

Panasonic®

Operating Instructions

使用说明书

Arahan Pengendalian

Electric hot pot with grill

(Household Use)

多功能锅（家庭用）

Periuk panas elektrik dengan gril

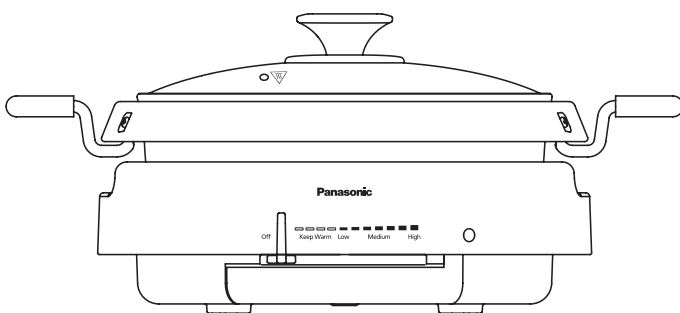
(Kegunaan rumah tangga)

English

中文（简体）

Melayu

Model No. **NF-MF701**
型 号
No. Model.



Thank you very much for purchasing the Panasonic product.

- Please read this Operating Instructions carefully before use to ensure correct and safe use of this product.
- Before using this product, please read the "**Safety Precautions**" and "**Important Information**" (P. EN3-EN6).
- Please properly keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic is not responsible for improper use of this product or failure to follow relevant instructions.

Contents	Page
Safety Precautions	EN3
Important Information	EN6
Parts Names and Operation Instructions	EN7
Before Use	EN8
How to Use	EN9
Recipes	EN10
Cleaning and Care	EN13
Troubleshooting	EN14
Specifications	EN15



Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

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

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

	WARNING: Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.
	CAUTION: Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.

English

- The symbols are classified and explained as follows.

	This symbol indicates prohibition.		This symbol indicates requirement that must be followed.
--	------------------------------------	--	--



WARNING

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



- Do not allow infants and children to play with packaging material. (It may cause suffocation.)
- Do not disassemble, repair or modify this appliance by yourself.
→ Contact Service Centre for inspection or repair.
- Do not use this appliance when the power cord or power plug is damaged or the power plug is loose.
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not damage the power cord or power plug.
Following actions are strictly prohibited:
Modifying, touching on or placing near heating elements or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanging / pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.
- Do not plug or unplug the power plug with wet hands.
- Do not immerse the main body, power cord, power plug and connectors in water (any liquid) or expose them to splashes of water and other liquids.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop, or allow it to come into contact with a hot surface.
- Do not use a cracked or broken glass lid.
- Do not place any cookware in the deep pot while stewing.
- Do not allow any items to be stuck between the deep pot/ grill plate and the pot when the appliance is in operation.
- This appliance can only be used when the deep pot or grill plate is installed correctly.
- Do not use plastic films, plastic bags or metal foils to directly wrap and remove food from the grill plate, as this may damage the appliance or cause a fire.
- The surface of this appliance is extremely hot during operation. Do not touch.

EN3



Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.



WARNING

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



- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- **Keep the appliance and its power cord out of reach of children.**
- **Insert the power plug firmly.**
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**

Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.

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

e.g. for abnormal occurrences or breaking down

- The power plug or the power cord become abnormally hot.
- The appliance power fails.
- The main body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
- There is an unpleasant smell.
- Unusual noise occurs during use.
- There is another abnormality or failure.
 - Contact Service Centre for inspection or repair.



CAUTION

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



- **Do not use the appliance for any purpose other than that mentioned in the Operating Instructions.**
- **Do not use the appliance near walls, furniture, or enclosed spaces (such as built-in cupboards).**
 - Failure to do so may result in discoloration or deformation.





Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.



CAUTION

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



- Do not move the appliance by holding the power cord.
- Do not place anything on the appliance or insert anything into the bottom/crack of the body.
- A large amount of steam will be generated during the use of the appliance, and the steam will be sprayed out from the glass lid steam hole. Please be careful of scalding when removing the glass lid.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not use the deep pot to store food or liquid.
- Do not use any cooking utensils with sharp edges to touch the deep pot/grill plate. It may scratch or damage the deep pot/grill plate.
- Do not use the appliance on the following places.
 - On uneven surfaces, carpets, non-waterproof surfaces, non-heat-resistant surfaces or areas covered with tablecloths.
 - Place where it may be splashed with water or near a heat source.
 - Near any open water such as bathtubs, sinks, or other containers.
- Place the appliance on a stable, dry, clean, flat and heat-resistant table.
- Do not replace any parts of the appliance with anything other than the original parts. (Using non-genuine spare parts may cause them to break and fly off, resulting in personal injury.)
- Do not touch hot surfaces such as pot, pot interior, deep pot, grill plate or glass lid while the appliance is in use or immediately after use.
 - To prevent scalding, be sure to wear high-temperature heat-resistant gloves when opening the glass lid or removing the deep pot/grill plate. (Do not use damp heat-resistant gloves)
- Do not operate the appliance when it is upside down or placed on its side.
- When using the appliance, do not cover the glass lid or the appliance with cloth, paper or other flammable materials.
- When in use, do not remove the deep pot/grill plate or remove the power plug from the socket.
- Do not stew with a liquid level exceeding the maximum scale line of the deep pot. Adding too little or too much water may result in malfunction or hazards. If too much water is added, the boiling water may spurt out. (P. EN15 "Specifications")
- This appliance cannot be operated using an external timer or an independent remote control system.

English

EN5



CAUTION

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



- When the appliance is not in use, be sure to turn off the power switch and remove the power plug from the socket before moving and cleaning.
- Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.
- Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use.
- The surface of the heating element will generate residual heat after use. Please ensure that the appliance is cooled before moving, cleaning and storing the appliance. During use and while cooling down, keep this appliance out of reach of children.
- When stewing, make sure the deep pot is placed in the pot and covered with the glass lid.
- The glass lid for the appliance is fragile and is not covered by the warranty. Please use it with care.
- Be sure to clean the appliance after use, especially food-contact surfaces. (P. EN13 "Cleaning and Care")
- If the glass lid screw is loose, tighten it with the corresponding tool.
- To avoid the danger of false reset of the thermal circuit breaker, the appliance cannot be powered by an external switching device (such as a timer) or connected to circuits routinely switched by general-purpose components.
- This product is intended for household use only.

Important Information

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for commercial purpose.
- Do not drop the appliance or attachments to avoid damaging it.
- Do not wrap the power cord around the main body.
- Make sure the parts or attachments are set firmly before use.
- If it is not used for a long time, please place this appliance in a dry and ventilated place to prevent moisture and mold.
- Do not use this appliance to store food or any items for a long time.

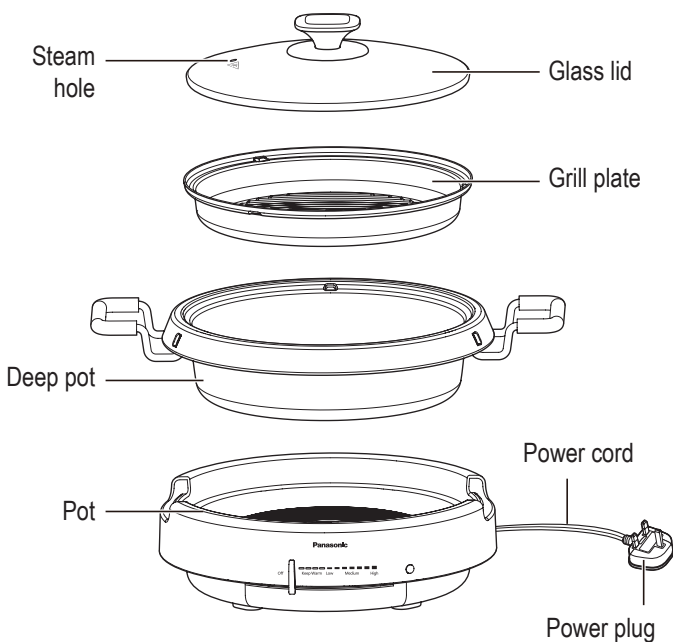


This symbol indicates: The surface is hot, so please be careful when touching it.

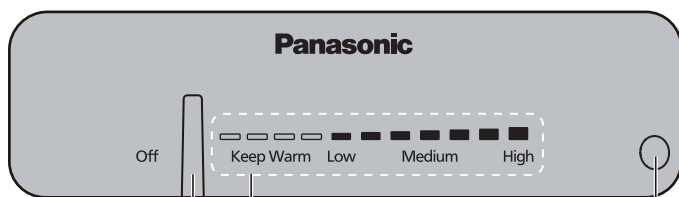


Parts Names and Operation Instructions

Parts Names



Control Panel



Handle lever

- For setting the temperature level

Temperature level selection

- Keep Warm: Food warming
- Low: Slow simmering
- Medium: Stewing, simmering, braising, and baking
- High: Frying, roasting, instant-boiling, and boiling

Pilot lamp

- When the appliance is working, the pilot lamp is on.

* Due to the overheating protection feature of the appliance, the indicator light will alternate between on and off during operation, which is a normal phenomenon.



Before Use

Remove all packages before use. If it is used for the first time or has not been used for a long time, please clean it first.

1. Please clean all accessories. (P. EN13 "Cleaning and Care")
2. Disassemble the appliance and place it on a stable table, and wipe the pot surface, deep pot, grill plate and glass lid with a wet soft cloth.
3. It is recommended to coat the grill plate with a layer of cooking oil before preheating. When using the deep pot for the first time, add water before heating, which helps to protect the non-stick coating.
4. Before use, please thoroughly clean the stains, discoloration, etc. from the pot bottom and the heating plate. Please check whether the surface of the deep pot and the grill plate is clean and free of dust and food residue. If so, please clean them before use.

Tips

- Unpleasant odor may be emitted during initial use, which is normal.
- The pot may become hot during operation, causing stains, discoloration or marks on the table. It is recommended to place a non-plastic pad between the pot and the table.
- To avoid damage to the appliance, never immerse the pot in water for cleaning.
- After use, the deep pot/grill plate/heating plate are still very hot, and require a period of time to cool down to avoid scalding.

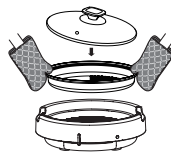
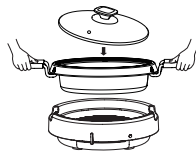


How to Use

1 Deep pot

Place the pot on a stable table, put the wiped deep pot on the heating plate of the pot, add an appropriate amount of water, and then cover it with the glass lid.

- Dry heating without water is prohibited, so as to avoid damaging the electric heating element.
- The food in the pot should not be overfilled, and the liquid must not exceed the maximum scale line of the deep pot, so as to avoid damage or scalding caused by overflow when boiling.



English

Grill plate

Place the pot on a stable table and put the wiped grill plate on the heating plate of the pot. (Heat-resistant gloves are recommended to prevent scalding. Gloves are not provided.)

- ## 2
- Connect the power plug, toggle the handle lever to a suitable temperature level, and the pilot lamp is on. (4 temperature levels of "Keep Warm, Low, Medium and High" can be set.)



Pilot lamp is on.

3 Deep pot

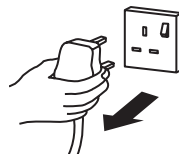
At this time, the electric hot pot with grill is heating. Once the water boils, you may add the food. (Versatile uses: Hot pot, soup cooking, porridge cooking, etc.)

Grill plate

It is recommended to coat the grill plate with a layer of cooking oil before preheating. During the heating process of the grill plate, when you see steam rising, you may add the food for grilling. (Do not put the glass lid on the grill plate.)

- During use, it is best not to move the appliance to avoid scalding. If you must move it, it is recommended to turn off the power supply, remove the power plug, and use heat-resistant gloves and a pot pad.
- Please use a heat-resistant plastic or wooden spatula to stir the food during cooking.
- Do not use metal utensils to avoid damaging the non-stick coating.

- ## 4
- When the food is cooked, turn the handle lever to "Off", remove the power plug, and clean the deep pot/grill plate after cooling down.



EN9



Recipes

Hot pot



Method

- 1 Wash the Chinese Cabbage, Lettuce, and mushrooms, and then cut them into appropriate sizes.
- 2 Set to the "High" temperature level to boil the soup base with water.
- 3 After boiling, add vegetables, mushrooms, hot pot ingredients and meat slices. Once cooked, it's ready to serve.

Material:

Deep pot

Hot pot soup base + water 1500 mL
Meat slices..... 200 g
Meatballs 100 g
Chinese Cabbage..... 200 g
Lettuce..... 200 g
Mushroom..... 200 g
Hot pot ingredientsappropriate amount

Tips

- Pay attention to the amount of water in the pot to avoid dry heating or overflow.
- Please adjust the temperature level according to the actual situation.
- The ingredients can be adjusted according to personal preference.

Fried noodles



Method

- 1 Wash the shiitake mushroom and soak it in water until it is softened, take it out and cut it into shreds. (Reserve the shiitake mushroom water)
- 2 Mince the garlic. Cut the cabbage into appropriate sizes. Shred the onion and carrot.
- 3 Marinate the shredded meat with soy sauce and pepper powder for 20 minutes.
- 4 Set to the "High" temperature level for preheating. Pour in an appropriate amount of oil, add the minced garlic, and sauté until fragrant. After sautéing until fragrant, add the marinated shredded meat, and then add the cabbages, shredded carrots, and shredded shiitake mushrooms. Stir-fry until the vegetables soften.
- 5 Add the yellow noodles and continue to stir-fry. Add soy sauce, oyster sauce and salt. Depending on how much the noodles have absorbed the sauce, add an appropriate amount of shiitake mushroom water.
- 6 Once the sauce thickens, it's ready to serve.

Material:

Grill plate

Onion 60 g
Garlic (minced) 2 cloves
Cabbage 150 g
Carrot..... 10 g
Shiitake mushroom..... 40 g
Shredded meat 60 g
Yellow noodles..... 200 g
Soy sauce 20 g
Oyster sauce 20 g
Salt appropriate amount
Oil appropriate amount
Pepper powder appropriate amount

Tips

- Please adjust the temperature level according to the actual situation.
- The ingredients can be adjusted according to personal preference.



Recipes

Okonomiyaki



Method

- 1 Shred the cabbage and carrot.
- 2 After mixing the okonomiyaki flour (pre-mix powder) with egg and water, add shredded cabbage and carrots and stir thoroughly with water.
- 3 Set to the "Medium" temperature level for preheating. Pour in an appropriate amount of oil, spread the paste mixed in the second step in the pot, fry until the bottom is golden and crispy, and then spread the sliced meat on top before flipping it.
- 4 Set to the "High" temperature level and deep-fry until the bottom is golden and crispy.
- 5 After removing from the pot, first drizzle with okonomiyaki sauce, then squeeze mayonnaise on top, and finally sprinkle seaweed powder and bonito flakes in the centre.

Material:

Grill plate

Cabbage	200 g
Carrot	20 g
Egg	1 pc
Water	300 mL
Meat slices	100 g
Okonomiyaki flour (pre-mix powder)	100 g
Okonomiyaki sauce	appropriate amount
Mayonnaise	appropriate amount
Seaweed powder	appropriate amount
Bonito flakes	appropriate amount
Oil	appropriate amount

Tips

- Please adjust the temperature level according to the actual situation.
- The ingredients can be adjusted according to personal preference.

English

Pan-Fried Chicken Wings



Method

- 1 Mince the garlic, add the chicken wings, soy sauce, rice wine, sugar and black pepper, and marinate for 2 hours.
- 2 Pat the sauce off the surface of the chicken wings, and then place them in the refrigerator to let the surface dry.
- 3 Set to the "High" temperature level for preheating. Pour in an appropriate amount of oil, place the chicken wings in the pot and cook until browned, then flip them over. Switch to the "Medium" temperature level and continue cooking until browned and no blood remains in the meat.

Material:

Grill plate

Chicken wings (V-wing)	8 pcs
Black pepper grains	appropriate amount
Soy sauce	80 g
Sugar	12 g
Garlic (minced)	3 cloves
Rice wine	60 g
Oil	appropriate amount

Tips

- Please adjust the temperature level according to the actual situation.
- The ingredients can be adjusted according to personal preference.

EN11



Recipes

Budae Jjigae (Korean Army Stew)



Method

- 1 Wash the ingredients and then cut them into appropriate sizes, cut the tofu into 1.5 cm thick blocks and the kimchi into bite-sized blocks, and then mix the sauce evenly in a small bowl.
- 2 Put the ingredients except for the ramen, rice cakes, green onions and cheese into the deep pot. Add the sauce to the middle of the deep pot, and then pour the chicken broth along the edge of the deep pot. Cover the pot with the glass lid and set to the "High" temperature level to boil the soup base.
- 3 Set to the "Low" temperature level, add the remaining ingredients, and cover with the glass lid. Once cooked, it's ready to serve.

Material:

Deep pot

Chicken broth	1000 mL
Luncheon meat (thinly sliced)....	200 g
Sausage (diagonally sliced)....	150 g
Tofu.....	250 g
Mushrooms.....	400 g
Kimchi.....	150 g
Korean ramen.....	110 g
Korean rice cake for soup.....	50 g
Green onion (diagonally and thinly sliced)	30 g
Cheese	1-2 slices

Sauce (stirred thoroughly in a small bowl):

Korean chili flakes	30 g
Rice wine	30 mL
Soy sauce.....	15 mL
Minced garlic	15 mL
Sugar	7.5 g
Korean chili paste	7.5 g
Black pepper powder.....	a pinch

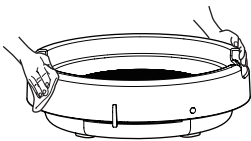
Tips

- Pay attention to the amount of water in the pot to avoid dry heating or overflow.
- Please adjust the temperature level according to the actual situation.
- The ingredients can be adjusted according to personal preference.



Cleaning and Care

- Before cleaning, please remove the power plug and make sure the appliance is completely cooled down.
- After each use, clean the parts thoroughly and keep all components clean and dry.
- Do not use knives or other sharp tools for cleaning.
- Do not immerse the pot in water or any liquid.
- Do not use volatile solvents, thinners, bleach, alcohol, nylon-faced sponges, metal brushes or polishing powders to avoid damaging the non-stick coating.
- Before cleaning the pot, make sure to remove the deep pot, grill plate and glass lid from the pot.
- The deep pot, grill plate and glass lid can be removed separately for cleaning.



Pot / Base

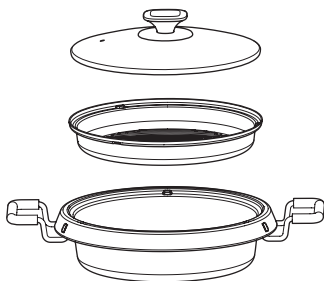
Please clean the pot surface and base with a wrung-out soft damp cloth and dry with a soft cloth.

* Do not wash with water.
(Failure to do so may result in malfunction.)



Heating plate

Clean with a well-wrung damp cloth and lightly spray with a gentle multi-purpose cleaner. Make sure the heating plate remains dry at all times.



Glass lid / Grill plate / Deep pot

Please wash with diluted dish-washing detergent (neutral) and a soft sponge, and then rinse with water and dry.

Troubleshooting

Please check the following items before calling customer service or arranging maintenance.

Problem	Cause and Action
The appliance cannot be used.	● The power plug is not fully inserted. → Insert the power plug fully into the power socket. ● A malfunction occurs. → Please check with your purchasing dealer or Panasonic Service Centre.
When in use, the surface of the pot becomes hot.	● The temperature of heating element is high, due to the heat transfer to the pot surface, and this is not a quality defect. → It is a non-product issue and does not affect normal operation.
Grilled or fried ingredients may not be well-cooked.	● The preheating temperature is insufficient. → Please preheat the grill plate before cooking.
It takes a long time for the water to boil or it does not boil at all.	● The glass lid is not covered. → Covering with the glass lid can speed up the heat accumulation. ● Adding a large amount of food at a time will lower the temperature. → Please add the ingredients gradually and appropriately. ● When the heating plate is dirty, it will affect the heating of deep pot. → Please clean it.
The execution of the recipe fails and the food is severely burnt.	● Recipe or ingredients processing steps are not followed. → Please follow the recipes in the Operating Instructions. ● The accessories are not installed correctly. → Please install the accessories correctly. ● The deep pot and grill plate are stained with dirt. → Please clean them.

Specifications

Power supply		220 V-240 V ~ 50 Hz
Power consumption		1200 W-1400 W
Deep pot capacity (approx.)	Container capacity	3.5 L
	Cooking capacity	2.0 L
Grill plate size (approx.)	Outer diameter	27 cm
	Inner diameter	25 cm
Mass (approx.)		3.1 kg
Length of the power cord (approx.)		1.0 m
Dimensions (W×D×H) (approx.)		42.2 cm × 34.2 cm × 20.1 cm

English

非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 使用前请详细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用本产品前请务必仔细阅读“安全注意事项”及“重要信息”（第 SC3-SC6 页）。
- 请保存好本使用说明书，以备将来使用。
- 若不当使用本产品或无法遵守相关说明，Panasonic 将概不负责。

目录	页码
安全注意事项	SC3
重要信息	SC6
部品名称及操作说明	SC7
使用前须知	SC8
使用方法	SC9
食谱	SC10
清洁保养	SC13
故障诊断	SC14
规格	SC15

安全注意事项

请务必遵守以下说明

为了减少人身伤害、触电及火灾的风险，请务必遵守下面说明的事项。

■ 以下标志表示因错误使用本产品而造成伤害和损失的程度。

	警告： 有可能导致重伤或死亡的潜在危险。
	注意： 表示有可能导致人身伤害或财产损失的潜在危险。

■ 符号分类和说明如下。

	表示必须禁止的事项。		表示必须执行的事项。
---	------------	---	------------

中文 (简体)



警告

为了避免触电、因短路造成的火灾、发烟、烫伤或受伤的危险。

-  ●切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料。
(可能会导致窒息。)
- 请勿自行拆解、维修或改装本产品。
→ 请与服务中心联系进行检查或维修。
- 电源线或电源插头受损或电源插头松动时，切勿使用本产品。
→ 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或相关部门的专业人员更换。
- 请勿损坏电源线或电源插头。
严格禁止以下行为：
加工、触碰到高温表面或将其放置在发热品附近，强行弯曲、扭转、拉扯、悬挂在锋利的边沿，或从锋利边沿拉过，在电源线上放置重物，捆扎电源线以及以拉住电源线的方式提起本产品。
- 请勿用潮湿的手插拔电源插头。
- 请勿将本体、电源线、电源插头和连接器浸泡在水里（任何液体）或被水及其他液体喷溅到。
- 请勿让电源线悬挂在桌子或工作台边缘，或使其碰到高温表面。
- 请勿使用破裂或破碎的玻璃盖。
- 炖煮时，请勿在深锅内放置任何炊具。
- 本产品运行时，请勿让任何物品卡在深锅 / 煎盘和锅体之间。
- 本产品只能在深锅或煎盘安装正确的情况下使用。
- 切勿使用塑胶膜、塑胶袋或金属箔直接从煎盘上包裹并取出食物，否则会损坏产品或引起火灾。
- 本产品工作期间，某些表面的温度很高，请勿触摸。



安全注意事项

请务必遵守以下说明



警告

为了避免触电、因短路造成的火灾、发烟、烫伤或受伤的危险。



● 本产品不打算由儿童或有体力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行产品使用有关的监督和指导。

应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。

● 请务必确保儿童远离本产品及其电源线。

● 电源插头须完全插入电源插座内。

● 请务必确保本产品的标签上指示的电压与当地电源电压一致。

还应避免在同一电源插座中插入其它设备，以免电路过热。但如果连接多个电源插头，应确保总功率不超过电源插座的额定功率。

● 请定期清除电源插头上的灰尘。

→ 拔下电源插头，并用干布进行擦拭。

● 若本产品发生运转异常时，请立即停止使用本产品，并拔出电源插头。

异常或故障示例：

● 电源插头和电源线异常发热。

● 无法通电。

● 本体变形、有明显损坏或异常发热。

● 飘出异味。

● 使用期间发出异常声响。

● 出现其它异常或故障。

→ 请与服务中心联系进行检查或维修。



注意

为了避免触电、因短路造成的火灾、冒烟、烧伤或受伤的风险。



● 请勿将本产品用于说明书提及以外的任何用途。

● 请勿在靠近墙壁、家具或封闭空间（如嵌入式橱柜）的场所使用本产品。

→ 否则可能导致变色或变形。

● 请勿以抓住电源线的方式移动本产品。

● 请勿在本产品上放置任何物品或在机身底部 / 缝隙里塞入任何物品。

● 本产品使用过程中会产生大量蒸气，蒸气会从玻璃盖蒸气孔喷出，取下玻璃盖时请小心烫伤。

● 本产品在使用过程中切勿离开。

● 请勿使用深锅来存放食材或液体。

● 请勿使用任何有锋利边角的烹饪用具来接触深锅 / 煎盘。可能会导致深锅 / 煎盘刮伤或损坏。





安全注意事项

请务必遵守以下说明



注意

为了避免触电、因短路造成的火灾、冒烟、烧伤或受伤的风险。



● 请勿在下列场所使用本产品。

- 不平坦的表面、地毯上面、非防水表面、非耐热表面或铺有桌布等场所。

- 可能会被溅到水的地方或热源附近。

- 靠近水槽等或任何开放式水源附近。

→ 请将本产品放置在平稳、干燥、干净、平坦且耐热的桌面上。

● 除本产品的原装部件外，请勿用其他部件代替本产品的任何部件。（使用非原装部件可能导致部件破裂并飞出，造成人身伤害。）

● 请勿在本产品使用时或刚使用后触碰高温表面，如锅体、锅体内部、深锅、煎盘或玻璃盖。

→ 为防止烫伤，打开玻璃盖或取下深锅 / 煎盘时请务必戴上高温隔热手套。

（不要使用潮湿的高温隔热手套）

● 请勿在本产品颠倒或侧摆放时，进行操作。

● 产品使用时，请勿用布、纸或其他易燃物覆盖玻璃盖或本产品。

● 使用时，请勿取出深锅 / 煎盘或从插座中拔出电源插头。

● 请勿炖煮超过深锅最大刻度线的容量。加水过少或过多，都可能故障或造成危险。如加水过多，水煮沸后可能会喷出。（第 SC15 页“规格”）

● 本产品不能在外接定时器或外接独立遥控系统的方式下运作。



● 不使用本产品时，请务必在移动和清洁前确保已关闭本产品电源开关并从插座中拔出电源插头。

● 务必以握拿电源插头的方式拔出电源插头。禁止用力拉扯电源线。

● 使用时，请小心不要踩踏电源线或被其绊倒。

● 加热元件表面在使用后会产生余热，移动、清洁和存放本产品前请确保本产品处于冷却状态。在使用及冷却过程中，请将本产品置于儿童无法触及的位置。

● 炖煮时，请确保深锅放置于锅体内，并盖上玻璃盖。

● 本产品中的玻璃盖为易碎品，不在保修范围，请小心使用。

● 使用后，请务必清洁本产品，特别是与食品接触的表面。（第 SC13 页“清洁保养”）

● 玻璃盖螺丝如有松动，请用对应的工具拧紧。

中文 (简体)



注意

为了避免触电、因短路造成的火灾、冒烟、烧伤或受伤的风险。



- 为避免有热断路器的误复位产生危险，本产品不能通过外部开关装置供电，例如定时器或者连接到由通用部件定时进行通断的电路。
- 本产品仅限家庭使用。

重要信息

- 请勿在室外使用本产品。
- 请勿将本产品用于商业用途。
- 请勿使本产品或配件跌落，以免造成损坏。
- 请勿将电源线缠绕在本体上。
- 使用前请确保各部件及配件组装好。
- 如长期不使用，请将本产品放置在干燥通风处，防止本产品受潮发霉。
- 请勿使用本产品长期存放食材或任何物品。

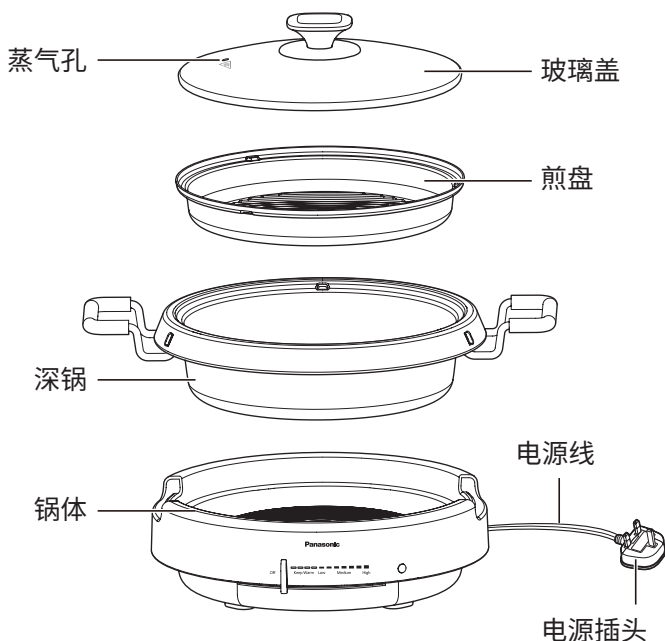


此符号表示：产品表面高温，触碰时请小心谨慎。



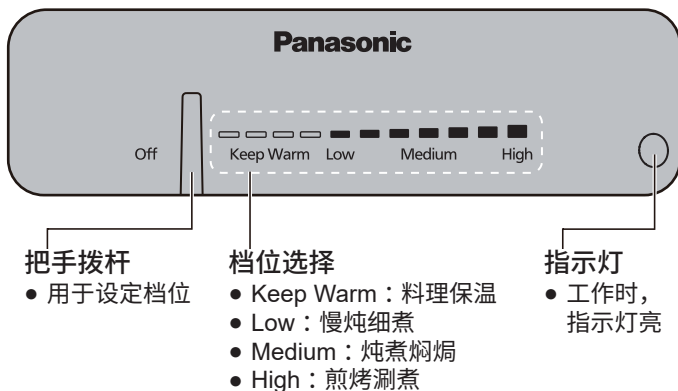
部品名称及操作说明

部品名称



中文 (简体)

操作面板



* 产品具备过热保护功能，在产品工作时，指示灯会亮灭交替，属于正常现象。

SC7



使用前须知

使用前先将所有包装取下，若首次使用或长久未使用时，请先进行清洁。

1. 请清洁所有的配件。（第 SC13 页“清洁保养”）
2. 拆开产品将其放在平稳的台面，并用湿软布擦拭锅体表面、深锅、煎盘及玻璃盖。
3. 建议在煎盘上涂一层食用油再进行预热。首次使用时深锅要先加水后加热，这有助于保护不粘涂层。
4. 使用前请彻底清洁锅底、加热盘粘附的污渍、变色等。请检查深锅和煎盘表面是否干净、有无灰尘和食物残渣等；如有，请清洗干净后使用。

提示

- 在初次使用时可能会散发异味，这属于正常现象。
- 在操作过程中锅体可能会发热，造成桌面污点、变色或污渍，建议在锅体和桌面之间放置非塑胶垫。
- 为避免产品损坏，严禁将锅体浸到水里清洗。
- 使用后，深锅 / 煎盘 / 底部加热盘的温度仍很高，需一段时间冷却，避免被烫伤。

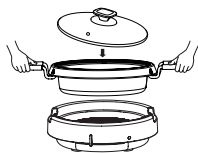


使用方法

1 深锅

将锅体放在平稳的桌面上，把擦拭干净的深锅放入锅体加热盘上，加入适量水，然后盖上玻璃盖。

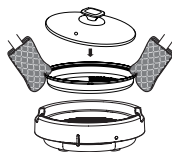
- 严禁无水空烧，以免损坏电热元件。
- 锅内食物不宜过满，液体物质不得超过深锅的最大刻度线，以免煮沸时溢出锅外引起产品损坏或烫伤。



煎盘

将锅体放在平稳的桌面上，把擦拭干净的煎盘放入锅体加热盘上。

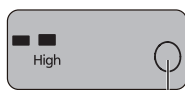
（建议使用隔热手套，以防止烫伤。手套不予提供。）



中文 (简体)

2 连接电源插头，拨动把手拨杆至适合的档位，指示灯亮起。

（可设定“Keep Warm、Low、Medium、High”4个档位）



指示灯亮起

3 深锅

此时多功能锅体在加热中，等水煮沸后即可放入食物。

（多方面使用性：火锅、煲汤、煲粥等）

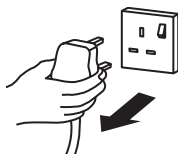
煎盘

建议在煎盘上涂一层食用油再进行预热。在煎盘加热过程中，看到有热气升起时，即可放入食物烤制。

（请勿将玻璃盖盖在煎盘上）

- 使用的过程中，最好不要搬动，避免烫伤。如一定要搬动，建议关闭电源并拔出插头后使用隔热手套和锅垫。
- 在烹调过程中，请使用耐热塑胶或木制的锅铲来翻动食物。
- 切勿使用金属器具，以避免破坏不粘涂层。

4 烹调完食物时，拨动把手拨杆至“Off”，拔下电源插头，等深锅 / 煎盘冷却后再进行清洁。



SC9

食谱

火锅



作法

- 1 将大白菜、生菜王、菇类洗净切成适当大小。
- 2 设定“High”档位将汤底加水煮至沸腾。
- 3 沸腾后加入蔬菜、菇类、火锅料及肉片，待煮熟后即可享用。

材料：

深锅

火锅汤底+水	1500 mL
肉片	200 g
丸子	100 g
大白菜	200 g
生菜王	200 g
菇类	200 g
火锅料	适量

提示

- 注意锅内水量，避免干烧或溢出。
- 请根据实际情况调节温度档位。
- 食材可依个人喜好调整。

炒面



作法

- 1 将香菇洗净泡水至软化，取出切丝。（保留香菇水）
- 2 蒜切末。卷心菜切成适当大小。洋葱、胡萝卜切丝。
- 3 肉丝用酱油、胡椒粉腌制 20 分钟。
- 4 设定“High”档位进行预热。倒入适量的油，放入蒜末与洋葱爆香。炒出香气后加入腌制后的肉丝再加入卷心菜、胡萝卜丝、香菇丝拌炒至蔬菜软化。
- 5 加入黄面继续拌炒，加入酱油、蚝油与盐，视炒面收汁程度，加入适量香菇水。
- 6 待酱汁浓稠后，即可享用。

材料：

煎盘

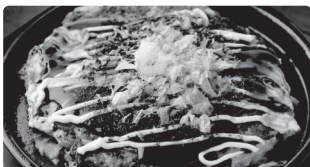
洋葱	60 g
蒜（切末）	2 瓣
卷心菜	150 g
胡萝卜	10 g
香菇	40 g
肉丝	60 g
黄面	200 g
酱油	20 g
蚝油	20 g
盐	适量
油	适量
胡椒粉	适量

提示

- 请根据实际情况调节温度档位。
- 食材可依个人喜好调整。

食谱

大阪烧



作法

- 1 将卷心菜与胡萝卜切丝。
- 2 大阪烧预拌粉加入蛋和水打匀后，将切丝的卷心菜与胡萝卜加入拌匀。
- 3 设定“Medium”档位进行预热。倒入适量的油，将第二步骤混和的粉浆铺在锅内，煎至底部金黄酥脆后再将肉片铺在上层后翻面。
- 4 设定“High”档位煎至底层金黄酥脆后即可。
- 5 起锅后先淋上大阪烧酱，再挤上美乃滋，最后在中间洒上海苔粉跟柴鱼片即可。

材料：

煎盘

卷心菜	200 g
胡萝卜	20 g
鸡蛋	1 颗
水	300 mL
肉片	100 g
大阪烧预拌粉	100 g
大阪烧酱	适量
美乃滋	适量
海苔粉	适量
柴鱼片	适量
油	适量

提示

- 请根据实际情况调节温度档位。
- 食材可依个人喜好调整。

中文 (简体)

煎鸡翅



作法

- 1 蒜切末，将鸡翅放入，加入酱油、米酒、白砂糖及黑胡椒，腌制 2 小时。
- 2 将鸡翅表面吸干酱汁后放置冰箱使其表面干燥。
- 3 设定“High”档位进行预热。倒入适量的油，放上鸡翅煎至上色后翻面，改为“Medium”档位再煎至上色确认肉无血色后即可。

材料：

煎盘

鸡翅（两节翅）	8 只
黑胡椒粒	适量
酱油	80 g
白砂糖	12 g
蒜（切末）	3 瓣
米酒	60 g
油	适量

提示

- 请根据实际情况调节温度档位。
- 食材可依个人喜好调整。

食谱

韩式部队火锅



作法

- 1 将食材洗净切成适当大小，豆腐切成 1.5 cm 厚的块状、泡菜切成一口大小的块状；酱料在小碗中搅拌均匀。
- 2 将除拉面、年糕、大葱和奶酪外的食材放入深锅中。在深锅中间加入酱料，然后沿深锅的边缘倒入鸡汤。盖上玻璃盖，设定“High”档位将汤底煮至沸腾。
- 3 设定“Low”档位，加入剩余食材，盖上玻璃盖，煮熟后即可享用。

材料：

深锅

鸡汤	1000 mL
午餐肉（切成薄片）	200 g
香肠（切成斜片）	150 g
豆腐	250 g
菇类	400 g
泡菜	150 g
韩式拉面	110 g
汤用韩国年糕	50 g
大葱（切成斜薄片）	30 g
奶酪	1~2 片

酱汁（在小碗中搅拌均匀）：

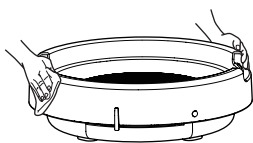
韩国辣椒粉	30 g
米酒	30 mL
酱油	15 mL
蒜蓉	15 mL
白砂糖	7.5 g
韩国辣酱	7.5 g
黑胡椒粉	少许

提示

- 注意锅内水量，避免干烧或溢出。
- 请根据实际情况调节温度档位。
- 食材可依个人喜好调整。

清洁保养

- 在清洁前请先拔出电源插头，并确保产品已完全冷却。
- 每次使用后，请彻底清洁零件，并保持所有的部件干净且干燥。
- 请勿使用刀具或其他尖锐的工具来清洁。
- 请勿将锅体浸入水中或任何液体中。
- 请勿使用挥发性溶剂、稀释剂、漂白剂、酒精、尼龙面海绵、金属刷或抛光粉等，以避免破坏不粘涂层。
- 清洁锅体之前，请确保从锅体中取下深锅、煎盘和玻璃盖。
- 深锅、煎盘和玻璃盖可单独取下清洗。



锅体 / 底座

请使用柔软的拧干的湿布清洁锅体表面及底座，并用柔软的布擦干。

※ 请勿水洗。
(否则可能导致故障)



加热盘

用拧干的湿布清洁，并用柔性的多用途清洁剂轻轻喷洒，请确保加热盘始终是干的。



玻璃盖 / 煎盘 / 深锅

请用稀释的洗碗剂(中性)及软海绵清洗，并用水洗净晾干。

故障诊断

拨打客服电话或安排维修之前，请先检查下列事项。

问题	原因和解决方法
产品无法使用。	● 电源插头未完全插入。 → 将电源插头完全插入电源插座。 ● 出现故障。 → 请向购买经销商或 Panasonic 直属服务站查询。
使用时，锅体表面温度升高且烫手。	● 加热元件温度很高，热量传导到锅体表面而导致，非品质不良。 → 非商品问题，不影响正常工作。
煎烤食材不易熟。	● 预热温度不足。 → 请充分将煎盘预热后再烹调。
水至烧开为止需要很长时间或不烧开。	● 没有盖上玻璃盖。 → 盖上玻璃盖可以使蓄热加快。 ● 单次放入大量食材，会使温度下降。 → 请逐渐适量添加食材。 ● 加热盘粘附污垢时，会影响对深锅的加热。 → 请进行清洁。
食谱制作失败或严重焦糊。	● 没有参考配方、食材处理步骤进行。 → 请按说明书食谱操作。 ● 没有正确安装附件。 → 请正确安装附件。 ● 深锅、煎盘粘附污垢。 → 请进行清洁。



规格

电源		220 V-240 V ~ 50 Hz
额定功率		1200 W-1400 W
深锅容量 (约)	容器容量	3.5 L
	烹调容量	2.0 L
煎盘尺寸 (约)	外径	27 cm
	内径	25 cm
重量 (约)		3.1 kg
电源线长度 (约)		1.0 m
尺寸(宽×深×高)(约)		42.2 cm × 34.2 cm × 20.1 cm

中文 (简体)



- Terima kasih tidak terhingga kerana membeli produk Panasonic.
- Sila baca Arahan Pengendalian ini dengan teliti sebelum penggunaan bagi memastikan produk ini digunakan dengan betul dan selamat.
 - Sebelum menggunakan produk ini, sila baca "**Langkah-langkah Keselamatan**" dan "**Maklumat Penting**" (P. ML3-ML6).
 - Sila simpan Arahan Pengendalian ini untuk kegunaan masa hadapan.
 - Panasonic tidak bertanggungjawab atas penggunaan produk ini dengan tidak betul atau kegagalan mengikuti arahan berkaitan.

Kandungan	Halaman
Langkah-langkah Keselamatan	ML3
Maklumat Penting	ML6
Nama Bahagian dan Arahan Pengendalian	ML7
Sebelum Penggunaan	ML8
Cara Penggunaan	ML9
Resipi	ML10
Pembersihan dan Penjagaan	ML13
Penyelesaian Masalah	ML14
Spesifikasi	ML15



Langkah-langkah Keselamatan

Sila pastikan untuk mematuhi arahan-arahan ini.

Untuk mengurangkan risiko kecederaan diri, kejutan elektrik atau kebakaran, sila patuhi perkara berikut:

- Isyarat berikut menunjukkan tahap kemudaratan dan kerosakan apabila produk disalahgunakan.

	AMARAN: Menunjukkan potensi bahaya yang boleh mengakibatkan kecederaan serius atau kematian.
	PERHATIAN: Menunjukkan potensi bahaya yang boleh mengakibatkan kecederaan kecil atau kerosakan harta benda.

- Simbol diklasifikasi dan diterangkan seperti berikut.

	Simbol ini menunjukkan larangan.		Simbol ini menunjukkan keperluan yang mesti dipatuhi.
--	----------------------------------	--	---



AMARAN

Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, kebakaran disebabkan oleh litar pintas, asap, melecur atau kecederaan.



- Jangan biarkan bayi dan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan. (Ini boleh menyebabkan kesesakan nafas.)
- Jangan menyahpasang, membaiki atau mengubah suai perkakas ini sendiri.
→ Hubungi Pusat Servis untuk pemeriksaan atau pembaikan.
- Jangan gunakan perkakas ini apabila kord kuasa atau palam kuasa rosak atau palam kuasa longgar.
→ Jika kord kuasa rosak, ini mesti digantikan oleh pengilang, agen servis atau individu berkeelayakan yang serupa untuk mengelakkan keadaan bahaya.
- Jangan rosakkan kord atau palam kuasa.
Tindakan berikut adalah amat dilarang:
Mengubah suai, menyentuh atau meletakkannya berdekatan dengan elemen pemanasan atau permukaan panas, membengkok, memutar, menarik, menggantung / menarik di atas bahagian tepi yang tajam, meletakkan objek berat di atasnya, mengikat kord kuasa atau membawa perkakas dengan memegang kord kuasa.
- Jangan pasang palam atau cabut palam kuasa menggunakan tangan yang basah.
- Jangan rendam badan utama, kord kuasa, palam kuasa dan penyambung di dalam air (apa-apa cecair) atau dedahkan item tersebut kepada percikan air dan cecair lain.
- Jangan biarkan kord kuasa tergantung di tepi meja atau kaunter dapur, atau membenarkannya bersentuhan dengan permukaan panas.
- Jangan gunakan penutup kaca yang retak atau pecah.
- Jangan letakkan apa-apa alat memasak di dalam periuk dalam semasa merendih.
- Jangan biarkan apa-apa item tersangkut antara periuk dalam/kuali leper dan periuk apabila perkakas sedang dikendalikan.
- Perkakas ini hanya boleh digunakan apabila periuk dalam atau kuali leper dipasang dengan betul.
- Jangan gunakan filem plastik, beg plastik atau kerajang logam untuk membalut dan mengeluarkan makanan secara langsung dari kuali leper, kerana ini boleh merosakkan perkakas atau mengakibatkan kebakaran.
- Permukaan perkakas ini amat panas semasa pengendalian. Diminta jangan sentuh.

Melayu

ML3



Langkah-langkah Keselamatan

Sila pastikan untuk mematuhi arahan-arahan ini.



AMARAN

Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, kebakaran disebabkan oleh litar pintas, asap, melecur atau kecederaan.



- **Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas tersebut oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.**

Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

- **Pastikan perkakas dan kord kuasa jauh daripada capaian kanak-kanak.**
- **Masukkan palam kuasa dengan kukuh.**
- **Pastikan voltan yang ditunjukkan pada label perkakas sama seperti bekalan tempatan anda.**

Elakkan juga daripada memasang palam peranti lain ke salur keluar yang sama untuk mengelakkan pemanasan lampau elektrik. Walau bagaimanapun, jika anda menyambungkan beberapa palam kuasa, pastikan jumlah watt tidak melebihi watt yang dikadarkan bagi salur keluar.

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

Misalnya untuk kejadian tidak normal atau rosak

- Palam atau kord kuasa menjadi panas secara tidak normal.
- Kuasa perkakas gagal berfungsi.
- Badan utama berubah bentuk, terdapat kerosakan yang boleh dilihat atau menjadi panas secara tidak normal.
- Terdapat bau yang tidak menyenangkan.
- Bunyi yang luar biasa berlaku semasa penggunaan.
- Terdapat ketidaknormalan atau kegagalan fungsi yang lain.
 - Hubungi Pusat Servis untuk pemeriksaan atau pembaikan.





Langkah-langkah Keselamatan

Sila pastikan untuk mematuhi arahan-arahan ini.



PERHATIAN

Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, kebakaran disebabkan oleh litar pintas, asap, terbakar atau kecederaan.



- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa tujuan selain yang dinyatakan dalam Arahan Pengendalian.
- Jangan gunakan perkakas berdekatan dengan dinding, perabot, atau ruang tertutup (seperti almari terbina dalam).
 - Kegagalan berbuat demikian boleh mengakibatkan perubahan warna atau bentuk.
- Jangan pindahkan perkakas dengan memegang kord kuasa.
- Jangan letakkan apa-apa di atas perkakas atau masukkan apa-apa ke dalam bahagian bawah/celah badan.
- Sejumlah besar wap akan dihasilkan semasa penggunaan perkakas dan wap akan disembur keluar dari lubang wap penutup kaca. Sila berhati-hati daripada melecur apabila menanggalkan penutup kaca.
- Jangan tinggalkan perkakas tanpa pengawasan semasa penggunaan.
- Jangan gunakan periuk dalam untuk menyimpan makanan atau cecair.
- Jangan gunakan apa-apa alat memasak dengan tepi tajam menyentuh periuk dalam/kuali leper. Ini boleh mencalarakan atau merosakkan periuk dalam/kuali leper.
- Jangan gunakan perkakas di tempat berikut.
 - Di atas permukaan yang tidak rata, permaidani, permukaan tidak kalis air, permukaan tidak kalis haba atau kawasan yang ditutup dengan alas meja.
 - Tempat yang perkakas boleh terkena percikan air atau berdekatan dengan sumber haba.
 - Berdekatan dengan mana-mana tempat air yang terbuka seperti tab mandi, sinki, atau bekas lain.
 - Letakkan perkakas di atas meja yang stabil, kering, bersih, rata dan kalis haba.
- Jangan ganti mana-mana bahagian perkakas dengan apa-apa selain bahagian yang tulen. (Penggunaan bahagian alat ganti bukan tulen boleh menyebabkan bahagian tersebut pecah dan terbang, lalu mengakibatkan kecederaan peribadi.)
- Jangan sentuh permukaan panas seperti periuk, bahagian dalam periuk, periuk dalam, kuali leper atau penutup kaca semasa perkakas sedang digunakan atau sejour selepas digunakan.
 - Untuk menghalang daripada melecur, pastikan memakai sarung tangan kalis haba suhu tinggi apabila membuka penutup kaca atau mengeluarkan periuk dalam/kuali leper. (Jangan gunakan sarung tangan kalis haba yang lembap)
- Jangan kendalikan perkakas apabila diterbalikkan atau diletakkan di bahagian sisi.
- Apabila menggunakan perkakas, jangan tutup penutup kaca atau perkakas dengan kain, kertas atau bahan mudah terbakar yang lain.
- Apabila digunakan, jangan keluarkan periuk dalam/kuali leper atau cabut palam kuasa dari soket.
- Jangan rebus dengan paras cecair melebihi garis skala maksimum periuk dalam. Memasukkan terlalu sedikit atau terlalu banyak air boleh mengakibatkan kerosakan atau bahaya. Jika terlalu banyak air dimasukkan, air yang mendidih boleh terpancut keluar. (P. ML15 "Spesifikasi")
- Perkakas ini tidak boleh dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh bebas.

Melayu

ML5



PERHATIAN

Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, kebakaran disebabkan oleh litar pintas, asap, terbakar atau kecederaan.



- Apabila perkakas tidak digunakan, pastikan anda mematikan suis kuasa dan cabut palam kuasa dari soket sebelum memindahkan dan membersihkan perkakas tersebut.
- Pastikan memegang palam kuasa apabila mencabut palam tersebut. Jangan sesekali menarik kord kuasa.
- Berhati-hati supaya tidak tersandung atau terbelit dengan kord kuasa semasa digunakan.
- Permukaan elemen pemanasan akan menghasilkan sisa haba selepas penggunaan. Sila pastikan perkakas disejukkan sebelum memindahkan, membersihkan dan menyimpan perkakas tersebut. Semasa penggunaan dan suhu sedang menyejuk, pastikan perkakas ini jauh daripada kanak-kanak.
- Apabila merendidih, pastikan periuk dalam diletakkan di dalam periuk dan ditutup dengan penutup kaca.
- Penutup kaca untuk perkakas mudah pecah dan tidak dilindungi oleh waranti. Sila gunakan dengan cermat.
- Pastikan anda membersihkan perkakas selepas penggunaan, terutamanya permukaan yang bersentuhan dengan makanan. (P. ML13 "Pembersihan dan Penjagaan")
- Jika skru penutup kaca longgar, ketatkan dengan alat yang sepadan.
- Untuk mengelakkan bahaya tetapan semula palsu pemutus litar haba, perkakas tidak boleh dikuasakan oleh peranti pensuisan luaran (seperti pemasa) atau disambungkan ke litar yang secara rutin diubah oleh komponen tujuan umum.
- Produk ini bertujuan untuk kegunaan isi rumah sahaja.

Maklumat Penting

- Jangan gunakan perkakas di luar rumah.
- Jangan gunakan perkakas untuk tujuan komersial.
- Jangan jatuhkan perkakas atau lekapan untuk mengelakkan daripada merosakkannya.
- Jangan gulung kord kuasa di sekeliling badan utama.
- Pastikan bahagian atau lekapan diletakkan dengan kukuh sebelum penggunaan.
- Jika perkakas ini tidak digunakan untuk masa yang lama, sila letakkan di tempat yang kering dan mempunyai pengalihudaraan untuk mencegah kelembapan dan kulupuk.
- Jangan gunakan perkakas ini untuk menyimpan makanan atau apa-apa item bagi masa yang lama.

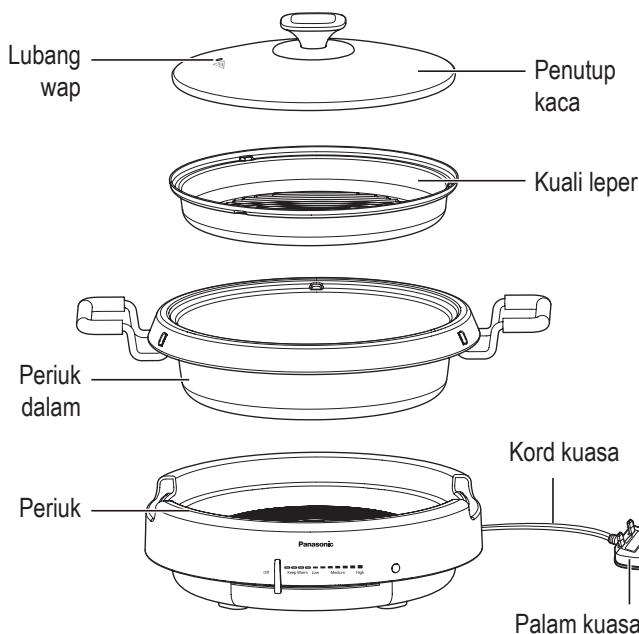


Simbol ini menunjukkan: Permukaan perkakas panas, oleh itu sila berhati-hati apabila menyentuhnya.

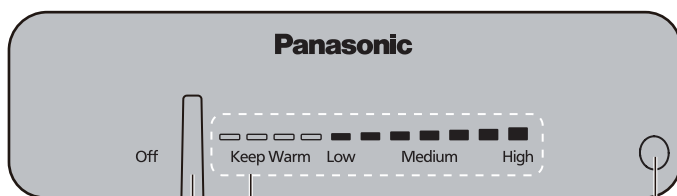


Nama Bahagian dan Arahan Pengendalian

Nama Bahagian



Panel Kawalan



Pemegang

- Untuk menetapkan tahap suhu

Pilihan tahap suhu

- Simpan Hangat: Pemanasan makanan
- Rendah: Merebus dengan perlahan
- Sederhana Merendih, merebus, menumis dan membakar
- Tinggi: Menggoreng, memanggang, mendidih dengan segera dan mendidih

Lampu penunjuk

- Apabila perkakas berfungsi, lampu penunjuk menyala.

* Oleh sebab perkakas ini dilengkapi dengan fungsi perlindungan terlalu panas, lampu penunjuk akan berkelip semasa operasi. Ini adalah perkara normal.

ML7



Sebelum Penggunaan

Keluarkan semua bungkus sebelum penggunaan. Jika ini kali pertama digunakan atau telah lama tidak digunakan, sila bersihkan terlebih dahulu.

1. Sila bersihkan semua aksesori. (P. ML13 "Pembersihan dan Penjagaan")
2. Nyahpasang perkakas dan letakkan di atas meja yang stabil dan lap permukaan periuk, periuk dalam, kualiti leper dan penutup kaca dengan kain lembut yang basah.
3. Anda disyorkan untuk menyalut kualiti leper dengan lapisan minyak masak sebelum prapemanasan. Apabila menggunakan periuk dalam untuk kali pertama, masukkan air sebelum pemanasan, yang membantu melindungi salutan tidak melekat.
4. Sebelum penggunaan, sila bersihkan kesan kotoran, perubahan warna dan sebagainya dengan teliti dari bahagian bawah periuk dan plat pemanas. Sila periksa sama ada permukaan periuk dalam dan kualiti leper bersih dan bebas daripada habuk dan sisa makanan. Jika begitu, sila bersihkan perkakas sebelum penggunaan.

Petua

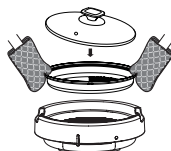
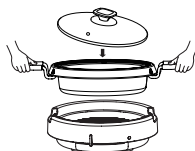
- Bau yang tidak menyenangkan mungkin dilepaskan semasa penggunaan awal, yang merupakan perkara biasa.
- Periuk boleh menjadi panas semasa pengendalian, menyebabkan kesan kotoran, perubahan warna atau tanda di atas meja. Anda disyorkan untuk meletakkan pelapik bukan plastik antara periuk dan meja.
- Untuk mengelakkan kerosakan kepada perkakas, jangan sesekali merendam periuk di dalam air bagi tujuan pembersihan.
- Selepas penggunaan, periuk dalam/kualiti leper/plat pemanas masih lagi sangat panas dan memerlukan tempoh masa untuk menyejuk bagi mengelakkan daripada melecur.

Cara Penggunaan

1 Periuk dalam

Letakkan periuk di atas meja yang stabil, letakkan periuk dalam yang disapu di atas plat pemanas periuk, tambah jumlah sukatan air yang sesuai, dan kemudian tutup dengan penutup kaca.

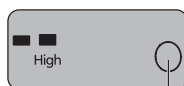
- Pemanasan kering tanpa air adalah dilarang, untuk mengelakkan kerosakan elemen pemanasan elektrik.
- Makanan di dalam periuk tidak boleh diisi secara berlebihan dan cecair tidak boleh melebihi garis skala maksimum periuk dalam, supaya dapat mengelakkan daripada kerosakan atau melecür yang disebabkan oleh limpahan apabila mendidih.



Kuali leper

Letakkan periuk di atas meja yang stabil dan letakkan kuali leper yang dilap di atas plat pemanas periuk. (Sarung tangan kalis haba disyorkan untuk menghalang daripada melecur. Sarung tangan tidak disediakan.)

- ## 2
- Sambungkan palam kuasa, togol tuil pemegang kepada tahap suhu yang sesuai dan lampu penunjuk dihidupkan. (4 tahap suhu "Simpan Hangat, Rendah, Sederhana dan Tinggi" boleh ditetapkan.)



Lampu penunjuk menyala.

Melayu

3

Periuk dalam

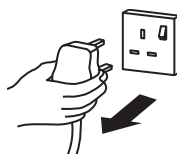
Pada masa ini, periuk panas elektrik dengan gril sedang dipanaskan. Setelah air mendidih, anda boleh memasukkan makanan. (Serba guna: Periuk panas, memasak sup, memasak bubur dan sebagainya)

Kuali leper

Anda disyorkan untuk menyalut kuali leper dengan lapisan minyak masak sebelum prapemanasan. Semasa proses pemanasan kuali leper, apabila anda nampak wap naik, anda boleh memasukkan makanan untuk menggril. (Jangan letakkan penutup kaca di atas kuali leper.)

- Semasa penggunaan, sebaiknya jangan gerakkan perkakas untuk mengelakkan daripada melecur. Jika terpaksa menggerakannya, anda disyorkan untuk mematikan bekalan kuasa, cabut palam kuasa dan gunakan sarung tangan kalis haba dan pelapik periuk.
- Sila gunakan spatula plastik atau kayu kalis haba untuk mengacau makanan semasa memasak.
- Jangan gunakan perkakas logam untuk mengelakkan daripada merosakkan salutan tidak melekat.

- ## 4
- Apabila makanan sudah dimasak, pusingkan tuil pemegang kepada "Matikan", cabut palam kuasa dan bersihkan periuk dalam/kuali leper selepas menyejuk.



ML9

Resipi

Periuk panas



Cara Buat

- 1 Basuh kubis cina, salad dan cendawan, dan kemudian potong mengikut saiz yang sesuai.
- 2 Tetapkan kepada tahap suhu "Tinggi" untuk mendidihkan bahan asas sup dengan air.
- 3 Selepas mendidih, masukkan sayur-sayuran, cendawan, bahan-bahan periuk panas dan hirisan daging. Setelah dimasak, makanan sedia untuk dihidangkan.

Bahan:

Periuk dalam

Bahan asas sup periuk panas + air 1500 mL
Hirisan daging200 g
Bebola daging100 g
Kubis Cina200 g
Salad.....200 g
Cendawan200 g
Jumlah bahan-bahan periuk panas yang sesuai

Petua

- Berikan perhatian kepada jumlah sukatan air di dalam periuk untuk mengelakkan pemanasan kering atau limpahan.
- Sila laraskan tahap suhu mengikut situasi sebenar.
- Bahan-bahan boleh disesuaikan mengikut keutamaan peribadi.

Mi goreng



Cara Buat

- 1 Basuh cendawan shiitake dan rendam di dalam air sehingga lembut, keluarkan dan potong kecil-kecil. (Simpan air cendawan shiitake)
- 2 Kisar bawang putih. Potong kubis mengikut saiz yang sesuai. Cincang bawang dan lobak merah.
- 3 Perap daging yang dicincang dengan kicap dan serbuk lada selama 20 minit.
- 4 Tetapkan kepada tahap suhu "Tinggi" untuk prapemanasan. Tuangkan jumlah sukatan minyak yang sesuai, masukkan bawang putih yang dikisar dan turunkan sehingga wangi. Selepas menumis sehingga wangi, masukkan perap daging yang dicincang dan kemudian masukkan kubis, lobak merah dan cendawan shiitake yang dicincang. Goreng kilas sehingga sayur-sayuran menjadi lembut.
- 5 Masukkan mi kuning dan teruskan menggoreng kilas. Masukkan kicap, sos tiram dan garam. Bergantung pada jumlah sukatan mi yang telah menyerap sos, masukkan jumlah sukatan air cendawan shiitake yang sesuai.
- 6 Setelah sos menjadi pekat, makanan sedia untuk dihidangkan.

Bahan:

Kuali leper

Bawang..... 60 g
Bawang putih (dikisar)2 ulas
Kubis..... 150 g
Lobak merah..... 10 g
Cendawan Shiitake.....40 g
Daging yang dicincang 60 g
Mi Kuning.....200 g
Kicap..... 20 g
Sos tiram 20 g
Jumlah sukatan garam yang sesuai
Jumlah sukatan minyak yang sesuai
Jumlah sukatan serbuk lada yang sesuai

Petua

- Sila laraskan tahap suhu mengikut situasi sebenar.
- Bahan-bahan boleh disesuaikan mengikut keutamaan peribadi.

Resipi

Okonomiyaki



Cara Buat

- 1 Cincang kumis dan lobak merah.
- 2 Selepas mencampurkan tepung okonomiyaki (serbuk pracampuran) dengan telur dan air, masukkan kumis dan lobak merah yang dicincang dan kacau sehingga sebati dengan air.
- 3 Tetapkan kepada tahap suhu "Sederhana" untuk prapemanasan. Tuangkan minyak dalam jumlah yang sesuai, masukkan campuran pes dalam langkah kedua ke dalam periuk, goreng sehingga bahagian bawah menjadi keemasan dan rangup, dan kemudian taburkan daging yang dihiris di atas gorengan sebelum membalikkannya.
- 4 Tetapkan kepada tahap suhu "Tinggi" dan goreng celur sehingga bahagian bawah menjadi keemasan dan rangup.
- 5 Selepas dikeluarkan dari periuk, mula-mula tuangkan sedikit sos okonomiyaki, kemudian membubuh mayonis di atasnya dan akhir sekali taburkan serbuk rumpai laut dan emping bonito di tengah-tengah.

Bahan:

Kuali leper

Kumis..... 200 g
Lobak merah..... 20 g
Telur..... 1 biji
Air 300 mL
Hirisan daging..... 100 g
Tepung Okonomiyaki
(serbuk pracampuran) 100 g
Jumlah sukatan sos Okonomiyaki yang sesuai
Jumlah sukatan mayones yang sesuai
Jumlah sukatan serbuk rumpai laut yang sesuai
Jumlah sukatan emping bonito yang sesuai
Jumlah sukatan minyak yang sesuai

Petua

- Sila laraskan tahap suhu mengikut situasi sebenar.
- Bahan-bahan boleh disesuaikan mengikut keutamaan peribadi.

Melayu

Kepak ayam goreng



Cara Buat

- 1 Kisar bawang putih, masukkan kepak ayam, kicap, wain beras, gula pasir putih dan lada hitam, dan perap selama 2 jam.
- 2 Tepuk sos di atas permukaan kepak ayam dan kemudian letakkan di dalam peti sejuk untuk membiarkan permukaan itu kering.
- 3 Tetapkan kepada tahap suhu "Tinggi" untuk prapemanasan. Tuangkan jumlah minyak yang sesuai, letakkan kepak ayam di dalam periuk dan masak sehingga warna keperangan, kemudian balikkan. Ubah kepada tahap suhu "Sederhana" dan teruskan memasak sehingga warna keperangan dan tiada darah yang masih tertinggal di dalam daging.

Bahan:

Kuali leper

Kepak ayam (kepak V) 8 ketul
Jumlah sukatan bijian lada hitam yang sesuai
Kicap..... 80 g
Gula pasir putih 12 g
Bawang putih (dikisar) 3 ulas
Wain beras 60 g
Jumlah sukatan minyak yang sesuai

Petua

- Sila laraskan tahap suhu mengikut situasi sebenar.
- Bahan-bahan boleh disesuaikan mengikut keutamaan peribadi.

ML11

Resipi

Budae Jjigae (Stew Askar Korea)



Cara Buat

- 1 Basuh bahan-bahan dan kemudian potong mengikut saiz yang sesuai, potong tauhu menjadi blok setebal 1.5 cm dan kimchi menjadi blok bersaiz gigitan, dan kemudian campurkan sos dengan sekata di dalam mangkuk kecil.
- 2 Masukkan bahan-bahan kecuali ramen, kek beras, daun bawang dan keju ke dalam periuk dalam. Masukkan sos di tengah-tengah periuk dalam dan kemudian tuangkan air rebusan ayam di sepanjang tepi periuk dalam. Tutup periuk dengan penutup kaca dan tetapkan kepada tahap suhu "Tinggi" untuk mereneh bahan asas sup.
- 3 Tetapkan kepada tahap suhu "Rendah", masukkan bahan-bahan yang selebihnya dan tutup dengan penutup kaca. Setelah dimasak, makanan sedia untuk dihidangkan.

Bahan:

Periuk dalam

Air rebusan ayam	1000 mL
Daging luncheon (dihiris nipis)	200 g
Sosej (dihiris menyerong).....	150 g
Tauhu.....	250 g
Cendawan	400 g
Kimchi.....	150 g
Ramen Korea	110 g
Kek beras Korea untuk sup	50 g
Daun bawang (dihiris menyerong dan nipis)	30 g
Keju	1-2 keping

Sos (kacau sehingga sebati di dalam mangkuk kecil):

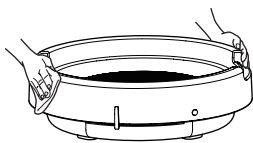
Serbuk cili Korea	30 g
Wain beras	30 mL
Kicap.....	15 mL
Bawang putih dikisar	15 mL
Gula pasir putih	7.5 g
Sos pedas Korea	7.5 g
Serbuk lada hitam secubit	

Petua

- Berikan perhatian kepada jumlah sukatan air di dalam periuk untuk mengelakkan pemanasan kering atau limpahan.
- Sila laraskan tahap suhu mengikut situasi sebenar.
- Bahan-bahan boleh disesuaikan mengikut keutamaan peribadi.

Pembersihan dan Penjagaan

- Sebelum membersihkan, sila cabut palam kuasa dan pastikan perkakas disejukkan sepenuhnya.
- Selepas setiap penggunaan, bersihkan bahagian dengan teliti dan pastikan semua komponen bersih dan kering.
- Jangan gunakan pisau atau alatan tajam lain untuk pembersihan.
- Jangan rendam periuk di dalam air atau apa-apa cecair.
- Jangan gunakan pelarut meruap, pencair, peluntur, alkohol, span bermuka nilon, berus logam atau serbuk penggilap untuk mengelakkan daripada merosakkan salutan tidak melekat.
- Sebelum membersihkan periuk, pastikan anda mengeluarkan periuk dalam, kualiti leper dan penutup kaca dari periuk.
- Periuk dalam, kualiti leper dan penutup kaca boleh dikeluarkan secara berasingan untuk pembersihan.



Periuk/Dasar

Sila bersihkan permukaan dan dasar periuk dengan kain lembap lembut yang diperah dan keringkan dengan kain lembut.

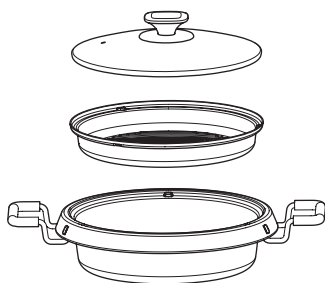
* Jangan basuh dengan air.
(Kegagalan berbuat demikian boleh mengakibatkan malfungsi.)

Melayu



Plat pemanas

Bersihkan dengan kain lembap yang diperah sepenuhnya dan semburkan sedikit dengan pembersih pelbagai guna yang lembut. Pastikan plat pemanas kekal kering pada setiap masa.



Penutup kaca/Kualiti leper/ Periuk dalam

Sila basuh dengan bahan pencuci pinggan mangkuk yang dicairkan (neutral) dan span lembut, dan kemudian bilas dengan air dan keringkan.

Penyelesaian Masalah

Sila semak item berikut sebelum menghubungi perkhidmatan pelanggan atau mengatur penyelenggaraan.

Masalah	Sebab dan Tindakan
Perkakas tidak boleh digunakan.	● Palam kuasa tidak dimasukkan sepenuhnya. → Masukkan palam kuasa sepenuhnya ke dalam soket kuasa. ● Malfungsi berlaku. → Sila semak dengan pengedar pembelian anda atau Pusat Servis Panasonic.
Apabila digunakan, permukaan periuk menjadi panas.	● Suhu elemen pemanasan adalah tinggi, disebabkan oleh pemindahan haba ke permukaan periuk dan ini bukan kecacatan kualiti leper. → Ini isu bukan produk dan tidak menjejaskan pengendalian biasa.
Bahan-bahan menggril atau menggoreng mungkin tidak dimasak dengan baik.	● Suhu prapemanasan tidak mencukupi. → Sila prapanas kualiti leper sebelum memasak.
Ini mengambil masa yang lama untuk air mendidih atau tidak mendidih sama sekali.	● Penutup kaca tidak ditutup. → Menutup dengan penutup kaca boleh mempercepat pengumpulan haba. ● Memasukkan jumlah makanan yang banyak pada satu masa akan menurunkan suhu. → Sila masukkan bahan-bahan sedikit demi sedikit dan mengikut aturan yang betul. ● Apabila plat pemanas kotor, ini akan menjejaskan pemanasan periuk dalam. → Sila bersihkannya.
Pelaksanaan resipi gagal dan makanan hangus teruk.	● Langkah pemprosesan resipi atau bahan-bahan tidak diikuti. → Sila ikuti resipi dalam Arahan Pengendalian. ● Aksesori tidak dipasang dengan betul. → Sila pasang aksesori dengan betul. ● Periuk dalam dan kualiti leper dicemari dengan kotoran. → Sila bersihkan kedua-duanya.

Spesifikasi

Bekalan kuasa		220 V-240 V ~ 50 Hz
Penggunaan kuasa		1200 W-1400 W
Kapasiti periuk dalam (anggaran)	Kapasiti bekas	3.5 L
	Kapasiti memasak	2.0 L
Saiz kualiti leper (anggaran)	Diameter luar	27 cm
	Diameter dalaman	25 cm
Berat (anggaran)		3.1 kg
Panjang kord kuasa (anggaran)		1.0 m
Dimensi (L×D×T) (anggaran)		42.2 cm × 34.2 cm × 20.1 cm



Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2025

Printed in China

BZ21M222
DL1225S0

SK

