MAL/SIN(DBD)

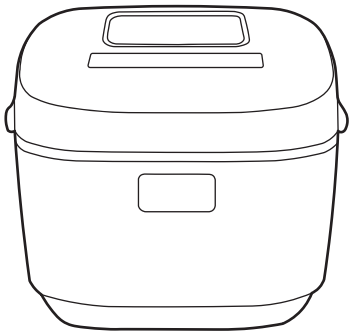
Panasonic

The warranty can be registered online.
Please visit the website by scanning the QR code.

Operating Instructions

Household Use | IH Electronic Rice Cooker

Model No. SR-HFT153



The pictures in this Operating Instructions are for reference only, please refer to the actual product.

Bahasa Vietnam sila rujuk halaman 17-32.

中文请参考第33页-封底

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.**
- Due to product updates and upgrades, physical objects and pictures may differ slightly without prior notice.

Keep for future use

Contents

Before use

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

Usage

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

Menu Functions
- Rice · Keep Warm · Rice Reheat.....8
- Congee/Soup · Waterless Cooking Steam · Timer.....9

Cleaning and Maintenance.....10-11
Recipes.....12

Troubleshooting

Troubleshooting.....13
Error Codes Indication.....15
When you want to improve (optimize).....16
Specifications.....49

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 let anyone lick the instrument plug.
(To avoid causing an electric shock or injury.)
· Pay extra attention to children and infants.

●Do not spill water or other liquids on the instrument plug.
(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)

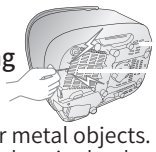
❗ **●Be sure to use a separate AC power outlet with the rated values as listed in the specification table (P49).**
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
· Only use a power strip rated at least 10 amperes.

●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.)

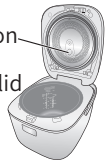
●Clean the power plug regularly.
(To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug due to accumulation of moisture and foreign matter.)
→Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.

■ **Main Body**


Exhaust port
Intake port

⃠ **●Do not insert anything into intake port, exhaust port or gap.**
· Especially pin 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>
· Cooking method in which ingredients and seasonings are placed into a plastic bag to heat.


Hole on the inner lid

●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.
→Please be careful if you need to open the lid halfway.
(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 fan at the bottom does not rotate during cooking.

→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.)
- On an aluminum plate or an electronic mat. (Aluminum material may generate heat and cause smoke or fire.)

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



●Do not touch the hot 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. (To avoid causing a burn.)

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



●Do not expose the power plug to the steam.
(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
→When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.

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

●Do not connect the appliance to an external timing device or operate the appliance using a separeate remote control system.
(To avoid causing malfunctions and injury.)

●Always hold the plug itself when unplugging the power plug or instrument plug.
(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.)

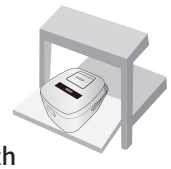
●If you have an implantable cardiac pacemaker in your body, please consult a physician before using this appliance.
(This appliance may have an impact on a pacemaker when it is operated.)

●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.

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 12 kg.**
(To avoid dropping the product.)

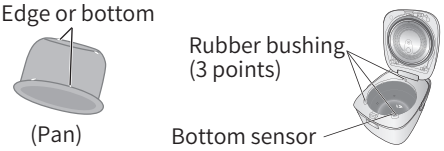


■**Do not cover the outer lid with a cloth or other objects when the product is in use.**
(To avoid causing the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)



■**Periodically check the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker, and remove dust.**
(Refer to "Cleaning and Maintenance" on P11)

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



■**Do not place the product near a device susceptible to electromagnetic interference.**
・Radio, television and hearing aids, etc.
(So as to avoid noise or reduce the volume.)
・IC cards, bank cards
(So as not to damage the magnetic.)

■**Do not place magnets near the product.**
(So as to avoid abnormal operation.)

■**Do not use the product on an induction cooker.**
(So as not to damage the induction cooker or cause abnormal operation of the product.)

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

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

■**Do not use the rice cooker where the bottom of the product (the intake port and the exhaust port) may be clogged.**
For example: on carpet, plastic bag, aluminum foil or fabric, etc.
(So as not to damage the product.)

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

About the Pan

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

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



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

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



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

Before cooking

●Do not let objects like metal sieves make contact with the coating of the pan.



After cooking

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

During cleaning and maintenance (P10)

●Do not use the pan as a washing container.
●Do not place spoons or other utensils into the pan.



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



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



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

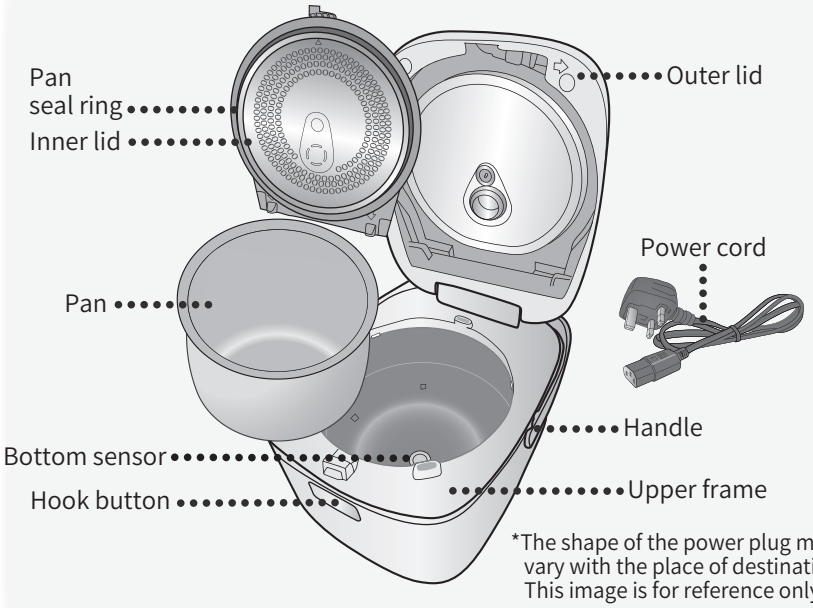
Parts Identification

For the first use, clean the pan, inner lid, steam cap, accessories. (☞P10 - P11)

Main Body



Steam cap



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

Accessories



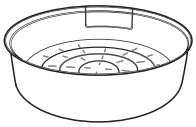
Rice scoop (1)



Congee [Soup] scoop (1)



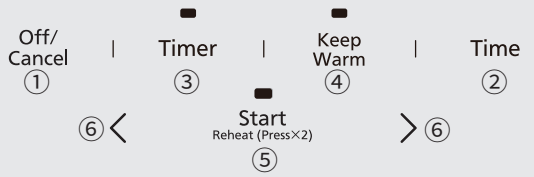
Measuring cup (1)
(Approx. 180 mL)



Steaming basket (1)

Control Panel





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

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

③ [Timer]:
- ●Press this key to use timer.

④ [Keep Warm]:
- ●Press this key to keep food warm.

⑤ [Start/Reheat]:
- ●Press this key to start cooking, end the setting of the preset time or reheat the rice.

⑥ [〈] 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.

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 a longer time.
· When pressing the key, please press in the middle of the key.

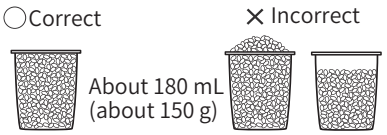
Preparation Wash rice and add water

Before use for the first time

Boil a pan of water, then drain it.
①Add water to the waterline 4 of "Short-grain", and close the outer lid.
②Select "Steam" function, and set the cooking time to 15 minutes.
③When you hear the buzzer, remove the pan, and pour away the water inside it.

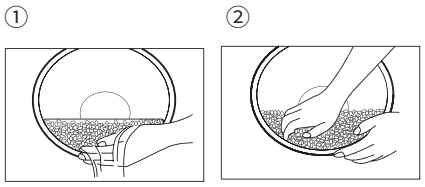
1 Measure rice with the measuring cup provided

●Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once, ☞ "Specifications" on P49.



2 Wash the rice until the water turns relatively clear

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

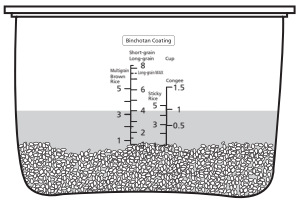


3 Place the washed rice into the pan

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

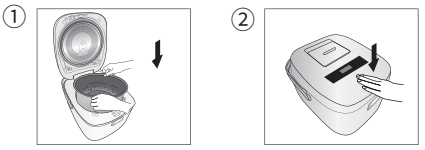
● When cooking rice, please select the appropriate waterline according to the rice type.
"Long-grain": For elongated long-grain rice with a grain length of more than 5 mm.
"Short-grain": For short and round short-grain rice with a grain length of less than 5 mm.
●When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice.
(Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.)
●The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference.
(When too much water is added, it may overflow when cooking.)

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



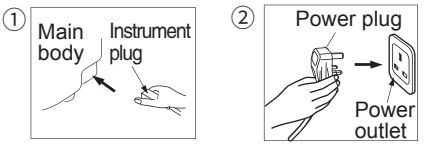
4 Put the pan into the body and close the outer lid

●When closing the outer lid, make sure that the sound "click" is heard. If the inner lid is not properly installed, the outer lid can not be closed. (☞ P10 Inner lid)
●Make sure that the "Steam cap" is mounted in place.
(☞P11 Steam cap)



5 Connect the plugs

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



Attention

When cooking with the steaming basket, the maximum cooking capacity of white rice is 4 cups.

Preparation

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

■Function selecting

Table 1

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	*1Cooking time (Approx.)	*2Keep warm (auto)	*3Time range to preset
White Rice	White Regular	Long-grain	32 minutes	○	50 minutes or more
	Quick		27 minutes	○	40 minutes or more
Quinoa	Quinoa	*4	27 minutes	×	40 minutes or more
Multigrain	Multigrain	Brown Rice	1 hour 30 minutes	×	2 hours - 24 hours
Short-grain	Short-grain	Short-grain	47 minutes	○	60 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice	Brown Rice	1 hour 30 minutes	×	2 hours - 24 hours
Congee	Congee/Soup	Congee	Table 2	×	Cooking time or more
Soup		To the maximum waterline for "Congee"		×	
Waterless Cooking	Waterless Cooking	-		×	-
Steam	Steam	Water for a steam of more than 40 minutes: 3 measuring cups		×	Cooking time +20 minutes (Round up) - 24 hours
Reheat	Reheat	Table 3 on P8	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. Items marked with "×" are not recommended to keep warm, and please press the [Off/Cancel] key as soon as possible after the end of the cooking.

*3 · The functions of waterless cooking , rice reheat do not have timer.
· When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly.
· In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.

*4 · Quinoa can only be cooked one cup at a time, requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

■Setting cooking time

Table 2

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

■ When a power outage occurs during use, Including situations such as unplugging the power plug midway, tripping, etc.
●When a momentary power failure occurs, it will return to the state before the power failure.
●After a long power outage, it will return to standby mode after power is restored.

★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

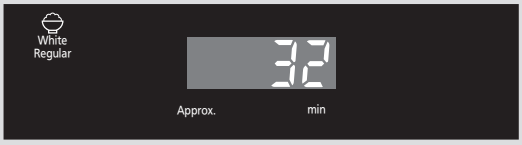
※When cooking with the "White Regular" function

1 Press 〈 or 〉 key to select "White Regular".

- ●The selected function menu flashes.
- ●The "Start" indicator flashes.

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

- ●The "Start" indicator lights up.
- ●The remaining time decreases in units of 1 minute, and the remaining time starts to show about 6 minutes before the end of cooking when running the "Quick/Quinoa" function.
- ●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 "18 min" to "13 min", rather than decreasing in units of 1 minute.



3 When cooking is over, loosen the rice.

- ●After the buzzer rings, cooking finishes. The function will automatically turn to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- ● For brown rice, quinoa and multigrains, when cooking is over, press [Off/Cancel] key as soon as possible to cancel "Keep Warm", so as not to affect the taste.

■Kind reminder

- ●"Quick/Quinoa" can be used for cooking rice. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.
  →Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become soft.
- ●Do not mix brown rice with white rice (short grain and long grain), so as not to affect the cooking result.

Keep warm

- ●Keep warm time displays from 0 to 23 of total 24 hours. After more than 24 hours, display "----" but still keep warm. If it is within 1 hour, 0 hour will be displayed.
- ●If the function of "Keep Warm" is longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display shows "U14". To continue using, press the [Off/Cancel] button first.
- ●Cooked rice should be consumed within 5 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- ●When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- ●The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.

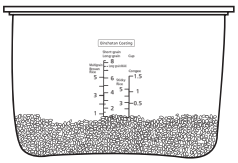
※When reheating the cooled rice

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

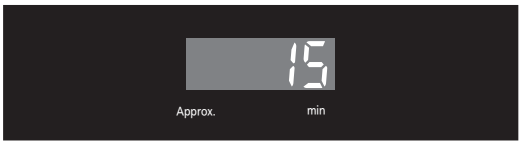
Cooled rice quantity (Waterline)	Water volume (measuring cup)
2	1/2
3	1/2
4	1/2

■The maximum amount of cooled rice to reheat: Long-grain 4 Cups



1 Under "White Regular" and "Quick/Quinoa", "Short-grain" menus, press Start Reheat (Press×2) twice to start cooking.

- ●The "Start" indicator lights up.
- ●No matter how much cooled rice to reheat, the heating time is about 15 minutes.



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

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

■Kind reminder

- ●When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount of cooled rice (as shown in Table 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 Congee/Soup · Waterless Cooking · Steam · Timer

※When cooking porridge for 1.5 hours

1 Press 〈 or 〉 key to select "Congee/Soup".

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

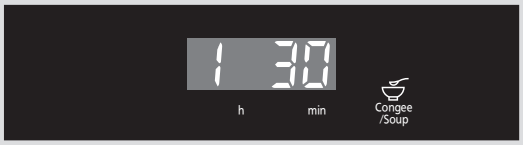
2 Press Time key, then press 〈 or 〉 key to set the cooking time.

- Press and hold the [〈] or [〉] key to quickly add or subtract time.

※ For the cooking time which can be set, ☞ Table 2 on P7.

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

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



4 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 "Congee" max water level. (☞ "Specifications" on P49)
- After use each time, remove the inner lid and rinse so as to avoid any odor.
- 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.
- For longer steaming time (over 40 minutes), add 3 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.

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

1 Select a function according to the method described on P8.

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

2 Press Timer .

- When presetting congee, first press Time key to set the cooking time, then press [Timer].

3 Press 〈 or 〉 to set preset time.

- Long press [〈] or [〉] to quickly forward or backward the time.
- If the set preset time is less than the minimum available preset time, the cooking will proceed

※The functions and time range available for timer are listed in ☞ Table 1 on P7.

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

- "Start" indicator turns off, and "Timer" indicator turns on, and Timer setting is completed.



■Please note

- In summer time if the temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid deterioration of rice grains and ingredients.
- The time set in timer is the time when cooking ends.

Cleaning and Maintenance

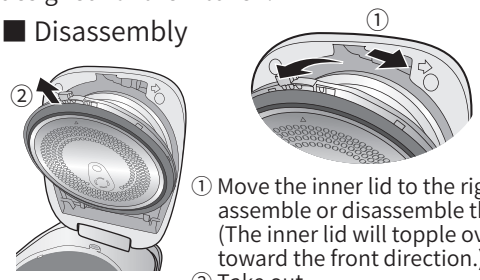
Attention

- 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.

Inner lid / Pan seal ring

Clean with a neutral cleaning agent specifically designed for the kitchen.

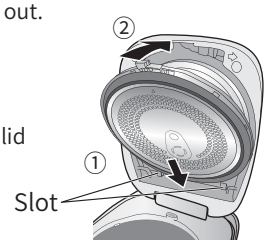
■ Disassembly



① Move the inner lid to the right and assemble or disassemble the lever. (The inner lid will topple over toward the front direction.)
② Take out.

■ Installation

①Insert the inner lid into the slot. (Both sides)
②Press toward the outer lid until you hear a "click" sound.



Notes

- Do not pull the seal ring of the pan.
- After each cooking, the inner lid should be removed and rinsed. (So as to avoid any odor.)
- Please wash in time after using seasonings. (So as to avoid odor, deterioration or corrosion.)

Upper frame/ Rubber bushing (3 places)

Wipe with a damp towel.

Notes

- Do not pour water in to wash.

Bottom sensor

Wipe with a damp towel.

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

Notes

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

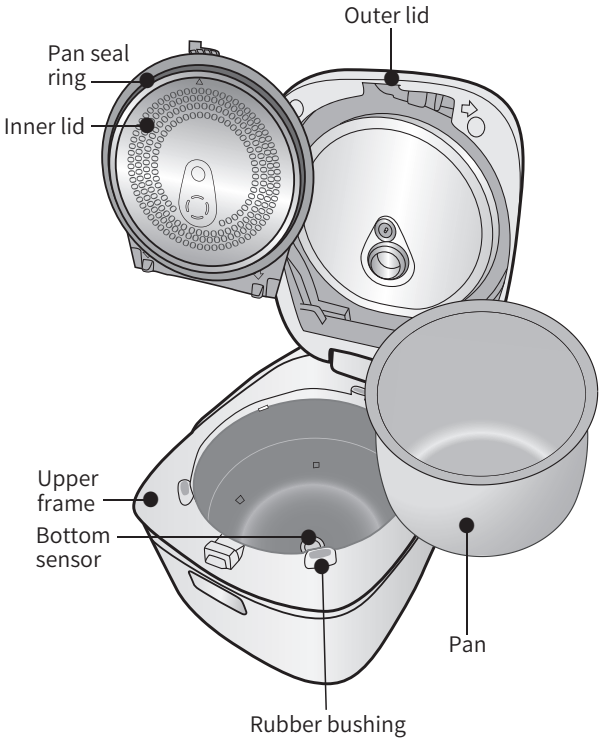
The inner surface of the outer lid

Wipe with a damp towel.

- Please remove the steam cap and wipe the inner surface of the outer lid and the installation area of the steam cap.

Pan

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

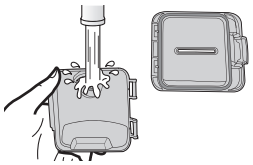


Cleaning and Maintenance

Steam cap

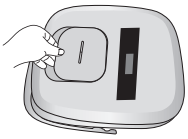
Remove and rinse.

Soups or oil residues are likely to remain in the steam cap, so wash it with water after each use. (otherwise odor or deterioration may be caused.)

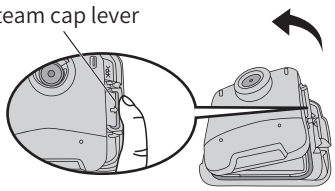


■Disassembly

1. Pull out from the outer lid.

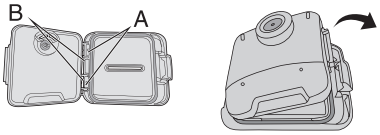


2. Push aside the steam cap lever and disassemble the steam cap.

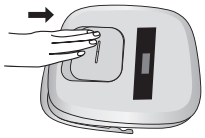


■Installation (in the reverse order of removal)

1. Insert A into B, close the steam cap, and pull back the steam cap lever until a "click" sound is heard.

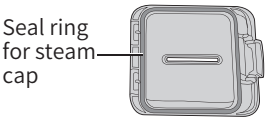


2. Press into the outer lid.



Notes

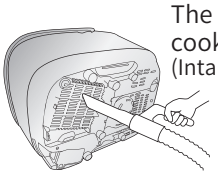
- Do not remove the seal ring for the steam cap. (otherwise steam leak may be resulted in.)
- If the seal ring for the steam cap falls off, install it along the groove.





Periodic inspection

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



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

Suck garbage and other foreign objects with a vacuum cleaner.

Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



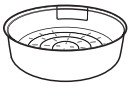
Rice scoop (1)



Congee [Soup] scoop (1)



Measuring cup (1)



Steaming basket (1)

Recipes

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

Waterless Curry

Ingredients:

Chicken leg meat	150 g
Carrot	100 g
Potato	1 (200 g)
Onion	Half (200 g)
Tomato	3 (300-350 g)

Seasonings: Commercially available curry blocks 100 g

Steps:
1) Wash all ingredients, cut them into chunks, and place them into the pan in the order of high to low water content.
2) Select the "Waterless Cooking" function, and set the cooking time to 30 minutes.
3) After cooking, add the curry blocks and stir until they melt completely.
4) Close the outer lid, let it rest for about 5 minutes, and serve with rice.

Spicy Curry Beef Ribs

Ingredients:

Carrot	150 g
Potato	300 g
Onion	350 g
Beef ribs	800 g

Seasonings:

Oil	15 g
Water	200-300 mL

Group A

Commercially available curry blocks (spicy)	90 g		
Satay sauce	20 mL	Peanut butter	30 mL
Dark soy sauce	30 mL	Light soy sauce	30 mL

Steps:
1) Wash all ingredients, cut carrots, onions and potatoes into chunks, and dry the surface of the beef ribs with kitchen paper.
2. Pour oil into a hot pot, and when the oil is hot, turn the heat down and pour in the beef ribs, fry until the beef ribs are lightly browned on both sides, then pour in the onions, and stir fry them.
3) Stir fry until onions become soft, then pour in seasonings of group A. Stir fry until there is a nice flavor, then add appropriate amount of water and cook until the water boils.
4) Pour the food from the pot into the pan, add potatoes and carrots, and add water until the water is slightly over the ingredients.
5) Select the "Congee/Soup" function, and set the cooking time to 2 hours.
6) After cooking, serve and enjoy.

Pumpkin Porridge

Ingredients:

Pumpkin	70 g
Long-grain rice	1 measuring cup

Steps:
1) Wash and peel the pumpkin, then break it into pieces with a food processor.
2) Wash one cup of long grain rice, pour the rice and pumpkin to the pan and add water to the "1" waterline for "Congee".
3) Select the "Congee/Soup" function, and set the cooking time to 1 hour 30 minutes.
4) After cooking, press the [Off/Cancel] key.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Please check	Ref. page
Start cooking as soon as a timer is set	●Is the preset time not within "Time range to preset"?	7
Do not cook during preset time	●Is the [Start] key pressed?	10
Cooking time is long	●If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended 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?	— — 15
Cooking time is short	●Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking.	8
Make noise	●The "pu" sound is the sound given by fan to dissipate the heat during rotation. ●The "grumble" sound is the sound given by IH (induction heating) during energizing. Sometimes you may hear these sounds during keep warm. ●"xiu" sound is the sound of the steam ejection.	— — —
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	●Is there a foreign object attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed? ●Is the inner lid cleaned after each use, and properly installed? ●Seal ring of steam cap is removed. ●There's a foreign object between the steam cap and the seal ring of the outer lid.	— 10 11 —
Key operation can not be performed	●Are the indicator of the keys on? →Key operation can not be performed during cooking, timer or keep warm. Press the [Off/Cancel] key before operation.	—
When a power outage occurs during cooking	●End of cooking time may be delayed. ●Depending on different outage duration, delicious rice may sometimes not be cooked.	— —
Sparks occur from the power plug	●When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge. This is the inherent characteristics of IH (induction heating) mode, and is not a malfunction.	—
There is plastic smell	●There may be plastic smell at the beginning of use. It will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.	—

To be known

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

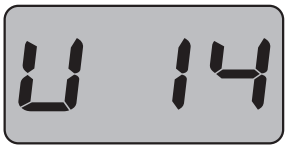
Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

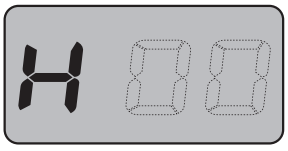
Scenario	Possible Cause
Rice is glutinous (soft)	●Rice quantity and water volume may be incorrect? ●There may be broken rice mixed in? ●The rice may have been immersed in water for a long time? (e.g. preset time is too long, etc.) →When using the timer function to cook, you need to put less water. ●Hot water was used to wash the rice? ●The rice was not loosened immediately after cooking? ●Too much water was added into new rice for cooking?
Rice is hard	●Rice quantity and water volume may be incorrect? ●Is "Quick/Quinoa" function used to cook?
Congee is mushy	●Is rice soaked in water for a long time when timer cooking is set? ●Is congee kept warm? ●Whether there is too much broken rice?
Rice is scorched	●Rice was not washed adequately? ●Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and inside the main body? ●The cooking timer hasn't been set? ●Broken rice has been mixed in? ●Spices have been added for cooking? ●Yellowish paste formed on the bottom of the pan is not a malfunction. → If it is not improved after the above has been confirmed, refer to "To improve scorched rice". (☞P16)
There is condensation There is odor Rice is yellow	●Rice has not been loosened immediately after cooking? ●The "Keep Warm" function has been used for longer than 5 hours? ●Cooled rice has been added into the pan and the "Keep Warm" function has been used? ●Rice was not washed adequately? ●The rice scoop has been left in the pan while using the "Keep Warm" function? ●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 5 hours? ●Rice is reheated several times? ●Is the steam cap installed properly? ●Is rice attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed?
Rice sticks onto the pan	●Due to the different varieties of rice, soft rice might easily stick the pan.
A thin film is formed	●Is there bran remaining? 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.
Cooked rice has bumpy surface	●Did you make the surface of rice smooth before cooking? ●The powerful firepower of IH (induction heating) caused this. This is not an anomaly. Under the following circumstances, rice tends to have uneven surface. ・When rice has not been sufficiently washed. ・When a lot of broken rice is mixed in. ・When rice has been broken due to excessive force used to wash it.

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check	Ref. page
	●Has the pan been set? →Press the [Off/Cancel] key until the error display disappears. Put the dedicated pan in, and perform the operation Again. (If you don't press the [Off/Cancel] key, the error display will disappear automatically after a moment.)	—
	●Is any foreign object attached to the bottom of the pan, the bottom sensor? →Please remove foreign objects and dirt, and then press the [Off/Cancel] key. ●Is there too much water? →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.	8
	●Has any dust or other foreign object clogged the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker? →Remove dust according to the following steps. ① Press the [Off/Cancel] key, and then unplug the power plug. ② Remove the pan until the rice cooker cools down. ③ Clear the dust in the intake port/exhaust port at the bottom of the rice cooker. (☞P11) ●Is the rice cooker used on the carpet? →Do not use the rice cooker where the bottom of the rice cooker may be clogged.	— 4

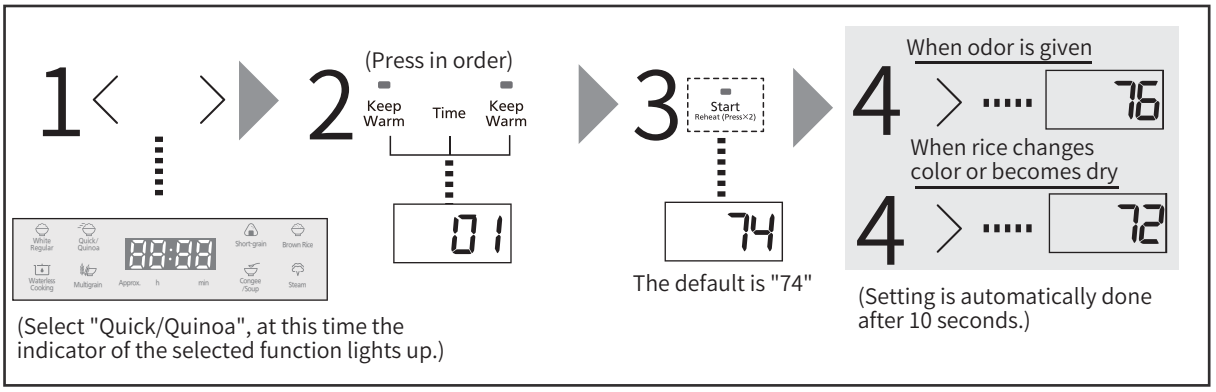
If the appliance is still not back to normal after the above is confirmed, go to the Panasonic authorized service center for repair.

	● Try to unplug the power plug, wait for more than 3 seconds 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")	—

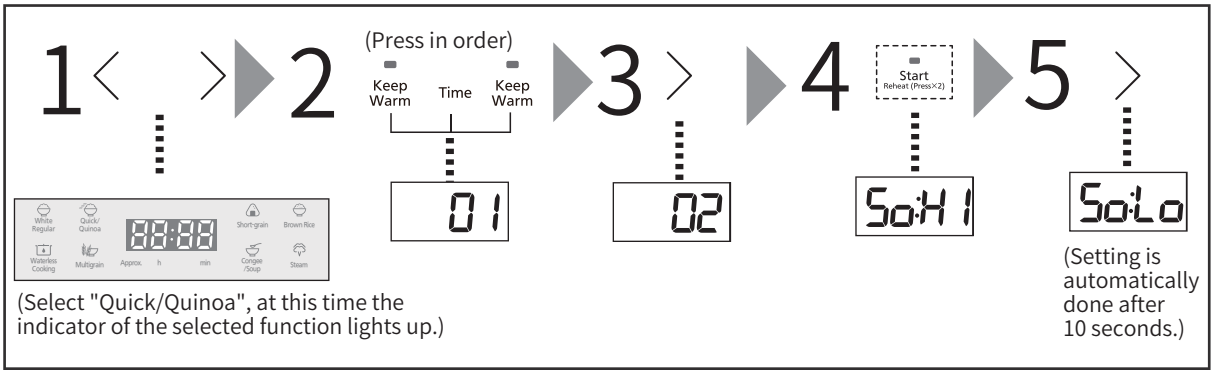
When you want to improve (optimize)

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

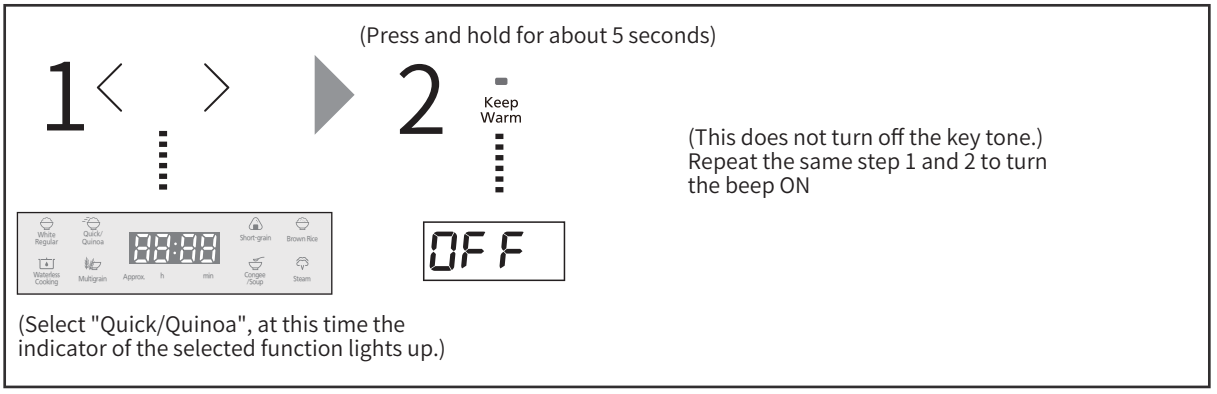
When the rice keeping warm has odor, please change to "76"; when it changes color or is drying, change to "72". (74→76→72)



■To improve scorched rice



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

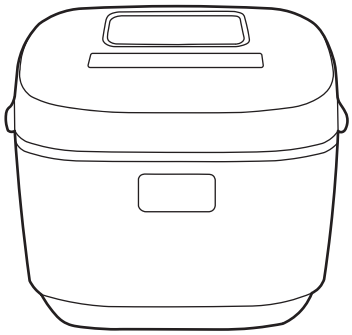


Panasonic

Arahan Operasi

Penggunaan Isi Rumah | IH Periuk Nasi Elektronik

No. Model SR-HFT153



Gambar dalam Arahan Operasi ini hanya untuk rujukan, sila rujuk produk sebenar.

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.**
- Disebabkan oleh kemas kini dan peningkatan produk, objek fizikal dan gambar mungkin berbeza sedikit tanpa notis awal diberikan.

Simpan untuk kegunaan kemudian

Kandungan

Sebelum guna

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

Penggunaan

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

Fungsi menu
- Nasi · Simpan Hangat · Panaskan Semula Nasi....24
- Kanji/Sup · Memasak Tanpa Air · Kukus · Pemasa.....25

Pembersihan dan Penyelenggaraan.....26-27
Resepi.....28

Bermasalah

Penyelesaian masalah.....29
Petunjuk kod ralat.....31
Optimumkan Prestasi 32
Spesifikasi 50

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 biarkan sesiapa menjilat palam alat.**
(Untuk mengelakkan kejutan elektrik atau kecederaan.)
・Beri perhatian lebih kepada kanak-kanak dan bayi.

●**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 (H50).**
(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.

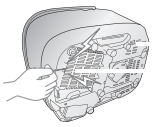
●**Pastikan palam kuasa dan palam alat dimasukkan sepenuhnya ke dalam tempat yang disediakan.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan asap, kebakaran atau kejutan elektrik.)

●**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 port masuk, port ekzos atau celah.**



Port ekzos
Port masuk

・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.)



Lubang di atas tudung dalam

<Kaedah memasak yang dilarang>
・Kaedah memasak di mana bahan-bahan dan perasa dimasukkan ke dalam beg plastik untuk dipanaskan.

●**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 mengikuti arahan operasi.

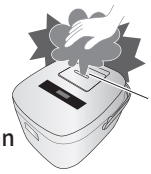
●**Jangan rendamkan perkakas di dalam air atau percikkan dengan air.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)
→Sila buat pertanyaan kepada pusat servis yang diiktiraf Panasonic jika air masuk ke dalam perkakas.



⚠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 melecur.)



●**Jangan buka tudung atau gerakkan badan utama semasa memasak.**
→Sila berhati-hati jika anda perlu membuka tudung separuh ke bawah.
(Supaya dapat mengelakkan melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersembur 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 melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)

●**Jauhkan perkakas daripada jangkauan kanak-kanak kecil.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecur, 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.
- Kipas di bahagian bawah tidak berputar samasa memasak.

→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 melecur 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, melecur 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.)
- Pada plat aluminium atau tikar elektronik.
(Bahan aluminium boleh menjana haba dan menyebabkan berasap atau kebakaran.)

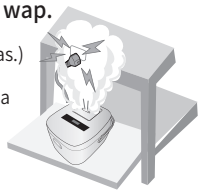
●**Jangan sentuh butang cangkuk semasa mengalihkan produk.**
(Supaya tidak menyebabkan kecederaan akibat pembukaan tudung luar.)

●**Jangan sentuh permukaan panas semasa perkakas sedang digunakan atau selepas memasak.**
- Badan utama mempunyai suhu yang tinggi. Khususnya, bahagian logam seperti tudung dalam dan periuk.
(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecur.)



●**Jangan gunakan kord kuasa yang lain untuk perkakas ini atau menggunakan kord kuasa yang disediakan untuk perkakas ini pada sebarang peranti lain.**
(Untuk mengelakkan kerosakan atau kejutan elektrik, kebocoran elektrik atau kebakaran.)

●**Jangan dedahkan palam kuasa kepada wap.**
(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 melecur.)

●**Jangan biarkan perkakas disambungkan dengan peranti pemasaan luaran atau kendalikan perkakas dalam mod sistem kawalan jauh yang berasingan.**
(Untuk mengelakkan malfungsi dan kecederaan.)

●**Sentiasa memegang palam itu sendiri apabila mencabut palam kuasa atau palam alat.**
(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 melecur, kecederaan, atau kejutan elektrik, kebocoran, kebakaran akibat penuaan penebat.)

●**Tunggu badan utama menjadi sejuk secukupnya sebelum pembersihan.**
(Untuk mengelak daripada melecur.)

●**Apabila digunakan di dalam almari atau ruang tertutup lain, pastikan wap boleh dilepaskan keluar.**
(Untuk mengelak daripada perubahan warna atau perubahan bentuk almari.)

●**Jika anda mempunyai perentak jantung yang telah diimplan dalam badan, sila dapatkan nasihat doktor sebelum menggunakan perkakas ini.**
(Perkakas ini mungkin mempunyai kesan pada perentak jantung apabila ia dikendalikan.)

●**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.

Arahan Penggunaan

Maklumat tentang badan utama

■**Jika produk berada di atas kabinet dengan meja gelangsar, pastikan beban meja lebih berat daripada 12 kg.**
(Untuk mengelak daripada produk jatuh.)

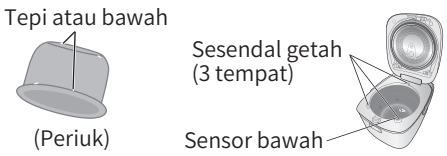


■**Jangan tutup tudung luar dengan kain atau objek lain apabila produk sedang digunakan.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan pengeluaran wap tersekat, mengakibatkan produk berubah bentuk, berubah warna pada tudung luar dan malfungsi.)



■**Periksa port masuk dan port ekzos di bahagian bawah periuk nasi secara berkala dan keluarkan habuk.**
(Rujuk "Pembersihan dan Penyelenggaraan" pada H29)

■**Sila bersihkan beras dan benda asing lain yang menjadi tersekat pada badan utama (sensor bawah dan bahagian bawah periuk, sesendal getah).**
(Supaya dapat mengelakkan ralat paparan, atau nasi hangit, nasi mentah dan sebagainya.)



■**Jangan letakkan produk berhampiran peranti yang terdedah kepada gangguan elektromagnet.**
・Radio, televisyen dan alat bantu pendengaran dan sebagainya.
(Untuk mengelakkan bunyi bising atau mengurangkan kelantangan.)
・Kad pengenalan, kad bank
(Supaya tidak merosakkan magnet.)

■**Jangan letakkan magnet berhampiran produk.**
(Untuk mengelakkan operasi yang tidak normal.)

■**Jangan gunakan produk pada dapur aruhan.**
(Supaya tidak merosakkan dapur aruhan atau menyebabkan operasi produk tidak normal.)

■**Jangan gunakan produk di luar rumah.**
(Bekalan kuasa yang tidak stabil boleh mengakibatkan produk rosak.)

■**Elakkan menggunakan produk di bawah cahaya matahari.**
(Supaya dapat mengelakkan perubahan warna.)

■**Jangan gunakan periuk nasi di mana bahagian bawah produk (port masuk dan port ekzos) mungkin tersumbat.**
Contohnya: atas permaidani, beg plastik, kerajang aluminium atau kain dan sebagainya.
(Supaya tidak merosakkan produk.)

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

Maklumat tentang Periuk dalam

■**Jangan gunakan periuk di tempat selain periuk nasi.**

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



■**Jangan hentam periuk dengan objek keras.**

(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.
(Sambil memasak bubur dan makanan lain)
●Jangan sentuh atau ketuk periuk.
(Sambil mengisi mangkuk dengan nasi)

Semasa pembersihan dan penyelenggaraan (H26)

●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 pelelas 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.

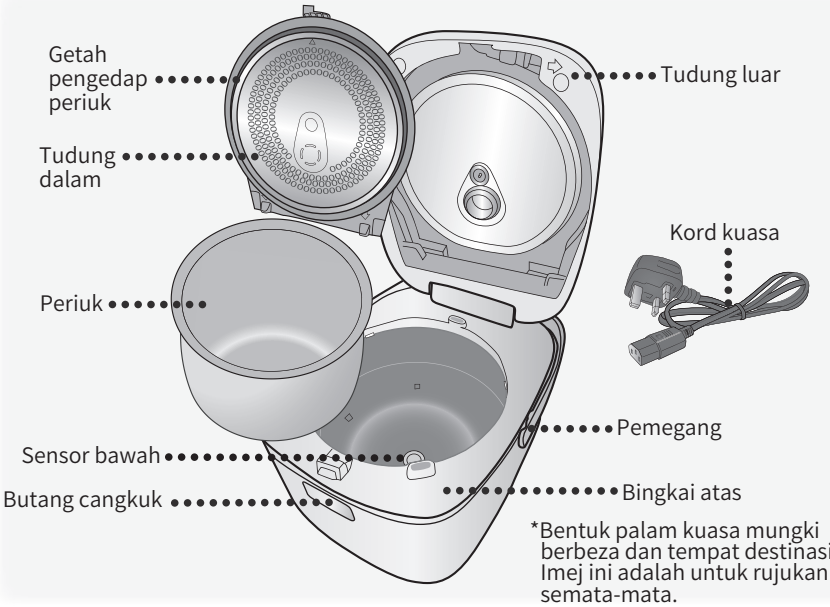
Pengenalan Bahagian

Untuk penggunaan pertama, bersihkan periuk, tudung dalam, tukup wap, aksesori. (☞H26 - H27)

Badan utama



Tukup wap



*Bentuk palam kuasa mungki berbeza dan tempat destinasi. Imej ini adalah untuk rujukan semata-mata.

Aksesori



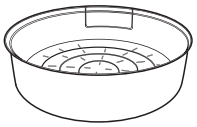
Senduk nasi (1)



Skup [Sup] Bubur (1)



Cawan penyukat (1)
(Anggaran 180 mL)



Bekas kukusan (1)

Panel kawalan





① [Off/Cancel](Matikan/Batal):
- ●Tekan kekunci ini untuk membatalkan operasi yang salah, atau matikan simpan hangat.

② [Time] (Masa):
- ●Untuk menetapkan masa memasak, anda mesti menekan kekunci ini terlebih dahulu.

③ [Timer](Pemasa):
- ●Tekan kekunci ini untuk pemasa.

④ [Keep Warm](Simpan Hangat) :
- ●Tekan kekunci ini untuk memastikan makanan tetap hangat.

⑤ [Start/Reheat](Mula/Panaskan Semula):
- ●Tekan kekunci ini untuk mula memasak, menamatkan tetapan masa praset atau memanaskan semula nasi.

⑥ [〈] 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.

Catatan

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

· Apabila menekan kekunci, sila tekan di bahagian tengah kekunci.

Persediaan Basuh beras dan masukkan air

Sebelum digunakan buat kali pertama

Didihkan seperiuk air, kemudian buang.
① Tambah air ke paras air 4 "Short-grain"(Bijirin-pendek), dan tutup tudung luar.
② Pilih fungsi "Steam" (Kukus), dan tetapkan masa memasak kepada 15 minit.
③ Apabila anda mendengar buzer, keluarkan periuk dan buang air di dalamnya.

1 Sukat beras dengan cawan penyukat yang disediakan.

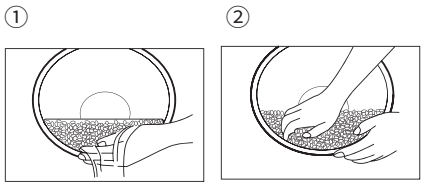
- Kuantiti maksimum beras yang perlu dimasak sekaligus, ☞ "Spesifikasi" pada H50.



2 Basuh beras sehingga air menjadi agak jernih

①Basuh beras dengan cepat menggunakan air yang banyak sambil menukar air.
②Kacau 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.

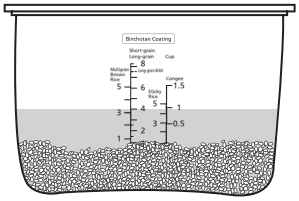


3 Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk

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

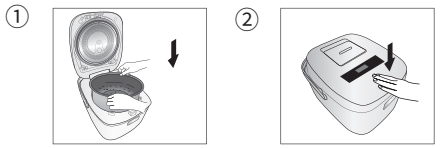
- Apabila memasak nasi, sila pilih paras air yang sesuai mengikut jenis beras.
  "Long-grain" (Bijian-panjang): Untuk beras bijian panjang yang memanjang dengan panjang bijian lebih daripada 5 mm.
  "Short-grain" (Bijian-pendek): Untuk beras bijian pendek yang bulat pendek dengan panjang butiran kurang daripada 5 mm.
- Tambahkan air di atas permukaan rata dan ratakan permukaan beras. (Sahkan skala dan tambah air pada ketinggian yang sama.)
- Kuantiti air di atas boleh ditambah atau dikurangkan mengikut pilihan peribadi.
  (Apabila terlalu banyak air ditambah, ini boleh melimpah semasa memasak.)

Contoh: apabila memasak 4 cawan beras bijirin pendek, tambahkan air ke paras air "4" "Short-grain"(Bijian-pendek).



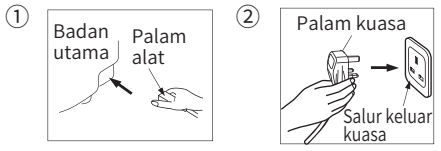
4 Masukkan periuk ke dalam badan dan tutup tudung luar

- Apabila menutup tudung luar, pastikan yang bunyi "klik" didengari. Jika tudung dalam tidak dipasang dengan betul, tudung luar tidak boleh ditutup. (☞ H26 Tudung dalam)
- Pastikan "Tukup wap" dipasang di tempatnya.
  (☞ H27 Tukup wap)



5 Sambungkan palam

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



Perhatian

Apabila memasak dengan bakul pengukus, kapasiti memasak maksimum beras putih ialah 4 cawan.

Persediaan

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

■Fungsi memilih

Jadual 1

Kategori makanan untuk dimasak	Pilih menu	Paras air	*1Masa memasak (Anggaran)	*2Simpan hangat (auto)	*3Julat masa untuk dipraset
Nasi Putih	White Regular (Blasa Putih)	Long-grain (Bijirin-panjang)	32 minit	○	50 minit atau lebih
	Quick (Cepat)		27 minit	○	40 minit atau lebih
Kuinoa	Quinoa (Kuinoa)	*4	27 minit	×	40 minit atau lebih
Multibijian	Multigrain (Multibijian)	Brown Rice (Beras Perang)	1 jam 30 minit	×	2 jam - 24 jam
Bijirin-pendek	Short-grain (Bijirin-pendek)	Short-grain (Bijirin-pendek)	47 minit	○	60 minit atau lebih
Beras Perang	Brown Rice (Beras Perang)	Brown Rice (Beras Perang)	1 jam 30 minit	×	2 jam - 24 jam
Kanji	Congee/Soup (Kanji/Sup)	Congee (Kanji)	Jadual 2	×	Masa memasak atau lebih
Sup		Ke paras air maksimum "Congee"(Kanji)		×	
Waterless Cooking	Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	-		×	-
Kukus	Steam (Kukus)	Air untuk mengukus lebih dari 40 minit: 3 cawan sukat		×	Masa memasak + 20 minit (Bulatkan) - 24 jam
Panaskan Semula Nasi	Reheat (Panaskan semula)	Rujuk Jadual 3 pada H24	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. Item yang ditandakan dengan "×" tidak disyorkan untuk simpan hangat, dan sila tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal) secepat mungkin selepas tamat memasak.
*3 · Fungsi "Waterless cooking"(Memasak Tanpa Air), "Reheat"(Panaskan semula) nasi tidak mempunyai pemasa.
· Apabila masa praset kurang daripada masa memasak, masak akan bermula serta-merta.
· Pada musim panas apabila suhu tinggi, masa praset tidak boleh melebihi 8 jam untuk mengelakkan kerosakan beras.
*4 · Kuinoa hanya boleh dimasak satu cawan pada satu masa, memerlukan 1.5 cawan air (Anggaran 270 mL).

■Menetapkan masa memasak

Jadual 2

Kategori makanan untuk dimasak	Pilih menu	Menetapkan julat masa memasak	Menetapkan kenaikan	Nilai awal	Paparan masa	Ingatan masa
Kanji / Sup	Congee/Soup (Kanji/Sup)	40 minit-2 jam	10 minit	1 jam	Kembali ke 40 minit selepas 2 jam	○
Memasak Tanpa Air	Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	10 minit-2 jam	10 minit	30 minit	Kembali ke 10 minit selepas 2 jam	○
Kukus	Steam (Kukus)	1 minit-60 minit	1 minit	5 minit	Kembali ke 1 minit selepas 60 minit	○

■Apabila bekalan elektrik terputus semasa penggunaan, termasuk situasi seperti mencabut palam kuasa di separuh jalan, litar pintas dan sebagainya.

- ●Apabila berlaku kegagalan kuasa seketika, situasi akan kembali kepada keadaan sebelum kegagalan kuasa.
- ●Selepas bekalan kuasa terputus untuk masa yang lama, situasi akan kembali kepada mod siap sedia apabila kuasa dipulihkan.

★Tips untuk memasak nasi sedap

① ●Sukat air dan beras dengan betul.



② ●Basuh beras dengan lembut dan cepat.
●Jangan letak beras dalam penapis. (Untuk mengelakkan pemecahan nasi atau nasi melekat pada periuk.)



③ ●Masukkan air ke dalam periuk di atas meja rata.
●Jangan gunakan air panas atau air beralkali yang melebihi pH9. (Untuk mengelakkan nasi melekat pada periuk atau hangit.)



Fungsi menu Nasi · Simpan Hangat · Panaskan Semula Nasi

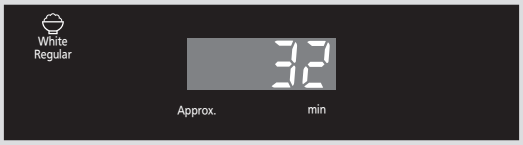
※Apabila memasak dengan fungsi "White Regular" (Blasa Putih)

1 Tekan kekunci 〈 atau 〉 untuk memilih "White Regular" (Blasa Putih).

- ●Menu fungsi yang dipilih akan berkelip.
- ●Penunjuk "Start"(Mula) berkelip.

2 Tekan Start Reheat (Press×2) kekunci untuk mula memasak.

- ●Penunjuk "Start"(Mula) menyala.
- ●Baki masa berkurangan dalam unit 1 minit dan masa yang tinggal mula menunjukkan kira-kira 6 minit sebelum tamat masa memasak semasa menjalankan fungsi "Quick/Quinoa"(Cepat/Kuinoa).
- ●Selepas memasuki peringkat memasak, baki masa memasak yang dipaparkan akan dilaraskan secara automatik bergantung pada isipadu nasi. Sebagai contoh, kadangkala ini mungkin turun daripada "18 min" kepada "13 min", dan bukannya berkurangan dalam unit 1 minit.



3 Apabila selesai memasak, kacau nasi.

- ●Apabila buzer berbunyi, selesai memasak. Fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat. Untuk mengelakkan nasi melekat, sila karih selepas masak.
- ●Untuk beras perang, kuinoa dan pelbagai bijirin, apabila memasak selesai, tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan) secepat mungkin untuk membatalkan "Keep Warm"(Simpan Hangat), supaya tidak menjejaskan rasa.

■Peringatan

- ●"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 daripada jumlah 24 jam. Selepas lebih daripada 24 jam, paparan "----" tetapi masih simpan hangat. Jika dalam masa 1 jam, 0 jam akan dipaparkan.
- ●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 5 jam selepas dipanaskan untuk mengelakkan perubahan warna atau menjadi basi.
- ●Apabila dalam fungsi simpan hangat, mungkin terdapat beberapa titisan air di tepi periuk.
- ●Rasa nasi mungkin terjejas jika senduk nasi dibiarkan dalam periuk semasa nasi dalam fungsi simpan hangat.

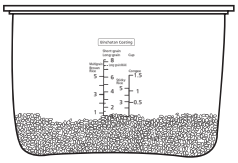
※Apabila memanaskan semula nasi yang disejukkan

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

Jadual 3

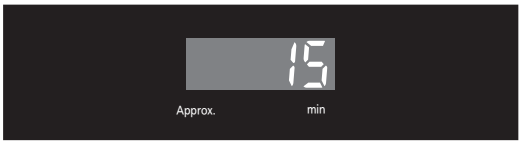
Kuantiti beras yang disejukkan (Paras air)	Jumlah air (Cawan sukat)
2	1/2
3	1/2
4	1/2

■Jumlah maksimum nasi yang disejukkan untuk dipanaskan semula: Long-grain (Bijirin-panjang) 4 cawan



1 Di bawah menu "White Regular" (Blasa Putih) dan "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), "Short-grain"(Bijirin-pendek), tekan Start Reheat (Press×2) dua kali untuk mula memasak.

- ●Penunjuk "Start"(Mula) menyala.
- ●Tidak kira berapa banyak nasi sejuk untuk dipanaskan semula, masa pemanasan adalah anggaran 15 minit.



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

- ●Sila leraikan nasi secepat mungkin, kearana ia akan menjadi lebih lazat.

■Peringatan

- ●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 kunioa, pelbagai bijiran,supaya tidak menjejaskan rasa.

Fungsi menu Kanji/Sup · Memasak Tanpa Air · Kukus · Pemasa

※Apabila memasak bubur selama 1.5 jam

1 Tekan 〈 atau 〉 kekunci untuk memilih "Congee/Soup"(Kanji/Sup).

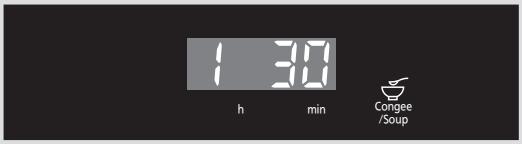
- ●Menu fungsi yang dipilih akan berkelip.
- ●Penunjuk "Start"(Mula) berkelip.

2 Tekan kekunci Time 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 H23.

3 Tekan Start Reheat (Press×2) kekunci untuk mula memasak.

- ●Penunjuk "Start"(Mula) menyala.
- ●Baki masa yang ditunjukkan dalam pengurangan 1 minit.



4 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](Matikan/Batal) secepat mungkin.

■Peringatan

- ●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 "Congee"(Kanji). (☞"Spesifikasi" pada H50)
- ●Selepas setiap kali penggunaan, tanggalkan tudung dalam dan bilas untuk menghindarkan daripada apa-apa bauan.
- ●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.
- ●Bagi masa mengukus yang lebih lama (melebihi 40 minit), tambah 3 cawan air untuk mengelakkan pemanasan kering.
- ●Apabila fungsi mengukus dilaksanakan,masa yang ditunjukkan pada paparan ialah masa yang tinggal selepas air dalam periuk mendidih.

※Apabila anda mahu menggunakan fungsi "Timer" (Pemasa) untuk melengkapkan "White Regular" (Blasa Putih) selepas 4 jam

1 1 Pilih fungsi mengikut kaedah yang dihuraikan pada H24.

- ●Menu fungsi yang dipilih akan berkelip.
- ●Penunjuk "Start"(Mula) berkelip.

2 Tekan Timer.

- ●Apabila praset kanji, mula-mula tekan kekunci Masa untuk menetapkan masa memasak, kemudian tekan kekunci [Timer] (Pemasa).

3 Tekan 〈 atau 〉 untuk menetapkan masa praset.

- ●Tekan lama [〈] atau [〉] untuk menggerakkan masa ke hadapan atau ke belakang dengan pantas.
- ●Jika menetapkan masa pratetap kurang daripada masa pratetap minimum yang tersedia, memasak akan diteruskan.
- ※Fungsi dan julat masa yang tersedia untuk pemasa disenaraikan dalam ☞Jadual 1 pada H23.

4 Tekan Start Reheat (Press×2) , Pemasa memasak bermula.

- ●Penunjuk "Start"(Mula) padam dan penunjuk "Timer"(Pemasa) menyala dan tetapan Pemasa selesai.



■Peringatan

- ●Pada musim panas jika suhu tinggi, masa praset tidak boleh melebihi 8 jam untuk mengelakkan kerosakan bijirin beras dan bahan.
- ●Masa yang ditetapkan dalam pemasa ialah masa apabila selesai memasak.

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.

Tudung dalam / Getah pengedap periuk

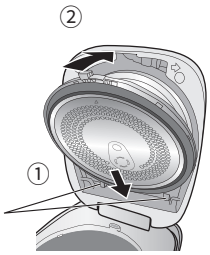
Bersihkan dengan agen pembersih neutral yang direka khusus untuk dapur.

■ Menanggalkan Bahagian



① Gerakkan tudung dalam ke kanan dan pasang atau tanggalkan tuil. (Tudung dalam akan jatuh ke arah hadapan.)
② Keluarkan

■ Pemasangan



① Masukkan tudung dalam ke dalam slot bawah. (Kedua-dua bahagian)
② Tekan ke arah tudung luar sehingga anda mendengar bunyi "klik".

Catatan

- Jangan tarik getah pengedap periuk.
- Selepas setiap kali memasak, tudung dalam perlu ditanggalkan dan dibilas. (Supaya mengelakkan apa-apa bau.)
- Sila basuh segera selepas menggunakan perasa. (Supaya mengelakkan bau, kerosakan atau kakisan)

Bingkai atas/ Sesendal getah (3 tempat)

Lap dengan tuala lembap.

Catatan

- Jangan tuangkan air untuk mencuci.

Sensor bawah

Lap dengan tuala lembap.

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

Catatan

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

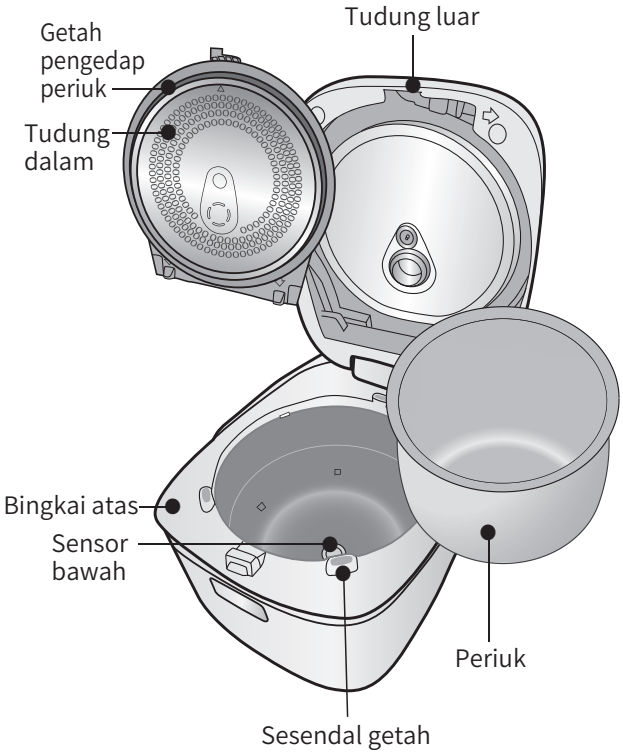
Permukaan dalam tudung luar

Lap dengan tuala lembap.

- Sila tanggalkan tukup wap dan lapkan permukaan dalam tudung luar dan kawasan pemasangan tukup wap.

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.

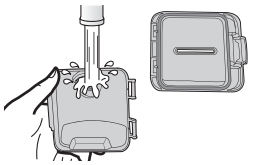


Pembersihan dan Penyelenggaraan

Tukup wap

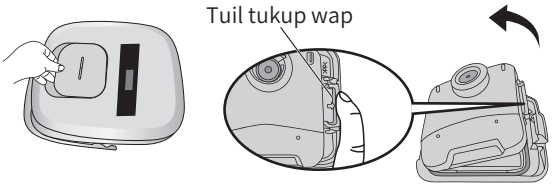
Tanggalkan dan bilas.

Sisa sup atau minyak berkemungkinan kekal berada dalam tukup wap, oleh itu basuh tukup tersebut dengan air selepas setiap penggunaan.
(jika tidak ini mungkin menyebabkan berbau atau kerosakan.)



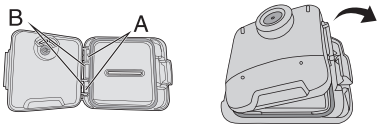
■Menanggalkan

1. Tarik keluar dari tudung luar.
2. Tolak tuil tukup wap ke tepi dan tanggalkan tukup tersebut.

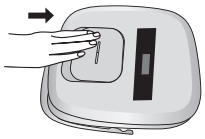


■Pemasangan (dalam susunan terbalik untuk ditanggalkanl)

1. Masukkan A ke dalam B, tutup tukup wap dan tarik tuil tukup wap tersebut ke belakang sehingga bunyi "klik" didengari.

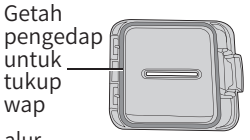


2. Tekan ke dalam tudung luar.



Catatan

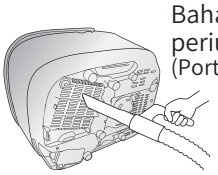
- Jangan tanggalkan getah pengedap untuk tukup wap.
  (jika tidak, kebocoran wap mungkin berlaku.)
- Jika getah pengedap untuk tukup wap tercabut, pasangkan semula di sepanjang alur.





Pemeriksaan berkala

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



Sedut sampah dan benda asing lain dengan pembersih vakum.

Aksesori

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



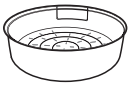
Senduk nasi (1)



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 "Congee/Soup"(Kanji/Sup) dan isipadu maksimum masakan tidak boleh melebihi paras air maksimum "Congee" (Kanji) supaya tidak melimpah keluar.
※1 cawan (cawan penyukat): anggaran 150 g

Kari Tanpa Air

Bahan-bahan:

Daging paha ayam	150 g
Lobak merah	100 g
Ubi kentang	1 (200 g)
Bawang besar	Separuh (200 g)
Tomato	3 (300-350 g)

Perasa: Kiub kari yang tersedia secara komersial 100 g

Langkah Memasak:

1) Basuh semua bahan-bahan, potong kepada ketulan dan masukkan bahan-bahan tersebut ke dalam periuk mengikut urutan kandungan air tinggi ke rendah.
2) Pilih fungsi "Waterless Cooking" (Tanpa Air) dan tetapkan masa memasak kepada 30 minit.
3) Selepas memasak, masukkan kiub kari dan kacau sehingga cair sepenuhnya.
4) Tutup tudung luar, biarkan selama kira-kira 5 minit dan hidangkan bersama nasi.

Kari Rusuk Lembu Pedas

Bahan-bahan:

Lobak merah	150 g
Ubi kentang	300 g
Bawang besar	350 g
Rusuk lembu	800 g

Perasa:

Minyak masak	15 g
Air	200-300 mL

Kumpulan A

Kiub kari yang tersedia secara komersial (pedas)	90 g		
Kuah sate	20 mL	Mentega kacang	30 mL
Kicap pekat	30 mL	Kicap cair	30 mL

Langkah Memasak:

1) Basuh semua bahan-bahan, potong lobak merah, bawang besar dan ubi kentang kepada ketulan dan keringkan permukaan rusuk lembu dengan kertas dapur.
2. Tuangkan minyak masak ke dalam bekas panas dan apabila minyak menjadi panas, kecilkan api dan masukkan rusuk lembu tersebut, goreng sehingga tulang rusuk lembu berwarna perang sedikit di kedua-dua belah bahagian, kemudian masukkan bawang besar dan tumiskan.
3) Tumis bawang sehingga lembut, kemudian tuangkan perasa kumpulan A. Tumis sehingga naik rasa, kemudian masukkan air secukupnya dan masak sehingga air mendidih.
4) Tuangkan makanan dari bekas ke dalam periuk, masukkan ubi kentang dan lobak merah, serta masukkan air sehingga paras air melebihi sedikit daripada bahan-bahan.
5) Pilih fungsi "Congee/Soup"(Kanji/Sup) dan tetapkan masa memasak kepada 2 jam.
6) Selepas memasak, hidangkan dan nikmati masakan.

Bubur Labu

Bahan-bahan:

Labu	70 g
Beras bijian panjang	1 cawan sukat

Langkah Memasak:

1) Basuh dan kupaskan labu, kemudian pecahkan menjadi kepingan dengan pemproses makanan.
2) Basuh satu cawan beras bijian panjang, tuangkan beras dan labu ke dalam periuk dan masukkan air kepada paras air "1" untuk "Congee" (Kanji).
3) Pilih fungsi "Congee/Soup"(Kanji/Sup) dan tetapkan masa memasak kepada 1 jam 30 minit.
4) Selepas memasak, tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal).

Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Fenomena	Sila semak	Ref. page
Mula memasak sebaik sahaja pemasa ditetapkan	●Adakah masa praset tidak berada dalam "Julat masa untuk praset"?	23
Tidak masak dalam masa yang telah ditetapkan	●Adakah kekunci [Start](Mula) ditekan?	26
Masa memasak lama	●Jika memasak secara berterusan, masa memasak akan menjadi lebih lama. (Mungkin dilanjutkan sehingga 30 minit) ●Disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dihentikan untuk pelarasan semasa memasak. ●Adakah "U12" dipaparkan?	— — 31
Masa memasak singkat	●Disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dilaraskan semasa memasak.	21
Bunyi pelik	●Bunyi "pu" ialah bunyi yang dibuat oleh kipas untuk mengibas haba semasa putaran. ●Bunyi "rungut" ialah bunyi yang dibuat oleh IH (pemanasan aruhan) semasa memberi tenaga. Kadangkala anda mungkin mendengar bunyi ini semasa simpan hangat. ●Bunyi "xiu" ialah bunyi pelepasan wap.	— — —
Wap stim bocor dari tempat selain liang wap	●Adakah objek asing melekat pada getah pengedap periuk tudung dalam dan pada periuk, atau adakah periuk berubah bentuk? ●Adakah tudung dalam dibersihkan selepas setiap penggunaan dan dipasang dengan betul? ●Getah pengedap tukup wap ditanggalkan. ●Terdapat benda asing antara tukup wap dan getah pengedap tudung luar.	— 26 27 —
Operasi utama tidak dapat dilakukan	●Adakah penunjuk kunci dihidupkan? →Operasi utama tidak boleh dilakukan semasa memasak, pemasa atau simpan hangat. Tekan kekunci [Off/Cancel](Matikan/Batal) sebelum operasi.	—
Apabila bekalan elektrik terputus semasa memasak	●Tamat masa memasak mungkin ditangguhkan. ●Bergantung pada tempoh berbeza bekalan elektrik terputus, nasi sedap kadang-kadang tidak boleh dimasak.	— —
Percikan api berlaku di palam kuasa	●Apabila memasang atau menarik palam kuasa, percikan api kecil kadangkala mungkin muncul. Ciri-ciri ini wujud bagi mod IH (pemanasan aruhan) dan bukan malfungsi.	—
Ada bau plastik	●Mungkin terdapat bau plastik pada permulaan penggunaan. Ia akan terhapus selepas beberapa penggunaan. Ia bukan abnormal.	—

Untuk diketahui

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

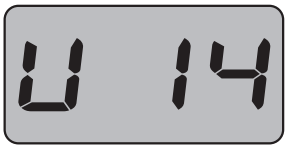
Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan jika ia bukan kegagalan.

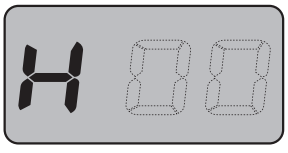
Fenomena	Sebab berkemungkinan
Nasi menjadi lembut	●Kuantiti beras dan jumlah air mungkin salah? ●Mungkin terdapat nasi pecah bercampur? ●Beras mungkin telah terendam dalam air untuk tempoh yang lama (cth. masa tetapan semula terlalu lama, dsb.) →Apabila menggunakan fungsi pemasa untuk memasak, anda perlu kurangkan air. ●Air panas telah digunakan untuk membasuh beras? ●Nasi tidak dileraikan dengan segera selepas masak. ●Terlalu banyak air telah ditambah ke dalam beras baharu untuk memasak?
Nasi menjadi keras	●Kuantiti beras dan jumlah air mungkin salah? ●Adakah fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa) digunakan untuk memasak?
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 hangit	●Beras tidak dibasuh dengan sempurna. ●Adakah terdapat objek asing di bahagian bawah periuk, di bahagian sensor bawah dan di dalam badan utama? ●Pemasa memasak tidak ditetapkan? ●Beras yang pecah telah dicampurkan? ●Rempah telah ditambahkan untuk memasak? ●Pes kekuningan yang terbentuk di bahagian bawah periuk bukanlah malfungsi. →Sekiranya tidak diperbaiki selepas perkara di atas disahkan, rujuk "Untuk menambah baik nasi hangit". (☞H32)
Terdapat pemeluwapan/ Terdapat bau/ Nasi menjadi kuning	●Nasi tidak dileraikan dengan segera selepas masak? ●Fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) telah digunakan melebihi 5 jam? ●Nasi yang disejukkan telah ditambahkan ke dalam periuk dan fungsi "Keep Warm"(Simpa Hangat) telah digunakan. ●Beras tidak dibasuh dengan sempurna? ●Senduk nasi telah ditinggalkan di dalam periuk semasa menggunakan fungsi "Keep Warm"(Simpan Hangat). ●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 5 jam? ●Nasi dipanaskan semula beberapa kali? ●Adakah tukup wap dipasang dengan betul? ●Adakah nasi melekat pada getah pengedap periuk tudung dalam dan pada periuk, atau adakah periuk berubah bentuk?
Nasi melekat pada periuk	●Oleh kerana terdapat pelbagai jenis beras, nasi lembut mungkin mudah melekat pada periuk.
Lapisan filem nipis terbentuk	●Adakah bran kekal? 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.
Nasi yang dimasak mempunyai permukaan yang berbonggol	●Adakah anda meratakan permukaan beras sebelum dimasak? ●Kuasa tembakan IH (pemanasan aruhan) yang kuat menyebabkan ini. Ini bukan anomali. Dalam keadaan berikut, nasi cenderung mempunyai permukaan yang tidak rata. ・Apabila beras tidak dicuci secukupnya. ・Apabila nasi pecah banyak dicampur. ・Apabila beras pecah sebab daya yang berlebihan digunakan untuk mencucinya.

Petunjuk kod ralat

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Paparan ralat	Sila semak	Muka surat rujukan
	●Adakah periuk telah ditetapkan? →Tekan kekunci [Off/Cancel](Matikan/Batal) sehingga paparan ralat hilang. Masukkan periuk yang dikhususkan, dan lakukan operasi Sekali lagi. (Jika anda tidak menekan kekunci [Off/Cancel](Matikan/Batal), paparan ralat akan hilang secara automatik selepas seketika.)	—
	●Adakah sebarang objek asing dilekatkan pada bahagian bawah periuk atau sensor bawah? →Sila keluarkan objek asing dan kotoran, dan kemudian tekan kekunci [Off/Cancel](Matikan/Batal). ●Adakah air terlalu banyak? →Tekan kekunci [Off/Cancel](Matikan/Batal). (Untuk memasak berterusan, anda boleh mengurangkan sedikit jumlah air)	20 22
	●Tempoh "Keep Warm" (simpan hangat) lebih daripada 96 jam? →Sila tekan kekunci [Off/Cancel](Matikan/Batal).	24
	●Adakah terdapat habuk atau objek asing lain yang menyumbat port masuk dan port ekzos di bahagian bawah periuk nasi? →Keluarkan habuk mengikut langkah berikut. ① Tekan kekunci [Off/Cancel](Matikan/Batal), dan kemudian cabut palam kuasa. ② Keluarkan periuk sehingga periuk nasi sejuk. ③ Bersihkan habuk dalam port masuk/port ekzos di bahagian bawah periuk nasi. (☞H27) ●Adakah periuk nasi digunakan atas permaidani? →Jangan gunakan periuk nasi di mana bahagian bawah periuk nasi mungkin akan tersumbat.	— 20

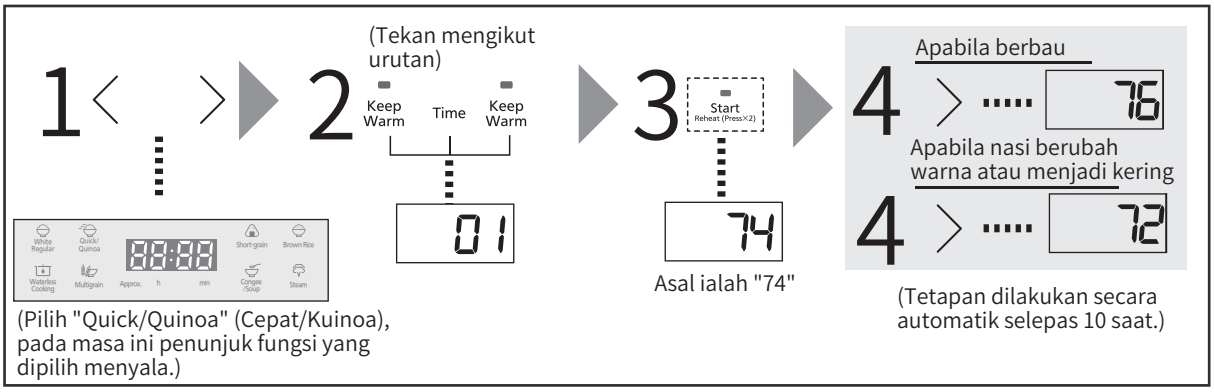
Jika periuk nasi masih tidak kembali normal selepas perkara di atas disahkan, pergi ke pusat servis yang diiktiraf Panasonic untuk pembaikan.

	●Cuba cabut palam kuasa, tunggu selama lebih daripada 3 saat dan pasangkannya semula. Jika "H※※" masih muncul, maka terdapat kesalahan. →Sila rujuk pusat servis yang diiktiraf Panasonic dan beritahu kod ralat (dua digit selepas "H")	—

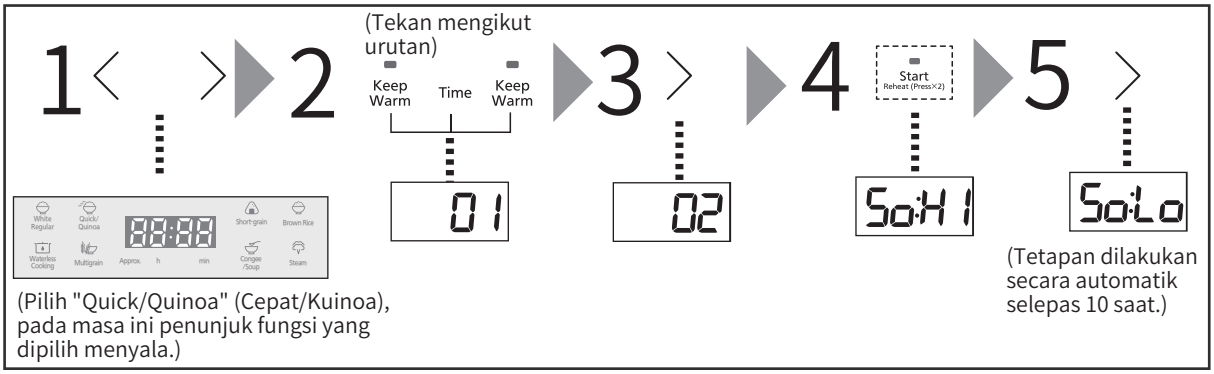
Optimumkan Prestasi

■Tukar suhu simpan hangat (suhu asal ialah 74)

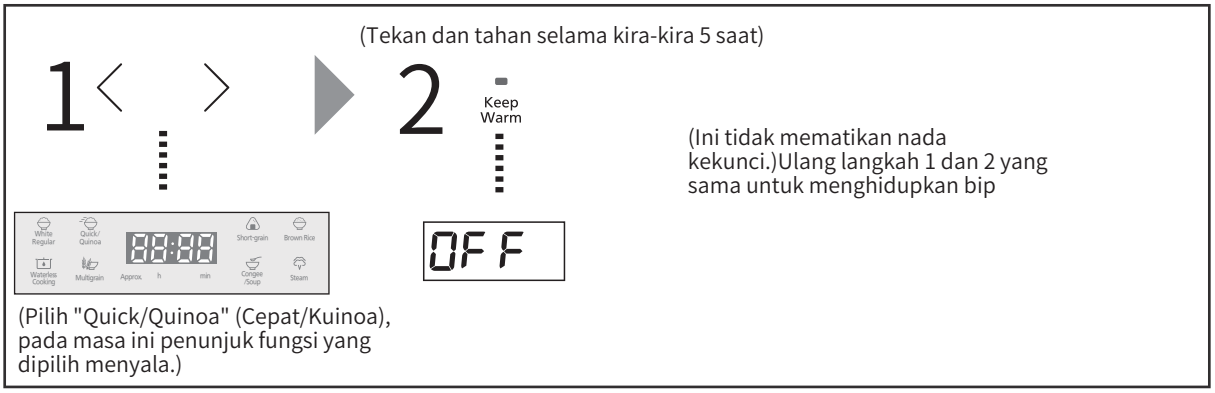
Apabila nasi tetap hangat mempunyai bau, sila tukar kepada "76"; apabila ia berubah warna atau mengering, tukar kepada "72". (74→76→72)



■Untuk menambah baik nasi hangit



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

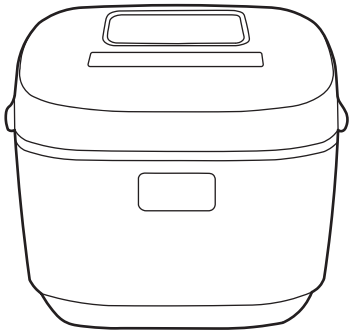


Panasonic

使用说明书

家庭用 IH电磁加热电饭煲

型号 SR-HFT153



本使用说明书中的图片为示意图，
请以实物为准。

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）。**
- 由于产品的更新与升级，实物与图片可能略有差异，恕不另行通知。

保留备用

目次

使用前

安全注意事项.....34-35
使用注意事项.....36
零件名称
- 本体/操作面板.....37

使用方法

准备
- 洗米、加水.....38
- 功能的选择/烹调时间的设定/煮出美味米饭的诀窍.....39

关于各功能
- 米饭烹调・保温・冷饭加热.....40
- 粥/汤・无水料理・蒸煮・ 预约.....41

清洁保养.....42-43
食谱.....44

困惑时

故障排除.....45
错误代码显示.....47
想要改善时（优化功能）.....48
规格.....51

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能导致的伤害程度。

⚠警告：表示如不避免，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。）
→如果电源线损坏，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。
（以免因电源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。）

●请勿让任何人舔本体插头。
（以免导致触电或受伤。）
・特别要留意婴幼儿。

●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。）

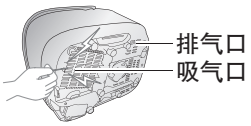
❗ ●务必要单独使用规格表中（P51）记载的额定值的交流电的电源插座。
（以免与其他电器并用，因发热而引起火灾。）
・务必使用规格至少为10 A 的接线板。

●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。）

●本产品应使用单向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



⃠ ●请勿在吸气口、排气口或缝隙间插入任何物件。
・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>
・将配料和调味料放入塑料袋中等进行加热的烹调方法。

●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。

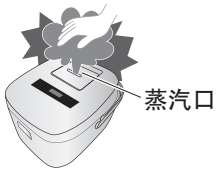
●请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。
（以免导致触电或因短路导致火灾。）
→如水进入产品内，请联络Panasonic授权的服务中心。



⚠ 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。
→如需中途开盖，请务必小心。
（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。
・烹调时底部风扇不旋转。
→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。）
・铝板或电子垫子上。
（铝质材料可能会产生热量并导致冒烟或火灾。）

●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、内锅等金属部。
（以免导致烫伤。）



●禁止使用非本产品自带的电源线，并禁止把本电源线转用到其他地方。
（以免发生故障或导致触电、漏电或火灾。）

●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。
（以免发生故障，导致受伤。）

●拔掉电源插头或本体插头时，请确保握住插头本身。
（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。）

●如您装有植入式心脏起搏器，使用本产品前请向医生咨询。
（本产品在工作时可能会对心脏起搏器有影响。）

●本产品用于家庭和类似用途，例如：
・商店、办公室及其他工作环境的员工厨房；
・农庄住所；
・在酒店、汽车旅馆和其他住宅类型的环境中，供顾客使用；
・仅提供床位和早餐的类似环境。

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12 kg以上。
（以免产品掉落。）

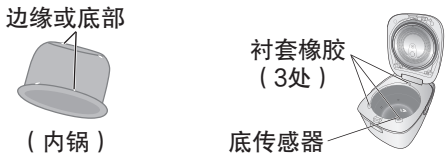


■使用中请勿将布或其他物品盖在外盖上。
（以免蒸汽无法释放，导致外盖变形、变色或发生故障。）



■定期检查电饭煲底部的吸气口及排气口，并清除灰尘。
（参照P43清洁保养）

■请及时清理粘在本体上（底传感器、内锅底部、衬套橡胶）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。）



■请勿将产品放在容易受电磁干扰的装置附近。
・无线电、电视、助听器等。
（以免产生噪音或减低音量。）
・IC卡、银行卡
（以免损坏磁性。）

■请勿将磁铁放在产品附近。
（以免导致动作异常。）

■请勿在电磁炉上使用产品。
（以免损坏电磁炉或导致本产品动作异常。）

■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。）

■请勿在可能会堵塞产品底部（吸气口及排气口）的地方使用电饭煲。
例如：地毯、塑料袋、铝箔及布料等的上面。
（以免损坏产品。）

■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。

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。）



■请留意以下情况以避免削去或刮伤内锅涂层。

准备烹饪时

●请勿让金属洗米箩等物件接触内锅图层。



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）

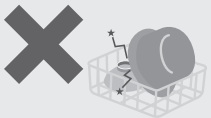
清洁保养时（P42）

●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。

●请勿使用干碗机或洗碗机/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。
→使用软海棉进行清洗。



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。

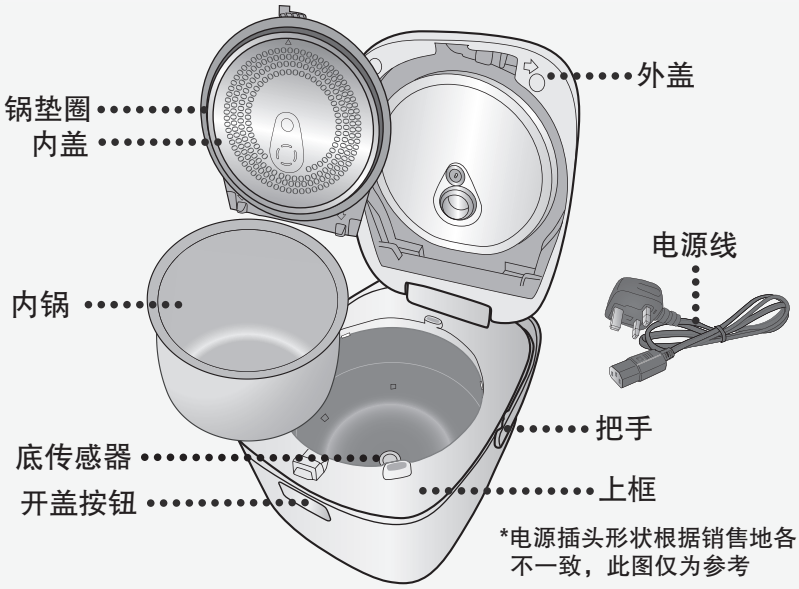
零件名称

首次使用时，请清洗内锅、内盖、蒸汽筒、附属品。(☞P42-43)

本体



蒸汽筒



*电源插头形状根据销售地各不一致，此图仅为参考

附属品



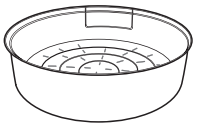
饭勺（1个）



粥(汤)勺（1个）



计量杯（1个）
（约180 mL）



蒸架（1个）

使用前

操作面板





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

②「Time」（时间）：
●设置烹调时间时，先按此按键。

③「Timer」（预约）：
●要预约时，按此按键。

④「Keep Warm」（保温）：
●要保温时，按此按键。

⑤「Start/Reheat」（开/冷饭加热）：
●开始烹调或预约时间设置结束、冷饭加热时按此按键。

⑥「＜」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。

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。
・按键时，请按在按键中间位置。

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“Short-grain”（短粒米）的水位线“4”处，闭合外盖。
②选择“Steam”（蒸煮）功能，烹调时间设定为15分钟。
③蜂鸣器响后，取出内锅，倒掉里面的水。

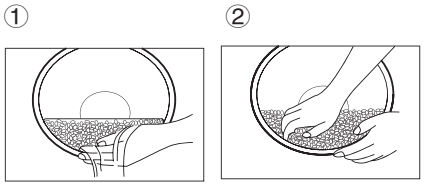
1 用附属的计量杯量米

●一次可煮的米量，☞ P51“规格”。



2 将米洗至水清

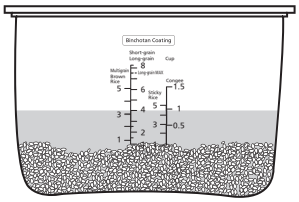
①加入充分的水，快速搓洗后立即倒掉水。
②轻轻揉搓淘洗后的米，重复数次揉搓→淘洗，直至水清为止。
●为避免擦伤内锅表面的不沾涂层，请勿直接用内锅洗米。
●请把米洗干净。否则会有产生锅巴的可能，而且残留的米糠会影响米饭的味道。



3 将洗好的米放入内锅

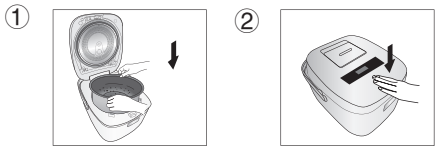
根据需要加水至相应的水位线（☞P39），并擦干内锅外表面。
●烹煮米饭时，请根据米饭种类选择合适的水位线。
“Long-grain”（长粒米）：适用于外形细长，米粒长度长于5 mm的长粒米。
“Short-grain”（短粒米）：适用于外形短而圆，米粒长度短于5 mm的短粒米。
●放在平坦的台面上加水，并整平米的表面。
（确认水位线，加水至相同的高度）
●以上水量可根据个人喜好适当增减。
（水加得过多时，烹调时可能会沸腾溢出。）

例）烹调4计量杯短粒米时，加水至“Short-grain”（短粒米）的水位线“4”处。



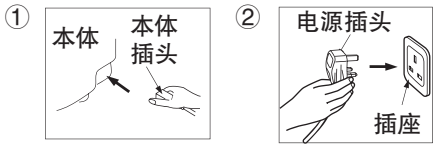
4 将内锅放入本体内，闭合外盖

●闭合外盖时，请确认发出“咔嗒”的闭合音，若未正确安装内盖，则外盖无法闭合。（☞P42内盖）
●确认蒸汽筒是否安装到位。（☞P43蒸汽筒）



5 插上插头

●请先插上本体插头，再插电源插头，并确保两者均已插到底。



注意

在煮饭的同时使用蒸架蒸煮食物时，白米最大烹调容量：4杯。

准备 功能的选择/烹调时间的设定/煮出美味米饭的诀窍

■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（白米）	Long-grain (长粒米)	32分钟	○	50分钟以上
	Quick（超快速）		27分钟	○	40分钟以上
烹调藜麦饭	Quinoa（藜麦饭）	*4	27分钟	×	40分钟以上
烹调杂粮饭	Multigrain（杂粮饭）	Brown Rice（糙米）	1小时30分钟	×	2小时-24小时
烹调短粒米	Short-grain（短粒米）	Short-grain（短粒米）	47分钟	○	60分钟以上
烹调糙米	Brown Rice（糙米）	Brown Rice（糙米）	1小时30分钟	×	2小时-24小时
烹调粥	Congee/Soup（粥/汤）	Congee（粥）	表2	×	烹调时间以上
炖汤		至“Congee”（粥）最大水位线		×	
无水料理	Waterless Cooking（无水料理）	–		×	–
蒸煮	Steam（蒸煮）	蒸煮40分钟以上时请加3计量杯水		×	烹调时间+20分钟(向上取整)-24小时
冷饭加热	Reheat（冷饭加热）	P40 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。打“×”的功能不建议保温，烹调结束后请尽快按「Off/Cancel」（关/取消）。

*3 ・“Waterless Cooking”（无水料理）/“Reheat”（冷饭加热）功能不能预约。
・当设定的预约时间少于烹调时间时，将直接进行烹调。
・夏季等高温天气下，预约时间请勿超过8小时，以免米粒等变质。

*4 ・纯藜麦饭时，只能烹煮1杯，需加1.5杯水（约270 mL）。

■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	调理时间的显示	调理时间的记忆
烹调粥	Congee/Soup（粥/汤）	40分钟-2小时	10分钟	1小时	到2小时后又回到40分钟	○
炖汤						
无水料理	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	○
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	○

■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。
●发生瞬间停电时，会返回停电前的状态。
●长时间停电，重新通电后返回待机状态。

★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。
（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。）



使用方法

关于各功能 米饭烹调・保温・冷饭加热

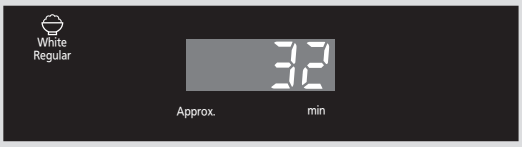
※用“White Regular”（白米）功能煮饭时

1 按〈或〉，选择“White Regular”（白米）。

- 所选择的功能闪烁。
- “Start”（开）指示灯闪烁。

2 按 Start Reheat (Press×2)，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）功能在烹调结束前约6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煮饭时间。如：有时可能会从“18 min”一下跳到“13 min”，而不是逐分递减。



3 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。
- 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

- 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到23共24小时，超过24小时后，显示“----”，仍然继续保温。1小时以内时，显示0小时。
- 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5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

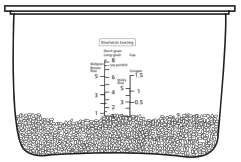
准备

- 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（水位线）	水量（计量杯）
2	1/2
3	1/2
4	1/2

■冷饭加热的最大量：Long-grain（长粒米）4水位线。



1 在“White Regular”（白米）、“Quick/Quinoa”（超快速/藜麦饭）、“Short-grain”（短粒米）菜单下，按两下 Start Reheat (Press×2)，烹调开始。

- “Start”（开）指示灯点亮。
- 不管冷饭量多少，加热时间都约15分钟。



2 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

- 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/汤・无水料理・蒸煮・ 预约

※用1.5小时烹调粥时

1 按〈或〉，选择“Congee/Soup”（粥/汤）。

- ●所选择的功能闪烁。
- ●“Start”（开）指示灯闪烁。

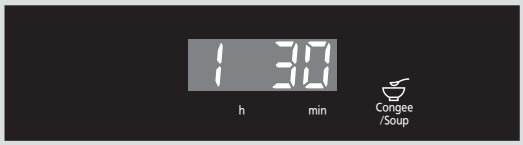
2 按 Time，再按〈或〉，设定烹调时间。

- ●长按「〈」或「〉」，时间可快速前进或后退。

※ 烹调时间的可设定范围 ☞P39表2。

3 按 Start Reheat (Press×2)，烹调开始。

- ●“Start”（开）指示灯点亮。
- ●剩余时间以1分钟为单位递减。



4 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，请尽快按「Off/Cancel」（关/取消）。

■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“Congee”（粥）的最大水位线，可能会造成溢出。(☞P51规格)
- ●每次使用完毕后，应取下内盖冲洗，以免产生异味。
- ●“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调。
- ●如选择了较长的蒸煮时间（如蒸40分钟以上），加3计量杯水，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。

※用“Timer”（预约）功能在4小时后完成“White Regular”（白米）时

1 按P40的方法选择功能。

- ●所选择的功能指示灯点亮。
- ●“Start”（开）指示灯闪烁。

2 按 Timer。

- ●预约煮粥时，按「Time」（时间）设定烹调时间，再按「Timer」（预约）。

3 按〈或〉，设定预约时间。

- ●长按「〈」或「〉」，时间可快速前进或后退。
- ●当设定的预约时间少于最小可预约时间时，将直接进行烹调。

※可以预约的功能和时间范围☞ P39表1。

4 按 Start Reheat (Press×2)，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

- ●夏季等高温天气下，预约时间请勿超过8小时，以免米粒、食材等变质。
- ●预约功能设定的时间为烹调结束的时间。

使用方法

清洁保养

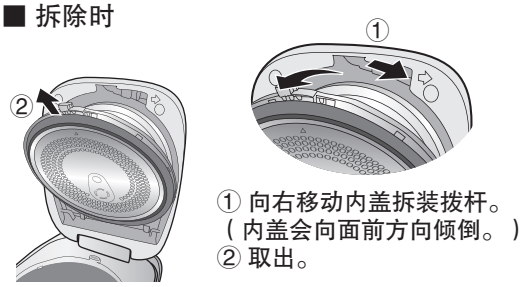
注意

●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 / 锅垫圈

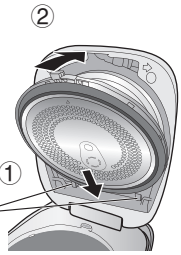
使用厨房专用中性清洗剂清洗。

■ 拆除时



① 向右移动内盖拆装拨杆。
（内盖会向面前方向倾倒。）
② 取出。

■ 安装时



①将内盖插入槽位内。
（两侧）
②向外盖按入，直至听到“咔哒”一声。

提示

●请勿拉扯锅垫圈。
●每次烹调完后，应取下内盖进行冲洗。
（以免产生异味。）
●使用调味料后，请及时清洗。
（以免产生异味、变质或锈蚀。）

上框/衬套橡胶（3处）

用拧干的湿毛巾擦拭。

提示

●请勿将水倒入进行清洗。

底传感器

用拧干的湿毛巾擦拭。

●如污垢很难清除，用少量厨房专用中性洗涤剂，再用尼龙刷轻轻擦拭。

提示

●如果不擦干净底传感器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。

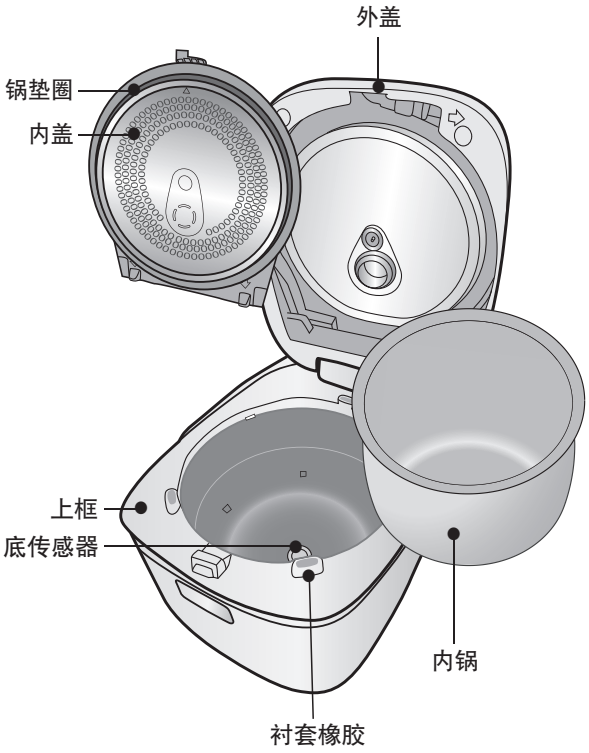
外盖内表面

用拧干的湿毛巾擦拭。

●请拆下蒸汽筒，擦拭外盖内表面及蒸汽筒安装部位。

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。

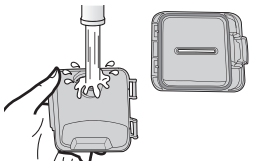


清洁保养

蒸汽筒

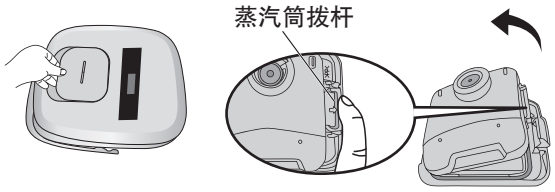
拆下并冲洗。

蒸汽筒中容易残留汤水或油污，因此，每次使用后请用水清洗。（否则可能产生异味或变质。）



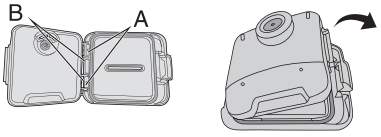
■拆除时

1.从外盖上拔出。　2.拔开蒸汽筒拨杆，将蒸汽筒分解。

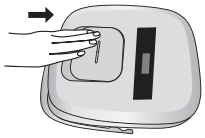


■安装时（按与拆除时相反的顺序。）

1.将A插入B，并闭合蒸汽筒，拨回蒸汽筒拨杆，直至听到“咔哒”声。



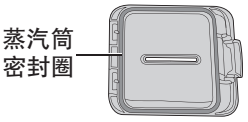
2.压入外盖。



提示

●请不要拆下蒸汽筒密封圈。（否则可能导致蒸汽泄漏。）

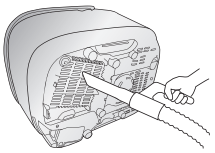
●若蒸汽筒密封圈脱落，请沿着槽安装。





定期检查

●大约每月检查一次，如有污垢请及时清洗。



用吸尘器吸除垃圾及异物等。

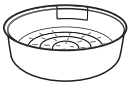
附属品

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）


蒸架
（1个）

使用方法

食谱

注意：・根据加入米饭内的食材不同，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“Congee/Soup”（粥/汤）功能，最大烹调量至“Congee”（粥）最高水位线，以免溢出。
※1 杯（计量杯）：约150 g

无水咖喱

食材：鸡腿肉 150克
胡萝卜 100克
土豆 1个（200克）
洋葱 半个（200克）
番茄 3个（300-350克）

调味料：市售咖喱块 100克

做法：1) 将所有食材洗净并切块处理，按食材含水量从高到低的顺序放入内锅。
2) 选择“Waterless Cooking”（无水料理），设定烹调时间为30分钟。
3) 烹调结束后，加入咖喱块并搅拌至完全融化。
4) 盖上外盖，静置约5分钟，即可完成盛出搭配米饭食用。

辣咖喱牛肋排

食材：胡萝卜 150克
土豆 300克
洋葱 350克
牛肋排 800克

调味料：油 15克
水 200-300毫升

A组
市售咖喱块（辣味） 90克
沙茶酱 20毫升
老抽 30毫升
花生酱 30毫升
生抽 30毫升

做法：1) 洗净所有食材，胡萝卜、洋葱、土豆切块，牛肋排用厨房纸擦干表面水分。
2) 热锅倒入油，油热后转小火倒入牛肋排，煎至两面微微焦黄后，倒入洋葱翻炒。
3) 洋葱炒软后，倒入A组调料，炒香调料后加入适量水，煮至水开。
4) 将锅中食物倒入内锅，加入土豆、胡萝卜，加水至微微没过食材。
5) 选择“Congee/Soup”（粥/汤）功能，设定烹调时间为2小时。
6) 烹调结束后，盛出即可食用。

金瓜粥

食材：金瓜（南瓜） 70克
长粒米 1计量杯

作法：1) 金瓜洗净去皮后，用料理机打碎。
2) 淘洗一杯长粒米，同金瓜一起倒入内锅，并加水至“Congee”（粥）的“1”水位线处。
3) 选择“Congee/Soup”（粥/汤）功能，设定烹调时间1小时30分钟。
4) 烹调结束，按「Off/Cancel」（关/取消）按键。

故障排除

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查	参考页码
一开始预约就开始烹调	●预约时间是否在“预约时的可设定范围”之外。	39
不在预约时间烹调	●是否已按了「Start」（开）按键?	42
烹调时间长	●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”？	— — 47
烹调时间短	●可能会因米饭量和水量不同，在烹调途中调整剩余时间显示。	40
发出声音	●“卟—”音…是风扇驱散热量的转动声音。 ●“叽—”音…是IH（电磁加热）的通电声音。保温中有时会听到这样的声音。 ●“咻—”音…是蒸汽喷出的声音。	— — —
蒸汽从蒸汽口以外的部位漏出	●内盖的锅垫圈部和内锅的锅沿上是否附有异物，或内锅是否已变形? ●内盖是否每次使用后都进行清洗，并正确安装? ●蒸汽筒垫圈被拆除。 ●蒸汽筒和外盖密封圈之间有异物。	— 42 43 —
不能进行按键操作	●按键的指示灯是否点亮着? →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。	—
在烹调中发生停电时	●烹调结束的时间可能会延后。 ●根据停电时间长短的不同，有时可能会煮不出美味可口的米饭。	— —
从电源插头冒出火花	●在插、拔电源插头时，有时可能会冒出小火花。这是IH（电磁加热）方式固有的特点，不是故障。	—
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。	—

须知

●不小心误将水和大米直接倒入未放置内锅的本体时，请联系Panasonic授权的服务中心。

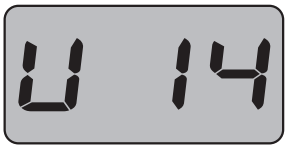
故障排除

并非故障，在委托维修之前请先进行检查。

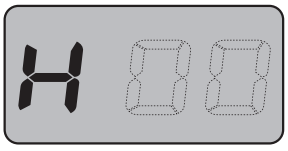
现象	原因
发粘（较软）	●米量和水量是否正确? ●是否混入较多碎米? ●是否长时间浸泡水中?（预约时间太长等） →使用预约功能烹调时，需少放些水。 ●是否使用热水洗米? ●煮好后，是否立即将米饭翻松? ●新米是否放入较多水进行烹调?
发干（较硬）	●米量和水量是否正确? ●是否用“Quick/Quinoa”（超快速/藜麦饭）功能进行烹调?
粥变糊状	●预约定时烹调时，是否让米长时间浸泡于水中? ●是否对粥进行了保温? ●是否碎米太多?
饭烧焦	●洗米是否充分? ●内锅底部、底传感器及本体内部是否附有异物? ●是否进行了预约定时烹调? ●是否混入较多碎米? ●是否放入调料进行烹调? ●锅底形成的淡黄色的糊焦，不是故障。 → 确认上述内容后仍未改善，请参考“如何改善饭焦”（☞P48）。
结露 有气味 带黄色	●煮好后，是否立即将米饭翻松? ●是否保温超过5小时? ●是否把冷饭添加到内锅里并进行了保温? ●洗米是否充分? ●是否在放入饭勺的状态下进行了保温? ●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5小时? ●是否反复加热冷饭? ●是否正确安装蒸汽筒? ●内盖的锅垫圈部和内锅的锅沿上是否附有米饭,或内锅是否已变形?
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	●是否残留着糠皮? 糯米纸状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。
煮好的米饭表面凹凸不平	●是否在煮饭前未将米的表面整平? ●是IH（电磁加热）特有的强大火力造成的。不是异常现象。 下记情况下，容易变得凹凸不平。 ・淘米不充分时。 ・混有许多碎米时。 ・由于洗米时用力过大，米粒已经破碎。

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
	●是否已将内锅放入? →请按「Off/Cancel」（关/取消）按键，待错误显示消失后，放入专用的内锅，再次进行操作。 （若不按「Off/Cancel」（关/取消），稍等片刻后会自动消失）	—
	●锅底或底传感器上是否附有异物? →请清除异物及污渍，然后按「Off/Cancel」（关/取消）按键。 ●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。	40
	●电饭煲底部的吸气口及排气口是否有灰尘等异物阻塞? →请按下记步骤清除灰尘。 ① 按「Off/Cancel」（关/取消）按键，然后拔掉电源插头。 ② 待电饭煲冷却后，取出内锅。 ③ 清除电饭煲底部的吸气口/排气口中的灰尘。（☞ P43） ●电饭煲是否有在地毯等物品上使用? →请勿在可能会堵塞电饭煲底部的地方使用电饭煲。	— 36

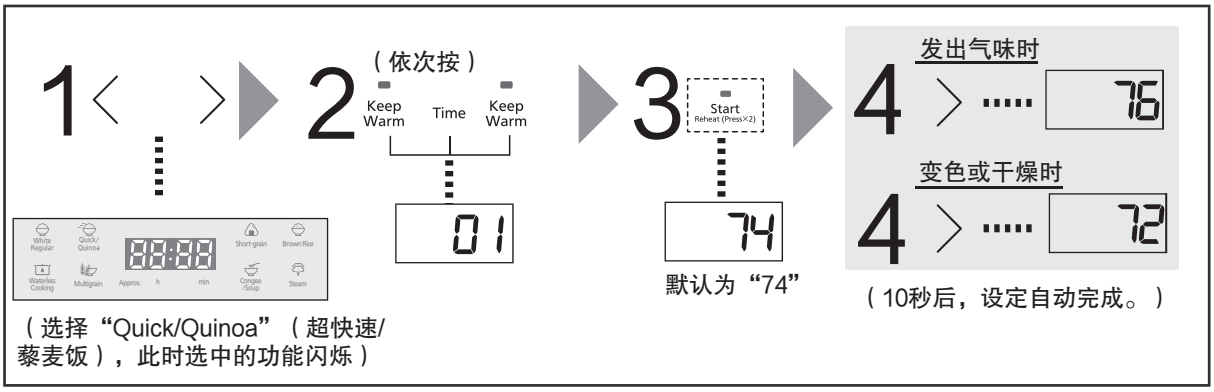
当进行了上述处理后仍不能恢复正常时，请联系Panasonic授权的服务中心修理。

	●尝试拔下电源插头，等待3秒以上，再重新插入。如仍出现“H※※”，则表示存在故障。 →请联系Panasonic授权的服务中心，并告知错误代码（“H”后的两位数字）。	—

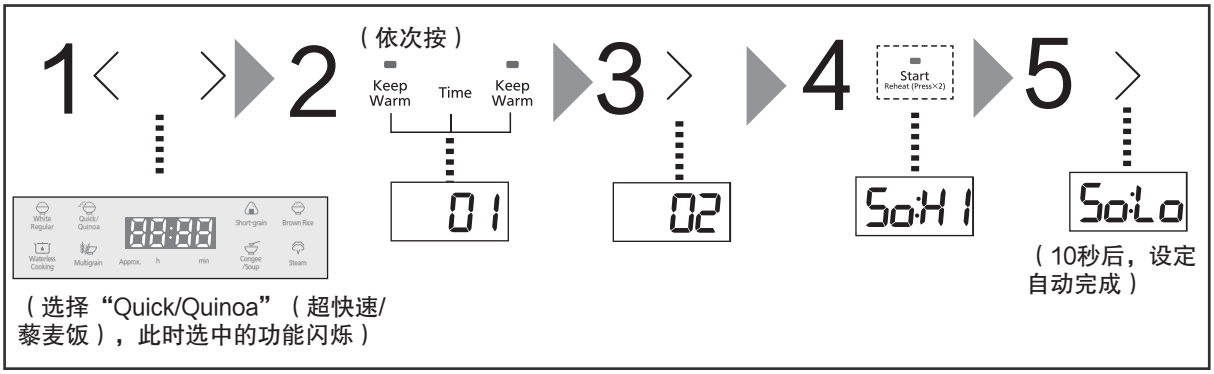
想要改善时（优化功能）

■如要变更保温温度（默认的保温温度为74）

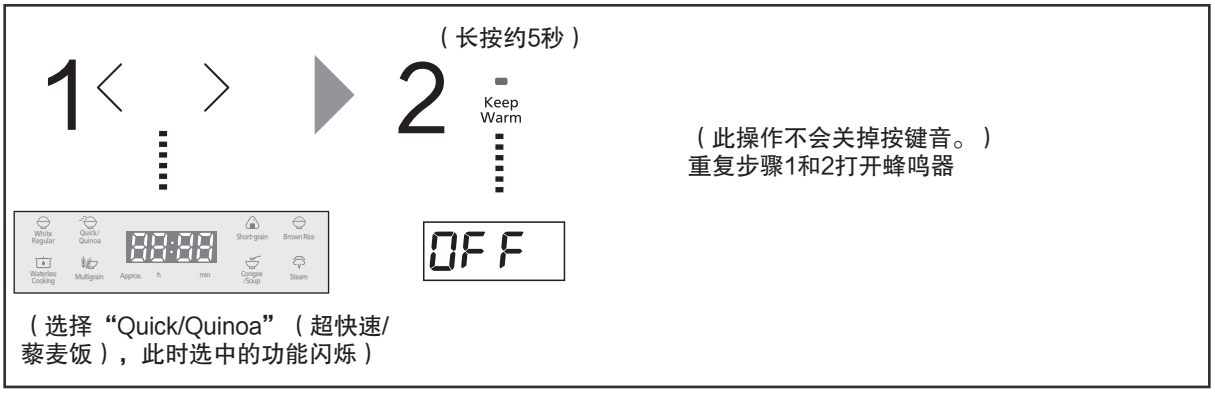
当保温的米饭发出气味时请变更为“76”，变色或干燥时请变更为“72”。（74→76→72）



■如要改善饭焦



■如要在烹调、冷饭加热时消除蜂鸣声（结束提示音）



Specifications

Model No.		SR-HFT153	
Destination		Malaysia	Singapore
Rated voltage		240 V～	230 V～
Rated frequency		50 Hz	
Rated power input		1180 W	
Cooking volume (Approx) L		1.5	
Nominal volume of the pan L		4.0	
Cooking quantity (RICE) L [Cup]	White Regular	0.18-1.35 [1-7.5] (Long-grain)	
	Quick		
	Quinoa	0.18 [1]，add 1.5 cups of water	
	Short-grain	0.18-1.49 [1-8.3]	
	Brown Rice · Multigrain	0.18-0.9 [1-5]	
Congee cooking volume (rice quantity) L [Cup]		0.09-0.27 [0.5-1.5]	
Maximum cooking volume (ingredients + water) (Approx.) L		1.9※1	
Power cord length (Approx.) m		0.9	
Weight (Approx.) kg		4.3	
Size (Approx.) mm	Width	323	
	Depth	257	
	Height	229 (464※2)	

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

Spesifikasi

No. Model		SR-HFT153	
Destinasi		Malaysia	Singapura
Voltan Terkadar		240 V～	230 V～
Frekuensi terkadar		50 Hz	
Input kuasa dinilai		1180 W	
Isipadu memasak (Anggaran) L		1.5	
Isipadu memasak L		4.0	
Kuantiti masakan (Beras) L [cawan]	White Regular (Blasa Putih)	0.18-1.35 [1-7.5] (Bijirin-panjiang)	
	Quick (Cepat)		
	Quinoa (Kuinoa)	0.18 [1]，tambahkan 1.5 cawan air	
	Short-grain (Bijirin-pendek)	0.18-1.49 [1-8.3]	
	Brown Rice (Beras Perang)· Multigrain (Pelbagai Bijiran)	0.18-0.9 [1-5]	
Isipadu memasak Bubur (Nasi) L [cawan]		0.09-0.27 [0.5-1.5]	
Isipadu maksimum masakan (Bahan-bahan + Air)(Anggaran) L		1.9※1	
Panjang kord kuasa (Anggaran) m		0.9	
Berat (Anggaran) kg		4.3	
Saiz (Anggaran) mm	Dalam	323	
	Lebar	257	
	Tinggi	229 (464※2)	

● (※1) Menunjukkan kapasiti memasak pada paras air Maksimum "Congee" (Kanji).
● (※2) Menunjukkan ketinggian produk apabila membuka tudung luar.

规格

型号		SR-HFT153	
销售地		马来西亚	新加坡
额定电压		240 V～	230 V～
额定频率		50 Hz	
额定输入功率		1180 W	
烹调额定容积（约）L		1.5	
内锅的额定容积 L		4.0	
煮饭容量（米量）L [杯]	White Regular（白米）	0.18–1.35 [1–7.5]（长粒米）	
	Quick（超快速）		
	Quinoa（藜麦饭）	0.18 [1]，加水1.5杯	
	Short-grain（短粒米）	0.18–1.49 [1–8.3]	
	Brown Rice（糙米）・Multigrain（杂粮饭）	0.18–0.9 [1–5]	
煮粥容量（米量）L [杯]		0.09–0.27 [0.5–1.5]	
最大烹调容量（食材+水）（约）L		1.9※1	
电源线长度（约）m		0.9	
产品重量（约）kg		4.3	
外形尺寸（约）mm	长	323	
	宽	257	
	高	229（464※2）	

●（※1）为“Congee”（粥）最大水位线的烹调容量。
●（※2）为打开外盖时的高度。

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.
Web site: https://panasonic.net/
© Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd. 2025

RZ19MP86
S0425-0
Printed in China