IND

Panasonic®

Operating Instructions

Household Use **Electronic Rice Cooker**

Model No. 1.0 L SR-DL104
1.8 L SR-DL184

The pictures in this instructions take SR-DL104 for example.

Untuk bahasa Indonesia, lihat halaman 17-32.

Thank you for purchasing this Panasonic product.

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

Keep for future use

The Warranty is attached separately.

Contents

Before Use

Safety Precautions 2-3
Instructions for Use 4
Parts Identification
- Main body 5
- Control panel 5

Usage

Preparation
- Wash rice and add water 6
- Function selecting/Setting cooking time/ Tips to cook delicious rice 7

Menu Functions
- Cook Rice/Keep warm/Reheat 8
- Porridge and other cuisines/Timer 9

Cleaning and Maintenance 10
Recipes 11

Troubleshooting

Troubleshooting 12-13
Error Codes Indication 14
Specifications 15

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: Indicates a potential hazard which could result in death or serious injury.

CAUTION: Indicates 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 must be followed.

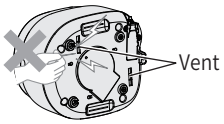
WARNING

■ Power supply · Power cord · Power plug

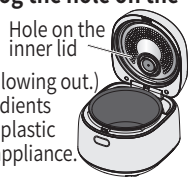
- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.**
  (To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
  →If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
  · The following actions are strictly prohibited:
  Damaging, processing, making contact with or near high temperature surfaces or heating elements, forcibly bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp corners, 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 power 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.
  (To avoid causing an electric shock or injury.)
- **Do not spill water or other liquids on the instrument plug.**
  (To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
- **Be sure to use a separate AC power outlet with the rated values as listed in the specification table (☞ P15).**
  (Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
  · Only use a power strip rated at least 10 amperes.
- **Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.**
  (To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- **Single-phase bipolar grounded power outlets should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If a grounding device is not installed,electrostatic induction of other metal parts such as housing may occur.**
  (To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)
- **Clean the power plug regularly.**
  (To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug due to accumulation of moisture and foreign matter.)
  →Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.

■ Main body

- **Do not insert anything into the vent or gaps, especially pins or other metal objects.**
  (To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)



- **Do not place items which may clog the hole on the heating plate into the pan.**
  (So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)
  Cooking methods which involve ingredients and seasonings that are placed into a plastic bag to heat cannot be done with this appliance.



- **Do not modify, disassemble, or repair this appliance.**
  (To avoid causing a fire, electric shock or injury.)
  →For repair, please contact a Panasonic authorized service center.
- **Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.**
  (To avoid causing 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.**
  (To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
  →Please contact a Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.

⚠ WARNING

■Use

- **When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent. Special attention must be paid to children and infants.**
  (To avoid causing a burn.)

- **Do not open the lid or move the main body during cooking.**
  (So as to avoid burns or injuries resulting from steam 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.**
  (To avoid causing burns, injury or electric shock.)

- **Keep the appliance out of reach of small children.**
  (To avoid causing burns, injury or electric shock.)

- **If an abnormality or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.**
  (To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
  Abnormalities · Malfunction Cases:
  · The power plug and cord become abnormally hot.
  · The power cord is damaged or there are intermittent power outages when being touched.
  · The main body is deformed or abnormally hot.
  · The main body emits smoke or a burning smell.
  · The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
  · The heating plate is warped or the pan is deformed.
  →Please contact a Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

⚠ CAUTION

- **Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan.**
  (To avoid causing burns or injury due to overheating or malfunction.)

- **Do not use the appliance in the following places:**
  · Near heat or in high humidity environments.
  (To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
  · On uneven surfaces or a mat which is not heat-resistant.
  (To avoid causing injury, burns or fire.)
  · In places close to walls or furniture, etc.
  (To avoid bumping into them when opening the outer lid, or causing discoloration, deformation and breakage of the furniture.)

- **Do not move the main body while in use.**
  (So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to touching the hook button.)

- **Do not touch the hot surfaces 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, the pan and cast heater.
  (To avoid causing a burn.)

- **Do not expose the power plug to the steam.**
  (To avoid causing an electric shock, or 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.

- **Do not let the appliance operate in an empty state.**
  (To avoid causing burns.)

- **Do not connect the appliance to an external timing device or operate the appliance using a separeate remote control system.**
  (To avoid fire.)

- **When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord.**
  (To avoid causing 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.**
  (To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)

- **Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
  (To avoid causing burns.)

- **When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward.**
  (To avoid causing discoloration or deformation of the cupboard.)

- **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.

If a power outage occurs during use

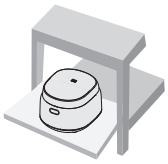
This includes unplugging of the power plug, trip, etc.

- Return to standby mode.

Instructions for Use

About the Main Body

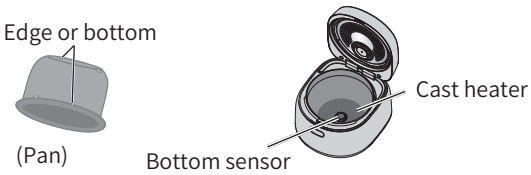
■ **If the product is on a cabinet with sliding table, make sure that the load capacity of the table is greater than**
1.0 L: 10 kg
1.8 L: 12 kg
(To avoid dropping the product.)



■ **Do not cover the outer lid with a cloth or other objects when the product is in use.**
(To avoid causing the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)

■ **Do not tilt or rotate the product.**

■ **Please clean rice and other foreign objects that become stuck on the main body (bottom sensor,cast heater, and the bottom of the pan).**
In order to avoid error displays, scorched rice, half-cooked rice, etc.



■ **Be sure to remove the pan protection bag before use.**
(So as to avoid poor cooking or fire.)

■ **Do not pour food that needs to be cooked directly into the protective frame where no pan has been placed.**
(So as to avoid failure caused by impurities.)

■ **When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.**

■ **Do not use the product outdoors.**
(Unstable power supply may result in product failure.)

■ **Avoid using the product under direct sunlight.**
(So as to avoid color change/discoloration.)

■ **Do not use this product on items that are not resistant to high temperatures, such as carpets, electric heating carpets, and tablecloths (made of ethylene plastic).**
(So as to avoid poor cooking or fire.)

About the Pan

■ **Do not use the pan in places other than the rice cooker.**

● Do not use it on a gas stove or induction cooker or in a microwave.

■ **Avoid hitting the pan against hard objects.**

(Doing so may cause scratches or dents on the outer surface.)

■ **Pay attention to the following in order to avoid damaging the coating of the pan.**

Before cooking

● Do not let objects like metal sieves make 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(P10)

● Do not use the pan as a washing container.
● Do not place spoons or other utensils into the pan.
● After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
→Please clean out the food in the pan as soon as possible and then clean the pan.
● Do not use a bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
● Do not put the pan onto other utensils to dry after washing.

● Do not use abrasive materials such as powders,metal brushes, nylon brushes or scouring pads to clean or scrub the pan.
→To clean the pan, wash it with a soft sponge.

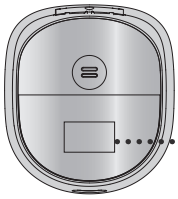
Notes

The following will not affect product performance or personal health.
[Outer surface] superficial scratches, small dents or collisions.
[Inner surface] flaking of the coating of the pan.
→If the pan is deformed or if you are worried about its condition, please purchase a new pan.

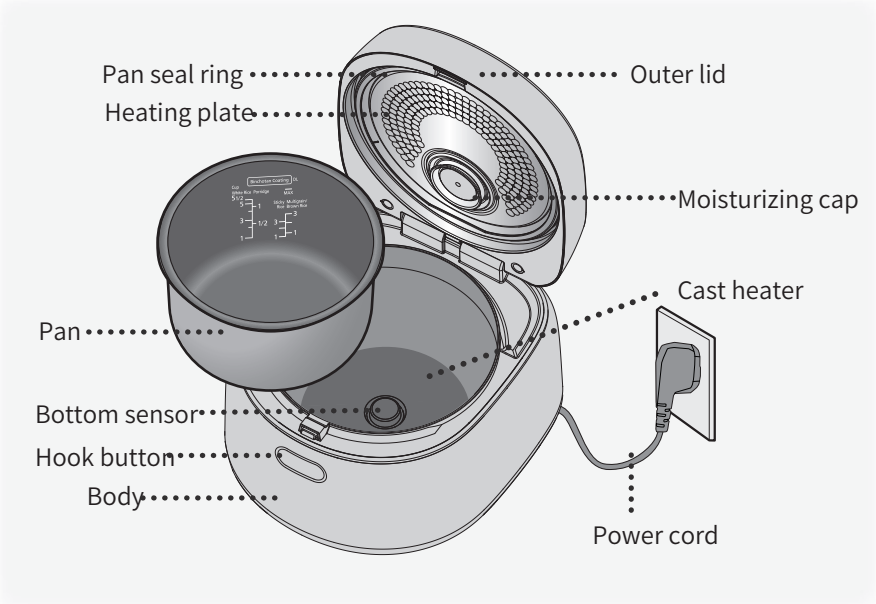
Parts Identification

For the first use, clean the pan,moisturizing cap, accessories.(☞P10)
The control panel is covered with protective film. Please remove it before use.

Main body



Control panel

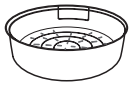


Accessories

Rice scoop(1)

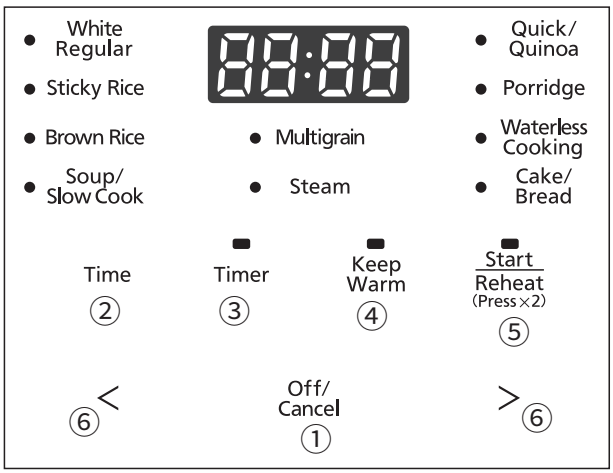
Porridge [Soup] scoop(1)

Measuring cup(1) (Approx.180 mL)



Steaming basket(1)

Control panel



① 「Off/Cancel」：
- ●Cancel incorrect operation, or turn off keep warm.

②「Time」：
- ●To set the cooking time, you must first press this key.

③ 「Timer」：
- ●Press this key to use the timer.

④「Keep Warm」：
- ●Press this key to keep food warm.

⑤「Start」：
- ●Press this key to start cooking or end the setting of the preset ti me.

⑥「＜」or「＞」：
- ●It is used to select the function.
- ●It is used to set preset time and cooking time.
- ●When setting time, press and hold the key to quickly add or subtract time.

Notes When the product is in use, it is normal for the [Off/Cancel] key to take longer to respond.
If there is no operation for 30 seconds, the product will enter sleep mode. To exit sleep mode, press any key.
Keys may take longer to respond when exiting sleep mode.

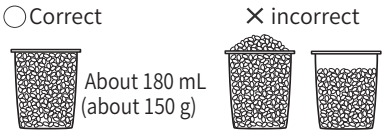
Preparation Wash rice and add water

Before using for the first time

Boil a pan of water, then drained it.
① Add water to the waterline 4 of "White Rice", and close the outer lid.
② Select the "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.

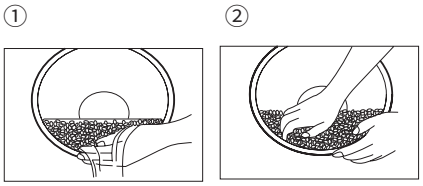
1 Measure rice with the measuring cup provided

●Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once, ☞ "Specifications" on P15.



2 Wash the rice until the water turns relatively clear

①Wash the rice quickly with plenty of water, changing the water as you go.
②Stir the rice gently, and repeat washing several times → rinse with water until 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.

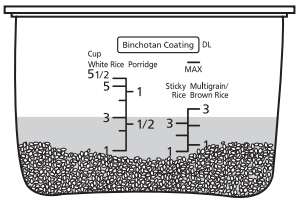


3 Place the washed rice into the pan

Add water up to the corresponding waterline(☞P7) and dry the outside of the pan.

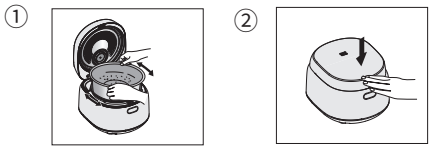
●When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice. (Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.)
●When too much water is added, it may overflow when cooking.
●Quinoa can only be cooked one cup at a time, and requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

Example: when cooking 3 cups of rice, add water to the "3" waterline of "White Rice".



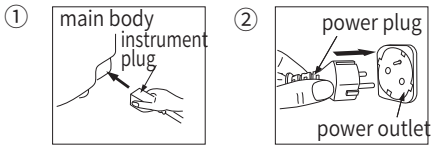
4 Put the pan into the body and close the outer lid

● So that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
● Check if the moisturizing cap is correctly positioned. (Cleaning and maintenance ☞P10)
● When closing the outer lid, confirm that there is a "click" sound.



5 Connect the plugs

● Plug in the instrument plug, then the power plug, and make sure both are connected securely.



Attention

When cooking with the steaming basket, the maximum cooking capacity is: 1.0 L Model: 3 cups; 1.8 L Model: 6 cups.

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

■ Function selecting

Table 1

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	*1Cooking time (Approx .minutes)	*2Keep Warm(auto)	*3Preset timer options
White Rice	White Regular	White Rice	43	○	60 minutes or more
	Quick/Quinoa		30	○	60 minutes or more
Quinoa		*4		×	
Sticky Rice	Sticky Rice	Sticky Rice	37	×	60 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice	Brown Rice	110	×	2 hours 10 minutes or more
Multigrain	Multigrian	Grains/Brown Rice	70	×	1 hour 20 minutes or more
Porridge	Porridge	Porridge	Table 2	×	Cooking time + 10 minutes or more
Soup/Slow Cook	Soup/Slow Cook	To the maximum waterline of "Porridge"	Table 2	×	—
Steam	Steam	Add water to 4 cups when steaming for more than 40 minutes	Table 2	×	Cooking time + 20 minutes or more
Waterless Cooking	Waterless Cooking	1.0 L:MAX 1.8 L:To the maximum waterline of "Porridge"	Table 2	×	—
Cake/Bread	Cake/Bread	—	Table 2	×	—

*1 · These cooking times are based off a room temperature of 20 °C and a water temperature of 20 °C, and with a medium amount of rice (3 cups for the 1.0 L model, or 5 cups for the 1.8 L model) and at the rated voltage as listed in the specification table.
· The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
*2 · At the end of cooking, the unit will automatically change to 'Keep Warm.' It is not recommended that foods marked with "x" are kept warm with this function. Please press the [Off/Cancel] key as soon as possible after cooking has ended.
*3 · The Soup/Slow cook, Waterless Cooking, Cake/Bread and Reheat functions do not have a timer option.
· In summer when temperatures are higher, the preset timer for rice menus should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.
*4 · Quinoa can only be cooked one cup at a time, requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

■ Setting cooking time

Table 2

Categories of food to cook	Menu select	Cooking time range	Setting increments	Initial value	Time display	Time memory*
Porridge	Porridge	1 hour-4 hours	10 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 4 hours	○
Soup/Slow cook	Soup/Slow cook	1 hour-12 hours	30 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 12 hours	○
Steam	Steam	1 minute-60 minutes	1 minute	5 minutes	Back to 1 minute after 60 minutes	○
Waterless Cooking	Waterless Cooking	10 minutes-2 hours	10 minutes	30 minutes	Back to 10 minutes after 2 hours	○
Cake/Bread	Cake/Bread	40 minutes-60 minutes	1 minute	60 minutes	Back to 40 minutes after 60 minutes	○

*: After the power is off, the cooking time is reset and the previously set cooking time is no longer memorized.

★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 with a pH higher than 9.
(So as to avoid rice from sticking to the pan or becoming burned.)

Menu Functions Cook Rice/Keep warm/Reheat

※When cooking with the "White Regular" function

1 Press < or > key to select "White Regular".

- The selected function menu flashes.
- The "Start" indicator lights up.

2 Press Start Reheat (Press×2) to start cooking.

- The "Start" indicator lights up.
- The remaining time decreases in units of 1 minute. When using the "Quick/Quinoa" and "Brown Rice" function, the remaining time will be displayed approximately 7 minutes and 12 minutes before cooking ends.
- 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 units of 1 minute.

3 When cooking is over, loosen the rice.

- After the buzzer rings, cooking has finished. The function will automatically change to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- For Quinoa、Sticky Rice、Brown Rice or Multigrain, when cooking is over, press the 「Off/Cancel」key as soon as possible to cancel "Keep Warm", and avoid affecting the taste.

■ Please note

- When cooking with "Quick/Quinoa", 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.
- Do not mix brown rice with white rice, as this may affect the cooking result.

Keep Warm

- Keep warm time displays from 0:00 to 23:59. After 24hours, it displays " - - - - ", but it is still keeps warm.
- If the "Keep Warm" function is used for longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display will show "U14." To continue use, press the [Off/Cancel] button first.
- Cooked rice should be consumed within 12 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When using the 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.

※When reheating cooled rice

Preparation

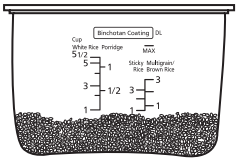
- Stir the cooled rice in the pan to make it even.
- Please refer to the following table for the amount of water to be added.

Table 3

Cooled rice quantity (Waterline)	Water volume (measuring cup)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	—	1/2
5	—	1

■The maximum amount of cooled rice that can be reheated is:

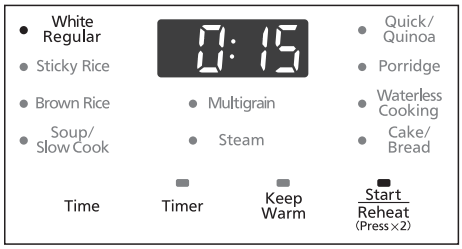
1.0 L：White Rice 3 cups　1.8 L：White Rice 5 cups



1 Press < or > to select a rice cooking function, like "White Regular".

2 Press Start Reheat (Press×2) twice to start reheating.

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



3 After the buzzer rings, reheating has finished. The function will automatically change to keep warm status.

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

■ Please note

- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount (as shown in Table 3).
- It is recommended to reheat cooled rice only once to avoid affecting the taste of the rice.
- Do not reheat sticky rice, brown rice, quinoa or multigrain rice to avoid affecting the taste.

Menu Functions Porridge and other cuisines/Timer

※When cooking porridge for 1.5 hours

1 Press < or > key to select "Porridge".

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

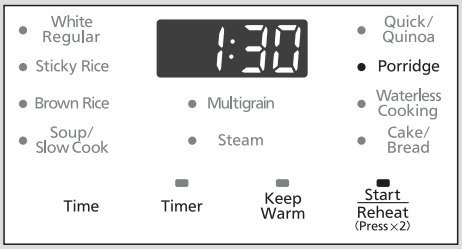
2 Press [Time] and then press < or > key to set the cooking time.

- Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.

※For details about what cooking time can be set, ☞ P7 Table 2.

3 Press [Start Reheat (Press×2)] to start cooking.

- The "Start" indicator lights up.
- The remaining time decreases in unit of 1 minute.



4 After the buzzer rings, cooking has finished. The function will automatically change to keep warm status.

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

■ Please note

- Opening the lid during cooking will increase the amount of condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam vent.
- When the porridge is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- Soup may overflow if exceeding the "Porridge" max water level. (☞"Specifications" on P15)
- For longer steaming time (over 40 minutes), add 4 cups of water to avoid dry heating.
- When using the steam function, the time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.
- The maximum weight of cake batter/bread batter must not exceed:1.0 L: 500 g,1.8 L: 700 g(total weight of cake mix/ bread flour, milk,eggs,etc.). Otherwise the cake/bread may be under-baked.
- When baking the cake batter with maximum weight, set the cooking time to 60 minutes to avoid the cake/bread being half-cooked.
- For "Waterless cooking" function, it is recommended to use ingredients with high moisture content (e.g. mushrooms, cabbage,etc.) or put ingredients that are prone to becoming juicy at the bottom for cooking.

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

1 Press < or > key to select "White Regular".

- The selected function menu flashes.
- The [Start] indicator lights up.
- When porridge or steam timer is set, you need to set the cooking time accordingly, and then press the [Timer] key.

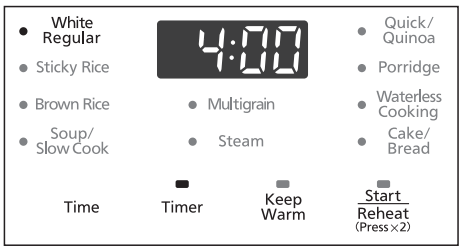
2 Press [Timer]

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

- Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.
- For the functions and time range which apply to the timer ☞ P7 Table 1.

4 Press [Start Reheat (Press×2)] Timer cooking starts.

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



■ Please note

- In summer when temperature is high, the preset time for rice menus should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.
- In summer when temperature is high, it is not recommended to use the "Timer" function with the "Steam" function. .

Usage

Cleaning and Maintenance

Attention

- Before cleaning, pull out the power plug first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning the main body, do not immerse it in water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or abrasive materials, etc.
- Do not use a dishwasher or dish dryer.

Heating plate/Pan seal ring

Wipe with a damp cloth.

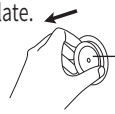
- Clean it promptly after cooking with seasonings. (Failure to do so may result in odor, deterioration or rusting.)
- Do not pull the pan seal ring.
- If oil stains are not removed, any oil stains on the heating plate may stick to it and become difficult to remove. Clean the heating plate after each use.
- As the metal parts are heated, there may be color changes or stripes on their surfaces, which will not affect their normal functions.

Moisturizing cap

- After each use, remove the moisturizing cap, then rinse it so that no odor is produced.

■How to remove

Pull it out from the heating plate.



Seal ring

■How to Install

Insert it into the hole of the heating plate in the opposite direction of removal.
Be sure to install it to the bottom to prevent it from falling off.

Notes

- Before installation, make sure that the seal ring is attached to the moisturizing cap.

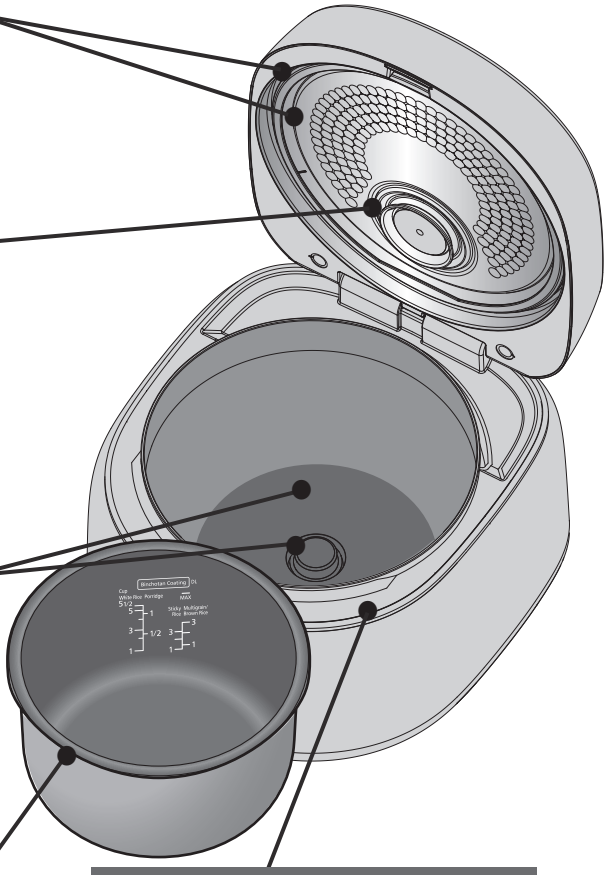
Bottom sensor/Cast heater

Wipe with a damp cloth.

- When adhesion is present, wipe with fine sandpaper (around No.600) or a dry cloth.

Notes

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



Pan

- Clean with diluted detergent, a soft sponge and water. Wipe off any water on the outside of the pan.
- 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.

Upper Frame

Wipe with a damp towel.

Notes

- Do not pour water in to wash.

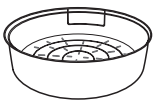
Accessories

Clean with diluted detergent, soft sponge and water.

Rice scoop(1)

Porridge [Soup] scoop(1)

Measuring cup(1)



Steaming basket(1)

Recipes

Notes: · The rice may get burnt at the bottom depending on the ingredients added.
· To use white fungus soup or other ingredients that will get thicker, use the "Porridge" function and do not exceed the "Porridge" max water level. Otherwise, the soup may overflow.
※This recipe takes the cooking volume of the 1.0 L model as example. Please refer to ☞P15 for details about the cooking amount of the 1.8 L model.
※1 cup (Measuring cup): approx. 150 g

Steamed chicken slices

Ingredients:

Skinless chicken thigh	2 (Approx. 150 g)
Chopped scallion	2 g
Chopped ginger	10 g
Chopped garlic	10 g

Seasonings:

Chili oil	40 mL	Light soy sauce	10 mL
Vinegar	15 mL	Sugar	2.5 g

Steps:
1) Put the chicken thighs and chopped ginger in the pan, then put the pan into the main body, and close the outer lid.
2) Press the [＜] or [＞] key to select "Waterless", set the cooking time to 20 minutes, and then press the [Start] key.
3) Mix the chili oil, vinegar, white sugar and light soy sauce in a bowl, then add the chopped scallion and chopped garlic, and mix them well.
4) After the cooking is complete, press the [Off/Cancel] key, open the outer lid, take out the chicken thighs. Discard the original soup; otherwise, it will dilute the original flavor. Then let them cool slightly, cut them into pieces, and drizzle with the juice.

Tomato chicken wings

Ingredients:

Chicken wings	8
Shiitake mushrooms	100 g
Tomato	2

Seasonings:

Tomato ketchup	10 mL	Water	50 mL
Soy sauce	15 mL	Sugar	5 g
Oyster sauce	10 mL	Salt	2.5 g

Steps:
1) Score both sides of the wings twice with a knife, peel and dice the tomatoes, wash the shitake mushrooms
2) Put all ingredients and seasoning in the pan then 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.

Mushroom soup

Ingredients:

White beech mushroom	70 g
Crab mushroom	70 g
King oyster mushroom	60 g
Chopped scallion	Small amount

Seasonings:

Salt	Suitable amount
Ground white pepper	Small amount

Steps:
1) Soak the three species of mushrooms in lightly salted water for 10 minutes. Wash them clean, cut off the roots, and cut the king oyster mushrooms into small pieces.
2) Put all the mushrooms in the pan, add water to the "Porridge" max water level, and close the outer lid.
3) Press the [＜] or [＞] key to select "Soup/Slow cook", set the cooking time to 1 hour and 30 minutes, and then press the [Start] key.
4) After the cooking is complete, open the outer lid, add a suitable amount of salt, ground white pepper and chopped scallion to taste.
Note: You can choose your favorite species of mushrooms.

Cake (Low-gluten flour)

Ingredients:

Low-gluten flour	100 g	Butter	30 g
Egg	3	Milk	25 g
White sugar	100 g		

Steps:
1) Separate the egg whites and yolks into two bowls (without water or oil), add 20 g of white sugar to the yolks and stir until smooth and particle-free.
2) Add 80 g of white sugar to the egg whites, beat them with a whisk until the chopsticks can stand upright in the egg whites, add the egg yolks to the egg whites, and stir well left and right.
3) Add the sifted low-gluten flour to the cake batter in batches and stir well until smooth and particle-free.
4) Add melted butter and milk to the cake batter and stir well. Pour the cake batter into the pan and close the outer lid.
5) Press the [＜] or [＞] key to select "Cake/Bread", and set the cooking time to 50 minutes. Then, press the [Start] key.
6) When the buzzer sounds, it means that the cake is baked. Press the [Off/Cancel] key, take out the pan and let it cool for 2 minutes. Then reverse the pan to pour the cake onto a plate or disk and let it cool.
※ Do not exceed the specified weight of cake batter. Otherwise, the cake may be undercooked.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
Does not cook during preset time	· Check if the [Start] key has been pressed. (☞ P9)
Cooking time is long or short	· If cooking is done continuously, the cooking time will be longer (by up to 30 minutes). · Due to the different amounts of rice and water, the remaining time displayed may be stopped for adjustment in the middle of cooking. · Is "U12" displayed? (☞ P14)
The appliance makes a noise	· The sound of "click,click" in cooking is the sound of adjusting firepower,which is not a fault. · The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottomm (outside) of the pan,which is not a fault.
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	· A foreign object may be attached to the pan seal ring or along the pan. · The pan may be deformed.
Key operation can not be performed	· Check if the lights above the keys are on. →Key operation can not be performed during cooking, while using the timer, or when using the "Keep Warm" function. Press the [Off/Cancel] key before operation.
There is a plastic smell	· There may be a plastic smell at the beginning of use. This will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.
Rice is glutinous (soft)	· Rice quantity and water volume may be incorrect. · There may be broken rice mixed in. · Hot water was used to wash the rice. · The rice was not loosened immediately after cooking. · Too much water was added into new rice for cooking. · The rice may have been immersed in water for a long time (e.g. preset time is too long, etc.). →When using the timer function to cook, you need to put less water.
Rice is dry (hard) Rice is half-cooked (undercooked)	· Rice quantity and water volume may be incorrect. · The outer lid was not closed properly. · The "Quick/Qunioa" function was used for cooking. · The rice was not loosened immediately after cooking. · The bottom of the pan is uneven. · There is a foreign object attached to the outside of the pan, on the bottom sensor, or on the cast heater. · The wrong function was selected.
Rice soup overflows	· Is the rice quantity and water volume correct? Is rice washed clean? · Is the moisturizing cap setted? · Is the outer lid closed properly? · Have you selected the wrong function?

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Phenomenon	Possible Cause
Rice is scorched	· Rice was not washed adequately. · Broken rice has been mixed in. · The bottom of the pan is uneven. · A foreign object is attached to the bottom of the pan, on the bottom sensor, or on the cast heater. · The cooking timer hasn't been set. · Spices have been added for cooking. · The outer lid was not closed properly.
There is condensation There is odor Rice is yellow	· Rice was not washed adequately · Rice has not been loosened immediately after cooking. · The "keep Warm" function has been used for longer than 12 hours. · The rice scoop has been left in the pan while using the "Keep Warm" function. · Cooled rice has been added into the pan and the "Keep Warm" function has been used. · Different types of rice or water quality may cause cooked rice to be yellowish in colour. · If seasonings are used during cooking, you may notice a smell. → Carefully clean the pan, heating plate and moisturizing cap after use.
Rice is dry	· The "Keep Warm" function is used for longer than 12 hours. · Rice is reheated several times. · The outer lid was not closed properly.
Porridge is mushy	· The rice was soaked in water for a long time while using the cooking timer function. · The "Keep Warm" function has been used. · There is too much broken rice.
Rice sticks onto the pan	· Due to the different varieties of rice, soft rice might easily stick to the pan.
A thin film is formed	· A paper-like film is the result of dry starch dissolution, and it is harmless. If rice is not washed sufficiently prior to cooking, such a film may form.

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check	Ref. page
U 12	● Is any foreign object attached to the bottom of the pan, the bottom sensor or cast heater? →Press the [Off/Cancel]key, unplug the power cord, and remove foreign objects and stains after the pan has cooled down completely. ● Has too much water been added? →Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)	4 6
U 14	● Was the "Keep Warm" duration set to more than 96 hours? →Please press [Off/Cancel] key.	8

If the appliance is still not back to normal after the above is confirmed, contact a Panasonic authorizec service center for repair.

H ※※	● Unplug the power plug and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. →Please consult a Panasonic authorized service center, and advise what the error code says (two digits after "H").	—

Specifications

Model No.		SR-DL104	SR-DL184
Rated voltage		220 V～	
Rated frequency		50 Hz	
Rated power input		810 W	
Cooking volume(Approx)		1.0 L	1.8 L
Nominal volume of the pan(Approx)		3.2 L	4.8 L
Cooking quantity (Rice)(Approx) L (cup)	White Regular	0.18-0.99[1-5 1/2]	0.18-1.8[1-10]
	Quick	0.18-0.99[1-5 1/2]	0.18-1.44[1-8]
	Quinoa	0.18[1], add 1.5 cups of water	0.18[1], add 1.5 cups of water
	Sticky Rice	0.18-0.54[1-3]	0.18-1.08[1-6]
	Brown Rice		
	Multigrain		
Porridge cooking volume(Rice) (Approx) L(cup)	Porridge	0.09-0.18[1/2-1]	0.09-0.36[1/2-2]
Maximum cooking volume (ingredients +water) L	The maximum waterline of "Porridge"	1.5	2.5
	MAX	2.1	-
Maximum weight of cake batter/ bread batter(Approx)g		500	700
Power cord length (Approx)m		0.9	
Weight (Approx)kg		2.8	3.2
Size (Approx)mm	Depth	302	
	Width	271	
	Height	194	239

● Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level to avoid affecting cooking performance.

Panasonic®

Petunjuk Pengoperasian

Penggunaan Rumah Tangga **Penanak Nasi Elektrik**

Nomor Model 1,0 L SR-DL104
1,8 L SR-DL184

Gambar dalam Petunjuk Pengoperasian ini mengambil SR-DL104 sebagai contoh.

Terima kasih telah membeli produk Panasonic.

- Peralatan ini hanya untuk penggunaan rumah tangga saja dan penggunaan yang serupa.
- Bacalah buku Petunjuk Pengoperasian ini dengan teliti sebelum menggunaan produk. Untuk penggunaan produk yang aman dan baik.
- **Baca "Tindakan Pencegahan untuk Keselamatan" (halaman 18 ~ 19) sebelum menggunakan.**
- Pastikan informasi seperti tanggal pembelian dan nama penjual tertulis di kartu garansi.
- Simpan kartu garansi bersama Petunjuk Pengoperasian dengan baik.

Simpan untuk digunakan nanti

Garansi diberikan secara terpisah

Daftar Isi

Sebelum menggunakan

Tindakan Pencegahan untuk Keselamatan .. 18-19
Petunjuk Penggunaan 20
Identifikasi komponen
- Bodi utama 21
- Panel kontrol 21

Penggunaan

Persiapan
- Cuci beras dan tambahkan air 22
- Pilihan fungsi/Mengatur waktu memasak/ Kiat untuk memasak nasi yang lezat 23

Fungsi menu
- Memasak Nasi/Penghangat/Menghangatkan kembali .. 24
- Bubur dan masakan lainnya/Pengatur Waktu..... 25

Pembersihan dan Perawatan 26
Resep 27

Dalam masalah

Penyelesaian Masalah 28-29
Kode Indikasi Masalah 30
Spesifikasi 31

Tindakan Pencegahan untuk Keselamatan

Pastikan untuk mengikuti tindakan pencegahan berikut

Untuk mencegah cedera pada diri Anda, cedera pada orang lain, dan kerusakan barang, ikutilah petunjuk berikut ini.

■Simbol berikut ini menunjukkan tingkat kerusakan atau bahaya yang disebabkan oleh penggunaan yang salah.

⚠ **PERINGATAN:**	Menunjukkan potensi bahaya yang dapat mengakibatkan kematian atau cedera serius.
⚠ **PERHATIAN:**	Menunjukkan bahaya potensial yang dapat mengakibatkan cedera atau kerusakan barang.

■Klasifikasi dan deskripsi simbol adalah sebagai berikut.

⊘	Simbol ini menunjukkan tindakan yang dilarang.
!	Simbol ini menunjukkan tindakan yang harus diikuti.

⚠ PERINGATAN

■ Sumber daya · Senur suplai · Tusuk kontak

⊘ ● **Jangan gunakan peralatan jika senur suplai atau tusuk kontak rusak atau tusuk kontak terhubung longgar ke kotak kontak.**
(Agar tidak mengakibatkan sengatan listrik, atau kebakaran karena korsleting.)
→Jika senur suplai rusak, senur suplai harus diganti dengan senur suplai yang sudah disediakan oleh produsen atau agen layanannya.

● **Jangan merusak senur suplai atau tusuk kontak.** ⊘
· Tindakan berikut dilarang dengan keras:
Merusak, memproses, menyentuh atau berada di dekat permukaan bersuhu tinggi atau elemen pemanas, menekuk paksa, memuntir, menarik, menggantung/menarik di sudut yang tajam, menaruh benda berat di atasnya, membundel, mengapit, menarik senur suplai untuk memindahkan.
(Untuk menghindari sengatan listrik karena senur suplai atau tusuk kontak rusak dan menghindari kebakaran karena korsleting.)

● **Jangan menyambungkan atau memutuskan sambungan tusuk kontak dengan tangan basah.**
· Pastikan tangan Anda kering sebelum menyentuh tusuk kontak atau produk.
(Agar tidak mengakibatkan sengatan listrik atau cedera.)

● **Jangan tumpahkan air atau cairan lain pada instrumen tusuk kontak.**
(Agar tidak mengakibatkan sengatan listrik, atau kebakaran karena korsleting.)

! ● **Gunakan kotak kontak AC terpisah dengan nilai terukur sebagaimana tertera di tabel spesifikasi (☞ Hal. 31).**
(Menggunakan unit bersama peralatan lain dengan kotak kontak yang sama dapat mengakibatkan panas berlebih dan kebakaran.)
· Gunakan hanya soket ekstensi dengan arus listrik setidaknya 10 ampere.

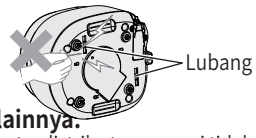
● **Pastikan tusuk kontak dan instrumen tusuk kontak dimasukkan sepenuhnya ke tempatnya.**
(Agar tidak menimbulkan asap, api, atau sengatan listrik.)

● **Kotak kontak fase tunggal dengan dua kutub yang telah dibumikan harus digunakan dalam produk ini untuk menjamin pembumian yang aman. Jika perangkat pembumian tidak terpasang, induksi elektrostatis komponen logam lain seperti pada pelindung senur suplai dapat terjadi.**
(Agar tidak mengakibatkan risiko sengatan listrik karena kegagalan atau kebocoran listrik.)

● **Bersihkan tusuk kontak secara teratur.**
(Agar tidak menyebabkan kebakaran karena isolasi tusuk kontak yang buruk karena akumulasi kelembapan dan benda asing.)
→Cabut tusuk kontak dan lap dengan kain kering.

■ Bodi utama

● **Jangan selipkan apa pun ke dalam lubang atau celah, terutama peniti atau benda logam lainnya.**



(Agar tidak mengakibatkan sengatan listrik atau operasi tidak normal.)

● **Jangan masukkan benda yang dapat menyumbat pelat pemanas ke dalam panci.**

(Agar dapat menghindari luka bakar atau cedera yang disebabkan oleh kebocoran uap atau makanan matang yang terpental.)
Peralatan ini tidak boleh digunakan untuk memasak atau memanaskan bahan dan bumbu yang berada dalam kantong plastik.

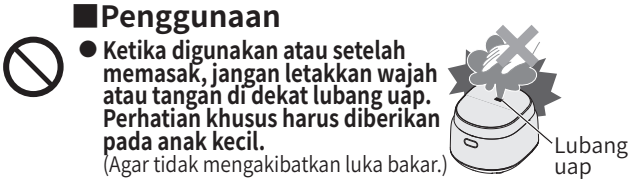
● **Jangan memodifikasi, membongkar, atau memperbaiki peralatan ini.**
(Agar tidak mengakibatkan kebakaran, sengatan listrik, atau cedera.)
→Untuk perbaikan, hubungi pusat servis resmi Panasonic.

● **Jangan gunakan peralatan ini untuk tujuan apa pun selain yang dideskripsikan pada Petunjuk Pengoperasian.**
(Agar tidak mengakibatkan kebakaran, luka bakar, cedera, atau sengatan listrik.)
· Panasonic tidak bertanggung jawab atas penggunaan yang tidak benar atau kelalaian mematuhi petunjuk pengoperasian.

● **Jangan rendam peralatan dalam air atau memercikannya dengan air.**
(Agar tidak mengakibatkan sengatan listrik, atau kebakaran karena korsleting.)
→Hubungi pusat servis resmi Panasonic jika air masuk ke dalam peralatan.

⚠ PERINGATAN

■Penggunaan

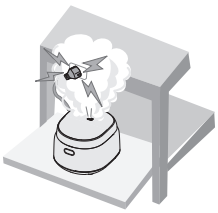


- **Ketika digunakan atau setelah memasak, jangan letakkan wajah atau tangan di dekat lubang uap. Perhatian khusus harus diberikan pada anak kecil.**
  (Agar tidak mengakibatkan luka bakar.)
- **Jangan buka penutup atau memindahkan bodi utama selama memasak.**
  (Agar dapat menghindari luka bakar atau cedera yang disebabkan oleh kebocoran uap atau makanan matang yang terpental.)
- **Peralatan ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, indera, atau mental kurang, atau yang tidak memiliki pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diawasi atau diberi petunjuk tentang penggunaan perangkat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka. Anak-anak hendaknya diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan peralatan ini.**
  (Agar tidak mengakibatkan luka bakar, cedera, atau sengatan listrik.)
- **Jauhkan peralatan dari jangkauan anak-anak.**
  (Agar tidak mengakibatkan luka bakar, cedera, atau sengatan listrik.)
- **Jika terjadi pengecualian atau gangguan fungsi, segera hentikan penggunaan peralatan dan cabut tusuk kontak.**
  (Agar tidak menimbulkan asap, api, atau sengatan listrik.)
  Abnormalitas · Kasus Gangguan Fungsi:
  · Tusuk kontak dan senur suplai menjadi panas secara tidak normal.
  · Senur suplai rusak atau listrik hidup-mati ketika disentuh.
  · Bodi utama berubah bentuk atau panas secara tidak normal.
  · Bodi utama mengeluarkan asap atau ada bau terbakar.
  · Bodi utama rusak, longgar, atau mengeluarkan suara abnormal.
  · Pelat pemanas melengkung atau panci penyok.
  →Segera hubungi pusat servis resmi Panasonic untuk melakukan pemeriksaan atau perbaikan.

⚠ PERHATIAN

- **Jangan gunakan panci yang bukan peruntukannya atau panci yang berubah bentuk.**
  (Agar tidak menyebabkan luka bakar atau cedera akibat panas berlebih atau gangguan fungsi.)
- **Jangan gunakan peralatan di tempat-tempat berikut ini:**
  · Di dekat panas atau di lingkungan berkelembapan tinggi.
  (Agar tidak mengakibatkan sengatan listrik, kebocoran listrik, atau kebakaran.)
  · Di permukaan tidak rata atau tikar yang tidak tahan panas.
  (Agar tidak mengakibatkan cedera, luka bakar, atau kebakaran.)
  · Di tempat yang dekat dengan dinding atau perabotan, dll.
  (Agar tidak berbenturan dengan bukaan penutup luar, atau menyebabkan perubahan warna, perubahan bentuk, dan kerusakan perabotan.)
- **Jangan pindah bodi utama saat digunakan.**
  (Agar tidak menimbulkan luka bakar akibat terbukanya penutup luar karena tombol kait tersentuh.)

- **Jangan sentuh permukaan panas saat peralatan digunakan atau setelah memasak.**
  · Bodi utama memiliki suhu tinggi. Khususnya, komponen logam seperti pelat pemanas, panci dan logam pemanas.
  (Agar tidak mengakibatkan luka bakar.)



- **Jangan biarkan tusuk kontak terkena uap panas.**
  (Agar tidak mengakibatkan sengatan listrik, atau kebakaran karena korsleting.)
  →Ketika menggunakan lemari yang memiliki meja geser, gunakan peralatan di tempat tusuk kontak tidak terkena uap panas.
- **Jangan biarkan peralatan beroperasi dalam keadaan kosong.**
  (Agar tidak mengakibatkan kebakaran.)
- **Jangan hubungkan peralatan dengan perangkat pewaktu eksternal atau mengoperasikan peralatan dalam mode sistem remote control terpisah.**
  (Untuk menghindari kebakaran.)
- **Ketika Anda mencabut tusuk kontak atau instrumen tusuk kontak, pastikan untuk memegang tusuk kontak, dan jangan tarik senur suplai.**
  (Agar tidak mengakibatkan sengatan listrik, atau kebakaran karena korsleting.)
- **Ketika mengeluarkan panci atau ketika panci tidak digunakan, ingatlah untuk mematikan daya dan mencabut tusuk kontak.**
  (Agar tidak mengakibatkan luka bakar, cedera, atau sengatan listrik, kebocoran, kebakaran karena penuaan isolasi.)
- **Tunggulah bodi utama mendingin secara memadai sebelum membersihkan.**
  (Agar tidak mengakibatkan kebakaran.)
- **Ketika digunakan di dalam lemari makanan atau di ruang tertutup, pastikan uapnya dapat keluar.**
  (Agar tidak menyebabkan perubahan warna atau perubahan bentuk lemari.)
- **Peralatan ini hanya untuk penggunaan rumah tangga saja dan penggunaan yang serupa seperti:**
  · area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
  · rumah pertanian;
  · oleh tamu hotel, motel, dan lingkungan permukiman sejenis lainnya;
  · lingkungan sejenis hotel kecil.

Ketika lampu mati saat digunakan

Termasuk mencabut tusuk kontak, tripping, dll.

●Kembali ke mode siaga.

Petunjuk Penggunaan

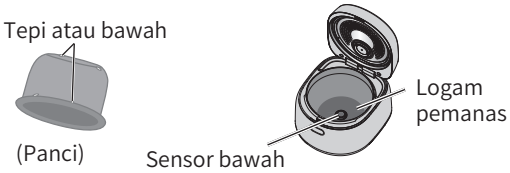
Tentang bodi utama

■ **Jika produk berada di lemari yang memiliki meja geser, pastikan kapasitas beban meja lebih besar dari**
1,0 L: 10 kg
1,8 L: 12 kg
(Agar tidak produk tidak jatuh.)

■ **Jangan tutup penutup luar dengan kain atau benda lain ketika produk digunakan.**
(Agar tidak menyumbat uap yang keluar, yang menyebabkan perubahan bentuk, perubahan warna penutup luar, dan gangguan fungsi produk.)

■ **Jangan miringkan atau putar tabung pemanas.**

■ **Bersihkan beras dan benda asing lain yang menempel di bodi utama (sensor bawah, logam pemanas, bagian bawah panci).**
Untuk menghindari kesalahan tampilan, nasi hangus, nasi setengah matang, dll.



■ **Pastikan melepas kantong pelindung panci sebelum menggunakan.**
(Agar tidak mengakibatkan proses memasak yang buruk atau kebakaran.)

■ **Jangan tuang makanan yang perlu dimasak langsung di dalam bingkai pelindung tanpa panci.**
(Agar tidak mengakibatkan gagal masak karena kotoran.)

■ **Jika air beras keluar dari lubang uap, segera cabut tusuk kontak untuk memutus arus listrik. Jangan terus digunakan sebelum air beras di tusuk kontak dan instrumen tusuk kontak dibersihkan dengan kain kering.**

■ **Jangan gunakan produk di luar rumah.**
(Sumber daya yang tidak stabil dapat menyebabkan kerusakan produk.)

■ **Hindari menggunakan produk di bawah sinar matahari langsung.**
(Untuk menghindari perubahan warna.)

■ **Jangan gunakan produk ini pada benda-benda yang tidak tahan suhu tinggi, seperti karpet, karpet pemanas elektrik, dan taplak meja (yang terbuat dari plastik etilena).**
(Agar tidak mengakibatkan proses memasak yang buruk atau kebakaran.)

Tentang panci

■ **Jangan gunakan panci di tempat selain penanak nasi.**

● Jangan gunakan di kompor gas atau kompor induksi atau tungku gelombang mikro.

■ **Jangan benturkan panci dengan benda keras.**

(Agar tidak menyebabkan guratan atau penyok di permukaan luar.)

■ **Perhatikan hal-hal berikut untuk mencegah kerusakan pada lapisan panci.**

Sebelum memasak

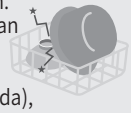
● Jangan biarkan benda seperti ayakan logam bersentuhan dengan lapisan panci.

Setelah memasak

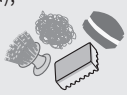
● Jangan masukkan cuka ke dalam beras di panci.
(Saat memasak Sushi dan makanan lain)
● Jangan gunakan spons logam.
(Saat memasak bubur dan makanan lain)
● Jangan sentuh atau pukul panci.
(Saat mengisi mangkuk dengan beras)

Selama pembersihan dan perawatan (Hal. 26)

● Jangan gunakan panci sebagai wadah pencuci.
● Jangan letakkan sendok atau peralatan lain di dalam panci.
● Setelah memasak dengan bumbu, jangan tinggalkan makanan di dalam panci.
→Keluarkan makanan yang ada di dalam panci sesegera mungkin dan bersihkan panci.
● Jangan gunakan pengering mangkuk atau mesin pencuci piring/pengering untuk membersihkan.
● Jangan letakkan panci dalam peralatan lain hingga kering setelah mencuci.



● Jangan gunakan serbuk abrasif atau sikat logam, sikat nilon (dengan gerinda), bantalan gosok untuk membersihkan atau menggosok panci.
→Untuk membersihkan panci, cucilah dengan spons lembut.

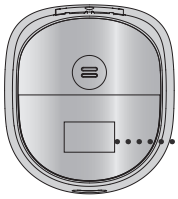


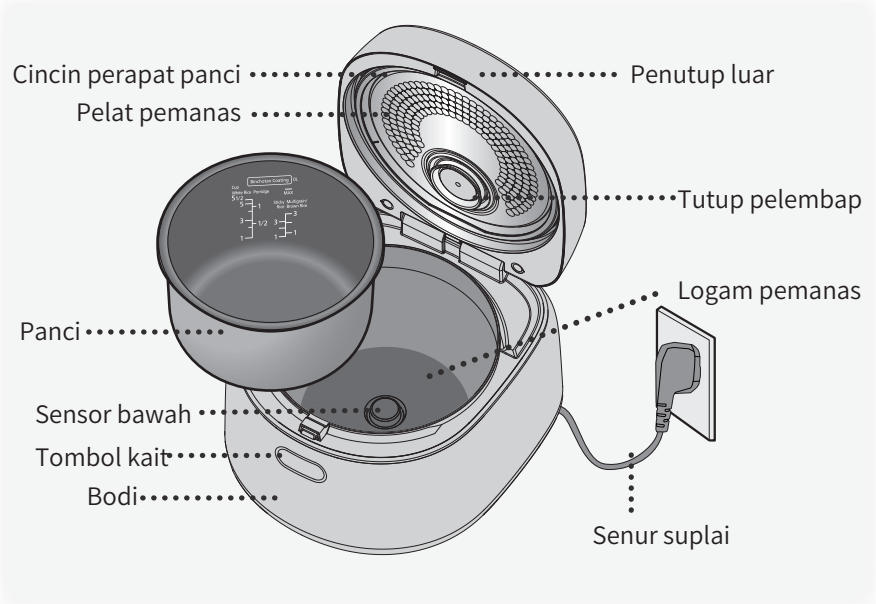
Catatan Hal berikut ini tidak akan memengaruhi kinerja produk atau kesehatan manusia.
[Permukaan luar] goresan permukaan, penyok atau benturan kecil.
[Permukaan dalam] pengelupasan lapisan panci.
→Jika panci berubah bentuk atau Anda khawatir dengan kondisinya, belilah panci baru.

Identifikasi komponen

Sebelum digunakan untuk pertama kalinya, bersihkan panci, tutup pelembap, dan aksesori.(☞Hal.26)
Panel kontrol ditutupi oleh lapisan pelindung. Lepaskanlah sebelum digunakan.

Bodi utama



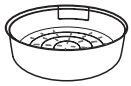


Aksesori

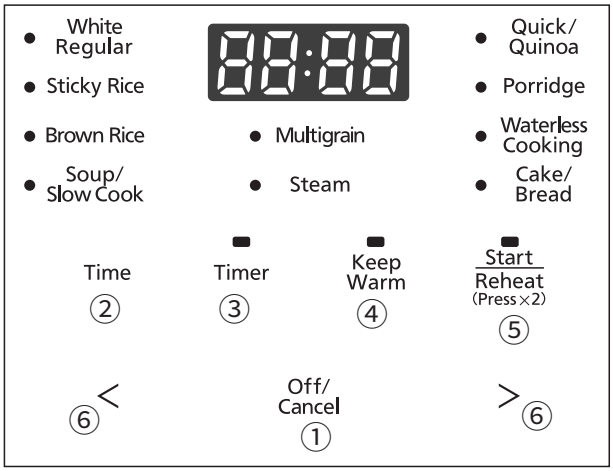
Centong nasi (1)

Sendok bubur [Sup] (1)

Gelas ukur (1)
(Perkiraan180 mL)


Keranjang kukus (1)

Panel kontrol



① 「Off/Cancel」 (Matikan/Batalkan):
- Membatalkan operasi yang salah, atau mematikan penghangat.

②「Time」(Waktu):
- Untuk mengatur waktu memasak, Anda harus menekan dulu tombol ini.

③ 「Timer」 (Pengatur Waktu):
- Tekan tombol ini untuk mengatur waktu.

④「Keep Warm」(Penghangat):
- Tekan tombol ini agar makanan tetap hangat.

⑤「Start」(Mulai):
- Tekan tombol ini untuk mulai memasak atau mengakhiri pengaturan waktu prasetel.

⑥「＜」/「＞」:
- Digunakan untuk memilih fungsi.
- Digunakan untuk mengatur waktu prasetel dan waktu memasak.
- Ketika mengatur waktu, tekan dan tahan tombol untuk menambahkan atau mengurangi waktu dengan cepat.

Catatan Ketika produk bekerja, biasanya perlu waktu lebih lama untuk beroperasi dengan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan). Jika tidak ada operasi selama 30 detik, produk akan masuk ke mode tidur, dan Anda dapat mengaktifkannya dengan menekan tombol apa saja. Jika demikian halnya, operasi tombol mungkin memerlukan waktu lebih lama.

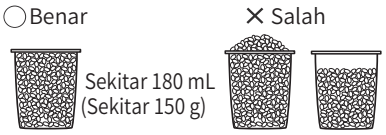
Persiapan Cuci beras dan tambahkan air

Sebelum menggunakan untuk pertama kalinya

Rebus sepanci air, lalu buang.
① Tambahkan air hingga garis air 4 "Rice" (Nasi), lalu tutup penutup luar.
② Pilih fungsi "Steam" (Mengukus), dan atur waktu memasak hingga 15 menit.
③ Jika Anda mendengar bel, keluarkan panci, dan buang air yang ada di dalamnya.

1 Ukur beras dengan gelas ukur yang disediakan.

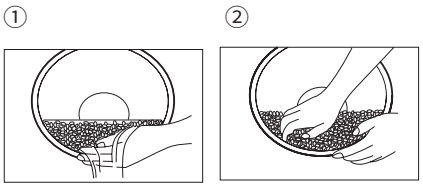
- Jumlah beras maksimum yang akan dimasak setiap kalinya
  ☞"Spesifikasi" di Hal. 31.



2 Cucilah beras hingga airnya berubah menjadi relatif jernih

① Cucilah beras dengan cepat dengan banyak air, dengan mengganti air di setiap bilasan.
② Aduk beras pelan-pelan, dan ulangi bilasan beberapa kali → bilas dengan air sampai air menjadi relatif bening.

- Untuk menghindari tergoresnya lapisan permukaan panci anti-lengket, jangan cuci beras di dalam panci.
- Cucilah beras secara menyeluruh. Jika tidak dilakukan, kerak nasi bisa terjadi dan sisa dedak beras dapat memengaruhi cita rasa nasi.

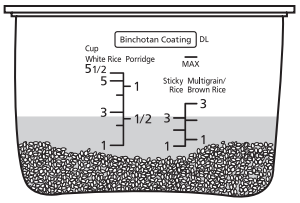


3 Masukkan beras yang telah dicuci ke dalam panci

Tambahkan air hingga garis air terkait(☞Hal. 23)dan keringkan di luar panci.

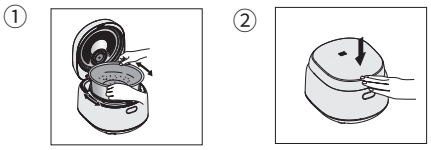
- Ketika menambahkan air, letakkan panci di permukaan yang rata dan ratakan permukaan beras. (Pastikan jumlah air yang ditambahkan sudah sesuai dengan skala yang tepat.)
- Jika Anda menambahkan terlalu banyak air, air mungkin tumpah ketika memasak.
- Quinoa hanya dapat dimasak satu cangkir secara bergantian, membutuhkan 1,5 cangkir air (Perkiraan 270 mL).

Misalnya: ketika memasak 3 cangkir beras butir pendek, tambahkan air hingga garis air "3" di "White Rice" (Beras Putih).



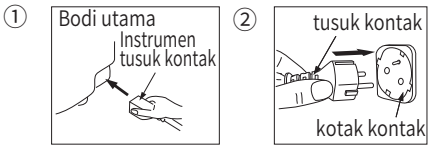
4 Letakkan panci ke dalam bodi dan tutup penutup luar

- Agar alas panci bisa terpasang rapat dengan logam pemanas, putar panci sesuai arah anak panah selama 2 atau 3 kali.
- Pastikan "Tutup pelembap" terpasang di tempatnya. (Pembersihan dan Perawatan ☞Hal. 26)
- Ketika menutup penutup luar, pastikan terdengar suara "klik".



5 Hubungkan tusuk kontak

- Tancapkan instrumen tusuk kontak, lalu tancapkan tusuk kontak, dan pastikan keduanya terhubung dengan aman.



Perhatian

Ketika memasak di dalam keranjang pengukus, kapasitas masak maksimum adalah di: Model 1,0 L: 3 cangkir; Model 1,8 L: 6 cangkir.

Persiapan Pilihan fungsi/Mengatur waktu memasak/Kiat untuk memasak nasi yang lezat

■ Pilihan fungsi

Tabel 1

Kategori makanan untuk dimasak	Pilihan menu	Garis air	*1Waktu memasak (Perkiraan menit)	*2Penghangat (otomatis)	*3Kisaran waktu untuk mengatur di awal
Beras Putih	White Regular (Putih Biasa)	White Rice (Beras Putih)	43	○	60 menit atau lebih
	Quick/Quinoa (Cepat/Quinoa)		30	○	60 menit atau lebih
Quinoa		*4		×	
Nasi Ketan	Sticky Rice (Nasi Ketan)	Sticky Rice (Nasi Ketan)	37	×	60 menit atau lebih
Beras Merah	Brown Rice (Beras Merah)	Brown Rice (Beras Merah)	110	×	2 jam 10 menit atau lebih
Biji-bijian	Multigrain (Biji-bijian)	Grains/Brown Rice (Biji-bijian/Beras Merah)	70	×	1 jam 20 menit atau lebih
Bubur	Porridge (Bubur)	Porridge (Bubur)	Tabel 2	×	Waktu memasak+ 10 menit atau lebih
Sup/ Memasak Lambat	Soup/Slow Cook (Sup/Memasak Lambat)	Hingga garis air maksimum "Porridge" (Bubur)	Tabel 2	×	—
Mengukus	Mengukus	Tambahkan air hingga 4 cangkir ketika mengukus selama lebih dari 40 menit	Tabel 2	×	Waktu memasak+ 20 menit atau lebih
Memasak Tanpa Air	Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	1,0 L:MAX(MAKS) 1,8 L:Hingga garis air maksimum"Porridge" (Bubur)	Tabel 2	×	—
Kue/Roti	Cake/Bread (Kue/Roti)	—	Tabel 2	×	—

*1 · Ini adalah waktu memasak acuan dengan suhu kamar 20 °C dan suhu air 20 °C, dan jumlah beras sedang (3 cangkir untuk model 1,0 L, atau 5 cangkir untuk model 1,8 L) serta tegangan terukur sebagaimana tertera di tabel spesifikasi.
· Waktu memasak aktual akan bervariasi tergantung pada jumlah beras, air, voltase, suhu, suhu air, dan kualitas beras.
*2 · Semua fungsi di akhir memasak akan otomatis dikonversikan ke penghangat. Item yang ditandai dengan "X" tidak disarankan untuk menggunakan penghangat, jadi tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan) sesegera mungkin setelah selesai memasak.
*3 · Fungsi Soup/Slow cook (Sup/Memasak Lambat), Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air), Cake/Bread (Kue/Roti), Reheat (Menghangatkan Kembali) tidak memiliki pengatur waktu.
· Saat musim panas dengan suhu tinggi, waktu prasetel untuk menu nasi tidak boleh lebih tinggi dari 8 jam agar kualitas nasi tidak berkurang.
*4 · Quinoa hanya dapat dimasak satu cangkir secara bergantian, membutuhkan 1,5 cangkir air (Perkiraan 270 mL).

■ Mengatur waktu memasak

Tabel 2

Kategpri makanan untuk dimasak	Pilihan menu	Mengatur waktu memasak kisaran	Mengatur tambahan	Nilai awal	Tampilan waktu	Memori waktu*
Porridge (Bubur)	Porridge (Bubur)	1 jam ~ 4 jam	10 menit	1 jam	kembali ke 1 jam setelah 4 jam	○
Soup/Slow Cook (Sup/Memasak Lambat)	Soup/Slow Cook (Sup/Memasak Lambat)	1 jam ~ 12 jam	30 menit	1 jam	kembali ke 1 jam setelah 12 jam	○
Mengukus	Mengukus	1 menit ~ 60 menit	1 menit	5 menit	kembali ke 1 menit setelah 60 menit	○
Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	10 menit ~ 2 jam	10 menit	30 menit	kembali ke 10 menit setelah 2 jam	○
Cake/Bread (Kue/Roti)	Cake/Bread (Kue/Roti)	40 menit ~ 60 menit	1 menit	60 menit	kembali ke 40 menit setelah 60 menit	○

*: Setelah daya dimatikan, waktu memasak akan direset dan waktu memasak yang terakhir disetel tidak lagi disimpan.

★Kiat untuk memasak nasi yang lezat

① ●Ukurlah air dan beras dengan benar.

② ●Cuci beras dengan lembut dan cepat.
●Jangan tempatkan beras di dalam saringan.
(Untuk menghindari nasi terpecah-pecah atau nasi menempel ke panci.)

③ ●Tambahkan air ke panci pada meja dapur yang rata.
●Jangan gunakan air panas atau air basa yang melebihi pH9.
(Untuk menghindari nasi menempel ke panci atau hangus.)

※Ketika memasak dengan fungsi "White Regular" (Putih Biasa)

1 Tekan [<] atau [>] untuk memilih "White Regular" (Putih Biasa).

- Menu fungsi yang dipilih akan berkedip.
- Indikator "Start" (Mulai) menyala.

2 Tekan tombol [Start / Reheat (Press×2)] untuk mulai memasak.

- Indikator "Start" (Mulai) menyala.
- Waktu tersisa menurun dalam penurunan 1 menit. Pada fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Quinoa) dan fungsi "Brown Rice" (Beras Merah), layar mulai menampilkan waktu tersisa kira-kira 7 menit dan 12 menit sebelum akhir proses memasak.
- Setelah masuk dalam tahap memasak, waktu memasak tersisa yang ditampilkan akan otomatis disesuaikan tergantung pada volume beras. Misalnya, kadang-kadang waktu akan turun dari "Setelah 15 menit" menjadi "Setelah 13 menit", bukan turun dalam hitungan 1 menit.

3 Setelah selesai memasak, aduk nasi.

- Setelah bel berbunyi, proses memasak selesai. Fungsi ini akan otomatis berubah ke status penghangat. Untuk mencegah nasi menggumpal, aduk nasi setelah memasak.
- Untuk Quinoa (Quinoa), Sticky Rice (Nasi Ketan), Brown Rice (Beras Merah), atau Multigrain (Biji-bijian), ketika selesai memasak, tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan) sesegera mungkin untuk membatalkan "Keep Warm" (Penghangat) agar tidak memengaruhi rasa.

■ Pengingat

- Ketika memasak dengan "Quick/Quinoa" (Cepat/Quinoa), karena waktu memasaknya dipersingkat, nasi mungkin lebih keras atau mungkin ada kerak nasi.
  →Rendam beras dalam air terlebih dulu, agar Anda dapat membuat nasi yang ditanak menjadi lembut.
- Jangan campurkan beras merah dengan beras putih, agar tidak memengaruhi hasil memasak.

Penghangat

- Waktu penghangat ditampilkan dari 0:00 hingga 23:59. Setelah lebih dari 24 jam, tampilkan "- - - -", tetapi masih menghangatkan.
- Jika "Keep Warm" (Penghangat) berfungsi lebih dari 96 jam, fungsi ini akan otomatis berhenti, dan layar akan menampilkan "U14". Untuk terus menggunakan, tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan) terlebih dulu.
- Nasi yang telah dimasak harus dikonsumsi dalam waktu 12 jam setelah dihangatkan untuk menghindari perubahan warna atau basi.
- Ketika berada dalam fungsi penghangat, mungkin ada tetesan air di tepi panci.
- Cita rasa nasi mungkin terpengaruh jika centong nasi tertinggal dalam panci ketika nasi berada dalam fungsi penghangat.

※Ketika menghangatkan kembali nasi yang dingin

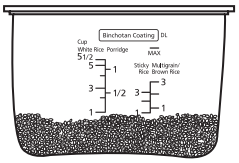
Persiapan

- Aduk nasi dingin dalam panci agar merata.
- Bacalah tabel berikut ini tentang jumlah air yang harus ditambahkan.

Tabel 3

Jumlah beras dingin (Garis air)	Volume air (Gelas ukur)	
	1,0 L	1,8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	—	1/2
5	—	1

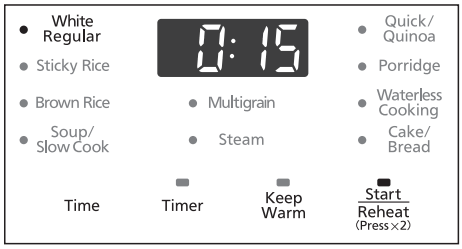
■ Jumlah maksimum nasi dingin untuk dihangatkan kembali:
1,0 L: White Rice (Beras Putih) 3 cangkir
1,8 L: White Rice (Beras Putih) 5 cangkir



1 Tekan [<] atau [>] untuk memilih fungsi memasak nasi, seperti "White Regular" (Putih Biasa).

2 Tekan tombol [Start / Reheat (Press×2)] dua kali untuk mulai memasak.

- Sebanyak apa pun nasi dingin yang hendak dihangatkan kembali, waktu menghangatkan adalah sekitar 15 menit.



3 Setelah bel berbunyi, proses memasak selesai. Fungsi ini akan otomatis berubah ke status penghangat.

- Aduk nasi sebisa mungkin, karena bisa membuatnya lebih sedap.

■ Pengingat

- Ketika menambahkan nasi dingin, jangan melebihi jumlah maksimum nasi dingin (seperti yang ditampilkan di Tabel 3).
- Sebaiknya hangatkan kembali nasi dingin hanya sekali saja agar tidak memengaruhi rasa nasi.
- Jangan menghangatkan kembali nasi ketan, beras merah, nasi Quinoa, biji-bijian, agar tidak memengaruhi cita rasanya.

※Ketika memasak bubur selama 1,5 jam

1 Tekan [<] atau [>] untuk memilih "Porridge" (Bubur).

- Menu fungsi yang dipilih akan berkedip.
- Indikator "Start" (Mulai) menyala.

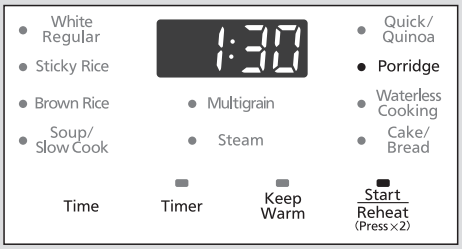
2 Tekan [Time], lalu tekan [<] atau [>] untuk menyetel waktu memasak.

- Tekan dan tahan [<] atau [>] untuk menambahkan atau mengurangi waktu dengan cepat.

※Untuk waktu memasak yang dapat diatur ☞Tabel 2 di Hal. 23.

3 Tekan tombol [Start Reheat (Press×2)] untuk mulai memasak.

- Indikator "Start" (Mulai) menyala.
- Waktu tersisa menurun dalam penurunan 1 menit.



4 Setelah bel berbunyi, proses memasak selesai. Fungsi ini akan otomatis berubah ke status penghangat.

- Fungsi penghangat akan memengaruhi cita rasa, tekan tombol「Off/Cancel」(Matikan/Batalkan) sesegera mungkin.

■ Pengingat

- Membuka penutup saat memasak akan meningkatkan jumlah kondensasi embun.
- Jumlah air atau jumlah beras yang salah akan mengakibatkan air beras meluap dari lubang uap.
- Jika bubur tetap dalam fungsi penghangat dalam waktu yang terlalu lama, bubur akan mengental.
- Jika sup direbus di atas garis air maksimum "Porridge" (Bubur), kuah sup bisa tumpah. (☞"Spesifikasi" di Hal. 31)
- Jika Anda memilih waktu mengukus yang lebih lama (misalnya, mengukus lebih dari 40 menit), tambahkan 4 gelas ukur air untuk mencegah air mengering.
- Jika fungsi mengukus diaktifkan, waktu yang ditampilkan di layar adalah waktu yang tersisa setelah air di dalam panci mendidih.
- Berat maksimum adonan kue/adonan roti adalah 500 g (untuk model 1,0 L) dan 700 g (untuk model 1,8 L) (total berat tepung kue/tepung roti, susu, telur, dll.). Jika dilakukan, kue bisa mentah.
- Ketika memasak adonan kue dengan bobot maksimum, atur waktu memasak ke 60 menit untuk menghindari kue menjadi mentah.
- Untuk fungsi "Waterless Cooking" (Memasak Tanpa Air), sebaiknya gunakan bahan-bahan dengan kadar kelembapan tinggi (misalnya, jamur, kubis dll.) atau letakkan bahan-bahan yang mudah berair di alas panci untuk dimasak.

※ Ketika Anda ingin menggunakan fungsi "Timer" (Pengatur Waktu) untuk menyelesaikan "White Regular" (Putih Biasa) setelah 4 jam

1 Tekan [<] atau [>] untuk memilih "White Regular" (Putih Biasa).

- Menu fungsi yang dipilih akan berkedip.
- Indikator "Start" (Mulai) menyala.
- Ketika pengatur waktu bubur atau kukus diatur, Anda harus mengatur waktu memasak mengikuti waktu tersebut, lalu tekan tombol [Timer] (Pengatur Waktu).

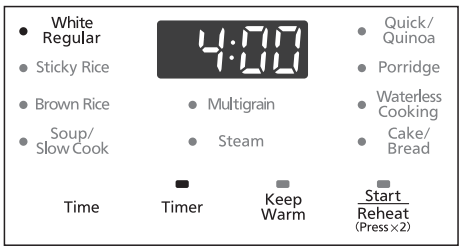
2 Tekan [Timer]

3 Tekan [<] atau [>] untuk mengatur waktu prasetel.

- Tekan dan tahan [<] atau [>] untuk menambahkan atau mengurangi waktu dengan cepat.
- Untuk fungsi dan kisaran waktu yang berlaku pada pengatur waktu ☞ Tabel 1 di Hal. 23.

4 Tekan [Start Reheat (Press×2)] Pengatur waktu memasak dimulai.

- Indikator "Start" (Mulai) mati, indikator "Timer" (Pengatur Waktu) menyala, lalu prasetel selesai.



■ Pengingat

- Saat musim panas dengan suhu tinggi, waktu prasetel untuk menu nasi tidak boleh lebih tinggi dari 8 jam agar kualitas nasi tidak berkurang.
- Saat musim panas dengan suhu tinggi, jangan gunakan fungsi "Timer" (Pengatur Waktu) "Steam" (Mengukus).

Pembersihan dan Perawatan

Perhatian

- Sebelum membersihkan, cabut dulu tusuk kontak. Jangan bersihkan bodi utama hingga dingin.
- Ketika membersihkan, jangan rendam bodi utama di dalam air, dan jangan gunakan tiner, bensin, alkohol, bubuk pembersih, pencuci piring, dll.
- Jangan gunakan mesin pencuci piring atau pengering piring.

Pelat pemanas/Cincin perapat panci

Lap dengan kain basah.

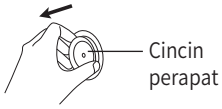
- Cucilah segera setelah menggunakan bumbu. (Jika tidak, akan menimbulkan bau, penurunan kualitas, atau korosi bisa terjadi.)
- Jangan tarik cincin perapat panci.
- Jika tidak segera dihilangkan, noda minyak di pelat pemanas bisa lengket dan sulit dihilangkan. Bersihkan pelat pemanas setiap selesai digunakan.
- Karena bagian logam menjadi panas, mungkin terjadi perubahan warna atau timbul garis di permukaan, tetapi tidak akan memengaruhi fungsi normalnya.

Tutup pelembap

- Lepaskan tutup pelembap dan bilas setiap kali setelah digunakan, untuk menghindari bau yang tidak sedap.

■Cara Melepas

Tarik dari pelat pemanas.



■Cara Memasang

Masukkan ke dalam lubang pelat pemanas berlawanan arah dengan cara melepasnya. Pasang sampai ke alas untuk mencegahnya agar tidak jatuh.

Catatan

- Sebelum pemasangan, pastikan cincin perapat melekat dengan tutup pelembap.

Sensor bawah/Logam pemanas

Lap dengan kain basah.

- Jika ada yang lengket, lap dengan kertas ampelas halus (sekitar No.600) atau kain kering.

Catatan

- Jika Anda tidak membersihkan sensor bawah, nasi bisa hangus atau tidak matang.

Panci

- Bersihkan dengan detergen cair, spons lembut, dan air. Lap air yang ada di luar panci.
- Harap jangan gunakan panci sebagai wadah untuk pembersihan.
- Perubahan warna atau garis-garis dapat muncul di permukaan selubung berfluoridasi, yang tidak akan memengaruhi kesehatan manusia atau fungsi normal bodi utama.

Bingkai Atas

Lap dengan handuk basah.

Catatan

- Jangan tuangkan air untuk mencuci.

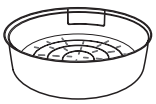
Aksesori

Bersihkan dengan detergen cair, spons lembut, dan air.

Centong nasi (1)

Sendok bubur [Sup] (1)

Gelas ukur (1)



Keranjang pengukus (1)

Resep

Catatan: · Karena bahan yang dimasukkan ke dalam beras berbeda-beda, mungkin ada nasi hangus di dasar.
· Ketika memasak sup jamur putih yang dapat mengental, gunakan fungsi "Porridge" (Bubur) dan volume memasak maksimum tidak boleh melebihi garis air maksimum "Porridge" (Bubur) agar tidak meluap.
※Resep ini mengambil volume memasak model 1,0 L sebagai contoh. Silakan baca ☞ Hal.31 untuk uraian lengkap tentang jumlah memasak untuk model 1,8 L.
※1 cangkir (Gelas Ukur): Perkiraan 150 g

Potongan daging ayam kukus

Bahan:	Paha ayam tanpa kulit	2 (Perkiraan 150 g)	Bumbu:	Minyak cabai	40 mL	Kecap	10 mL
	Potongan daun bawang	2 g		Cuka	15 mL	Gula	2,5 g
	Potongan jahe	10 g					
	Potongan bawang putih	10 g					

Langkah-langkah:
1) Letakkan paha ayam dan potongan jahe di panci, lalu masukkan panci ke bodi utama, dan tutup penutup luar.
2) Tekan tombol [＜] atau [＞] untuk memilih "Waterless Cooking" (Memasak Tanpa Air), atur waktu memasak ke 20 menit, lalu tekan tombol [Start] (Mulai).
3) Aduk minyak cabai, cuka, gula putih, dan kecap di dalam mangkuk, lalu tambahkan potongan daun bawang dan potongan bawang putih, kemudian aduk sampai rata.
4) Selesai memasak, tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan), buka penutup luar, keluarkan paha ayam. Buang supnya; jika tidak, sup akan merusak cita rasa asli. Biarkan agak dingin, potong paha menjadi beberapa bagian, lalu tetesi dengan jus.

Sayap Ayam Tomat

Bahan:	Sayap ayam	8	Bumbu:	Saus tomat	10 mL	Air	50 mL
	Jamur shiitake	100 g		Kecap	15 mL	Gula	5 g
	Tomat	2		Saus tiram	10 mL	Garam	2,5 g

Langkah-langkah:
1) Sayat kedua sisi sayap dua kali dengan pisau, kupas dan potong dadu tomat, dan cuci jamur shiitake.
2) Tuangkan semua bahan dan bumbu ke dalam panci dan tutup penutup luar.
3) Tekan tombol [＜] atau [＞] untuk memilih "Steam" (Mengukus), atur waktu memasak ke 25 menit, lalu tekan tombol [Start] (Mulai).

Sup jamur

Bahan:	Jamur shimeji putih	70 g	Bumbu:	Garam	Jumlah secukupnya
	Jamur salju	70 g		Lada putih giling	Jumlah kecil
	Jamur tiram raja	60 g			
	Potongan daun bawang	Jumlah kecil			

Langkah-langkah:
1) Rendam ketiga jenis jamur ini ke dalam air yang sedikit asin selama 10 menit. Cuci sampai bersih, potong akar-akarnya, dan potong jamur tiram raja kecil-kecil.
2) Letakkan semua jamur ke dalam panci, tambahkan air hingga garis air maksimum "Porridge" (Bubur), lalu tutup penutup luar.
3) Tekan tombol [＜] atau [＞] untuk memilih "Soup/Slow cook" (Sup/Memasak Lambat), atur waktu memasak ke 1 jam dan 30 menit, lalu tekan tombol [Start] (Mulai).
4) Selesai memasak, buka penutup luar, tambahkan garam, lada putih giling, dan potongan daun bawang secukupnya sampai berasa.
Catatan: Anda dapat memilih jenis jamur kesukaan Anda.

Kue (Tepung rendah gluten)

Bahan:	Tepung rendah gluten	100 g	Mentega	30 g
	Telur	3	Susu	25 g
	Gula putih	100 g		

Langkah-langkah:
1) Pisahkan putih dan kuning telur ke dalam dua mangkuk (tanpa air atau minyak), tambahkan 20 g gula putih ke kuning telur lalu aduk sampai rata dan bebas partikel.
2) Tambahkan 80 g gula putih ke putih telur, kocok dengan pengaduk hingga sumpit bisa berdiri tegak pada putih telur, tambahkan kuning telur ke putih telur, lalu aduk ke kanan dan kiri sampai rata.
3) Tambahkan tepung rendah gluten ayakan ke adonan kue secara bertahap lalu aduk sampai rata dan bebas partikel.
4) Tambahkan mentega leleh dan susu ke adonan kue lalu aduk sampai rata. Tuangkan adonan kue ke panci dan tutup penutup luar.
5) Tekan tombol [＜] atau [＞] untuk memilih "Cake/Bread" (Kue/Roti), atur waktu memasak ke 50 menit. Lalu, tekan tombol [Start] (Mulai).
6) Ketika bel berbunyi, itu artinya kue sudah masak. Tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan), keluarkan panci dan biarkan dingin selama 2 menit. Lalu balik panci untuk menuangkan kue ke atas piring atau baki lalu biarkan dingin.
※ Jangan melebihi berat adonan kue yang sudah ditentukan. Jika tidak, kue mungkin kurang matang.

Penyelesaian Masalah

Periksalah sebelum meminta perbaikan.

Fenomena	Kemungkinan Penyebabnya
Tidak memasak selama waktu yang telah ditetapkan	· Pastikan tombol [Start] (Mulai) sudah ditekan. (☞ Hal.25)
Waktu memasak lama atau singkat	· Jika memasak dilakukan secara berkelanjutan, waktu memasak akan lebih lama (hingga 30 menit). · Karena jumlah beras dan air yang berbeda, tampilan waktu tersisa mungkin disesuaikan di tengah-tengah proses memasak. · Apakah "U12" ditampilkan? (☞Hal.30)
Peralatan terdengar bising	· Bunyi "klik, klik" saat memasak adalah bunyi daya panas yang melakukan penyesuaian. Ini bukan kesalahan. · Bunyi "pa" saat memasak adalah bunyi retakan yang timbul karena ekspansi panas tetesan air di alas (bagian luar) panci. Ini bukan kesalahan.
Uap kukusan bocor dari tempat selain lubang uap	· Benda asing bisa lengket ke cincin perapat panci atau di sepanjang panci. · Panci bisa penyok.
Operasi tombol tidak dapat dilakukan	· Pastikan lampu di atas tombol sudah menyala. →Operasi tombol tidak dapat dilakukan selama memasak, pengatur waktu, atau "Keep Warm" (Penghangat). Tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan) sebelum mengoperasikan.
Ada bau plastik	· Mungkin ada bau plastik di awal penggunaan. Bau ini akan hilang setelah digunakan beberapa kali lagi. Ini normal.
Nasinya lengket (empuk)	· Jumlah beras atau volume air mungkin tidak tepat. · Mungkin ada pecahan beras yang tercampur. · Air panas digunakan untuk mencuci beras. · Beras tidak langsung terurai setelah dimasak. · Terlalu banyak air ditambahkan ke beras baru untuk dimasak. · Beras mungkin direndam di dalam air terlalu lama (misalnya waktu prasetel terlalu lama, dll.). →Ketika menggunakan fungsi Pengatur Waktu untuk memasak, Anda harus memasukkan lebih sedikit air.
Kering (keras) Beras setengah matang (kurang matang)	· Jumlah beras atau volume air mungkin tidak tepat. · Apakah penutup luar sudah benar-benar tertutup rapat? · Apakah fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Quinoa) digunakan untuk memasak? · Beras tidak langsung terurai setelah dimasak. · Alas panci tidak rata. · Apakah ada benda asing yang menempel di bagian luar panci, di sensor bawah, atau di logam pemanas? · Apakah Anda salah memilih fungsi?
Sup nasi meluap	· Apakah jumlah beras dan volume air sudah benar? Apakah beras sudah dicuci bersih? · Apakah tutup pelembap sudah dipasang? · Apakah penutup luar benar-benar tertutup rapat? · Apakah Anda salah memilih fungsi?

Penyelesaian Masalah

Periksalah sebelum meminta perbaikan.

Gejala	Sebab
Nasi hangus	· Beras tidak dicuci bersih. · Pecahan beras ikut tercampur. · Alas panci tidak rata. · Benda asing menempel di alas panci, di sensor bawah, atau di logam pemanas. · Pengatur waktu memasak belum diatur. · Bumbu-bumbu ditambahkan saat memasak. · Apakah penutup luar sudah tertutup rapat?
Terjadi pengembunan Timbul bau tidak sedap Nasi berwarna kuning	· Beras tidak dicuci bersih. · Nasi tidak langsung terurai setelah dimasak. · Fungsi "keep Warm" (Penghangat) digunakan lebih dari 12 jam. · Centong nasi ditinggal di panci saat menggunakan fungsi "Keep Warm" (Penghangat). · Nasi dingin ditambahkan ke panci dan fungsi "Keep Warm" (Penghangat) digunakan. · Karena jenis beras atau kualitas air yang berbeda-beda, nasi yang matang mungkin berwarna kekuningan. · Jika bumbu digunakan selama memasak, Anda akan mencium bau tidak sedap. → Bersihkan panci, pelat pemanas, dan tutup pelembap dengan hati-hati setelah penggunaan.
Nasi kering	· Fungsi "Keep Warm" (Penghangat) digunakan lebih dari 12 jam. · Nasi dipanaskan berkali-kali. · Penutup luar tidak ditutup rapat?
Bubur lembek	· Beras direndam terlalu lama di dalam air saat menggunakan fungsi pengatur waktu memasak. · Fungsi "Keep Warm" (Penghangat) digunakan. · Terdapat banyak sekali pecahan beras.
Nasi menempel ke panci	· Karena perbedaan jenis beras, nasi pulen dan nasi ketan mungkin dengan mudah menempel di panci.
Lapisan tipis terbentuk	· Selaput seperti kertas nasi akibat pelarutan pati kering, dan ini tidak berbahaya. Beras yang tidak dicuci bersih cenderung menghasilkan selaput tipis seperti itu.

Kode Indikasi Masalah

Periksalah sebelum meminta perbaikan.

Tampilan kesalahan	Silakan periksa	Hal. ref.
U 12	● Apakah benda asing menempel di dasar panci, sensor bawah atau logam pemanas? →Tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan), lepas kabel daya, lalu buang benda asing dan noda setelah panci sudah benar-benar dingin. ● Apakah air terlalu banyak? →Tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan). (Untuk memasak secara berkelanjutan, Anda dapat sedikit mengurangi jumlah air)	20 22
U 14	● Apakah durasi "Keep Warm" (Penghangat) diatur lebih dari 96 jam? →Tekan tombol [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan).	24

Jika peralatan masih tidak kembali ke keadaan normal setelah hal di atas diperiksa, hubungi pusat servis resmi Panasonic untuk diperbaiki.

H ※※	● Cobalah mencabut tusuk kontak lalu colokkan kembali. Jika "H※※" masih terlihat, ini adalah kerusakan. →Hubungi pusat servis resmi Panasonic, dan sampaikan kode kesalahannya (dua angka setelah "H").	—

Spesifikasi

Nomor Model		SR-DL104	SR-DL184
Tegangan terukur		220 V～	
Frekuensi terukur		50 Hz	
Sumber daya terukur		810 W	
Kapasitas memasak (Perkiraan)		1,0 L	1,8 L
Volume pengenal panci (Perkiraan)		3,2 L	4,8 L
Kapasitas memasak (beras) (Perkiraan) L (cangkir)	White Regular (Putih Biasa)	0,18-0,99 [1-5 1/2]	0,18-1,8 [1-10]
	Quick (Cepat)	0,18-0,99 [1-5 1/2]	0,18-1,44 [1-8]
	Quinoa	0,18 [1], tambahkan 1,5 cangkir air	0,18 [1], tambahkan 1,5 cangkir air
	Sticky Rice (Nasi Ketan)	0,18-0,54 [1-3]	0,18-1,08 [1-6]
	Brown Rice (Beras Merah)		
	Multigrain (Biji-bijian)		
Volume memasak bubur (Beras) (Perkiraan) L (cangkir)	Porridge (Bubur)	0,09-0,18 [1/2-1]	0,09-0,36 [1/2-2]
Volume memasak maksimum (bahan + air) L	Hingga garis air maksimum"Porridge" (Bubur)	1,5	2,5
	MAX(MAKS)	2,1	—
Berat maksimum adonan kue/adonan roti (Perkiraan) g		500	700
Panjang senur suplai (Perkiraan) m		0,9	
Berat (Perkiraan) kg		2,8	3,2
Ukuran (Perkiraan) mm	Kedalaman	302	
	Lebar	271	
	Tinggi	194	239

● Pastikan untuk menggunakan produk ini di area 2000 meter di atas permukaan laut agar tidak mempengaruhi performa memasak.

Diimpor oleh:
PT Panasonic Gobel Indonesia
Jl. Dewi Sartika No.14 (Cawang II),
Jakarta 13630, Indonesia

Pusat Pelayanan Pelanggan:
Contact Center
Telp.0804-1-111-111
E-mail: ccc@id.panasonic.com
Website: www.panasonic.com/id

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.
Web site: https://panasonic.net
© Panasonic Appliances (China) Co.,Ltd.2024
RZ19LP18
S0924-0
Printed in China