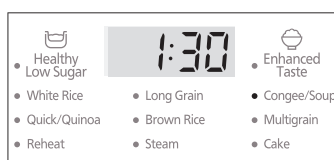
- 所選擇的功能指示燈點亮。
- [Start (開始)] 指示燈閃爍。

### 2 按 [Time (時間)]，再按 [ < ] 或 [ > ]，設定烹調時間。

- 長按 [ < ] 或 [ > ] 按鍵，時間可快速前進或後退。
- ※ 烹調時間的可設定範圍，請參閱第 39 頁表 3。

### 3 按 [Start]，烹調開始。

- 剩餘時間以 1 分鐘為單位遞減。



### 4 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。

- 為避免因保溫而影響口感，請儘快按 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵。

### ■ 溫馨提示

- 烹調中打開外蓋，會增加結露量。
- 水量、米量不正確，可能會導致米水從蒸氣口中溢出。
- 如保溫時間過長，粥將會變稠。
- 烹煮湯時，如超過 “CONGEE” (粥) 的最大水位線，可能會造成溢出。(請參閱第 49 頁)
- 每次使用完畢後，應取下保濕裝置沖洗，以免產生異味。
- 如選擇了較長的蒸餾時間 (如蒸 40 分鐘以上)，加水 3 量杯，以免水被蒸乾。
- 蒸餾功能時顯示幕內顯示的時間為內鍋中的水沸騰後的剩餘時間。
- 蛋糕糊的最大量不能超過 700 克 (蛋糕粉、牛奶、雞蛋等的總重量)，超過此量可能會導致蛋糕烘烤不熟。
- 烘烤大量的蛋糕糊時，烹調時間請設定為 1 小時，以免蛋糕不熟。

# 預約功能 / 清潔保養

※想用“Timer”（預約）功能在 4 小時后完成“White Rice”（標準）時

1 按第 40 - 41 頁的方法選擇功能。

- 所選擇的功能指示燈點亮。
- [Start (開始)] 指示燈閃爍。

2 按 [Timer (預約)]。

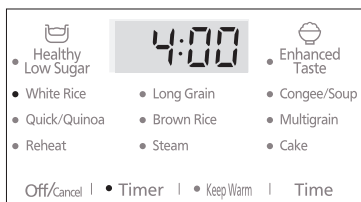
- 預約煮粥時，先按第 41 頁的步驟 2 設定烹調時間，再按 [Timer (預約)] 按鍵。

3 按 [ < ] 或 [ > ]，設定預約時間。

- 長按 [ < ] 或 [ > ] 按鍵，時間可快速前進或後退。
  - 當設定的預約時間少於烹調時間時，將直接進行烹調。
- ※ 可以預約的功能和時間範圍 第 39 頁表 2。

4 按 [Start]，預約烹調開始。

- [Start (開始)] 指示燈熄滅，[Timer (預約)] 指示燈點亮，預約設定完成。



## ■ 溫馨提示

- 烹調糯米飯和什錦飯時，請勿使用預約功能。以免食材變質或影響性能。
- 夏季等高溫天氣下，預約時間請勿超過 8 小時，以免米粒等變質。

## 注意

- 清潔前，務必拔掉電源插頭，等本體冷卻後再進行清洗。
- 清潔時，切勿將本體浸入水中，不要使用天拿水、汽油、酒精、去污粉、硬質刷等擦拭。
- 請勿使用洗碗機或烘乾機。

## 放熱板 / 鍋墊圈

用擰乾的濕毛巾擦拭。

- 使用調味料後（什錦飯等），請及時清洗。（以免產生異味、變質或銹蝕。）
- 請勿拉扯鍋墊圈。

## 保濕裝置

用擰乾的濕毛巾擦拭。

- 每次使用完畢後，均應取下保濕裝置進行沖洗，以免產生異味。

## 上框 / 內鍋支撐橡膠（3 處）

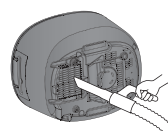
用擰乾的濕毛巾擦拭。

### 提示

- 請勿將水倒入進行清洗。

## 定期檢查

- 大約每月檢查一次，如有污垢請及時清洗。



飯煲底部  
(吸氣口 / 排氣口)

用吸塵器吸除垃圾及異物等。



### 底感應器 / 蓋感應器

用擰乾的濕毛巾擦拭。

- 如污垢很難清除，用少量廚房專用中性洗滌劑，再用尼龍刷輕輕擦拭。

#### 提示

- 如果不擦乾淨底感應器和蓋感應器，則米飯可能會被燒焦，煮不好。

### 瀝糖蒸籠

- 用稀釋後的餐具清潔劑和海綿及水清洗。
- 請勿將瀝糖蒸籠作為清洗容器。

### 內鍋

- 用稀釋後的餐具清潔劑和海綿及水清洗。擦乾內鍋外側表面的水分。
- 請勿將內鍋作為清洗容器。
- 氟素塗層可能會出現變色或斑紋現象，但不影響健康及使用。

### 附件

用稀釋後的餐具清潔劑和海綿清洗



飯勺 (1 個)



粥(湯)勺 (1 個)



量杯 (1 個)

# 食譜

注意：  
• 根據加入米飯內的不同食材，飯的底部可能有燒焦的現象。  
• 烹煮雪耳湯等會變濃稠的食材時，請使用“Congee/Soup”（粥/湯）功能，最大烹調量至“CONGEE”（粥）最大刻度線，以免溢出。

※1 杯（量杯）：約 150 克

## 蕃茄雞翅

食材：	雞翅	8 個	調味料：	蕃茄醬	10 毫升	白糖	5 克
	香菇	100 克		豉油	15 毫升	鹽	2.5 克
	蕃茄	2 個		蠔油	10 毫升		
				水	50 毫升		

做法：1) 將雞翅兩面劃兩刀，蕃茄去皮切丁，香菇洗淨。  
2) 將所有食材和調味料放入內鍋，閉合外蓋。  
3) 按 [ < ] 或 [ > ] 按鍵，選擇“Steam”（蒸餛），設置烹調時間 25 分鐘，再按下 [Start (開始)] 按鍵。

## 椰漿紅豆紫米粥

食材：	紅豆	100 克	冰糖	30 克
	紫米	100 克	椰汁	300 毫升

做法：1) 將紅豆和紫米洗淨，泡一夜。  
2) 將泡好的紅豆、紫米和冰糖放入內鍋，加水至“CONGEE”（粥）的最高水位線，閉合外蓋。  
3) 按 [ < ] 或 [ > ] 按鍵，選擇“Multigrain”（什穀粥），設置烹調時間 1 小時 30 分鐘，再按下 [Start (開始)] 按鍵。  
4) 烹調結束，按 [Off/Cancel (關/取消)] 按鍵，加入椰汁即可。  
• 若沒有將紅豆和紫米提前泡發，請延長烹調時間。

## 懶人炆飯

食材：	粟米豌豆粒	20 克	調味料：	豉油	10 毫升
	薯仔	200 克		鹽	2 克
	香菇	100 克		蠔油	10 毫升
	蕃茄	1 個		水雞粉	2 克
	白米	2 杯		油	數滴

做法：1) 將香菇洗淨，切丁，薯仔切塊洗淨去粟粉。  
2) 洗米後加水至“SHORT GRAIN”（短粒米）水位線的 1.5 刻度處，滴入幾滴油，依次放入所有食材，將蕃茄劃個十字刀，放在最上面。  
3) 加入所有調味料，閉合外蓋。  
4) 按 [ < ] 或 [ > ] 按鍵，選擇“White Rice”（標準），再按下 [Start (開始)] 按鍵。

# 故障指南

在委託維修之前請先進行檢查。

現象	請檢查	參考頁碼
一開始預約就開始烹調	● 預約時間是否在“預約時的可設定範圍”之外。	39
不在預約時間烹調	● 是否已按了 [Start (開始)] 按鍵?	42
烹調時間長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果連續烹調，則烹調時間將會變長。(最多可能會延長 30 分鐘左右)</li> <li>● 因米飯量和水量不同，在烹調中途，可能會停止剩餘時間顯示並進行調整。</li> <li>● 是否顯示“U12”?</li> </ul>	— — 47
烹調時間短	● 可能會因米飯量和水量不同，在烹調途中自動調整剩餘時間顯示。	40
發出聲音	<ul style="list-style-type: none"> <li>● “卍”音…是風扇驅散熱量的轉動聲音。</li> <li>● “噠”音…是 IH (電磁加熱) 的通電聲音。保溫中有時會聽到這樣的聲音。</li> <li>● “咻”音…是蒸氣噴出的聲音。</li> </ul>	— — —
蒸氣從蒸氣口以外的部位漏出	● 內蓋的鍋墊圈和內鍋的鍋邊上是否附有異物，或內鍋是否已變形?	—
不能進行按鍵操作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按鍵的指示燈是否點亮著? →烹調、預約、保溫中途，無法進行按鍵操作。 請按 [Off/Cancel (關/取消)] 按鍵後再進行操作。</li> </ul>	—
在烹調中發生停電時	● 返回待機模式。	—
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。	—
有塑膠異味	● 剛開始使用時間可能會有塑膠的味道，多使用幾次後便會消除，不是異常。	—

## 須知

- 不小心誤將水和大米直接倒入未放置內鍋的本體時，請向 Panasonic 授權的服務中心諮詢。

# 故障指南

並非故障，在委託維修之前請先進行檢查。

現象	原因
發黏（較軟）	<ul style="list-style-type: none"><li>● 米量和水量是否正確？</li><li>● 是否混入較多碎米？</li><li>● 是否長時間浸泡水中？（預約時間太長等） →使用預約功能烹調時，需少放些水。</li><li>● 是否使用熱水洗米？</li><li>● 煮好後，是否立即將米飯翻鬆？</li><li>● 新米是否放入較多水進行烹調？</li></ul>
發乾（較硬）	<ul style="list-style-type: none"><li>● 米量和水量是否正確？</li><li>● 是否用“Quick/Quinoa”（快速）功能進行烹調？</li></ul>
粥變糊狀	<ul style="list-style-type: none"><li>● 預約定時烹調時，是否讓米長時間浸泡於水中？</li><li>● 是否對粥進行了保溫？</li><li>● 是否碎米太多？</li></ul>
飯燒焦	<ul style="list-style-type: none"><li>● 洗米是否充分？</li><li>● 內鍋底部、底感應器及本體內部是否附有異物？</li><li>● 是否進行了預約定時烹調？</li><li>● 是否混入較多碎米？</li><li>● 是否放入調味料進行烹調？（什錦飯等）</li><li>● 鍋底形成的淡黃色的糊焦，不是故障。 →確認上述內容後仍未改善，請參考“如要改善飯焦”（☞第48頁）。</li></ul>
凝結成水珠 有氣味 帶黃色	<ul style="list-style-type: none"><li>● 煮好後，是否立即將米飯翻鬆？</li><li>● 是否保溫超過5小時？</li><li>● 是否把冷飯添加到內鍋裏並進行了保溫？</li><li>● 洗米是否充分？</li><li>● 是否在放入飯勺的狀態下進行了保溫？</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><li>● 在放入調味料烹調什錦飯等後，可能有氣味。 →請仔細清洗內鍋、放熱板和保溫裝置。</li></ul>
米飯乾燥	<ul style="list-style-type: none"><li>● 是否保溫超過5小時？</li><li>● 是否反復加熱冷飯？</li><li>● 是否正確安裝保溫裝置？</li><li>● 內蓋的鍋墊圈部和內鍋的鍋沿上是否附有米飯，或內鍋是否已變形？</li></ul>
米飯黏在內鍋上	<ul style="list-style-type: none"><li>● 因大米品種不同，柔軟的米飯和黏性好的米飯可能會容易黏鍋。</li></ul>
形成一層薄膜	<ul style="list-style-type: none"><li>● 是否殘留著糠皮？ 糯米紙狀的薄膜是由於粟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>
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撫平？</li><li>● 是IH（電磁加熱）特有的強大火力造成的。不是異常現象。 下記情況下，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>• 由於洗米時用力過大，米粒已經破碎。</li></ul></li></ul>

# 錯誤代碼顯示

在委託維修之前請先進行檢查。

錯誤顯示	請檢查	參考頁碼
U 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否已將內鍋放入？ →請按 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵，待錯誤顯示消失後，放入專用的內鍋，再次進行操作。 (若不按 [Off/Cancel (關 / 取消)]，稍等片刻會自動消失)</li> </ul>	—
U 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋底或底感應器上是否附有異物？ →請清除異物及污漬，然後按 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵。</li> <li>● 水量是否太多？ →請按 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵。 (連續烹調時，可稍微減少一些水)</li> </ul>	36 39
U 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 保溫時間是否在 96 小時以上？ →請按 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵。</li> </ul>	40
U 25	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 飯煲底部的吸氣口及排氣口是否有灰塵等異物阻塞？ →請按下記步驟清除灰塵。 ①按 [Off/Cancel (關 / 取消)] 按鍵，然後拔掉電源插頭。 ②待飯煲冷卻後，取出內鍋。 ③清除飯煲底部的吸氣口 / 排氣口中的灰塵。(☞ 第 42 頁)</li> <li>● 飯煲是否有在地毯等物品上使用？ →請勿在可能會堵塞飯煲底部的地方使用飯煲。</li> </ul>	— 36

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

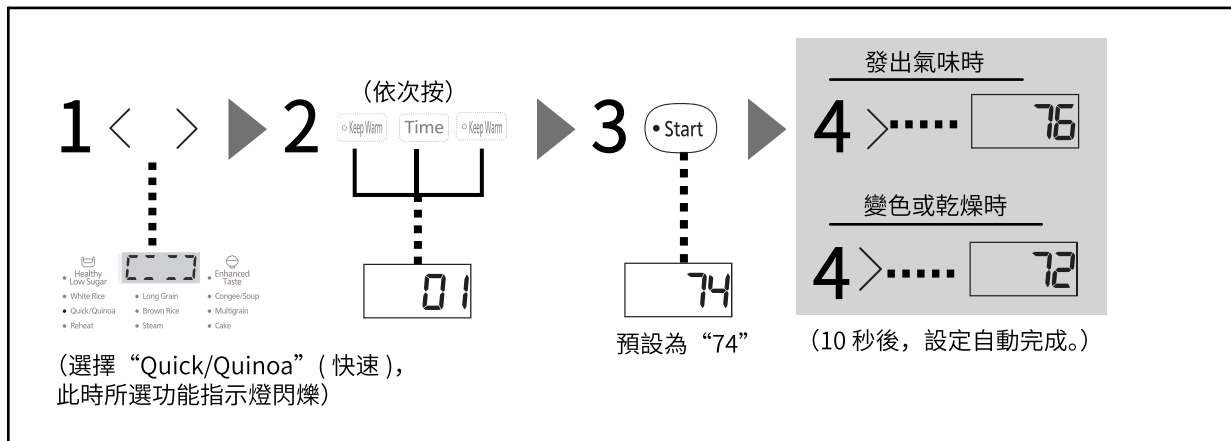
H 00	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 嘗試拔下電源插頭，再重新插入。 如仍出現“H※※”，則表示存在故障。 →請諮詢 Panasonic 授權的服務中心，並告知錯誤代碼（“H”後的兩位數字）。</li> </ul>	—
------	---	---

困惑時

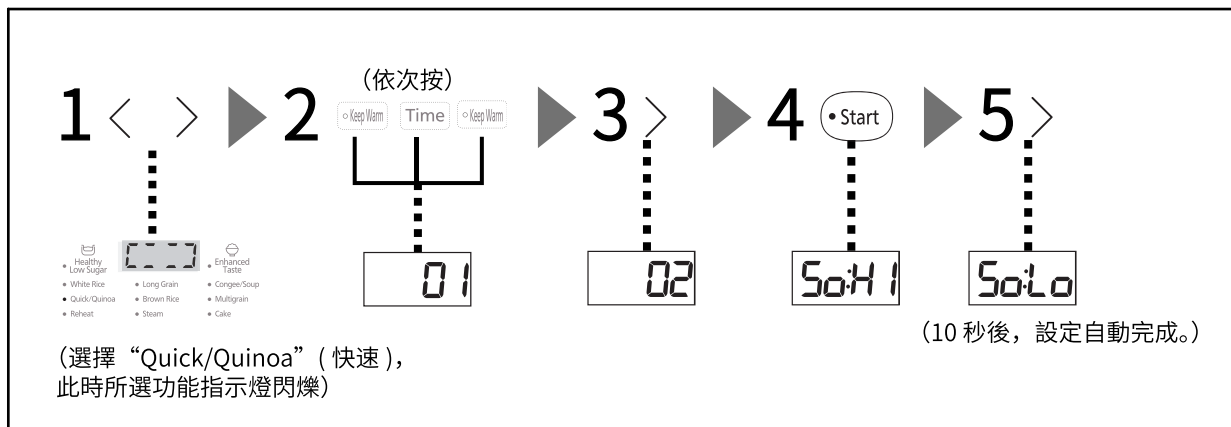
# 想要改善時 (優化功能)

## ■ 如要更改保溫溫度 (預設的保溫溫度為 74)

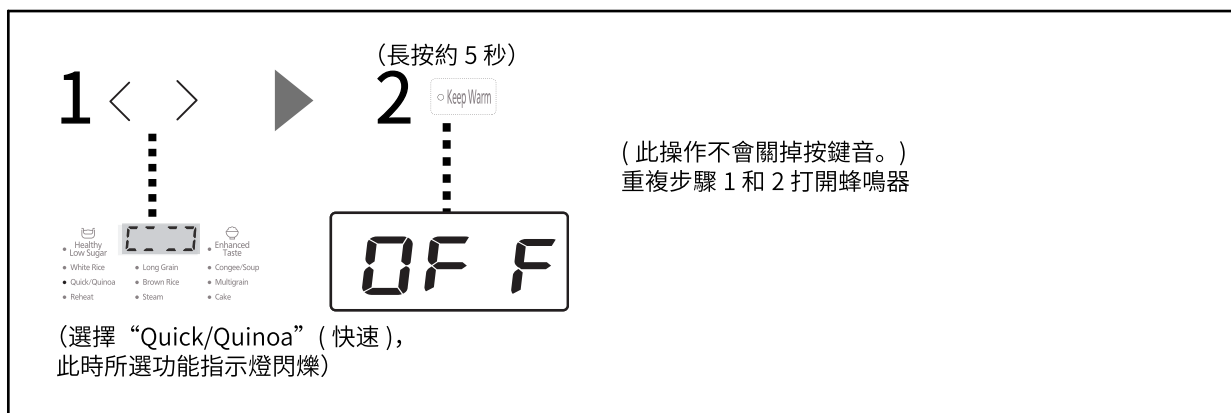
當保溫的米飯發出氣味時請更改為“76”，變色或乾燥時請更改為“72”。(74 → 76 → 72)



## ■ 如要改善飯焦



## ■ 如要在烹調、冷飯加熱時消除蜂鳴聲 (結束提示音)





# 規格

型號		SR-HL151
額定電壓 / 額定頻率		240 V ~ 50 Hz
額定輸入功率		1200 W
內鍋的額定容積		4.2 升
煮飯容量 (米量) [ 杯 ]	Healthy Low Sugar ( 低糖飯 )	0.18 升 - 0.54 升 [1 - 3 杯]
	Enhanced Taste ( 精煮 )	0.18 升 - 1.5 升 [1 - 8.3 杯]
	White Rice ( 標準 )	
	Quick/Quinoa ( 快速 )	
	Brown Rice ( 糙米 )	0.18 升 - 0.9 升 [1 - 5 杯]
	Long Grain ( 長粒米 )	0.18 升 - 1.5 升 [1 - 8.3 杯]
Mixed Rice ( 什錦飯 ) · Glutinous Rice ( 糯米飯 )	0.18 升 - 1.08 升 [1 - 6 杯]	
煮粥容量 (米量) [ 杯 ]	Congee ( 粥 ) · Multigrain ( 什穀粥 )	0.09 升 - 0.27 升 [0.5 - 1.5 杯]
燉湯的最大烹調容量 ( 食材 + 水 )		2.2 升 <sup>1</sup>
蛋糕糊的最大量 ( 約 )		700 克
電源線長度 ( 約 )		0.9 米
產品重量 ( 約 )		4.7 公斤
外形尺寸 ( 約 )	寬	27.2 厘米
	深	33.4 厘米
	高	22.8 厘米 ( 49.5 厘米 <sup>2</sup> )

- (※1) 為“CONGEE”(粥)最大水位線的烹調容量。
- (※2) 為打開外蓋時的高度。

# Specifications

Model No.		<b>SR-HL151</b>
Rated voltage/Rated frequency		240 V ~ 50 Hz
Rated power input		1200 W
Nominal volume of the pan		4.2 L
Cooking quantity (Rice)	Healthy Low Sugar	0.18 L - 0.54 L [1 - 3 cups]
	Enhanced Taste	0.18 L - 1.5 L [1 - 8.3 cups]
	White Rice	
	Quick/Quinoa	
	Brown Rice	0.18 L - 0.9 L [1 - 5 cups]
	Long Grain	0.18 L - 1.5 L [1 - 8.3 cups]
	Mixed Rice/Glutinous Rice	0.18 L - 1.08 L [1 - 6 cups]
Congee cooking volume (rice quantity)	Congee/Multigrain	0.09 L - 0.27 L [0.5 - 1.5 cups]
Maximum cooking volume (ingredients + water) for soup		2.2 L <sup>※1</sup>
The maximum weight of cake batter (Approx.)		700 g
Power cord length (Approx.)		0.9 m
Weight (Approx.)		4.7 kg
Size (Approx.)	Width	27.2 cm
	Depth	33.4 cm
	Height	22.8 cm (49.5 cm <sup>※2</sup> )

- (※1) Indicates the cooking capacity at the Maximum waterline of "CONGEE".
- (※2) Indicates the product height when opening the outer lid.

# Spesifikasi

No. Model		SR-HL151
Bekalan kuasa/Frekuensi dinilai		240 V ~ 50 Hz
Input kuasa dinilai		1200 W
Isipadu nominal periuk		4.2 L
Kuantiti masakan (Beras) L	Healthy Low Sugar (Rendah Gula)	0.18 L - 0.54 L [1 - 3 cawan]
	Enhanced Taste (Menambah Rasa)	
	White Rice (Nasi Putih)	0.18 L - 1.5 L [1 - 8.3 cawan]
	Quick/Quinoa (Cepat/Kuinoa)	
	Brown Rice (Beras Perang)	0.18 L - 0.9 L [1 - 5 cawan]
	Long Grain (Bijirin Panjang)	0.18 L - 1.5 L [1 - 8.3 cawan]
	Mixed Rice/Glutinous Rice (Beras Campuran/Pulut)	0.18 L - 1.08 L [1 - 6 cawan]
Isipadu memasak bubur (kuantiti beras)	Congee/Multigrain (Bubur/Multibijian)	0.09 L - 0.27 L [0.5 - 1.5 cawan]
Isipadu memasak maksimum (bahan + air) untuk sup		2.2 L <sup>*1</sup>
Berat maksimum adunan kek (Anggaran)		700 g
Panjang kord kuasa (Anggaran)		0.9 m
Berat (Anggaran)		4.7 kg
Saiz (Anggaran)	Lebar	27.2 cm
	Dalam	33.4 cm
	Tinggi	22.8 cm (49.5 cm <sup>*2</sup> )

- (※1) Menunjukkan kapasiti memasak pada paras air Maksimum "CONGEE" (Bubur).
- (※2) Menunjukkan ketinggian produk apabila membuka tudung luar.

