

Operating Instructions

Household Use Electronic Rice Cooker

Model No. 1.8 L SR-DK184



Contents

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

Before use

Preparation	
• Wash rice and add water	6
• Function selecting.....	7
• Setting cooking time/ Tips to cook delicious rice	8

Menu Functions	
• Rice/Keep Warm/Rice Reheat	9
• Porridge and other cuisines/Timer.....	10
Cleaning and Maintenance	11
Recipes	13

Usage

Troubleshooting	15
Error Codes Indication	16
Specifications.....	50

Troubleshooting

Sila rujuk muka surat 17 - 32 bagi rakyat Malaysia.
中文請參考 P33 - 尾頁

- 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.
(Only Malaysia)



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 (P50).**
(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.)

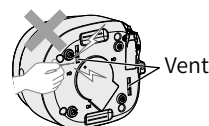
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.



■ 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 inner lid into the pan.**

(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)

<Cooking cases prohibited>

- Do not put a plastic bag containing food in the pan for heating unless it is in "Low-Temp" mode and there is water in the pan.



- **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.**

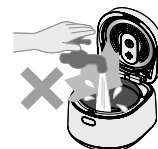
(To avoid causing a fire, burn, injury or electric shock.)

- 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 inner lid 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 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 surfaces while the appliance is in use or after cooking.

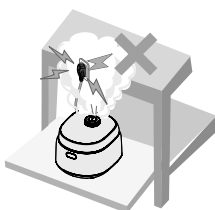
- The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the inner lid, the pan and cast heater.
(To avoid causing a burn.)



- 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 separate 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

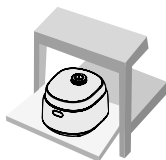
This includes unplugging of the power plug, trip, etc.

- Return to standby state.

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

Edge or bottom



(Pan)

Bottom sensor



Cast heater

- 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 (P12)



- 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, inner lid, steam cap, accessories. (P11 - P12)
When the surface of the control panel is covered with protective film, remove it before use.

Main Body

Pan seal ring.....Outer lid

Inner lid.....

Pan.....

Bottom sensor.....

Hook button.....

Body.....

Cast heater

Power plug

Power cord

*The shape of the power plug may vary with the place of destination. This image is for reference only.

Accessories

Rice scoop (1)

Congee [Soup] scoop (1)

Measuring cup (1)
(Approx. 180 mL)

Steaming basket (1)

Before use

Control Panel

Steam cap

Control panel

Steam cap handle

- Turn left or right to select [Cooking/Rice] menu.
- The menu switching effect varies slightly due to the different operating sensitivity of the steam cap handle.

Timer 1 2 Press Start

Approx. hr min

Off/Cancel Keep Warm Timer Left/Right arrow Time Reheat Start

"Cooking" menu

Steam, Soup/SlowCook, Meat, Waterless Cooking, Oil-Free Cooking, Cake/Bread, Low-Temp, Ferment

"Rice" menu

White Regular, Sticky Rice, Quick/Quinoa, Multigrain, Brown Rice, Grain Porridge, Porridge, Reheat

① [Off/Cancel] : Press and hold this key to cancel incorrect operation, or turn off keep warm.

② [Keep Warm] : Press this key to keep food warm.

③ [Timer] : Press this key to timer.

④ [<] and [>] :
• 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.

⑤ [Time] : To set the cooking time, you must first press this key.

⑥ [Reheat] : Press this key to heat up cold rice.

⑦ [Start] : Press this key to start cooking or end the setting of the preset 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.

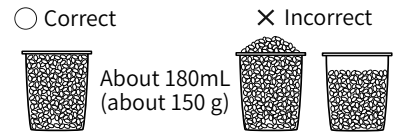
Preparation Wash rice and add water

Before use for the first time

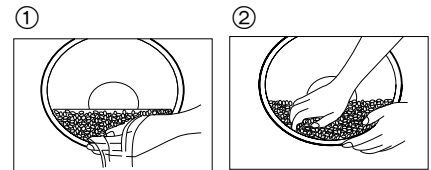
Boil a pan of water, then drained it.

- ① Add water to the waterline 4 of "White Rice", and close the outer lid.
- ② Turn the steam cap handle to the Cooking menu, and then select the "Steam" function, set the cooking time to 15 minutes, and press "Start" to start.
- 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 P50.
 - When cooking with the "Quick/Quinoa" function, the maximum quantity of rice is 8 cups.

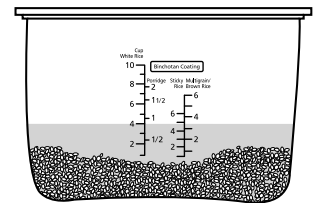


- 2 Wash the rice until the water turns relatively clear**
- ① Wash the rice quickly with plenty of water, changing the water as you go.
 - ② Stir the rice gently, and repeat washing several times → rinse with water, until the water turns relatively clear.
- In order to avoid scratching the non-stick 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.

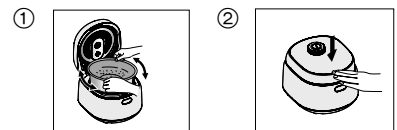


- 3 Place the washed rice into the pan**
- Add water up to the corresponding waterline (P7) and dry the outside of the pan.
- When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice. Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.
 - When too much water is added, it may overflow when cooking.
 - Quinoa can only be cooked one cup at a time, requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

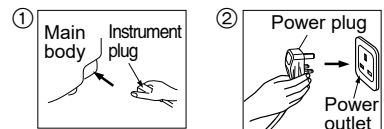
Example : when cooking 4 cups of rice, add water to the "4" waterline for "White Rice".



- 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.
 - 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 steamer, the maximum cooking capacity is 6 cups.

Preparation

Function selecting

■ Function selecting

Table 1

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	* ¹ Cooking time (Approx.)	* ² Keep warm (auto)	* ³ Time range to preset
White Rice	White Regular	White Rice	43 minutes	○ (Quinoa rice is not recommended to keep warm)	1 hour or more
White Rice/ Quinoa Rice	Quick/Quinoa	*4	-		50 minutes or more
Sticky Rice	Sticky Rice	Sticky Rice	37 minutes	×	1 hour or more
Multigrain	Multigrain	Multigrain · Brown Rice	1 hour 10 minutes		1 hour 20 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice		-		2 hours 20 minutes or more
Grain Porridge	Grain Porridge	Porridge	Table 2	○	Cooking time or more
Porridge	Porridge				Cooking time or more
Steam	Steam	Add water to 4 cups when steaming for more than 40 minutes			Cooking time + 20 minutes (Round up) or more
Soup/Slow Cook	Soup/ Slow Cook	To the maximum waterline of "Porridge"			-
Meat	Meat				-
Cooking curry, stewed food	Waterless Cooking	-			-
Cooking healthy fat-reducing cuisine	Oil-free Cooking				-
Cake/Bread	Cake/Bread				-
Low-Temp	Low-Temp ^{*5}			×	Cooking time + 30 minutes or more
Dough, yogurt fermentation	Ferment ^{*6}				-
Rice Reheat	Reheat	Refer to Table 3 on P9	15 minutes	○	-

- *¹ · This is the reference cooking time at the room temperature of 20 °C and the water temperature of 20 °C , and with the medium quantity of rice (5 cups) and 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 · All functions at the end of the cooking will be automatically converted to keep warm.
 The "Low-Temp" and "Ferment" functions do not heat up in the keep warm mode.
 But 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 · Only functions of White Regular, Quick/Quinoa, Sticky Rice, Multigrain, Brown Rice, Grain Porridge, Porridge, Steam and Low-Temp can be preset.
 · In hot summer, do not set the timer for more than 8 hours when using "Rice" functions, and the timer is not recommended for "Low-Temp" and "Steam" functions, so as to avoid rice and ingredients from deteriorating.
- *⁴ · Quinoa can only be cooked one cup at a time, requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).
- *⁵ · In "Low-Temp" mode, the temperature in the pan can reach around 64 °C to 67 °C .
- *⁶ · In "Ferment" mode, the temperature in the pan can reach around 37 °C when heated by water-bath, and around 34 °C when heated by double boiler.

Preparation Setting cooking time/Tips to cook delicious rice

■ Setting cooking time

Table 2

Categories of food to cook	Menu select	Setting cooking time range	Setting increments	Initial value	Time display	Time memory*
Grain Porridge	Grain Porridge	1 hour - 3 hours	30 minutes	2 hours	Back to 1 hour after 3 hours	○
Porridge	Porridge	1 hour - 4 hours	10 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 4 hours	○
Steam	Steam	1 minute - 60 minutes	1 minute	5 minutes	Back to 1 minute after 60 minutes	○
Soup/Slow Cook	Soup/ Slow Cook	1 hour - 12 hours	30 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 12 hours	○
Meat	Meat	1 hour - 4 hours	30 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 4 hours	○
Cooking curry, stewed food	Waterless Cooking	10 minutes - 2 hours	10 minutes	30 minutes	Back to 10 minutes after 2 hours	○
Cooking healthy fat-reducing cuisine	Oil-free Cooking	5 minutes - 30 minutes	1 minute	10 minutes	Back to 5 minutes after 30 minutes	○
Cake/Bread	Cake/Bread	40 minutes - 60 minutes	1 minute	60 minutes	Back to 40 minutes after 60 minutes	○
Low-Temp	Low-Temp	30 minutes - 6 hours	10 minutes	1 hour	Back to 30 minutes after 6 hours	○
Dough, yogurt fermentation	Ferment	1 hour - 12 hours	30 minutes	2 hours	Back to 1 hour after 12 hours	○

★ 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.)

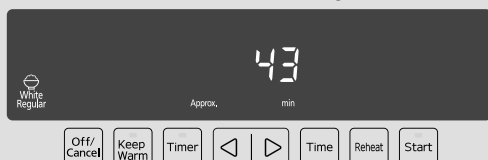


Menu Functions

Rice/Keep Warm/Rice Reheat

※When cooking with the "White Regular" function

- 1 Turn the steam cap handle to select the "Rice" menu.
 - The "Rice" menu indicator lights up.
- 2 Press $\triangleleft$ or $\triangleright$ key to select "White Regular".
 - The selected function menu flashes.
 - The "Start" indicator flashes.
- 3 Press  key to start cooking.
 - The "Start" indicator lights up.
 - The remaining time decreases in unit of 1 minute. Under the "Quick/Quinoa" and "Brown Rice" function, it starts displaying the remaining time approximately 7 minutes and 12 minutes and 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 11 minutes", rather than decreasing in units of 1 minute.



- 4 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 sticky rice, brown rice, quinoa rice, multigrain, when cooking is over, press the [Off/Cancel] key as soon as possible to cancel "Keep Warm", so as not to affect the taste.

■ Please note

- Do not select the "Quick/Quinoa" function when cooking sticky rice. ( Water volume Table 1 on P7)
- "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 softer.
- Do not mix brown rice with white rice (short grain and long grain), as this may affect the cooking result.

Keep Warm

- Keep warm time displays from 0 hour to 23 hours. After 24 hours, it displays "----", and the control panel will light off in 30 seconds, but it still keeps 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 12 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.

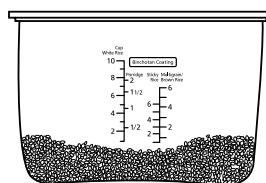
※When reheating the cooled rice

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

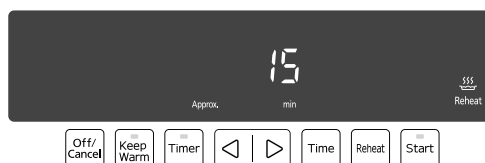
Table 3

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

- The maximum amount of cooled rice to reheat: White Rice 5 Cups.



- 1 Turn the steam cap handle to select the "Rice" menu.
 - The "Rice" menu indicator lights up.
- 2 Press  .
 - The selected function menu flashes.
 - "Start" indicator flashes.
- 3 Press  , and cooking starts.
 - No matter how much cold rice to reheat, the heating time is about 15 minutes.



- 4 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.

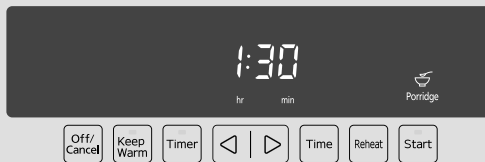
■ Please note

- "Reheat" function is not available in the cooking menu.
- In the rice menu, "Reheat" function can also be selected by pressing [$\triangleleft$] or [$\triangleright$].
- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount of cooled rice (as shown in Table 3).
- It is recommended to reheat cooled rice for only once so as not to affect the taste of rice.
- Do not reheat sticky rice, brown rice, quinoa rice, multigrain, so as not to affect the taste.

Menu Functions Porridge and other cuisines/Timer

※When cooking porridge for 1.5 hours

- 1 Turn the steam cap handle to select the "Rice" menu.
 - The "Rice" menu indicator lights up.
- 2 Press ◀ or ▶ key to select "Porridge".
 - The selected function menu flashes.
 - The "Start" indicator flashes.
- 3 Press  key, then press ◀ or ▶ key 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 2 on P8.
- 4 Press  key to start cooking.
 - Remaining time is shown in 1 minute decrements.



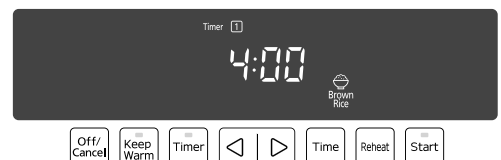
- 5 After the buzzer rings, cooking has finished, and the function will automatically change to keep warm status.
 - Keep warm function will affect taste, press [Off/Cancel] key as soon as possible.

■ Please note

- 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 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 P50)
- For longer steaming time (over 40 minutes), add 4 cups of water to avoid dry heating.
- 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/bread batter must not exceed 800 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 60 minutes to avoid the cake 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 "Brown Rice" after 4 hours.

- 1 Turn the steam cap handle to select the "Rice" menu.
 - The "Rice" menu indicator lights up.
- 2 Press ◀ or ▶ key to select "Brown Rice".
 - The selected function menu flashes.
 - The "Start" indicator flashes.
 - When porridge timer is set, you need to set the cooking time first, and then press the [Timer] key.
- 3 Press  key to select "Timer 1".
 - The warm jar can preset two different time and also have memory function (such as breakfast and supper). Each time you press the [Timer] key, Timer 1 ▶ Timer 2 ▶ Timer 1 will be displayed alternately.
- 4 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 timer,  Table 1 on P7.
- 5 Press  key. Timer cooking starts.
 - The "Start" indicator turns off, the "Timer" indicator lights up, then the preset is finished.



■ Please note

- In hot summer, do not set the timer for more than 8 hours when using "Rice" functions, and the timer is not recommended for "Low-Temp" and "Steam" functions, so as to avoid rice and ingredients from deteriorating.

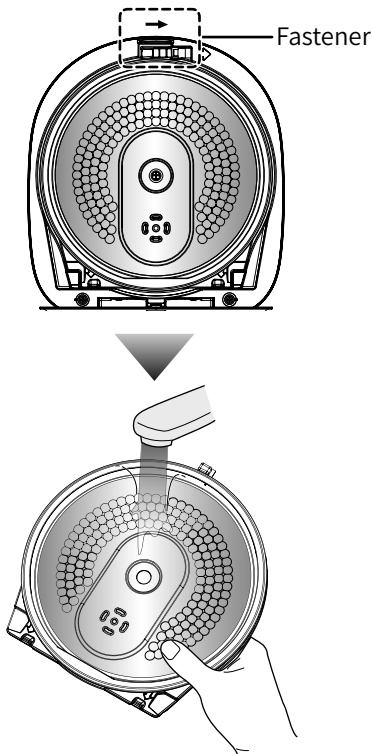
Cleaning and Maintenance

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 hard brush, etc.
- Do not use a dishwasher or dish dryer.

Inner lid (Including pan seal ring, inner lid)

Wipe with a wrung wet towel, or clean with a neutral cleaning agent specifically designed for the kitchen.



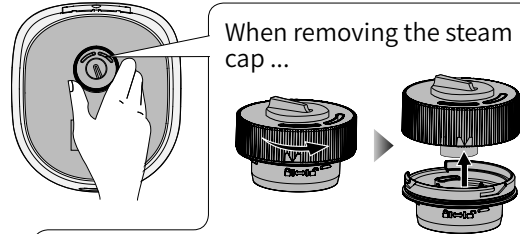
- **Disassembly**
Move the fastener to the right (the inner lid pops out automatically), and remove the inner lid.
- **Installation**
 - ① Insert the inner lid into the bottom slot.
 - ② Press the fastener into the outer lid, until you hear a "click" sound.

Notes

- Please wash in time after using seasonings. Otherwise odor, deterioration or corrosion may be caused.
- Do not pull the pan seal ring.
- If the oil stains on the inner lid are not cleaned in time, they will stick to the inner lid and are difficult to wash off. Wash it out immediately after each use.
- If metal parts are heated, their surface may discolor or appear streak, but it does not affect use.

Steam cap

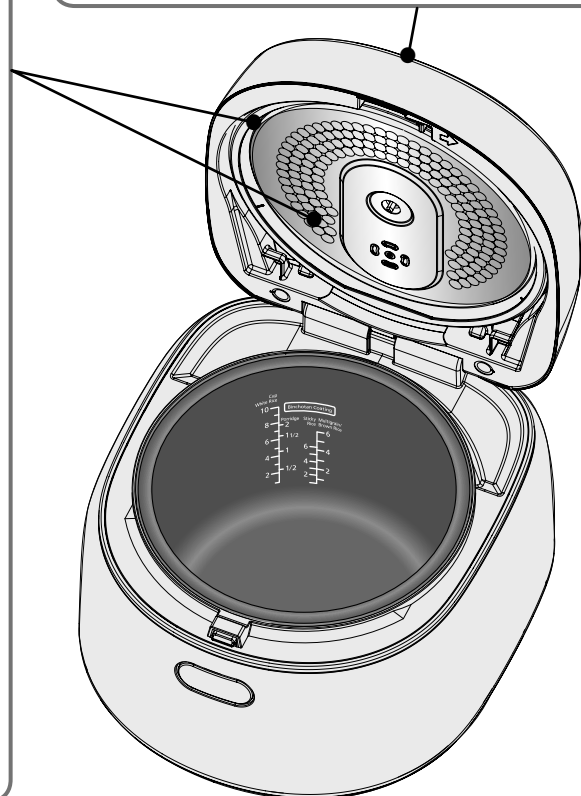
Remove the steam cap and rinse it with water.



- **Disassembly**
Turn in the direction of the arrow so that the sharp angle is aligned with the side of the , and remove it straight up.
- **Installation**
Align the sharp angle to the side of the  and turn toward the  to install.

Notes

- Do not use a dryer for drying after cleaning, as this will cause distortion or cracks.



Cleaning and Maintenance

Attention

- Before cleaning, please 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 into water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use the dish washer or dish dryer.

Bottom sensor/Cast heater

Wipe with a damp towel.

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

Notes

- If you do not clean the bottom sensor and cast heater, the rice may be burned or boiled badly.

Upper frame

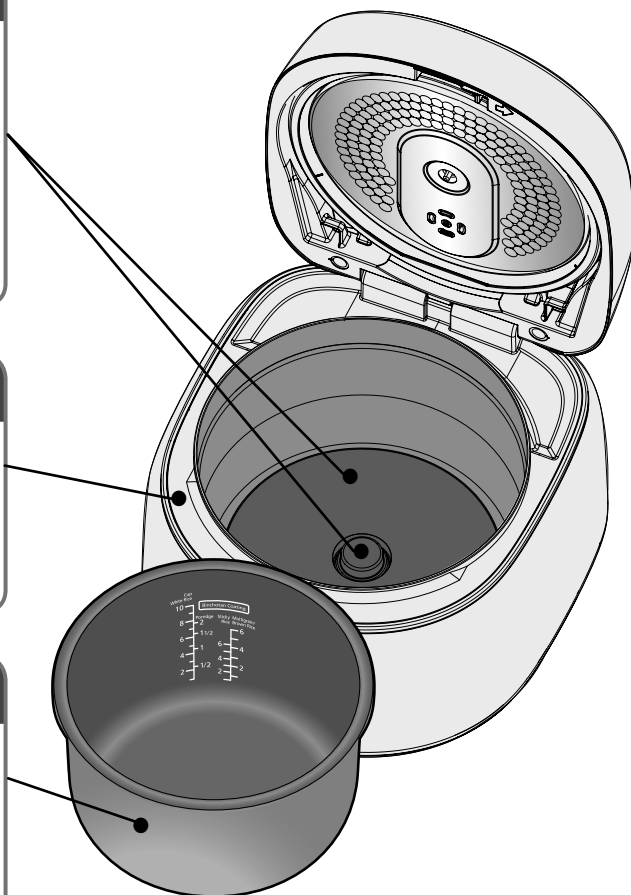
Wipe with a wet towel wrung.

Notes

- Do not pour water in to wash.

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.



Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop (1)



Congee [Soup] scoop (1)



Measuring cup (1)



Steaming basket (1)

Recipes

Attention: • 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 "Porridge" function, and the maximum cooking volume should not exceed the "Porridge" maximum waterline so as not to overflow.
※1 cup (measuring cup): about 150 g

Dim sum (frozen)

Ingredients: Dim sum: Shaomai, Steamed Roll

- Steps: 1) Defrosting is not required. Just put the frozen Dim Sum on the steaming basket and spray some water on the surface of Dim Sum.
2) Add 1 cup of water and place the steaming basket into the pan, then close the outer lid.
3) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press the [<] or the [>] key to select "Steam", set the cooking time to 5 minutes.
4) Press [Start] button.
Note: Adjust cooking time accordingly to the ingredients.

Saliva chicken

Ingredients:	Peeled chicken leg meat	8, Approx. 150 g	Seasonings:	Chili oil	40 mL	Sugar	2.5 g
	Scallion	2 g		Vinegar	15 mL	Light soy sauce	10 mL
	Minced Ginger	10 g					
	Minced garlic	10 g					

- Steps: 1) Put chicken legs in the pan, sprinkle with minced ginger, then put the pan into the body, and close the outer lid.
2) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press the [<] or [>] key to select "Waterless Cooking", set the cooking time to 20 minutes, and then press the [Start] button.
3) Put the chili oil, vinegar, sugar, and light soy sauce into a bowl. Add minced scallion and garlic to mix well.
4) After the cooking is over, press the [Off/Cancel] button to open the outer lid and take out the chicken legs (pour out the original soup, otherwise it will dilute the original taste). Wait until they are cold, and slice and pour the sauce.
(Vinegar: Light soy sauce: Sugar = 3:2:0.5)

Mushroom soup

Ingredients:	White beech mushroom	70 g	Ribs	300 g	Seasonings:	Salt	The right amount
	Mushroom with crab taste	70 g	Ginger	Several pieces		White pepper	A little
	King oyster mushroom	60 g	Chopped scallion	A little			

- Steps: 1) Soak the three kinds of mushrooms in appropriate salted water for 10 minutes. After rinsing the ribs with water, blanch them with boiling water.
2) Wash the three kinds of mushrooms, cut off the roots. Cut the king oyster mushroom into small section.
3) Put the ribs, mushrooms and ginger slices into the pan. Add water to the max. Waterline for "Porridge", and close the outer lid.
4) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, Press [<] or [>] key, select "Soup/Slow Cook", set the cooking time to 1 hour 30 minutes, and then press the [Start] key.
5) After cooking, open the outer lid, and then only season it with the right amount of salt, white pepper and chopped scallion.
Note: You can choose your favorite mushrooms.

Swiss Wings

Ingredients:	Chicken wings	500 g
	Ginger	A little
	Swiss sauce	100 g
	Water	400 g

- Steps: 1) Wash chicken wings, slice ginger, and put them all in the pan.
2) Then pour in Swiss sauce, water, and close the outer lid.
3) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press the [<] or [>] key to select "Meat", set the cooking time to 1 hour, and then press the [Start] button.
4) When cooking is over, dish wings up and serve immediately.

Recipes

Cake

Ingredients:	Cake powder	200 g	Suger	60 g
	Egg	2 pcs	Cooking oil	40 mL
	Water or milk	60 mL	Butter	3 g

- Steps:
- 1) Thinly spread butter on the inside of the pan.
 - 2) Sift the cake mix, mix all ingredients in another container until smooth without chunks.
 - 3) Pour cake mix from 2) into the pan and close the outer lid.
 - 4) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press the [<] or [>] key to select "Cake/Bread", set the cooking time to 40 minutes, and then press the [Start] button.
 - 5) After buzzer sounds, press [Off/Cancel] button. Remove pan and cool for 3 minutes. Flip over the pan and slide the cake out.

Note: Do not mix ingredients in the pan.

Use a towel to remove the pan to prevent scalding.

Pan-fried salmon

Ingredients:	Salmon (thickness: about 3 - 4 cm)	300 g	Seasonings:	salt	2 g
	Lemon juice	10 mL		Black pepper powder	A little

- Steps:
- 1) Add lemon juice, salt, black pepper to the salmon, blend and keep it evenly marinated for 5-10 minutes.
 - 2) Put the marinated salmon in the pan with the salmon skin facing down, and close the outer lid.
 - 3) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press [<] or [>] key to select "Oil-Free Cooking", set the cooking time to 8 minutes, and then press the [Start] key.
 - 4) After 8 minutes, press the [Off/Cancel] key, open the outer lid, turn the salmon upside down, and close the outer lid.
 - 5) Select the "Oil-Free Cooking" menu again, set the cooking time to 8 minutes, and then press the [Start] key.
 - 6) At the end of cooking, open the outer lid, sprinkle with a little lemon juice and put the salmon on a plate.
- ※When opening the lid halfway, be sure to press the [Off/Cancel] key and then open the lid carefully, so as to avoid burns.

Low temperature sautéed sirloin steak

Ingredients:	Sirloin steak (thickness: about 2 cm)	1 piece	Seasonings:	Rosemary	2 sections
	Garlic	2 clove		Butter	2 g
				Olive oil	A little
				Sea salt	A little
				Black pepper	A little

- Steps:
- 1) Clean the surface of the sirloin steak and wipe out the water, apply some sea salt, black pepper and olive oil to the surface of the steak, keep it marinated for 10 minutes.
 - 2) Put the marinated sirloin steak in a sealed food storage bag, place it in the pan and add water to waterline 4 of "White Rice", close the outer lid.
 - 3) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press [<] or [>] key to select "Low-Temp", set the cooking time to 60 minutes, and then press the [Start] key.
 - 4) After cooking, take out the steak and cook it again.
 - 5) Add a little olive oil, butter, rosemary in the pan, heat with big fire, and then put the steak in the pan quickly. Fry each side for 20 seconds.
 - 6) After frying the steak, let it sit for about 5 minutes, and then cut it open and serve it.

Yogurt

Ingredients:	Yogurt	25 mL
	Milk	125 mL
	Suger	10 g

- Steps:
- 1) Disinfect the glass and spoon in hot water* (*: Soak them in hot water of more than 95 °C for 5 minutes).
 - 2) Put yogurt, milk and sugar into the cooled glass and stir well with a spoon.
 - 3) Seal the opening of the glass with plastic wrap.
 - 4) Add 500 mL of water in the pan, put the glass in step 3) in the water, and close the outer lid.
 - 5) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press [<] or [>] key to select "Ferment", set the cooking time to 6 hours, and then press the [Start] key.
 - 6) After cooking, put the gauze in a filter container (like a coffee filter cup), pour the made yogurt, and put it in the refrigerator for 8 hours to get the rich and tasty yogurt.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
Does not cook during preset time	- Check if the [Start] key has been pressed. ( P10) - Is power on?
Cooking time is long or short	- If cooking is made continuously, the cooking time will be longer (by up to 30 minutes). - Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking. - Is "U12" displayed? ( P16)
The appliance makes a noise	- The sound of "click, click" in cooking is the sound of the power adjusting, which is not a fault. - The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottom (outside) of the pan, which is not a fault.
Steam vapor leaks from places other than from 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, timer or keep warm. Press the [Off/Cancel] key before operation.
"Cooking/Rice" menu cannot be selected	- Is the steam cap installed properly? ( P11) - Turn the steam cap handle again.
There is a plastic smell	There may be 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. - Too much water was added into new rice for cooking. - The rice was not loosened immediately after cooking. - There may be broken rice mixed in. - Hot water was used to wash the rice. - 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 hard Rice is half-cooked (undercooked)	- Rice quantity and water volume may be incorrect. - Is the outer lid properly covered? - Is "Quick/Quinoa" function used to cook? - The rice was not loosened immediately after cooking. - Is the bottom of the pan uneven? - Is any foreign object attached to the outside of the pan, the bottom sensor or the cast heater? - Have you selected the wrong function?
Rice soup overflows	- Is the rice quantity and water volume correct? Is rice washed clean? - Is the outer lid closed properly? - Have you selected the wrong function?
Rice is scorched	- Rice was not washed adequately. - Broken rice has been mixed in. - Is the bottom of the pan is uneven? - Is any foreign object attached to the bottom of the pan, the bottom sensor, or on the cast heater? - The cooking timer hasn't been set. - Spices have been added for cooking. - Is the outer lid covered properly?

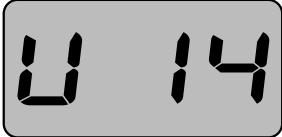
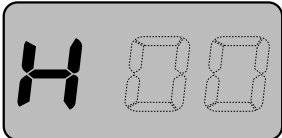
Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
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, inner lid and steam 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 is 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 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
	• 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. • Is water too much? → Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)	4 6
	• Was the "Keep Warm" duration set to more than 96 hours? → Please press [Off/Cancel] key.	9
	• 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")	-

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

Arahan Operasi

Penggunaan Isi Rumah

Periuk Nasi Elektronik

No. Model 1.8 L SR-DK184



Kandungan

Pengawasan Keselamatan...	18 - 19
Arahan Penggunaan	20
Pengenalan Bahagian	
• Badan utama	21
• Panel kawalan	21

Persediaan

• Basuh beras dan masukkan air	6
• Fungsi memilih	7
• Menetapkan masa memasak/ Petua untuk memasak nasi yang lazat	8

Fungsi menu

• Nasi/Simpan Hangat/ Panaskan Semula Nasi	9
• Bubur dan hidangan lain/Pemasa	10

Pembersihan dan

Penyelenggaraan	11
Resepi	13

Penyelesaian masalah	31
Petunjuk kod ralat	32
Spesifikasi	51

Terima kasih yang tidak terhingga kerana membeli produk Panasonic.

- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah dan aplikasi yang serupa.
- Sila baca Arahan Operasi dengan teliti untuk penggunaan produk ini dengan selamat dan betul.
- Pastikan anda membaca "**Pengawasan Keselamatan**" (halaman 18 - 19) sebelum penggunaan.
- 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. (Hanya di Malaysia)

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 atau palam kuasa rosak atau palam kuasa disambungkan dengan longgar ke salur keluar kuasa.**

(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)
→ Jika kord kuasa rosak, ini mesti digantikan dengan kord atau pemasangan khas yang tersedia daripada pengilang atau ejen servis.

● **Jangan rosakkan kord atau palam kuasa.**

• Tindakan berikut adalah dilarang sama sekali. Merosakkan, memproses, menjadikannya bersentuhan dengan atau letak berhampiran permukaan bersuhu tinggi atau unsur pemanasan, membengkok secara paksa, memusing, menarik, menggantung/menarik di atas sudut tajam, meletakkan objek berat di atasnya, mengikat ke dalam berkas, mengapit, menarik kord kuasa untuk bergerak. (Untuk mengelak daripada kejutan elektrik akibat kord dan palam kuasa 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. (Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.)

● **Jangan tumpahkan air atau cecair lain pada palam alat.** (Untuk mengelak daripada mengakibatkan kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)



● **Pastikan anda menggunakan kuasa alur keluar AC yang berasingan dengan nilai terkadar seperti yang disenaraikan dalam jadual spesifikasi (P51).**

(Menggunakan unit bersama dengan peralatan lain pada alur keluar yang sama boleh menyebabkan kepanasan melampau dan kebakaran.)

• Gunakan hanya jalur kuasa berkadar sekurang-kurangnya 10 ampere.

● **Pastikan palam kuasa dan palam alat dimasukkan sepenuhnya ke dalam tempat yang disediakan.**

(Untuk mengelak daripada menyebabkan asap, kebakaran atau kejutan elektrik.)

● **Salur keluar kuasa dwikutub fasa tunggal harus digunakan untuk perkakas ini untuk memastikan pembumian yang andal. Jika peranti pembumian tidak dipasang, ini boleh menyebabkan aruhan elektrostatik bahagian logam lain seperti perumah.**

(Untuk mengelak daripada menyebabkan risiko kejutan elektrik akibat kegagalan atau kebocoran elektrik.)

● **Bersihkan palam kuasa dengan kerap.**

(Untuk mengelak daripada mengakibatkan kebakaran disebabkan penebat yang lemah pada palam kuasa akibat daripada pengumpulan lembapan dan bendasing.)

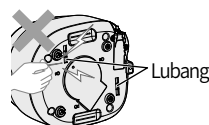
→ Cabut palam kuasa dan lap dengan kain kering.

■ Badan utama



● **Jangan masukkan apa-apa ke dalam lubang atau jurang. Terutamanya pin atau objek logam lain.**

(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik atau operasi tidak normal.)



● **Jangan letakkan item yang boleh menyumbatkan lubang di atas tudung dalam ke dalam periuk.**

(Supaya dapat mengelakkan melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersembur keluar.)



<Kaedah memasak yang dilarang>

• Jangan letak beg plastik yang mengandungi makanan dalam periuk untuk pemanasan melainkan periuk berada dalam mod "Low-Temp" (Suhu Rendah) dan terdapat air dalam periuk.

● **Jangan ubah suai, tanggalkan, atau baiki perkakas ini.**

(Untuk mengelak daripada menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.)

→ Untuk pembaikan, sila hubungi pusat servis Panasonic yang diiktiraf.

● **Jangan gunakan perkakas ini untuk apa-apa tujuan selain yang diterangkan dalam Arahan Operasi.**

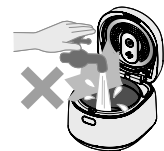
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kebakaran, melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)

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

● **Jangan rendamkan perkakas di dalam air atau percikkan dengan air.**

(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)

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



⚠️ AMARAN



■ Guna

- Apabila sedang digunakan atau selepas memasak, jangan letakkan muka atau tangan anda berhampiran lubang wap. Perhatian khusus mesti diberikan kepada kanak-kanak dan bayi.



(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure.)

- Jangan buka tudung atau gerakkan badan utama semasa memasak.

(Supaya dapat mengelakkan melecure atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersempul keluar.)



- Perkakas ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka telah diberikan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka. Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas. (Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure, kecederaan atau kejutan elektrik.)

- Jauhkan perkakas daripada jangkauan kanak-kanak kecil.

(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure, kecederaan atau kejutan elektrik.)

- Jika pengecualian atau malfungsi berlaku, hentikan penggunaan perkakas dengan serta-merta dan cabut palam kuasa.

(Untuk mengelak daripada menyebabkan berasap, terbakar atau kejutan elektrik.)

Keabnormalan • Kes Malfungsi:

- Palam dan kord kuasa menjadi panas secara luar biasa.
- Kord kuasa rosak atau gangguan kuasa berkala apabila disentuh.
- Badan utama berubah bentuk atau menjadi panas secara luar biasa.
- Badan utama mengeluarkan asap atau berbau hangit.
- Badan utama rosak, longgar atau mengeluarkan bunyi yang tidak normal.
- Tudung dalam meleding atau periuk berubah bentuk.

→ Sila buat pertanyaan di pusat servis yang diiktiraf Panasonic untuk pemeriksaan atau pembaikan segera.

⚠️ AWAS



- Jangan gunakan bukan periuk yang khusus atau periuk yang berubah bentuk.

(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure atau kecederaan akibat pemanasan lampau atau malfungsi.)

- Jangan gunakan perkakas di tempat berikut.

- Berhampiran haba atau dalam persekitaran kelembapan tinggi. (Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, kebocoran elektrik atau kebakaran.)
- Di atas permukaan tidak rata atau tikar yang tidak tahan panas. (Untuk mengelak daripada menyebabkan kecederaan, melecure atau kebakaran.)
- Di tempat yang berdekatan dengan dinding atau perabot dan sebagainya. (Untuk mengelak daripada berlanggar semasa membuka tudung luar, atau menyebabkan perubahan warna, bentuk dan perabot pecah.)

- 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, periuk dan pemanas acuan. (Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure.)



- Jangan dedahkan palam kuasa kepada wap.

(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)

→ Apabila menggunakan kabinet dengan meja gelangsar, gunakan perkakas yang palam kuasa tidak boleh terdedah kepada wap.



- Jangan biarkan perkakas beroperasi dalam keadaan kosong.

(Untuk mengelak daripada melecure.)

- Jangan biarkan perkakas disambungkan dengan peranti pemasaan luaran atau kendalikan perkakas dalam mod sistem kawalan jauh yang berasingan. (Supaya dapat mengelakkan kebakaran.)

- Apabila anda mencabut palam kuasa atau, pastikan anda memegang palam itu sendiri dan jangan sesekali menarik kord kuasa.

(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)

- Apabila mengeluarkan periuk atau periuk tidak digunakan, jangan lupa matikan kuasa dan cabut palam kuasa.

(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure, kecederaan, atau kejutan elektrik, kebocoran, kebakaran akibat penuaan penebat.)

- Tunggu badan utama menjadi sejuk secukupnya sebelum pembersihan.

(Untuk mengelak daripada melecure.)

- Apabila digunakan di dalam almari atau ruang tertutup lain, pastikan wap boleh dilepaskan keluar.

(Untuk mengelak daripada perubahan warna atau perubahan bentuk almari.)

- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah dan penggunaan 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.

Jika bekalan elektrik terputus semasa digunakan

Ini termasuk mencabut palam kuasa, trip dan sebagainya.

- Kembali ke mod siap sedia.

Arahan Penggunaan

Maklumat tentang badan utama

- Jika produk berada di atas kabinet dengan meja gelangsar, pastikan beban meja lebih berat daripada 13 kg.
(Untuk mengelak daripada produk jatuh.)
- Jangan tutup tudung luar dengan kain atau objek lain apabila produk sedang digunakan.
(Untuk mengelak daripada menyebabkan pengeluaran wap tersekat, mengakibatkan produk berubah bentuk, berubah warna pada tudung luar dan malfungsi.)
- Jangan condongkan atau putar balang hangat.
- Sila bersihkan beras dan objek asing lain yang melekat pada badan utama (pemanas acuan, sensor bawah dan bahagian bawah periuk).
(Supaya dapat mengelakkan ralat paparan, atau nasi hangat, nasi mentah dan sebagainya.)

Tepi atau bawah

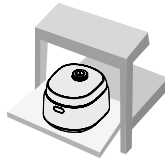


(Periuk)

Sensor bawah



Pemanas acuan



- Pastikan anda menanggalkan beg perlindungan periuk sebelum penggunaan.
(Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan kesan memasak atau kebakaran.)
- Jangan tuangkan makanan yang perlu dimasak terus ke dalam bingkai pelindung yang tiada periuk diletakkan.
(Supaya dapat mengelakkan kegagalan yang disebabkan oleh kekotoran.)
- Apabila terdapat apa-apa limpahan air nasi dari lubang wap, cabut palam kuasa dengan segera untuk memutuskan bekalan kuasa. Jangan sambung penggunaan sehingga air nasi pada palam kuasa dan palam alat dibersihkan dengan kain kering.
- Jangan gunakan produk di luar rumah.
(Bekalan kuasa yang tidak stabil boleh mengakibatkan produk rosak.)
- Elakkan menggunakan produk di bawah cahaya matahari.
(Supaya dapat mengelakkan perubahan warna.)
- Jangan gunakan produk ini pada item yang tidak tahan kepada suhu tinggi, seperti permaidani, permaidani pemanas elektrik dan alas meja (diperbuat daripada plastik etilena).
(Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan kesan memasak atau kebakaran.)

Maklumat tentang Periuk dalam

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



- Jangan gunakan di dapur gas atau dapur aruhan atau gelombang mikro.



- (Untuk mengelak daripada menyebabkan calar atau lekuk di atas permukaan luar.)



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

Sebelum memasak



- Jangan biarkan objek seperti ayak logam terkena salutan periuk.



Selepas memasak



- Jangan masukkan cuka ke dalam nasi dalam periuk.
(Sambil memasak Sushi dan makanan lain)
- Jangan gunakan sudu logam.
- Jangan gunakan sudu logam.
(Sambil memasak bubur dan makanan lain)
- Jangan sentuh atau ketuk periuk.
(Sambil mengisi mangkuk dengan nasi)

Semasa pembersihan dan penyelenggaraan (P28)



- Jangan gunakan periuk sebagai bekas membasuh.
- Jangan letakkan sudu atau perkakas lain ke dalam periuk.
- Selepas memasak dengan perasa, jangan tinggalkan makanan di dalam periuk.
→ Sila kosongkan makanan di dalam periuk secepat mungkin dan kemudian bersihkan periuk.
- Jangan gunakan pengering mangkuk atau mesin pembasuh/pengering pinggan mangkuk untuk pembersihan.
- Jangan masukkan periuk ke dalam perkakas lain untuk dikeringkan selepas dibasuh.
- Jangan gunakan serbuk pelepas atau berus logam, berus nilon (dengan pengisar), pad penyental untuk membersihkan atau menggosok periuk.
→ Untuk membersihkan periuk, basuh dengan span lembut.



Catatan

Perkara berikut tidak akan menjejaskan prestasi produk atau kesihatan diri.

[Permukaan luar] calar sedikit, lekuk kecil atau perlanggaran.

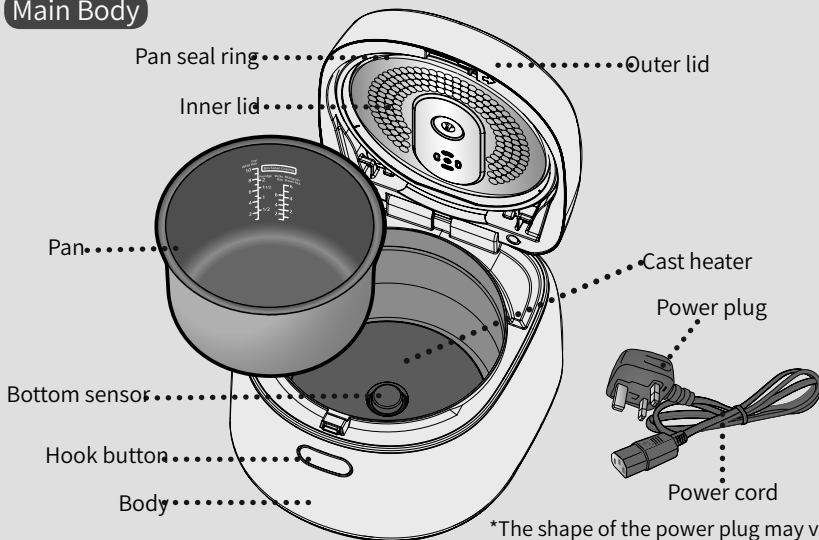
[Permukaan dalam] salutan periuk mengelupas.

→ Jika periuk berubah bentuk atau anda bimbang tentang keadaannya, sila beli periuk baharu.

Pengenalan Bahagian

Untuk penggunaan pertama, bersihkan periuk, tudung dalam, tukang wap, aksesori. (👉 P27 - P28)
Apabila permukaan panel kawalan ditutup dengan filem pelindung, tanggalkannya sebelum digunakan.

Main Body



*The shape of the power plug may vary with the place of destination. This image is for reference only.

Aksesori



Senduk nasi (1)



Skup [Sup] Bubur (1)



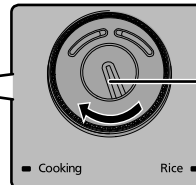
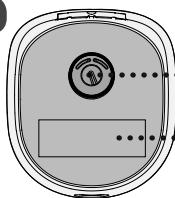
Cawan penyukat (1)
(Anggaran 180 mL)



Bekas kukusan (1)

Sebelum
penggunaan

Panel kawalan



Pemegang tukang wap

- Putar kiri atau kanan untuk memilih menu [Cooking/Rice] (Memasak/Nasi).
- Kesan penukaran menu berbeza sedikit disebabkan oleh sensitiviti operasi pemegang tukang wap yang berbeza.



Menu
"Cooking"
(Memasak)

Menu "Rice"
(Nasi)

- ① [Off/Cancel] : Tekan dan tahan kekunci ini untuk membatalkan operasi yang salah atau matikan simpan hangat.
- ② [Keep Warm] : Tekan kekunci ini untuk memastikan makanan tetap hangat.
- ③ [Timer] : Tekan kekunci ini untuk pemasak.
- ④ [◀] dan [▶] :
 - Ia digunakan untuk memilih fungsi.
 - Ia digunakan untuk menetapkan masa praset dan masa memasak.
 - Tekan dan tahan kekunci untuk menambah atau menolak masa dengan cepat.

- ⑤ [Time] : Untuk menetapkan masa memasak, anda mesti menekan kekunci ini terlebih dahulu.
- ⑥ [Reheat] : Tekan kekunci ini untuk memanaskan nasi sejuk.
- ⑦ [Start] : Tekan kekunci ini untuk mula memasak atau tamatkan tetapan masa pratetapan.

Catatan

Apabila produk berfungsi, menjadi perkara biasa untuk mengambil masa lebih lama untuk beroperasi pada kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal).
Jika tiada operasi selama 30 saat, produk akan memasuki mod tidur dan anda membangunkannya dengan menekan mana-mana kunci. Dalam keadaan ini, operasi kekunci mungkin mengambil masa lebih lama.

Persediaan Basuh beras dan masukkan air

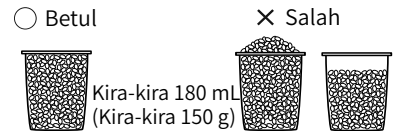
Sebelum digunakan buat kali pertama
Didihkan seperiuk air, kemudian buang.

- ① Tambah air ke paras air 4 "White Rice" (Nasi Putih), dan tutup tudung luar.
- ② Putar pemegang tukup wap ke menu Memasak, kemudian pilih fungsi "Steam" (Kukus), tetapkan masa memasak kepada 15 minit dan tekan "Start" (Mula) untuk bermula.
- ③ Apabila anda mendengar buzer, keluarkan periuk dan buang air di dalamnya.

1

Sukat beras dengan cawan penyukat yang disediakan

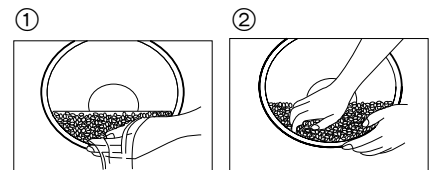
- Kuantiti maksimum beras yang perlu dimasak sekaligus,  "Spesifikasi" pada H51.
- Apabila memasak dengan fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), kuantiti maksimum nasi ialah 8 cawan.



2

Basuh beras sehingga air menjadi agak jernih

- ① Basuh beras dengan cepat menggunakan air yang banyak sambil menukar air.
 - ② Kacau beras perlahan-lahan dan ulangi beberapa kali membasuh beras → bilas dengan air, sehingga air menjadi agak jernih.
- Untuk mengelak daripada 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.



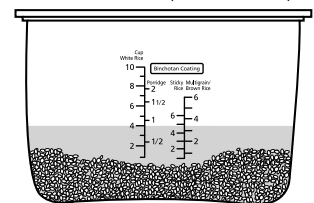
3

Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk

Tambahkan air sehingga paras air yang sepadan ( H23) dan keringkan bahagian luar periuk.

- Tambahkan air di atas permukaan rata dan ratakan permukaan beras. Sahkan skala dan tambah air pada ketinggian yang sama.
- Apabila terlalu banyak air ditambah, ini boleh melimpah semasa memasak.
- Kuinoa hanya boleh dimasak satu cawan pada satu masa, memerlukan 1.5 cawan air (Anggaran 270 mL).

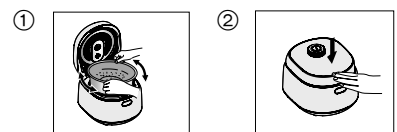
Contoh : apabila memasak 4 cawan beras, tambahkan air ke paras air "4" "White Rice" (Beras Putih).



4

Masukkan periuk ke dalam badan dan tutup tudung luar

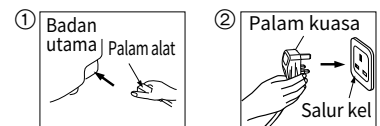
- Bagi tujuan bahagian bawah periuk boleh dilekatkan rapat ke pemanas acuan, sila putarkan periuk mengikut arah yang ditunjukkan oleh anak panah sebanyak 2 atau 3 kali.
- Apabila menutup tudung luar, sila pastikan terdapat bunyi "klik".



5

Sambungkan palam

- Sila pasang palam alat, kemudian pasang palam kuasa dan pastikan kedua-duanya disambungkan dengan selamat.



Perhatian Apabila memasak dengan bekas kukusan, kapasiti memasak maksimum ialah 6 cawan.

Persediaan Fungsi memilih

■ Fungsi memilih

Jadual 1

Kategori makanan untuk dimasak	Pilih menu	Paras air	*1Masa memasak (Anggaran)	*2 Simpan hangat (auto)	*3 Julat masa untuk dipraset
Nasi Putih	White Regular (Biasa Putih)	White Rice (Nasi Putih)	43 minit	○ (Nasi kuinoa tidak digalakkan untuk simpan hangat)	1 jam atau lebih
Nasi Putih/ Nasi Kuinoa	Quick/Quinoa (Cepat/Kuinoa)	*4	-		50 minit atau lebih
Nasi Pulut	Sticky Rice (Nasi Pulut)	Sticky Rice (Nasi Pulut)	37 minit	×	1 jam atau lebih
Pelbagai Bijiran	Multigrain (Pelbagai Bijiran)	Multigrain (Pelbagai Bijiran) · Brown Rice (Beras Perang)	1 jam 10 minit		1 jam 20 minit atau lebih
Beras Perang	Brown Rice (Beras Perang)		-		2 jam 20 minit atau lebih
Bubur Bijiran	Grain Porridge (Bubur Bijiran)	Porridge (Bubur)	Jadual 2	○	Masa memasak atau lebih
Bubur	Porridge (Bubur)				Masa memasak atau lebih
Kukus	Steam (Kukus)	Tambahkan air kepada 4 cawan apabila mengukus selama lebih daripada 40 minit			Masa memasak + 20 minit (Bulatkan) atau lebih
Sup/Masak Lambat	Soup/Slow Cook (Sup/Masak Lambat)	Ke paras air maksimum "Porridge" (Bubur)			-
Daging	Meat (Daging)				-
Memasak kari, makanan rebus	Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	-			-
Memasak sihat masakan mengurangkan lemak	Oil-free Cooking (Memasak tanpa Minyak)				-
Kek/Roti	Cake/Bread (Kek/Roti)				-
Suhu Rendah	Low-Temp (Suhu Rendah)*5			×	Masa memasak + 30 minit atau lebih
Adunan, penapaian yogurt	Ferment (Menapai)*6	-			
Panaskan Semula Nasi	Reheat (Panaskan semula)	Rujuk Jadual 4 pada H25	15 minit	○	-

- *1 · Ini ialah masa memasak rujukan pada suhu bilik 20 °C dan suhu air 20 °C serta kuantiti beras sederhana (5 cawan) dan voltan terkadar seperti yang disenaraikan dalam jadual spesifikasi.
· Masa memasak sebenar akan berbeza mengikut jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras.
- *2 · Semua fungsi selepas memasak akan bertukar secara automatik ke simpan hangat.
Fungsi "Low-Temp" (Suhu Rendah) dan "Ferment" (Menapai) tidak panas dalam mod simpan hangat.
Tetapi item yang ditandakan dengan "×" tidak disyorkan untuk simpan hangat, dan sila tekan kekunci [Off/Cancel] secepat mungkin selepas tamat memasak.
- *3 · Hanya fungsi "White Regular" (Biasa Putih), "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), "Sticky Rice" (Nasi Pulut), "Multigrain" (Pelbagai Bijiran), "Brown Rice" (Beras Perang), "Grain Porridge" (Bubur Bijiran), "Porridge" (Bubur), "Steam" (Kukus) dan "Low-Temp" (Suhu Rendah) boleh dipratetap.
· Pada musim panas, jangan tetapkan pemasa lebih daripada 8 jam apabila menggunakan fungsi "Rice" (Nasi) dan pemasa tidak disyorkan untuk fungsi "Low-Temp" (Suhu Rendah) dan "Steam" (Kukus) untuk mengelakkan kualiti nasi dan bahan daripada merosot.
- *4 · Kuinoa hanya boleh dimasak satu cawan pada satu masa, memerlukan 1.5 cawan air (Anggaran 270 mL).
- *5 · Dalam mod "Low-Temp" (Suhu Rendah), suhu dalam periuk boleh mencapai sekitar 64 °C sehingga 67 °C .
- *6 · Dalam mod "Ferment" (Menapai), suhu dalam periuk boleh mencapai sekitar 37 °C apabila dipanaskan dengan air dan sekitar 34 °C apabila dipanaskan dengan periuk berlapis.

■ Menetapkan masa memasak

Jadual 2

Kategori makanan untuk dimasak	Pilihan menu	Menetapkan julat masa memasak	Menetapkan kenaikan	Nilai awal	Paparan masa	Ingatan masa*
Bubur Bijiran	Grain Porridge (Bubur Bijiran)	1 jam - 3 jam	30 minit	2 jam	kembali kepada 1 jam selepas 3 jam	☐
Bubur	Porridge (Bubur)	1 jam - 4 jam	10 minit	1 jam	kembali kepada 1 jam selepas 4 jam	☐
Kukus	Steam (Kukus)	1 minit - 60 minit	1 minute	5 minit	kembali kepada 1 minit selepas 60 minit	☐
Sup/Masak Lambat	Soup/Slow Cook (Sup/Masak Lambat)	1 jam - 12 jam	30 minit	1 jam	kembali kepada 1 jam selepas 12 jam	☐
Daging	Meat (Daging)	1 jam - 4 jam	30 minit	1 jam	kembali kepada 1 jam selepas 4 jam	☐
Memasak kari, makanan rebus	Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	10 minit - 2 jam	10 minutes	30 minit	kembali kepada 10 minit selepas 2 jam	☐
Memasak masakan kurang lemak yang sihat	Oil-free Cooking (Memasak tanpa Minyak)	5 minit - 30 minit	1 minute	10 minit	kembali kepada 5 minit selepas 30 minit	☐
Kek/Roti	Cake/Bread (Kek/Roti)	40 minit - 60 minit	1 minute	60 minit	kembali kepada 40 minit selepas 60 minit	☐
Suhu Rendah	Low-Temp (Suhu Rendah)	30 minit - 6 jam	10 minit	1 jam	kembali kepada 30 minit selepas 6 jam	☐
Adunan, penapaian yogurt	Ferment (Menapai)	1 jam - 12 jam	30 minit	2 jam	kembali kepada 1 jam selepas 12 jam	☐

★ Petua untuk memasak nasi yang lazat

- 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.)

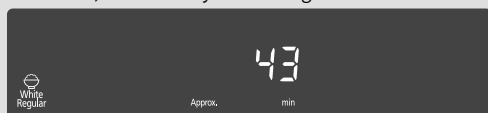


- ③ • Add water to the pan on a flat countertop.
• Do not use hot water or alkaline water of more than pH9.
(So as to avoid rice from sticking the pan or becoming burned.)



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

- 1 Putar pemegang tukup wap untuk memilih menu "Rice" (Nasi).
 - Penunjuk menu "Rice" (Nasi) menyala.
- 2 Tekan kekunci ◀ atau ▶ untuk memilih "White Regular" (Biasa Putih).
 - Menu fungsi yang dipilih akan berkelip.
 - Penunjuk [Start] berkelip.
- 3 Tekan  kekunci untuk mula memasak.
 - Penunjuk [Start] menyala.
 - Masa yang tinggal akan menurun dalam unit 1 minit. Di bawah fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), "Brown Rice" (Beras Perang), ia mula memaparkan masa yang tinggal kira-kira 7 minit dan 12 minit sebelum tamat memasak.
 - Selepas memasuki peringkat memasak, baki masa memasak yang dipaparkan akan dilaraskan secara automatik bergantung pada isipadu nasi. Sebagai contoh, kadangkala ini mungkin turun daripada "Selepas 15 minit" kepada "Selepas 11 minit", dan bukannya berkurangan dalam unit 1 minit.



- 4 Apabila selesai memasak, 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.
 - Bagi "Sticky Rice" (Nasi Pulut), "Brown Rice" (Beras Perang), Quinoa (Kuinoa), "Multigrain" (Pelbagai Bijiran), apabila selesai memasak, tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal) secepat mungkin untuk batalkan "Keep Warm" (Simpan Hangat), bagi mengelak menjejaskan rasa.

■ Peringatan yang baik

- Jangan pilih fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa) apabila memasak nasi pulut. ( Isipadu air pada jadual 1 H23)
- "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.
- Jangan campurkan beras perang dengan beras putih (bijirin pendek dan bijirin panjang), untuk mengelak daripada menjejaskan hasil masakan.

Simpan hangat

- Paparan masa simpan hangat dari 0 ke 23 jam. Selepas 24 jam, ia memaparkan "----", dan panel kawalan akan menyala dalam masa 30 saat, tetapi ia masih kekal 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] (Matikan/Batal) dahulu.
- Nasi yang telah dimasak hendaklah dimakan dalam masa 12 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.

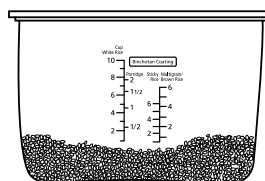
※Apabila memanaskan semula nasi yang disejukkan

- Persediaan**
- Kacau nasi yang telah disejukkan dalam periuk supaya ia sekatu.
 - Sila rujuk jadual jumlah air berikut yang akan ditambah.

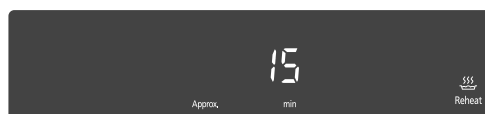
Jadual 3

Kuantiti beras yang disejukkan (Paras air)	Jumlah air (cawan sukat)
1	1/4
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

- umlah maksimum nasi yang disejukkan untuk dipanaskan semula:
White Rice (Beras Putih) 5 cawan.



- 1 Putar pemegang tukup wap untuk memilih menu "Rice" (Nasi).
 - Penunjuk menu "Rice" (Nasi) menyala.
- 2 Tekan  .
 - Menu fungsi yang dipilih akan berkelip.
 - Penunjuk [Start] berkelip.
- 3 Tekan , dan memasak bermula.
 - Tidak kira berapa banyak nasi sejuk untuk dipanaskan semula, masa pemanasan adalah anggaran 15 minit.



- 4 Apabila buzer berbunyi, selesai memasak. Fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat.
 - Sila leraikan nasi secepat mungkin, kerana ia akan menjadi lebih lazat.

■ Peringatan yang baik

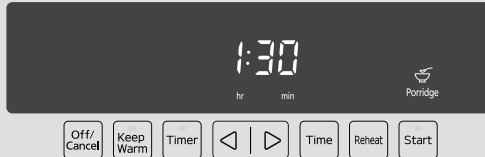
- Fungsi "Reheat" (Panaskan semula) tidak tersedia dalam menu masakan.
- Dalam menu nasi, fungsi "Reheat" (Panaskan semula) juga boleh dipilih dengan menekan [◀] atau [▶].
- Apabila menambah nasi yang disejukkan, jangan melebihi jumlah maksimum nasi yang disejukkan (seperti yang ditunjukkan dalam Jadual 3).
- Disyorkan untuk memanaskan semula nasi yang disejukkan sekali sahaja untuk mengelak menjejaskan rasa nasi.
- Jangan panaskan semula nasi pulut, beras perang, nasi kuinoa, pelbagai bijiran, supaya tidak menjejaskan rasa.

Fungsi menu

Bubur dan hidangan lain/Pemasa

※Apabila memasak bubur selama 1.5 jam

- 1 Putar pemegang tutup wap untuk memilih menu "Rice" (Nasi).
 - Penunjuk menu "Rice" (Nasi) menyala.
- 2 Tekan ◀ atau ▶ kekunci untuk memilih "Porridge" (Bubur).
 - Menu fungsi yang dipilih akan berkelip.
 - Penunjuk [Start] berkelip.
- 3 Tekan kekunci , kemudian tekan kekunci ◀ 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 2 pada H24.
- 4 Tekan  kekunci untuk mula memasak.
 - Baki masa yang ditunjukkan dalam pengurangan 1 minit.



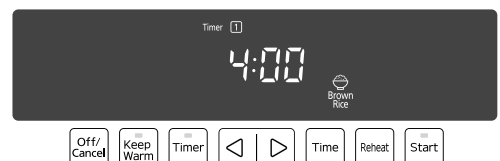
- 5 Apabila buzer berbunyi, selesai memasak. Fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat.
 - Fungsi Simpan Hangat akan menjejaskan rasa, tekan kekunci [Off/Cancel] secepat mungkin.

■ Peringatan yang baik

- Buka tudung semasa memasak akan meningkatkan jumlah pemeluwapan embun.
- Kuantiti air atau beras yang tidak betul boleh mengakibatkan limpahan air beras dari lubang wap.
- Apabila bubur disimpan dalam fungsi simpan hangat untuk tempoh yang sangat lama, ia akan menjadi lebih tebal.
- Sup boleh melimpah jika melebihi paras air maks "Porridge" (Bubur). ( "Spesifikasi" pada H51)
- Bagi masa mengukus yang lebih lama (melebihi 40 minit), tambah 4 cawan air untuk mengelakkan pemanasan kering.
- Apabila fungsi mengukus dilaksanakan, masa yang ditunjukkan pada paparan ialah masa yang tinggal selepas air dalam periuk mendidih.
- Berat maksimum adunan kek/adunan roti tidak boleh melebihi 800 g (jumlah berat tepung kek, susu, telur dan lain-lain). Jika tidak, ia boleh mengakibatkan kek tidak dibakar sepenuhnya.
- Semasa membakar adunan kek dengan berat maksimum, tetapkan masa memasak kepada 60 minit untuk mengelakkan kek/roti menjadi separuh masak.
- Bagi fungsi "Waterless cooking" (Memasak Tanpa Air), disyorkan untuk menggunakan bahan dengan kandungan lembapan tinggi (cth. cendawan, kubis, dll.) atau memasukkan bahan yang cenderung menjadi berair di bahagian bawah untuk memasak.

※Apabila anda ingin menggunakan fungsi "Pemasa" untuk menyudahkan "Beras Perang" selepas 4 jam.

- 1 Putar pemegang tutup wap untuk memilih menu "Rice" (Nasi).
 - Penunjuk menu "Rice" (Nasi) menyala.
- 2 Tekan ◀ atau ▶ kekunci untuk memilih "Brown Rice" (Beras Perang).
 - Menu fungsi yang dipilih akan berkelip.
 - Penunjuk [Start] berkelip.
 - Apabila pemasa bubur ditetapkan, anda perlu menetapkan masa memasak dahulu, dan kemudian tekan kekunci [Timer] (Pemasa).
- 3 Tekan  kekunci untuk pilih "Timer"  ".
 - Balang hangat boleh pratetap dua masa berbeza dan juga mempunyai fungsi ingatan (seperti sarapan pagi dan makan lewat malam). Setiap kali anda menekan kekunci [Timer] (Pemasa), Timer  ▶ Timer  ▶ Timer  akan dipaparkan secara bergilir-gilir.
- 4 Tekan kekunci ◀ atau ▶ untuk menetapkan masa pratetap.
 - Tekan dan tahan kekunci [◀] atau [▶] untuk menambah atau menolak masa dengan cepat.
 - Untuk fungsi dan julat masa yang digunakan pada pemasa,  Jadual 1 pada H23.
- 5 Tekan  kekunci. Pemasa memasak bermula.
 - Penunjuk [Start] dimatikan, penunjuk [Timer] menyala, kemudian praset selesai.



■ Peringatan yang baik

- Dalam musim panas yang panas, jangan tetapkan pemasa selama lebih daripada 8 jam apabila menggunakan fungsi "Rice" (Nasi) dan pemasa tidak disyorkan untuk fungsi "Low-Temp" (Suhu Rendah) dan "Steam" (Kukus) untuk mengelakkan kualiti nasi dan bahan daripada merosot.

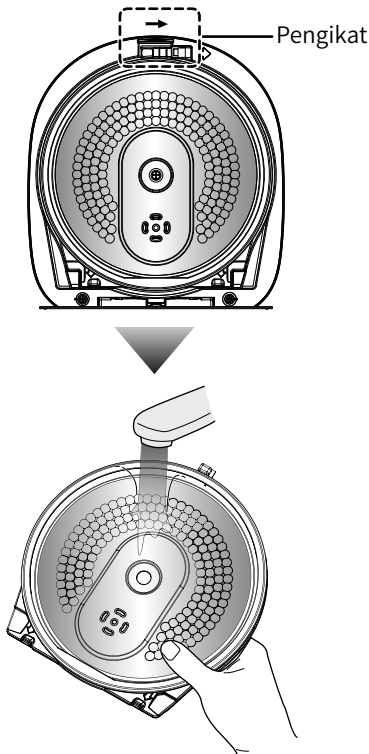
Pembersihan dan Penyelenggaraan

Perhatian

- Sebelum pembersihan, sila cabut palam kuasa terlebih dahulu. Jangan bersihkan badan utama sebelum menjadi sejuk.
- Apabila membersihkan badan utama, jangan rendam di dalam air, atau bersihkan dengan pencair lakuer, petrol, alkohol, serbuk pembersih atau berus keras dan sebagainya.
- Jangan gunakan mesin basuh pinggan mangkuk atau pengering pinggan mangkuk.

Tudung dalam (Termasuk getah pengedap periuk, tudung dalam)

Lap dengan tuala basah yang diperah atau bersihkan dengan agen pembersih neutral yang direka khusus untuk dapur.



- **Menanggalkan**
Gerakkan pengikat ke kanan (penutup dalam muncul secara automatik) dan keluarkan penutup dalam.
- **Pemasangan**
 - ① Masukkan tudung dalam ke dalam slot bawah.
 - ② Tekan pengikat ke dalam tudung luar sehingga anda mendengar bunyi "klik".

Catatan

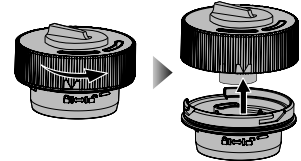
- Sila basuh segera selepas menggunakan perasa. Jika tidak boleh menyebabkan bau, kemerosotan atau kakisan.
- Jangan tarik getah pengedap periuk.
- Jika kesan minyak pada tudung dalam tidak dibersihkan segera, kesannya akan melekat pada tudung dalam dan sukar untuk dicuci. Basuh dengan segera selepas setiap penggunaan.
- Jika bahagian logam dipanaskan, permukaannya mungkin berubah warna atau kelihatan coretan, tetapi ia tidak menjejaskan penggunaan.

Tukup wap

Keluarkan tukup wap dan bilas dengan air.



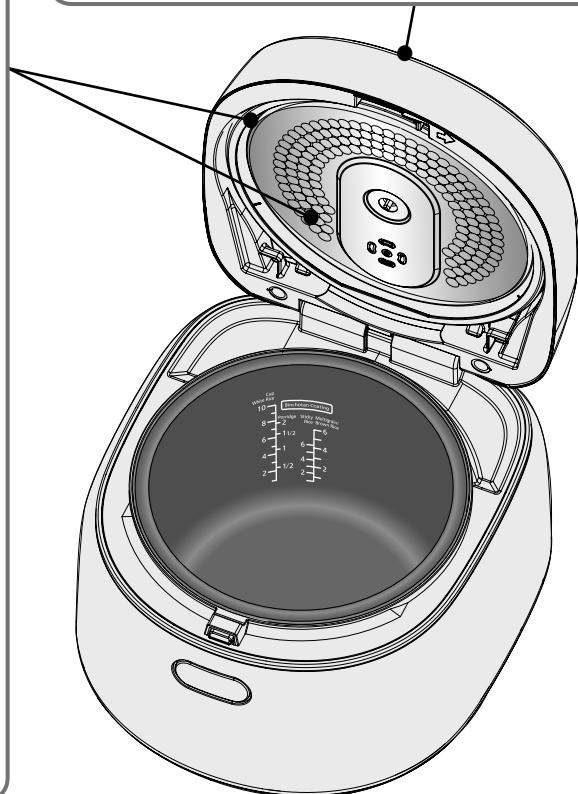
Apabila menanggalkan tukup wap ...



- **Menanggalkan**
Putar ke arah anak panah supaya sudut tajam sejajar dengan sisi  dan keluarkannya terus ke atas.
- **Pemasangan**
Sejajarkan sudut tajam ke sisi  dan putar ke arah  untuk memasang.

Catatan

- Jangan gunakan pengering untuk mengeringkan selepas pembersihan kerana ini akan menyebabkan kemek atau retak.



Pembersihan dan Penyelenggaraan

Perhatian

- Sebelum membersihkan, sila cabut palam kuasa terlebih dahulu. Jangan bersihkan badan utama sebelum menjadi sejuk.
- Apabila membersihkan badan utama, jangan rendam di dalam air, atau bersihkan dengan pencair lakuer, petrol, alkohol, serbuk pembersih atau berus keras dan sebagainya.
- Jangan gunakan mesin basuh pinggan mangkuk atau pengering pinggan mangkuk.

Sensor bawah/Pemanas acuan

Lap dengan tuala lembap.

- Apabila terdapat lekatan, sapukan dengan menggunakan kertas pasir halus (sekitar No. 600) atau lap dengan kain kering.

Catatan

- Jika anda tidak membersihkan sensor bawah dan pemanas acuan, nasi mungkin akan hangat atau direbus dengan teruk.

Bingkai atas

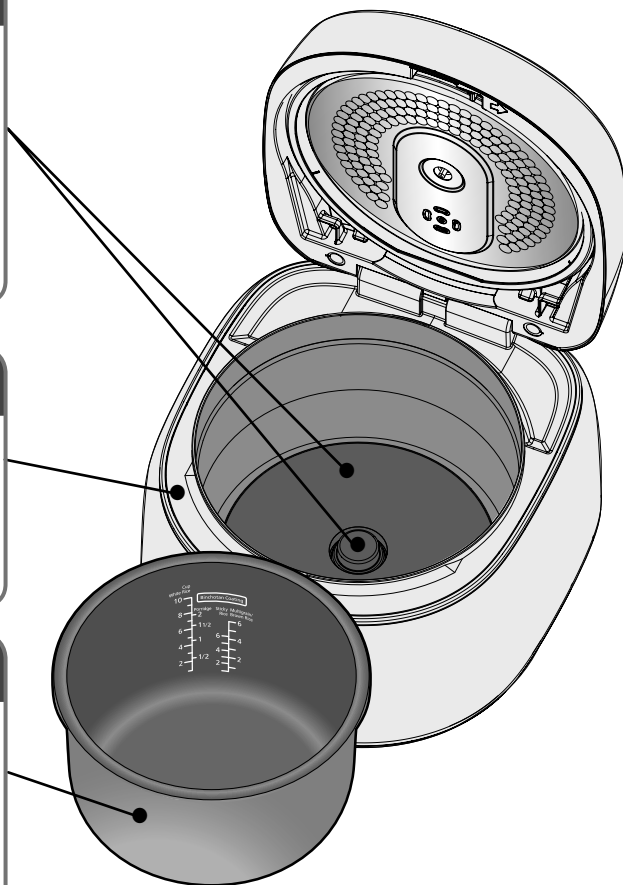
Lap dengan tuala lembap.

Catatan

- Jangan tuangkan air untuk membasuh.

Periuk

- Basuh dengan pembersih pinggan mangkuk yang telah dicairkan, span lembut dan air. Lap mana-mana air di bahagian luar periuk.
- Tolong jangan gunakan periuk sebagai bekas untuk membasuh.
- Perubahan warna atau jalur mungkin muncul di atas 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)



Bekas kukusan (1)

Resepi

Perhatian: • Oleh kerana bahan yang berbeza ditambah ke dalam nasi, mungkin terdapat nasi hangit di bahagian bawah.
• Semasa memasak sup kulat putih yang boleh menjadi pekat, sila gunakan fungsi "Porridge" (Bubur) dan isipadu maksimum masakan tidak boleh melebihi paras air maksimum "Porridge" (Bubur) supaya tidak melimpah keluar.
※1 cawan (cawan penyukat): anggaran 150 g

Dim sum (beku)

Bahan-bahan: Dim sum: Shaomai, Gulung Kukus

Langkah-langkah:

- 1) Penyahbekuan tidak diperlukan. Hanya letakkan Dim Sum beku dalam bekas kukusan dan semburkan sedikit air pada permukaan Dim Sum.
 - 2) Masukkan 1 cawan air dan masukkan bekas kukusan ke dalam periuk, kemudian tutup tudung luar.
 - 3) Putar pemegang tukup wap untuk memilih menu "Cooking" (Memasak), tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Steam" (Kukus), tetapkan masa memasak kepada 5 minit.
 - 4) Tekan kekunci [Start] (Mula).
- Catatan: Sesuaikan masa memasak mengikut bahan.

Ayam yang mengecurkan air liur

Bahan-bahan:	Peha Ayam	8, Anggaran 150 g	Perasa:	Minyak cili	40 mL	Gula	2.5 g
	tanpa kulit			Cuka	15 mL	Kicap cair	10 mL
	Daun bawang	2 g					
	Halia kisar	10 g					
	Bawang putih kisar	10 g					

Langkah-langkah:

- 1) Masukkan peha ayam ke dalam periuk, taburkan halia kisar, kemudian masukkan periuk ke dalam badan, dan tutup tudung luar.
 - 2) Putar pemegang tukup wap untuk memilih menu "Cooking" (Memasak), tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Waterless Cooking" (Masak Tanpa Air), tetapkan masa memasak kepada 20 minit dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
 - 3) Masukkan minyak cili, cuka, gula, dan kicap cair ke dalam mangkuk. Masukkan daun bawang dan bawang putih yang dikisar untuk digaul sehingga sebatu.
 - 4) Selepas memasak selesai, tekan butang [Off/Cancel] (Mati/Batal) untuk membuka tudung luar dan keluarkan peha ayam (tuang sup asal, jika tidak ia akan mencairkan rasa asal). Tunggu sehingga paha ayam sejuk dan potong, serta tuangkan sos.
- (Cuka: Kicap cair: Gula = 3:2:0.5)

Sup cendawan

Bahan-bahan:	Cendawan bic putih	70 g	Tulang rusuk	300 g	Perasa:		
	Cendawan berperisa ketam	70 g	Halia	beberapa keping	Garam		Secukup rasa
	Cendawan tiram raja	60 g	Daun bawang cincang	sedikit	Lada sulah		Sedikit

Langkah-langkah:

- 1) Rendam ketiga-tiga jenis cendawan dalam air masin yang sesuai selama 10 minit. Selepas membilas tulang rusuk dengan air, celur dengan air mendidih.
- 2) Basuh ketiga-tiga jenis cendawan, potong akarnya. Potong cendawan tiram raja kepada bahagian kecil.
- 3) Masukkan tulang rusuk, cendawan dan hirisan halia ke dalam periuk. Tambah air ke tahap maks. paras air untuk "Porridge" (Bubur), dan tutup tudung luar.
- 4) Putar pemegang tukup wap untuk memilih menu "Cooking" (Memasak). Tekan kekunci [<] atau [>]. Pilih "Soup/Slow Cook" (Sup/Masak Lambat), tetapkan masa memasak kepada 1 jam 30 minit, dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
- 5) Selepas masak, buka tudung luar dan kemudian perasakan dengan garam secukupnya, lada putih dan daun bawang yang dicincang.

Catatan: Anda boleh memilih cendawan kegemaran anda.

Kepak Swiss

Bahan-bahan:	Kepak ayam	500 g
	Halia	Sedikit
	Sos Swiss	100 g
	Air	400 g

Langkah-langkah:

- 1) Basuh kepek ayam, hirisan halia, dan masukkan kesemuanya ke dalam periuk.
- 2) Kemudian tuangkan sos Swiss, air, dan tutup tudung luar.
- 3) Putar pemegang tukup wap untuk memilih menu "Cooking" (Memasak), tekan kekunci [<] atau kekunci [>] untuk memilih "Meat" (Daging), tetapkan masa memasak kepada 1 jam dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
- 4) Apabila selesai memasak, angkat kepek dan hidangkan segera.

Resepi

Kek

Bahan-bahan:	Tepung kek	200 g	Gula	60 g
	Telur	2 biji	Minyak Masak	40 mL
	Air atau susu	60 mL	Mentega	3 g

Langkah-langkah:

- 1) Sapu nipis mentega di bahagian dalam periuk.
- 2) Ayak adunan kek, cCampur semua bahan dalam bekas lain sehingga sekata tanpa berketul.
- 3) Tuang adunan kek daripada 2) ke dalam periuk dan tutup tudung luar.
- 4) Putar pemegang tutup wap untuk memilih menu "Cooking" (Memasak), tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Cake/Bread" (Kek/Roti), tetapkan masa memasak kepada 40 minit, dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
- 5) Selepas buzer berbunyi, tekan kekunci [Off/Cancel] (Mati/Batal). Keluarkan periuk dan sejukkan selama 3 minit. Balikkan periuk dan tolak kek keluar.

Catatan: Jangan campurkan bahan dalam periuk.

Gunakan tuala semasa mengeluarkan periuk untuk mengelakkan melecur.

Salmon goreng

Bahan-bahan:	Salmon (tebal: Anggaran 3 - 4 cm)	300 g	Perasa: garam	2 g
	Jus lemon	10 mL	Serbuk lada hitam	Sedikit

Langkah-langkah:

- 1) Perah jus lemon, garam, lada hitam dan ratakan atas salmon, gaul dan perap selama 5-10 minit.
 - 2) Masukkan salmon yang diperap ke dalam periuk dengan kulit salmon menghadap ke bawah, dan tutup tudung luar.
 - 3) Putar pemegang tutup wap untuk memilih menu "Cooking" (Memasak), tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Oil-Free Cooking" (Masak tanpa Minyak), tetapkan masa memasak kepada 8 minit, dan tekan kekunci [Start] (Mula).
 - 4) Selepas 8 minit, tekan kekunci [Off/Cancel] (Mati/Batal), buka tudung luar, terbalikkan salmon dan tutup tudung luar.
 - 5) Pilih menu Pilih menu "Memasak Tanpa Minyak" sekali lagi, tetapkan masa memasak kepada 8 minit dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
 - 6) Selesai memasak, buka tudung luar, taburkan sedikit jus lemon dan letakkan salmon di atas pinggan.
- ※Apabila membuka penutup separuh ke bawah, pastikan anda menekan kekunci [Off/Cancel] (Mati/Batal) dan kemudian buka penutup dengan berhati-hati untuk mengelakkan luka terbakar.

Stik sirloin tumis bersuhu rendah

Bahan-bahan:	Stik Sirloin (tebal: Anggaran 2 cm)	1 keping	Perasa: Rosemary	2 bahagian
	Bawang putih	2 bunga cengkih	Mentega	2 g
			Minyak Zaitun	Sedikit
			Garam laut	Sedikit
			Lada hitam	Sedikit

Langkah-langkah:

- 1) Bersihkan permukaan stik sirloin dan lap air, sapu sedikit garam laut, lada hitam dan minyak zaitun ke permukaan stik, perap selama 10 minit.
- 2) Masukkan stik sirloin yang diperap ke dalam beg penyimpanan makanan yang bertutup, letakkan di dalam periuk dan tambah air ke paras air 4 "White Rice" (Nasi Putih), tutup tudung luar.
- 3) Putar pemegang tutup wap untuk memilih menu "Cooking" (Memasak), tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Low-Temp" (Suhu Rendah), tetapkan masa memasak kepada 60 minit dan tekan kekunci [Start] (Mula).
- 4) Selepas masak, keluarkan stik dan masak semula.
- 5) Masukkan sedikit minyak zaitun, mentega, rosemary ke dalam periuk, panaskan dengan api besar dan kemudian masukkan stik ke dalam periuk dengan cepat. Goreng setiap sisi selama 20 saat.
- 6) Selesai stik digoreng, biarkan selama kira-kira 5 minit dan kemudian potong dan hidang.

Yogurt

Bahan-bahan:	Yogurt	25 mL
	Susu	125 mL
	Gula	10 g

Langkah-langkah:

- 1) Nyahjangkit gelas dan sudu di dalam air panas* (*: Rendam dalam air panas bersuhu melebihi 95 °C selama 5 minit).
- 2) Masukkan yogurt, susu dan gula ke dalam gelas yang telah disejukkan dan kacau hingga sebati dengan sudu.
- 3) Tutup bukaan kaca dengan pembungkus plastik.
- 4) Tambah 500 mL air ke dalam periuk, masukkan gelas dalam langkah 3) ke dalam air dan tutup tudung luar.
- 5) Putar pemegang tutup wap untuk memilih menu "Cooking" (Memasak), tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Ferment" (Menapai), tetapkan masa memasak kepada 6 jam dan tekan kekunci [Start] (Mula).
- 6) Selepas masak, masukkan kain kasa ke dalam bekas penapis (seperti penapis kopi), tuangkan yogurt yang telah dibuat dan masukkan ke dalam peti sejuk selama 8 jam untuk mendapatkan rasa yogurt yang kaya dan enak.

Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Fenomena	Sebab berkemungkinan
Jangan masak dalam masa yang telah ditetapkan	- Periksa sama ada kekunci [Start] (Mula) telah ditekan. (👉 H26) - Adakah kuasa dihidupkan?
Masa memasak lama atau singkat	- Jika memasak secara berterusan, masa memasak akan menjadi lebih lama (sehingga 30 minit). - Disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dihentikan untuk pelarasan semasa memasak. - Adakah "U12" dipaparkan? (👉 H32)
Perkakas mengeluarkan bunyi bising	- Bunyi "klik, klik" semasa memasak ialah bunyi pelarasan kuasa tembakan, yang bukan disebabkan oleh kerosakan. - Bunyi "pa" semasa memasak ialah bunyi gemeretak yang dihasilkan oleh pengembangan terma titisan air di bahagian bawah (di luar) periuk, yang bukan disebabkan oleh kerosakan.
Wap stim bocor dari tempat selain lubang wap	- Objek asing mungkin terlekat pada getah pengedap periuk atau di sepanjang periuk. - Periuk mungkin berubah bentuk.
Operasi utama tidak dapat dilakukan	Periksa sama ada lampu di atas kekunci menyala. → Operasi utama tidak boleh dilakukan semasa memasak, pemasa atau simpan hangat. Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal) sebelum operasi.
Menu "Cooking/Rice" (Memasak/Nasi) tidak boleh dipilih	- Adakah tukup wap dipasang dengan betul? (👉 H27) - Putar pemegang tukup wap sekali lagi.
Ada bau plastik	Mungkin terdapat bau plastik pada permulaan penggunaan. Ini akan hilang selepas beberapa kali penggunaan. Ini bukan tidak normal.
Pulut (lembut)	- Kuantiti beras dan jumlah air mungkin salah. - Terlalu banyak air telah ditambah ke dalam beras baharu untuk memasak. - Nasi tidak dileraikan dengan segera selepas masak. - Mungkin terdapat nasi pecah bercampur. - Air panas telah digunakan untuk membasuh beras. - Beras mungkin telah terendam dalam air untuk tempoh yang lama (cth. masa tetapan semula terlalu lama, dsb.). → Apabila menggunakan fungsi pemasa untuk memasak, anda perlu kurangkan air.
Nasi menjadi keras Nasi separuh masak (kurang masak)	- Kuantiti beras dan jumlah air mungkin salah. - Adakah tudung luar ditutup dengan betul? - Adakah fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa) digunakan untuk memasak? - Nasi tidak dileraikan dengan segera selepas masak. - Adakah bahagian bawah periuk tidak rata? - Adakah sebarang objek asing melekat pada bahagian luar periuk, sensor bawah atau pemanas acuan? - Adakah anda telah memilih fungsi yang salah?
Nasi sup melimpah	- Adakah kuantiti beras dan jumlah air betul? Adakah beras dibasuh dengan bersih? - Adakah tudung luar ditutup dengan betul? - Adakah anda telah memilih fungsi yang salah?
Nasi hangit	- Beras tidak dibasuh dengan sempurna. - Beras yang pecah telah dicampurkan. - Adakah bahagian bawah periuk tidak rata? - Adakah sebarang objek asing melekat pada bahagian bawah periuk, sensor bawah, atau pemanas acuan? - Pemasa memasak tidak ditetapkan. - Rempah telah ditambahkan untuk memasak. - Adakah tudung luar ditutup dengan betul?

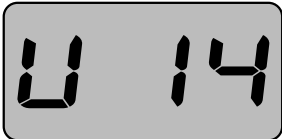
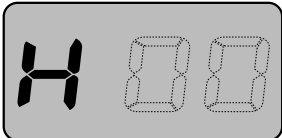
Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Fenomena	Sebab berkemungkinan
Terdapat pemeluwapan Terdapat bau Nasi menjadi kuning	- Beras tidak dibasuh dengan sempurna. - Nasi tidak dilarikan dengan segera selepas masak. - Fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) telah digunakan melebihi 12 jam. - Senduk nasi telah ditinggalkan di dalam periuk semasa menggunakan fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat). - Nasi yang disejukkan telah ditambahkan ke dalam periuk dan fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) telah digunakan. - Jenis beras yang berbeza atau kualiti air boleh menyebabkan beras yang dimasak menjadi kekuningan. - Jika perasa digunakan semasa memasak, anda mungkin bau sesuatu. → Bersihkan dengan cermat periuk, tudung dalam dan tukup wap selepas digunakan.
Nasi kering	- Fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) digunakan melebihi 12 jam. - Nasi dipanaskan semula beberapa kali. - Tudung luar tidak ditutup dengan sempurna?
Bubur lembik	- Beras telah direndam dalam air terlalu lama semasa menggunakan fungsi pemasa memasak. - Fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) telah digunakan. - Terdapat terlalu banyak beras pecah.
Nasi melekat pada periuk	Oleh kerana terdapat pelbagai jenis beras, nasi lembut mungkin mudah melekat pada periuk.
Lapisan filem nipis terbentuk	Filem seperti kertas beras ialah hasil daripada pembubaran kanji kering dan ini tidak berbahaya. Beras yang tidak dibasuh dengan bersih berkemungkinan menghasilkan filem nipis sedemikian.

Petunjuk kod ralat

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Paparan ralat	Sila semak	Halaman ruj.
	- Adakah terdapat objek asing di bahagian bawah periuk, di bahagian sensor bawah dan pemanas acuan? → Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal), cabut kord kuasa dan keluarkan objek asing dan kotoran selepas periuk sejuk sepenuhnya. - Adakah air terlalu banyak? → Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal). (Untuk masak berterusan, anda boleh mengurangkan sedikit jumlah air)	20 22
	Tempoh "Keep Warm" (simpan hangat) lebih daripada 96 jam? → Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal).	25
	- Cuba cabut palam kuasa dan pasangannya semula. - Jika "H※※" masih muncul, maka terdapat kerosakan. → Sila rujuk pusat servis yang diiktiraf Panasonic dan beritahu kod ralat (dua digit selepas "H")	-

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

使用说明书

家庭用 微电脑电饭煲

型号 1.8 L SR-DK184



- 非常感谢您购买 Panasonic 的产品
- 本产品只限于家庭使用。
 - 使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
 - 特别要留意【安全注意事项】（第 34 – 35 页）。
 - 请确保保修卡上注明的购买日期和经销商号等信息。
 - 将保修卡和使用说明书一同小心收妥。

目次

安全注意事项.....	34 – 35
使用注意事项.....	36
零件名称	
· 本体.....	37
· 操作面板.....	37
准备	
· 洗米、加水.....	38
· 功能的选择.....	39
· 烹调时间的设定 / 煮出美味米饭的诀窍.....	40
关于各功能	
· 米饭烹调 / 保温 / 冷饭加热.....	41
· 粥、其他料理类烹调 / 预约功能.....	42
清洁保养.....	43
食谱.....	45
故障排除.....	47
错误代码显示.....	48
规格.....	49

使用前

使用方法

困惑时

安全注意事项

请务必遵守！

为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

■ 以下图标表示错误操作可导致的伤害程度。



警告

表示如不可避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况。



注意

表示如不可避免，则可能导致轻微或中度伤害的某种潜在危害情况。

■ 符号的分类及解释如下。



此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。



此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

警告

■ 电源・电源线・电源插头



- 如电源线或电源线插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。

(以免导致触电或因短路导致火灾。)

→如有损坏，为了避免危险，必须用专用电源线或从制造厂或维修部买到的专用组件来更换。

- 请勿损坏电源线或电源插头。

·绝对禁止进行以下操作：

损伤、加工、使其接触或靠近高温部、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。

(以免因电线和电源插头破损而触电，或因短路导致火灾。)

- 请勿以湿手插入或拔掉电源插头。

·接触电源插头或产品前请务必确保手是干燥的。

(以免导致触电或受伤。)

- 请勿将水或其它液体溅到本体插头上。

(以免导致触电或因短路导致火灾。)



- 务必要单独使用规格表中(P49)记载的额定值的交流电的电源插座。

(以免与其他电器并用，因发热而引起火灾。)

·务必使用规格至少为 10 A 的接线板。

- 务必要将本体插头、电源插头切实插到底。

(以免导致冒烟、火灾或触电。)

- 本产品应使用单相两极带接地的电源插座，并保证其可靠接地。未安装接地装置，可能会引起箱体等其他金属部件带有感应静电。

(以免发生故障或漏电时有触电的危险。)

- 定期清洁电源插头。

(以免电源插头因湿气及外物积聚而导致绝缘不良，从而引起火灾。)

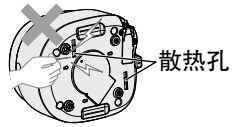
→拔掉电源插头然后使用干布擦拭。



■ 本体

- 请勿在散热孔或间隙中插入任何物件。特别是针及其他金属物件。

(以免导致触电或异常动作。)



- 请勿将可能堵塞内盖上的孔的物品放入内锅。

(以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)

<禁止的烹调例>

·请勿将装有食物的塑料袋放入锅内进行加热，除非是在「Low-Temp」(低温慢煮)模式下使用，并且锅内有水。



- 请勿自行更改、拆解或修理产品。

(以免导致火灾、触电或受伤。)

→如需修理，请与 Panasonic 授权的服务中心联系咨询。

- 请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途。

(否则可能会导致火灾、烧伤、受伤或触电。)

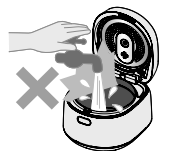
·对于使用不当或未能遵守使用说明书而导致的情况，Panasonic 将不承担任何责任。

- 请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。

(以免导致触电或因短路导致火灾。)

→如水进入产品内，

请联络 Panasonic 授权的服务中心。



警告

■ 使用



- 使用中或刚使用后，请勿将脸或手靠近蒸汽口处，对小孩要格外注意。（以免导致烫伤。）



- 请勿在烹调时打开外盖或移动本体。（以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。）



- 本产品不适合供下列人士（包括孩童）使用：身体官能或心智能力退化者，或是经验与使用知识缺乏者，除非有负责他们安全的人员在旁监督或指导，方可使用。请注意避免让孩童戏玩本产品。（以免导致烧伤、受伤或触电。）

- 请务必将产品放置于孩童触碰不到的位置。（以免导致烫伤、受伤或触电。）

- 发生异常或故障时，请立即停止使用并拔掉电源插头。

（以免导致冒烟、火灾或触电。）

异常・故障例

- ・电源插头及电源线异常发热。
- ・电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
- ・本体变形或异常发热。
- ・本体冒烟或发出焦味。
- ・本体破裂、松动或发出异响。
- ・内盖翘曲或内锅变形。

→请立即与 Panasonic 授权的服务中心联系，咨询检查及修理事宜。

注意



- 请勿使用非专用内锅或变形后的内锅。（以免因过热或故障导致烫伤或受伤。）

- 请勿在下记地方使用本产品。

- ・靠近热源或高湿环境中。（以免导致触电、漏电或火灾。）
- ・不平稳的台面或不耐热的垫子上。（以免导致受伤、烫伤或火灾。）
- ・靠近墙壁或家具等处。（以免开盖时碰到，或导致家具等变色、变形及破损。）

- 搬运本体时，请勿触碰开盖按钮。（以免使外盖打开，从而导致受伤。）

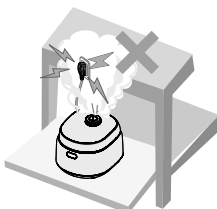
- 使用中或烹调刚结束时，请勿触摸高温部。

- ・本体温度很高。特别是内盖、内锅、铸造加热器等金属部。（以免导致烫伤。）



- 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。（以免导致触电或因短路导致火灾。）

→使用有拉桌的橱柜时，请在电源插头不会接触到蒸汽的地方使用产品。



- 请勿空烧。（以免导致烫伤。）

- 请勿将本产品外接定时器或在独立的遥控控制系统的方式下运行。（以免引起火灾。）



- 拔掉电源插头时，请确保握住电源插头本身。（以免导致触电，或因短路引起火灾。）

- 取出内锅或不使用时，切记关闭电源并拔下电源插头。（以免导致烫伤、受伤或因绝缘老化而引起触电、漏电、火灾。）

- 请等到本体充分冷却后再进行清洗。（以免导致烫伤。）

- 在橱柜等封闭空间使用时，请确保蒸汽能向外散发。（以免导致橱柜等变色或变形。）

- 本产品用于家庭和类似用途，例如：

- ・在商店、办公室及其他工作环境的员工厨房区域；
- ・农场；
- ・酒店、汽车旅馆和其他居住环境中由客户使用的区域。
- ・仅提供床位和早餐的快捷酒店环境。

在使用过程中发生停电时

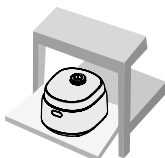
包括在中途拔掉电源插头，跳闸等情况；

- 返回待机状态。

使用注意事项

关于本体

- 放在滑动式拉桌上时，请务必确认桌子的负荷强度在 13 kg 以上。
(以免产品掉落。)



- 使用中请勿将布或其他物品盖在外盖上。
(以免蒸汽无法释放，导致外盖变形、变色或发生故障。)



- 请勿将电饭煲倾斜，翻转。

- 请及时清理粘在本体上（铸造加热器、底传感器、内锅底部）的饭粒等异物。
(以免出现错误显示，或有饭焦、饭烧不熟等情况。)

边缘或底部



(内锅)

底传感器



铸造加热器

- 使用之前务必去掉内锅保护袋。
(以免烹调不良或发生火灾。)

- 请勿把需要烹调的食物直接倒入没有放入内锅的保护框内。
(以免因杂质而引起故障。)

- 若米汤等从蒸汽口溢出，请先拔掉电源插头，切断电源，用干布擦去电源插头等部位的米汤后，方可继续使用。

- 请勿在户外使用产品。
(不稳定的电源可能会导致产品发生故障。)

- 请勿在阳光直射下使用。
(以免导致变色。)

- 请勿在地毯、电热地毯，台布（乙烯塑料制）等不耐高温的物品上使用本产品。
(以免烹调不良或发生火灾。)

关于内锅

- 请勿在电饭煲以外的地方使用内锅。



- 请勿在煤气灶或电磁炉及微波炉内使用。



- 请勿将内锅与硬物撞击。



- (以免导致外层表面刮伤或产生凹痕。)



- 留意以下情况以避免削去或刮伤内锅涂层。

准备烹调时



- 请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。



烹调结束后

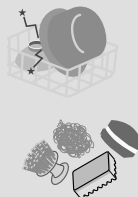


- 请勿将醋放入内锅中的米饭里。
(制作寿司等食物)
- 请勿使用金属勺子。(烹调粥等食物)
- 请勿轻触或击打内锅。(盛饭时)

清洁保养时 (P44)



- 请勿将内锅作为洗碗容器。
- 请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。
- 使用调味料烹调后，请勿将食物留在内锅中。
→ 请尽快清除内锅中的食物然后进行清洗。
- 请勿使用洗碗机或洗碗机 / 烘干机进行清洗。
- 请勿在清洗后将内锅放在其他餐具上晾干。
- 请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷（含有研磨料）、百洁布等清洗或擦洗内锅。
→ 使用软海绵进行清洗。

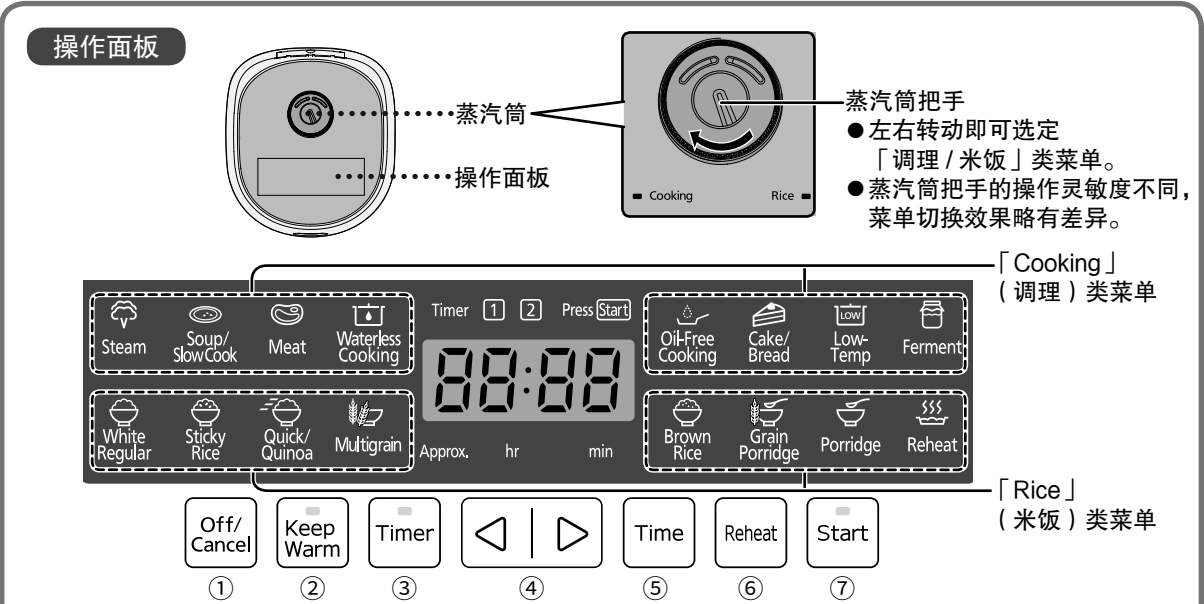
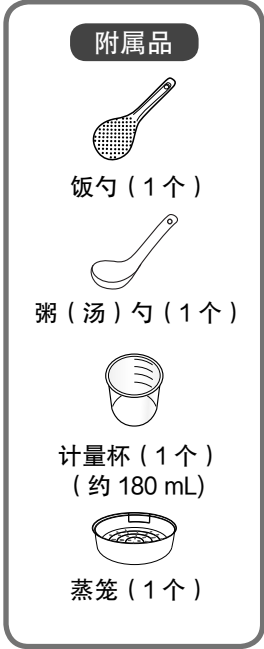
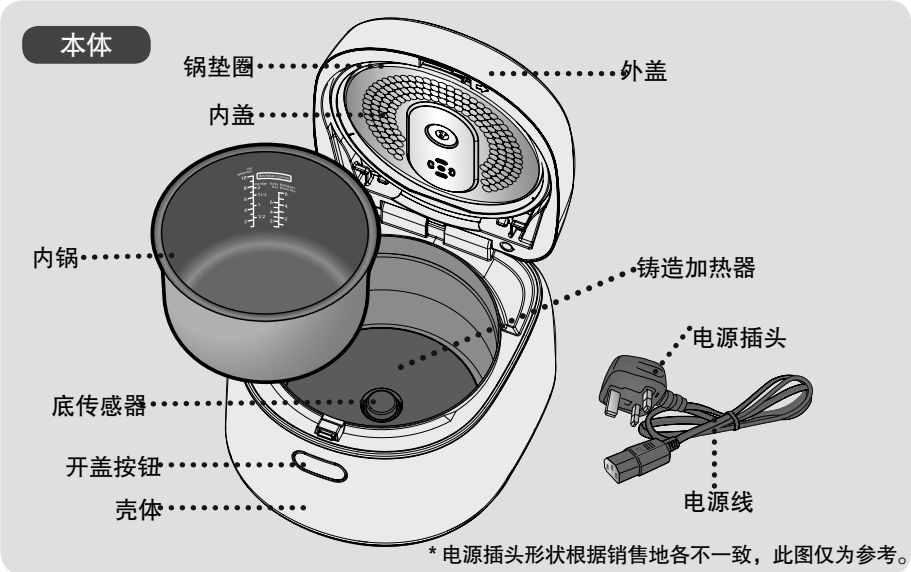


提示

以下情况不会影响产品性能或人身健康。
【外层表面】浅的刮痕、细小凹痕或碰撞。
【内层表面】内锅涂层剥落。
→ 如内锅变形或您担心其状况，请购买新的内锅。

零件名称

首次使用时，请清洗内锅、内盖、蒸汽筒、附属品。(P43-P44)
操作面板表面贴有保护薄膜时，请揭下后再使用。



- ① 「Off/Cancel」(关 / 取消)：长按可取消不正确的操作，或关闭保温。

② 「Kepp Warm」(保温)：要保温时，按此按键。

③ 「Timer」(预约)：要预约时，按此按键。

④ 「<」和「>」：
● 要选择功能时使用。
● 调整设置预约时间和烹调时间。
● 长按按键则可快速前进或后退。
- ⑤ 「Time」(时间)：设置烹调时间时，先按此按键。

⑥ 「Reheat」(冷饭加热)：要冷饭加热时，按此按键。

⑦ 「Start」(开)：开始烹调或预约时间设置结束按此按键。

提示 产品在工作状态下，对「Off/Cancel」(关 / 取消) 按键的操作需要更长的时间，这属于正常现象。待机状态下 30 秒无操作，产品进入休眠模式，可按任意键唤醒，此时按键操作需要更长的时间。

准备 洗米、加水

初次使用前 请先烧开一锅水，再倒掉。 ① 加水至“White Rice”（白米）的 4 水位线，闭合外盖。 ② 转动蒸汽筒把手至调理类菜单后，选择“Steam”（蒸煮）功能，烹调时间设定为 15 分钟，按「Start」（开）后开始工作。 ③ 蜂鸣器响后，取出内锅，倒掉里面的水。	
1 用附属的计量杯量米 ● 一次可煮的米量，☞ P49 “规格”。 ● 用“Quick/Quinoa”（超快速 / 藜麦饭）菜单功能进行烹调时，最大米量请控制在 8 杯以内。	○ 正确 × 不正确 约 180 mL (约 150 g)
2 将米洗至水清 ① 加入充分的水，快速淘洗后立即倒掉水。 ② 轻轻揉搓淘洗后的米，重复数次揉搓→淘洗，直至水清为止。 ● 为避免擦伤内锅表面的不粘涂层，请勿直接用内锅洗米。 ● 请把米洗干净。否则会有产生锅巴的可能，而且残留的米糠会影响米饭的味道。	① ②
3 将洗好的米放入内锅 根据需要加水至相应的水位线（☞ P39），并擦干内锅外表面。 ● 放在平坦的台面上加水，并整平米的表面。（确认水位线，加水至相同的高度） ● 水加的过多时，烹调时可能会沸腾溢出。 ● 纯藜麦饭时，只能烹煮 1 杯，需加 1.5 杯水（约 270 ml）。	例）烹调 4 杯白米时，加水至“White Rice”（白米）的水位线“4”处。
4 将内锅放入本体内，闭合外盖 ● 为使锅底和铸造加热器能紧密贴附，请将内锅按箭头所示方向转动 2-3 次。 ● 闭合外盖时，请确认发出“咔嗒”的闭合音。	① ②
5 插上插头 ● 请先插入本体插头，再插电源插头，并确保两者均已插到底。	① 本体 ② 电源插头 本体插头 插座

注意 在煮饭的同时使用蒸笼蒸煮食物时，最大烹调容量 6 杯。

准备 功能的选择

■ 功能的选择

表 1

烹调类别	功能选择	水位线	*1 烹调时间 (约)	*2 保温 (自动)	*3 预约时的可设定范围	
烹调白米	White Regular (标准)	White Rice (白米)	43 分钟	○ (藜麦饭不建议保温)	1 – 24 小时	
烹调白米 / 藜麦饭	Quick/Quinoa (超快速 / 藜麦饭)	※4	–		50 分钟 – 24 小时	
烹调糯米饭	Sticky Rice (糯米饭)	Sticky Rice (糯米饭)	37 分钟	×	1 小时 – 24 小时	
烹调杂粮饭	Multigrain (杂粮饭)	Multigrain (杂粮饭) / Brown Rice (糙米)	1 小时 10 分钟		1 小时 20 分钟 –24 小时	
烹调糙米	Brown Rice (糙米)		–		2 小时 20 分钟 –24 小时	
烹调粗粮粥	Grain Porridge (粗粮粥)	Porridge (粥)	表 2	○	烹调时间 – 24 小时	
烹调粥	Porridge (粥)				烹调时间 – 24 小时	
蒸煮	Steam (蒸煮)	蒸煮 60 分钟以上时, 请加 4 计量杯以上的水。			烹调时间 +20 分钟 (向上取整) – 24 小时	
炖汤	Soup/Slow Cook (炖汤 / 慢炖)	至 “Porridge” (粥) 的最大水位线			–	
烹调肉类	Meat (肉类)				–	
烹调咖喱、炖菜	Waterless Cooking (无水料理)	–			–	
烹调健康减脂料理	Oil-Free Cooking (无油煎)				–	
烘烤蛋糕 / 面包	Cake/ Bread (蛋糕 / 面包)				–	
低温慢煮	Low-Temp (低温慢煮)※5				×	烹调时间 +30 分钟 –24 小时
面团、酸奶发酵	Ferment (发酵)※6					–
冷饭加热	Reheat (冷饭加热)	参照 P41 表 3	15 分钟	○	–	
※1 · 在电压为规格表额定电压时, 室温 20℃, 水温 20℃, 米量为中间量 (5 杯) 时, 烹调所需的参考时间。 · 烹调的实际时间会根据米量、水量、电压、室温、水温、米质的不同而变化。						
※2 · 所有功能在烹调结束后都自动转为保温。其中, 「Low-Temp」(低温慢煮)、「Ferment」(发酵) 功能在保温模式下不会进行加热。 打“×”的功能不建议保温, 烹调结束后请尽快长按「Off/Cancel」(关 / 取消)。						
※3 · 仅「White Regular」(标准)、「Quick/Quinoa」(超快速 / 藜麦饭)、「Sticky Rice」(糯米饭)、「Multigrain」(杂粮饭)、「Brown Rice」(糙米)、「Grain Porridge」(粗粮粥)、「Porridge」(粥)、「Steam」(蒸煮)、「Low-Temp」(低温慢煮) 功能可以预约。 · 夏季高温天气下, 使用米饭类功能时, 预约时间请勿超过 8 小时, 「Low-Temp」(低温慢煮)、「Steam」(蒸煮) 功能不建议进行预约烹调, 以免米饭、食材变质。						
※4 · 纯藜麦饭时, 只能烹煮 1 杯, 需加 1.5 杯水 (约 270 mL)。						
※5 · 低温慢煮模式下, 锅内温度可达 64℃ – 67℃ 左右。						
※6 · 发酵模式下, 水浴加热时, 锅内温度可达 37℃ 左右, 隔水加热时可达 34℃ 左右。						

准备 烹调时间的设定 / 煮出美味米饭的诀窍

■ 烹调时间的设定

表 2

烹调类别	功能选择	烹调时间 设定范围	设定 单位	初期值	調理时间的显示	調理时间的记忆*
烹调粗粮粥	Grain Porridge (粗粮粥)	1 小时 - 3 小时	30 分钟	2 小时	到 3 小时后又回到 1 小时	○
烹调粥	Porridge (粥)	1 小时 - 4 小时	10 分钟	1 小时	到 4 小时后又回到 1 小时	○
蒸煮	Steam (蒸煮)	1 分钟 - 60 分钟	1 分钟	5 分钟	到 60 分钟后又回到 1 分钟	○
炖汤	Soup/Slow Cook (炖汤 / 慢炖)	1 小时 - 12 小时	30 分钟	1 小时	到 12 小时后又回到 1 小时	○
烹调肉类	Meat (肉类)	1 小时 - 4 小时	30 分钟	1 小时	到 4 小时后又回到 1 小时	○
烹调咖喱、炖菜	Waterless Cooking (无水料理)	10 分钟 - 2 小时	10 分钟	30 分钟	到 2 小时后又回到 10 分钟	○
烹调健康减脂料理	Oil-Free Cooking (无油煎)	5 分钟 - 30 分钟	1 分钟	10 分钟	到 30 分钟后又回到 5 分钟	○
烘烤蛋糕 / 面包	Cake/ Bread (蛋糕 / 面包)	40 分钟 - 60 分钟	1 分钟	60 分钟	到 60 分钟后又回到 40 分钟	○
低温慢煮	Low-Temp (低温慢煮)	30 分钟 - 6 小时	10 分钟	1 小时	到 6 小时后又回到 30 分钟	○
面团、酸奶发酵	Ferment (发酵)	1 小时 - 12 小时	30 分钟	2 小时	到 12 小时后又回到 1 小时	○

★ 煮出美味米饭的诀窍

- ① ● 正确量水及量米。
- ② ● 轻柔并快速地洗米。
● 勿将米放置在洗米箩内洗米。
(以免米粒碎裂或米饭粘锅。)
- ③ ● 在平坦的台面加水。
● 勿用热水及 pH9 以上的碱性水。
(以免米饭粘锅或变黄。)



关于各功能

米饭烹调 / 保温 / 冷饭加热

※ 用“White Regular”（标准）功能煮饭时

- 1 转动蒸汽筒把手，选定「Rice」（米饭）类菜单。
 - 「Rice」（米饭）菜单指示灯长亮。
- 2 按<或>，选择“White Regular”（标准）。
 - 所选择的功能菜单闪烁。
 - 「Start」（开）指示灯闪烁。
- 3 按^{Start}，烹调开始。
 - 「Start」（开）指示灯点亮。
 - 剩余时间以1分钟为单位递减，“Quick/Quinoa”（超快速 / 藜麦饭）和「Brown Rice」（糙米）功能在烹调结束前约7分钟和12分钟开始显示剩余时间。
 - 进入焖煮阶段后，会根据饭量的多少自动调整显示的剩余炊饭时间。如：有时可能会从“15分后”一下跳到“11分后”，而不是逐分递减。



- 4 烹调结束，翻松米饭。
 - 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。为防止米饭粘在一起，请尽快翻松米饭。
 - 糯米饭、糙米、藜麦饭、杂粮饭烹调结束后，请尽快按「Off/Cancel」（关 / 取消）按键取消保温，以免影响口感。

■ 温馨提示

- 煮糯米饭时，请勿选择“Quick/Quinoa”（超快速 / 藜麦饭）功能。（水量参照P39表1）
- 用“Quick/Quinoa”（超快速 / 藜麦饭）煮饭时，因时间缩短，米饭会稍硬或有锅巴产生。
→预先将米浸泡在水中，则可以使煮好的米饭变软。
- 请不要将糙米与白米（短粒米、长粒米）混合煮饭，以免影响煮饭效果。

保温

- 保温时间显示从0小时到23小时，超过24小时后显示“- - -”，30秒后操作面板息屏，但仍然继续保温。
- 保温超过96小时，保温将自动停止，显示屏显示“U14”，要继续使用时，请先按「Off/Cancel」（关 / 取消）按键。
- 米饭以在保温12小时以内食用为佳，以免米饭变色或变味。
- 保温时，内锅的边缘部有时会出现少量水珠。
- 保温时内锅中如放有饭勺等盛饭用具则会影响米饭的味道。

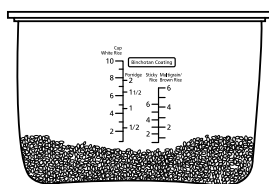
※ 冷饭加热时

- 准备
- 请将锅内的冷饭搅拌均匀，使之平整。
 - 冷饭加热时，请参照下记水量表的标准加水。

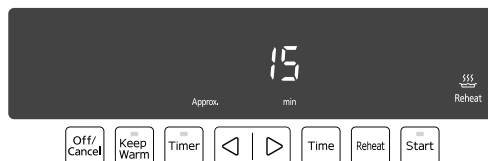
表 3

冷饭量（刻度线）	水量（计量杯）
1	1/4
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

- 冷饭加热的最大量：
“White Rice”（白米）5水位线。



- 1 转动蒸汽筒把手，选定「Rice」（米饭）菜单。
 - 「Rice」（米饭）菜单指示灯长亮。
- 2 按下^{Reheat}。
 - 所选择的功能菜单闪烁。
 - 「Start」（开）指示灯闪烁。
- 3 按^{Start}，烹调开始。
 - 不管冷饭量多少，加热时间都约15分钟。



- 4 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。
 - 请尽快翻松米饭，米饭将更美味。

■ 温馨提示

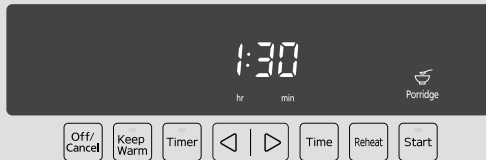
- 調理菜单下，无法使用「Reheat」（冷饭加热）功能。
- 米饭菜单下，通过按「<」或「>」，也可以选择「Reheat」（冷饭加热）功能。
- 加入冷饭时，请不要超出最大冷饭量（如表3所示）。
- 建议冷饭加热的次数为一次，以免影响米饭的口感。
- 请不要加热糯米饭、糙米、藜麦饭、杂粮饭，以免影响口感。

关于各功能

粥、其他料理类烹调 / 预约功能

※ 用 1.5 小时烹调粥时

- 1 转动蒸汽筒把手，选定「Rice」(米饭) 类菜单。
 - 「Rice」(米饭) 菜单指示灯长亮。
- 2 按 ◀ 或 ▶，选择「Porridge」(粥)。
 - 所选择的功能指示灯闪烁。
 - 「Start」(开) 指示灯闪烁。
- 3 按 ，再按 ◀ 或 ▶，设定烹调时间。
 - 长按「◀」或「▶」按键，时间可快速前进或后退。
 - ※ 烹调时间的可设定范围  P40 表 2。
- 4 按 ，烹调开始。
 - 剩余时间以 1 分钟为单位递减。



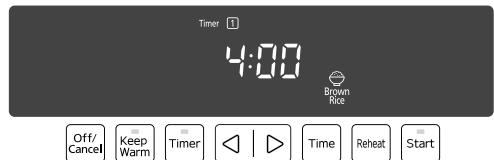
- 5 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。
 - 为避免因保温而影响口感，请尽快长按「Off/Cancel」(关 / 取消) 按键。

■ 温馨提示

- 烹调中打开外盖，会增加结露量。
- 水量、米量不正确，可能会导致米汤从蒸汽口中溢出。
- 如保温时间过长，粥将会变稠。
- 炖汤时，如超过「Porridge」(粥) 的最大水位线，可能会造成溢出。( P49 规格)
- 如选择了较长的蒸煮时间 (如蒸 40 分钟以上)，加水 4 计量杯，以免水被蒸干。
- 蒸煮功能时，显示屏内显示的时间为内锅中的水沸腾后的剩余时间。
- 蛋糕糊 / 面团的最大量不超过 800 g (蛋糕粉、牛奶、鸡蛋等的总重量)，超过此量可能会导致蛋糕烘烤不熟。
- 烘烤最大量的蛋糕糊时，烹调时间请设定为 60 分钟，以免蛋糕不熟。
- 「Waterless Cooking」(无水料理) 功能建议使用出水率高的食材 (如蘑菇、白菜等)，或将易出水的食材置于底部进行烹饪。

※ 用「Timer」(预约) 功能在 4 小时后完成「Brown Rice」(糙米) 时

- 1 转动蒸汽筒把手，选定「Rice」(米饭) 类菜单。
 - 「Rice」(米饭) 菜单指示灯长亮。
- 2 按 ◀ 或 ▶，选择「Brown Rice」(糙米)。
 - 所选择的功能指示灯闪烁。
 - 「Start」(开) 指示灯闪烁。
 - 预约煮粥时，请先设定烹调时间后，再按「Timer」(预约) 按键。
- 3 按 ，选择「Timer 1」。
 - 本产品可以设定两个不同的预约时间 (如早饭和晚饭)，每按一次「Timer」(预约) 按键，Timer 1 ▶ Timer 2 ▶ Timer 1 将交替显示。
- 4 按 ◀ 或 ▶，设定预约时间。
 - 长按「◀」或「▶」按键，时间可快速前进或后退。
 - 可以预约的功能和时间范围  P39 表 1。
- 5 按 ，预约烹调开始。
 - 「Start」(开) 指示灯熄灭，「Timer」(预约) 指示灯点亮，预约设定完成。



■ 温馨提示

- 夏季高温天气下，使用米饭类功能时，预约时间请勿超过 8 小时，「Low-Temp」(低温慢煮)、「Steam」(蒸煮) 功能不建议进行预约烹调，以免米饭、食材变质。

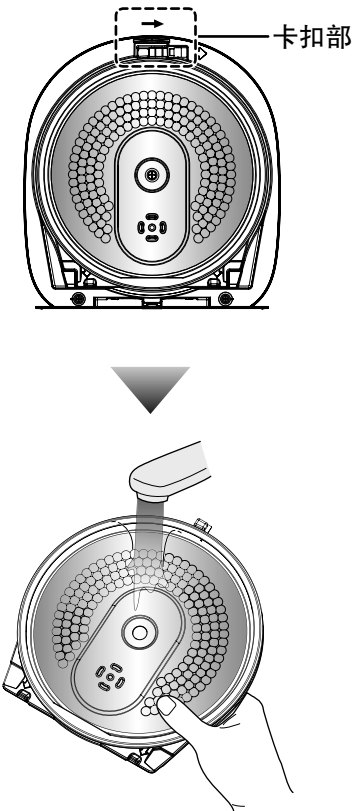
清洁保养

注意

- 清洁前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 清洁时，切勿将本体浸入水中，不要使用香蕉水、汽油、酒精、去污粉、硬质刷等擦拭。
- 请勿使用洗碗机或烘干机。

内盖（含锅垫圈、内盖）

用拧干的湿毛巾擦拭，或使用厨房专用中性清洗剂进行清洗。



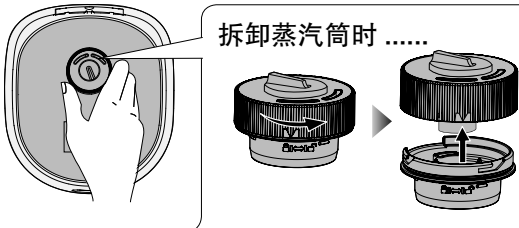
- 拆卸方法
向右拨动卡扣部（内盖会自动弹出），取出内盖。
- 安装方法
 - ① 将内盖插入底部槽位内。
 - ② 把卡扣部压入外盖，直至发出“咔嗒”的声音。

提示

- 使用调味料后，请及时清洗。否则可能产生异味、变质或锈蚀。
- 请勿拉扯锅垫圈。
- 内盖上的油污如不及时洗净，则会黏附在内盖上，很难洗掉。每次使用后都要及时擦洗干净。
- 金属部品受热，其表面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响使用。

蒸汽筒

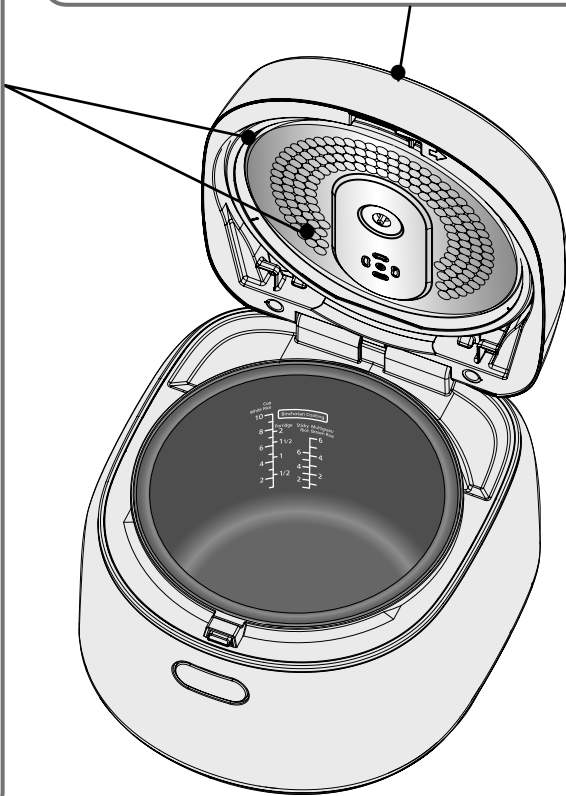
取下蒸汽筒并用水冲洗。



- 拆卸方法
按照箭头方向转动，使尖角对准  一侧，向上取出即可。
- 安装方法
使尖角对准  一侧，向  转动即可装回。

提示

- 清洗后请勿使用干燥机等烘烤，这样会导致变形或出现裂纹。



清洁保养

- 注意
- 清洁前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
 - 清洁时，切勿将本体浸入水中，不要使用香蕉水，汽油、酒精，去污粉，硬质刷等擦拭。
 - 请勿使用洗碗机或烘干机。

底传感器 / 铸造加热器

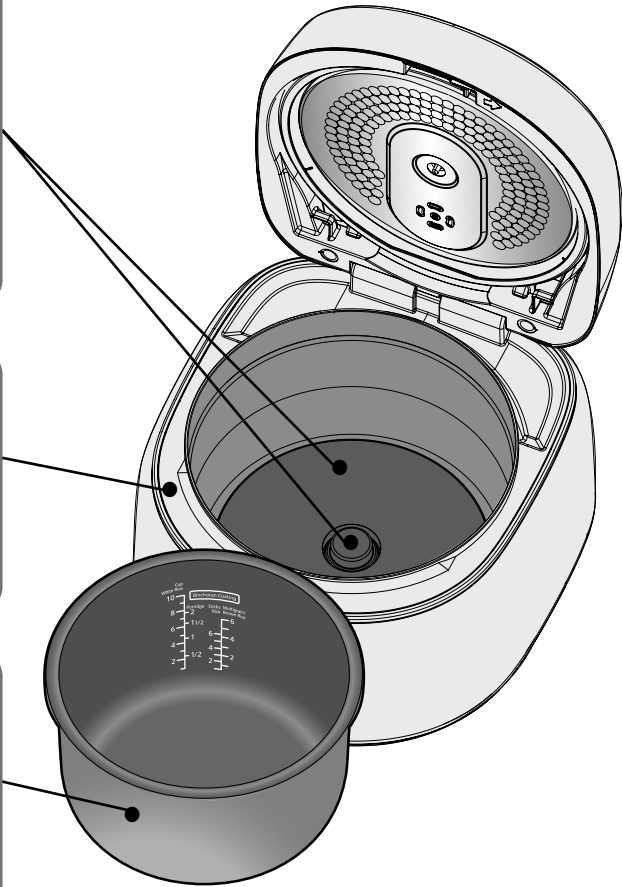
- 用拧干的湿毛巾擦拭。
- 有粘附物时，请用纤细砂纸（600 号左右）或干布擦拭。
- 提示
- 如果不擦干净底传感器和铸造加热器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。

上框

- 用拧干的湿毛巾擦拭。
- 提示
- 请勿将水倒入进行清洗。

内锅

- 用稀释后的餐具清洗剂和海绵及水清洗。擦干内锅外侧表面的水份。
- 请勿将内锅作为清洗容器。
- 涂氟面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响健康及使用。



附属品

用稀释后的餐具清洗剂和海绵清洗



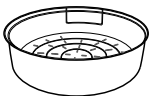
饭勺（1 个）



粥（汤）勺（1 个）



计量杯（1 个）



蒸笼（1 个）

注意：·根据加入米饭内的不同食材，饭的底部可能有烧焦的现象。
·煮银耳汤等会变浓稠的食材时，请使用「Porridge」(粥)功能，最大烹调量至“Porridge”(粥)最高水位线，以免溢出。
※ 1 杯 (计量杯)：约 150 g

点心 (速冻)

- 食材：小点类： 烧麦 · 春卷
- 做法：1) 无需解冻，把点心放在蒸笼上，并在点心表面洒少许水。
2) 加 1 杯水入内锅，放入蒸笼后闭合外盖。
3) 转动蒸气筒把手，选择「Cooking」(调理)类模式后，按「<」或「>」按键，选择「Steam」(蒸煮)，烹调时间设定为 5 分钟。
4) 按下「Start」(开)按键。
注意：请根据所蒸的食材适当延长时间。

口水鸡

- | | | | | | | | |
|-----|-------|-------------|------|-----|-------|----|-------|
| 食材： | 去皮鸡腿肉 | 8 个，约 150 g | 调味料： | 辣椒油 | 40 mL | 白糖 | 2.5 g |
| | 葱末 | 2 g | | 醋 | 15 mL | 生抽 | 10 mL |
| | 姜末 | 10 g | | | | | |
| | 蒜末 | 10 g | | | | | |
- 做法：1) 锅内放入鸡腿，撒上姜末，然后将内锅放入本体，合上外盖。
2) 转动蒸气筒把手，选择「Cooking」(调理)类模式后，按「<」或「>」按键，选择「Waterless Cooking」(无水料理)，烹调时间设定为 20 分钟，再按下「Start」(开)按键。
3) 把辣椒油、醋、白糖、生抽调成一碗，再将葱末、蒜末放入拌匀。
4) 烹调结束后，按「Off/Cancel」(关/取消)按键，打开外盖，取出鸡腿肉 (把原汤倒掉，否则会稀释原有的味道)，待稍凉切块，淋上酱汁即可。
(醋：生抽：白糖 = 3:2:0.5)

菌菇排骨汤

- | | | | | | | | |
|-----|-----|------|----|-------|------|------|----|
| 食材： | 白玉菇 | 70 g | 仔排 | 300 g | 调味料： | 盐 | 适量 |
| | 蟹味菇 | 70 g | 姜 | 数片 | | 白胡椒粉 | 少许 |
| | 杏鲍菇 | 60 g | 葱花 | 少许 | | | |
- 做法：1) 三种菌菇在加了适量盐的淡盐水中浸泡 10 分钟。仔排用水冲洗干净后，用沸水焯一下。
2) 把三种菌菇洗净，切去根部，杏鲍菇切小段。
3) 将仔排和所有菌菇、姜片放入内锅，加水至“Porridge”(粥)的最大水位线，并闭合外盖。
4) 转动蒸气筒把手，选定「Cooking」(调理)类菜单后，按「<」或「>」按键，选择「Soup/Slow Cook」(炖汤 / 慢炖)，烹调时间设定为 1 小时 30 分钟，再按下「Start」(开)按键。
5) 烹饪结束后，打开外盖，加入适量盐、白胡椒粉及葱花调味即可。
注：菌菇可选用自己喜欢的种类。

瑞士汁鸡翅

- | | | | | |
|-----|----|-------|-----|-------|
| 食材： | 鸡翅 | 500 g | 瑞士汁 | 100 g |
| | 姜 | 少许 | 水 | 400 g |
- 做法：1) 将鸡翅洗净，姜切片后，全部放入内锅。
2) 再倒入瑞士汁、水，闭合外盖。
3) 转动蒸气筒旋钮，选择「Cooking」(调理)类模式后，按「<」或「>」按键，选择「Meat」(肉类)，烹调时间设定为 1 小时，按下「Start」(开)按键开始烹调。
4) 烹调结束后，盛出即可食用。

蛋糕

食材：蛋糕预拌粉 200 g 糖 60 g
鸡蛋 2 个 食油 40 g
水或牛奶 60 g 黄油 3 g

- 做法：1) 在内锅的内表面擦一层薄薄的黄油。
2) 蛋糕预拌粉过筛，把剩下的食材放入另一个容器内，搅拌至无颗粒状态。
3) 把 2) 的蛋糕糊倒入内锅，闭合外盖。
4) 转动蒸汽筒把手，选定「Cooking」(調理) 类菜单后，按「<」或「>」按键，选择「Cake/Bread」(蛋糕 / 面包)，设置烹调时间 40 分钟。再按下「Start」(开) 按键。
5) 蜂鸣器响后，按「Off/Cancel」(关 / 取消) 按键，取出内锅并冷却 3 分钟，再倒转内锅，取出蛋糕。

注意：

- 请勿在内锅中搅拌。
- 请使用毛巾等取出内锅，以免烫伤。

香煎三文鱼

食材：三文鱼（3-4 cm 左右的厚度） 300 g 调味料：盐 2 g
柠檬汁 10 mL 黑胡椒粉 少许

- 做法：1) 三文鱼中加入柠檬汁、盐、黑胡椒粉，搅拌均匀腌制 5-10 分钟。
2) 将腌制好的三文鱼鱼皮朝下放入内锅，闭合外盖。
3) 转动蒸汽筒把手，选定「Cooking」(調理) 类菜单后，按「<」或「>」按键，选择「Oil-Free Cooking」(无油煎)，烹调时间设定为 8 分钟，再按下「Start」(开) 按键。
4) 8 分钟后按「Off/Cancel」(关 / 取消) 按键，打开外盖，将三文鱼翻面，闭合外盖。
5) 再次选择「Oil-Free Cooking」(无油煎) 菜单，烹调时间设定为 8 分钟，按下「Start」(开) 按键。
6) 烹调结束，打开外盖，洒上少许柠檬汁即可装盘。
※ 如需中途开盖操作时，请务必按「Off/Cancel」(关 / 取消) 按键后，小心开盖，以免烫伤。

低温嫩煎西冷

食材：西冷牛排（2 cm 左右的厚度） 1 块 调味料：迷迭香 2 段 橄榄油 少许
大蒜 2 瓣 黄油 2 g 海盐 少许
黑胡椒 少许

- 做法：1) 西冷牛排洗净表面擦干水分后，将少许海盐、黑胡椒、橄榄油涂抹牛排表面后，腌制 10 分钟。
2) 将腌制好的西冷牛排装入食品用密封保鲜袋，放入内锅后，加水至“White Rice”（白米）的水位线 4 处，闭合外盖。
3) 转动蒸汽筒把手，选定「Cooking」(調理) 类菜单后，按「<」或「>」，选择「Low-Temp」(低温慢煮)，烹调时间设定为 60 分钟，按下「Start」(开) 按键。
4) 烹调结束后，需取出牛排进行二次烹调。
5) 平底锅加少许橄榄油、黄油、迷迭香，大火加热后，迅速下牛排，每面需煎 20 秒。
6) 煎好牛排后，静置 5 分钟左右，切开即可食用。

希腊厚酸奶

食材：酸奶 25 mL
牛奶 125 mL
砂糖 10 g

- 做法：1) 将玻璃杯、勺子用热水消毒*（※ 用 95℃ 以上的水泡 5 分钟）。
2) 将酸奶、牛奶、白糖放入冷却后的玻璃杯，并用勺子充分搅拌。
3) 用保鲜膜将玻璃杯口密封。
4) 将内锅放入 500 mL 水，再放入 3) 的杯子，并闭合外盖。
5) 转动蒸汽筒把手，选定「Cooking」(調理) 类菜单后，按「<」或「>」按键，选择「Ferment」(发酵)，烹调时间设定为 6 小时，再按下「Start」(开) 按键。
6) 烹饪结束后，将纱布铺在带过滤口的容器（类似咖啡漏杯）里面，倒入制作好的酸奶，放入冰箱静置 8 小时即可得到醇厚可口的酸奶。

故障排除

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查
不在预约时间内烹调	● 是否已按了「Start」(开)按钮? (P42) ● 是否通电?
烹调时间过长或过短	● 如果连续烹调,则烹调时间将会变长。(最多可能会延长 30 分钟左右) ● 因米饭量和水量不同,在烹调中途,可能会停止剩余时间显示并进行调整。 ● 是否显示“U12”? (P48)
发出声音	● 烹调中发出「咯嗒、咯嗒」的声音,是调整火力的声音,并非故障。 ● 烹调中发出「叭」的声音,是内锅底部(外侧)的水滴受热膨胀后产生的破裂声音,并非故障。
蒸汽从蒸汽口以外的部位漏出	● 内盖的垫圈部和内锅的锅沿上是否有异物? ● 内锅是否已变形?
不能进行按键操作	● 按键的指示灯是否亮着? → 烹调、预约、保温中途,无法进行按键操作,请按「Off/Cancel」(关/取消)按键后再进行操作。
无法选择「Cooking」(调理)类菜单	● 蒸汽筒是否安装到位? (P43) ● 再次转动蒸汽筒旋钮。
有塑料异味	● 刚开始使用时可能会有塑料的味道,多使用几次后便会消除,不是异常。
发粘(较软)	● 米量和水量是否正确? ● 新米是否放入较多水进行烹调? ● 煮好后,是否立即将米饭翻松? ● 是否混入较多碎米? ● 是否使用热水洗米? ● 是否长时间浸泡水中?(预约时间太长等) → 使用预约功能烹调时,需少放些水。
发干(较硬) 夹生(未煮熟)	● 米量和水量是否正确? ● 外盖是否盖好? ● 是否用「Quick/Quinoa」(超快速/藜麦饭)功能进行烹调? ● 煮好后,是否立即将米饭翻松? ● 内锅底部是否凹凸不平? ● 内锅外侧或底传感器、铸造加热器上是否粘有异物? ● 是否选错了功能?
米汤溢出	● 米量和水量是否正确? 是否淘洗干净? ● 外盖是否盖好? ● 是否选错了功能?
饭烧焦	● 洗米是否充分? ● 是否混入了较多碎米? ● 内锅底部是否凹凸不平? ● 内锅外侧或底传感器、铸造加热器上是否粘有异物? ● 是否进行了预约定时烹调? ● 是否放入调料进行烹调? ● 外盖是否盖好?

困惑时

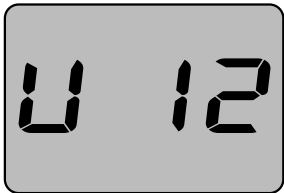
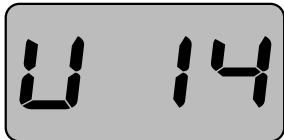
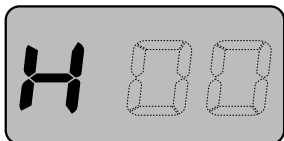
故障排除

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查
结露 有气味 带黄色	● 洗米是否充分？ ● 煮好后，是否立即将米饭翻松？ ● 是否保温超过 12 小时？ ● 是否在放入饭勺的状态下进行了保温？ ● 是否把冷饭添加到内锅里并进行了保温？ ● 因米的种类或所用水质的不同，煮熟的饭可能会带黄色。 ● 在放入调料烹调后，可能有气味。 → 请仔细清洗内锅、内盖及蒸汽筒。
米饭干燥	● 是否保温超过 12 小时？ ● 是否反复加热冷饭？ ● 外盖是否盖好？
粥变糊状	● 预约定时烹调时，是否让米长时间浸泡于水中？ ● 是否对粥进行了保温？ ● 是否碎米太多？
米饭粘在内锅上	● 因大米品种不同，柔软的米饭和粘性好的米饭可能会容易粘锅。
形成一层薄膜	● 糯米纸装的薄膜是由于淀粉溶解后干燥所生成的，对人体无害，米没有洗干净则容易生成这种薄膜。

错误代码显示

在委托维修之前请先进行检查。

错误显示	请检查	参考页码
	● 锅底或底传感器、铸造加热器上是否附有异物？ → 请按「Off/Cancel」(关/取消) 按键，拔下电源插头，内锅完全冷却后清除异物及污渍。 ● 水量是否太多？ → 请按「Off/Cancel」(关/取消) 按键。 (连续烹调时，可稍微减少一些水)	36 38
	● 保温时间是否在 96 小时以上？ → 请按「Off/Cancel」(关/取消) 按键。	41
	● 尝试拔下电源插头，再重新插入。 如仍出现“H※※”，则表示存在故障。 → 请咨询 Panasonic 授权的服务中心，并告知错误代码 (“H” 后的两位数字)。	-

当进行了上述处理后仍不能恢复正常时，请联系 Panasonic 授权的服务中心报修。

规格

型号		SR-DK184	
销售地		马来西亚	新加坡 (RBD) ^{※1}
额定电压		240 V~	220-230 V~
额定频率		50 Hz	
额定输入功率		810 W	
烹调额定容积 (约) L		1.8	
内锅的额定容积 (约) L		4.7	
煮饭容量 (米量) L (杯) ^{※2}	White Regular (标准)	0.18-1.8 (1-10)	
	Quick (超快速)	0.18-1.44 (1-8)	
	Quinoa (藜麦饭)	0.18 (1), 加水 1.5 杯	
	Stick Rice (糯米饭)	0.18-1.08 (1-6)	
	Multigrain (杂粮饭)		
	Brown Rice (糙米)		
煮粥容量 (米量) L (杯)	Grain Porridge (粗粮粥)	0.09-0.36 (1/2-2)	
	Porridge (粥)		
最大烹调容量 (食材 + 水) (约) L ^{※3}		2.5	
蛋糕糊 / 面团的最大量 (约) g		800	
电源线长度 (约) m		0.9	
产品重量 (约) kg		3.9	
外形尺寸 (约) mm	长	304	
	宽	273	
	高	248	

- (※1) 蒙古地区额定电压为 220 V，缅甸、柬埔寨、老挝的额定电压为 230 V。
- (※2) 用 “Quick/Quinoa” (超快速 / 藜麦饭) 菜单功能进行烹调时，最大米量请控制在 8 杯以内。
- (※3) 为 “Porridge” (粥) 最大水位线的烹调容量。
- 请勿在海拔 2000 米以上的地区使用本产品，以免影响烹调效果。

Specifications

Model No.		SR-DK184	
Destination		Malaysia	Singapore (RBD) ^{※1}
Rated Voltage		240 V~	220-230 V~
Rated frequency		50 Hz	
Rated power input		810 W	
Cooking volume (Approx.) L		1.8	
Nominal volume of the pan (Approx.) L		4.7	
Cooking quantity (Rice) L (cup) ^{※2}	White Regular	0.18-1.8 (1-10)	
	Quick	0.18-1.44 (1-8)	
	Quinoa	0.18 (1), add 1.5 cups of water	
	Sticky Rice	0.18-1.08 (1-6)	
	Multigrain		
	Brown Rice		
Congee cooking volume (Rice) L (cup)	Grain Porridge	0.09-0.36 (1/2-2)	
	Porridge		
Maximum cooking volume (ingredients + water) L ^{※3}		2.5	
Maximum weight of cake batter/bread batter (Approx.) g		800	
Power cord length (Approx.) m		0.9	
Weight (Approx.) kg		3.9	
Size (Approx.) mm	Depth	304	
	Width	273	
	Height	248	

※1 The rated voltage is 220 V in Mongolia and 230 V in Myanmar, Cambodia and Laos.

※2 When cooking with the "Quick/Quinoa" function, the maximum quantity of rice is 8 cups.

※3 Indicates the cooking capacity at the maximum waterline of "Porridge".

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

Spesifikasi

No. Model		SR-DK184	
Destinasi		Malaysia	Singapura (RBD) ^{※1}
Voltan Terkadar		240 V~	220-230 V~
Frekuensi terkadar		50 Hz	
Input kuasa dinilai		810 W	
Isipadu memasak (Anggaran) L		1.8	
Isipadu nominal periuk (Anggaran) L		4.7	
Kuantiti masakan (Beras) L (cawan) ^{※2}	White Regular (Biasa Putih)	0.18-1.8 (1-10)	
	Quick (Cepat)	0.18-1.44 (1-8)	
	Quinoa (Kuinoa)	0.18 (1), tambahkan 1.5 cawan air	
	Sticky Rice (Nasi Pulut)	0.18-1.08 (1-6)	
	Multigrain (Pelbagai Bijiran)		
	Brown Rice (Beras Perang)		
Isipadu memasak Bubur (Nasi) L (cawan)	Grain Porridge (Bubur Bijiran)	0.09-0.36 (1/2-2)	
	Porridge (Bubur)		
Isipadu maksimum masakan (Bahan-bahan + Air) L ^{※3}		2.5	
Berat maksimum adunan kek/adunan roti (Anggaran) g		800	
Panjang kord kuasa (Anggaran) m		0.9	
Berat (Anggaran) kg		3.9	
Saiz (Anggaran) mm	Dalam	304	
	Lebar	273	
	Tinggi	248	

※1 Voltan terkadar ialah 220 V di Mongolia dan 230 V di Myanmar, Kemboja dan Laos.

※2 Apabila memasak dengan fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), kuantiti maksimum nasi ialah 8 cawan.

※3 Menunjukkan kapasiti memasak pada paras air Maksimum "Porridge" (Bubur).

● Sila pastikan anda menggunakan produk ini di kawasan di bawah 2000 meter dari paras laut. Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan prestasi memasak.

