SIN(DBD) / SIN(RBD) / MAL

Panasonic®

Operating Instructions

Household Use **Electronic Rice Cooker**

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

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

Sila rujuk muka surat 17-32 bagi rakyat Malaysia.
中文请参考P33-封底。

Thank you for purchasing this Panasonic product.

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

Keep for future use

The Warranty is attached separately. (Only Malaysia)

Contents

Before Use

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

Usage

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

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

Cleaning and Maintenance 10
Recipes 11

Troubleshooting

Troubleshooting 12-13
Error Codes Indication 14
Specifications 15

Safety Precautions (Be sure to observe the following precautions)

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

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

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

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

■Classification and description of symbols are as follows.

This symbol indicates an action that is prohibited.

This symbol indicates an action that must be followed.

⚠ WARNING

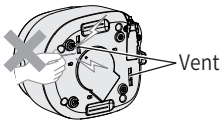
■ Power supply · Power cord · Power plug

- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.**
  (To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
  →If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
  · The following actions are strictly prohibited: Damaging, processing, making contact with or near high temperature surfaces or heating elements, forcibly bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp corners, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.
  (So as to avoid electric shock due to damaged power cord and power plug or avoid fire due to short circuit.)
- **Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**
  · Make sure your hands are dry before touching the power plug or the product.
  (To avoid causing an electric shock or injury.)
- **Do not spill water or other liquids on the instrument plug.**
  (To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)

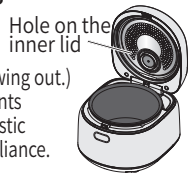
- **Be sure to use a separate AC power outlet with the rated values as listed in the specification table (☞ P15).**
  (Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
  · Only use a power strip rated at least 10 amperes.
- **Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.**
  (To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- **Single-phase bipolar grounded power outlets should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If a grounding device is not installed,electrostatic induction of other metal parts such as housing may occur.**
  (To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

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

■ Main body



- **Do not insert anything into the vent or gaps, especially pins or other metal objects.**
  (To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)
- **Do not place items which may clog the hole on the heating plate into the pan.**
  (So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)
  Cooking methods which involve ingredients and seasonings that are placed into a plastic bag to heat cannot be done with this appliance.



- **Do not modify, disassemble, or repair this appliance.**
  (To avoid causing a fire, electric shock or injury.)
  →For repair, please contact a Panasonic authorized service center.
- **Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.**
  (To avoid causing a fire, burn, injury or electric shock.)
  · Panasonic shall not assume any responsibility for improper use or failure to follow the operating instructions.
- **Do not immerse the appliance in water or splash it with water.**
  (To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
  →Please contact a Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.

⚠ WARNING

■Use

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

- **Do not open the lid or move the main body during cooking.**
  (So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)

- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
  (To avoid causing burns, injury or electric shock.)

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

- **Do not touch the hot surfaces while the appliance is in use or after cooking.**
  · The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the heating plate, the pan and cast heater.
  (To avoid causing a burn.)

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

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

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

- **When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord.**
  (To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

- **When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug.**
  (To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)

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

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

- **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
  · staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  · farm houses;
  · by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  · bed and breakfast type environments.

If a power outage occurs during use

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

- Return to standby mode.

Instructions for Use

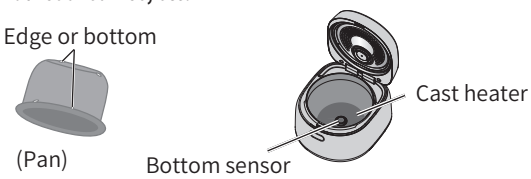
About the Main Body

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

About the Pan

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

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

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

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

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

Before cooking

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

After cooking

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

During cooking and maintenance(P10)

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

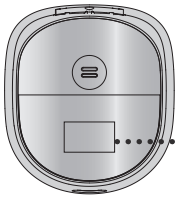
● Do not use abrasive materials such as powders,metal brushes, nylon brushes or scouring pads to clean or scrub the pan.
→To clean the pan, wash it with a soft sponge.

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

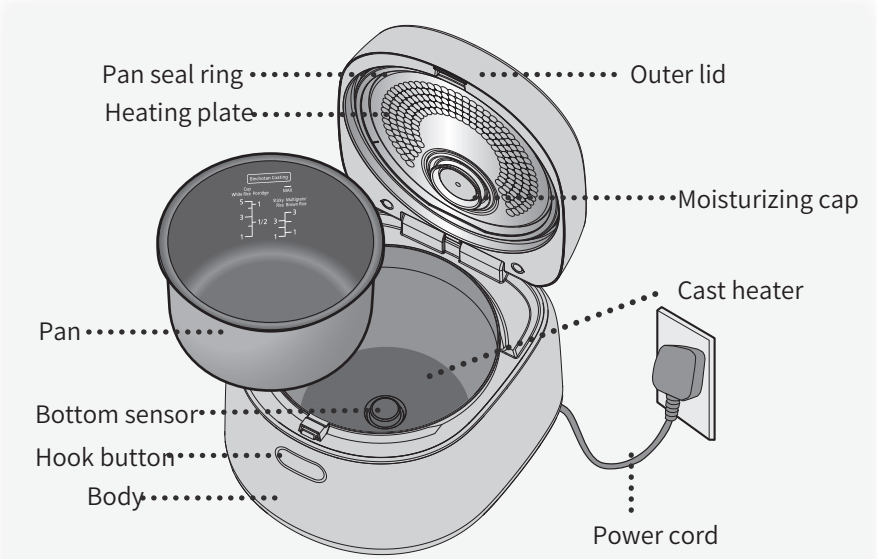
Parts Identification

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

Main body



Control panel



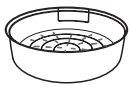
*The shape of the power plug may vary with the place of destination. This image is for reference only.

Accessories

Rice scoop(1)

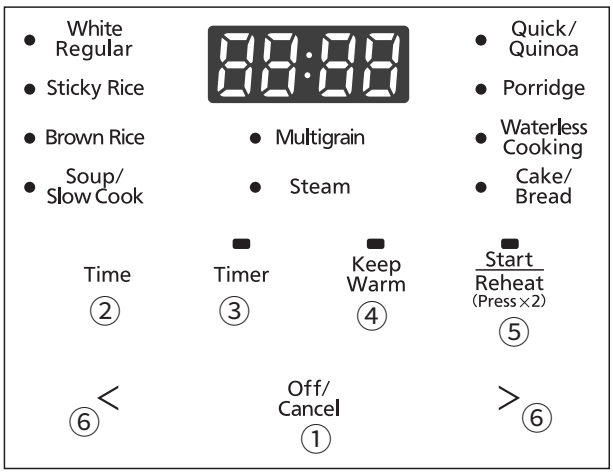
Porridge [Soup] scoop(1)

Measuring cup(1) (Approx.180 mL)



Steaming basket(1)

Control panel



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

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

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

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

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

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

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

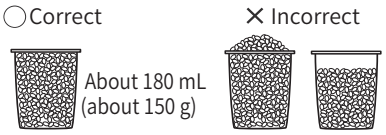
Preparation Wash rice and add water

Before using for the first time

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

1 Measure rice with the measuring cup provided

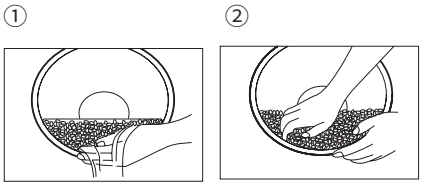
- Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once, ☞ "Specifications" on P13.



2 Wash the rice until the water turns relatively clear

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

- In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
- Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.

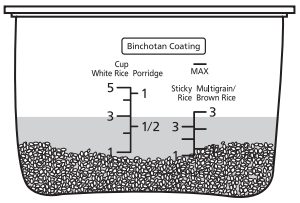


3 Place the washed rice into the pan

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

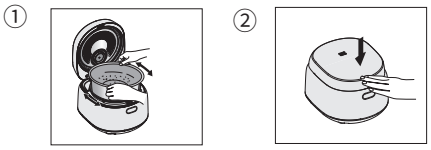
- When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice. (Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.)
- When too much water is added, it may overflow when cooking.
- Quinoa can only be cooked one cup at a time, and requires 1.5 cups of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

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



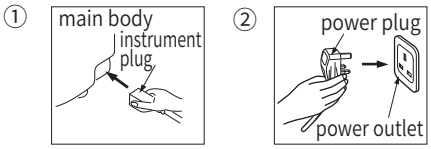
4 Put the pan into the body and close the outer lid

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



5 Connect the plugs

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



Attention

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

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

■ Function selecting

Table 1

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

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

■ Setting cooking time

Table 2

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

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

★Tips to cook delicious rice

① ● Measure water and rice correctly.

② ● Wash rice gently and quickly.
● Do not place rice in a sieve.
(To avoid rice fragmentation or rice sticking to the pan.)

③ ● Add water to the pan on a flat countertop.
● Do not use hot water or alkaline water with a pH higher than 9.
(So as to avoid rice from sticking to the pan or becoming burned.)

Menu Functions Cook Rice/Keep warm/Reheat

※When cooking with the "White Regular" function

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

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

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

- The "Start" indicator lights up.
- The remaining time decreases in units of 1 minute. When using the "Quick/Quinoa" and "Brown Rice" function, the remaining time will be displayed approximately 7 minutes and 12 minutes before cooking ends.
- After entering the cooking stage, the remaining cooking time displayed will be automatically adjusted depending on the rice volume. For example, it may sometimes drop from "after 15 minutes" to "after13 minutes", rather than decreasing in units of 1 minute.

3 When cooking is over, loosen the rice.

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

■ Please note

- When cooking with "Quick/Quinoa", as the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.
  →Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become soft.
- Do not mix brown rice with white rice, as this may affect the cooking result.

Keep Warm

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

※When reheating cooled rice

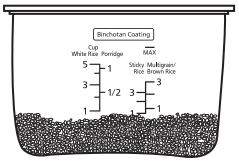
Preparation

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

Table 3

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

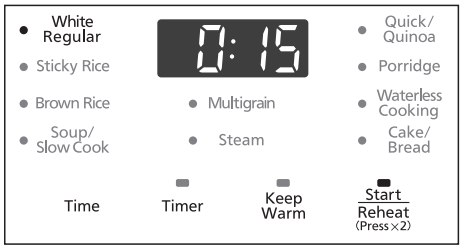
■The maximum amount of cooled rice that can be reheated is:
1.0 L：White Rice 3 cups　1.8 L：White Rice 5 cups



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

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

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



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

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

■ Please note

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

Menu Functions Porridge and other cuisines/Timer

※When cooking porridge for 1.5 hours

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

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

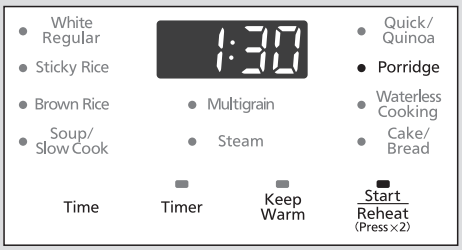
2 Press Time and then press < or > key to set the cooking time.

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

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

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

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



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

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

■ Please note

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

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

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

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

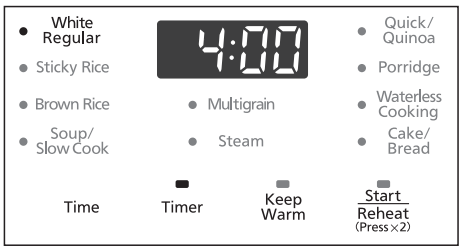
2 Press Timer

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

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

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

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



■ Please note

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

Usage

Cleaning and Maintenance

Attention

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

Heating plate/Pan seal ring

Wipe with a damp cloth.

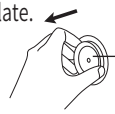
- Clean it promptly after cooking with seasonings. (Failure to do so may result in odor, deterioration or rusting.)
- Do not pull the pan seal ring.
- If oil stains are not removed, any oil stains on the heating plate may stick to it and become difficult to remove. Clean the heating plate after each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

Moisturizing cap

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

■How to remove

Pull it out from the heating plate.



■How to Install

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

Notes

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

Bottom sensor/Cast heater

Wipe with a damp cloth.

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

Notes

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

Pan

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

Upper Frame

Wipe with a damp towel.

Notes

- Do not pour water in to wash.

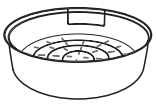
Accessories

Clean with diluted detergent, soft sponge and water.

Rice scoop(1)

Porridge [Soup] scoop(1)

Measuring cup(1)


Steaming basket(1)

Recipes

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

Steamed chicken slices

Ingredients:			Seasonings:				
	Skinless chicken thigh	2 (Approx. 150 g)		Chili oil	40 mL	Light soy sauce	10 mL
	Chopped scallion	2 g		Vinegar	15 mL	Sugar	2.5 g
	Chopped ginger	10 g					
	Chopped garlic	10 g					

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

Tomato chicken wings

Ingredients:			Seasonings:				
	Chicken wings	8		Tomato ketchup	10 mL	Water	50 mL
	Shiitake mushrooms	100 g		Soy sauce	15 mL	Sugar	5 g
	Tomato	2		Oyster sauce	10 mL	Salt	2.5 g

Steps:
1) Score both sides of the wings twice with a knife, peel and dice the tomatoes, wash the shitake mushrooms
2) Put all ingredients and seasoning in the pan then close the outer lid.
3) Press the [＜] or [＞] key to select "Steam", set the cooking time to 25 minutes, and then press the [Start] key.

Mushroom soup

Ingredients:			Seasonings:		
	White beech mushroom	70 g		Salt	Suitable amount
	Crab mushroom	70 g		Ground white pepper	Small amount
	King oyster mushroom	60 g			
	Chopped scallion	Small amount			

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

Cake (Low-gluten flour)

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

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

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

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

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

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

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

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

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

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

Specifications

Model No.		SR-DL104	SR-DL184		
Place of destination		Singapore	Singapore	Singapore（RBD）	Malaysia
Rated voltage		230 V ～		220 V-230 V～※1	240 V～
Rated frequency		50 Hz			
Rated power input		810 W			
Cooking volume(Approx)		1.0 L	1.8 L		
Nominal volume of the pan(Approx)		3.2 L	4.8 L		
Cooking quantity (Rice)(Approx) L (cup)	White Regular	0.18-0.99[1-5.5]※1	0.18-1.8[1-10]		
	Quick	0.18-0.99[1-5.5]※1	0.18-1.44[1-8]		
	Quinoa	0.18[1], add 1.5 cups of water	0.18[1], add 1.5 cups of water		
	Sticky Rice	0.18-0.54[1-3]	0.18-1.08[1-6]		
	Brown Rice				
	Multigrain				
Porridge cooking volume(Rice) (Approx) L(cup)	Porridge	0.09-0.18[1/2-1]	0.09-0.36[1/2-2]		
Maximum cooking volume (ingredients +water) L	The maximum waterline of "Porridge"	1.5	2.5		
	MAX	2.1	-		
Maximum weight of cake batter/ bread batter (Approx)g		500	700		
Power cord length (Approx)m		0.9			
Weight (Approx)kg		2.8	3.2		
Size (Approx)mm	Depth	302			
	Width	271			
	Height	194	239		

※1 Considering the different types of rice, it is recommended to use 5 cups to ensure cooking performance.

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

Panasonic®

Arahan Operasi

Penggunaan Isi Rumah **Periuk Nasi Elektronik**

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

Gambar dalam Arahan Operasi ini menggunakan SR-DL104 sebagai contoh.

Terima kasih yang tidak terhingga kerana membeli produk Panasonic.

- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah dan penggunaan yang serupa.
- Sila baca Arahan Operasi dengan teliti untuk penggunaan produk ini dengan selamat dan betul.
- **Pastikan membaca "Pengawasan Keselamatan" (halaman 18 ~ 19) sebelum penggunaan.**
- Pastikan bahawa maklumat seperti tarikh pembelian dan nama wakil penjual dinyatakan pada kad jaminan.
- Simpan kad waranti bersama-sama dengan Arahan Operasi dengan cermat.

Simpan untuk kegunaan kemudian

Waranti dilampirkan secara berasingan. (Hanya di Malaysia)

Kandungan

Sebelum Penggunaan

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

Penggunaan

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

Fungsi menu
- Masak Nasi/Simpan Hangat/Panaskan Semula 24
- Bubur dan hidangan lain/Pemasa 25

Pembersihan dan Penyelenggaraan.... 26
Resepi 27

Bermasalah

Penyelesaian masalah 28-29
Petunjuk kod ralat 30
Spesifikasi 31

Pengawasan Keselamatan

Pastikan anda mematuhi langkah berjaga-jaga berikut

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

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

⚠ **AMARAN :**	Menunjukkan potensi bahaya yang boleh mengakibatkan kematian atau kecederaan serius.
⚠ **AWAS :**	Menunjukkan potensi bahaya yang boleh mengakibatkan kecederaan atau kerosakan pada harta benda.

■Pengelasan dan deskripsi simbol adalah seperti berikut.

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

⚠ AMARAN

■ Bekalan kuasa·Kord kuasa·Palam kuasa

⊘ ● **Jangan gunakan perkakas jika kord atau palam kuasa rosak atau palam kuasa disambungkan dengan longgar ke salur keluar kuasa.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)
→Jika kord kuasa rosak, ini mesti digantikan dengan kord atau pemasangan khas yang tersedia daripada pengilang atau ejen servis.

⊘ ● **Jangan rosakkan kord kuasa atau palam kuasa.**
·Tindakan berikutadalah dilarangsama sekali:
Merosakkan, memproses, menjadikannya bersentuhan dengan atau letak berhampiran permukaan bersuhu tinggi atau unsur pemanasan, membengkok secara paksa, memusing, menarik, menggantung/menarik di atas sudut tajam, meletakkan objek berat di atasnya, mengikat ke dalam berkas, mengapit, menarik kord kuasa untuk bergerak.
(Untuk mengelak daripada kejutan elektrik akibat kord kuasa dan palam kuasa rosak atau mengelakkan kebakaran akibat litar pintas.)

● **Jangan sambungkan atau cabut palam kuasa dengan tangan yang basah.**
·Pastikan tangan anda kering sebelum menyentuh palam kuasa atau produk.
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.)

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

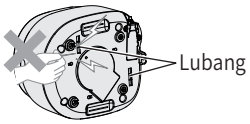
! ● **Pastikan untuk menggunakan salur keluar AC berasingan nilai terkadar seperti yang disenaraikan dalam jadual spesifikasi (☞ H31).**
(Menggunakan unit bersama-sama dengan kelengkapan lain pada salur keluar yang sama boleh menyebabkan pemanasan lampau dan kebakaran.)
·Gunakan hanya jalur kuasa berkadar 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.)

● **Bersihkan palam kuasa dengan kerap.**
(Untuk mengelak daripada mengakibatkan kebakaran disebabkan penebat yang lemah pada palam kuasa akibat daripada pengumpulan lembapan dan bendasing.)
→Cabut palam kuasa dan lap dengan kain kering.

■ Badan utama



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

● **Jangan letakkan item yang boleh menyumbatkan lubang di atas 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 melibatkan bahan dan perasa yang dimasukkan ke dalam beg plastik untuk memanaskan tidak boleh dilakukan dengan perkakas ini.

● **Jangan ubah suai, tanggalkan, atau baiki perkakas ini.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.)
→Untuk pembaikan, sila hubungi pusat servis Panasonic yang diiktiraf.

● **Jangan gunakan perkakas ini untuk apa-apa tujuan selain yang diterangkan dalam Arahan Operasi.**
(Untuk mengelak daripada menyebabkan kebakaran, melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)
·Panasonic tidak akan bertanggungjawab atas penggunaan yang tidak wajar atau kegagalan untuk mengikuti arahan operasi.

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

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

⚠ AMARAN

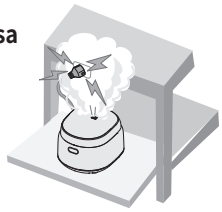
■Menggunakan

- **Apabila sedang digunakan atau selepas memasak, jangan letakkan muka atau tangan anda berhampiran lubang wap. Perhatian khusus mesti diberikan kepada kanak-kanak dan bayi.**
  (Untuk mengelak daripada menyebabkan melecur.)
- **Jangan buka tudung atau gerakkan badan utama semasa memasak.**
  (Supaya dapat mengelakkan melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersembur keluar.)
- **Perkakas ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh individu. (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka telah diberikan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka. Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.**
  (Untuk mengelak daripada menyebabkan melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)
- **Jauhkan perkakas daripada jangkauan kanak-kanak kecil.**
  (Untuk mengelak daripada menyebabkan melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.)
- **Jika pengecualian atau malfungsi berlaku, hentikan penggunaan perkakas dengan serta-merta dan cabut palam kuasa.**
  (Untuk mengelak daripada menyebabkan asap, kebakaran 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 kepada pusat servis yang diiktiraf Panasonic untuk pemeriksaan atau pembaikan segera.

⚠ AWAS

- **Jangan gunakan bukan periuk yang khusus atau periuk yang berubah bentuk.**
  (Untuk mengelak daripada menyebabkan melecur atau kecederaan akibat pemanasan lampau atau malfungsi.)
- **Jangan gunakan perkakas di tempat berikut:**
  · Berhampiran haba atau dalam persekitaran kelembapan tinggi.
  (Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, kebocoran elektrik atau kebakaran.)
  · Di atas permukaan tidak rata atau tikar yang tidak tahan panas.
  (Untuk mengelak daripada menyebabkan kecederaan, melecur atau kebakaran.)
  · Di tempat yang berdekatan dengan dinding atau perabot dan sebagainya.
  (Untuk mengelak daripada berlanggar semasa membuka tudung luar, atau menyebabkan perubahan warna, bentuk dan perabot pecah.)
- **Jangan gerakkan badan utama semasa sedang digunakan.**
  (Supaya dapat mengelakkan melecur 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 melecur.)



- **Jangan dedahkan palam kuasa kepada wap.**
  (Untuk mengelak daripada mengakibatkan kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
  →Apabila menggunakan kabinet dengan meja gelangsar, gunakan perkakas yang palam kuasa tidak boleh terdedah kepada wap.
- **Jangan biarkan perkakas beroperasi dalam keadaan kosong.**
  (Untuk mengelak daripada melecur.)
- **Jangan biarkan perkakas disambungkan dengan peranti pemasaan luaran atau kendalikan perkakas dalam mod sistem kawalan jauh yang berasingan.**
  (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 melecur, kecederaan, atau kejutan elektrik, kebocoran, kebakaran akibat penuaan penebat.)
- **Tunggu badan utama menjadi sejuk secukupnya sebelum pembersihan.**
  (Untuk mengelak daripada melecur.)
- **Apabila digunakan di dalam almari atau ruang tertutup lain, pastikan wap boleh dilepaskan keluar.**
  (Untuk mengelak daripada perubahan warna atau perubahan bentuk almari.)
- **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.

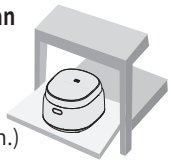
Apabila bekalan elektrik terputus semasa penggunaan

Termasuk mencabut palam kuasa, bekalan elektrik terputus dan sebagainya.
● Kembali kepada mod siap sedia.

Arahan Penggunaan

Maklumat tentang badan utama

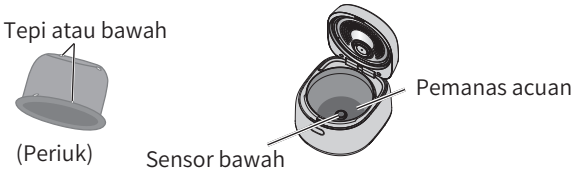
■ **Jika produk berada di atas kabinet dengan meja gelangsar, pastikan beban meja lebih berat daripada**
1.0 L: 10 kg
1.8 L: 12 kg
(Untuk mengelak daripada produk jatuh.)



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

■ **Jangan condongkan atau putar balang hangat.**

■ **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.)



■ **Pastikan anda menanggalkan beg perlindungan periuk sebelum penggunaan.**
(Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan kesan memasak atau kebakaran.)

■ **Jangan tuangkan makanan yang perlu dimasak terus ke dalam bingkai pelindung yang tiada periuk diletakkan.**
(Supaya dapat mengelakkan kegagalan yang disebabkan oleh kekotoran.)

■ **Apabila terdapat apa-apa limpahan air nasi dari lubang wap, cabut palam kuasa dengan segera untuk memutuskan bekalan kuasa.**
Jangan sambung penggunaan sehingga air nasi pada palam kuasa dan palam alat dibersihkan dengan kain kering.

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

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

■ **Jangan gunakan produk ini pada item yang tidak tahan kepada suhu tinggi, seperti permaidani, permaidani pemanas elektrik dan alas meja (diperbuat daripada plastik etilena).**
(Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan kesan memasak atau kebakaran.)

Maklumat tentang periuk

■ **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 buburdan makanan lain)
● Jangan sentuh atau ketuk periuk.
(Sambil mengisi mangkuk dengan nasi)

Semasa pembersihan dan penyelenggaraan (H26)

● Jangan gunakan periuk sebagai bekas membasuh.
● Jangan letakkan sudu atau perkakas lain ke dalam periuk.
● Selepas memasak dengan perasa, jangan tinggalkan makanan di dalam periuk.
→Sila kosongkan makanan di dalam periuk secepat mungkin dan kemudian bersihkan periuk.

● Jangan gunakan pengering mangkuk atau mesin pembasuh/pengering pinggan mangkuk untuk pembersihan.
● Jangan masukkan periuk ke dalam perkakas lain untuk dikeringkan selepas dibasuh.

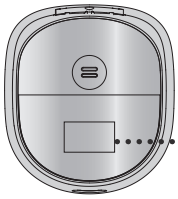
● Jangan gunakan serbuk pelelas atau berus logam, berus nilon (dengan pengisar), pad penyental untuk membersihkan atau menggosok periuk.
→Untuk membersihkan periuk, basuh dengan span lembut.

Catatan Perkara berikut tidak akan menjejaskan prestasi produk atau kesihatan diri.
[Permukaan luar] calar sedikit, lekuk kecil atau perlanggaran.
[Permukaan dalam] salutan periuk mengelupas.
→Jika periuk berubah bentuk atau anda bimbang tentang keadaannya, sila beli periuk baharu.

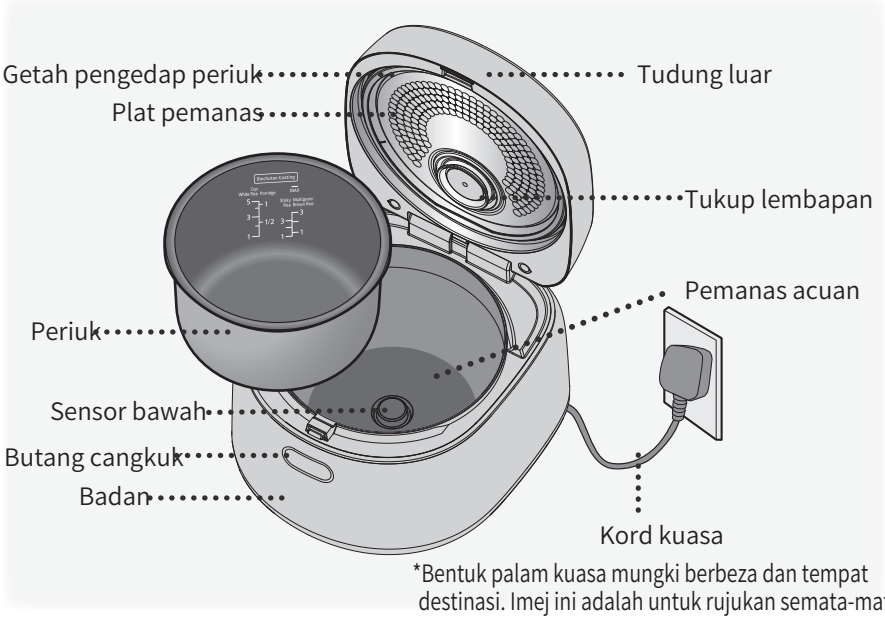
Pengenalan Bahagian

Untuk kegunaan kali pertama, bersihkan periuk, tukup lembapan, aksesori.(☞ H26)
Panel kawalan ditutupi saput pelindung. Sila tanggalkannya sebelum penggunaan.

Badan utama



Panel kawalan



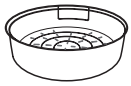
*Bentuk palam kuasa mungki berbeza dan tempat destinasi. Imej ini adalah untuk rujukan semata-mata.

Aksesori

Senduk nasi (1)

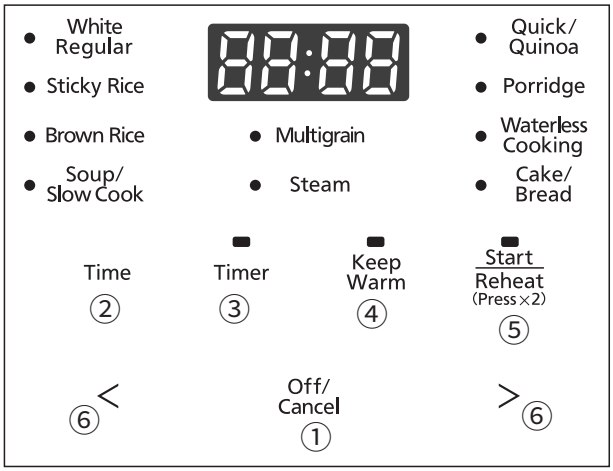
Skup [Sup] bubur (1)

Cawan sukat (1)
(Anggaran 180 mL)



Bekas kukusan (1)

Panel kawalan



① 「Off/Cancel」 (Matikan/Batalkan):
- Batalkan operasi yang salah, atau matikan Keep Warm (Simpan Hangat).

②「Time」(Masa):
- Untuk tetapkan masa memasak, anda mesti tekan kekunci ini terlebih dahulu.

③ 「Timer」 (Pemasa):
- Tekan kekunci ini kepada pemasa.

④「Keep Warm」(Simpan hangat):
- Tekan kekunci ini untuk simpan makanan hangat.

⑤「Start」(Mula):
- Tekan kekunci ini untuk mula memasak atau tamatkan tetapan masa pratetapan.

⑥「＜」atau「＞」:
- Ia digunakan untuk memilih fungsi.
- Ia digunakan untuk menetapkan masa pratetapan dan masa memasak.
- Apabila menetapkan masa, tekan terus kekunci untuk tambah atau tolak masa dengan cepat.

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

Persediaan Basuh beras dan masukkan air

Sebelum kegunaan buat kali pertama

Didihkan periuk air, kemudian toskannya.
① Tambahkan air ke paras air 4 "Rice" (Nasi) dan tutup tudung luar.
② Pilih fungsi "Steam" (Kukus) dan tetapkan masa memasak kepada 15 minit.
③ Apabila anda dengar buzer, keluarkan periuk dan tuangkan air di dalamnya.

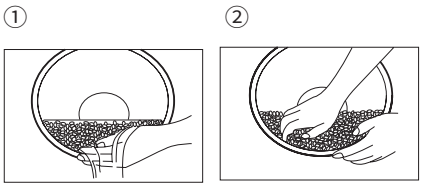
1 Sukat beras dengan cawan penyukat yang disediakan

- Kuantiti maksimum beras yang perlu dimasak sekaligus, ☞ "Spesifikasi" pada H29.

2 Basuh beras sehingga air menjadi agak jernih

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

- Untuk mengelak daripada calar pada salutan tidak melekat permukaan periuk, jangan basuh beras di dalam periuk.
- Basuh beras dengan bersih. Jika tidak, kerak nasi mungkin muncul dan sisa dedak padi boleh menjejaskan rasa nasi.

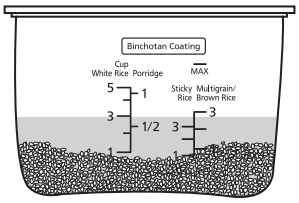


3 Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk

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

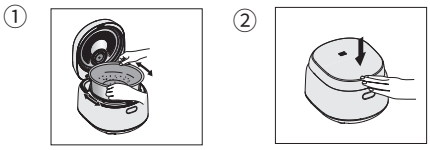
- Apabila menambah air, letakkan periuk di atas permukaan rata dan r atakan permukaan nasi. (Pastikan bahawa jumlah air yang betul ditambah berdasarkan skala yang betul.)
- Apabila terlalu banyak air ditambah, ini boleh melimpah semasa memasak.
- Kuinoa hanya boleh dimasak satu cawan pada satu masa, memerlukan 1.5 cawan air (Anggaran 270 mL).

Contoh: apabila memasak 3 cawan beras, tambahkan air ke paras air "3" "White Rice" (Beras Putih).



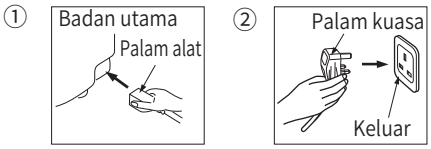
4 Masukkan periuk ke dalam badan dan tutup tudung luar

- Bagi tujuan bahagian bawah periuk boleh dilekatkan rapat ke pemanas acuan, sila putarkan periuk mengikut arah yang ditunjukkan oleh anak panah sebanyak 2 atau 3 kali.
- Sila periksa sekiranya tukup lembapan diletakkan dengan betul. (Pembersihan dan Penyelenggaraan ☞H26)
- Apabila menutup tudung luar, sila pastikan terdapat bunyi "klik".



5 Sambungkan palam

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



Perhatian

Apabila memasak dengan bekas kukusan, kapasiti memasak maksimum ialah: Model 1.0 L: 6 cawan; Model 1.8 L: 5 cawan.

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

■ Fungsi memilih

Jadual 1

Kategori makanan untuk dimasak	Pilihan menu	Paras air	*1Masa memasak (Anggaran minit)	*2Keep Warm (Simpan Hangat) (auto)	*3Julat masa kepada pratetapan
White Rice (Beras Putih)	White Regular (Biasa Putih)	White Rice (Beras Putih)	43	○	60 minit atau lebih
	Quick/Quinoa (Cepat/Kuinoa)		30	○	60 minit atau lebih
Quinoa (Kuinoa)		*4		×	
Sticky Rice (Nasi Pulut)	Sticky Rice (Nasi Pulut)	Sticky Rice (Nasi Pulut)	37	×	60 minit atau lebih
Brown Rice (Beras Perang)	Brown Rice (Beras Perang)	Brown Rice (Beras Perang)	110	×	2 jam 10 minit atau lebih
Multigrain (Pelbagai Bijiran)	Multigrain (Pelbagai Bijiran)	Grains/Brown Rice (Bijiran/Beras Perang)	70	×	1 jam 20 minit atau lebih
Porridge (Bubur)	Porridge (Bubur)	Porridge (Bubur)	Jadual 3	×	Masa memasak+ 10 minit atau lebih
Soup/Slow Cook (Sup/Masak Lambat	Soup/Slow Cook (Sup/Masak Lambat	Ke paras air maksimum "Porridge" (Bubur)	Jadual 3	×	—
Steam (Kukus)	Steam (Kukus)	Tambahkan air kepada 4 cawan apabila mengukus selama lebih daripada 40 minit	Jadual 3	×	Masa memasak+ 20 minit atau lebih
Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	1.0 L:MAX(Maksim) 1.8 L:Ke paras air maksimum "Porridge" (Bubur)	Jadual 3	×	—
Cake/Bread (Kek/Roti)	Cake/Bread (Kek/Roti)	—	Jadual 3	×	—

*1 · Ini ialah masa memasak rujukan pada suhu bilik 20 °C dan suhu air 20 °C serta kuantiti beras sederhana (3 cawan bagi model 1.0 L, atau 5 cawan bagi model 1.8 L) dan voltan terkadar seperti yang disenaraikan dalam jadual spesifikasi.
· Masa memasak sebenar akan berbeza mengikut jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras.
*2 · Semua fungsi pada akhir memasak akan ditukarkan secara automatik untuk simpan hangat. Tetapi item yang bertanda dengan "x" adalah tidak disyorkan untuk simpan hangat dan sila tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal) sebaik sahaja selepas tamat memasak.
*3 · Fungsi masak Soup/Slow (Sup/Masak Lambat), Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air), cake/Bread (Kek/Roti), panas semula tidak mempunyai pemasa.
· Pada musim panas apabila suhu tinggi, masa pratetapan menu nasi tidak boleh melebihi 8 jam bagi mengelakkan kemerosotan nasi.
*4 · Kuinoa hanya boleh dimasak satu cawan pada satu masa, memerlukan 1.5 cawan air (Anggaran 270 mL).

■ Menetapkan masa memasak

Jadual 2

Kategori makanan untuk dimasak	Pilihan menu	Menetapkan julat masa memasak	Menetapkan kenaikan	Nilai awal	Paparan masa	Ingatan masa*
Porridge (Bubur)	Porridge (Bubur)	1 jam - 4 jam	10 minit	1 jam	kembali kepada 1 jam selepas 4 jam	○
Soup/Slow Cook (Sup/Masak Lambat)	Soup/Slow Cook (Sup/Masak Lambat)	1 jam - 12 jam	30 minit	1 jam	kembali kepada 1 jam selepas 12 jam	○
Steam (Kukus)	Steam (Kukus)	1 minit - 60 minit	1 minit	5 minit	kembali kepada 1 minit selepas 60 minit	○
Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	Waterless Cooking (Memasak Tanpa Air)	10 minit - 2 jam	10 minit	30 minit	kembali kepada 10 minit selepas 2 jam	○
Cake/Bread (Kek/Roti)	Cake/Bread (Kek/Roti)	40 minit - 60 minit	1 minit	60 minit	kembali kepada 40 minit selepas 60 minit	○

*: Selepas kuasa dimatikan, masa memasak ditetapkan semula dan masa memasak tetapan terdahulu tidak lagi diingati.

★Petua untuk memasak nasi yang lazat

① ● Sukat air dan beras dengan betul.

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

③ ● Tambahkan air ke periuk di atas kaunter dapur rata.
● Jangan gunakan air panas atau air beralkali yang melebihi pH9. (Ia juga bertujuan untuk mengelakkan nasi dari melekat pada periuk atau menjadi hangus.)

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

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

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

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

- Penunjuk "Start" (Mula) menyala.
- Masa yang tinggal akan menurun dalam unit 1 minit. Di bawah fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), "Brown Rice" (Beras Perang), ia mula memaparkan masa yang tinggal kira-kira 7 minit dan 12 minit sebelum tamat memasak.
- Selepas memasuki peringkat memasak, baki masa memasak yang dipaparkan akan dilaraskan secara automatik bergantung pada isipadu nasi. Sebagai contoh, kadangkala ini mungkin turun daripada "Selepas 15 minit" kepada "Selepas 13 minit", dan bukannya berkurangan dalam unit 1 minit.

3 Apabila selesai memasak, karih nasi.

- Apabila buzer berbunyi, selesai memasak. Fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat. Untuk mengelakkan nasi melekat, sila karih selepas masak.
- Bagi Quinoa (Kuinoa), Sticky Rice (Nasi Pulut), Brown Rice (Beras Perang) atau Multigrain (Pelbagai Bijiran), apabila selesai memasak, tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal) secepat mungkin untuk batalkan "Keep Warm" (Simpan Hangat), bagi mengelak menjejaskan rasa.

■ Peringatan yang baik

- Apabila masak dengan "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa), 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.
- Jangan campurkan beras perang dengan beras putih, untuk mengelak daripada menjejaskan hasil masakan.

Simpan hangat

- Masa simpan hangat dipaparkan dari 0:00 hingga 23:59. Selepas 24 jam, ia memaparkan "- - - -", tetapi ia masih simpan hangat.
- Jika fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) melebihi 96 jam, ia akan berhenti secara automatik dan paparan menunjukkan "U14". Untuk terus menggunakan, tekan butang [Off/Cancel] (Matikan/Batal) terlebih dahulu.
- Nasi yang dimasak hendaklah dimakan dalam masa 12 jam selepas disimpan hangat bagi mengelakkan perubahan warna atau menjadi basi.
- Apabila dalam fungsi simpan hangat, mungkin terdapat sedikit titisan pada tepi periuk.
- Rasa nasi mungkin terjejas jika senduk nasi dibiarkan dalam periuk apabila nasi dalam fungsi simpan hangat.

※Apabila memanaskan semula nasi yang disejukkan

Penyediaan

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

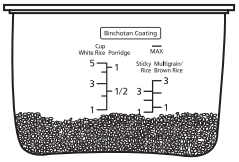
Jadual 3

Kuantiti beras yang disejukkan (Paras air)	Jumlah air (cawan sukat)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	—	1/2
5	—	1

■ Jumlah maksimum nasi yang disejukkan untuk dipanaskan semula:

1.0 L: White Rice (Beras Putih) 3 cawan

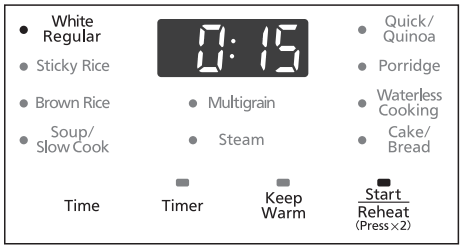
1.8 L: White Rice (Beras Putih) 5 cawan



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

2 Tekan [Start Reheat (Press×2)] dua kali untuk mula memasak.

- Tanpa mengira jumlah nasi yang disejukkan yang akan dipanaskan semula, masa pemanasan ialah kira-kira 15 minit.



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

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

■ Peringatan yang baik

- Apabila menambah nasi yang disejukkan, jangan melebihi jumlah maksimum nasi yang disejukkan (seperti yang ditunjukkan dalam Jadual 3).
- Disyorkan untuk memanaskan semula nasi yang disejukkan sekali sahaja untuk mengelak menjejaskan rasa nasi.
- Jangan panaskan semula nasi pulut, beras perang, nasi kuinoa, pelbagai bijiran, supaya tidak menjejaskan rasa.

Fungsi menu Bubur dan hidangan lain/Pemasa

※Apabila memasak bubur selama 1.5 jam

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

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

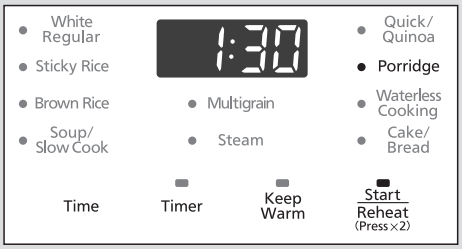
2 Tekan [Time] dan kemudian tekan kekunci [<] atau [>] untuk menetapkan masa memasak.

- Tekan terus kekunci [<] atau [>] untuk menambah atau menolak masa dengan cepat.

※Bagi masa memasak yang boleh ditetapkan, ☞Jadual 2 pada H23.

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

- Penunjuk "Start" (Mula) menyala.
- Masa yang tinggal akan menurun dalam unit 1 minit.



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

- Fungsi simpan hangat akan menjejaskan rasa, tekan kekunci「Off/Cancel」(Matikan/Batal) secepat mungkin.

■ Peringatan yang baik

- Buka tudung semasa memasak akan meningkatkan jumlah pemeluwapan embun.
- Kuantiti air atau beras yang tidak betul boleh mengakibatkan limpahan air beras dari lubang wap.
- Apabila bubur disimpan dalam fungsi simpan hangat untuk tempoh yang sangat lama, ia akan menjadi lebih tebal.
- Sup boleh melimpah jika melebihi paras air maks "Porridge" (Bubur). (☞"Spesifikasi" pada H31)
- Bagi masa mengukus yang lebih lama (melebihi 40 minit), tambah 4 cawan air untuk mengelakkan pemanasan kering.
- Apabila fungsi mengukus dilaksanakan, masa yang ditunjukkan pada paparan ialah masa yang tinggal selepas air dalam periuk mendidih.
- Berat maksimum adunan kek/roti ialah 500 g (bagi model 1.0 L) dan 700 g (bagi model 1.8 L) (jumlah berat tepung kek/roti, susu, telur, dsb.). Jika tidak, ia boleh mengakibatkan kek tidak dibakar sepenuhnya.
- Semasa membakar adunan kek dengan berat maksimum, tetapkan masa memasak kepada 60 minit untuk mengelakkan kek/roti menjadi separuh masak.
- Bagi fungsi "Waterless cooking" (Memasak Tanpa Air), disyorkan untuk menggunakan bahan dengan kandungan lembapan tinggi (cth. cendawan, kubis, dll.) atau memasukkan bahan yang cenderung menjadi berair di bahagian bawah untuk memasak.

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

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

- Menu fungsi yang dipilih akan berkelip.
- Penunjuk "Start" (Mula) menyala.
- Apabila pemasa bubur atau kukus ditetapkan, anda perlu menetapkan masa memasak mengikut, dan kemudian tekan kekunci [Timer] (Pemasa).

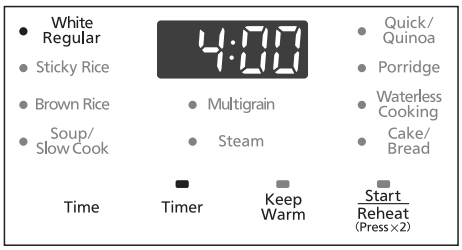
2 Tekan [Timer].

3 Tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih masa pratetapan.

- Tekan terus kekunci [<] atau [>] untuk menambah atau menolak masa dengan cepat.
- Bagi fungsi dan julat masa yang digunakan kepada pemasa ☞ Jadual 1 pada H23.

4 Tekan [Start/Reheat (Press×2)], Pemasa masak akan bermula.

- Penunjuk "Start" (Mula) dimatikan, penunjuk "Timer" (Pemasa) akan menyala, kemudian pratetapan tamat.



■ Peringatan yang baik

- Pada musim panas apabila suhu tinggi, masa pratetapan untuk menu nasi tidak boleh melebihi 8 jam untuk mengelakkan kemerosotan nasi.
- Pada musim panas apabila suhu tinggi, tidak disyorkan untuk menggunakan fungsi "Timer" (Pemasa) bagi "Steam" (Kukus).

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.

Plat pemanas/Getah pengedap periuk

Lap dengan kain lembap.

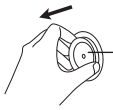
- Bersihkan ia dengan segera selepas memasak dengan perasa. (Kegagalan untuk berbuat sedemikian boleh menyebabkan bau busuk, kemerosotan atau karat.)
- Jangan tarik getah pengedap periuk.
- Jika kesan minyak tidak ditanggalkan, kesan minyak ini boleh melekat pada plat pemanas dan menjadi sukar ditanggalkan. Bersihkan plat pemanas 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.

Tukup lembapan

- Selepas setiap kali penggunaan, tanggalkan tukup lembapan, kemudian bilas ia supaya bau busuk tidak dihasilkan.

■Cara menanggalkan

Tarik ia keluar dari plat pemanas.



Getah pengedap

■Cara Memasang

Masukkan ia ke dalam lubang plat pemanas dalam arah penanggalan bertentangan.
Pastikan untuk memasang ia di bahagian bawah untuk mencegah ia daripada terjatuh.

Catatan

- Sebelum pemasangan, pastikan yang getah pengedap dilekatkan pada tukup lembapan.

Sensor bawah/Pemanas acuan

Lap dengan kain 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.

Periuk

- Basuh dengan pembersih pinggan mangkuk yang telah dicairkan, span lembut dan air. Lap mana-mana air di bahagian luar periuk.
- Tolong jangan gunakan periuk sebagai bekas untuk membasuh.
- Perubahan warna atau jalur mungkin muncul di atas permukaan salutan berfluorida, yang tidak akan menjejaskan kesihatan manusia atau fungsi normal badan utama.

Bingkai atas

Lap dengan tuala lembap.

Catatan

- Jangan tuangkan air untuk membasuh.

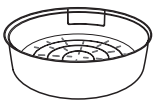
Aksesori

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

Senduk nasi (1)

Skup [Sup] bubur (1)

Cawan sukat (1)



Bekas kukusan (1)

Resepi

Catatan: · Oleh kerana bahan yang berbeza ditambah ke dalam nasi, mungkin terdapat nasi hangit di bahagian bawah.
· Semasa memasak sup kulat putih yang boleh menjadi pekat, sila gunakan fungsi "Porridge" (Bubur) dan isipadu maksimum masakan tidak boleh melebihi paras air maksimum "Porridge" (Bubur) supaya tidak melimpah keluar.
※Resipi ini menggunakan jumlah masak model 1.0 L sebagai contoh. Sila rujuk ☞ H31 untuk butiran tentang jumlah memasak bagi model 1.8 L.
※ cawan (cawan penyukat): anggaran 150 g

Ketulan Kukus Ayam

Bahan-bahan:

Peha ayam tanpa kulit	2 (Anggaran 150 g)	Perasa:	Minyak cili	40 mL	Kicap cair	10 mL
Daun bawang cincang	2 g		Cuka	15 mL	Gula	2.5 g
Halia cincang	10 g					
Bawang putih cincang	10 g					

Langkah-langkah:
1) Masukkan paha ayam dan halia cincang ke dalam periuk, kemudian masukkan periuk ke dalam badan utama, dan tutup tudung luar.
2) Tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Waterless Cooking" (Memasak Tanpa Air), tetapkan masa memasak kepada 20 minit dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
3) Campurkan minyak cili, cuka, gula putih dan kicap cair dalam mangkuk, kemudian masukkan daun bawang dan bawang putih cincang dan gaul sehingga sebati.
4) Selepas selesai memasak, tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal), buka tudung luar, keluarkan paha ayam. Buang sup asal; jika tidak, ia akan mencairkan rasa asal. Kemudian biarkan ia sejuk sedikit, potong menjadi kepingan dan renjiskan dengan jus.

Kepak ayam tomato

Bahan-bahan:

Kepak ayam	8	Perasa:	Sos tomato	10 mL	Air	50 mL
Cendawan Shiitake	100 g		Kicap cair	15 mL	Gula	5 g
Tomato	2		Sos tiram	10 mL	Garam	2.5 g

Langkah-langkah:
1) Hiris kedua-dua kepak dua kali dengan pisau, kupas dan potong dadu tomato, basuh cendawan shitake.
2) Masukkan semua bahan dan perasa ke dalam periuk kemudian tutup tudung luar.
3) Tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Steam" (Kukus), tetapkan masa memasak kepada 25 minit dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).

Sup cendawan

Bahan-bahan:

Cendawan bic putih	70 g	Perasa:	Garam	Secukup rasa
Cendawan ketam	70 g		Lada putih kisar	Sedikit
Cendawan tiram raja	60 g			
Daun bawang cincang	Sedikit			

Langkah-langkah:
1) Rendam ketiga-tiga spesies cendawan dalam sedikit air masin selama 10 minit. Basuh bersih, potong akar dan potong cendawan tiram raja menjadi kepingan kecil.
2) Masukkan semua cendawan dalam periuk, tambah air ke paras air maksimum "Porridge" (Bubur) dan tutup tudung luar.
3) Tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Soup/Slow Cook" (Sup/Masak Lambat), tetapkan masa memasak kepada 1 jam 30 minit dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
4) Selepas selesai memasak, buka tudung luar, masukkan garam secukup rasa, lada putih kisar dan daun bawang cincang secukup rasa.
Catatan: Anda boleh pilih spesies cendawan kegemaran anda.

Kek (Tepung rendah gluten)

Bahan-bahan:

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

Langkah-langkah:
1) Asingkan putih telur dan kuning telur ke dalam dua mangkuk (tanpa air atau minyak), masukkan 20 g gula putih ke dalam kuning telur dan kacau sehingga rata dan bebas zarah.
2) Masukkan 80 g gula putih ke dalam putih telur, pukul dengan pemukul telur sehingga penyepit boleh berdiri tegak di dalam putih telur, masukkan kuning telur ke dalam putih telur dan kacau ke kiri dan kanan sehingga sebati.
3) Masukkan tepung rendah gluten yang telah diayak ke dalam adunan kek secara berkelompok dan kacau rata sehingga sebati dan bebas zarah.
4) Masukkan mentega cair dan susu ke dalam adunan kek dan kacau sehingg sebati.
Tuangkan adunan kek ke dalam periuk dan tutup tudung luar.
5) Tekan kekunci [<] atau [>] untuk memilih "Cake/Bread" (Kek/Roti) dan pilih masa memasak kepada 50 minit. Kemudian, tekan kekunci [Start] (Mula).
6) Apabila buzer berbunyi, ia bermakna bahawa kek dibakar. Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal), keluarkan periuk dan biarkan ia sejuk selama 2 minit. Kemudian terbalikkan periuk untuk menuang kek di a tas pinggan atau cakera dan biarkan ia sejuk.
※ Jangan melebihi berat adunan kek yang ditetapkan. Jika tidak, kek mungkin tidak masak sepenuhnya.

Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Fenomena	Sebab berkemungkinan
Jangan masak dalam masa yang telah ditetapkan	· Periksa sama ada kekunci [Start] (Mula) telah ditekan. (☞H25)
Masa memasak lama atau singkat	· Jika memasak secara berterusan, masa memasak akan menjadi lebih lama (sehingga 30 minit). · Disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dihentikan untuk pelarasan semasa memasak. · Adakah "U12" dipaparkan? (☞H30)
Perkakas mengeluarkan bunyi bising	· Bunyi "klik, klik" semasa memasak ialah bunyi pelarasan kuasa tembakan, yang bukan disebabkan oleh kerosakan. · Bunyi "pa" semasa memasak ialah bunyi gemeretak yang dihasilkan oleh pengembangan terma titisan air di bahagian bawah (di luar) periuk, yang bukan disebabkan oleh kerosakan.
Wap stim bocor dari tempat selain lubang wap	· Objek asing mungkin terlekat pada getah pengedap periuk atau di sepanjang periuk. · Periuk mungkin berubah bentuk.
Operasi utama tidak dapat dilakukan	· Periksa sama ada lampu di atas kekunci menyala. →Operasi utama tidak boleh dilakukan semasa memasak, pemasa atau "Keep Warm" (Simpan Hangat). Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal) sebelum operasi.
Ada bau plastik	· Mungkin terdapat bau plastik pada permulaan penggunaan. Ini akan hilang selepas beberapa kali penggunaan. Ini bukan tidak normal.
Pulut (lembut)	· Kuantiti beras dan jumlah air mungkin salah. · Mungkin terdapat nasi pecah bercampur. · Air panas telah digunakan untuk membasuh beras. · Nasi tidak dileraikan dengan segera selepas masak. · Terlalu banyak air telah ditambah ke dalam beras baharu untuk memasak. · Beras mungkin telah terendam dalam air untuk tempoh yang lama (cth. masa tetapan semula terlalu lama, dsb.). →Apabila menggunakan fungsi pemasa untuk memasak, anda perlu kurangkan air.
Kering (keras) Nasi separuh masak (kurang masak)	· Kuantiti beras dan jumlah air mungkin salah. · Adakah tudung luar ditutup dengan betul? · Adakah fungsi "Quick/Quinoa" (Cepat/Kuinoa) digunakan untuk memasak? · Nasi tidak dileraikan dengan segera selepas masak. · Bahagian bawah periuk tidak rata. · Adakah terdapat objek asing terlekat di bahagian luar periuk, di bahagian sensor bawah atau pemanas acuan. · Adakah anda telah memilih fungsi yang salah?
Nasi sup melimpah	· Adakah kuantiti beras dan jumlah air betul? Adakah beras dibasuh dengan bersih? · Adakah tukup lembapan ditetapkan? · Adakah tudung luar ditutup dengan betul? · Adakah anda telah memilih fungsi yang salah?

Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Fenomena	Punca
Nasi hangit	· Beras tidak dibasuh dengan sempurna. · Beras yang pecah telah dicampurkan. · Bahagian bawah periuk tidak rata. · Objek asing terlekat pada bahagian bawah periuk, di bahagian sensor bawah, atau pemanas acuan. · Pemasa memasak tidak ditetapkan. · Rempah telah ditambahkan untuk memasak. · Adakah tudung luar ditutup dengan betul?
Terdapat pemeluwapan Terdapat bau Nasi menjadi kuning	· Beras tidak dibasuh dengan sempurna. · Nasi tidak dileraikan dengan segera selepas masak. · Fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) telah digunakan melebihi 12 jam. · Senduk nasi telah ditinggalkan di dalam periuk semasa menggunakan fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat). · Nasi yang disejukkan telah ditambahkan ke dalam periuk dan fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) telah digunakan. · Jenis beras yang berbeza atau kualiti air boleh menyebabkan beras yang dimasak menjadi kekuningan. · Jika perasa digunakan semasa memasak, anda mungkin bau sesuatu. → Bersihkan periuk dengan teliti, plat pemanas dan tukup lembapan selepas penggunaan.
Nasi kering	· Fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) digunakan melebihi 12 jam. · Nasi dipanaskan semula beberapa kali. · Tudung luar tidak ditutup dengan sempurna?
Bubur lembik	· Beras telah direndam dalam air terlalu lama semasa menggunakan fungsi pemasa memasak. · Fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) telah digunakan. · Terdapat terlalu banyak beras pecah.
Nasi melekat pada periuk	· Oleh kerana terdapat pelbagai jenis beras, nasi lembut mungkin mudah melekat pada periuk.
Lapisan filem nipis terbentuk	· Filem seperti kertas beras ialah hasil daripada pembubaran kanji kering dan ini tidak berbahaya. Beras yang tidak dibasuh dengan bersih berkemungkinan menghasilkan filem nipis sedemikian.

Petunjuk kod ralat

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Paparan ralat	Sila semak	Halaman ruj.
U 12	● Adakah terdapat objek asing di bahagian bawah periuk, di bahagian sensor bawah dan pemanas acuan? →Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal), cabut kord kuasa dan keluarkan objek asing dan kotoran selepas periuk sejuk sepenuhnya. ● Adakah air terlalu banyak? →Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal). (Untuk masak berterusan, anda boleh mengurangkan sedikit jumlah air)	20 22
U 14	● Tempoh "Keep Warm" (simpan hangat) lebih daripada 96 jam? →Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal).	24

Jika perkakas masih tidak kembali normal selepas perkara di atas disahkan, buat pertanyaan kepada pusat servis yang diiktiraf Panasonic untuk pembaikan.

H ※※	● Cuba cabut palam kuasa dan pasangkannya semula. Jika "H※※" masih muncul, maka terdapat kerosakan. →Sila rujuk pusat servis yang diiktiraf Panasonicd an beritahu kod ralat (dua digit selepas "H").	—

Spesifikasi

No. Model		SR-DL104	SR-DL184		
Destinasi		Singapura	Singapura	Singapura (RBD)	Malaysia
Voltan terkadar		230 V ～		220 V-230 V～※1	240 V～
Frekuensi terkadar		50 Hz			
Input kuasa dinilai		810 W			
Isipadu memasak (Anggaran)		1.0 L	1.8 L		
Isipadu nominal periuk (Anggaran)		3.2 L	4.8 L		
Kuantiti masakan (Beras) (Anggaran) L (cawan)	White Regular (Biasa Putih)	0.18-0.99[1-5.5]※1	0.18-1.8[1-10]		
	Quick (Cepat)	0.18-0.99[1-5.5]※1	0.18-1.44[1-8]		
	Quinoa (Kuinoa)	0.18 [1], tambahkan 1.5 cawan air	0.18 [1], tambahkan 1.5 cawan air		
	Sticky Rice (Nasi Pulut)	0.18-0.54[1-3]	0.18-1.08[1-6]		
	Brown Rice (Beras Perang)				
	Multigrain (Pelbagai Bijiran)				
Isipadu memasak Bubur (Nasi) (Anggaran) L (cawan)	Porridge (Bubur)	0.09-0.18[1/2-1]	0.09-0.36[1/2-2]		
Isipadu maksimum masakan (Bahan-bahan + Air) L	Ke paras air maksimum "Porridge" (Bubur)	1.5	2.5		
	MAX (Maksim)	2.1	—		
Berat maksimum adunan kek/ adunan roti (Anggaran)g		500	700		
Panjang kord kuasa (Anggaran)m		0.9			
Berat (Anggaran)kg		2.8	3.2		
Saiz (Anggaran)mm	Lebar	302			
	Dalam	271			
	Tinggi	194	239		

※1 Memandangkan jenis nasi yang berbeza, disyorkan untuk menggunakan 5 cawan untuk memastikan prestasi memasak.

● Sila pastikan untuk menggunakan produk ini di kawasan di bawah 2000 meter di atas paras laut.
Untuk mengelakkan menjejaskan prestasi memasak.

Panasonic®

使用说明书

家庭用　微电脑电饭煲

型号 1.0 L SR-DL104
1.8 L SR-DL184

本使用说明书中的图片均以SR-DL104为例。

非常感谢您购买Panasonic的产品

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

保留备用

保修卡另附（仅马来西亚）

目 次

使用前

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

使用方法

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

关于各功能
- 米饭烹调/保温/冷饭加热 40
- 粥・其他料理类烹调/预约功能 41

清洁保养 42
食谱 43

困惑时

故障排除 44–45
当出现这样的显示时 46
规格 47

安全注意事项 请务必遵守!

为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

■以下图标表示错误操作可能导致的伤害程度。

⚠警告：表示如不避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况。

⚠注意：表示如不避免，则可能导致轻微或中度伤害的某种潜在危害情况。

■符号的分类及解释如下。

此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。

此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

⚠警告

■电源・电源线・电源插头

● 如电源线或电源线插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
→如有损坏，为了避免危险，必须用专用电源线或从制造厂或维修部买到的专用组件来更换。

● 请勿损坏电源线或电源插头。
・绝对禁止进行以下操作：
损伤、加工、使其接触或靠近高温部、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。
(以免因电源线和电源插头破损而触电，或因短路导致火灾。)

● 请勿以湿手插入或拔掉电源插头。
・接触电源插头或产品前请务必确保手是干燥的。
(以免导致触电或受伤。)

● 请勿将水或其它液体溅到本体插头上。
(以免导致触电或因短路导致火灾)

● 务必要单独使用规格表中（☞P47）记载的额定值的交流电的电源插座。
(以免与其他电器并用，因发热而引起火灾。)
・务必使用规格至少为10 A的接线板。

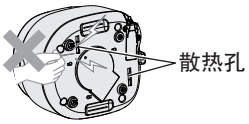
● 务必要将本体插头、电源插头切实插到底。
(以免导致冒烟、火灾或触电。)

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

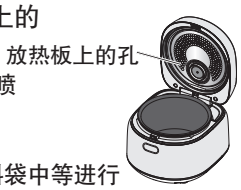
● 定期清洁电源插头。
(以免电源插头因湿气及外物积聚而导致绝缘不良，从而引起火灾。)
→拔掉电源插头然后使用干布擦拭。

■本体

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



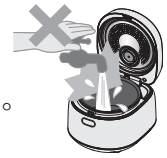
● 请勿将可能堵塞放热板上的孔的物品放入内锅。
(以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
<禁止的烹调例>
・将配料和调味料放入塑料袋中等进行加热的烹调方法。



● 请勿自行更改、拆解或修理产品。
(以免导致火灾、触电或受伤。)
→如需修理，请Panasonic授权的服务中心联系咨询。

● 请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途。
(否则可能会导致火灾、烧伤、受伤或触电。)
・对于使用不当或未能遵守使用说明书而导致的情况，Panasonic将不承担任何责任。

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



⚠ 警告

■使用

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

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

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

● 请务必将产品放置于孩童触碰不到的位置。
(以免导致烫伤、受伤或触电。)

● 发生异常或故障时，请立即停止使用并拔掉电源插头。
(以免导致冒烟、火灾或触电。)
异常・故障例
・电源插头及电源线异常发热。
・电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
・本体变形或异常发热。
・本体冒烟或发出焦味。
・本体破裂、松动或发出异响。
・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。)

● 搬运本体时,请勿触碰开盖按钮。
(以免使外盖打开，从而导致受伤。)

● 使用中或烹调刚结束时，请勿触摸高温部。
・本体温度很高。特别是放热板、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。)
→使用有拉桌的橱柜时，请在电源插头不会接触到蒸汽的地方使用产品。

● 请勿空烧。
(以免导致烫伤。)

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

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

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

● 请等到本体充分冷却后再进行清洗。
(以免导致烫伤。)

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

● 本产品用于家庭和类似用途，例如：
・商店、办公室或其他工作环境下的员工厨房区域；
・农场住所；
・在酒店，旅馆和其他住宅类型的环境中，供顾客使用；
・仅提供床位和早餐的类似环境。

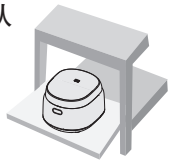
在使用过程中发生停电时

包括在中途拔掉电源插头，跳闸等情况；
● 返回待机状态。

使用注意事项

关于本体

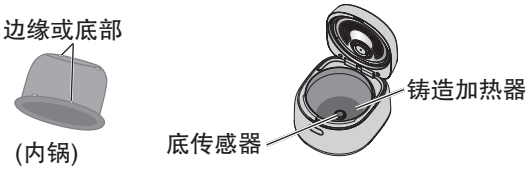
■ 放在滑动式拉桌上时，请务必确认桌子的负荷强度在：
1.0 L：10 kg
1.8 L：12 kg
(以免产品掉落。)



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

■ 请勿将电饭煲倾斜，翻转。

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



■ 使用之前务必去掉内锅保护袋。
(以免烹调不良或发生火灾。)

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

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

■ 请勿在户外使用产品。
(不稳定的电源可能会导致产品发生故障。)

■ 请勿在阳光直射下使用。
(以免导致变色。)

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

关于内锅

■ 请勿在电饭煲以外的地方使用内锅。

● 请勿在煤气灶或电磁炉及微波炉内使用。

■ 请勿将内锅与硬物撞击。

(以免导致外层表面刮伤或产生凹痕。)

■ 留意以下情况以避免削去或刮伤内锅涂层。

准备烹调时

● 请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。

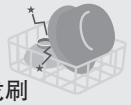
烹调结束后

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

清洁保养时(P42)

● 请勿将内锅作为洗碗容器。
● 请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。

● 使用调味料烹调后，请勿将食物留在内锅中。
→烹调后，请尽快清除内锅中的食物然后进行清洗。
● 请勿使用干碗机或洗碗机/烘干机进行清洗。
● 请勿在清洗后将内锅放在其他餐具上晾干。



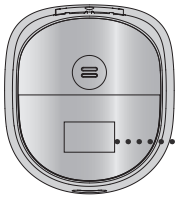
● 请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷(含有研磨料)、百洁布等清洗或擦洗内锅。
→使用软海棉进行清洗。

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

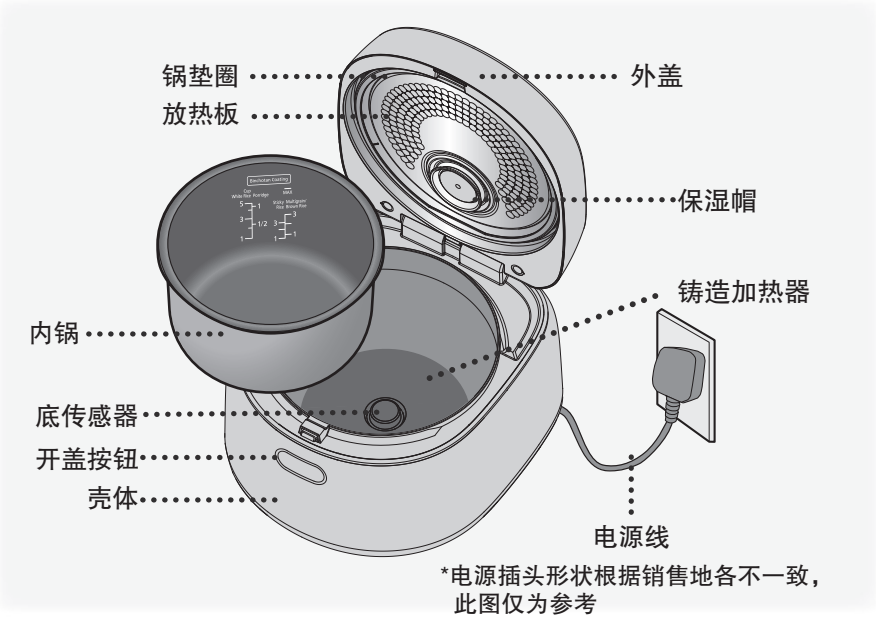
零件名称

首次使用时，请清洗内锅、保湿帽、附属品。(☞P42)
操作面板表面贴有保护薄膜时，请揭下后再使用。

本体



操作面板



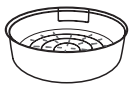
*电源插头形状根据销售地各不一致，
此图仅为参考

附属品

饭勺(1个)

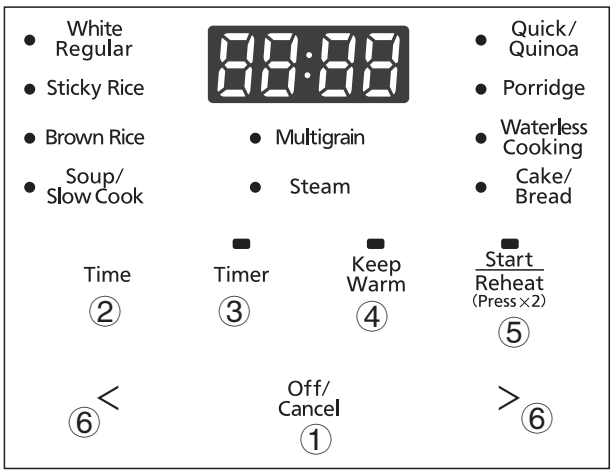
粥[汤]勺(1个)

计量杯(1个)
(约180 mL)



蒸笼(1个)

操作面板



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

②「Time」(时间)：
●设置烹调时间时，先按此按键。

③「Timer」(预约)：
●要预约时，按此按键。

④「Keep Warm」(保温)：
●要保温时，按此按键。

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

⑥「<」和「>」：
●要选择功能时使用。
●调整设置预约时间和烹调时间。
●长按按键则可快速前进或后退。

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

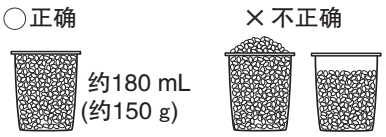
准备　洗米、加水

初次使用前

请先烧开一锅水，再倒掉。
①加水至“White Rice（白米）”的4水位线，闭合外盖。
②选择“Steam（蒸煮）”功能，烹调时间设定为15分钟。
③蜂鸣器响后，取出内锅，倒掉里面的水。

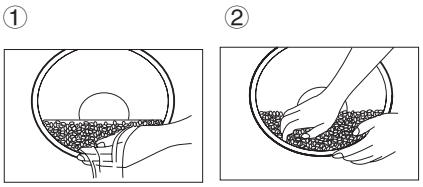
1 用附属的计量杯量米

●一次可煮的米量，☞ P45“规格”。



2 将米洗至水清

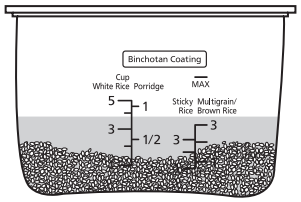
①加入充分的水，快速淘洗后立即倒掉水。
②轻轻揉搓淘洗后的米，重复数次揉搓→淘洗，直至水清为止。
●为避免擦伤内锅表面的不粘涂层，请勿直接用内锅洗米。
●请把米洗干净。否则会有产生锅巴的可能，而且残留的米糠会影响米饭的味道。



3 将洗好的米放入内锅

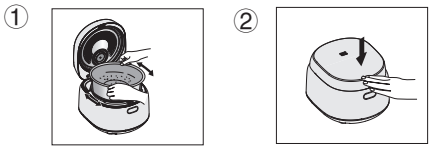
根据需要加水至相应的水位线(☞P39)，并擦干内锅外表面。
●放在平坦的台面上加水，并整平米的表面。
(确认水位线，加水至相同的高度)
●水量过多时，可能会在烹调中因沸腾而溢出。
●纯藜麦饭时，只能烹煮1杯，需加1.5 杯水(约270 mL)。

例)烹调3杯白米时，加水至“White Rice（白米）”的水位线“3”处。



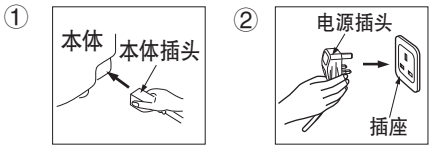
4 将内锅放入本体内，闭合外盖

●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「保湿帽」装置是否安装(清洁保养 ☞ P42)。
●闭合外盖时，请确认发出“咔嗒”的闭合音。



5 插上插头

●请先插入本体插头，再插电源插头，并确保两者均已连接稳妥。



注意

在煮饭的同时使用蒸笼蒸煮食物时，白米最大烹调容量：1.0 L型–3杯，1.8 L型–6杯。

准备　功能的选择/烹调时间的设定/煮出美味米饭的诀窍

■功能的选择

表1

烹调类别	功能选择	水位线	*1烹调时间(约 分钟)	*2保温(自动)	*3预约时的可设定范围
烹调白米	White Regular(白米标准)	White Rice(白米)	43	○	60分钟~24小时
	Quick/Quinoa (超快速/藜麦饭)		30	○	60分钟~24小时
烹调藜麦饭		*4		×	
烹调糯米饭	Sticky Rice(糯米)	Sticky Rice(糯米)	37	×	60分钟~24小时
烹调糙米	Brown Rice(糙米)	Brown Rice(糙米)	110	×	2小时10分~24小时
烹调杂粮饭	Multigrain(杂粮饭)	Grains/Brown Rice (杂粮饭/糙米)	70	×	1小时20分钟~24小时
烹调粥	Porridge(粥)	Porridge(粥)	表3	×	烹调时间+10分钟~24小时
汤/慢炖	Soup/Slow cook (汤/慢炖)	至“Porridge(粥)” 最大水位线	表3	×	—
蒸煮	Steam(蒸煮)	蒸煮40分钟以上时请加4计量杯水	表3	×	烹调时间+20分钟~24小时
无水料理	Waterless Cooking (无水料理)	1.0 L:MAX(最大) 1.8 L:至"Porridge"(粥) 最大水位线	表3	×	—
烘烤蛋糕，面包	Cake/Bread(蛋糕/面包)	—	表3	×	—

*1 ・在电压为规格表额定电压时，室温20 ℃，水温20 ℃，米量为中间量(1.0 L：3杯，1.8 L：5杯)时，烹调所需的参考时间。
・烹调的实际时间会根据米量、水量、电压、室温、水温、米质的不同而变化。
*2 ・所有功能在烹调结束后都自动转为保温。打“×”的功能不建议保温，烹调结束后请尽快按「Off/Cancel」(关/取消)。
*3 ・Soup/Slow cook(汤/慢炖)、Waterless Cooking(无水料理)、Cake/Bread(蛋糕/面包)功能不能预约。
・夏季等高温天气下，米饭类菜单预约时间请勿超过8小时，以免米粒等变质。
*4 ・纯藜麦饭时，只能烹煮1杯，需加1.5杯水(约270 mL)。

■烹调时间的设定

表2

烹调类别	功能选择	烹调时间设定范围	设定单位	初期值	调理时间的显示	调理时间的记忆*
烹调粥	Porridge (粥)	1小时–4小时	10分钟	1小时	到4小时后又回到1小时	○
汤/慢炖	Soup/Slow cook (汤/慢炖)	1小时–12小时	30分钟	1小时	到12小时后又回到1小时	○
蒸煮	Steam (蒸煮)	1分钟–60分钟	1分钟	5分钟	到60分钟后又回到1分钟	○
无水料理	Waterless Cooking (无水料理)	10分钟–2小时	10分钟	30分钟	到2小时后又回到10分钟	○
烘烤蛋糕，面包	Cake/Bread (蛋糕/面包)	40分钟–60分钟	1分钟	60分钟	到60分钟后又回到40分钟	○

*：断电后，调理时间重置，不再记忆上次设定的烹调时间。

★煮出美味米饭的诀窍

① ● 正确量水及量米。

② ● 轻柔并快速地洗米。
● 勿将米放置在洗米箩内。
(以免米粒碎裂或米饭粘锅。)

③ ● 在平坦的台面加水。
● 勿用热水及pH9以上的碱性水。
(以免米饭粘锅或变黄。)

使用方法

※用“White Regular(白米标准)”功能煮饭时

1 按 < 或 >，选择“White Regular (白米标准)”。

- 所选择的功能指示灯点亮。
- “Start(开始)”指示灯闪烁。

2 按 Start Reheat (Press×2)，烹调开始。

- “Start(开始)”指示灯点亮。
- 剩余时间以1分钟为单位递减，“Quick/Quinoa (超快速/藜麦饭)”和“Brown Rice(糙米)”功能在烹调结束前约7分钟和12分钟开始显示剩余时间。
- 进入焖煮阶段后，会根据饭量的多少自动调整显示的剩余炊饭时间。如：有时可能会从“15分钟”一下跳到“13分钟”，而不是逐分递减。

3 烹调结束，翻松米饭。

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

■温馨提示

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

保　温

- 保温时间显示从 0:00 到 23:59 共24小时，超过24小时后，显示“- - - -”但仍然继续保温。
- 保温超过96小时，保温将自动停止，显示屏显示“U14”，要继续使用时，请先按「Off/Cancel」(关/取消)按键。
- 米饭以在保温12小时以内食用为佳，以免米饭变色或变味。
- 保温时，内锅的边缘部有时会出现少量水珠。
- 保温时内锅中如放有饭勺等盛饭用具则会影响米饭的味道。

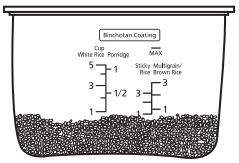
※冷饭加热时

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

表3

冷饭量 (刻度线)	水量(计量杯)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	—	1/2
5	—	1

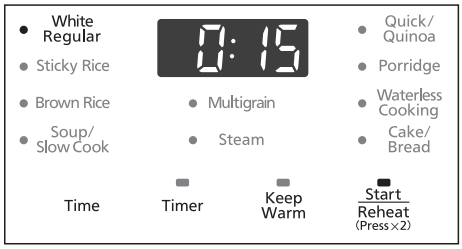
■冷饭加热的最大量：
1.0 L：白米3水位线；1.8 L：白米5水位线。



1 按<或>，选择烹调米饭的功能。如：“White Regular（白米标准）”。

2 连按两次 Start Reheat (Press×2)，烹调开始。

- 不管冷饭量多少，加热时间都约15分钟。



3 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

- 请尽快翻松米饭，米饭将更美味。

■温馨提示

- 加入冷饭时，请不要超出最大冷饭量(如表3所示)。
- 建议冷饭加热的次数为一次，以免影响米饭的口感。
- 请不要加热糯米饭、糙米、藜麦饭、杂粮饭，以免影响口感。

※用1.5 小时烹调粥时

1 按 < 或 >，选择“Porridge(粥)”。

●所选择的功能指示灯点亮。
●“Start(开始)”指示灯闪烁。

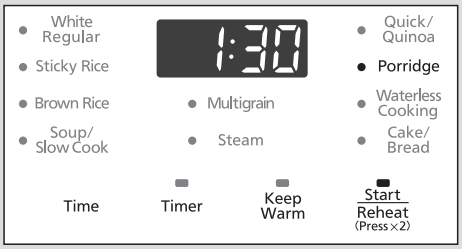
2 按 Time ，再按 < 或 >，设定烹调时间。

●长按「<」或「>」按键，时间可快速前进或后退。

※烹调时间的可设定范围 ☞ P39表2。

3 按 Start Reheat (Press×2) ，烹调开始。

●“Start(开始)”指示灯点亮。
●剩余时间以1分钟为单位递减。



4 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

●为避免因保温而影响口感，请尽快按「Off/Cancel」(关/取消)按键。

■温馨提示

●烹调中打开外盖，会增加结露量。
●水量、米量不正确，可能会导致米汤从蒸汽口中溢出。
●如保温时间过长，粥将会变稠。
●炖汤时，如超过“Porridge(粥)”的最大水位线，可能会造成溢出。(☞P47规格)
●如选择了较长的蒸煮时间(如蒸40分钟以上)，加水4计量杯，以免水被蒸干。
●Steam(蒸煮)功能时，显示屏内显示的时间为内锅中的水沸腾后的剩余时间。
●蛋糕糊/面团的最大量：1.0 L不超过500 g，1.8 L不超过700 g(蛋糕粉/面包粉、牛奶、鸡蛋等的总重量)，超过此量可能会导致蛋糕烘烤不熟。
●烘烤最大量的蛋糕糊/面团时，烹调时间请设定为60分钟，以免蛋糕/面包不熟。
●“Waterless(无水料理)”功能建议使用出水率高的食材(如蘑菇、白菜等)，或将易出水的食材置于底部进行烹调。

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

1 按 < 或 >，选择“White Regular (白米标准)”功能。

●所选择的功能指示灯点亮。
●“Start(开始)”指示灯闪烁。
●预约煮粥或蒸煮时，先设定烹调时间，再按「Timer」(预约)按键。

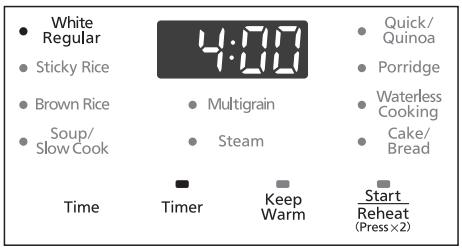
2 按 Timer 。

3 按 < 或 >，设定预约时间。

●长按「<」或「>」按键，时间可快速前进或后退。
●可以预约的功能和时间范围 ☞P39表1。

4 按 Start Reheat (Press×2) ，预约烹调开始。

●“Start(开始)”指示灯熄灭，“Timer(预约)”指示灯及所选功能指示灯点亮，预约设定完成。



■温馨提示

●夏季等高温天气下，米饭类菜单预约时间请勿超过8小时，以免米粒变质。
●夏季等高温天气下，不建议Steam(蒸煮)功能预约烹调。

清洁保养

注 意

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

放热板/锅垫圈

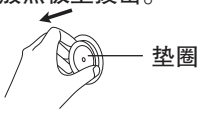
用拧干的湿毛巾擦拭。

- 使用调味料后，请及时清洗。
  (否则可能产生异味、变质或锈蚀。)
- 请勿拉扯锅垫圈。
- 放热板上的油污如不及时洗净，则会黏附在放热板上，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。

保湿帽

- 每次使用完后，应取下保湿帽进行冲洗，以免产生异味。

■拆卸方法
从放热板上拔出。



■安装方法
以与拆卸时相反的方向，塞入放热板上的孔内。并务必要安装到底，以防脱落。

提示

- 安装时，请确保垫圈已安装在保湿帽上。

底传感器/铸造加热器

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 有顽固粘附物时，请用纤细砂纸(600号左右)或干布擦拭。

提示

- 如果不擦干净底传感器和铸造加热器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。

内 锅

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

上框

用拧干的湿毛巾擦拭。

提示

- 请勿将水倒入进行清洗。

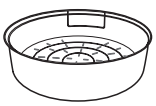
附属品

用稀释后的餐具清洗剂和海绵清洗

饭勺(1个)

粥[汤]勺(1个)

计量杯(1个)


蒸笼(1个)

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。
・煮银耳汤等会变浓稠的食材时，请使用“Porridge(粥)”功能，最大烹调量至“Porridge(粥)”最高水位线，以免溢出。
※本食谱中的烹调量以1.0 L型为例，1.8 L型的烹调量 ☞ P47规格。
※1杯(计量杯)：约150 g

口水鸡

食材：去皮鸡腿肉 2个，约 150 g
葱末 2 g
姜末 10 g
蒜末 10 g

调味料：辣椒油 40 mL　生抽 10 mL
醋 15 mL　白糖 2.5 g

做法：1) 锅内放入鸡腿，撒上姜末，然后将内锅放入本体，合上外盖。
2) 按「<」或「>」按键，选择“Waterless(无水料理)”，烹调时间设定为20分钟，再按下「Start」(开始)按键。
3) 把辣椒油、醋、白糖、生抽调成一碗，再将葱末、蒜末放入拌匀。
4) 烹调结束后，按「Off/Cancel」(关/取消)按键，打开外盖，取出鸡腿肉(把原汤倒掉，否则会稀释调味料的味道)，待稍凉切块，淋上汁即可。

番茄鸡翅

食材：鸡翅 8个
香菇 100 g
番茄 2个

调味料：番茄酱 10 mL　水 50 mL
酱油 15 mL　糖 5 g
蚝油 10 mL　盐 2.5 g

做法：1) 将鸡翅两面划两刀，番茄去皮切丁，香菇洗净。
2) 将所有食材和调味料放入内锅，闭合外盖。
3) 按「<」或「>」按键，选择“Steam(蒸煮)”，设置烹调时间25分钟，再按下「Start」(开始)按键。

菌菇汤

食材：白玉菇 70 g　杏鲍菇 60 g
蟹味菇 70 g　葱花 少许

调味料：盐 适量
白胡椒粉 少许

做法：1) 三种菌菇在加了适量盐的淡盐水中浸泡10分钟。洗净，切去根部，杏鲍菇切小段。
2) 将所有菌菇放入内锅，加水至“Porridge(粥)”的最大水位线，并闭合外盖。
3) 按「<」或「>」按键，选择“Soup/Slow Cook(汤/慢炖)”，烹调时间设定为1小时30分钟，再按下「Start」(开始)按键。
4) 烹饪结束后，打开外盖，加入适量盐、白胡椒粉及葱花调味即可。
注：菌菇可选用自己喜欢的种类。

蛋糕(低筋粉版)

食材：低筋面粉 100 g　黄油 30 g
鸡蛋 3个　牛奶 25 g
白糖 100 g

做法：1) 将鸡蛋的蛋白和蛋黄分开到两个盆中(无水无油)，在蛋黄中加入20 g白糖，搅拌至顺滑无颗粒。
2) 在蛋白中加入白糖80 g，用打蛋器打发至筷子可以直立在蛋白中不倒，将蛋黄加入到蛋白中，左右搅拌均匀。
3) 分次在蛋糕糊中加入过筛的低筋面粉，搅拌均匀至顺滑无颗粒。
4) 在蛋糕糊中加入融化的黄油和牛奶，搅拌均匀。将蛋糕糊倒入内锅，闭合外盖。
5) 按「<」或「>」按键，选择“Cake/Bread(蛋糕/面包)”，设置烹调时间50分钟。再按下「Start」(开始)按键。
6) 蜂鸣器响后，表示蛋糕已经烤熟，按「Off/Cancel」(关/取消)按键，取出内锅并冷却2分钟，再倒转内锅把蛋糕倒入盘中或碟上，冷却即可。
※请注意不要倒入超过指定重量的蛋糕糊，否则蛋糕会烘烤不熟。

故障排除

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查
不在预约时间烹调	・是否已按了「Start」(开始)按键？(☞P41)
烹调时间过长或过短	・如果连续烹调，则烹调时间将会变长。(最多可能会延长30分钟左右) ・因米饭量和水量不同，在烹调中途，可能会停止剩余时间显示并进行调整。 ・是否显示“U12”？(☞P46)
发出声音	・烹调中发出「咯嗒、咯嗒」的声音，是调整火力的声音，并非故障。 ・烹调中发出「叭」的声音，是内锅底部(外侧)的水滴受热膨胀后产生的破裂声音，并非故障。
蒸汽从蒸汽口以外的部位漏出	・放热板的垫圈部和内锅的锅沿上是否有异物？ ・内锅是否变形？
不能进行按键操作	・按键的指示灯是否亮着？ →烹调、预约、保温中途，无法进行按键操作，请按「Off/Cancel」(关/取消)按键后再进行操作。
有塑料异味	・刚开始使用时可能会有塑料的味道，多使用几次后便会消除，不是异常。
发粘(较软)	・米量和水量是否正确？ ・是否混入较多碎米？ ・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？ ・是否长时间浸泡水中？(预约时间太长等)→使用预约功能烹调时，需少放些水。
发干(较硬) 夹生(未煮熟)	・米量和水量是否正确？ ・外盖是否盖好？ ・是否用“Quick/Quinoa(超快速/藜麦饭)”功能进行烹调？ ・煮好后，是否立即将米饭翻松？ ・内锅底部是否凹凸不平？ ・内锅外侧或底传感器、铸造加热器上是否粘有异物？ ・ 是否选错了功能？
米汤溢出	・米量和水量是否正确？是否淘洗干净？ ・ 是否安装了保湿帽？ ・外盖是否盖好？ ・ 是否选错了功能？

故障排除

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查
饭烧焦	・洗米是否充分? ・是否混入了较多碎米? ・内锅底部是否凹凸不平? ・内锅外侧或底传感器、铸造加热器上是否粘有异物? ・是否进行了预约定时烹调? ・是否放入调料进行烹调? ・外盖是否盖好?
结露 有气味 带黄色	・洗米是否充分? ・煮好后，是否立即将米饭翻松? ・是否保温超过12小时? ・是否在放入饭勺的状态下进行了保温? ・是否把冷饭添加到内锅里并进行了保温? ・因米的种类或所用水质的不同，煮熟的饭可能会带黄色。 ・在放入调料烹调后，可能有气味。 →请仔细清洗内锅、放热板及保湿帽。
米饭干燥	・是否保温超过12小时? ・是否反复加热冷饭? ・外盖是否盖好?
粥变糊状	・预约定时烹调时，是否让米长时间浸泡于水中? ・是否对粥进行了保温? ・是否碎米太多?
米饭粘在内锅上	・因大米品种不同，柔软的米饭和粘性好的米饭可能会容易粘锅。
形成一层薄膜	・是否残留着糠皮? 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。

当出现这样的显示时

在委托维修之前请先进行检查。

错误显示	请检查	参考页码
U 12	● 锅底或底传感器、铸造加热器上是否附有异物? →请清除异物及污渍，然后按「Off/Cancel」(关/取消)按键。 ● 水量是否太多? →请按「Off/Cancel」(关/取消)按键。 (连续烹调时，可稍微减少一些水)	36 38
U 14	● 保温时间是否在96小时以上? →请按「Off/Cancel」(关/取消)按键。	40

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

H 00	● 尝试拔下电源插头，再重新插入。 如仍出现“H※※”，则表示存在故障。 →请咨询Panasonic授权的服务中心，并告知错误代码(“H”后的两位数字)。	—

规格

型号		SR–DL104	SR–DL184		
销售地		新加坡	新加坡	新加坡(RBD)	马来西亚
额定电压		230 V ～		220 V–230 V～※1	240 V～
额定频率		50 Hz			
额定输入功率		810 W			
烹调额定容积(约)		1.0 L	1.8 L		
内锅的额定容积(约)		3.2 L	4.8 L		
煮饭容量(米量)(约)升(杯)	White Regular (白米标准)	0.18–0.99[1–5.5]※	0.18–1.8[1–10]		
	Quick(超快速)	0.18–0.99[1–5.5]※	0.18–1.44[1–8]		
	Quinoa(藜麦饭)	0.18[1]，加水1.5杯	0.18[1]，加水1.5杯		
	Sticky Rice(糯米)	0.18–0.54[1–3]	0.18–1.08[1–6]		
	Brown Rice(糙米)				
	Multigrain(杂粮饭)				
煮粥容量(米量)(约)升(杯)	粥	0.09–0.18[1/2–1]	0.09–0.36[1/2–2]		
炖汤的最大烹调容量(食材+水)约 L	至"Porridge"(粥)最大水位线	1.5	2.5		
	MAX(最大)	2.1	—		
蛋糕糊/面团的最大量(约)g		500	700		
电源线长度(约)m		0.9			
产品重量(约)kg		2.8	3.2		
外形尺寸(约)mm	宽	302			
	深	271			
	高	194	239		

※1 考虑到米种不同，为保证炊饭性能推荐5杯。
●请勿在海拔2000米以上的地区使用本产品，以免影响烹调效果。

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.
Web site: https://panasonic.net
© Panasonic Appliances (China) Co.,Ltd.2024
RZ19SP07
S0824-0
Printed in China