

Operating Instructions

Household Use only 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.

ภาษาไทยโปรดดูหน้า 17 - 31.

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 for future use



Contents

Safety Precautions 2-3

Instructions for Use 4

Parts Identification

● Main body 5

● Control panel 5

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 12-13

Error Codes Indication 14

Specifications 15

Warranty Back cover

Before Use

Usage

Troubleshooting

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.)

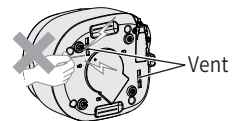
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.

■ Main body



- **Do not insert anything into the vent or gaps, especially pins or other metal objects.**

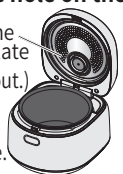
(To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)



- **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.)

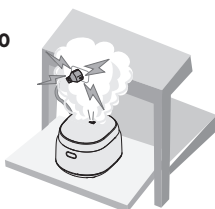
- **Do not touch the hot surfaces while the appliance is in use or after cooking.**

- 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 separate remote control system.**
(To avoid fire.)

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

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

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

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

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

If a power outage occurs during use

- This includes unplugging of the power plug, trip, etc.
- Return to standby 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.)



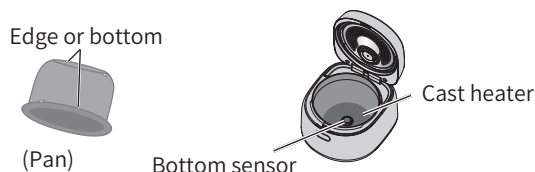
- Do not cover the outer lid with a cloth or other objects when the product is in use.

(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.
- Avoid hitting the pan against hard objects.



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



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



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

Before cooking



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



After cooking



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

During cleaning and maintenance(P10)



- Do not use the pan as a washing container.
- Do not place spoons or other utensils into the pan.
- After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
→ Please clean out the food in the pan as soon as possible and then clean the pan.
- Do not use a bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
- Do not put the pan onto other utensils to dry after washing.
- Do not use abrasive materials such as powders, metal brushes, nylon brushes or scouring pads to clean or scrub the pan.
→ To clean the pan, wash it with a soft sponge.



Notes

The following will not affect product performance or personal health.

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

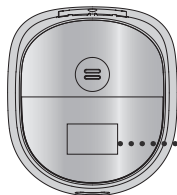
[Inner surface] flaking of the coating of the pan.

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

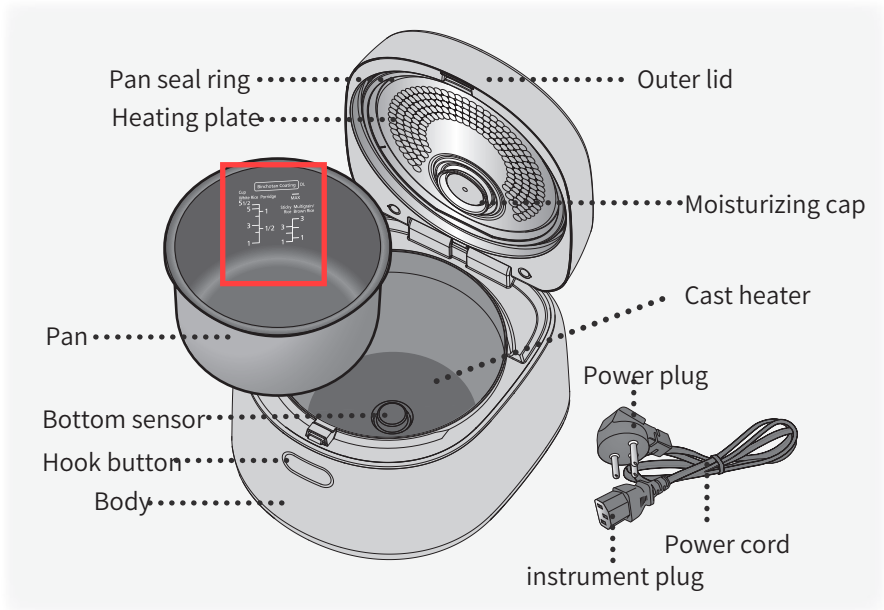
Parts Identification

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

Main body



Control panel



Accessories



Rice scoop(1)



Porridge [Soup] scoop(1)



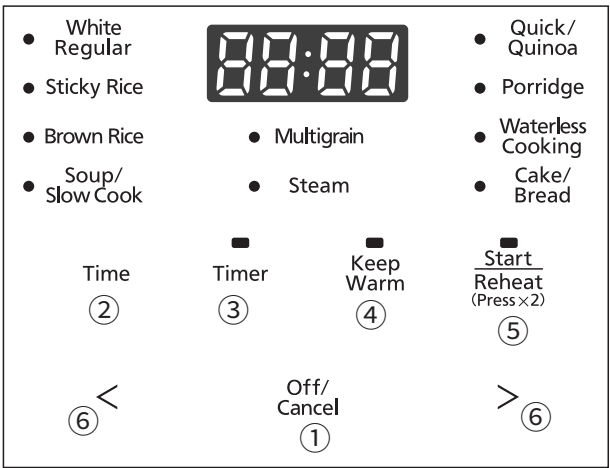
Measuring cup(1)
(Approx.180 mL)



Steaming basket(1)

Before Use

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 time.
- 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

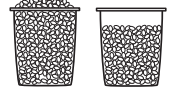
- Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once,  "Specifications" on P15.

○ Correct



About 180 mL
(about 150 g)

× Incorrect

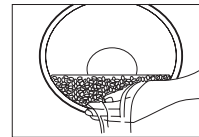


2

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.

①



②



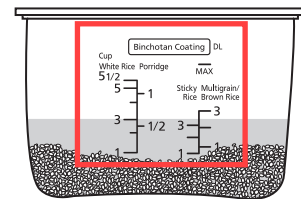
3

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

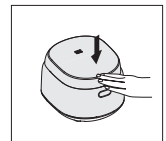
Put the pan into the body and close the outer lid

- 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.

①



②

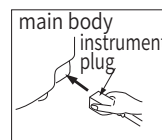


5

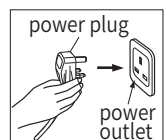
Connect the plugs

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

①



②



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

- *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

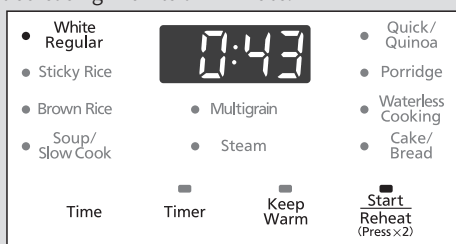
※When cooking with the "White Regular" function

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

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

2 Press  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 "15" to "13", 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 24 hours, 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

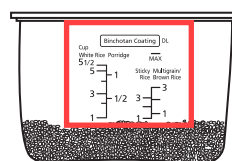
- Stir the cooled rice in the pan to make it even.
- Please refer to the following table of the amount of water to be added.

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:

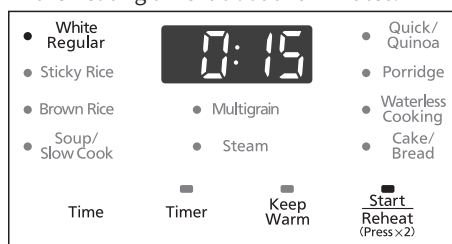
1.0 L: White Rice 3 cups 1.8 L: White Rice 5 cups



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

2 Press  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.

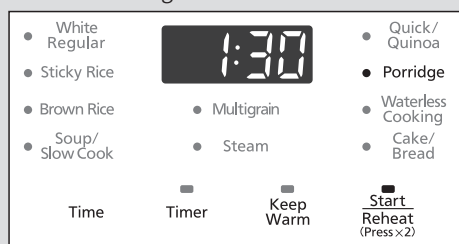
2 Press  and then press < or > key to set the cooking time.

- 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  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 batter/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.

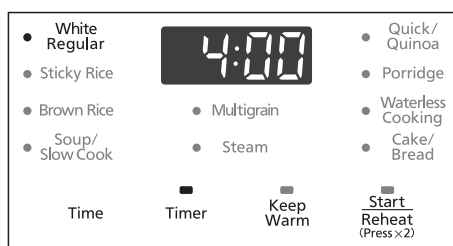
2 Press .

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 , 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.

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.

※ These recipes take 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: Skinless chicken thigh	2 (Approx. 150 g)	Seasonings: 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: Chicken wings	8	Seasonings: 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: White beech mushroom	70 g	Seasonings: 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 bottom (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/Quinoa" 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 set? · Is the outer lid closed properly? · Have you selected the wrong function?

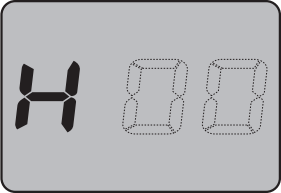
Troubleshooting

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
	● 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
	● Was the "Keep Warm" duration set to more than 96 hours? →Please press [Off/Cancel] key.	8
	● Unplug the power plug and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. →Please consult a Panasonic authorized service center, and advise what the error code says (two digits after "H").	—

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

Specifications

Model No.		SR-DL104	SR-DL184
Rated voltage		220 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 1/2]	0.18-1.8[1-10]
	Quick	0.18-0.99[1-5 1/2]	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

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

คู่มือการใช้งาน

ใช้ในครัวเรือน

หม้อหุงข้าวไฟฟ้า

หมายเลขรุ่น 1.0 ล. SR-DL104

1.8 ล. SR-DL184

สารบัญ



รูปภาพในคู่มือการใช้งานนี้ใช้ SR-DL104 เป็นตัวอย่าง

ขอบคุณที่ซื้อผลิตภัณฑ์ของพานาโซนิค

- อุปกรณ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่คล้ายกัน
- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานเหล่านี้อย่างละเอียดเพื่อการใช้ผลิตภัณฑ์นี้อย่างปลอดภัยและเหมาะสม
- ให้ตรวจสอบว่าได้อ่าน “ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย” (หน้า 18 ~ 19) ก่อนใช้งาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้มีการระบุข้อมูลต่างๆ เช่น วันที่ซื้อและชื่อตัวแทนจำหน่ายไว้บนบัตรรับประกันไว้แล้ว

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	18-19
คำแนะนำการใช้งาน	20
ส่วนประกอบต่าง ๆ	
● ตัวเครื่องหลัก	21
● แผงควบคุมการทำงาน	21

ก่อนใช้งาน

เตรียมใช้งาน

● ล้างข้าวและใส่น้ำ	22
● การเลือกฟังก์ชัน/การตั้งค่าเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร/ เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย	23

ฟังก์ชันเมนู

● หุงข้าว/อุ่น/อุ่นให้ร้อน	24
● ข้าวต้มและอาหารอื่น ๆ/ตั้งเวลาล่วงหน้า	25

การใช้งาน

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	26
--------------------------------------	----

สูตรอาหาร	27
-----------------	----

การแก้ไขปัญหา	28-29
การระบุรหัสข้อผิดพลาด	30
ข้อมูลจำเพาะ	31
ใบรับรองการรับประกัน	ปกหลัง

เมื่อพบปัญหา

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อย่าลืมปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้

ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อป้องกันการบาดเจ็บส่วนบุคคล การบาดเจ็บต่อผู้อื่น และความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ สัญลักษณ์ต่อไปนี้แสดงระดับความเสียหายหรืออันตรายที่เกิดจากการทำงานที่ไม่ถูกต้อง

! คำเตือน : แสดงถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นซึ่งอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บสาหัส หรือถึงแก่ชีวิตได้

! ข้อควรระวัง : แสดงถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นซึ่งอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บหรือได้รับความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ การจำแนกประเภทและคำอธิบายสัญลักษณ์มีดังนี้

⊘ สัญลักษณ์นี้แสดงถึงการกระทำที่ต้องห้าม

! สัญลักษณ์นี้แสดงถึงการกระทำที่ต้องปฏิบัติตาม

! คำเตือน

■ แหล่งจ่ายไฟ · สายไฟ · ปลั๊กไฟ

⊘ อย่าใช้อุปกรณ์หากสายไฟหรือปลั๊กไฟได้รับความเสียหาย หรือปลั๊กไฟนั้นเชื่อมต่อเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าไม่แน่นพอ (เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้ขึ้น เนื่องจากไฟฟาลัดวงจร)

→ หากสายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟพิเศษหรือชุดประกอบที่จัดหาจากผู้ผลิตหรือตัวแทนบริการ

● อย่าทำให้สายไฟหรือปลั๊กไฟได้รับความเสียหาย

· ห้ามกระทำการต่อไปนี้โดยเด็ดขาด:
ทำให้ได้รับความเสียหาย แบตเตอรี่ สัมผัสกับหรือใกล้พื้นผิวที่มีอุณหภูมิสูงหรือส่วนประกอบความร้อน บังคับให้งอ บิด ดึง แขนง/ดึงบนมุมที่แหลมคม วางของหนักทับไว้ มัดเป็นมัด ประคบ ดึงสายไฟเพื่อเคลื่อนย้าย (เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าย้อนเนื่องจากสายไฟและปลั๊กไฟได้รับความเสียหายหรือหลีกเลี่ยงไฟไหม้เนื่องจากไฟฟาลัดวงจร)

● อย่าใช้มือเปียกเสียบหรือถอดปลั๊กไฟ

· ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามือของคุณแห้งก่อนสัมผัสปลั๊กไฟหรือผลิตภัณฑ์ (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือได้รับบาดเจ็บ)

● อย่าทำให้น้ำหรือของเหลวอื่น ๆ กระเด็นใส่ปลั๊กเสียบอุปกรณ์ (เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้ขึ้นเนื่องจากไฟฟาลัดวงจร)

! ● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้เต้ารับไฟฟ้า AC แยกต่างหากที่มีค่าตามที่ระบุไว้ในตารางข้อมูลจำเพาะ (หน้า 31). (การใช้เครื่องร่วมกับอุปกรณ์อื่นในเต้ารับเดียวกันอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไปและไฟไหม้ได้)

· ให้ใช้ปลั๊กพ่วงที่มีค่าอย่างน้อย 10 แอมแปร์เท่านั้น

● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กไฟและปลั๊กเสียบอุปกรณ์เข้าที่แล้ว (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดควัน ไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อต)

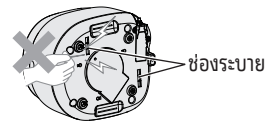
● ควรใช้เต้าจ่ายไฟแบบโบลาร์แบบกราวด์เฟสเดียวสำหรับอุปกรณ์นี้เพื่อให้แน่ใจว่ามีการต่อสายดินที่เชื่อถือได้ หากไม่ได้ติดตั้งอุปกรณ์สายดิน อาจเกิดการเหนี่ยวนำไฟฟ้าสถิตของชิ้นส่วนโลหะอื่น ๆ เช่น ตัวเครื่องได้ (เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้าช็อตเนื่องจากไฟฟ้าขัดข้องหรือไฟฟาร์)

● ทำความสะอาดปลั๊กไฟอย่างสม่ำเสมอ (เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดเพลิงไหม้เนื่องจากฉนวนของปลั๊กไฟไม่ดี เนื่องจากการสะสมของความชื้นและสิ่งแปลกปลอม)
→ ถอดปลั๊กไฟและเช็ดด้วยผ้าแห้ง

■ ตัวเครื่องหลัก



● อย่าสอดสิ่งใดเข้าไปในช่องระบายอากาศหรือช่องว่าง โดยเฉพาะเข็มหมุดหรือวัตถุโลหะอื่น ๆ (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตขึ้นเนื่องมาจากการทำงานที่ผิดปกติ)



● อย่าวางสิ่งของที่อาจอุดตันรูบนแผ่นทำความร้อนลงในหม้อ

ขึ้นใน (เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟไหม้หรือการบาดเจ็บอันเนื่องมาจากไอน้ำหรืออาหารที่พุ่งสุกระเด็นออกมา)

ไม่สามารถปรุงอาหารที่เกี่ยวข้องกับส่วนผสมและเครื่องปรุงรสที่ใส่ลงในถุงพลาสติกเพื่อให้ความร้อนกับเครื่องนี้ได้



● ห้ามดัดแปลง ถอดประกอบ หรือซ่อมแซมอุปกรณ์นี้ (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือได้รับบาดเจ็บ)

→ สำหรับการซ่อมแซม โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิค

● ห้ามใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งาน

· เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้ ไฟไหม้ การบาดเจ็บ หรือไฟฟ้าช็อต

· พานาโซนิคจะไม่รับผิดชอบต่อการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือการไม่ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งาน

● ห้ามจุ่มอุปกรณ์ลงในน้ำหรือทำให้มันกระเด็นใส่ (เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้ ไฟไหม้ การบาดเจ็บ หรือไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้ขึ้นเนื่องจากไฟฟาลัดวงจร)

→ โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิคหากมีน้ำเข้าไปในอุปกรณ์





คำเตือน

■ การใช้งาน



- เมื่อใช้งานหรือหลังปรุงอาหาร ห้ามยื่นหน้าหรือมือเข้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ ต้องให้ความเอาใจใส่เป็นพิเศษกับเด็กและทารก (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟไหม้)



ช่องระบายไอน้ำ

- อย่าเปิดฝาทิ้งหรือเคลื่อนย้ายตัวเครื่องหลักในระหว่างการปรุงอาหาร (เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟไหม้หรือการบาดเจ็บอันเนื่องมาจากไอน้ำหรืออาหารที่ปรุงสุกกระเด็นออกมา)



- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ใช้สำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความพิการทางร่างกาย จิตใจลดลงหรือขาดประสบการณ์ความรู้ นอกจากนี้การควบคุมหรือการแนะนำการใช้อุปกรณ์โดยผู้ที่มีความรับผิดชอบเกี่ยวกับความปลอดภัยของพวกเขา ควรมีการควบคุมดูแลเด็ก เพื่อให้มั่นใจว่าเด็กจะไม่เล่นอุปกรณ์ (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือไฟฟ้าช็อต)

- เก็บอุปกรณ์นี้ให้พ้นมือเด็กเล็ก (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือไฟฟ้าช็อต)
- หากเกิดความผิดปกติหรือทำงานผิดปกติขึ้น ให้หยุดใช้งานเครื่องทันทีและถอดปลั๊กไฟออก (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดควัน ไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อต)
กรณีของความผิดปกติ / การทำงานที่ผิดปกติ:
 - ปลั๊กไฟและสายไฟร้อนผิดปกติ
 - สายไฟชำรุดหรือมีกระแสไฟฟ้าดับเป็นระยะ ๆ เมื่อมีการสัมผัส
 - ตัวเครื่องหลักมีรูปร่างผิดปกติหรือร้อนผิดปกติ
 - ตัวเครื่องหลักปล่อยควันหรือกลิ่นไหม้
 - ตัวเครื่องหลักมีการแตกหัก หลวม หรือเกิดเสียงดังผิดปกติ
 - แผ่นทำความร้อนปิดเขี้ยวหรือหม้อชั้นในผิดปกติ→ โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิคเพื่อการตรวจสอบและซ่อมแซมโดยทันที



ข้อควรระวัง



- อย่าใช้หม้อชั้นในที่ไม่เฉพาะหรือหม้อชั้นในที่มีรูปทรงผิดปกติ (เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดแผลไหม้หรือการบาดเจ็บเนื่องจากความร้อนสูงเกินไปหรือการทำงานผิดปกติ)

- อย่าใช้อุปกรณ์ในสถานที่ต่อไปนี้:

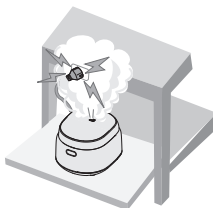
- ใกล้กับความร้อนหรือในสภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง (เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่ว หรือไฟไหม้)
- บนพื้นผิวที่ไม่เรียบหรือสื่อที่ไม่ทนต่อความร้อน (เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ การถูกไฟไหม้ หรือไฟไหม้)
- ในสถานที่ใกล้กับผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ ฯลฯ (เพื่อหลีกเลี่ยงการกระแทกเมื่อเปิดฝาทิ้งหรือด้านนอก หรือทำให้เฟอร์นิเจอร์เปลี่ยนสี เสียรูป และแตกหัก)

- อย่าเคลื่อนย้ายตัวเครื่องหลักขณะใช้งาน (เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟไหม้ที่เกิดจากการเปิดฝาทิ้งหรือด้านนอกเนื่องจากการแตะปุ่มล็อกฝา)

- อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนขณะใช้งานอุปกรณ์หรือหลังการปรุงอาหาร
 - ตัวเครื่องหลักมีอุณหภูมิสูง โดยเฉพาะชั้นส่วนที่เป็นโลหะ เช่น แผ่นทำความร้อนหม้อชั้นในและแผ่นกระจายความร้อน (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟไหม้)



- อย่าให้ปลั๊กไฟโดนไอน้ำ (เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้อันเนื่องมาจากไฟฟ้าลัดวงจร)
→ เมื่อใช้ตู้ที่มีโต๊ะที่สามารถเลื่อนได้ ให้ใช้อุปกรณ์ในบริเวณที่ปลั๊กไฟไม่สามารถโดนไอน้ำได้



- อย่าปล่อยให้อุปกรณ์ทำงานในสภาวะที่ว่างเปล่า (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟไหม้)
- อย่าเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับอุปกรณ์จับเวลาภายนอกหรือใช้อุปกรณ์โดยการใช้อุปกรณ์ควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก (เพื่อหลีกเลี่ยงไฟไหม้)
- เมื่อคุณถอดปลั๊กไฟ จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้จับตัวปลั๊กไว้ และอย่าดึงสายไฟ (เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้อันเนื่องมาจากไฟฟ้าลัดวงจร)
- เมื่อนำหม้อชั้นในออกหรือเมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อชั้นใน อย่าลืมปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออก (เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟไหม้ การบาดเจ็บ หรือไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่ว ไฟไหม้เนื่องจากการเสื่อมสภาพของฉนวน)
- รอให้ตัวเครื่องหลักเย็นลงเพียงพอก่อนจึงจะทำความสะอาดได้ (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟไหม้)
- เมื่อมีการใช้งานภายในตู้หรือพื้นที่ปิดอื่น ๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถปล่อยไอน้ำออกทางด้านนอกได้ (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้ตู้เปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูป)
- อุปกรณ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่คล้ายกัน เช่น:
 - พื้นที่ครัวของพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ
 - บ้านไร่
 - โดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และสภาพแวดล้อมประเภทที่พักอาศัยอื่น ๆ
 - สภาพแวดล้อมประเภทที่พักพร้อมอาหารเช่า

หากเกิดไฟฟ้าดับระหว่างการใช้งาน

ซึ่งรวมถึงการถอดปลั๊กไฟ การเดินทาง ฯลฯ

- กลับสู่โหมดสแตนด์บาย

คำแนะนำการใช้งาน

เกี่ยวกับตัวเครื่องหลัก

- หากผลิตภัณฑ์ที่ยูบนต์ที่มีโต๊ะที่สามารถเลื่อนได้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถรับน้ำหนักของโต๊ะได้มากกว่า

1.0 ล.: 10 กก.
1.8 ล.: 12 กก.

(เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ผลิตภัณฑ์หล่นลงมา)

- อย่าปิดฝาหม้อด้านนอกด้วยผ้าหรือวัตถุอื่น ๆ ขณะใช้งานผลิตภัณฑ์ (เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ไอน้ำเกิดการอุดตัน ส่งผลให้ฝาหม้อด้านนอกเปลี่ยนรูป เปลี่ยนสีและทำให้ผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ)

- อย่าเอียงหรือหมุนโกชุ่น

- กรุณาทำความสะอาดข้าวและสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ที่ติดอยู่บนตัวเครื่อง (เช่น เซอร์คูลด้านล่าง แผ่นกระจายความร้อน และด้านล่างของหม้อชั้นใน) เพื่อหลีกเลี่ยงการสะสมของผลิตภัณฑ์ ข้าวใหม่ ข้าวหุงเสร็จสุกครึ่งดิบ ฯลฯ

ขอบหรือด้านล่าง

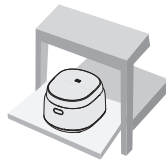


(หม้อชั้นใน)

เซ็นเซอร์ด้านล่าง



แผ่นกระจายความร้อน



- ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดถุงป้องกันหม้อชั้นในออกก่อนใช้งาน (เพื่อหลีกเลี่ยงการปิ้งที่ไม่ดีหรือเกิดเพลิงไหม้)

- ห้ามเทอาหารที่ต้องปรุงโดยตรงลงในฟprmป้องกันที่ไม่ได้วางหม้อชั้นใน (เพื่อหลีกเลี่ยงความขัดข้องที่เกิดจากสิ่งสกปรก)

- เมื่อมีน้ำข้าวล้นออกจากช่องระบายไอน้ำ ให้ดึงปลั๊กไฟออกทันทีเพื่อถอดแหล่งจ่ายไฟ ห้ามใช้งานต่อจนกว่าจะได้เช็ดน้ำข้าวบนปลั๊กไฟและปลั๊กเสียบอุปกรณ์ด้วยผ้าแห้ง

- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ต่อไปในด้านนอกอาคาร (แหล่งจ่ายไฟที่ไม่เสถียรอาจส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ขัดข้องได้)

- หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ภายใต้แสงแดดโดยตรง (เพื่อหลีกเลี่ยงสีที่เปลี่ยนไป/การเปลี่ยนสี)

- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้กับสิ่งของที่ไม่ทนต่ออุณหภูมิสูง เช่น ฟprm ปรm ทำความสะอาดด้วยไฟฟ้า และผ้าปูโต๊ะ (ทำจากพลาสติกเอทิลีน) (เพื่อหลีกเลี่ยงการปิ้งที่ไม่ดีหรือเกิดเพลิงไหม้)

เกี่ยวกับหม้อชั้นใน

- ห้ามใช้หม้อชั้นในในที่อื่นนอกเหนือจากหม้อหุงข้าว



- ห้ามใช้กับเตาแก๊ส เตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือในไมโครเวฟ



- หลีกเลี่ยงการกระแทกหม้อชั้นในกับวัตถุแข็ง



(การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือรอยบุบบนพื้นผิวด้านนอกได้)



- โปรดใส่ใจกับสิ่งต่อไปนี้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อาการเคลือบหม้อชั้นในได้รับความเสียหาย

ก่อนการปรุงอาหาร



- อย่าให้วัตถุ เช่น ตะแกรง โลหะ สัมผัสกับสารเคลือบของหม้อชั้นใน



หลังการปรุงอาหาร

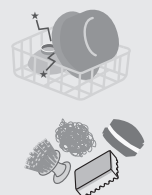


- ห้ามใส่น้ำส้มสายชูลงในข้าวในหม้อชั้นใน (ขณะทำซุชิและอาหารอื่น ๆ)
- ห้ามใช้ช้อนโลหะ (ขณะปรุงโจ๊กและอาหารอื่น ๆ)
- ห้ามสัมผัสหรือกระแทกหม้อชั้นใน (ขณะเติมน้ำข้าว)

ระหว่างการทำทำความสะอาดและการบำรุงรักษา (หน้า 26)



- ห้ามใช้หม้อชั้นในเป็นภาชนะในการทำอาหาร
- อย่าวางช้อนหรืออุปกรณ์อื่น ๆ ลงในหม้อชั้นใน
- หลังจากปรุงอาหารด้วยเครื่องปรุงแล้วอย่าทิ้งอาหารไว้ในหม้อชั้นใน
→ โปรดทำความสะอาดอาหารในหม้อชั้นในโดยเร็วที่สุด และจากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อชั้นใน
- อย่าใช้เครื่องอบหรือเครื่องล้างจาน / เครื่องอบในการทำความสะอาด
- ห้ามวางหม้อชั้นในบนเครื่องใช้อื่น ๆ เพื่อทำให้แห้งหลังการทำความสะอาด
- ห้ามใช้วัสดุที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น ผง แปรงโลหะ แปรงไนลอน หรือแผ่นขัด เพื่อทำความสะอาดหรือขัดหม้อชั้นใน
→ หากต้องการทำความสะอาดหม้อชั้นใน ให้ล้างด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ



หมายเหตุ

สิ่งต่อไปนี้จะไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์หรือสุขภาพส่วนบุคคลแต่อย่างใด

[พื้นผิวด้านนอก] รอยขีดข่วนตื้น ๆ รอยบุบเล็ก ๆ หรือการร่อน

[พื้นผิวด้านใน] การหลุดลอกของการเคลือบหม้อชั้นใน

→ หากหม้อชั้นในมีรูปร่างผิดปกติหรือหากคุณกังวลเกี่ยวกับสภาพของหม้อชั้นใน โปรดซื้อหม้อชั้นในใบใหม่

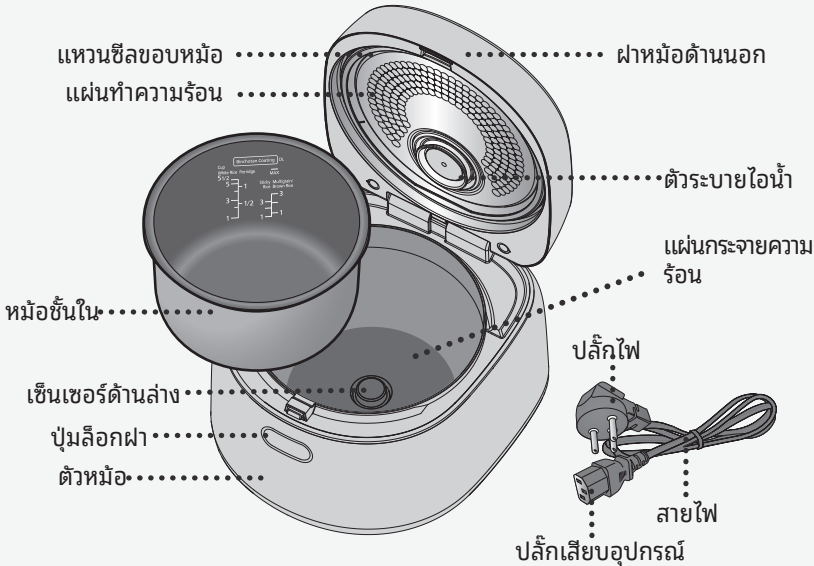
ส่วนประกอบต่าง ๆ

สำหรับการใช้งานครั้งแรก ให้ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ตัวระบายไอน้ำ อุปกรณ์เสริม (🔗 หน้า 26) มีฟิล์มป้องกันหุ้มแผงควบคุมการทำงาน กรุณาถอดออกก่อนการใช้งาน

ตัวเครื่องหลัก



แผงควบคุมการทำงาน



อุปกรณ์เสริม



ทัพพีตักข้าว (1)



โจก [ชุป] ตัก (1)



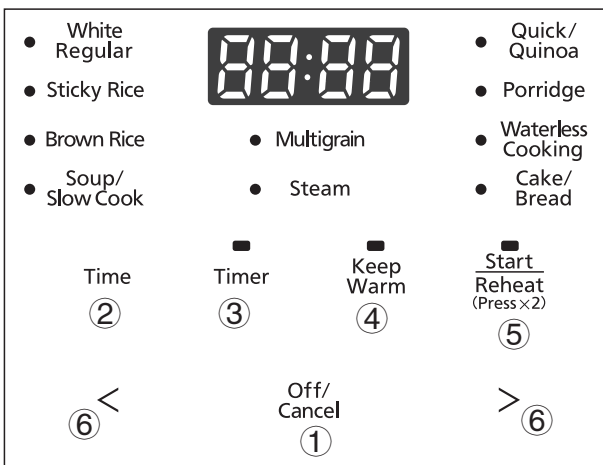
ถ้วยตวง (1)
(ประมาณ 180 มล.)



ถาดนึ่ง (1)

ก่อนใช้งาน

แผงควบคุมการทำงาน



- ① 「Off/Cancel」 (ปิด/ยกเลิก):
● ยกเลิกการดำเนินการที่ไม่ถูกต้อง หรือปิด อุ่น
- ② 「Time」 (เวลา):
● หากต้องการตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร คุณต้องกดปุ่มนี้ก่อน
- ③ 「Timer」 (ตั้งเวลาล่วงหน้า):
● กดปุ่มนี้เพื่อจับเวลา
- ④ 「Keep Warm」 (อุ่น):
● กดปุ่มนี้เพื่ออุ่นอาหาร
- ⑤ 「Start」 (เริ่มต้น):
● กดปุ่มนี้เพื่อเริ่มทำอาหารหรือสิ้นสุดการตั้งเวลาที่ได้อัปเดตไว้
- ⑥ 「<」 หรือ 「>」:
● ใช้เพื่อเลือกฟังก์ชัน
● ใช้เพื่อตั้งเวลาไว้ล่วงหน้าและเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร
● เมื่อตั้งเวลา ให้กดปุ่มค้างไว้เพื่อเพิ่มหรือลบเวลาอย่างรวดเร็ว

หมายเหตุ

เมื่อผลิตภัณฑ์กำลังทำงาน เป็นเรื่องปกติที่จะใช้เวลาในการทำงานนานกว่าในการใช้งานปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) หากไม่มีการดำเนินการเป็นเวลา 30 วินาที ผลิตภัณฑ์จะเข้าสู่โหมดสลีป และคุณสามารถปลุกเครื่องได้โดยการกดปุ่มใด ๆ ในกรณีนี้ ปุ่มการดำเนินการอาจใช้เวลาเพิ่มขึ้นกว่าเดิม

เตรียมใช้งาน ล้างข้าวและใส่น้ำ

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

เติมน้ำในหม้อชั้นใน จากนั้นเทน้ำทิ้ง

- ① เติมน้ำลงในเส้นระดับน้ำที่ 4 ของ "Rice" (ข้าว) แล้วปิดฝาหม้อด้านนอก
- ② เลือกฟังก์ชัน "Steam" (นึ่งด้วยไอน้ำ) และตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารเป็น 15 นาที
- ③ เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่ง ให้ถอดหม้อชั้นในออก และเทน้ำที่อยู่ข้างในออกไป

1

ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ให้มาด้วย

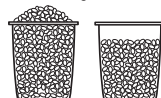
- ตรวจสอบปริมาณข้าวสูงสุดที่สามารถหุงได้ในคราวเดียว
- 🔗 "ข้อมูลจำเพาะ" ใน หน้า 31

○ ถูกต้อง



ประมาณ 180 มล.
(ประมาณ 150 ก.)

✗ ไม่ถูกต้อง

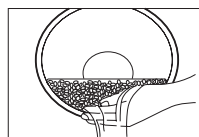


2

ข้าวขาวจนน้ำค่อนข้างใส

- ① ล้างข้าวอย่างรวดเร็วด้วยน้ำปริมาณมาก เปลี่ยนน้ำตามที่คุณดำเนินการไป
- ② คนข้าวเบา ๆ แล้วล้างซ้ำหลาย ๆ ครั้ง → ล้างด้วยน้ำจนน้ำค่อนข้างใส
- เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สารเคลือบกันติดบนพื้นผิวหม้อชั้นในเป็นรอย ห้ามล้างข้าวในหม้อชั้นใน
- ข้าวขาวให้สะอาด มิฉะนั้นเปลือกข้าวอาจปรากฏขึ้นและรำข้าวที่ตกค้างอาจส่งผลต่อรสชาติของข้าวได้

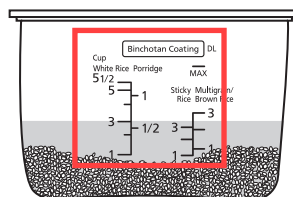
①



②



ตัวอย่าง: เมื่อหุง 3 ถ้วย ให้เติมน้ำที่เส้นระดับน้ำ "3" ของ "White Rice" (ข้าวขาว)



3

ใส่น้ำที่ล้างแล้วลงในหม้อชั้นใน

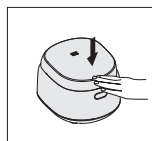
เติมน้ำจนถึงระดับน้ำที่สอดคล้องกัน (🔗 หน้า 23) และเช็ดด้านนอกของหม้อชั้นในให้แห้ง

- เมื่อเติมน้ำ ให้วางหม้อชั้นในบนพื้นผิวเรียบและทำให้พื้นผิวข้าวเรียบ (ยืนยันว่าเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมตามระดับที่ถูกตอง)
- เมื่อเติมน้ำมากเกินไป อาจสิ้นขณะทำการหุงได้
- สามารถหุงข้าวได้ครั้งละ 1 ถ้วยเท่านั้น โดยต้องใช้ น้ำ 1.5 ถ้วย (ประมาณ 270 มล.)

①



②



4

ใส่หม้อชั้นในเข้าไปในตัวเครื่องแล้วปิดฝาหม้อด้านนอก

- เพื่อให้สามารถแนบกันหม้อชั้นในเข้ากับแผ่นกระจายความร้อนได้อย่างแน่นหนา โปรดหมุนหม้อชั้นในตามทิศทางที่ลูกศรได้ระบุไว้ 2 หรือ 3 ครั้ง
- ตรวจสอบว่าตัวระบายไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกตองหรือไม่ (การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา 🔗 หน้า 26)
- เมื่อปิดฝาหม้อด้านนอก ให้ตรวจสอบว่ามีเสียง "คลิก" หรือไม่

①



②



5

เชื่อมต่อปลั๊ก

- เสียบปลั๊กเสียบอุปกรณ์ จากนั้นจึงเสียบปลั๊กไฟ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เชื่อมต่อทั้งสองเข้ากันอย่างปลอดภัย

ความใส่ใจ

เมื่อปรุงอาหารด้วยถาดนึ่ง ความสามารถในการปรุงอาหารสูงสุดคือ: รุ่น 1.0 ล.: 3 ถ้วย รุ่น 1.8 ล.: 6 ถ้วย

เตรียมใช้งาน

การเลือกฟังก์ชัน

/การตั้งค่าเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร/เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

■ การเลือกฟังก์ชัน

ตารางที่ 1

ประเภทของอาหารที่จะปรุง	เลือกเมนู	เส้นระดับน้ำ	¹ เวลาในการปรุงอาหาร (ประมาณ นาที)	² อุณหภูมิ (อัตโนมัติ)	³ ช่วงเวลาที่คาดว่าจะตั้งค่าล่วงหน้า
White Rice (ข้าวขาว)	White Regular (ข้าวปกติ)	White Rice (ข้าวขาว)	43	○	60 นาทีหรือนานกว่านั้น
	Quick/Quinoa (ด่วน/ควินัว)		30	○	60 นาทีหรือนานกว่านั้น
Quinoa (ควินัว)		*4		×	
Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	37	×	60 นาทีหรือนานกว่านั้น
Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Brown Rice (ข้าวกล้อง)	110	×	2 ชั่วโมง 10 นาทีหรือนานกว่านั้น
Multigrain (มัลติเกรน)	Multigrain (มัลติเกรน)	Grains/Brown Rice (ธัญพืช/ข้าวกล้อง)	70	×	1 ชั่วโมง 20 นาทีหรือนานกว่านั้น
Porridge (ข้าวต้ม)	Porridge (ข้าวต้ม)	Porridge (ข้าวต้ม)	ตารางที่ 2	×	เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร + 10 นาทีหรือนานกว่านั้น
Soup/Slow Cook (ซุ๊ป/ปรุงช้า)	Soup/Slow Cook (ซุ๊ป/ปรุงช้า)	สู่เส้นระดับน้ำสูงสุดของ "Porridge" (ข้าวต้ม)	ตารางที่ 2	×	—
Steam (นึ่งด้วยไอน้ำ)	Steam (นึ่งด้วยไอน้ำ)	เติมน้ำให้ถึง 4 ถ้วยเมื่อมีนํานกว่า 40 นาที	ตารางที่ 2	×	เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร + 20 นาทีหรือนานกว่านั้น
Waterless Cooking (การหุงแบบไม่ใช้น้ำ)	Waterless Cooking (การหุงแบบไม่ใช้น้ำ)	1.0 ล.:MAX (สูงสุด) 1.8 ล.:สู่เส้นระดับน้ำสูงสุดของ "Porridge" (ข้าวต้ม)	ตารางที่ 2	×	—
Cake/Bread (เค้ก/ขนมปัง)	Cake/Bread (เค้ก/ขนมปัง)	—	ตารางที่ 2	×	—

- *1 • นี่คือเวลาที่ใช้ในการทำอาหารอาหารอ้างอิงที่อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิน้ำ 20 °C และปริมาณข้าวปานกลาง (3 ถ้วยสำหรับรุ่น 1.0 ลิตร หรือ 5 ถ้วยสำหรับรุ่น 1.8 ลิตร) และแรงดันไฟฟ้าที่กำหนด ตามที่ระบุไว้ในตารางข้อมูลจำเพาะ
- เวลาที่ใช้ในการทำอาหารจริงจะแตกต่างกันไปตามปริมาณข้าว น้ำ แรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิ อุณหภูมิของน้ำ และคุณภาพข้าว
- *2 • ฟังก์ชันทั้งหมดเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารจะถูกแปลงเป็นอุณหภูมิอัตโนมัติ แต่ไม่แนะนำให้รักษาอุณหภูมิสำหรับรายการที่มีเครื่องหมาย "x" และโปรดกดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) โดยเร็วที่สุดหลังจากสิ้นสุดการปรุงอาหาร
- *3 • ฟังก์ชัน Soup/Slow Cook (ซุ๊ป/ปรุงช้า) Waterless Cooking (การหุงแบบไม่ใช้น้ำ) Cake/Bread (เค้ก/ขนมปัง) อุณหภูมิอาหารแบบไม่ตั้งเวลาล่วงหน้า
- ในฤดูร้อนเมื่ออุณหภูมิสูง เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าสำหรับเมนูข้าวไม่ควรเกิน 8 ชั่วโมง เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ข้าวเสื่อมสภาพ
- *4 • สามารถหุงควินัวได้ครั้งละ 1 ถ้วยเท่านั้น โดยต้องใช้น้ำ 1.5 ถ้วย (ประมาณ 270 มล.)

■ การตั้งค่าเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร

ตารางที่ 2

ประเภทของอาหารที่จะปรุง	เลือกเมนู	การตั้งค่าช่วงเวลาก่อนการหุง	การตั้งค่าส่วนเพิ่ม	ค่าเริ่มต้น	การแสดงผลเวลา	หน่วยความจำเวลา*
Porridge (ข้าวต้ม)	Porridge (ข้าวต้ม)	1-4 ชั่วโมง	10 นาที	1 ชั่วโมง	กลับไปยัง 1 ชั่วโมงหลังจาก 4 ชั่วโมง	○
Soup/Slow Cook (ซุ๊ป/ปรุงช้า)	Soup/Slow Cook (ซุ๊ป/ปรุงช้า)	1-12 ชั่วโมง	30 นาที	1 ชั่วโมง	กลับไปยัง 1 ชั่วโมงหลังจาก 12 ชั่วโมง	○
Steam (นึ่งด้วยไอน้ำ)	Steam (นึ่งด้วยไอน้ำ)	1 นาที - 60 นาที	1 นาที	5 นาที	กลับไปยัง 1 นาทีหลังจาก 60 นาที	○
Waterless Cooking (การหุงแบบไม่ใช้น้ำ)	Waterless Cooking (การหุงแบบไม่ใช้น้ำ)	10 นาที - 2 ชั่วโมง	10 นาที	30 นาที	กลับไปยัง 10 นาทีหลังจาก 2 ชั่วโมง	○
Cake/Bread (เค้ก/ขนมปัง)	Cake/Bread (เค้ก/ขนมปัง)	40-60 นาที	1 นาที	60 นาที	กลับไปยัง 40 นาทีหลังจาก 60 นาที	○

*: หลังจากปิดเครื่อง เวลาที่ใช้ในการทำอาหารจะถูกรีเซ็ต และเวลาที่ใช้ในการทำอาหารไว้ก่อนหน้านี้จะไม่ถูกจดจำอีกต่อไป

★ เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

① ● ตวงน้ำและข้าวอย่างถูกต้อง



② ● ข้าวขาวอย่างนุ่มนวลและรวดเร็ว
● อย่างช้าๆ ในตะแกรง (เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ข้าวแตกกระจายหรือข้าวติดหม้อขึ้นใน)



③ ● เติมน้ำลงในหม้อขึ้นในบนเคาน์เตอร์แบบแบน
● อย่างช้าๆ หรือน้ำอัลคาไลน์ที่มีค่า pH เกิน 9 (เพื่อไม่ให้ข้าวติดหม้อขึ้นในหรือไหม้)



ฟังก์ชันเมนู หุงข้าว/อุ่น/อุ่นให้ร้อน

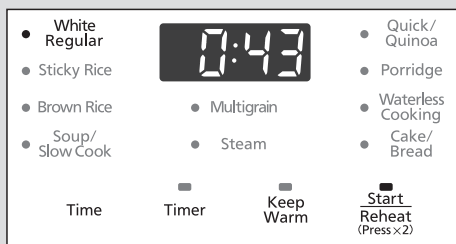
※ เมื่อหุงด้วยฟังก์ชัน "White Regular" (ขาวปกติ)

1 กดปุ่ม < หรือ > เพื่อเลือก "White Regular" (ขาวปกติ)

- เมนูฟังก์ชันที่ได้เลือกไว้จะกะพริบ
- ไฟแสดงสถานะ "Start" (เริ่มต้น) จะสว่างขึ้น

2 กด เพื่อเริ่มต้นการหุง

- ไฟแสดงสถานะ "Start" (เริ่มต้น) จะสว่างขึ้น
- เวลาที่เหลือจะลดลงในหน่วย 1 นาที
- ภายใต้วงฟังก์ชัน "Quick/Quinoa" (ด่วน/ควินัว) หรือ "Brown Rice" (ข้าวกล้อง) จะเริ่มแสดงเวลาที่เหลือประมาณ 7 นาที และ 12 นาที ก่อนสิ้นสุดการหุง
- หลังจากเข้าสู่ขั้นตอนการหุงแล้ว จะทำการปรับเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่เหลือที่ได้แสดงไว้โดยอัตโนมัติตามปริมาณข้าว ตัวอย่างเช่น บางครั้งอาจลดลงจาก "15" เป็น "13" แทนที่จะลดลงในหน่วย 1 นาที



3 เมื่อหุงเสร็จแล้วให้คลายข้าวออก

- หลังจากเสียงกริ่งดังขึ้น แสดงว่าการหุงเสร็จสิ้นแล้ว ฟังก์ชันจะเปลี่ยนเป็นเพื่อการรักษาสถานะอุ่นโดยอัตโนมัติ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารติดก้น กรุณาคลายข้าวออกหลังจากการหุง
- สำหรับ Quinoa (ควินัว) Sticky Rice (ข้าวเหนียว) Brown Rice (ข้าวกล้อง) หรือ Multigrain (มัลติเกรน) เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) โดยเร็วที่สุดเพื่อหลีกเลี่ยง "Keep Warm" (อุ่น) เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ส่งผลต่อรสชาติ

■ โปรดทราบ

- เมื่อหุงด้วย "Quick/Quinoa" (ด่วน/ควินัว) เนื่องจากเวลาที่ใช้ในการทำอาหารสั้นลงแล้ว ข้าวอาจจะแข็งขึ้นหรืออาจมีเปลือกข้าวอยู่ด้วย
→ แช่ข้าวในน้ำไว้ล่วงหน้าจะทำให้คุณสามารถทำให้ข้าวสุกที่หุงไว้แล้วนิ่มได้
- อย่าผสมข้าวกล้องกับข้าวขาว เนื่องจากอาจส่งผลต่อผลการหุงได้

Keep Warm (อุ่น)

- แสดงเวลาอุ่นตั้งแต่ 0:00 ถึง 23:59 หลังจากผ่านไป 24 ชั่วโมงแล้ว จะแสดงเป็น " - - - " แต่ยังคงความอุ่นอยู่
- หากฟังก์ชัน "Keep Warm" (อุ่น) นานกว่า 96 ชั่วโมง ฟังก์ชันจะหยุดโดยอัตโนมัติ และหน้าจอจะแสดงเป็น "U14" หากต้องการใช้งานต่อ ให้กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) ก่อน
- ข้าวที่หุงแล้วควรบริโภคภายใน 12 ชั่วโมงหลังจากการอุ่นเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เสียรสชาติหรือเหม็นอับ
- เมื่ออยู่ในฟังก์ชันอุ่น อาจมีหยดเล็ก ๆ ที่ขอบหม้อชั้นใน
- รสชาติข้าวอาจได้รับผลกระทบหากทิ้งทิ้งพักข้าวไว้ในหม้อชั้นในในขณะที่ข้าวอยู่ในโหมดอุ่น

※ เมื่ออุ่นข้าวที่เย็นแล้วอีกครั้ง

เตรียมใช้งาน

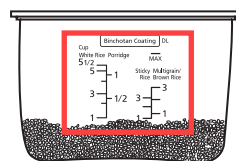
- คนข้าวที่เย็นในหม้อชั้นในเพื่อให้ข้าวเย็นเสมอกัน
- โปรดดูตารางปริมาณน้ำที่จะเติมต่อไปนี้

ตารางที่ 3

ปริมาณข้าวเย็น (เส้นระดับน้ำ)	ปริมาณน้ำ (ถ้วยตวง)	
	1.0 ล.	1.8 ล.
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	—	1/2
5	—	1

■ ปริมาณข้าวเย็นสูงสุดที่จะอุ่นอีกครั้ง:

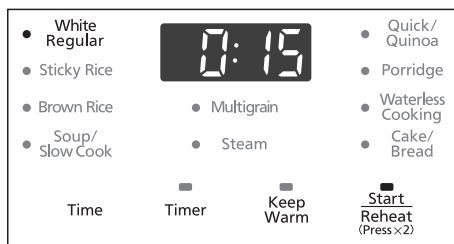
- 1.0 ล.: White Rice (ข้าวขาว) 3 ถ้วย
- 1.8 ล.: White Rice (ข้าวขาว) 5 ถ้วย



1 กดปุ่ม < หรือ > เพื่อเลือกฟังก์ชันการหุง เช่น "White Regular" (ขาวปกติ)

2 กด สองครั้งเพื่อเริ่มต้นการหุง

- ไม่ว่าจะอุ่นข้าวเย็นซ้ำแค่ไหนก็ตาม เวลาในการอุ่นก็ประมาณ 15 นาที



3 หลังจากเสียงกริ่งดังขึ้น แสดงว่าการหุงเสร็จสิ้นแล้ว ฟังก์ชันจะเปลี่ยนเป็นเพื่อการรักษาสถานะอุ่นโดยอัตโนมัติ

- กรุณาคลายข้าวโดยเร็วที่สุดเพราะจะทำให้ร่อยยิ่งขึ้น

■ โปรดทราบ

- เมื่อเติมข้าวเย็น อย่าวให้ข้าวเย็นเกินปริมาณสูงสุด (ดังแสดงในตารางที่ 3)
- แนะนำให้อุ่นข้าวเย็นซ้ำอีกครั้งเพียงครั้งเดียวเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ส่งผลต่อรสชาติของข้าว
- ห้ามอุ่นข้าวเหนียว ข้าวกล้อง ข้าวควินัว มัลติเกรนให้ร้อน เพื่อไม่ให้เสียรสชาติ

ฟังก์ชันเมนู ข้าวต้มและอาหารอื่น ๆ/ตั้งเวลาล่วงหน้า

※เมื่อหุงข้าวต้มเป็นเวลา 1.5 ชั่วโมง

1 กดปุ่ม < หรือ > เพื่อเลือก "Porridge" (ข้าวต้ม)

- เมนูฟังก์ชันที่ได้เลือกไว้จะกะพริบ
- ไฟแสดง [Start] (เริ่มต้น) จะสว่างขึ้น

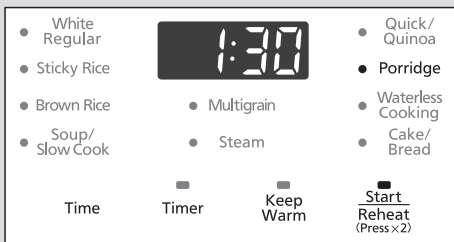
2 กด  และจากนั้นกดปุ่ม < หรือ > เพื่อตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร

- กดปุ่ม [<] หรือ [>] ค้างไว้เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาอย่างรวดเร็ว

※สำหรับเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่สามารถตั้งค่าได้
 ตารางที่ 2 ที่ หน้า 23

3 กด  เพื่อเริ่มต้นการหุง

- ไฟแสดงสถานะ "Start" (เริ่มต้น) จะสว่างขึ้น
- เวลาที่เหลือจะลดลงในหน่วย 1 นาที



4 หลังจากเสียงกริ่งดังขึ้น แสดงว่าการหุงเสร็จสิ้นแล้ว ฟังก์ชันจะเปลี่ยนเป็นเพื่อการรักษาสถานะอุ่นโดยอัตโนมัติ

- ฟังก์ชันอุ่นจะส่งผลกระทบต่อรสชาติ กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) โดยเร็วที่สุด

■ โปรดทราบ

- เปิดฝายขณะหุงจะเพิ่มปริมาณการควบแน่นของจุดน้ำค้าง
- ปริมาณน้ำหรือปริมาณข้าวที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้น้ำข้าวล้นออกจากช่องระบายไอน้ำได้
- เมื่อเก็บข้าวต้มในฟังก์ชันอุ่นเป็นเวลานานเกินไป จะทำให้ข้าวต้มหนาขึ้น
- ซุปอาจล้นได้หากเกินระดับน้ำสูงสุดของ "Porridge" (ข้าวต้ม) ( "ข้อมูลจำเพาะ" ใน หน้า 31)
- หากต้องการนึ่งให้นานขึ้น (มากกว่า 40 นาที) ให้เติมน้ำ 4 ถ้วยเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ความร้อนแห้ง
- เมื่อฟังก์ชันอุ่นทำงานไอน้ำทำงานเวลาที่แสดงบนจอแสดงผลคือเวลาที่เหลือหลังจากที่น้ำในหม้อขึ้นในเดือด
- น้ำหนักสูงสุดของแป้งเค้ก/แป้งขนมปังคือ 500 ก. (สำหรับรุ่น 1.0 ล.) และ 700 ก. (สำหรับรุ่น 1.8 ล.) (น้ำหนักรวมของแป้งเค้ก/แป้งขนมปัง นม ไข่ ฯลฯ) มิฉะนั้นอาจทำให้เค้กกบไม่ทั่วถึงได้
- เมื่ออบแป้งเค้กด้วยน้ำหนักสูงสุด ให้ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารเป็น 60 นาที เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เค้ก/ขนมปังสุกเพียงครึ่งเดียว
- สำหรับฟังก์ชัน "Waterless cooking" (การอบอาหารโดยไม่ใช้น้ำ) ขอแนะนำให้ใช้ส่วนผสมที่มีความชื้นสูง (เช่น เห็ด กะหล่ำปลี ฯลฯ) หรือใช้ส่วนผสมที่มีแนวโน้มว่าจะน้ำได้ทีด้านล่างสำหรับการอบ

※เมื่อคุณต้องการใช้ฟังก์ชัน "Timer" (ตั้งเวลาล่วงหน้า) เพื่อดำเนินการเดิม "White Regular" (ข้าวปกติ) เสร็จสิ้นหลังจากเวลาผ่านไป 4 ชั่วโมง

1 กดปุ่ม < หรือ > เพื่อเลือก "White Regular" (ข้าวปกติ)

- เมนูฟังก์ชันที่ได้เลือกไว้จะกะพริบ
- ไฟแสดง [Start] (เริ่มต้น) จะสว่างขึ้น
- เมื่อตั้งค่าตัวจับเวลาข้าวต้มหรือไอน้ำ คุณจะต้องตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารตาม และจากนั้นกดปุ่ม [Timer] (ตั้งเวลาล่วงหน้า)

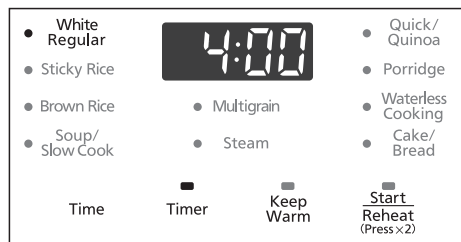
2 กด 

3 กดปุ่ม < หรือ > เพื่อเลือกเวลาในการตั้งค่าที่ได้กำหนดไว้ล่วงหน้า

- กดปุ่ม [<] หรือ [>] ค้างไว้เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาอย่างรวดเร็ว
- สำหรับฟังก์ชันและช่วงเวลาที่ใช้กับตัวจับเวลา
 ตารางที่ 1 ที่ หน้า 23

4 กด  การหุงแบบตั้งเวลาเริ่มต้นขึ้น

- ไฟแสดง "Start" (เริ่มต้น) ดับลง ไฟแสดง "Timer" (ตั้งเวลาล่วงหน้า) จะสว่างขึ้น จากนั้นการตั้งค่าล่วงหน้าจะเสร็จสิ้น



■ โปรดทราบ

- เมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นในฤดูร้อน เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าสำหรับเมนูข้าวไม่ควรเกิน 8 ชั่วโมง เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารเสื่อมคุณภาพ
- เมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นในฤดูร้อน ไม่แนะนำให้ใช้ฟังก์ชัน "Timer" (ตั้งเวลาล่วงหน้า) ของ "Steam" (นึ่งด้วยไอน้ำ)

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ความใส่ใจ

- ให้ดึงปลั๊กไฟออกก่อนการทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดตัวเครื่องหลักจนกว่าจะเย็นลง
- เมื่อทำความสะอาดตัวเครื่องหลักแล้ว ห้ามจุ่มลงในน้ำ หรือทำความสะอาดด้วยเล็เกอ์กิ้งนเนอร์ น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ ผงทำความสะอาด หรือเครื่องล้างจานชนิดแข็ง ฯลฯ
- อย่าใช้เครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน

แผ่นทำความร้อน/แหวนซิลิโคนขอบหม้อ

เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ

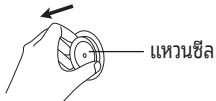
- ทำความสะอาดทันทีหลังปรุงอาหารด้วยเครื่องปรุงรส (หากไม่ทำเช่นนั้นอาจส่งผลให้เกิดกลิ่น การเสื่อมสภาพ หรือเป็นสนิมได้)
- อย่าดึงแหวนซิลิโคนขึ้นใน
- หากไม่กำจัดคราบไขมันแล้ว คราบไขมันบนแผ่นทำความร้อนอาจเกาะติด และกำจัดออกได้ยาก ทำความสะอาดแผ่นทำความร้อนหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ขอบหม้อที่ชิ้นส่วนโลหะได้รับความร้อน อาจมีการเปลี่ยนแปลงสีหรือแถบบนพื้นผิว ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานตามปกติแต่อย่างใด

ตัวระบายไอน้ำ

- หลังจากใช้งานในแต่ละครั้ง ให้ถอดตัวระบายไอน้ำออก จากนั้นล้างออกเพื่อไม่ให้เกิดกลิ่น

วิธีการถอด

ดึงออกจากแผ่นทำความร้อน



วิธีการติดตั้ง

สอดเข้าไปในรูของแผ่นทำความร้อนที่อยู่ทิศทางตรงข้ามของการถอด อย่าลืมติดตั้งไว้ที่ด้านล่างเพื่อป้องกันไม่ให้หล่นลงมา

หมายเหตุ

- ก่อนการติดตั้งตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดแหวนซิลิโคนเข้ากับตัวระบายไอน้ำแล้ว

เซ็นเซอร์ด้านล่าง/แผ่นกระจายความร้อน

เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ

- เมื่อเกิดการยึดเกาะ ให้เช็ดด้วยกระดาษทรายละเอียด (ประมาณเบอร์ 600) หรือผ้าแห้ง

หมายเหตุ

- หากคุณไม่ทำความสะอาดเซ็นเซอร์ด้านล่าง ข้าวอาจจะไหม้หรือเดือดได้ไม่ดี

หม้อชั้นใน

- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำที่เจือจาง ฟองน้ำนุ่ม และน้ำ เช็ดน้ำที่อยู่ด้านนอกของหม้อชั้นในออก
- ห้ามใช้หม้อชั้นในเป็นภาชนะในการทำความสะอาด
- การเปลี่ยนสีหรือแถบอาจปรากฏบนพื้นผิวเคลือบฟลูออไรด์ ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์หรือการทำงานปกติของตัวเครื่อง

กรอบบน

เช็ดด้วยผ้าขนหนูชุบน้ำหมาด ๆ

หมายเหตุ

- ห้ามเทน้ำลงไปข้าง

อุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำที่เจือจาง ฟองน้ำนุ่ม และน้ำ



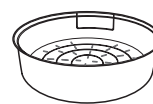
ทัพพีตักข้าว (1)



โจ๊ก [ชุป] ตัก (1)



ถ้วยตวง (1)



ถาดนึ่ง (1)

สูตรอาหาร

หมายเหตุ: - ข้าวอาจไหม้ที่ด้านล่างทั้งนี้ขึ้นอยู่กับส่วนผสมที่เติมเข้าไป

- หากต้องการปรุงซูปเห็ดขาวหรือส่วนผสมอื่น ๆ ที่จะเข้มข้น ให้ใช้ฟังก์ชัน "Porridge" (ข้าวต้ม) และอย่าให้เกินระดับน้ำสูงสุดของ "Porridge" (ข้าวต้ม) มิฉะนั้นน้ำซูปอาจล้นได้

※สูตรนี้ใช้ปริมาณการทำอาหารของรุ่น 1.0 ล. เป็นตัวอย่าง โปรดดู หน้า 31 สำหรับรายละเอียดเกี่ยวกับการปรุงอาหารของรุ่น 1.8 ล.

※1 ถ้วย (ถ้วยตวง): ประมาณ. 150 ก.

น่องไก่หนึ่ง

ส่วนผสม: น่องไก่ลอกหนัง	2 ชิ้น (ประมาณ 150 ก.)	เครื่องปรุงรส: น้ำมันพริก	40 มล.	ซีอิ๊วขาว	10 มล.
ต้นหอมสับ	2 ก.	น้ำส้มสายชู	15 มล.	น้ำตาลทราย	2.5 ก.
ขิงสับ	10 ก.				
กระเทียมสับ	10 ก.				

- ขั้นตอน: 1) ใส่ น่องไก่ และขิงสับลงในหม้อชั้นใน จากนั้นใส่ หม้อชั้นในลงในตัวเครื่องหลัก แล้วปิดฝามือด้านนอก
2) กดปุ่ม [<] หรือ [>] เพื่อเลือก "Waterless Cooking" (การหุงแบบไม่ใช้น้ำ) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารเป็น 20 นาที และจากนั้นกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
3) ผสมน้ำมันพริก น้ำส้มสายชู น้ำตาลทรายขาว และซีอิ๊วขาวลงในชาม จากนั้นใส่ ต้นหอมสับ และกระเทียมสับ แล้วผสมให้เข้ากัน
4) หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) (ปิด/ยกเลิก) เปิดฝามือด้านนอกและนำ น่องไก่ ออกมา
ทั้งซูปดั้งเดิม ไม่เช่นนั้นจะทำให้รสชาติดั้งเดิมเจือจางลง
จากนั้นปล่อยให้เย็นเล็กน้อย หั่นเป็นชิ้น ๆ แล้วราดด้วยน้ำผลไม้

ปีกไก่มะเขือเทศ

ส่วนผสม: ปีกไก่	8 ชิ้น	เครื่องปรุงรส: ซอสมะเขือเทศ	10 มล.	น้ำ	50 มล.
เห็ดหอม	100 ก.	ซีอิ๊ว	15 มล.	น้ำตาลทราย	5 ก.
มะเขือเทศ	2 ลูก	ซอสหอยนางรม	10 มล.	เกลือ	2.5 ก.

- ขั้นตอน: 1) ใช้มีดกรีดปีกทั้งสองข้างสองครั้ง ปอกเปลือกมะเขือเทศเป็นลูกเต๋า ล้างเห็ดหอม
2) ใส่ส่วนผสมและเครื่องปรุงรสทั้งหมดลงในหม้อชั้นใน จากนั้นปิดฝามือด้านนอก
3) กดปุ่ม [<] หรือ [>] เพื่อเลือก "Steam" (นึ่งด้วยไอน้ำ) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารเป็น 25 นาที และจากนั้นกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)

ซูปเห็ด

ส่วนผสม: เห็ดหูหนูขาว	70 ก.	เครื่องปรุงรส: เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม
ปูเห็ด	70 ก.	พริกไทยขาวป่น	จำนวนเล็กน้อย
เห็ดนางรมหลวง	60 ก.		
ต้นหอมสับ	จำนวนเล็กน้อย		

- ขั้นตอน: 1) แช่เห็ดสามสายพันธุ์ในน้ำเกลือเล็กน้อยเป็นเวลา 10 นาที
ล้างให้สะอาด ตัดรากออก และหั่นเห็ดนางรมหลวงเป็นชิ้นเล็ก ๆ
2) ใส่เห็ดทั้งหมดลงในหม้อชั้นใน เติมน้ำให้ถึงระดับน้ำสูงสุดของ "Porridge" (ข้าวต้ม) แล้วปิดฝามือด้านนอก
3) กดปุ่ม [<] หรือ [>] เพื่อเลือก "Soup/Slow cook" (ซูป/ปรุงช้า) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารเป็น 1 ชั่วโมง 30 นาที และจากนั้นกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
4) หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้เปิดฝามือด้านนอก เติมเกลือ พริกไทยขาวป่น และต้นหอมสับในปริมาณที่เหมาะสม
หมายเหตุ: คุณสามารถเลือกเห็ดชนิดที่คุณชื่นชอบได้

เค้ก (แป้งกลูเตนต่ำ)

ส่วนผสม: แป้งกลูเตนต่ำ	100 ก.	เนย	30 ก.
ไข่	3 ฟอง	นม	25 ก.
น้ำตาลทรายขาว	100 ก.		

- ขั้นตอน: 1) แยกไข่ขาวและไข่แดงออกเป็นสองถ้วย (ไม่ต้องใส่น้ำหรือน้ำมัน) ให้เติมน้ำตาลทรายขาว 20 ก. ลงในไข่แดง แล้วคนให้เข้ากันจนเนียนและไม่เป็นก้อน
2) เติมน้ำตาลทรายขาว 80 ก. ลงในไข่ขาว ตีให้เข้ากันจนสามารถวางตะเกียบให้ตั้งตรงในไข่ขาวได้ เพิ่มไข่แดงลงในไข่ขาว แล้วคนให้เข้ากันทั้งซ้ายและขวา
3) เพิ่มแป้งกลูเตนต่ำที่ร่อนลงในแป้งเค้กเป็นชุด และคนให้เข้ากันจนเนียนและไม่เป็นก้อน
4) ใส่เนยละลายและนมลงในแป้งเค้กแล้วคนให้เข้ากัน เทแป้งเค้กลงในพิมพ์แล้วปิดฝามือด้านนอก
5) กดปุ่ม [<] หรือ [>] เพื่อเลือก "Cake/Bread" (เค้ก/ขนมปัง) และตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารเป็น 50 นาที จากนั้นให้กดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
6) เมื่อเสียงกริ่งดังขึ้น แสดงว่าได้มีกรอบเค้กแล้ว กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) (ปิด/ยกเลิก) นำหม้อชั้นในออกมาและปล่อยให้เย็นเป็นเวลา 2 นาที จากนั้นกลับหม้อชั้นในเพื่อเทเค้กลงบนจานหรือชามแล้วพักให้เย็น
※ ห้ามผสมแป้งเค้กเกินน้ำหนักที่ได้กำหนดไว้ มิฉะนั้นเค้กอาจจะไม่สุก

การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบก่อนขอให้มีการซ่อม

สถานการณ์	สาเหตุที่เป็นไปได้
ไม่ปรุงอาหารในช่วงเวลาที่ตั้งไว้	• ตรวจสอบว่าการกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น) หรือไม่ ( หน้า 25)
เวลาที่ใช้ในการทำอาหารนานหรือสั้น	• หากมีการปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง เวลาที่ใช้ในการทำอาหารจะนานขึ้น (สูงสุด 30 นาที) • เนื่องจากปริมาณข้าวและน้ำที่แตกต่างกัน เวลาที่เหลือที่แสดงอาจหยุดลงเพื่อปรับระหว่างการปรุงอาหาร • "U12" แสดงอยู่หรือไม่? ( หน้า 30)
อุปกรณ์มีเสียงดัง	• เสียง "คลิก คลิก" ในการทำอาหารเป็นเสียงปรับอำนาจการยิง ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติ • เสียง "pa" ในการปรุงอาหารคือเสียงแคร็กที่เกิดจากการขยายตัวทางความร้อนของหยดน้ำที่ด้านล่าง (ด้านล่าง) ของหม้อชั้นใน ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติ
ไอน้ำรั่วจากที่อื่นที่ไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ	• อาจเกิดวัตถุแปลกปลอมเข้ากับแหวนซิลหม้อชั้นในหรือตามแนวหม้อชั้นใน • หม้อชั้นในอาจมีรูบทร่องผิดปกติ
ไม่สามารถใช้ปุ่มดำเนินการได้	• ตรวจสอบว่าไฟเหนือปุ่มเปิดอยู่หรือไม่ → ไม่สามารถใช้ปุ่มดำเนินการได้ในระหว่างการปรุงอาหารได้ในขณะใช้ตั้งเวลาล่วงหน้าหรือเมื่อใช้ฟังก์ชัน "Keep Warm" (อุ่น) กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) ก่อนใช้งาน
มีกลิ่นพลาสติก	• อาจมีกลิ่นพลาสติกเมื่อเริ่มใช้งาน สิ่งนี้จะถูกกำจัดออกไปหลังจากใช้งานอีกหลายครั้ง ไม่ใช่เรื่องผิดปกติแต่อย่างใด
ข้าวเหนียว (นุ่ม)	• ปริมาณข้าวและปริมาณน้ำอาจไม่ถูกต้อง • อาจมีข้าวหิผสมอยู่ • ใช้ความร้อนในการข้าวข้าว • ข้าวไม่หลุดทันทีหลังหุง • เติมน้ำมากเกินไปในข้าวใหม่สำหรับหุง • ข้าวอาจถูกแช่อยู่ในน้ำเป็นเวลานาน (เช่น เวลาที่ตั้งไว้นานเกินไป เป็นต้น) → เมื่อใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาในการปรุงอาหาร คุณจะต้องใส่น้ำน้อยลง
ข้าวแข็ง (แข็ง) คือข้าวที่หุงครั้งสุกครั้ง ดิบ (ไม่สุก)	• ปริมาณข้าวและปริมาณน้ำอาจไม่ถูกต้อง • ฝาหม้อด้านล่างปิดอย่างถูกต้องหรือไม่? • มีการใช้ฟังก์ชัน "Quick/Quinoa" (ด่วน/ควินัว) ในการปรุงอาหารหรือไม่? • ข้าวไม่หลุดทันทีหลังหุง • ก้นหม้อชั้นในไม่เรียบ • มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ด้านล่างของหม้อชั้นใน บนเซ็นเซอร์ด้านล่าง หรือบนแผ่นกระจายความร้อน • คุณเลือกฟังก์ชันผิดหรือเปล่า?
ข้าวต้มล้น	• ปริมาณข้าวและปริมาณน้ำถูกต้องหรือไม่? ข้าวล้นสะอาดมั๊ย? • ตัวระบายไอน้ำถูกตั้งค่าไว้หรือไม่? • ฝาหม้อด้านล่างปิดอย่างถูกต้องหรือไม่? • คุณเลือกฟังก์ชันผิดหรือเปล่า?

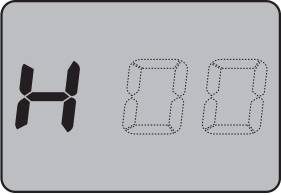
การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบก่อนขอให้มีการซ่อม

ปรากฏการณ์	สาเหตุ
ข้าวไหม้เกรียม	• ล้างข้าวไม่ถูกริธี • ข้าวหักผสมกันแล้ว • ก้นหม้อชั้นในไม่เรียบ ▶ • มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ด้านล่างของหม้อชั้นใน บนเซ็นเซอร์ด้านล่าง หรือบนแผ่นกระจายความร้อน • ยังไม่ได้ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร • เพิ่มเครื่องเทศสำหรับปรุงอาหารแล้ว • ฝาครอบด้านนอกปิดอย่างถูกต้องหรือไม่?
มีการควบแน่น มีกลิ่นอับ ข้าวมีสีเหลือง	• ล้างข้าวไม่ถูกริธี • ข้าวยังไม่หลุดออกทันทีหลังหุง • ฟังก์ชัน "Keep Warm" (อุ่น) ใช้งานได้นานกว่า 12 ชั่วโมง ▶ • ทิ้งข้าวที่ติดข้าวไว้ในหม้อชั้นในขณะใช้ฟังก์ชัน "Keep Warm" (อุ่น) • เพิ่มข้าวเย็นลงในหม้อชั้นในแล้ว และใช้ฟังก์ชัน "Keep Warm" (อุ่น) • ข้าวหรือคุณภาพน้ำที่แตกต่างกันอาจทำให้ข้าวสุกมีสีเหลือง • หากใช้เครื่องปรุงรสระหว่างการปรุงอาหาร คุณอาจสังเกตเห็นกลิ่น → ทำความสะอาดหม้อชั้นใน แผ่นทำความร้อน และตัวระบายไอน้ำอย่างระมัดระวังหลังการใช้งาน
ข้าวแห้งแล้ว	• ฟังก์ชัน "Keep Warm" (อุ่น) ใช้งานได้นานกว่า 12 ชั่วโมง ▶ • ข้าวได้รับการอุ่นหลายครั้ง • ฝาหม้อด้านนอกปิดไม่ถูกต้อง?
ข้าวต้มละ	• ข้าวถูกแช่ในน้ำเป็นเวลานานขณะใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาหุง ▶ • มีการใช้ฟังก์ชัน "Keep Warm" (อุ่น) แล้ว • มีข้าวหักมากเกินไป
ข้าวติดอยู่บนหม้อชั้นใน	▶ • เนื่องจากข้าวมีหลากหลายพันธุ์ ข้าวเนื้ออ่อนจึงอาจติดหม้อชั้นในได้ง่าย
จะเกิดฟิล์มบาง ๆ	▶ • ฟิล์มคล้ายกระดาษเป็นผลมาจากการละลายแป้งแห้ง และไม่เป็นอันตราย หากล้างข้าวไม่เพียงพอก่อนหุง อาจเกิดชั้นฟิล์มได้

การระบุรหัสข้อผิดพลาด

โปรดตรวจสอบก่อนขอให้มีการซ่อม

การแสดงข้อผิดพลาด	โปรดตรวจสอบ	หน้าการอ้างอิง
	● มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ด้านล่างของหม้อชั้นใน เช่น เซอร์ด้านล่าง หรือแผ่นกระจายความร้อนหรือไม่? → กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) ถอดสายไฟ และจัดสิ่งแปลกปลอมและคราบสกปรกหลังจากที่หม้อชั้นในเย็นลงจนสนิทแล้ว ● น้ำมากเกินไปหรือไม่? → กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) (สำหรับการปรุงต่อเนื่องสามารถลดปริมาณน้ำได้เล็กน้อย)	20 22
	● ตั้งค่าระยะเวลา "Keep Warm" (อุ่น) ไว้ที่มากกว่า 96 ชั่วโมงหรือไม่? → กรุณากดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก)	24
	● ถอดปลั๊กไฟออกแล้วเสียบใหม่อีกครั้ง หากยังคงปรากฏ "H※※" แสดงว่าเกิดข้อผิดพลาด → โปรดปรึกษาศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิคและแจ้งรหัสข้อผิดพลาด (ตัวเลขสองหลักหลัง "H")	—

หากเครื่องยังไม่กลับมาเป็นปกติหลังจากได้รับการยืนยันข้างต้นแล้ว โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิคเพื่อซ่อมแซม

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น		SR-DL104	SR-DL184
แรงดันไฟฟ้าที่กำหนด		220 V ~	
ความถี่ที่กำหนด		50 Hz	
อัตราการใช้พลังงาน		810 W	
ปริมาณการปรุงอาหาร (ประมาณ)		1.0 ล.	1.8 ล.
ปริมาตรที่กำหนดของหม้อชั้นใน (ประมาณ)		3.2 ล.	4.8 ล.
ปริมาณการหุงข้าว (ข้าว) (ประมาณ) ล. (ถ้วย)	White Regular (ข้าวปกติ)	0.18–0.99 [1–5 1/2]	0.18–1.8 [1–10]
	Quick (ด่วน)	0.18–0.99 [1–5 1/2]	0.18–1.44 [1–8]
	Quinoa (ควินัว)	0.18 [1] ใส่ น้ำเปล่า 1.5 ถ้วยตวง	0.18 [1] ใส่ น้ำเปล่า 1.5 ถ้วยตวง
	Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	0.18–0.54 [1–3]	0.18–1.08 [1–6]
	Brown Rice (ข้าวกล้อง)		
	Multigrain (มัลติเกรน)		
ปริมาณการปรุงโจ๊ก (ข้าว) (ประมาณ) ล. (ถ้วย)	Porridge (ข้าวต้ม)	0.09–0.18 [1/2–1]	0.09–0.36 [1/2–2]
ปริมาณการปรุงอาหารสูงสุด (ส่วนผสม + น้ำ) ล.	สู่เส้นระดับน้ำสูงสุดของ "Porridge" (ข้าวต้ม)	1.5	2.5
	MAX (สูงสุด)	2.1	—
น้ำหนักแบ่งเค้ก/แบ่งขนมปังสูงสุด (ประมาณ) กรัม		500	700
ความยาวสายไฟ (ประมาณ) ม.		0.9	
น้ำหนัก (ประมาณ) กก.		2.8	3.2
ขนาด (ประมาณ) มม.	ความลึก	302	
	ความกว้าง	271	
	ความสูง	194	239

●โปรดใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในพื้นที่ที่อยู่เหนือระดับน้ำทะเลต่ำกว่า 2000 เมตร เพื่อให้กระทบต่อประสิทธิภาพการทำอาหาร

Panasonic

สินค้า _____
Product
รุ่น _____
Model
หมายเลขเครื่อง _____
Serial No.
วันที่ผลิต _____
Production Date

บัตรรับประกัน

WARRANTY CARD

ชื่อ-สกุล _____
Customer Name
ที่อยู่ _____
Address
โทรศัพท์ _____ วันที่ซื้อ _____
Telephone Purchase Date

ประทับตราร้านค้า ชื่อจากร้าน

Stamp of dealer Name

**** บัตรรับประกันนี้เป็นที่สมบูรณ์แล้ว โปรดเก็บรักษาไว้เพื่อยืนยันสิทธิ์การรับประกัน** (ไม่ต้องส่งคืนบริษัทฯ)**
**** This Warranty card is completed. Please keep it for evidence** (Don't return to Panasonic company)**

เงื่อนไขการรับประกัน

1. ผู้บริโภคสามารถติดต่อขอรับบริการได้ที่ ศูนย์บริการแต่งตั้งของพานาโซนิค รวมถึงร้านค้าตัวแทนจำหน่ายที่ให้บริการงานซ่อม ทุกแห่งทั่วประเทศ
 2. ผู้บริโภคจะได้รับบริการซ่อมฟรี (ค่าแรงและอะไหล่) สำหรับความเสียหายของสินค้าอันเกิดจากความชำรุดบกพร่องจากการใช้งานปกติตามคู่มือ หรือที่เกิดจากโรงงานผู้ผลิต เป็นระยะเวลา 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ซื้อที่ระบุในบัตรรับประกัน หรือ เป็นเวลา 1 ปีครึ่ง / 18 เดือนนับจากวันที่ผลิตที่ระบุในบัตรรับประกันในกรณีที่ไม่สามารถระบุวันที่ซื้อได้
 3. เงื่อนไขการรับประกันสินค้าเป็นไปตามรายละเอียดด้านล่างนี้ โดยหลังพ้นระยะเวลาประกันตามข้อ 2 การรับประกันจะครอบคลุมเฉพาะชิ้นส่วน หรืออะไหล่บางชนิดที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการรับประกันสินค้านั้น ไม่รวม ค่าแรง ค่าเดินทาง ค่าสายทำความเย็น ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่นๆ ค่าใช้จ่ายในการให้บริการบำรุงรักษา เช่น การล้างทำความสะอาด การตรวจเช็คสภาพใดๆ การรับประกันนี้เป็นการรับประกันเฉพาะตัวสินค้าและวัสดุอุปกรณ์ตามเงื่อนไขการรับประกัน ไม่รวมความเสียหายโดยตรง โดยอ้อม เกินเนื่อง พิเศษ อันอาจเกิดจากการใช้งานสินค้า
- เครื่องปรับอากาศชนิดหนึ่ง** ทุกรุ่นรับประกัน : อีว้าเบอร์เตอร์ 3 ปี (ยกเว้น เครื่องปรับอากาศเชิงพาณิชย์ชนิด 4 ทิศทาง, แชนว, เบลีเอ และระบบ FSV 1 ปี) คอมเพรสเซอร์ระบบอินเวอร์เตอร์ 10 ปี (ยกเว้น รุ่น CU-YU 5 ปี), คอมเพรสเซอร์ระบบธรรมดา 7 ปี (ยกเว้น รุ่น CU-YN 5 ปี)
- ตู้เย็น/สินค้าตู้แช่** รับประกัน : คอมเพรสเซอร์ระบบอินเวอร์เตอร์ 12 ปี, คอมเพรสเซอร์ระบบธรรมดา 5 ปี
- เครื่องซักผ้า** รับประกันมอเตอร์ : ผ้าหนา ระบบอินเวอร์เตอร์ 12 ปี, แบบดั้งเดิมผ้าผ่านและผ้าหนา ระบบธรรมดา 10 ปี, ยกเว้นดั้งเดิมผ้าผ่าน รุ่น NA-F10BM1 1 ปี และ แบบ 2 ถึง 5 ปี ยกเว้นรุ่น E Series 7 ปี / **เครื่องอบผ้า** รับประกันมอเตอร์ 1 ปี **พัดลมระบายอากาศ** รับประกัน : มอเตอร์ 5 ปี
- เครื่องทำน้ำอุ่นไฟฟ้า** รับประกัน : ฮีตเตอร์ 5 ปี
- หม้อหุงข้าวไฟฟ้า** รับประกัน : ฮีตเตอร์ 4 ปี / **กระติกน้ำร้อนไฟฟ้า** รับประกัน : ฮีตเตอร์ 3 ปี / **เตาอบไมโครเวฟ** รับประกัน : แมกนีตรอน 5 ปี (ยกเว้นสินค้าเชิงพาณิชย์)
- เครื่องเป่าผมไฟฟ้า เครื่องจัดแต่งทรงผม และแปรงจัดแต่งทรงผมไฟฟ้า** รับประกัน : มอเตอร์และฮีตเตอร์ 2 ปี
4. ผู้บริโภคจะต้องชำระค่าอะไหล่ และค่าบริการตามปกติด้วยตนเอง หากปรากฏว่า
 - 4.1 มีการแก้ไข ดัดแปลง อุปกรณ์หรือชิ้นส่วน โดยผู้ที่ไม่ใช่ช่างทางร้านค้าตัวแทนจำหน่าย-บริการ ของบริษัทฯ
 - 4.2 เครื่องเสียหาย ไม่ว่าโดยใจหรือไม่ตั้งใจ อันเกิดจากภัยธรรมชาติ หรือสภาพแวดล้อมในการใช้งานที่ไม่ปกติ เช่น ไฟฟ้าตก หรือกระแสไฟฟ้าเกินกว่าที่กำหนด
 - 4.3 มีสัตว์เข้าไปในเครื่อง และทำลายอุปกรณ์ชิ้นส่วน หรือสภาพน้ำที่นำมาใช้ ทำให้ชิ้นส่วนอุดตัน ชำรุดเสียหาย ไม่ทำงาน
 - 4.4 การเสื่อมหรือเสียหาย เนื่องจากขาดการบำรุงรักษา เช่น ชิ้นส่วนเครื่องเป็นสนิม ตู้ฟรอน สิ้งจาง เพราะสารเคมีหรือวางไว้ในที่ไม่สมควร
 - 4.5 ขาดความระมัดระวัง เช่น อุปกรณ์อะไหล่ถูกนำจนเสีย หรือใช้เครื่องเกินกำลังปกติ หรือเกินกว่าข้อกำหนดจากผู้มีการใช้งาน
 - 4.6 อุปกรณ์ภายนอก สี การบุ หรือแตกของส่วนภายนอก หรือเสียหายจากเหตุอื่น ที่มีใช้เทคนิคการผลิต หรือคุณภาพอะไหล่
 - 4.7 การนำสินค้าสำหรับใช้ในครัวเรือนไปใช้ในเชิงพาณิชย์ การใช้งานผิดประเภท หรือการใช้งานผิดจากที่ระบุในคู่มือการใช้งาน
 5. ผู้บริโภคมีหน้าที่ในการเก็บรักษาบัตรรับประกันสินค้า เพื่อยืนยันสิทธิ์ในการขอรับประกันสินค้า โดยผู้บริโภคต้องแสดงเอกสารบัตรรับประกันสินค้าและสำเนาบัตรรับประกันสินค้าที่ปราศจากการแก้ไขสาระสำคัญให้ช่างทุกครั้งที่ย่อม และการรับประกันสินค้าข้างต้นครอบคลุมเฉพาะในประเทศเท่านั้น
 6. บริษัทฯ สงวนสิทธิ์ที่จะไม่ให้บริการในสถานที่ที่เข้าถึง สถานที่ที่มีสารเคมีหรือวัตถุอันตราย และสถานที่ที่เสี่ยงอันตราย เช่น ที่สูงไม่มีอุปกรณ์ป้องกัน เป็นต้น
 7. เงื่อนไขการรับประกันนี้ ไม่ครอบคลุมถึงอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับตัวเครื่อง รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงแบตเตอรี่ แผ่นฟลิกอากาศของเครื่องปรับอากาศ ท่อทองแดงและยางหุ้มท่อ อุปกรณ์ประกอบท่ออื่นๆ ในการติดตั้ง และกรณีเกิดความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งเครื่องปรับอากาศอย่างไม่เหมาะสม ใส่กรองน้ำ และส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีปัญหา และไมรวมถึงสินค้าที่จำหน่ายไปยังโครงการต่างๆ ซึ่งได้มีการตกลงเงื่อนไขการรับประกันไว้กับเจ้าของโครงการเป็นการเฉพาะแยกต่างหากแล้ว และค่าเดินทาง ค่าอุปกรณ์ เครื่องมือพิเศษ ซึ่งอาจมีความจำเป็นในบางกรณี
 8. ข้อมูลส่วนบุคคลที่ผู้บริโภคได้ให้แก่บริษัทฯ ผ่านการซื้อสินค้า หรือการบริการ ผู้บริโภคตกลงยินยอมให้บริษัทมีสิทธิใช้ข้อมูลดังกล่าวเพื่อประโยชน์ในการให้บริการที่เกี่ยวข้องของบริษัทฯ เท่านั้น (หากบริษัทฯ ปราศจากข้อมูลส่วนบุคคลของท่าน ท่านอาจไม่ได้รับความสะดวกในการให้บริการ) โดยบริษัทฯ จะเก็บรักษาข้อมูลส่วนบุคคลของผู้บริโภคไว้เป็นความลับ และจะไม่เปิดเผยข้อมูลต่อบุคคลที่สามโดยไม่ได้รับอนุญาตจากผู้บริโภค

หากผู้บริโภคมีข้อสงสัยหรือคำถามเกี่ยวกับนโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลสามารถติดต่อ:

บริษัท พานาโซนิค โซลูชันส์ (ประเทศไทย) จำกัด
75 ถนนเสรีไทย แขวงรามอินทรา เขตคันนายาว กรุงเทพฯ 10230
ศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ 0-2729-9000 <http://www.panasonic.com/th>
email: customer@th.panasonic.com



Download English version