

Panasonic®

MAL/SIN(DBD)

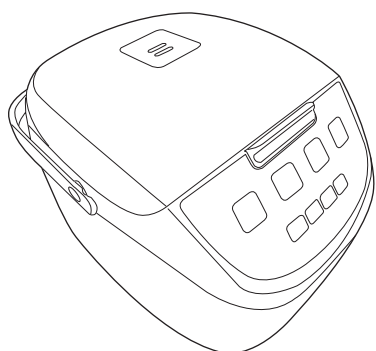


The warranty can be registered online. Please visit the website by scanning the QR code.

Operating Instructions

Household Use Electronic Rice Cooker

Model No. SR-DC186



Sila rujuk muka surat 13-24 bagi rakyat Malaysia.

中文请参考P25-封底。

Thank you very much for purchasing the Panasonic product.

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

Reserve it for later use



Contents

Safety Precautions2-3

Instructions for Use4

Parts Identification5

• Main body/Control panel5

Before use

Preparation6

Menu functions7

• White Regular/Brown Rice/Congee/
Soup/Quick Cook/Steam/Keep Warm7

Cleaning and Maintenance8

Recipes9

Usage

Troubleshooting10-11

Specifications12

In trouble

Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions

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

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

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

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

■ Classification and description of symbols are as follows.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that must be followed.

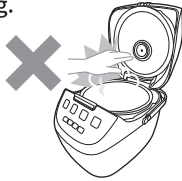
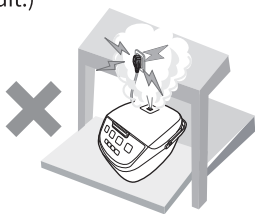
WARNING

-  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.
· Following actions are strictly prohibited.
Damaging, processing, making it contact with or near high-temperature section, forcibly bending, twisting, pulling, hanging on the corner, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.
(So as to avoid electric shock due to damaged power cord and 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 an extra attention to infants.
- Do not insert anything into vent or gap.
· Especially pin or other metal objects.
(To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)
- 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 make enquiries to the Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.
- Do not modify, disassemble, or repair this appliance.
(To avoid causing a fire, electric shock or injury.)
→ For repair, please contact the Panasonic authorized service center.
- When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent, special attention must be paid to the infant.
(To avoid causing a burn.)
- 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 place the item which may clog the hole on the heating plate into the pan.
(So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)
<Cooking cases prohibited>
· Cooking method in which ingredients and seasonings are placed into a plastic bag to heat.
- Do not open the lid or move the main body during cooking.
(So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)
- Do not spill water or other liquid on the instrument plug.
(To avoid causing an electric shock, or fire caused by short circuit.)
- Please use a alternating current power socket with the voltage of AC 240 V/10 A (Malaysia) or AC 230 V/10 A (Singapore).
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
· Use only a power strip rated at least 10 amperes.
- Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- Single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.
(To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

! WARNING

- **Clean the power plug regularly.**
(To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug arisen from accumulation of moisture and foreign matter.)
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.
- **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 burn, injury or electric shock.)
- **Keep the appliance out of reach of small children.**
(To avoid causing a burn, injury or electric shock.)
- **If an exception 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 intermittent power outages when being touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - The main body emits smoke or burning smell.
 - The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
 - The heating plate is warped or the pan is deformed.
 → Please make enquiries at 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 the high humidity environments.
(To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surface or a mat which is not heat-resistant.
(To avoid causing injury, burns or fire.)
 - In the places close to the wall or furniture, etc.
(To avoid bumping into them when opening the outer lid, or cause discoloration, deformation and breakage of the furniture.)
- **Do not move the main body while in use.**
(So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to the touch of the hook button.)
- **Do not touch the hot surface while the appliance is in use or after cooking.**
 - The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the heating plate, the pan and cast heater.
- **Do not expose the power plug into the steam.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.
 
- **Do not let the appliance operate in an empty state.**
(To avoid causing burn.)
- **Do not connect the appliance with an external timing device or operate the appliance in the mode of a separate remote control system.**
(So as to avoid fire.)
- **When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug.**
(To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- **Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
(To avoid causing burns.)
- **When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward.**
(To avoid causing discoloration or deformation of the cupboard.)
- **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

When a power outage occurs during use

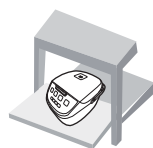
- Including unplug of the power plug, trip, etc.
- In case of an instantaneous power outage, the rice cooker will return to the state before the power outage.
 - If the power outage lasts for a long time, return to standby mode.

Before use

Instructions for Use

About the main body

- If the product is on the cabinet with sliding table, make sure that the load of the table is greater than 9 kg. (To avoid dropping the product.)



- Do not cover the outer lid with 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.)



- Please clean rice and other foreign objects stick on the main body (bottom sensor, cast heater, and the bottom of the pan). (So as to avoid error display, or scorched rice, half-cooked rice, etc.)

Edge or bottom



(Pan)

Cast heater



Bottom sensor

- Be sure to remove the pan protection bag before use. (So as to avoid poor cooking or fire.)
- Do not pour food that needs to be cooked directly into the protective frame where no pan has been placed. (So as to avoid failure caused by impurities.)
- When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume the use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.
- Do not use the product outdoors. (Unstable power supply may result in a product failure.)
- Avoid using the product under direct sunlight. (So as to avoid color change.)
- Do not use this product on items that are not resistant to high temperatures, such as carpets, electric heating carpets, and tablecloths (made of ethylene plastic). (So as to avoid poor cooking or fire.)
- Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level. (To avoid affecting the cooking performance.)

About the Inner pan

- Do not use the pan in a place other than the rice cooker.



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



- Do not impact the pan with a hard object.



- To avoid causing scratches or dents of the outer surface.



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

Before cooking



- Do not let objects like metal sieves 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 (P8)



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



Notes

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

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

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

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

Parts Identification

Main body

Accessories



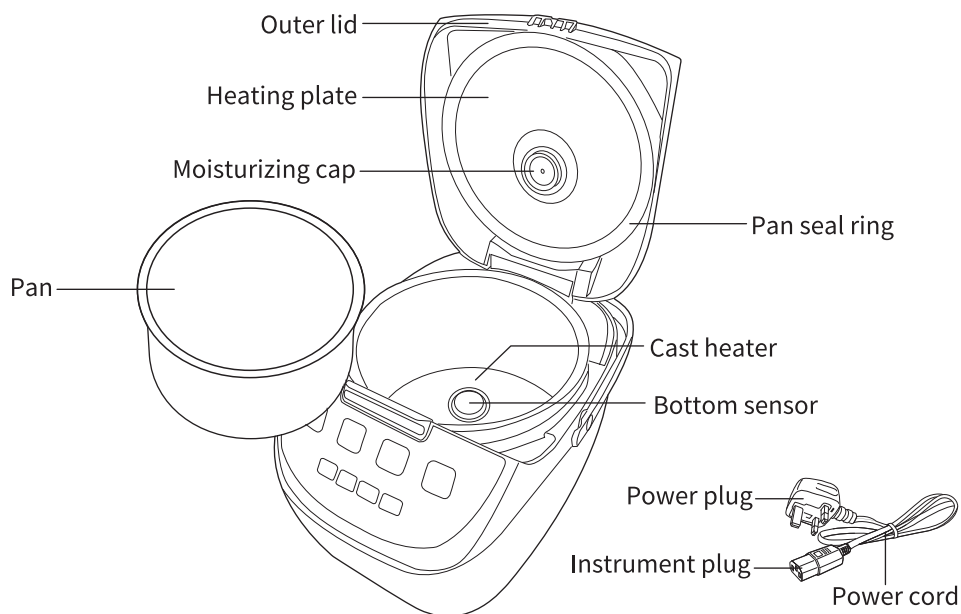
Rice scoop (1)



Steaming basket (1)

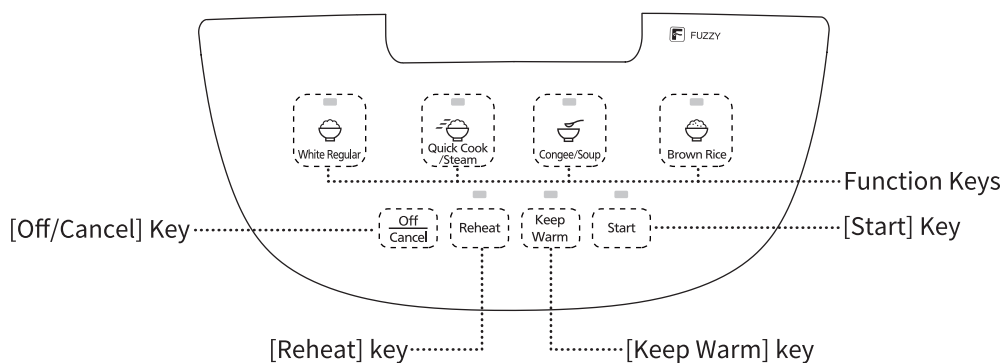


Measuring cup (1)
(Approx.180 mL)



Before use

Control panel



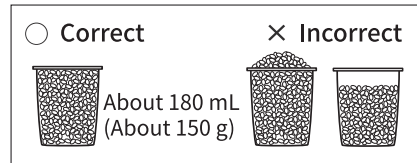
◆ Function Tips

- After the appliance is powered on, all the indicators on the display light up once, and then it goes into standby state.
- When it starts cooking, you can stop cooking and return it to standby state by simply pressing [Off/Cancel] key.
- When you select a cooking menu, but do not press [Start] key to start cooking, then the appliance will automatically return to standby state in one minute.

Preparation

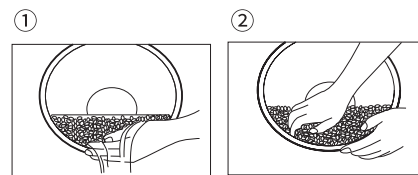
1 Measure rice with the measuring cup provided

- Maximum quantity of rice to be cooked at once,
 "Specifications" on P12.



2 Wash the rice till the water turns relatively clear

- Wash the rice quickly with plenty of water while changing the water.
 - Stir the rice gently, and repeat several times 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 until the corresponding waterline and dry the outside of the pan.

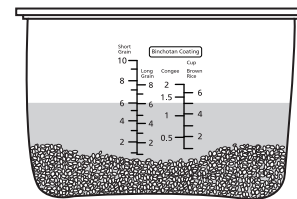
- When cooking rice, please select the appropriate waterline according to the rice type.

"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.

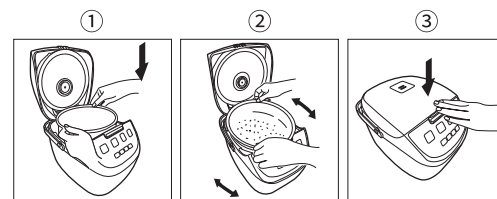
- Add water on a flat surface, and flatten the surface of the rice. (Confirm the scale and add water to the same height)
- When too much water is added, it may overflow when cooking.

Example : when cooking 6 cups of rice, add water to the "6" waterline of the "Short Grain".



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

- In order that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Please check whether the moisturizing cap is correctly positioned. ( P8)
- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound.

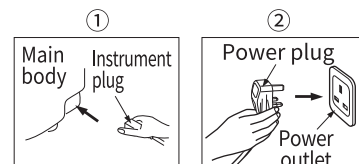


5 Connect the plugs

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

Attentions

- When cooking with the steaming basket, the maximum cooking capacity is 5 cups.



Menu functions

White Regular/Brown Rice/Congee/Soup/
Quick Cook/Steam/Keep Warm

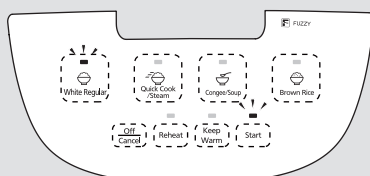
When cooking with the "White Regular" function

- 1 Turn on power, and then press  key to select "White Regular" function.

Menu	Waterline	Cooking time
White Regular	Long Grain/Short Grain	48 minutes
Quick Cook		30 minutes
Congee	Congee	1 hour 30 minutes
Soup	To the maximum waterline for "Congee"	
Brown Rice	Brown Rice	1 hour 50 minutes
Reheat	*	15 minutes

- 2 Press  key to start cooking.

- The "White Regular" and "Start" indicators light up.



- 3 When cooking is over, loosen the rice.

- After cooking is finished, The function will automatically turn to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- Depending on ingredients, you can press  key to cancel keep warm.

Kind reminder

- Do not mix brown rice with white rice, to avoid affecting the cooking result.
- With "White Regular" function, you can make rice softer and more delicious.

* When reheating cooled rice, please refer to the following table for the amount of water to be added.

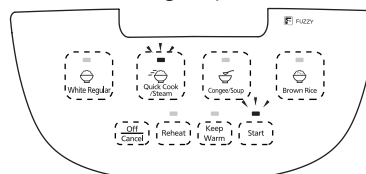
Cooled rice quantity (Waterline)	1	2	3	4	5
Water volume (measuring cup)	1/4	1/2	1/2	1/2	1

When cooking with the "Quick Cook/Steam" function

- 1 Turn on power, and then press  key to select "Quick Cook/Steam" function.

- 2 Press  key to start cooking.

- In cooking state, the "Quick Cook/Steam" and "Start" indicators light up.



The steaming time depends on the water volume in the pan. Please adjust the water volume according to the time required

Water quantity (approx.)	1/2 Measuring cup	1 Measuring cup	2 Measuring cups
Steaming time (approx.)	25 minutes	39 minutes	60 minutes

*The maximum time of steaming is about 80 minutes. When the time is up, no matter the water is completely evaporated or not, the warm jar will turn to keep warm function automatically.

- 3 Cooking is over.

- After cooking is finished, the function will automatically turn to keep warm status. The "Keep Warm" indicator remains on.
- Depending on ingredients, you can press  key to cancel keep warm.

Kind reminder

- "Quick Cook/Steam" 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.
- When steaming simultaneously with cooking rice, be sure to use the "White Regular" function to avoid affecting cooking results.

Keep Warm

- All functions will automatically enter into Keep Warm after cooking. In the table below, "x" indicates that Keep Warm is not recommended and that you should press "Off/Cancel" as soon as possible after cooking.

White Regular	Quick Cook	Congee	Soup	Brown Rice
○	○	×	×	×

- 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.

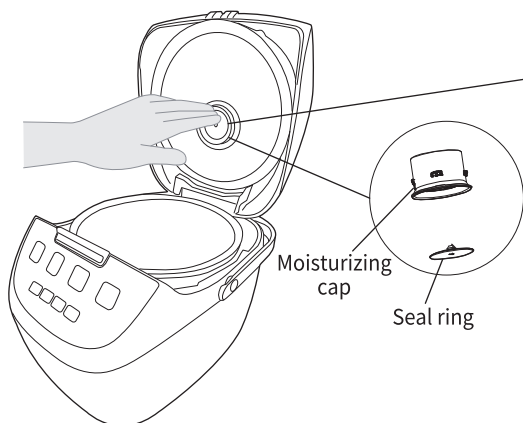
Kind reminder

- For keeping a small amount of cooked rice warm, stack the cooked rice in the middle of the pan as much as possible to prevent the rice from drying or becoming hard.
- When keeping warm, also always stir the cooked rice to keep the deliciousness unchanged.

Cleaning and Maintenance

Attentions

- 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.



Moisturizing cap

The moisturizing cap can be taken off directly. Clean it after each use.

Disassembly

- ① Remove from the heating plate.
- ② Separate with a light pull.

Installation

- ① Align with the position
- ② Press in the heating plate in the opposite direction of removing. (Please note that it should be installed in place and without tilt.)

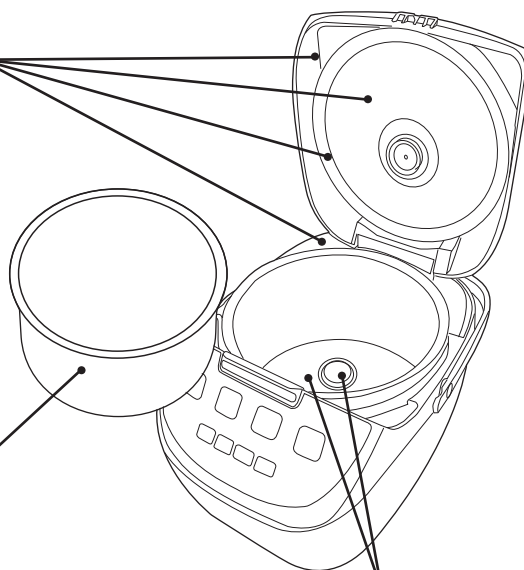
Caution

- After use, remove the moisturizing cap and put it in warm water for a few minutes, and then rinse with water.
- After cleaning, do not dry it with a dishwasher etc; otherwise deformation or crack may be caused.

Main body · Outer lid · Heating plate · Pan seal ring

Wipe with a wrung cloth.

- If the oil stains are not removed, the oil stains on the outer lid may stick to it and become difficult to remove. Clean the outer lid after each use.
- As the metal parts are heated, there may be color change or stripes on their surfaces, which will not affect their normal functions.
- Do not pull the pan seal ring.



Pan

- Clean with diluted detergent, soft sponge and water. Wipe off any water on the outside of the pan.
- Color change or stripes may appear on the fluoridized coating surface, which will not affect human health or normal functions of the main body.
- Depending on the frequency of use, rubbing traces may appear on the outside of the pan, which will not affect the performance of the warm jar.

Cast heater/Bottom sensor

Wipe with a wet towel wrung.

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

Notes

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

Recipes

Attentions:

- Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
- When cooking red bean congee, the red bean skin may block the steam vent, further leading to the unexpected opening of the outer lid, so please be careful.
- 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

Mung Bean and Lilium Porridge			
Ingredients:	Mung bean	70 g	Seasonings: Sugar
	Sticky rice	70 g	According to personal preference
	Lilium	10 g	

Steps:

- 1) Put the washed mung beans, sticky rice and lilium into the pan and add water until scale 1 of waterline for "Congee".
- 2) Close the outer lid and select "Congee/Soup", and press the [Start] key.
- 3) After the cooking is over, add some sugar according to personal preference and enjoy the meal.

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 press the [Start] key.
- 4) After cooking, press the [Off/Cancel] key.

Troubleshooting

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

Scenarios	Please check
Rice is glutinous (soft)	• Is the rice quantity and water volume correct? • Is much broken rice mixed in? • Is the rice immersed in water for a long time? (Preset time is too long, etc.) →When using the timer function to cook, you need to put less water. • Is hot water used to wash rice? • Is rice loosened immediately after cooked? • Is too much water added into new rice to cook?
Rice is dry (hard)	• Is the rice quantity and water volume correct? • Is "Quick Cook/Steam" 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	• Is rice washed adequately? • Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and cast heater? • Is timer cooking set? • Is there too much broken rice mixed in? • Are spices added for cooking? • Is the bottom of the pan uneven? • Is moisturizing cap mounted correctly?
Condensation Odor Rice is yellow	• Is rice loosened immediately after cooked? • Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours? • Is cooled rice added into the pan and keep warm? • Is rice washed adequately? • Is the rice scoop placed during keep warm? • Due to the different types of rice or water quality, cooked rice might be yellowish. • It may smell when you cook ingredients with seasonings. →Carefully clean the pan, heating plate, moisturizing cap.
Rice is dry	• Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours? • Is reheating repeated many times? • Is moisturizing cap mounted correctly? • Is any foreign object attached to the pan seal ring 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? Rice paper-like film is a result of the dry starch dissolution, and it is harmless; the rice which is not washed cleanly is likely to generate such a thin film.
Cooked rice has bumpy surface	• Did you make the surface of rice smooth before cooking? 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.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenarios	Please check
Steam vapor leaks from other place than from steam vent	Is there a foreign object attached to the pan seal ring and along the pan, or is the pan deformed?
Key operation can not be performed	Are the indicator of the keys on? →Key operation can not be performed during cooking or keep warm. Press the [Off/Cancel] key before operation.
Sparks occur from the power plug	When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge, it 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.
Make noise	- The sound of "click, click" in cooking is the sound of adjusting firepower, which is not a fault. - The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottom (outside) of the pan, which is not a fault.
The "Reheat" and "Start" indicators flash alternately	- Is there any foreign object attached to the bottom sensor? - Is the rice quantity and water volume correct?

Attentions

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

In trouble

Specifications

Destination			Malaysia	Singapore
Rated Voltage			240 V~	230 V~
Rated frequency			50 Hz	
Rated power input			750 W	
Cooking volume (Approx) L			1.8	
Cooking quantity (Rice) L (cup)	White Regular	Long Grain	0.18-1.44 [1-8]	
		Short Grain	0.18-1.8 [1-10]	
	Quick Cook/Steam		0.18-1.44 [1-8]※ ¹	
	Brown Rice		0.18-1.08 [1-6]	
Congee cooking volume (Rice) L (cup)			0.09-0.36 [0.5-2]	
Maximum cooking volume (Ingredients + Water) L ※ ²			2.5	
Power cord length (Approx.) m			0.9	
Weight (Approx.) kg			2.9	
Size (Approx.) mm	Depth		280	
	Width		384	
	Height		276	

※¹: It is recommended not to exceed 8 cups of rice when cooking long & short grain rice.

※²: Indicates the cooking capacity at the Maximum waterline of "Congee".

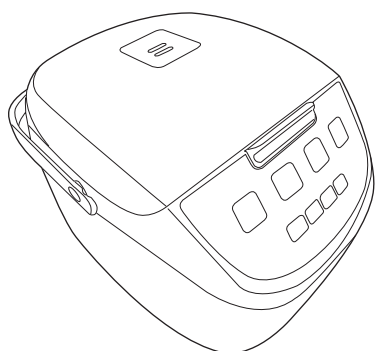


Arahan Operasi

Penggunaan Isi Rumah

Periuk Nasi Elektronik

No. Model **SR-DC186**



Terima kasih yang tidak terhingga kerana membeli produk Panasonic.

- Produk ini bertujuan untuk kegunaan di rumah sahaja.
- Sila baca Arahan Operasi dengan teliti untuk penggunaan produk ini dengan selamat dan betul. Pastikan anda membaca "**Pengawasan Keselamatan**" (halaman 14 - 15) sebelum penggunaan.
- Pastikan maklumat seperti tarikh pembelian dan nama agen dinyatakan pada kad waranti.
- Simpan kad waranti bersama-sama dengan Arahan Operasi dengan cermat.

Simpan untuk kegunaan kemudian

Kandungan

Pengawasan Keselamatan14-15

Arahan Penggunaan16

Pengenalan Bahagian17

•Badan utama/Panel kawalan17

Persediaan18

Fungsi menu19

• Blasa Putih/Beras Perang/Bubur/Sup/
Cepat Memasak/Mengukus/Simpan Hangat19

Pembersihan dan Penyelenggaraan20

Resepi21

Penyelesaian masalah22-23

Spesifikasi24

Sebelum
penggunaan

Penggunaan

Bermasalah

Pengawasan Keselamatan

Pastikan anda mematuhi langkah berjaga-jaga berikut

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

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



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



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

■ Pengelasan dan deskripsi simbol adalah seperti berikut.



Simbol ini menunjukkan tindakan yang dilarang.



Simbol ini menunjukkan tindakan yang mesti diikuti.



AMARAN



- 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 bahagian bersuhu tinggi, membengkok secara paksa, memusing, menarik, gantung pada sudut, meletakkan objek berat di atasnya, mengikat ke dalam berkas, mengapit, menarik kord kuasa untuk bergerak.(Untuk 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 mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.)

- Berikan perhatian yang lebih kepada bayi.

- Jangan masukkan apa-apa ke dalam lubang atau jurang.
 - Terutamanya pin atau objek logam lain.(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik atau operasi tidak normal.)

- Jangan 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.

- 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.

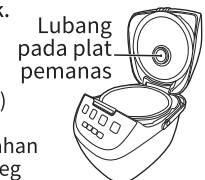
- Apabila sedang digunakan atau selepas memasak, jangan letakkan muka atau tangan anda berhampiran lubang wap, perhatian khusus mesti diberikan kepada bayi. (Untuk mengelak daripada menyebabkan melecur.)



- 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 letakkan item yang boleh menyumbatkan lubang di atas plat pemanas ke dalam periuk. (Supaya dapat mengelakkan melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersembur keluar.)

<Kaedah memasak yang dilarang>
· Kaedah memasak apabila bahan-bahan dan perasa dimasukkan ke dalam beg plastik untuk dipanaskan.



- Jangan buka tudung atau gerakkan badan utama semasa memasak. (Supaya dapat mengelakkan melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersembur keluar.)
- Jangan tumpahkan air atau cecair lain pada palam alat. (Untuk mengelak daripada mengakibatkan kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- Sila gunakan soket kuasa arus ulang alik dengan voltan AC 240 V/10 A (Malaysia) atau AC 230 V/10 A (Singapura). (Menggunakan unit bersama-sama dengan kelengkapan lain pada salur keluar yang sama boleh menyebabkan pemanasan lampau 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.)

! AMARAN

- **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.
- **Perkakas ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka telah diberikan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.**
Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure, kecederaan atau kejutan elektrik.)
- **Jauhkan perkakas daripada jangkauan kanak-kanak kecil.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure, kecederaan atau kejutan elektrik.)
- **Jika pengecualian atau malfungsi berlaku, hentikan penggunaan perkakas dengan serta-merta dan cabut palam kuasa.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan berasap, terbakar atau kejutan elektrik.)
Keabnormalan • Kes Malfungsi
 - Palam dan kord kuasa menjadi panas secara luar biasa.
 - Kord kuasa rosak atau gangguan kuasa berkala apabila disentuh.
 - Badan utama berubah bentuk atau menjadi panas secara luar biasa.
 - Badan utama mengeluarkan asap atau berbau hangit.
 - Badan utama rosak, longgar atau mengeluarkan bunyi yang tidak normal.
 - Plat pemanas meleding atau periuk berubah bentuk.
 → Sila buat pertanyaan di pusat servis yang diiktiraf Panasonic untuk pemeriksaan atau pembaikan segera.

! AWAS

- **Jangan gunakan bukan periuk yang khusus atau periuk yang berubah bentuk.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure atau kecederaan akibat pemanasan lampau atau malfungsi.)
- **Jangan gunakan perkakas di tempat berikut.**
 - Berhampiran haba atau dalam persekitaran kelembapan tinggi.
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, kebocoran elektrik atau kebakaran.)
 - Di atas permukaan tidak rata atau tika yang tidak tahan panas.
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kecederaan, melecure atau kebakaran.)
 - Di tempat yang berdekatan dengan dinding atau perabot dan sebagainya.
(Untuk mengelak daripada berlanggar semasa membuka tudung luar, atau menyebabkan perubahan warna, bentuk dan perabot pecah.)
- **Jangan gerakan badan utama semasa sedang digunakan.**
(Supaya dapat mengelakkan melecure berpunca daripada pembukaan tudung luar kerana tersentuh butang cangkuk.)
- **Jangan sentuh permukaan panas semasa perkakas sedang digunakan atau selepas memasak.**
 - Badan utama mempunyai suhu yang tinggi. Khususnya, bahagian logam seperti plat pemanas, periuk dan pemanas acuan.
(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure.)
- **Jangan dedahkan palam kuasa kepada wap.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)
→ Apabila menggunakan kabinet dengan meja gelangsar, gunakan perkakas yang palam kuasa tidak boleh terdedah kepada wap.
- **Jangan biarkan perkakas beroperasi dalam keadaan kosong.**
(Untuk mengelak daripada melecure.)
- **Jangan biarkan perkakas disambungkan dengan peranti pemasaan luaran atau kendalikan perkakas dalam mod sistem kawalan jauh yang berasingan.**
(Supaya dapat mengelakkan kebakaran.)
- **Apabila anda mencabut palam kuasa atau, pastikan anda memegang palam itu sendiri dan jangan sesekali menarik kord kuasa.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)
- **Apabila mengeluarkan periuk atau periuk tidak digunakan, jangan lupa matikan kuasa dan cabut palam kuasa.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan melecure, kecederaan, atau kejutan elektrik, kebocoran, kebakaran akibat penuaan penebat.)
- **Tunggu badan utama menjadi sejuk secukupnya sebelum pembersihan.**
(Untuk mengelak daripada melecure.)
- **Apabila digunakan di dalam almari atau ruang tertutup lain, pastikan wap boleh dilepaskan keluar.**
(Untuk mengelak daripada perubahan warna atau perubahan bentuk almari.)
- **Perkakas ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah dan penggunaan yang serupa seperti:**
 - kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran tempat kerja yang lain;
 - rumah ladang;
 - oleh pelanggan di hotel, motel dan di persekitaran kediaman jenis lain;
 - persekitaran jenis inap-sarapan.

Apabila bekalan elektrik terputus semasa penggunaan

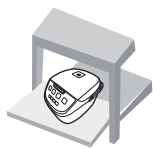
- Termasuk mencabut palam kuasa, bekalan elektrik terputus dan sebagainya.
- Sekiranya bekalan kuasa terputus secara serta-merta, periuk nasi akan kembali kepada keadaan sebelum bekalan kuasa terputus.
 - Jika bekalan kuasa terputus untuk masa yang lama, kembali kepada mod siap sedia.

Sebelum
penggunaan

Arahan Penggunaan

Maklumat tentang badan utama

- Jika produk berada di atas kabinet dengan meja gelangsar, pastikan beban meja lebih berat daripada 9 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.)



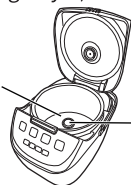
- Sila bersihkan beras dan objek asing lain yang melekat pada badan utama (sensor bawah, pemanas acuan dan bahagian bawah periuk). (Supaya dapat mengelakkan ralat paparan, atau nasi hangit, nasi mentah dan sebagainya.)

Tepi atau bawah



(Periuk)

Pemanas acuan



Sensor bawah

- Pastikan anda menanggalkan beg perlindungan periuk sebelum penggunaan. (Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan kesan memasak atau kebakaran.)
- Jangan tuangkan makanan yang perlu dimasak terus ke dalam bingkai pelindung yang tiada periuk diletakkan. (Supaya dapat mengelakkan kegagalan yang disebabkan oleh kekotoran.)
- Apabila terdapat apa-apa limpahan air nasi dari lubang wap, cabut palam kuasa dengan segera untuk memutuskan bekalan kuasa. Jangan sambung penggunaan sehingga air nasi pada palam kuasa dan palam alat dibersihkan dengan kain kering.
- Jangan gunakan produk di luar rumah. (Bekalan kuasa yang tidak stabil boleh mengakibatkan produk rosak.)
- Elakkan menggunakan produk di bawah cahaya matahari. (Supaya dapat mengelakkan perubahan warna.)
- Jangan gunakan produk ini pada item yang tidak tahan kepada suhu tinggi, seperti permaidani, permaidani pemanas elektrik dan alas meja (diperbuat daripada plastik etilena). (Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan kesan memasak atau kebakaran.)
- 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 (P20)



- 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

Badan utama

Aksesori



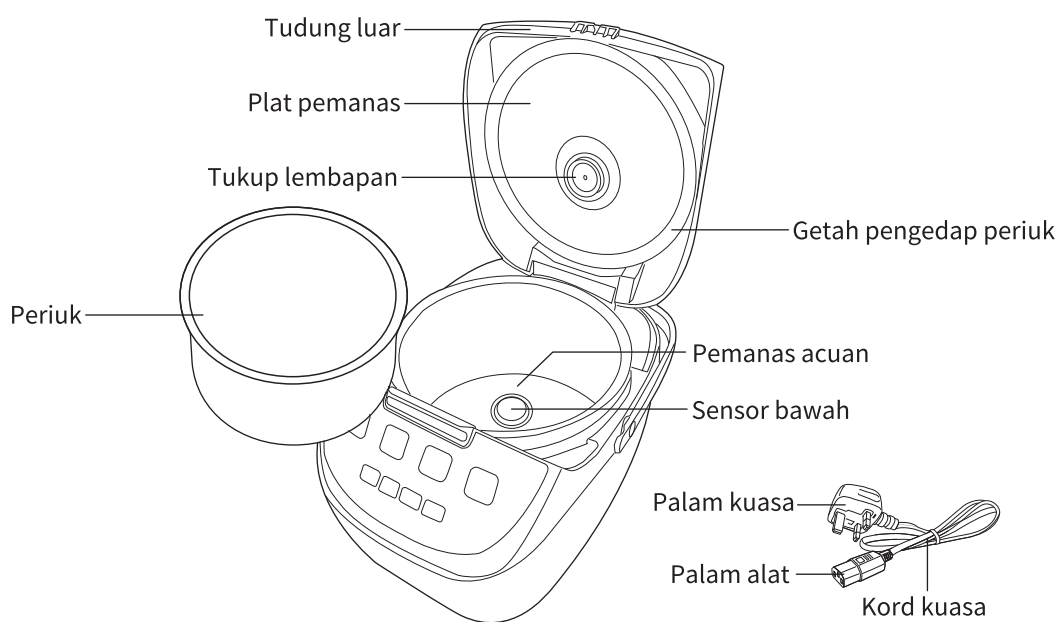
Senduk nasi (1)



Bekas kukusan (1)

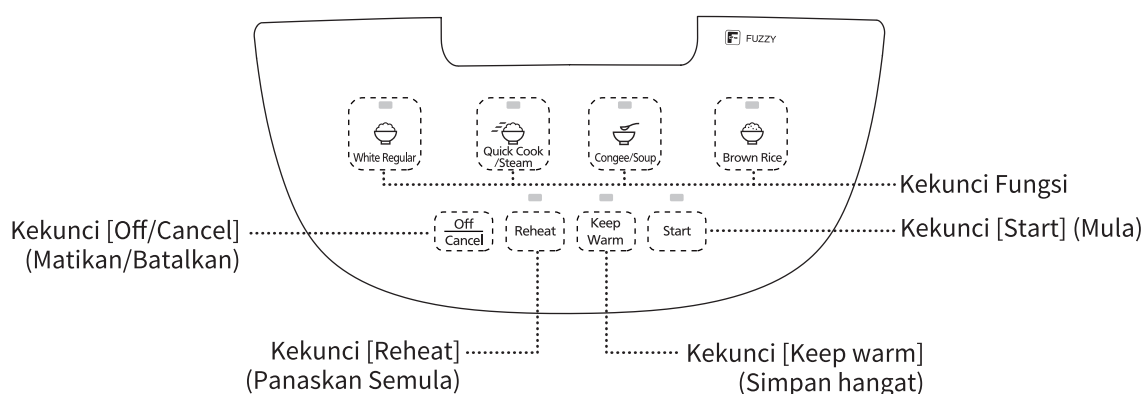


Cawan penyukat (1)
(Anggaran 180 mL)



Sebelum
penggunaan

Panel kawalan



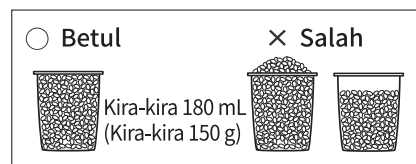
◆ Petua Fungsi

- Selepas perkakas dihidupkan, semua penunjuk pada paparan menyala serentak dan kemudian perkakas berada dalam keadaan siap sedia.
- Apabila perkakas mula memasak, anda boleh berhenti memasak dan kembali kepada keadaan siap sedia dengan hanya menekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan).
- Apabila anda memilih menu memasak, tetapi tidak menekan kekunci [Start] (Mula) untuk mula memasak, maka perkakas akan kembali kepada keadaan siap sedia secara automatik dalam masa seminit.

Persediaan

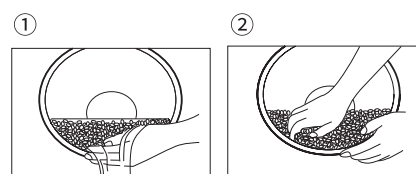
1 Sukat beras dengan cawan penyukat yang disediakan

- Kuantiti maksimum beras yang perlu dimasak sekaligus,  "Spesifikasi" pada P24.



2 Basuh beras sehingga air menjadi agak jernih

- Basuh beras dengan cepat menggunakan air yang banyak sambil menukar air.
 - Kacau beras perlahan-lahan dan ulangi beberapa kali membasuh beras → bilas dengan air, sehingga air menjadi agak jernih.
- Untuk mengelak daripada calar pada salutan tidak melekat permukaan periuk, jangan basuh beras di dalam periuk.
 - Basuh beras dengan bersih. Jika tidak, kerak nasi mungkin muncul dan sisa dedak padi boleh menjejaskan rasa nasi.

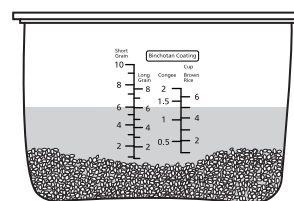


3 Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk

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

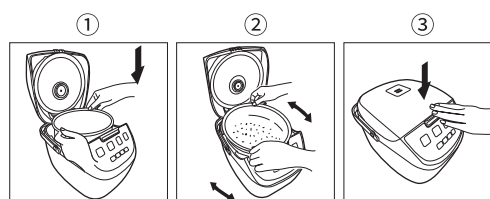
- Apabila memasak nasi, sila pilih paras air yang sesuai mengikut jenis beras.
- "Long Grain"** (Bijian Panjang): Untuk beras bijian panjang yang memanjang dengan panjang bijian lebih daripada 5 mm.
- "Short Grain"** (Bijian Pendek): Untuk beras bijian pendek yang bulat pendek dengan panjang butiran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

Contoh: apabila memasak 6 cawan beras, tambahkan air ke paras air "6" "Short Grain" (Bijirin Pendek).



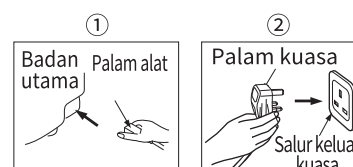
4 Masukkan periuk ke dalam badan dan tutup tudung luar

- Bagi tujuan bahagian bawah periuk boleh dilekatkan rapat ke pemanas acuan, sila putarkan periuk mengikut arah yang ditunjukkan oleh anak panah sebanyak 2 atau 3 kali.
- Sila periksa sekiranya tutup lembapan diletakkan dengan betul. ( P20)
- Apabila menutup tudung luar, sila pastikan terdapat bunyi "klik".



5 Sambungkan palam

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



Perhatian

- Apabila memasak dengan bekas kukusan, kapasiti memasak maksimum ialah: 5 cawan.

Fungsi menu

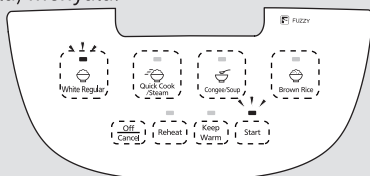
Blasa Putih/Beras Perang/Bubur/Sup/
Cepat Memasak/Mengukus/Simpan Hangat

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

- Hidupkan kuasa dan kemudian tekan kekunci  untuk memilih fungsi "White Regular" (Blasa Putih).

Menu	Paras air	Masa memasak
White Regular (Blasa Putih)	Long Grain/Short Grain	48 minit
Quick Cook (Cepat Memasak)		30 minit
Congee (Bubur)	Congee	1 jam 30 minit
Soup (Sup)	Ke paras air maksimum "Congee"	
Brown Rice (Beras Perang)	Brown Rice	1 jam 50 minit
Reheat (Panaskan semula)	*	15 minit

- Tekan kekunci  untuk mula memasak.
 - Penunjuk "White Regular" (Blasa Putih) dan "Start" (Mula) menyala.



- Apabila selesai memasak, kacau nasi.
 - Selepas masakan selesai, Fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat. Untuk mengelakkan nasi melekat, sila karih selepas masak.
 - Bergantung pada bahan, anda boleh menekan kekunci  untuk membatalkan simpan hangat.

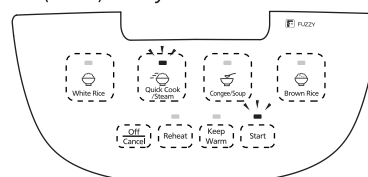
■ Peringatan

- Jangan campurkan beras perang dengan beras putih, Untuk mengelak daripada menjejaskan hasil masakan.
- Dengan fungsi "White Regular" (Blasa Putih), anda boleh menjadikan nasi lebih lembut dan lazat.
- *Apabila memanaskan semula nasi yang disejukkan, sila rujuk jadual jumlah air berikut yang akan ditambah.

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

Apabila masak dengan fungsi "Quick Cook/Steam" (Cepat Memasak/Mengukus)

- Hidupkan kuasa dan kemudian tekan kekunci  untuk memilih fungsi "Quick Cook/Steam" (Cepat Memasak/Mengukus).
- Tekan kekunci  untuk mula memasak.
 - Dalam keadaan memasak, penunjuk "Quick Cook/Steam" (Cepat Memasak/Mengukus) dan "Start" (Mula) menyala.



Masa mengukus bergantung pada isipadu air dalam periuk. Sila laraskan isipadu air mengikut masa yang diperlukan

Kuantiti Air (anggaran)	1/2 Cawan penyukat	1 Cawan penyukat	2 Cawan penyukat
Masa pengukusan (anggaran)	25 minit	39 minit	60 minit

*Masa pengukusan maksimum ialah kira-kira 80 minit. Apabila masa tamat, tidak kira sama ada air tersejat sepenuhnya atau tidak, balang hangat akan bertukar kepada fungsi simpan hangat secara automatik.

- Selesai memasak.
 - Selepas masakan selesai, fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat. Penunjuk "Keep Warm" (Simpan Hangat) kekal dihidupkan.
 - Bergantung pada bahan, anda boleh menekan kekunci  untuk membatalkan simpan hangat.

■ Peringatan

- "Quick Cook/Steam" (Cepat Memasak/Mengukus) boleh digunakan untuk memasak nasi. Apabila masa memasak dipendekkan, nasi mungkin akan lebih keras atau berkerak. → Rendam beras di dalam air terlebih dahulu, dan anda boleh membuat nasi yang dimasak menjadi lembut.
- Apabila mengukus serentak dengan memasak nasi, pastikan anda menggunakan fungsi "White Regular (Blasa Putih)" untuk mengelakkan kesan masakan.

Penggunaan

Simpan Hangat

- Semua fungsi akan masuk kepada Simpan Hangat secara automatik selepas memasak. Dalam jadual di bawah, "x" menunjukkan bahawa Simpan Hangat tidak disyorkan dan anda perlu menekan "Off/Cancel" (Matikan/Batalkan) secepat mungkin selepas memasak.

Blasa Putih	Cepat Memasak	Bubur	Sup	Beras Perang
○	○	×	×	×

- Nasi yang dimasak hendaklah dimakan dalam masa 5 jam selepas disimpan hangat bagi 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.

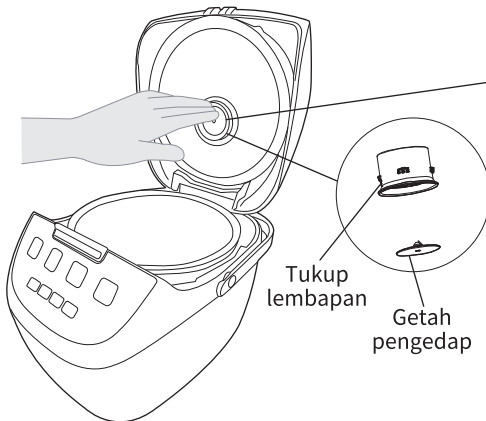
■ Peringatan yang baik

- Untuk menyimpan hangat sejumlah kecil nasi yang dimasak, tinda nasi yang dimasak sejauh mungkin di bahagian tengah periuk bagi mengelakkan daripada kering atau menjadi keras.
- Apabila menyimpan hangat, sentiasa juga kacau nasi yang dimasak untuk memastikan kelazatan tidak berubah.

Pembersihan dan Penyelenggaraan

Perhatian

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



Tutup lembapan

Tutup lembapan boleh ditanggalkan terus. Bersihkan selepas setiap penggunaan.

■ Menanggalkan Bahagian

- ① Tanggalkan plat pemanas.
- ② Pisahkan dengan tarik perlahan-lahan.

■ Pemasangan

- ① Jajarkan dengan kedudukan
- ② Tekan plat pemanas ke dalam mengikut arah bertentangan semasa menanggalkan.
(Sila ambil perhatian bahawa ini perlu dipasang di tempat yang ditetapkan dan tidak senget.)

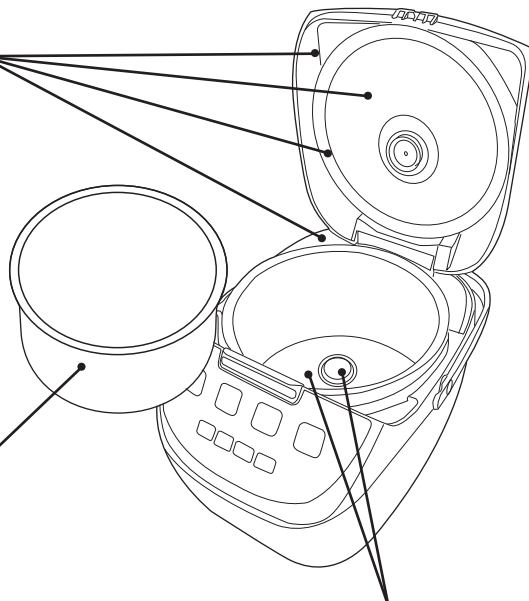
Awas

- Selepas digunakan, tanggalkan tutup lembapan dan masukkan ke dalam air hangat selama beberapa minit dan kemudian bilas dengan air.
- Selepas pembersihan, jangan keringkan dengan mesin basuh pinggan mangkuk dan sebagainya; jika tidak ini mungkin boleh menyebabkan produk berubah bentuk atau retak.

Badan utama · Tudung luar · Plat pemanas · Getah pengedap periuk

Lap dengan kain yang diperah.

- Jika kesan minyak tidak ditanggalkan, kesan minyak ini boleh melekat pada tudung luar dan menjadi sukar ditanggalkan. Bersihkan tudung luar selepas setiap penggunaan.
- Apabila bahagian logam dipanaskan, mungkin terdapat perubahan warna atau jalur di atas permukaan logam tersebut, yang tidak akan menjejaskan fungsi normal bahagian itu.
- Jangan tarik getah pengedap periuk.



Periuk

- Basuh dengan pembersih pinggan mangkuk yang telah dicairkan, span lembut dan air. Lap mana-mana air di bahagian luar periuk.
- Perubahan warna atau jalur mungkin muncul di atas permukaan salutan berfluorida, yang tidak akan menjejaskan kesihatan manusia atau fungsi normal badan utama.
- Bergantung pada kekerapan penggunaan, kesan gosokan mungkin muncul di bahagian luar periuk, yang tidak akan menjejaskan prestasi balang hangat.

Pemanas acuan/Sensor bawah

Lap dengan tuala lembap.

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

Catatan

- Jika anda tidak membersihkan sensor bawah pemanas acuan, nasi mungkin hangit atau dididihkan dengan tidak sempurna.

Resepi

Perhatian:

- Oleh kerana bahan yang berbeza ditambah ke dalam nasi, mungkin terdapat nasi hangit di bahagian bawah.
- Apabila memasak bubur kacang merah, kulit kacang merah boleh tersekat di lubang wap, seterusnya menyebabkan pembukaan tudung luar yang tidak dijangkakan, oleh itu sila berhati-hati.
- Semasa memasak sup kulat putih yang boleh menjadi pekat, sila gunakan fungsi "Congee/Soup" (Bubur/Sup) dan isipadu maksimum masakan tidak boleh melebihi paras air maksimum "Congee" (Bubur) supaya tidak melimpah keluar.

※1 cawan (cawan penyukat): anggaran 150 g

Bubur Kacang Hijau dan Teratai

Bahan-bahan: Kacang hijau	70 g	Perasa: Gula	mengikut pilihan peribadi
Beras pulut	70 g		
Teratai	10 g		

Langkah-langkah:

- 1) Masukkan kacang hijau yang dibasuh, beras pulut dan teratai ke dalam periuk dan tambahkan air hingga skala 1 paras air untuk "Congee" (Bubur).
- 2) Tutup tudung luar dan pilih "Congee/Soup" (Bubur/Sup), dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
- 3) Selepas selesai memasak, tambahkan sedikit gula mengikut pilihan peribadi dan nikmati hidangan.

Bubur Labu

Bahan-bahan: Labu	100 g
Beras bijian panjang:	1 cawan sukat

Langkah-langkah:

- 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" (Bubur).
- 3) Pilih fungsi [Congee/Soup] (Bubur/Sup) dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
- 4) Selepas memasak, tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan).

Penyelesaian masalah

Sila periksa sebelum meminta pembaikan jika ini bukan disebabkan oleh kegagalan.

Fenomena	Sila semak
Nasi menjadi lembut	• Adakah kuantiti beras dan isipadu air betul? • Adakah banyak beras hancur bercampur? • Adakah beras direndam di dalam air untuk masa yang lama? (Masa praset terlalu lama dan sebagainya.) → Apabila menggunakan fungsi pemasa untuk memasak, anda perlu kurangkan air. • Adakah air panas digunakan untuk membasuh beras? • Adakah nasi dikarih serta-merta selepas dimasak? • Adakah terlalu banyak air ditambah ke dalam beras baharu untuk dimasak?
Kering (keras)	• Adakah kuantiti beras dan isipadu air betul? • Adakah fungsi "Quick Cook/Steam" (Cepat Memasak/Mengukus) digunakan untuk memasak?
Bubur lembik	• Adakah beras direndam di dalam air untuk masa yang lama apabila pemasa memasak ditetapkan? • Adakah bubur disimpan hangat? • Adakah terdapat terlalu banyak beras yang hancur?
Nasi hangit	• Adakah beras dibasuh secukupnya? • Adakah terdapat objek asing di bahagian bawah periuk, di bahagian sensor bawah dan pemanas acuan? • Adakah pemasa memasak ditetapkan? • Adakah banyak beras hancur bercampur? • Adakah rempah ditambah untuk memasak? • Adakah bahagian bawah periuk tidak rata? • Adakah tutup lembapan dipasang dengan betul?
Terdapat pemeluwapan / Terdapat bau / Nasi menjadi kuning	• Adakah nasi dikarih serta-merta selepas dimasak? • Adakah nasi disimpan hangat selama lebih daripada 5 jam? • Adakah nasi yang disejukkan dimasukkan ke dalam periuk dan disimpan hangat? • Adakah beras dibasuh secukupnya? • Adakah senduk nasi diletakkan semasa simpan hangat? • Disebabkan jenis beras atau kualiti air yang berbeza, nasi yang dimasak mungkin berwarna kekuningan. • Ini mungkin berbau apabila anda memasak bahan campuran dengan perasa. → Bersihkan periuk, plat pemanas, tutup lembapan dengan berhati-hati.
Nasi kering	• Adakah nasi disimpan hangat selama lebih daripada 5 jam? • Adakah pemanasan semula dilakukan berulang kali? • Adakah tutup lembapan dipasang dengan betul? • Adakah mana-mana objek asing melekat pada getah pengedap periuk 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 memasak? Dalam keadaan berikut, nasi cenderung mempunyai permukaan yang tidak rata. · Apabila beras tidak dibasuh secukupnya. · Apabila banyak beras hancur dicampurkan. · Apabila beras menjadi hancur disebabkan daya berlebihan dikenakan semasa membasuhnya.

Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Fenomena	Sila semak
Wap stim bocor dari tempat selain lubang wap	• Adakah objek asing melekat pada getah pengedap periuk dan pada periuk, atau adakah periuk berubah bentuk?
Operasi utama tidak dapat dilakukan	• Adakah penunjuk kunci dihidupkan? → Operasi utama tidak boleh dilakukan semasa memasak atau simpan hangat. Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal) sebelum operasi.
Percikan api berlaku di palam kuasa	• Apabila memasang atau mencabut palam kuasa, percikan api kecil kadangkala boleh muncul, ini bukan malfungsi.
Ada bau plastik	• Mungkin terdapat bau plastik pada permulaan penggunaan. Ini akan hilang selepas beberapa kali penggunaan. Ini bukan tidak normal.
Bunyi pelik	• Bunyi "klik, klik" semasa memasak ialah bunyi pelarasan kuasa tembakan, yang bukan disebabkan oleh kerosakan. • Bunyi "pa" semasa memasak ialah bunyi gemeretak yang dihasilkan oleh pengembangan terma titisan air di bahagian bawah (di luar) periuk, yang bukan disebabkan oleh kerosakan.
Penunjuk "Reheat" (Panaskan Semula) dan "Start" (Mula) berkelip secara bergilir	• Adakah terdapat sebarang objek asing melekat pada sensor bawah? • Adakah kuantiti beras dan isipadu air betul?

Perhatian

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

Bermasalah

Spesifikasi

Destinasi			Malaysia	Singapura
Voltan Terkadar			240 V~	230 V~
Frekuensi terkadar			50 Hz	
Input kuasa dinilai			750 W	
Isipadu memasak (Anggaran) L			1.8	
Kuantiti masakan (Beras) L (cawan)	Blasa Putih	Bijirin Panjang	0.18-1.44 [1-8]	
		Bijirin Pendek	0.18-1.8 [1-10]	
	Cepat Memasak/Mengukus		0.18-1.44 [1-8]* ¹	
	Beras Perang		0.18-1.08 [1-6]	
Isipadu memasak Bubur (Nasi) L (cawan)			0.09-0.36 [0.5-2]	
Isipadu maksimum masakan (Bahan-bahan + Air) L ^{※2}			2.5	
Panjang kord kuasa (Anggaran) m			0.9	
Berat (Anggaran) kg			2.9	
Saiz (Anggaran) mm	Dalam		280	
	Lebar		384	
	Tinggi		276	

※1: Disyorkan untuk tidak melebihi 8 cawan beras semasa memasak nasi bijian panjang & pendek.

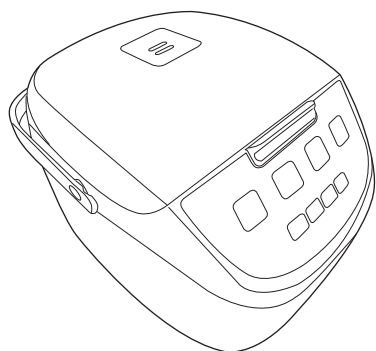
※2: Menunjukkan kapasiti memasak pada paras air Maksimum "Congee" (Bubur).

Panasonic®

使用说明书

家庭用 微电脑电饭煲

型号 SR-DC186



非常感谢您购买Panasonic的产品。

- 本产品只限于家庭使用。
- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确使用本产品。**使用前请务必阅读【安全注意事项】**(第26-27页)。
- 请确保保修卡上注明的购买日期和经销商号等信息。
- 将保修卡和使用说明书一同小心收妥。

保留备用

目次

安全注意事项	26-27
使用注意事项	28
零件名称	29
●本体/操作面板	29

使用前

准备	30
关于各功能	31-32
●白米 / 糙米 / 粥 / 汤 / 快速/蒸煮/保温	31
清洁保养	32
食谱	33

使用方法

故障排除	34-35
规格	封底

困惑时

安全注意事项

请务必遵守!

为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

■以下图标表示错误操作可导致的伤害程度。

 **警告**：表示如不可避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况。

 **注意**：表示如不可避免，则可能导致轻微或中度伤害的某种潜在危害情况。

■符号的分类及解释如下。

 此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。

 此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

警告

-  如电源线或电源线插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
→如果电源线损坏，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。

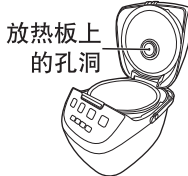
- 请勿在散热孔或间隙中插入任何物件。
 - 特别是针及其他金属物件。
(以免导致触电或异常动作。)

- 请勿淋水、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。

- 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。

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

- 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。

- 请勿将可能堵塞放热板上的孔洞的物品放入内锅。
 - (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。

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

- 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。)

-  务必要单独使用额定值为 AC 240 V/10 A (马来西亚) 或 AC 230 V/10 A (新加坡) 的交流电的电源插座。
 - (以免与其他电器并用，因发热而引起火灾。)
 - 务必使用规格至少为 10 A 的接线板。

- 务必要将本体插头、电源插头切实插到底。
 - (以免导致冒烟、火灾或触电。)

- 本产品应使用单相两极带接地的电源插座，并保证其可靠接地。未安装接地装置，可能会引起箱体等其他金属部件带有感应静电。
 - (以免发生故障或漏电时有触电的危险。)

警告

- 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故障, 从而引起火灾。)
→ 拔下电源插头, 然后使用干布擦拭。
- 本产品不适合以下人士(包括孩童)使用:
身体感官或心智能力退化者, 或是经验与使用知识缺乏者, 除非有负责其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。
 - 放热板翘曲或内锅变形。→ 请立即与Panasonic授权的服务中心联系, 咨询检查及修理事宜。

注意

- 请勿使用非专用内锅或变形后的内锅。
(以免因过热或故障导致烫伤或受伤。)
- 请勿在下记地方使用本产品。
 - 靠近热源或高湿环境中。
(以免导致触电、漏电或火灾。)
 - 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(以免导致受伤、烫伤或火灾。)
 - 靠近墙壁或家具等处。
(以免开盖时碰到, 或导致家具等变色、变形及破损。)
- 使用中请勿移动本体。
(以免碰到开盖按钮, 使外盖打开, 从而导致烫伤。)
- 使用中或烹调刚结束时, 请勿触摸高温部。
 - 本体温度很高。特别是放热板、内锅、铸造加热器等金属部。
(以免导致烫伤。)
- 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
→ 使用有滑动式拉桌的橱柜时, 请在电源插头不会接触到蒸汽的地方使用产品。
- 请勿空烧。
(以免导致烫伤。)
- 请勿将本产品外接定时器或在独立的遥控控制系统的方式下运行。
(以免引起火灾。)
- 拔出电源插头时, 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。)
- 本产品用于家庭和类似用途, 例如:
 - 在商店、办公室及其他工作环境的员工厨房区域;
 - 农场场所;
 - 酒店、旅馆和其他住宅类型的环境中, 供顾客使用的区域;
 - 仅提供床位和早餐的类似环境。

在使用过程中发生停电时

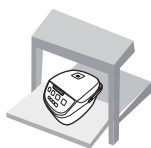
- 包括在中途拔掉电源插头, 跳掣等情况。
- 发生瞬间停电时, 会返回停电前的状态。
 - 如果停电时间很长, 返回待机状态。

使用前

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 9 kg 以上。
(以免产品掉落。)



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



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



- 使用之前务必去掉内锅保护袋。
(以免烹调不良或发生火灾。)

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

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

- 请勿在户外使用产品。
(不稳定的电源可能会导致产品发生故障。)

- 请勿在阳光直射下使用。
(以免导致变色。)

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

- 请务必在海拔 2000 米以下的地区使用本产品。
(以免影响煮饭性能。)

关于内锅

- 请勿在电饭煲以外的地方使用内锅。



- 请勿在燃气灶或电磁炉及微波炉内使用。



- 请勿将内锅与硬物撞击。



- (以免导致外层表面刮伤或产生凹痕。)



- 留意以下情况以避免削去或刮伤内锅涂层。

准备烹调时



- 请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。



清洁保养时(第32页)



- 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。



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)

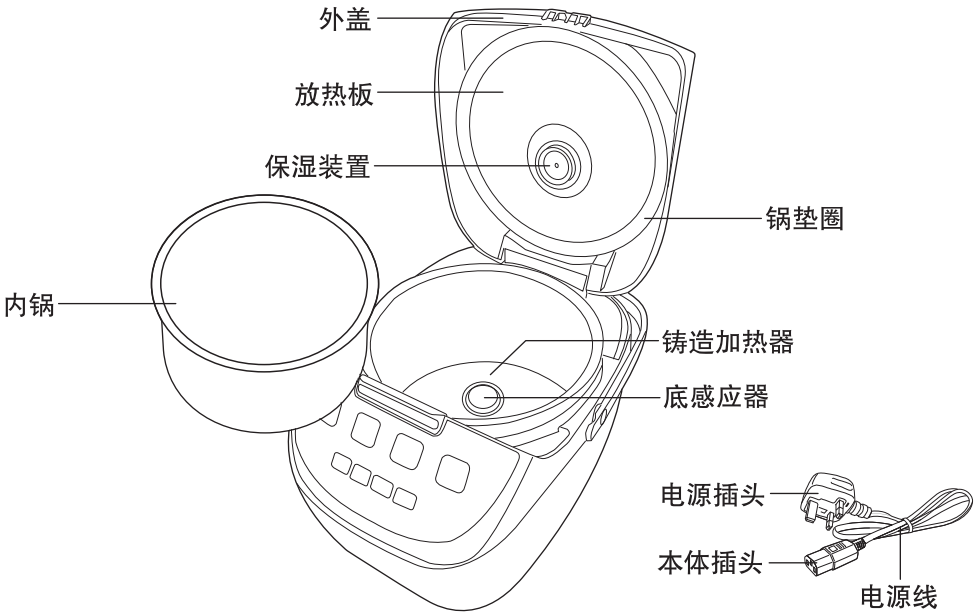
提示

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

本 体

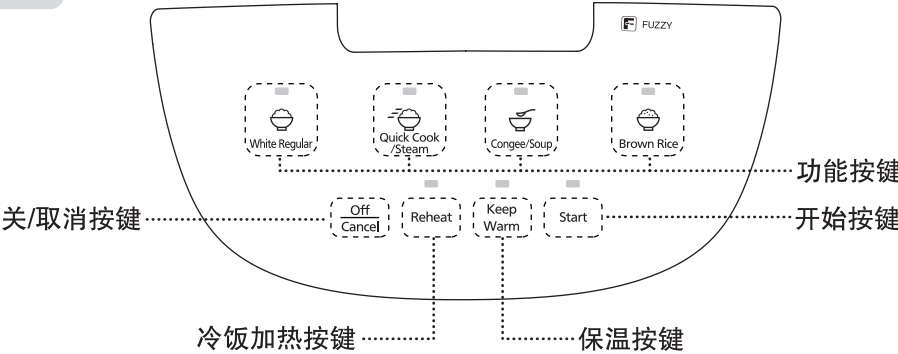


附 件



使用前

操作面板



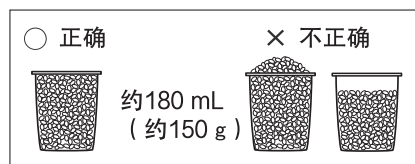
◆功能小提示

- 通电后，显示屏上的所有灯都会亮一下，然后进入待机状态。
- 开始工作后，如按“Off/Cancel”（关 / 取消）按键可以直接停止工作回到待机状态。
- 选择了烹调的功能但没按“Start”（开始）按键进入工作状态，产品会在一分钟自动回到待机状态。

准备

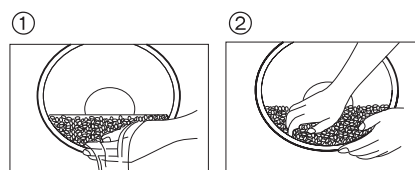
1 用附属的量杯量米

- 1 次可煮的最大米量  封底“规格”。



2 将米洗至水清

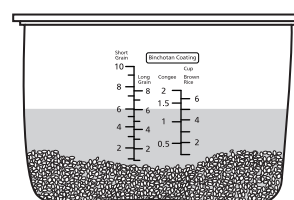
- ① 加入充分的水，快速搓洗后立即倒掉水。
 - ② 轻轻揉搓淘洗后的米，重复数次洗米→用水冲洗，将米洗至水清为止。
- 为避免擦伤内锅表面的不黏涂层，请勿直接使用内锅洗米。
 - 请把米洗干净。否则会有产生锅巴的可能，而且残留的米糠会影响米饭的味道。



3 将洗好的米放入内锅

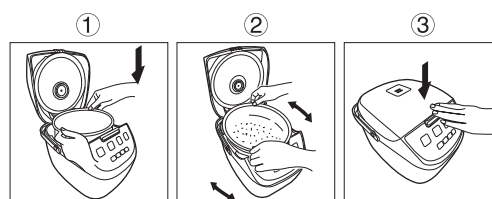
- 根据需要加水至相应的水位线，并擦干内锅外表面。
- 烹煮米饭时，请根据米饭种类选择合适的水位线。
 - “Long Grain”（长粒米）：适用于外形细长，米粒长度长于 5 mm 的长粒米。
 - “Short Grain”（短粒米）：适用于外形短而圆，米粒长度短于 5 mm 的短粒米。
 - 放在平坦的台面上加水，并整平米的表面。（确认水位线，加水至相同的高度）
 - 水量过多时，可能会于烹调中因沸腾而溢出。

〈例〉烹调 6 杯短粒米时，加水至“Short Grain”（短粒米）水位线“6”处。



4 将内锅放入本体内，闭合外盖

- 为使锅底和铸造加热器能紧密贴附，请将内锅按箭头所示方向转动 2-3 次。
- 确认保湿装置是否安装到位。（ 第 32 页）
- 闭合外盖时，请确认发出“咔嗒”的闭合音。



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。

注意事项

- 若煮饭时同时使用蒸笼蒸煮食物，最大烹调米量为 5 杯。



关于各功能

白米 / 糙米 / 粥 / 汤 / 快速 / 蒸煮 / 保温

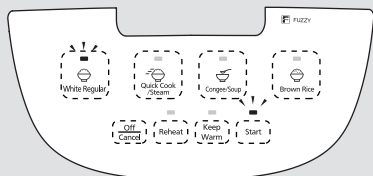
用“White Regular”(白米)功能煮饭时

1 通电后按  键, 选择“White Regular”(白米)功能。

菜单	水位线	烹调时间
White Regular (白米)	Long Grain/ Short Grain	48 分钟
Quick Cook (快速)		30 分钟
Congee (粥)	Congee	1 小时
Soup (汤)	不超过 Congee 的最大刻度线	30 分钟
Brown Rice (糙米)	Brown Rice	1 小时 50 分钟
Reheat (冷饭加热)	*	15 分钟

2 按  按键, 开始烹调。

- “White Regular”(白米)和“Start”(开始)指示灯点亮。



3 烹调结束, 翻松米饭。

- 烹调结束, 自动转入保温状态。为防止米饭黏在一起, 请尽快翻松米饭。

- 根据食材需要, 可按  键, 取消保温。

■温馨提示

- 请不要将糙米与白米混合煮饭, 以免影响煮饭效果。
- 用“White Regular”(白米)功能会使米饭更松软可口。
- * 冷饭加热时, 请参照下记水量表的标准加水。

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



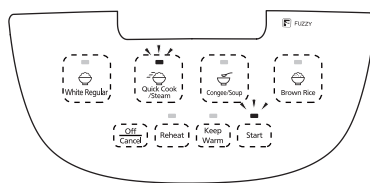
保温中

用“Quick Cook/Steam”(快速/蒸煮)功能时

1 通电后按  按键, 选择“Quick Cook/Steam”(快速/蒸煮)。

2 按  按键, 开始烹调。

- 进入工作状态, “Quick Cook/Steam”(快速/蒸煮)和“Start”(开始)指示灯点亮。



蒸煮时间视内锅中的水量而定, 请根据所需时间调整水量

水量[约]	1/2量杯	1量杯	2量杯
蒸煮时间[约]	25分钟	39分钟	60分钟

*蒸煮的最长时间约80分钟。无论水有没有完全蒸发, 都将自动转为保温状态。

3 烹调结束

- 烹调结束, 自动转入保温状态。“Keep Warm”(保温)指示灯长亮。

- 根据食材需要, 可按  按键, 取消保温。

■温馨提示

- 用“Quick Cook/Steam”(快速/蒸煮)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。
- 煮饭的同时进行蒸煮时, 请务必使用“White Regular”(白米)功能, 以免影响烹调效果。

使用方法

保 温

- 所有功能在烹调结束后都将自动进入保温。下表中, “x”表示不建议保温, 烹调结束后请尽快按“Off/Cancel”(关/取消)。

白米	快速	粥	汤	糙米
○	○	×	×	×

- 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。

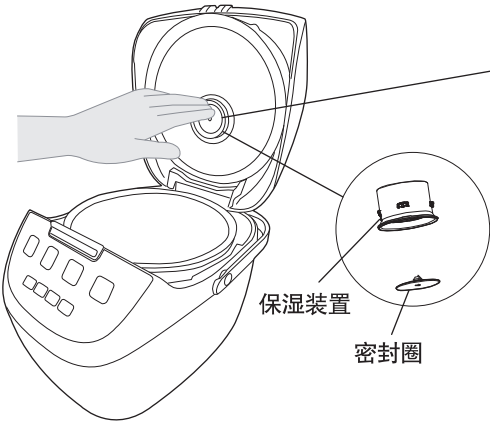
■其他小秘诀

- 对于少量米饭的保温, 尽可能将米饭堆放在内锅中央, 以防止干掉变硬。
- 保温时, 也要随时翻搅米饭才能保持米饭的美味。

清洁保养

注意事项

- 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。



保湿装置

保湿装置可直接取下，每次使用后要及时擦洗干净。

■拆卸方法

- ① 从放热板上取出
- ② 轻轻一拔即可分离

■安装方法

- ① 对准位置
- ② 与拿出时的方位相反，按入放热板。
(注意要安装到位，并且不能倾斜。)

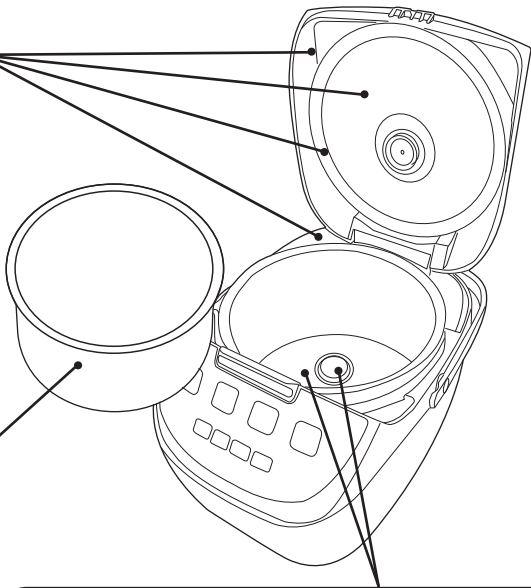
注意

- 使用之后，取下保湿装置并把它放在温水中浸泡几分钟，然后用水冲洗干净。
- 清洗后请勿使用烘碗机等烘干，可能会导致变形或出现裂纹。

本体·外盖·放热板·锅垫圈

用拧干的抹布擦拭。

- 外盖上的油污如不及时洗净，则会黏附在外盖上，很难洗掉。每次使用后都要及时擦洗干净。
- 金属部品受热，其表面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响使用。
- 请勿拉扯锅垫圈。



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。
- 涂氟面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响健康及使用。
- 根据使用频率，内锅外层表面会出现摩擦后产生的痕迹，但这种情况并不影响使用性能。

铸造加热器/底感应器

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 有粘附物时，请用纤细砂纸（600 号左右）或干布擦拭。

提示

- 如果不擦干净底感应器和铸造加热器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。

食谱

注意：

- 根据加入米饭内的不同食材，饭的底部可能有烧焦的现象。
- 煮红豆粥时，红豆的皮可能会堵塞蒸汽口，而使外盖自动弹开，请特别注意！
- 烹煮银耳汤等会变浓稠的食材时，请使用“Congee/Soup”（粥/汤）功能，最大烹调用到“Congee”（粥）最大水位线，以免溢出。

※1 杯（计量杯）：约 150 g

绿豆百合粥

食材：绿豆	70 g	调味料：糖	按个人口味
糯米	70 g		
百合	10 g		

作法：

- 1) 把洗好的绿豆、糯米和百合放入内锅，加水至“Congee”（粥）的“1”水位线。
- 2) 关闭外盖，选择“Congee/Soup”（粥/汤），再按下“Start”（开始）按键。
- 3) 烹调结束后，按个人口味加入适量的糖，即可食用。

金瓜粥

食材：金瓜（南瓜）	70 g
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，再按下“Start”（开始）按键。
- 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
发黏（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 Cook/Steam”（快速 / 蒸煮）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？ ●内锅底部或底感应器、铸造加热器是否黏有异物？ ●是否进行了预约定时烹调？ ●是否混入较多碎米？ ●是否放入调味料进行烹调？ ●内锅底部是否凹凸不平？ ●是否正确安装保湿装置？
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、放热板及保湿装置。
米饭干燥	●是否保温超过 5 小时？ ●是否反复加热冷饭？ ●是否正确安装保湿装置？ ●锅垫圈和内锅的锅沿上是否附有异物，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	●是否残留著糠皮？ 糯米纸装的薄膜是由于淀粉溶解后干燥所生成的，对人体无害，米没有洗干净则容易生成这种薄膜。
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？ 下列情况下，容易变得凹凸不平。 · 洗米不充分时。 · 混有许多碎米时。 · 由于洗米时用力过大，米粒已经破碎。

故障排除

并非故障，在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查
蒸汽从蒸汽口以外的部位漏出	● 锅垫圈和内锅的锅边上是否附有异物，或内锅是否已变形？
不能进行按键操作	● 按键的指示灯是否亮著？ → 烹调、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。
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，并非故障。
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。
发出声音	● 烹调中发出“咯哒、咯哒”的声音，是调整火力的声音，并非故障。 ● 烹调中发出“叭”的声音，是内锅底部（外侧）的水滴受热膨胀后产生的破裂声音，并非故障。
“Reheat”（冷饭加热）和“Start”（开始）按键灯交替闪烁	● 底传感器是否附著异物？ ● 米量和水量是否正确？

注 意

- 若不小心误将水和米直接倒入未放置内锅的本体时，请咨询 Panasonic 授权的服务中心。

困惑时

规格

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			750 W	
烹调额定容积（约）L			1.8	
煮饭容量（米量） （约）L（杯）	White Regular （白米）	Long Grain（长粒米）	0.18-1.44 [1-8]	
		Short Grain（短粒米）	0.18-1.8 [1-10]	
	Quick Cook/Steam（快速/蒸煮）		0.18-1.44 [1-8]※1	
	Brown Rice（糙米）		0.18-1.08 [1-6]	
煮粥容量（米量）（约）L（杯）			0.09-0.36 [0.5-2]	
最大烹调容量（食材 + 水）L※2			2.5	
电源线长度（约）m			0.9	
产品重量（约）kg			2.9	
外形尺寸（约）mm	长		280	
	宽		384	
	高		276	

※1: 煮长粒米或短粒米时, 请勿超过 8 杯。
※2: 为 “Congee” (粥) 的最大水位线的烹调容量。