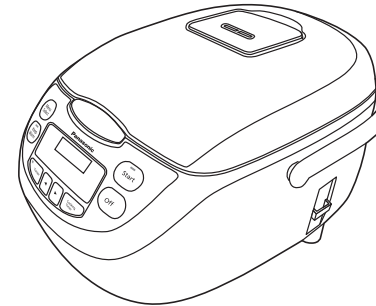


## Operating Instructions

Electronic Rice Cooker / Warmer Household Use

1.0 L model  
Model No. **SR-CX108**  
**SR-CN108**

1.8 L model  
Model No. **SR-CX188**  
**SR-CP188**  
**SR-CN188**



Illustrations of the SR-CX108 are used throughout this Operating Instructions.

## Contents

Safety Precautions . . . . .	2
Notes on Use . . . . .	5
Part Names/Accessories . . . . .	6
<hr/>	
Cooking Rice . . . . .	8
Using the Settings Correctly . . . . .	10
Using Different Settings . . . . .	11
● Timer	
<hr/>	
Cleaning . . . . .	12
Troubleshooting . . . . .	14
● Error Indications	
Specifications . . . . .	18

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read the operating instructions carefully to ensure safe and correct operation before use.
- Before use, **be sure to read “Safety Precautions” (Pages 2–4).**
- Keep the operating instructions and the warranty for future use.

Warranty appended

## Panasonic Corporation

Web Site: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2018

RZ19MK83  
F1018T0

# Safety Precautions

## WARNING

Failure to follow these instructions may cause death or serious injury.

- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **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 the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.**
- **Do not spill water or other liquid on the connector such as the instrument plug to avoid electric shock, or fire caused by short circuit.**
- **Never use this appliance to cook any food that may jam the Steam Vent:** Foliaceous food (e.g. laver, Chinese cabbage) or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the appliance.
- **During operation, never have your face or hands close to the Steam Vent in order to avoid burn.**
- **Please use an individual earthed power outlet of 10 A rated current, and joint use of the same power outlet with other appliance may cause fire.**
- **No reconstruction**  
Any person other than a repair technician is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply. Never use a damaged power cord.**
- **Do not do any of the following to avoid fire and electric shock due to damaged power cords.**  
Modifying, forcefully bending, placing near heating elements, bundling, putting heavy objects on top, etc.
- **Any dust in the power plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.**
- **The instrument plug and power plug must be inserted into the socket and power outlet thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.**

- **When the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.**
- **Never pull off the power plug with a wet hand to avoid electric shock and injury.**
- **During operation, do not move or shake the appliance.**
- **Do not let a child operate the appliance unattended. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, burn and other dangerous accidents.**
- **Do not place the appliance on a location which is unstable or wet or approaches to fire or heat source, otherwise this may cause damage or accident.**
- **Never soak or dip the appliance in water.**
- **Never insert a pin, wire or other object into Intake Vent, Exhaust Vent or gaps on the bottom of the appliance to avoid electric shock.**
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug when abnormality or breaking down occurs to avoid smoking, fire or electric shock.**  
e.g. for abnormality or breaking down: The power plug and the power cord become abnormally hot; The power cord is damaged or power failure happens when the power cord is touched; The main body is deformed or is abnormally hot; Smoke emanates from the main body or a burning odour is detected; The main body is cracked, is loose or rattles.
- **Close the Outer Lid slowly and firmly until it clicks to prevent burn or injury by steam leaking or the opening of the Outer Lid.**
- **Keep the power cord out of the reach of children.**  
Do not let the power cord hang over the edge of the table or countertop. Pulling on the power cord may result in the appliance falling from the table or countertop, causing injury.
- **Be careful not to trip over or become entangled with the power cord while in use to avoid injury, or the damaged power cord causing fire or electric shock.**
- **Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions to avoid fire, burn, injury or electric shock.**  
Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

# Safety Precautions

## CAUTION

Failure to follow these instructions may cause injury or property damage.

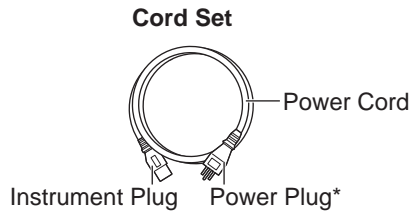
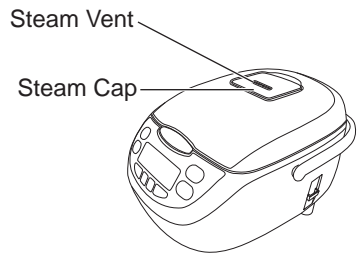
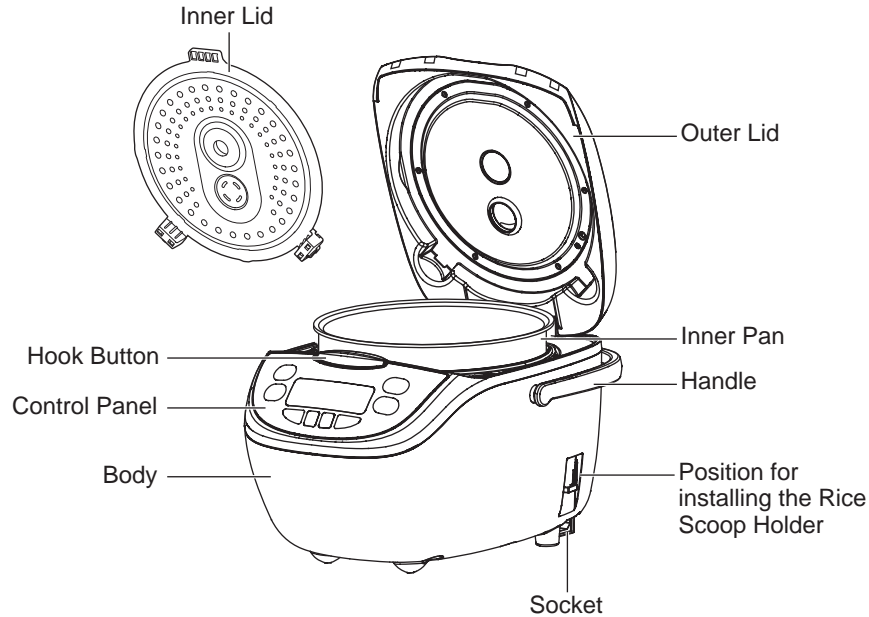
- **The appliance must match the supplied Inner Pan to avoid overheat or abnormal circumstance.**
- **During use or immediately after use, do not touch the Inner Pan with hands to avoid burn due to high-temperature.**
- **Do not use the cord set (for an instrument plug and power plug) that is not specified for use with this appliance also do not transfer it to avoid electric shock, electrical leakage or fire.**
- **Be sure to hold the power plug or the instrument plug when unplugging the power plug or the instrument plug to avoid electric shock, or fire caused by short circuit.**
- **Always switch off and unplug the appliance from the power outlet when it is not in use or before removing the Inner Pan to avoid burn, injury, or electric shock or fire caused by short circuit due to the insulation deterioration.**
- **Unplug and allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it to avoid burn.**  
Do not move the appliance while it is hot.

# Notes on Use

- Before the Rice Cooker works, check the Inner Pan and Steam Cap for in place to avoid any malfunction.
- During use, the Rice Cooker may generate tiny sound of “click” or “sizz”, which is a normal sound of operation, and do not panic.
- Never have the Rice Cooker to operate again immediately after cooking. Wait at least for 15 minutes so as to have the heating plate cool down.
- Never cook rice with hot water as this may affect the temperature judgment by the thermostat thus degrade cooking effect.
- In operation, never cover the top of the Rice Cooker with a cloth, as this may cause accidents or damage to the Rice Cooker.
- Do not have the Inner Pan to fall off, which may cause deformation.
- Do not hit the Inner Pan with a hard object to avoid deformation.
- Before the Rice Cooker works, be sure to wipe away the water outside the Inner Pan to avoid any fault.
- Before the Rice Cooker works, please remove water drops and rice grains between the Inner Pan and heating plate to avoid any malfunction.
- The coating on the bottom of the Inner Pan may wear off depending on usage frequency, but this does not affect performance.
- Hold the Handle when moving the Rice Cooker.
- Do not use the Rice Cooker outdoors.

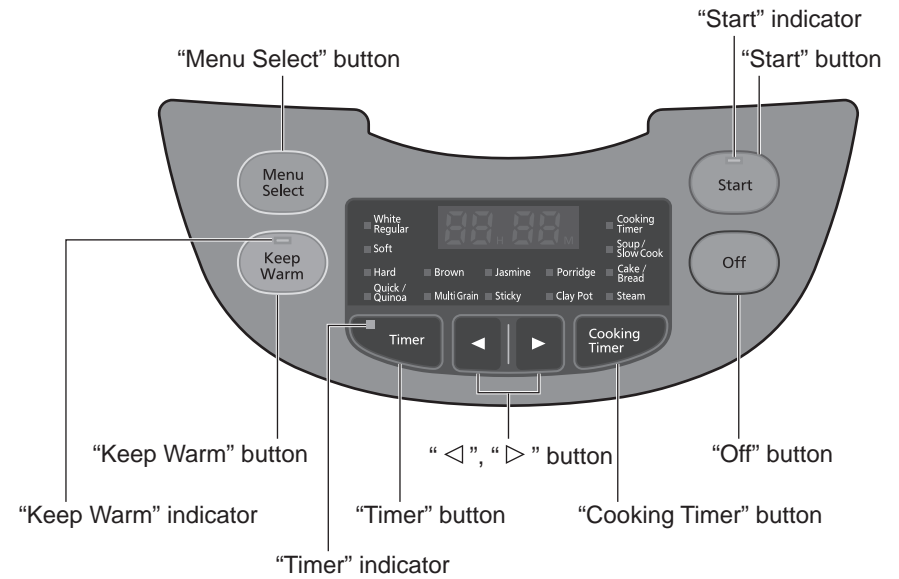
# Part Names/Accessories

■ Paper located between the Inner Pan and the Heating Plate should be removed before use.



\*The shape of Power Plug may be different from illustration.

Accessories					
Rice Scoop (1)	Ladle (1)	Rice Scoop Holder (1)	Measuring Cup (1)	Steaming Basket (1)	
			(Approx. 180 mL)	For SR-CX108 SR-CX188 SR-CP188	For SR-CN108 SR-CN188

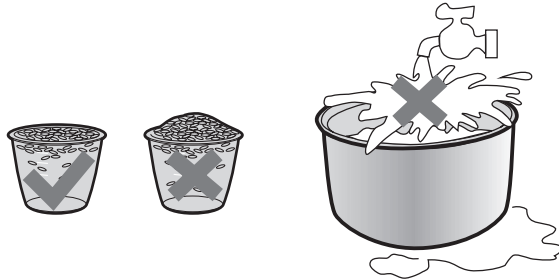


- “Menu Select” button**
  - This button is used to select the desired menu.
- “Keep Warm” button**
  - After cooking, the “Keep Warm” indicator automatically turns on.
  - This button is used to start the keep warm function.
- “Timer” button**
  - This button is used to set the timer.
- “Cooking Timer” button**
  - When selecting “Porridge”, this button is used after pressing the “Timer” button to go back to set the cooking time.
  - This button is used to confirm the cooking time in timer status.
- “<”, “>” button**
  - These buttons are used to set the time.
  - : Decreasing    : Increasing
  - Press and hold this button to quickly add or subtract time.
- “Start” button**
  - This button is used to start cooking.
  - This button is used to end the setting of the timer.
- “Off” button**
  - This button is used to cancel incorrect operation.
  - This button is used to turn off the keep warm function.

# Cooking Rice

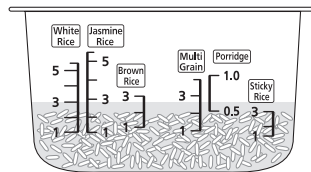
## 1 Weigh out required rice (A measuring cup of rice is about 150 g);

- Wash rice in another container and make sure to wash it clean.
- It is better not to wash rice directly inside the Inner Pan in order to avoid scuffing the Inner Pan.



## 2 Put the cleaned rice into the Inner Pan and fill it with water to a corresponding water level (e.g. if cooking 3 cups of white rice, water should be added to Mark 3 of the Water Level (White Rice)). The water quantity can be increased or decreased reasonably according to personal preference.

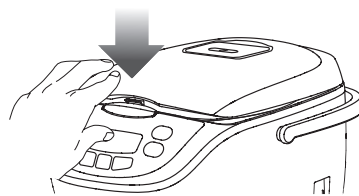
- Never exceed the highest Water Level.



The Inner Pan in the illustration is the 1.0 L model.

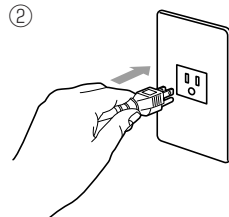
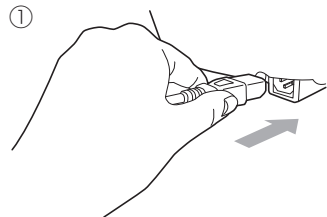
## 3 Wipe up the external surface of Inner Pan with dry cloth, putting it into the Rice Cooker. Then press down the Outer Lid until a sound of “click” is heard.

- Never heat the Inner Pan on other stoves to avoid deformation caused by high temperatures; it is not allowed to use any other container, instead of the Inner Pan, on the Heating Plate.



## 4 Connect the Instrument Plug to the body first and then connect the Power Plug.

- Make sure that both plugs are firmly connected.



## 5 Press the “Start” button to enter the working process of a corresponding menu. The “Start” indicator lights up.

- By default, “White Regular” is selected. When changing it, see page 11.
- When using the timer, see page 11.
- Entering state of stewing rice. The display shows remaining stewing time in countdown.
- According to the judgment of rice and water quantity by the computer program during cooking rice, the stewing time is automatically set to 5 min or 10 min.



## 6 After cooking, automatically switches to the keep warm function.

- To prevent the rice from sticking together and reducing its taste, it is best to loosen the rice immediately.
- Please use the attached Rice Scoop to fill rice instead of metal spoon which may cause scratch to the Inner Pan.

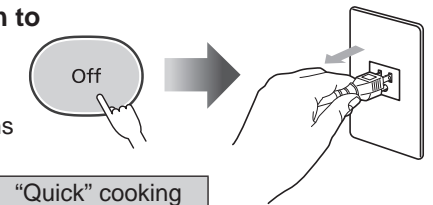


## 7 After the use, press the “Off” button to enter state of standby, and then unplug the Rice Cooker.

Periods of cooking rice for various functions (only for reference):

Function	“Soft” cooking	“Quick” cooking
Time (min)	Approx. 50	Approx. 30

The cooking time in the above table may vary with different voltage, water quantity, rice quantity, water temperature and rice quality.



# Using the Settings Correctly

	Menu	Water Level of Inner Pan	Keep Warm Function* <sup>1</sup>	Timer Setting Restriction* <sup>2</sup>	
Cook white rice in different textures	White	Regular	White Rice	○	From 60 min before done
		Soft	White Rice	○	From 60 min before done
		Hard	White Rice	○	From 60 min before done
Quick cooking or cook quinoa	Quick/Quinoa	White Rice —* <sup>3</sup>	○ ×	— —	
Cook brown rice	Brown	Brown Rice	×	From 180 min before done	
Cook rice of various grains	Multi Grain	Multi Grain	×	From 60 min before done	
Cook jasmine rice	Jasmine	Jasmine Rice	○	From 60 min before done	
Cook sticky rice	Sticky	Sticky Rice	×	From 60 min before done	
Cook porridge	Porridge	Porridge	×	Cooking time + 10 min or more before done	
Cook clay pot rice	Clay Pot	White Rice	×	—	
Cook soup or slow cooking	Soup/Slow Cook	—* <sup>4</sup>	×	—	
Bake a cake or bread	Cake/Bread	—* <sup>5</sup>	×	—	
Steam	Steam	—* <sup>6</sup>	×	—	

- \*<sup>1</sup> ●With “X”, the Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this.  
 ●Do not use the keep warm function for more than 12 hours.  
 ●A keep warm time of up to 23 hours is displayed in 1 hour units (“0” is displayed for times of less than 1 hour).  
 The keep warm function will continue for more than 24 hours.
- \*<sup>2</sup> Timer Setting is not available for menus marked with “—”.
- \*<sup>3</sup> One cup of quinoa requires two cups of water. Quinoa can only be cooked one cup at a time. Use the supplied Measuring Cup.
- \*<sup>4</sup> The total amount of ingredients and water shall not exceed the maximum water level for “White Rice”.
- \*<sup>5</sup> The maximum allowable weight (total weight of the ingredients) is 500 g.
- \*<sup>6</sup> Use the supplied Measuring Cup and fill with 3 cups of water for 1.0 L model, 4 cups of water for 1.8 L model.

# Using Different Settings

## 1 Select a menu.

Press the “Menu Select” button to select a menu.  
 The menu with the indicator on is selected.

- When selecting “Porridge”, “Soup/Slow Cook”, “Cake/Bread” or “Steam”, set the cooking timer.

Press the “◀” or “▶” button to set the desired cooking time.

Menu	Default setting	Allowable timer setting	Unit
Porridge	1 h 00 min	1 h 00 min – 4 h 00 min	30 min
Soup/Slow Cook	1 h 00 min	1 h 00 min – 12 h 00 min	30 min
Cake/Bread	40 min	20 min – 65 min	5 min
Steam*	10 min	1 min – 60 min	1 min

\*Countdown of the steam setting time begins when the Rice Cooker starts releasing steam.

## 2 Press the “Start” button.

- Once the rice is cooked, the program switches to the keep warm function automatically.
  - Using the keep warm function is not recommended for “Quinoa”, “Brown”, “Multi Grain”, “Sticky”, “Porridge”, “Clay Pot”, “Soup/Slow Cook”, “Cake/Bread” or “Steam”.
- Please press the “Off” button to turn off the keep warm function.

## Timer

### 1 Press the “Menu Select” button to select a menu.

- When “Porridge” is selected, set the cooking time.

### 2 Press the “Timer” button to set preset mode.

### 3 Press the “◀” or “▶” button to adjust the desired time.

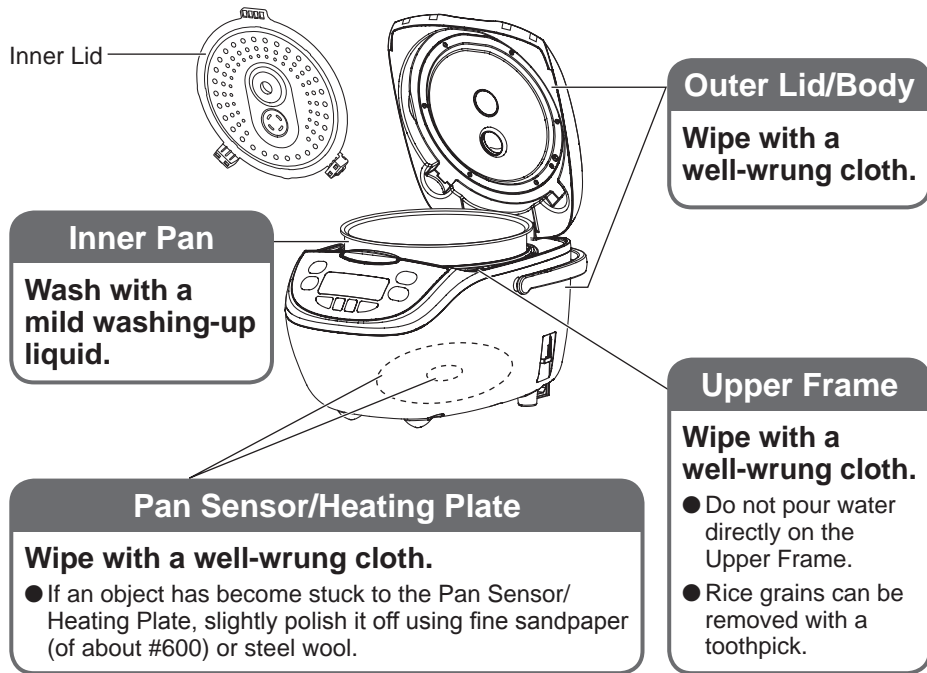
- Timer can be set in 10 minute units between the start of timer setting to 24 h 00 min.
- Preset time is the working completing time.
- The “Timer” button also works the same as the “▶” button in preset mode.

### 4 Press the “Start” button to start presetting mode.

- When the preset mode is started, the indicator of a menu and the “Timer” indicator turn on.
- When the Rice Cooker starts cooking, the “Timer” indicator turns off and the “Start” indicator turns on.

# Cleaning

■ Unplug before cleaning and ensure that body has cooled down.



**Inner Lid**

**Outer Lid/Body**  
Wipe with a well-wrung cloth.

**Inner Pan**  
Wash with a mild washing-up liquid.

**Pan Sensor/Heating Plate**  
Wipe with a well-wrung cloth.  
● If an object has become stuck to the Pan Sensor/ Heating Plate, slightly polish it off using fine sandpaper (of about #600) or steel wool.

**Upper Frame**  
Wipe with a well-wrung cloth.  
● Do not pour water directly on the Upper Frame.  
● Rice grains can be removed with a toothpick.

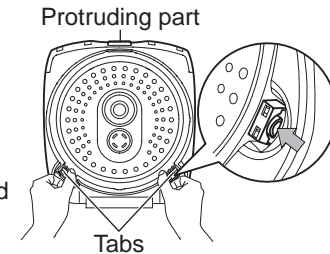
## Inner Lid

**Remove and wash with a mild washing-up liquid.**

■ **Removing**  
Hold the two tabs, then pull them towards you.

■ **Attaching**

- ① Insert the protruding part into the latch on the Outer Lid in a tilted way.
- ② Press the tabs (both sides) inwards the Outer Lid side until the click sound is heard.

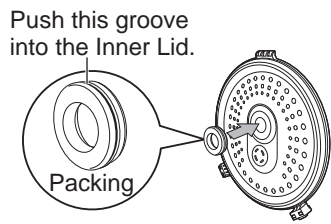


Protruding part

Tabs

**Notes**

- Do not remove the Packing.
- If the Packing came off, please reattach it.



Push this groove into the Inner Lid.

Packing

## Steam Cap\*

\*Steam Cap is different according to the model of Rice Cooker.

### Remove and rinse.

● Please wash it after every use.

#### Notes

- Do not remove the Packing.
- If the Packing came off, please reattach it.



### ■ Removing

① Pull up to remove.

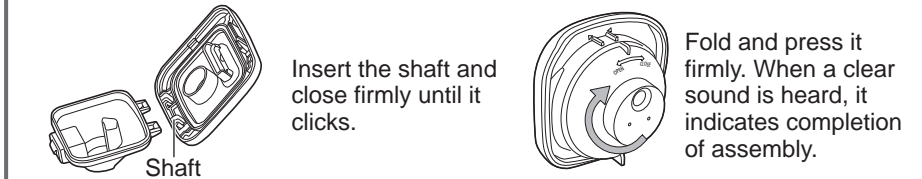


② Open it.



### ■ Attaching (In the reverse order to removing.)

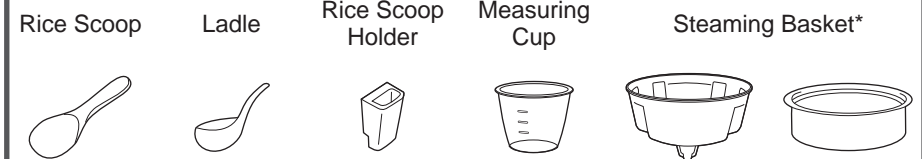
① Close it.



② Attach on the Outer Lid.

## Accessories

### Wash with a mild washing-up liquid.



\*Steaming Basket is different according to the model of Rice Cooker.

# Troubleshooting

When you found the cooking is in any abnormal conditions, please check the root cause of the failure.

## Rice Cooking

Symptom \ Probable cause	Cooking rice problem								Keep warm problem					
	Too Hard	Too soft	Not cooked rice	No smell	Rice sticked in Inner Pan	Rice crust, Rice burnt	Overflow	Too thick	Lack of boiling	Don't keep warm	Smell of	Colour	Rice too dry	Water drips
Rice and water volume is not correct.	●	●	●		●	●	●	●	●					
Exceeds the maximum amount.	●	●	●		●	●	●		●					
Whether the function was chosen correctly.	●	●	●		●	●	●	●	●					
Whether any distortion on the Inner Pan and uneven on the bottom.	●	●	●		●	●			●					
Cooking with hot water or cooking continuously without cooling down.	●	●	●		●				●					
Whether grains of rice or foreign objects are on the Inner Pan base, heating plate and Control Panel.	●	●	●	●	●	●			●		●	●	●	●
Whether power cut off.	●	●	●	●	●	●		●	●	●				●
The rice was not loosened after cooking was completed.	●					●						●	●	●
Whether the Steam Cap has been fixed properly.	●						●	●						
Excessive long hours on preset timer.	●		●	●				●						
Whether the Outer Lid has been closed properly.			●				●	●			●	●	●	
Did not wash the rice fully.	●		●	●		●	●				●	●		
Grain of rice or foreign objects stayed at the Packing & Inner Pan border areas.											●	●	●	
Excessive long hours on keep warm function.	●										●	●	●	●

Symptom \ Probable cause	Cooking rice problem								Keep warm problem					
	Too Hard	Too soft	Not cooked rice	No smell	Rice sticked in Inner Pan	Rice crust, Rice burnt	Overflow	Too thick	Lack of boiling	Don't keep warm	Smell of	Colour	Rice too dry	Water drips
Did not set keep warm but rice kept in the Inner Pan for long hours.										●	●	●	●	●
Did not clean the Inner Pan.				●							●			
Placing the Rice Scoop in the Inner Pan.											●	●	●	●
Mixture of water and rice are uneven.			●											

Please send to an authorised service centre for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.



# Troubleshooting

## Cake / Bread Baking

Symptom	Baking cake / bread problem						
	Undone cake / bread	Undercooked cake / bread	Wet cake / bread	The cake / bread sticks to the base of the Inner Pan	Bottom of the cake / bread burnt	Not fluffed	Crumbly
Probable cause							
Too much dough.	●	●					
Not enough mixing before baking.				●	●		●
Used with incompatible cake mix.	●	●	●			●	
Used with cake mix that contains too much chocolate, sugar or fruit ingredients.	●	●		●	●		
Outer Lid not close while cooking.	●	●				●	
Foreign matters between the Inner Pan and Heating Plate.	●	●	●		●	●	
Not enough butter or cooking oil applied to the bottom of the Inner Pan.				●			
Cake / bread left in the Inner Pan too long.			●		●		
Inadequate mixing or mixed too long.						●	●
Wrong ingredient quantity.		●			●	●	●

Please send to an authorised service centre for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.

## Others

Symptom	Probable cause
Strange sound occurs	Sound occurs because of water that has stuck to the Inner Pan.
No power	Pull out the Power Plug and check the power outlet.

Please send to an authorised service centre for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.

## Error Indications

Indication	Probable cause
U14	Has the keep warm function been in use for more than 96 hours? → Press the "Off" button.
H01 H02 H31	Please consult an authorised service centre and inform the error code (the two-digit number after the "H").

# Specifications

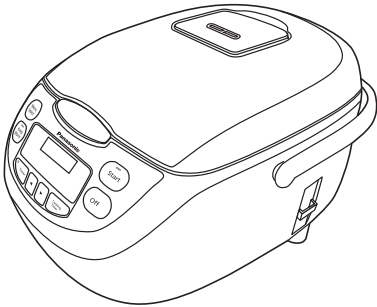
Model	Rated Voltage	Rated Power (W)	Cooking Capacity (L)	Rice Quantity (Cup)	Heating Model	L x W x H (mm)	Weight (kg)
Malaysia							
SR-CX108	240 V ~ 50 Hz	765	1.0	5.5	Direct Heating	352 x 251 x 214	3.5
SR-CX188		910	1.8	10		387 x 284 x 249	4.5
SR-CP188						4.4	
SR-CN188						3.8	
Singapore (Domestic)							
SR-CX108	230 V ~ 50 Hz	700	1.0	5.5	Direct Heating	352 x 251 x 214	3.5
SR-CN108						3.0	
SR-CX188		835	1.8	10		387 x 284 x 249	4.5
SR-CN188						3.8	
Singapore (Re-export)							
SR-CX188	220 V ~ 50 Hz	765	1.8	10	Direct Heating	387 x 284 x 249	4.5
SR-CP188							4.4
SR-CN188							3.8
Australia / New Zealand							
SR-CX108	220– 240 V ~ 50 Hz	640– 765	1.0	5.5	Direct Heating	352 x 251 x 214	3.5
SR-CN108						3.0	
SR-CN188		765– 910	1.8	10		387 x 284 x 249	3.8

## Arahan Pengendalian

Periuk Nasi Elektronik / Pemanas Kegunaan Rumah

Model 1.0 L  
No. Model **SR-CX108**  
**SR-CN108**

Model 1.8 L  
No. Model **SR-CX188**  
**SR-CP188**  
**SR-CN188**



Ilustrasi dari SR-CX108 digunakan di seluruh Arahan Pengendalian ini.

Terima kasih kerana membeli produk Panasonic ini.

- Produk ini bertujuan untuk kegunaan rumah sahaja.
- Sila baca arahan pengendalian dengan teliti untuk memastikan pengendalian yang selamat dan betul sebelum digunakan.
- Sebelum penggunaan, **sila membaca “Langkah Pencegahan Keselamatan” (Halaman 2-4)**.
- Simpan arahan pengendalian dan jaminan untuk kegunaan masa akan datang.

Jaminan dilampirkan

## Kandungan

Langkah Pencegahan Keselamatan . . . . .	2
Nota mengenai Penggunaan . . . . .	5
Nama Bahagian/Aksesori . . . . .	6
<hr/>	
Memasak Nasi . . . . .	8
Menggunakan Tetapan Dengan Betul . . . . .	10
Menggunakan Tetapan Berlainan . . . . .	11
● Pemas	
<hr/>	
Membersih . . . . .	12
Penyelesaian Masalah . . . . .	14
● Petunjuk Ralat	
Spesifikasi . . . . .	18

# Langkah Pencegahan Keselamatan

## AMARAN

Kegagalan mematuhi arahan ini boleh menyebabkan kematian atau kecederaan serius.

- **Perkakas ini bukan ditujukan untuk kegunaan oleh orang (termasuk kanak-kanak) dengan kekurangan fizikal, deria atau keupayaan mental atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diselia atau diberikan arahan mengenai penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka. Kanak-kanak perlu diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.**
- **Perkakas ini dimaksudkan untuk digunakan dalam rumah dan aplikasi yang sama seperti: -dapur pekerja di kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain; -rumah ladang; -oleh pelanggan di Hotel, Motel dan persekitaran kediaman jenis lain; -persekitaran jenis katil and saparan pagi.**
- **Jika kord bekalan rosak, gantikan dengan kord khas atau sambungan yang tersedia daripada pengilang atau ejen servisnya.**
- **Jangan tumpah air atau cecair lain pada peyambung seperti palam instrumen untuk mengelakkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.**
- **Jangan gunakan perkakas ini untuk memasak apa-apa makanan yang akan meyesak Lubang Wap:**  
Makanan Foliaceous (contohnya laver, kubis Cina) atau mengambil makanan (contohnya kelp) dan fragmentary makanan (contohnya jagung kersik), kerana ini mungkin menyebabkan kemalangan atau kerosakan pada perkakas.
- **Semasa pengendalian, jangan menghampirkan muka atau tangan anda pada Lubang Wap untuk mengelakkan melecur.**
- **Sila gunakan saluran elektrik dibumikan individu untuk undian semasa 10 A, dan bersama penggunaan salur keluar kuasa sama dengan perkakas lain boleh menyebabkan kebakaran.**
- **Tiada pembinaan semula**  
Mana-mana orang selain daripada seorang juruteknik pembaikan tidak dibenarkan untuk hapus atau membaiki perkakas untuk mengelakkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.
- **Pastikan voltan yang ditunjukkan pada label perkakas sama dengan bekalan setempat anda. Jangan gunakan kord kuasa yang rosak.**
- **Jangan gunakan kaedah berikut beroperasi untuk mengelakkan kebakaran dan kejutan elektrik akibat kord kuasa yang rosak.**  
Kord kuasa diproses, terpaksa dibengkokkan, pendekatan suhu tinggi, mengikat, sekeping objek berat, dan sebagainya.
- **Sebarang habuk di palam kuasa mesti sentiasa dibersihkan untuk mengelakkan kebakaran.**
- **Palam Instrumen dan palam kuasa mesti dimasukkan ke dalam soket dan salur keluar kuasa dengan sempurna untuk mengelakkan kebakaran, kejutan elektrik atau litar pintas.**

- **Jangan gunakan perkakas apabila kord kuasa atau palam kuasa rosak atau palam kuasa longgar disambung ke salur keluar kuasa, untuk mengelakkan kebakaran, kejutan elektrik atau litar pintas.**
- **Jangan tarik palam kuasa dengan tangan yang basah untuk mengelakkan kejutan elektrik atau kecederaan.**
- **Semasa pengendalian, jangan gerakkan atau goncang perkakas.**
- **Jangan biarkan kanak-kanak mengendalikan perkakas tanpa dijaga. Meletakkannya dari capaian bayi untuk mengelakkan kejutan elektrik, melecur dan lain-lain kemalangan yang berbahaya.**
- **Jangan letakkan perkakas di lokasi yang tidak stabil atau basah atau pendekatan api atau sumber haba, sebaliknya ini boleh menyebabkan kerosakan atau kemalangan.**
- **Jangan rendam atau celup perkakas ke dalam air.**
- **Jangan masukkan pin, dawai atau lain-lain objek ke dalam Lubang Pengambilan, Lubang Ekzos atau jurang di bahagian bawah perkakas untuk mengelakkan kejutan elektrik.**
- **Hentikan penggunaan perkakas serta-merta dan tanggalkannya apabila sesuatu tidak normal atau kerosakan berlaku untuk mengelakkan asap, kebakaran atau kejutan elektrik.**  
cth. tidak normal atau kerosakan: Palam kuasa dan kord kuasa menjadi panas secara tidak normal; Kord kuasa rosak atau kuasa gagal apabila disentuh; Badan utama berubah bentuk atau sangat panas; Asap berasal daripada badan utama atau bau terbakar dikesan; Badan utama retak, longgar atau bergetar.
- **Tutup Penutup Luar dengan perlahan dan ketat sehingga berbunyi klik untuk mencegah melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh stim yang keluar atau bukaan Penutup Luar.**
- **Jauhkan kord kuasa daripada capaian kanak-kanak.**  
Jangan biarkan kord kuasa tergantung pada hujung meja atau countertop. Menarik kord kuasa boleh menyebabkan perkakas terjatuh daripada meja atau countertop dan menyebabkan kecederaan.
- **Berhati-hati agar tidak tersadung atau terjebak pada kord kuasa semasa menggunakannya untuk mengelakkan kecederaan, atau kerosakan pada kord kuasa boleh menyebabkan kebakaran atau kejutan elektrik.**
- **Jangan gunakan perkakas bagi sebarang tujuan selain daripada yang dijelaskan dalam arahan ini untuk mengelakkan kebakaran, melecur, kecederaan atau kejutan elektrik.**  
Panasonic tidak akan menerima sebarang liabiliti jika perkakas tertakluk kepada penggunaan tidak wajar atau gagal mematuhi arahan ini.

# Langkah Pencegahan Keselamatan



Kegagalan mematuhi arahan ini boleh menyebabkan kecederaan atau kerosakan harta benda.

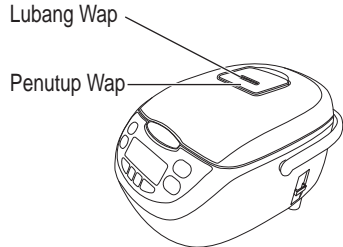
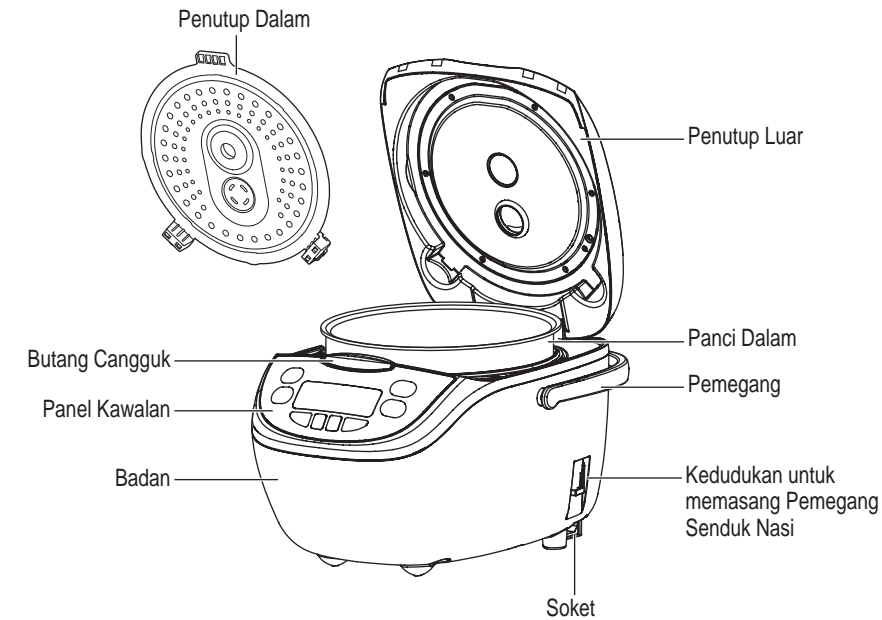
- **Perkakas mesti sepadan dengan Panci Dalam yang dibekalkan untuk mengelakkan mengalami panas lampau atau keadaan tidak normal.**
- **Semasa menguna atau serta-merta selepas digunakan, jangan sentuh Panci Dalam dengan tangan untuk mengelakkan melecur disebabkan oleh suhu tinggi.**
- **Jangan gunakan set kord (untuk palam instrumen dan palam kuasa) yang tidak dikhususkan untuk kegunaan bersama perkakas ini jangan pindahkannya untuk mengelakkan kejutan elektrik, kebocoran elektrik atau kebakaran.**
- **Pastikan untuk memegang palam kuasa atau palam instrumen apabila membuka palam kuasa atau palam instrumen untuk mengelakkan kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.**
- **Sentiasa matikan dan tanggalkan perkakas daripada salur keluar kuasa apabila tidak digunakan atau sebelum mengeluarkan Panci Dalam daripadanya untuk mengelakkan melecur, kecederaan, atau kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas kerana kerosakan penebatan.**
- **Tanggalkan dan benarkan perkakas untuk menyejuk sepenuhnya sebelum membersih dan menyimpannya untuk mengelakkan melecur.**  
Jangan alihkan perkakas semasa panas.

# Nota mengenai Penggunaan

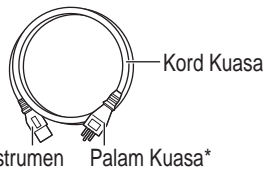
- Sebelum Periuk Nasi berfungsi, semakkan Panci Dalam dan Penutup Wap di tempat untuk mengelakkan apa-apa kerosakan.
- Semasa menggunakan, Periuk Nasi akan menghasilkan bunyi yang kecil “klik” atau “sizz”, itulah bunyi biasa operasi dan tidak perlu panik.
- Jangan beroperasi semula Periuk Nasi dengan serta-merta selepas memasak. Menunggu sekurang-kurangnya 15 minit supaya aliran pemanas menyejuk.
- Jangan masak nasi dengan air panas kerana ini boleh menjejaskan penghakiman suhu oleh termostat sekali gus merendahkan memasak kesan.
- Semasa beroperasi, jangan tutup bahagian atas periuk nasi dengan kain, kerana ini mungkin menyebabkan kemalangan atau kerosakan pada periuk nasi.
- Jangan menjatuhkan Panci Dalam, supaya akan menyebabkan kecacatan.
- Jangan memukul Panci Dalam dengan objek keras untuk mengelakkan kecacatan.
- Sebelum Periuk Nasi berfungsi, pastikan anda lapkan air di luar Panci Dalam untuk mengelakkan apa-apa kerosakan.
- Sebelum Periuk Nasi bekerja, keluarkan titisan air dan bijirin beras antara Panci Dalam dan Aliran Pemanas untuk mengelakkan apa-apa kerosakan.
- Salutan pada bahagian bawah Panci Dalam boleh memakai bergantung kepada kekerapan penggunaan, tetapi ini tidak menjejaskan prestasi.
- Pegang pemegang apabila bergerak Periuk Nasi.
- Jangan gunakan Periuk Nasi di luar.

# Nama Bahagian/Aksesori

■ Kertas yang terletak di antara Panci Dalam dan Aliran Pemanas mesti diambil sebelum digunakan.



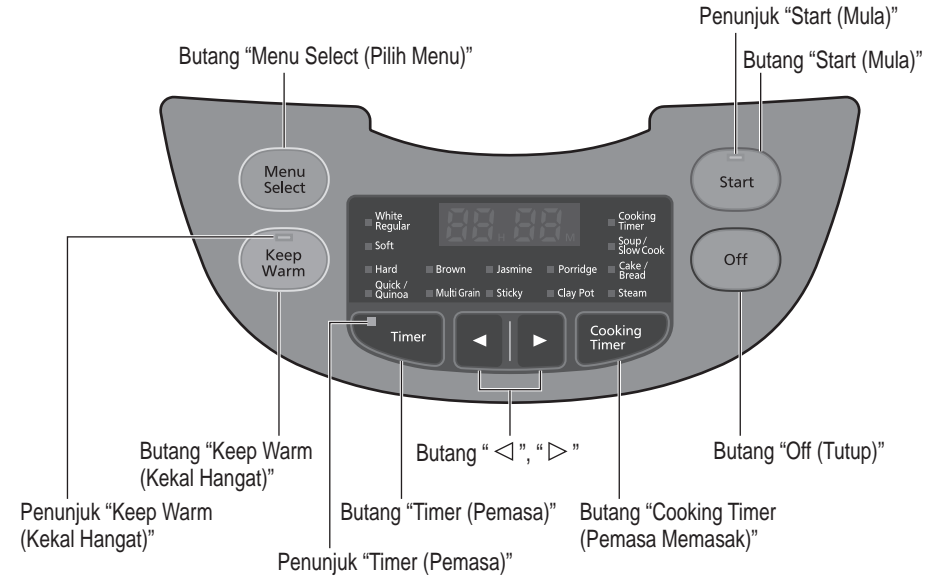
## Set Kord



\*Bentuk Palam Kuasa mungkin berbeza daripada ilustrasi.

## Aksesori

Senduk Nasi (1)	Senduk (1)	Pemegang Senduk Nasi (1)	Cawan Penyukat (1)	Bekas Kukusan (1)	
			(Anggaran 180 mL)	Untuk SR-CX108 SR-CX188 SR-CP188	Untuk SR-CN108 SR-CN188

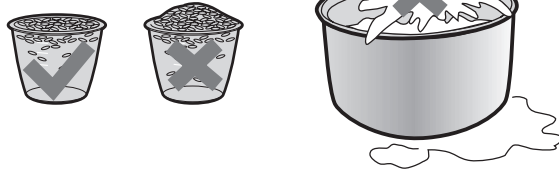


- Menu Select**
  - Butang "Menu Select (Pilih Menu)"
  - Butang ini digunakan untuk memilih menu yang dikehendaki.
- Keep Warm**
  - Butang "Keep Warm (Kekal Hangat)"
  - Selepas masak, penunjuk "Keep Warm (Kekal Hangat)" dihidupkan secara automatik.
  - Butang ini digunakan untuk memulakan fungsi kekal hangat.
- Timer**
  - Butang "Timer (Pemasa)"
  - Butang ini digunakan untuk menetapkan pemasa.
- Cooking Timer**
  - Butang "Cooking Timer (Pemasa Memasak)"
  - Apabila memilih "Porridge (Bubur)", butang ini digunakan selepas menekan "Timer (Pemasa)" untuk balik menetapkan masa memasak.
  - Butang ini digunakan untuk mengesahkan masa memasak dalam status pemasa.
- Butang "<", ">"**
  - Butang "<", ">"
  - Butang ini digunakan untuk menetapkan masa.
  - ◀: Pengurangan ▶: Peningkatan
  - Tekan butang ini dan tahan lama untuk cepat tambah atau tolak masa.
- Start**
  - Butang "Start (Mula)"
  - Butang ini digunakan untuk mula memasak.
  - Butang ini digunakan untuk menamatkan ketetapan pemasa.
- Off**
  - Butang "Off (Tutup)"
  - Butang ini digunakan untuk membatalkan operasi yang salah.
  - Butang ini digunakan untuk mematikan fungsi kekal hangat.

# Memasak Nasi

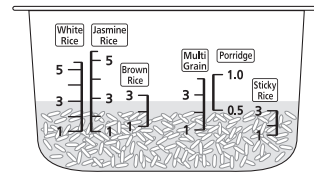
## 1 Timbangkan beras yang diperlukan (cawan penyukat beras adalah sekira 150 g);

- Basuh beras di dalam bekas yang lain dan pastikan anda basuh bersih.
- Lebih baik jangan terus mencuci beras di dalam Panci Dalam untuk mengelakkan gam pada Panci Dalam.



## 2 Masukkan beras yang dibersihkan ke dalam Panci Dalam dan isi dengan air ke tahap air yang sama (contohnya jika memasak 3 cawan nasi putih, air perlu ditambah kepada 3 tanda Paras Air (White Rice)). Kuantiti air boleh meningkat atau menurun menurut amalan peribadi.

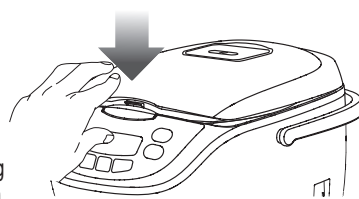
- Air tidak melebihi paras air tertinggi.



Panci Dalam di ilustrasi adalah model 1.0 L.

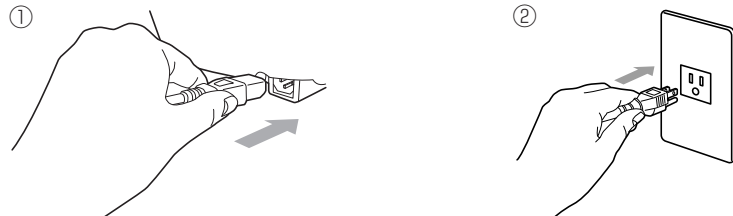
## 3 Lap permukaan luar Panci Dalam dengan menggunakan kain kering, memasukkannya ke dalam Periuk Nasi. Kemudian tekan ke bawah Penutup Luar sehingga mendengar bunyi "klik".

- Jangan memanaskan Panci Dalam atas dapur lain untuk mengelakkan kecacatan yang disebabkan oleh suhu yang tinggi; Tidak dibenarkan untuk menggunakan mana-mana bekas yang lain, bukan Panci Dalam, pada Aliran Pemanas.



## 4 Sambungkan Palam Instrumen ke badan terlebih dahulu dan kemudian sambungkan Palam Kuasa.

- Pastikan bahawa kedua-dua palam disambungkan tegas.



## 5 Tekan butang "Start (Mula)" untuk memasuki proses kerja menu yang sepadan. Penunjuk "Start (Mula)" menyala.

- Secara lalai, "White (Beras Putih) Regular (Biasa)" dipilih. Untuk menggubahnya, lihat halaman 11.
- Apabila menggunakan Pemasa, lihat halaman 11.
- Memasuki keadaan merebus nasi. Paparan menunjukkan baki masa merebus.
- Menurut hukum kuantiti beras dan air oleh atur cara komputer semasa memasak nasi, semasa merebus secara automatik disetkan kepada 5 minit atau 10 minit.



## 6 Selepas masak, bertukar ke fungsi kekal hangat secara automatik.

- Untuk mengelakkan nasi dari pemeluwapan dan mengurangkan rasanya, amatlah digalakkan supaya gemburkan nasi dengan serta-merta.
- Apabila mengisi mangkuk dengan nasi, perlu menggunakan sendok nasi yang dilampirkan, bukan sudu logam, untuk mengelakkan scuffing Panci Dalam.

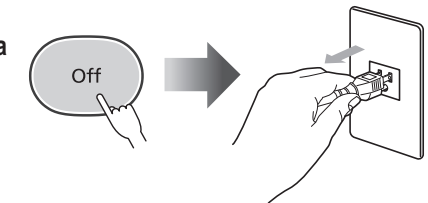


## 7 Selepas penggunaan, tekan butang "Off (Tutup)" untuk memasuki keadaan siap sedia dan kemudian cabut palam Periuk Nasi.

Tempoh memasak nasi untuk pelbagai mailis (hanya untuk rujukan):

Fungsi	Memasak "Soft (Lembut)"	Memasak "Quick (Cepat)"
Masa (minit)	Anggaran 50	Anggaran 30

Masa memasak dalam jadual di atas mungkin berbeza-beza dengan voltan berbeza, kuantiti air, kuantiti beras, suhu air dan beras berkualiti.



# Menggunakan Tetapan Dengan Betul

	Menu	Paras Air Panci Dalam	Fungsi Kekal Hangat* <sup>1</sup>	Larangan Tetapan Pemasa* <sup>2</sup>	
Masak nasi putih kepada pelbagai tekstur	White (Beras Putih)	Regular (Biasa)	White Rice	○	Daripada 60 minit sebelum selesai
	Soft (Lembut)	White Rice	○	○	Daripada 60 minit sebelum selesai
	Hard (Keras)	White Rice	○	○	Daripada 60 minit sebelum selesai
Memasak cepat atau masak quinoa	Quick (Cepat)/	White Rice	○	—	—
	Quinoa (Quinoa)	—* <sup>3</sup>	×	×	—
Masak beras rerang	Brown (Beras Perang)	Brown Rice	×	×	Daripada 180 minit sebelum selesai
Masak nasi daripada pelbagai bijirin	Multi Grain (Beras Pelbagai Bijirin)	Multi Grain	×	×	Daripada 60 minit sebelum selesai
Masak beras jasmine	Jasmine (Jasmine)	Jasmine Rice	○	○	Daripada 60 minit sebelum selesai
Masak beras pulut	Sticky (Beras Pulut)	Sticky Rice	×	×	Daripada 60 minit sebelum selesai
Masak bubur	Porridge (Bubur)	Porridge	×	×	Masa memasak + 10 minit atau lebih sebelum selesai
Masak nasi claypot	Clay Pot (Nasi Claypot)	White Rice	×	×	—
Masak sup atau masak perlahan	Soup/Slow Cook (Sup/Masak Perlahan)	—* <sup>4</sup>	×	×	—
Membakar kek atau roti	Cake/Bread (Kek/Roti)	—* <sup>5</sup>	×	×	—
Stim	Steam (Stim)	—* <sup>6</sup>	×	×	—

\*<sup>1</sup> ● Dengan “×”, Periuk Nasi akan bertukar secara automatik untuk menjalankan fungsi kekal hangat, tetapi kami tidak mensarankan ini.

● Jangan gunakan fungsi kekal hangat melebihi 12 jam.

● Masa kekal hangat sehingga 23 jam dipaparkan dalam unit 1 jam (“0” dipaparkan untuk masa kurang daripada 1 jam).

Fungsi kekal hangat akan terus lebih daripada 24 jam.

\*<sup>2</sup> Pemasa tatacara ini tidak tersedia untuk menu yang bertanda “—”.

\*<sup>3</sup> Satu cawan quinoa memerlukan dua cawan air. Quinoa hanya boleh dimasak secawan pada satu masa. Gunakan Cawan Penyukat yang dibekalkan.

\*<sup>4</sup> Jumlah bahan-bahan dan air tidak melebihi Paras Air maksimum untuk “White Rice”.

\*<sup>5</sup> Berat maksimum dibenarkan (Jumlah berat bahan-bahan) adalah 500 g.

\*<sup>6</sup> Gunakan Cawan Penyukat yang dibekalkan dan mengisi 3 cawan air untuk model 1.0 L, 4 cawan air untuk model 1.8 L.

# Menggunakan Tetapan Berlainan

## 1 Pilih menu.

Tekan butang “Menu Select (Pilih Menu)” untuk memilih menu.

Penunjuk akan menyala dengan menu yang dipilih.

● Apabila memilih “Porridge (Bubur)”, “Soup/Slow Cook (Sup/Masak Perlahan)”, “Cake/Bread (Kek/Roti)” atau “Steam (Stim)” menetapkan pemasa memasak.

Tekan “<” atau “>” butang untuk melaraskan masa memasak dikehendaki.

Menu	Tetapan lalai	Tetapan pemasa yang dibenarkan	Unit
Porridge (Bubur)	1 jam 00 minit	1 jam 00 minit – 4 jam 00 minit	30 minit
Soup/Slow Cook (Sup/Masak Perlahan)	1 jam 00 minit	1 jam 00 minit – 12 jam 00 minit	30 minit
Cake/Bread (Kek/Roti)	40 minit	20 minit – 65 minit	5 minit
Steam (Stim)*	10 minit	1 minit – 60 minit	1 minit

\*Kira detik masa tetapan Stim bermula apabila Periuk Nasi mula melepaskan stim.

## 2 Tekan butang “Start (Mula)”.

● Sebaik sahaja nasi dimasak, program bertukar secara automatik ke fungsi kekal hangat.

● Menggunakan fungsi kekal hangat tidak disyorkan untuk “Quinoa (Quinoa)”, “Brown (Beras Perang)”, “Multi Grain (Beras Pelbagai Bijirin)”, “Sticky (Beras Pulut)”, “Porridge (Bubur)”, “Clay Pot (Nasi Claypot)”, “Soup/Slow Cook (Sup/Masak Perlahan)”, “Cake/Bread (Kek/roti)” atau “Steam (Stim)”.

Sila tekan butang “Off (Tutup)” untuk mematikan fungsi kekal hangat.

## Pemasa

### 1 Tekan butang “Menu Select (Pilih Menu)” untuk memilih menu.

● Apabila “Porridge (Bubur)” dipilih, tetapkan masa memasak.

### 2 Tekan butang “Timer (Pemasa)” untuk menetapkan mod pratetap.

### 3 Tekan “<” atau “>” butang untuk melaraskan masa yang dikehendaki.

● Pemasa boleh diatur dalam unit-unit 10 minit antara permulaan pemasa tatacara untuk 24 jam 00 minit.

● Masa pratetap ialah kerja mengisi masa.

● Butang “Timer (Pemasa)” juga berfungsi seperti “>” butang di mod pratetap.

### 4 Tekan butang “Start (Mula)” untuk memulakan mod pratetap.

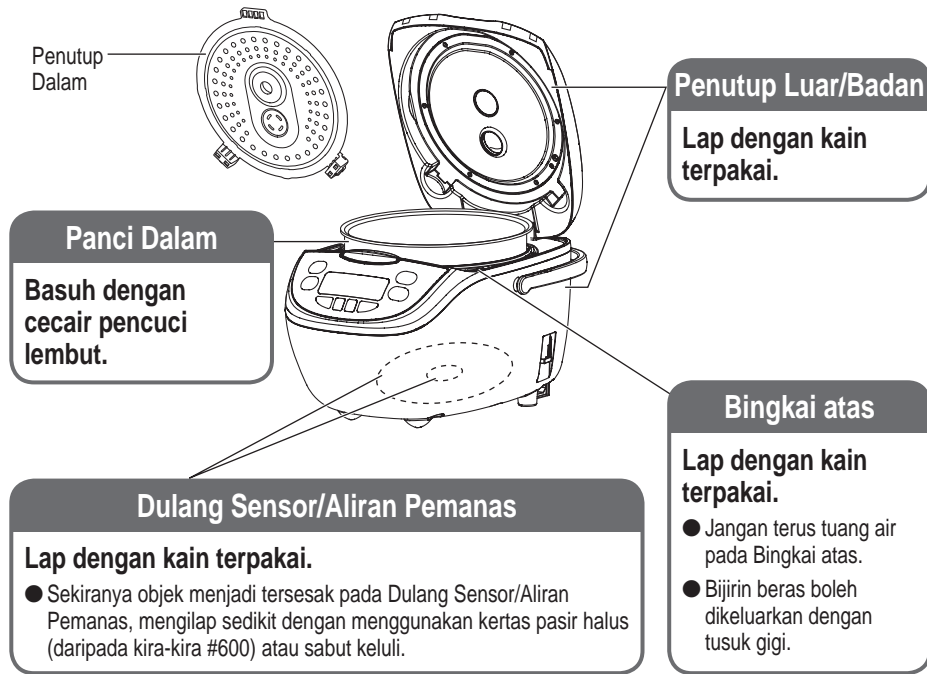
● Apabila mod pratetap dimulakan, penunjuk menu dan penunjuk “Timer (Pemasa)” hidupkan.

● Apabila Periuk Nasi mula memasak, penunjuk “Timer (Pemasa)” dimatikan dan menghidupkan penunjuk “Start (Mula)”.



# Membersih

■ Cabut sebelum membersih dan memastikan bahawa badan telah sejuk.



## Penutup Dalam

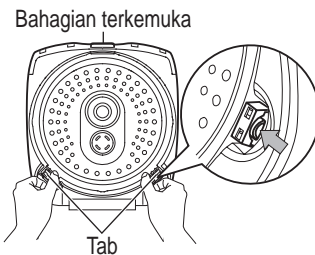
Tanggalkan dan basuh dengan cecair pencuci lembut.

### ■Menanggalkan

Memegang dua tab, selepas itu menarik tab kepada anda.

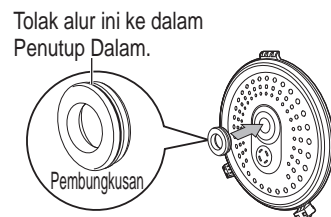
### ■Memasang

- ① Masukkan bahagian terkemuka ke dalam persalinan pada Penutup Luar dengan cara yang condong.
- ② Tekan tab (kedua-dua belah) ke dalam Penutup Luar sehingga mendengar bunyi klik itu.



### Nota

- Jangan tanggalkan Pembungkusan.
- Jika Pembungkusan tertanggal, sila pasang semula itu.



## Penutup Wap\*

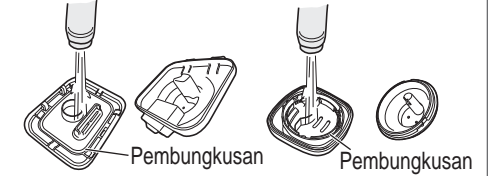
\*Penutup Wap akan berbeza mengikut model Periuk Nasi.

Tanggalkan dan bilas.

- Sila basuh selepas setiap penggunaan.

### Nota

- Jangan tanggalkan Pembungkusan.
- Jika Pembungkusan tertanggal, sila pasang semula itu.



### ■Menanggalkan

- ① Tarik ke atas untuk menanggalkan.



- ② Bukanya.



### ■Memasang (Dalam turutan terbalik untuk menanggalkan.)

- ① Tutupnya.



- ② Pasangkan pada Penutup Luar.

## Aksesori

Basuh dengan cecair pencuci lembut.



\*Bekas Kukusan akan berbeza mengikut model Periuk Nasi.

# Penyelesaian Masalah

Apabila anda mengetahui memasak ada mana-mana keadaan yang luar biasa, sila semak punca kegagalan.

## Memasak Nasi

Simptom	Masalah memasak nasi							Masalah kekal hangat						
	Terlalu keras	Terlalu lembut	Nasi tidak dimasakkan	Tiada bau	Nasi terlekat pada Panci Dalam	Kerak nasi, Nasi dibakar	Limpahan	Terlalu tebal	Kekurangan mendidih	Jangan kekal hangat	Berbau	Warna	Nasi terlalu kering	Mentis air
Sebab berkemungkinan														
Kelantangan beras dan air itu tidak betul.	●	●	●		●	●	●	●	●					
Melebihi amaun maksimum.	●	●	●		●	●	●	●	●					
Sama ada pilihan fungsi adalah betul.	●	●	●		●	●	●	●	●					
Sama ada apa-apa gangguan di Panci Dalam dan tidak sekata pada bahagian bawah.	●	●	●		●	●		●	●					
Memasak dengan air panas atau masak makanan secara berterusan tanpa menyejuk.	●	●	●		●			●	●					
Sama ada apa-apa butir beras atau objek asing di Panci Dalam, Aliran Pemanas dan Panel Kawalan.	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●
Sama ada kuasa terputus.	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●			●
Nasi telah tidak dikacau selepas selesai memasak.	●					●					●	●	●	
Sama ada Penutup Wap telah ditetapkan dengan betul.	●					●	●							
Berlebihan berjam-jam pada pemasa pratetap.	●		●	●			●							
Sama ada Penutup Luar telah ditutup dengan betul.			●			●	●			●	●	●		
Jangan basuh beras sepenuhnya.	●		●	●		●	●			●	●			
Bijirin beras atau objek asing tinggal di kawasan sempadan Pembungkusan & Panci Dalam.										●	●	●		
Berlebihan berjam-jam di fungsi kekal hangat.	●									●	●	●	●	●

Simptom	Masalah memasak nasi							Masalah kekal hangat						
	Terlalu keras	Terlalu lembut	Nasi tidak dimasakkan	Tiada bau	Nasi terlekat pada Panci Dalam	Kerak nasi, Nasi dibakar	Limpahan	Terlalu tebal	Kekurangan mendidih	Jangan kekal hangat	Berbau	Warna	Nasi terlalu kering	Mentis air
Sebab berkemungkinan														
Jangan menetap kekal hangat tetapi nasi disimpan dalam Panci Dalam untuk berjam-jam.										●	●	●	●	●
Jangan membersihkan Panci Dalam.				●							●			
Letakkan Senduk Nasi dalam Panci Dalam.											●	●	●	●
Campuran air dan beras adalah tidak sekata.			●											

Sila hantar ke pusat perkhidmatan berdaftar untuk pembaikan jika unit didapati menjadi rosak selepas pemeriksaan yang dijalankan pada jadual di atas.

# Penyelesaian Masalah

## Membakar Kek / Roti

Simptom	Masalah penaik kek / roti						
	Kek / roti belum siap	Kek / roti kurang masak	Kek / roti basah	Kek / roti melekat pada asar Panci Dalam	Bahagian bawah kek / roti terbakar	Tidak lembut	Rapuh
Sebab berkemungkinan							
Terlalu banyak doh.	●	●					
Tidak cukup mencampurkan sebelum penaik.				●	●		●
Digunakan dengan campuran kek yang sesuai.	●	●	●			●	
Digunakan dengan campuran kek yang mengandungi terlalu banyak bahan coklat, gula atau buah-buahan.	●	●		●	●		
Jangan Penutup Luar menutup semasa memasak.	●	●				●	
Perkara-perkara asing antara Panci Dalam dan Aliran Pemanas.	●	●	●		●	●	
Tidak cukup mentega atau minyak masak yang digunakan di bawah Panci Dalam.				●			
Kek / roti ditinggalkan terlalu lama dalam Panci Dalam.			●		●		
Tidak mencukupi mencampurkan atau bercampur terlalu lama.						●	●
Kuantiti bahan yang salah.		●			●	●	●

Sila hantar ke pusat perkhidmatan berdaftar untuk pembaikan jika unit didapati menjadi rosak selepas pemeriksaan yang dijalankan pada jadual di atas.

## Lain-lain

Simptom	Sebab berkemungkinan
Bunyi aneh berlaku	Bunyi berlaku kerana air yang melekat di Panci Dalam.
Tiada kuasa	Tarikkan Palam Kuasa dan periksa salur keluar kuasa.

Sila hantar ke pusat perkhidmatan berdaftar untuk pembaikan jika unit didapati menjadi rosak selepas pemeriksaan yang dijalankan pada jadual di atas.

## Petunjuk Ralat

Petunjuk	Sebab berkemungkinan
U14	Adakah fungsi kekal hangat telah digunakan selama lebih daripada 96 jam? → Tekan butang "Off (Tutup)".
H01 H02 H31	Sila rujuk kepada pusat perkhidmatan berdaftar dan maklumkan kod ralat (nombor dua digit selepas "H").

# Spesifikasi

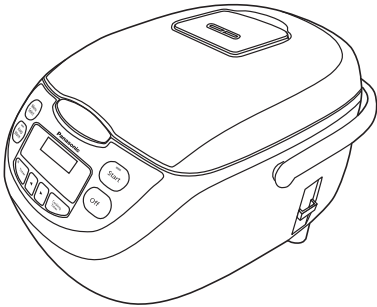
Model	Voltan yang disyorkan	Kuasa yang disyorkan (W)	Kapasiti Memasak (L)	Kuantiti Beras (Cawan)	Pemanasan Model	P x L x T (mm)	Berat (kg)
Malaysia							
SR-CX108	240 V ~ 50 Hz	765	1.0	5.5	Pemanasan Langsung	352 x 251 x 214	3.5
SR-CX188		910	1.8	10		4.5	
SR-CP188						4.4	
SR-CN188						3.8	
Singapura (Domestik)							
SR-CX108	230 V ~ 50 Hz	700	1.0	5.5	Pemanasan Langsung	352 x 251 x 214	3.5
SR-CN108						3.0	
SR-CX188		835	1.8	10		4.5	
SR-CN188						3.8	
Singapura (Eksport semula)							
SR-CX188	220 V ~ 50 Hz	765	1.8	10	Pemanasan Langsung	387 x 284 x 249	4.5
SR-CP188							4.4
SR-CN188							3.8
Australia / New Zealand							
SR-CX108	220– 240 V ~ 50 Hz	640–765	1.0	5.5	Pemanasan Langsung	352 x 251 x 214	3.5
SR-CN108							3.0
SR-CN188		765–910	1.8	10		3.8	

## 使用说明书

电磁加热电饭煲 / 电热锅 家庭用

1.0 L 型号 **SR-CX108**  
**SR-CN108**

1.8 L 型号 **SR-CX188**  
**SR-CP188**  
**SR-CN188**



本使用说明书中的图片均以  
SR-CX108 为例。

非常感谢您购买 Panasonic 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 2~4 页）再使用。
- 请将保修证与本使用说明书一起妥善保管。

另附保修证

## 目次

安全注意事项 .....	2
使用注意事项 .....	5
零件名称 / 附件 .....	6
<hr/>	
煮饭 .....	8
正确使用程序 .....	10
使用不同程序 .....	11
● 预约 .....	
<hr/>	
清洗 .....	12
故障排除 .....	14
● 错误讯息显示 .....	
规格 .....	18

# 安全注意事项

## 警告

不遵守本说明书可能造成严重的人身伤害甚至死亡。

- 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。
- 本产品设计用于家用或类似应用，如：- 商店、办公室和其他工作环境的员工厨房间；- 农舍；- 酒店、汽车旅馆和其他居住环境的客房；- 住宿和餐饮环境。
- 如果电源线损坏，必须用专用电源线或从制造厂或维修部买到的专用组件来更换。
- 请勿将水等液体滴在插头等连接器上，以免引起触电或因短路导致火灾。
- 切勿使用本产品烹调可能喷出堵塞蒸汽口的食品：  
叶片状食品（例如，紫菜和大白菜）或条状食品（例如，海带）及零碎食品（例如，玉米渣），否则可能造成意外或损伤产品。
- 为避免烧伤，本产品运行期间切勿允许面部和双手靠近蒸汽口。
- 请使用**10 A** 额定电流的单独接地电源插座，如与其他电器共用电源插座可能引起火灾。
- 不可重新拼装  
除维修技工外，任何人均不得拆解或维修本产品，以免引起火灾、触电或人身伤害。
- 确保产品标签上标明的电压与您当地的电源相同。切勿使用破损的电源线。
- 为避免因电源线损坏而引起火灾和触电，切勿在以下状态下运行。  
电源线加工、强行弯曲、接近高温、扎成束或承载重物等。
- 为避免火灾，但凡电源插头之中存有灰尘，都必须及时清理掉。
- 务必将本体插头和电源插头完全插入插座和电源插座，以免引起火灾、触电或短路。

- 当电源线或电源插头损坏或电源插头松散连接在电源插座上时，切勿使用本产品，以免引起火灾、触电或短路。
- 请勿湿手插拔掉电源插头，以免引起触电和受伤。
- 本产品运行期间，请勿移动或晃动。
- 请勿允许儿童在无人看管的情况下操作本产品。请将本产品放在婴儿触及范围之外，以免引起触电、烧伤或其他危险事故。
- 请勿将本产品置于不平稳、潮湿、接近明火或热源的地点，否则可能引起损坏或事故。
- 切勿将本产品浸入水中。
- 切勿将针、金属丝或其他异物插入吸气口、排气口或本产品底部的缝隙中，以免造成触电。
- 发生异常或故障时，请立即停止使用本产品并拔掉电源插头，以免引起冒烟、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；主体变形或异常发热；主体冒烟或发出焦味；主体破裂、松动或发出异响。
- 慢慢闭合外盖直至“喀哒”一声，以免因蒸汽泄漏或外盖打开导致烫伤或受伤。
- 请将电源线远离小孩。  
请勿将电源线悬挂在产品放置的餐桌或料理台边缘。拖拽电源线可能导致产品从餐桌或工作台上掉下而导致受伤。
- 使用产品时请小心放置电源线以免绊倒，以免引起受伤或损坏电源线而引起火灾或触电。
- 请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途，以免引起火灾、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。

# 安全注意事项

## ⚠ 注意

不遵守本说明可能造成人身伤害或财产损失。

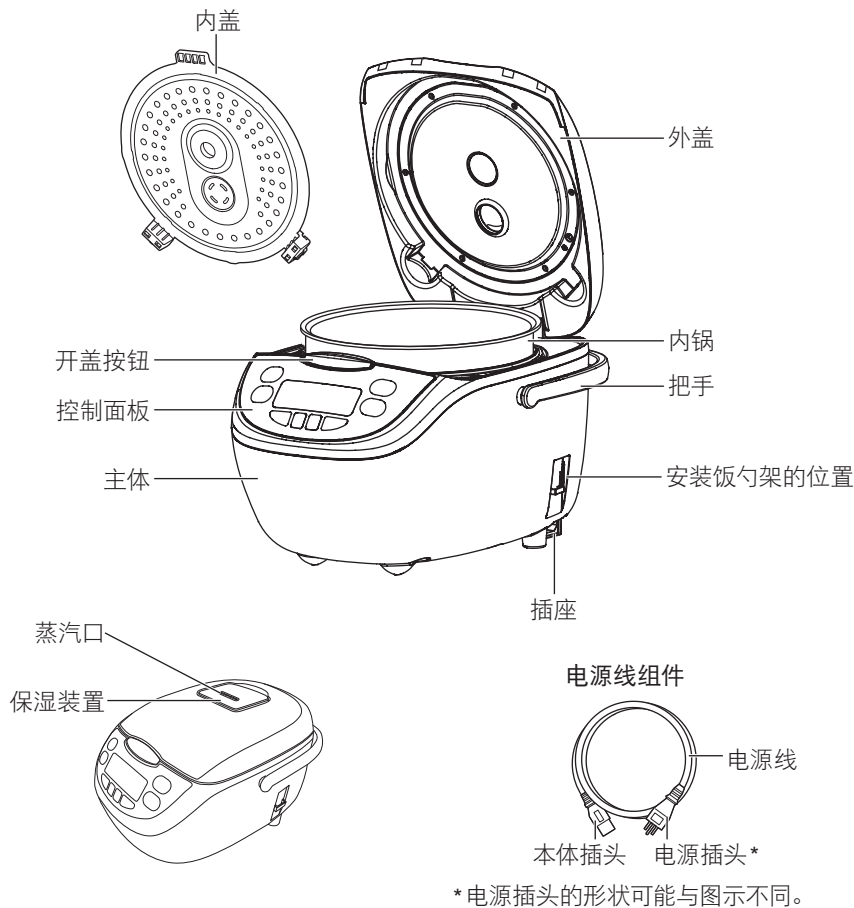
- 本产品必须与随附的内锅配套使用, 以免引起过热或异常状况。
- 使用过程中或刚刚使用后, 请勿用手触碰内锅, 以免高温烧伤。
- 请勿使用非本产品专用的电源线组件 (即指本体插头及电源插头), 并禁止将本产品的电源线转用至他处, 以免引起触电、漏电或火灾。
- 拔掉电源插头或本体插头时, 请确保握住电源插头或本体插头, 切勿拉拽电源线, 以免引起触电或因短路而引起火灾。
- 取出内锅前或不使用产品时, 切记关掉电源并拔下电源插头, 以免烧伤、受伤、因绝缘老化而导致触电或短路从而导致火灾。
- 拔掉电源插头, 在产品完全冷却后再进行清洗及保存, 以免烧伤。  
产品未冷却前请勿移动。

# 使用注意事项

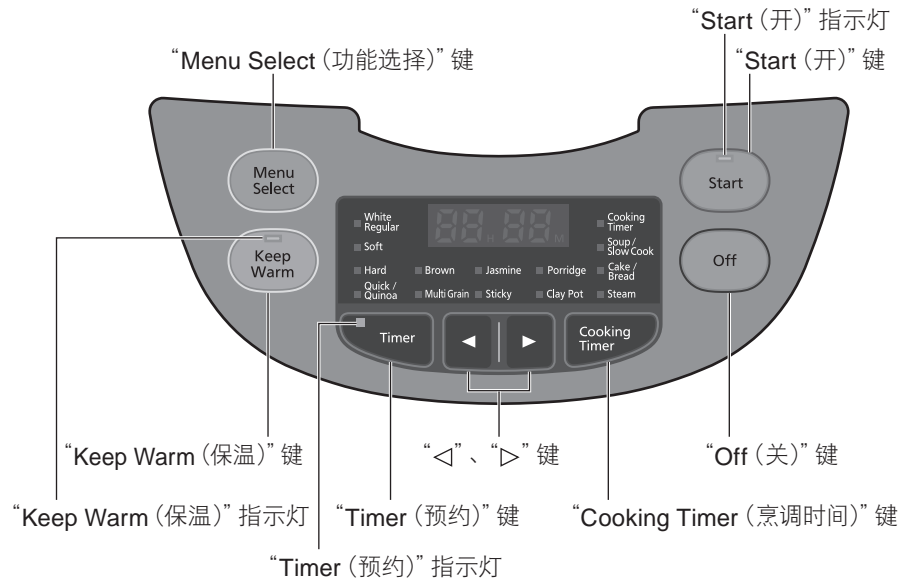
- 电饭煲启动前, 请检查内锅和保温装置是否正确安装, 以免引起故障。
- 在使用过程中, 电饭煲可能发出细微的“喀哒”或“嘶嘶”声, 这属于正常工作声响, 不必惊慌。
- 烹饪后, 切勿立即再次运行电饭煲。请至少等待 15 分钟, 等待加热板冷却。
- 切勿用热水煮饭, 因为这会影响恒温器判定温度, 造成烹调效果下降。
- 电饭煲运行时, 切勿用布盖住电饭煲, 否则可能造成电饭煲出现意外或损坏。
- 请勿让内锅跌落, 否则可能引起变形。
- 请勿用锐物敲击内锅, 以免其变形。
- 使用电饭煲前, 务必擦去内锅外壁的水, 以免引起任何故障。
- 使用电饭煲前, 请清理掉内锅和加热板之间的水滴和米粒, 以免造成任何故障。
- 内锅底部涂层可能因使用频率而出现不同程度的磨损, 但不会因此影响性能。
- 移动电饭煲时, 请抓住把手。
- 请勿在户外使用本电饭煲。

# 零件名称 / 附件

■使用前, 请取下内锅和加热板之间的纸片。



## 附件



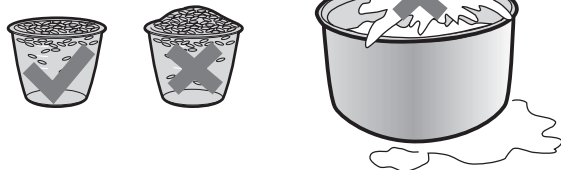
- “Menu Select (功能选择)” 键**  
● 此键用于选择功能。
- “Keep Warm (保温)” 键**  
● 煮饭之后, “Keep Warm (保温)” 指示灯自动点亮。  
● 此键用于开启保温功能。
- “Timer (预约)” 键**  
● 此键用于设置预约。
- “Cooking Timer (烹调时间)” 键**  
● 选择“Porridge (粥)”时, 按下“Timer (预约)”键后此键用于回到设定烹调时间。  
● 此键用于确认预约状态的烹调时间。
- “<”、“>” 键**  
● 此类键用于设定时间。  
◀: 减少    ▶: 增加  
● 按住此键可快速增减时间。
- “Start (开)” 键**  
● 此键用于开启烹调。  
● 此键用于结束预约设置。
- “Off (关)” 键**  
● 此键用于取消操作。  
● 此键用于关闭保温功能。



# 煮饭

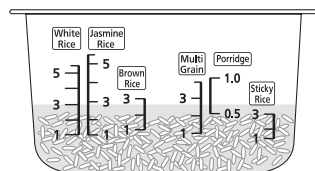
## 1 量取所需数量的米（一量杯大约 150 g）；

- 用另一容器淘米，确保淘洗干净。
- 为避免损伤涂层，最好不要直接在锅内淘米。



## 2 将洗净的米倒入内锅，加水至相应的水位（例如，如烹调 3 量杯白米，则应加水至水位线（White Rice）的刻度 3 处）。水量可依个人习惯合理增减。

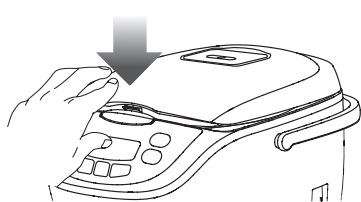
- 请勿让水量超过最高水位线。



图示内锅为 1.0 L 型号。

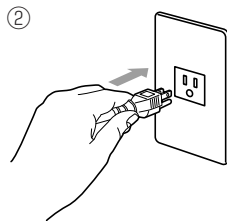
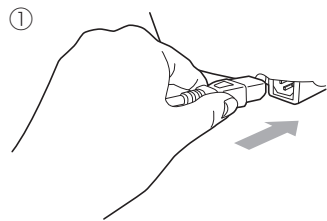
## 3 用干布擦拭内锅外壁，然后将其放入电饭煲。随后按下外盖，直至听到“喀哒”声。

- 切勿在其他炉具上加热内锅，以免其因高温变形；不可在加热板上使用除内锅以外的其他容器。



## 4 首先将本体插头插到主体上，然后再插入电源插头。

- 确认这两个插头均已插接牢固。



## 5 按“Start (开)”键进入对应功能的工作流程。“Start (开)”指示灯随即点亮。

- 系统默认选择“White (白米) Regular (标准)”更改方法请参阅第 11 页。
- 使用预约的方法请参阅第 11 页。
- 进入焖饭状态。系统显示屏将以倒计时的形式显示剩余的焖饭时间。
- 根据煮饭时电脑程序判定的米种和水量，焖饭时间自动设为 5 或 10 分钟。

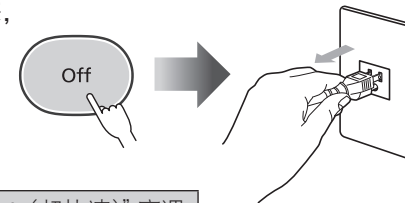


## 6 烹调完成后，自动切换至保温功能。

- 为防止米粒黏聚、降低口感，最好立即翻松米饭。
- 盛饭时，为避免刮擦内锅，应采用随附的饭勺，而不是金属饭勺。



## 7 使用后，请按“Off (关)”键进入待机状态，然后再拔下电源插头。



不同功能的煮饭时间（仅作参考）：

功能	“Soft (软)”烹调	“Quick (超快速)”烹调
时间(分)	大约 50	大约 30

上表中的烹调时间因不同的电压、水量、米量、水温 and 米种质量而发生变化。

# 正确使用程序

	功能	内锅的水位线	保温功能 *1	预约设定的限制 *2	
将白米烹调出不同质感	White (白米)	Regular (标准)	White Rice	○	60分以上
		Soft (软)	White Rice	○	60分以上
		Hard (硬)	White Rice	○	60分以上
快速烹调米饭或烹调藜麦	Quick (超快速) /	White Rice	○	—	
	Quinoa (藜麦)	—*3	×	—	
烹调糙米	Brown (糙米)	Brown Rice	×	180分以上	
烹调杂粮米	Multi Grain (杂粮米)	Multi Grain	×	60分以上	
烹调泰国香米	Jasmine (泰国香米)	Jasmine Rice	○	60分以上	
烹调糯米	Sticky (糯米)	Sticky Rice	×	60分以上	
烹调粥	Porridge (粥)	Porridgee	×	烹调时间 + 10分钟以上	
烹调煲仔饭	Clay Pot (煲仔饭)	White Rice	×	—	
烹调汤或炖煮	Soup/Slow Cook (汤/慢煮)	—*4	×	—	
烘烤蛋糕或面包	Cake/Bread (蛋糕/面包)	—*5	×	—	
蒸	Steam (蒸煮)	—*6	×	—	

\*1 ●“×”符号代表电饭煲将自动转换成保温功能, 但不建议使用。

●请勿使用保温功能超过12小时。

●保温时间将以1小时为单位显示, 直至23小时为止(显示“0”即代表小于1小时)。超过24小时后仍然继续保温。

\*2 预约设置不可用于标有“—”的功能项。

\*3 一杯藜麦需要加两杯水。藜麦仅可一次烹调一杯。请使用随附的量杯。

\*4 食材和水的总量不要超过“White Rice”的最大水位线。

\*5 允许的最大重量(食材总重量)为500g。

\*6 请使用随附的量杯量取。1.0 L机型时加3量杯水, 1.8 L机型时加4量杯水。

# 使用不同程序

## 1 选择功能。

按“Menu Select (功能选择)”键, 选择功能。

指示灯点亮的功能为所选中的功能。

- 选择“Porridge (粥)”、“Soup/Slow Cook (汤/慢煮)”、“Cake/Bread (蛋糕/面包)”或“Steam (蒸煮)”时, 请设置烹调时间。按“<”或“>”键设置所需的烹调时间。

功能	默认值	烹调时间的设定范围	设定单位
Porridge (粥)	1小时00分钟	1小时00分钟–4小时00分钟	30分钟
Soup/Slow Cook (汤/慢煮)	1小时00分钟	1小时00分钟–12小时00分钟	30分钟
Cake/Bread (蛋糕/面包)	40分钟	20分钟–65分钟	5分钟
Steam (蒸煮)*	10分钟	1分钟–60分钟	1分钟

\*蒸煮的设定时间在水沸腾后开始递减。

## 2 按“Start (开)”键。

●完成烹调后, 所有功能随即自动转换为保温功能。

- “Quinoa (藜麦)”、“Brown (糙米)”、“Multi Grain (杂粮米)”、“Sticky (糯米)”、“Porridge (粥)”、“Clay Pot (煲仔饭)”、“Soup/Slow Cook (汤/慢煮)”、“Cake/Bread (蛋糕/面包)”或“Steam (蒸煮)”功能不建议使用保温功能。请按“Off (关)”键关闭保温功能。

## 预约

### 1 按“Menu Select (功能选择)”键, 选择功能。

- 选择“Porridge (粥)”时, 请设置烹调时间。

### 2 按“Timer (预约)”键, 设置预设模式。

### 3 按“<”或“>”键, 调整所需的时间。

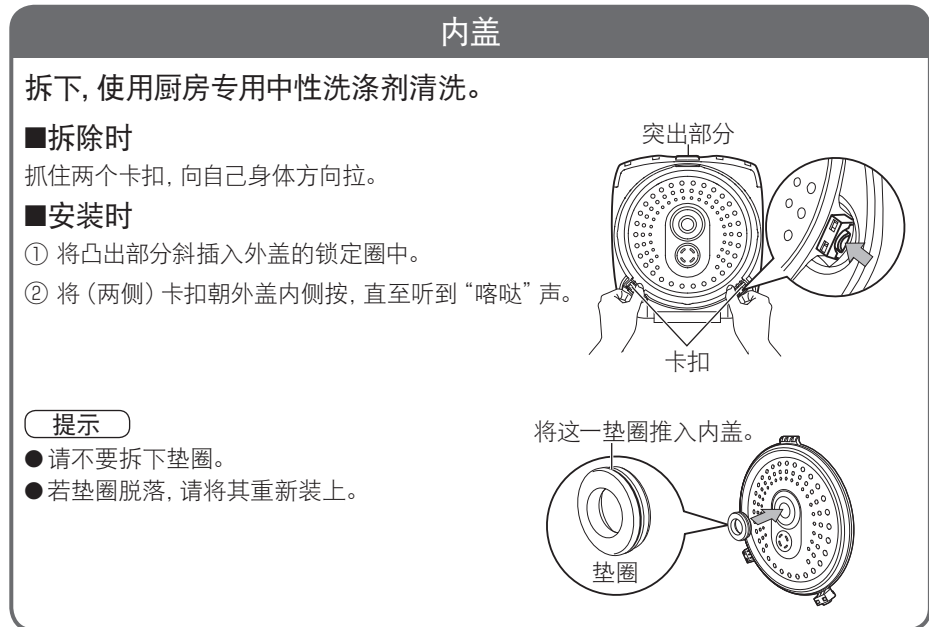
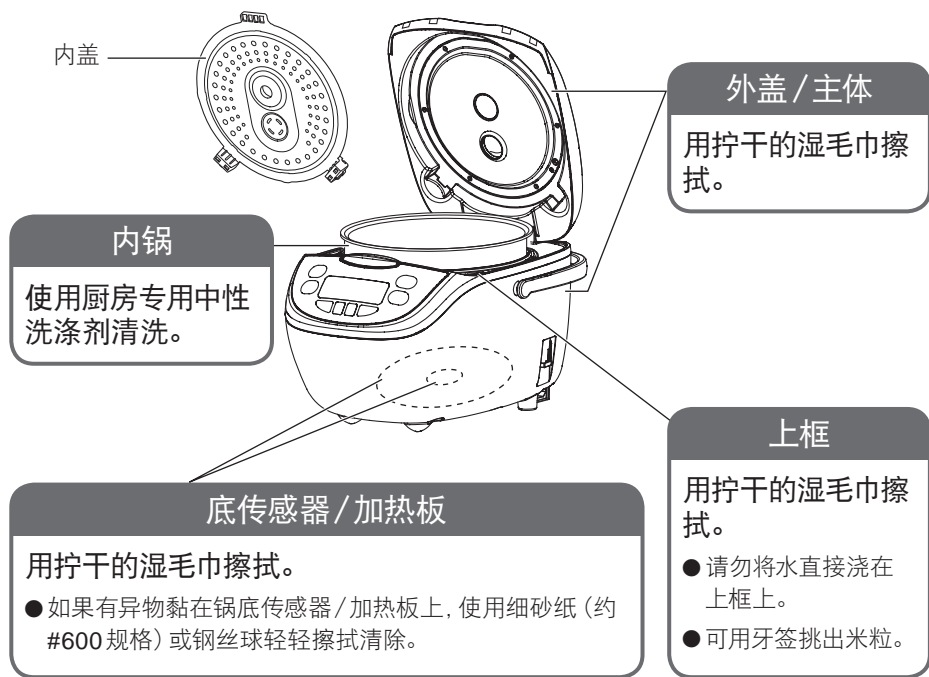
- 预约可设为预约设置开始后10分钟至24小时00分钟。
- 预设时间为加工完成时间。
- “Timer (预约)”键还具有与预设模式“>”键相同的功能。

### 4 按“Start (开)”键开始预设模式。

- 预设模式开后, 功能指示灯和“Timer (预约)”指示灯均点亮。
- 电饭煲开始烹调时, “Timer (预约)”指示灯熄灭, “Start (开)”指示灯点亮。

# 清洗

■清洗前, 拔掉电源插头, 确认主体已冷却。



## 保湿装置\*

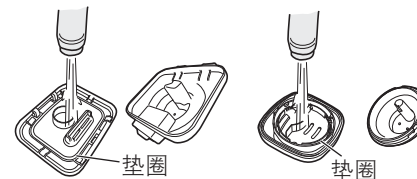
\*保湿装置因电饭煲型号而异。

### 拆下并冲洗。

●每次使用后请用水冲洗。

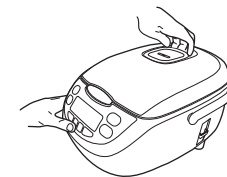
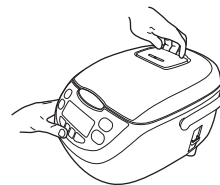
#### 提示

- 请不要拆下垫圈。
- 若垫圈脱落, 请将其重新装上。

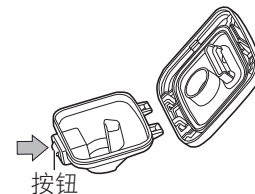


### ■拆除时

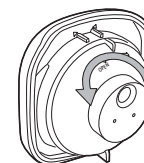
① 提起取出。



② 先打开。



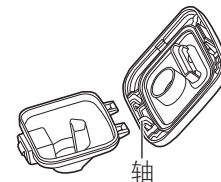
长按按钮可打开。



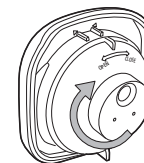
沿着箭头方向旋转, 将其拉出。

### ■安装时 (按和拆除时相反的顺序。)

① 然后关闭。



插入轴, 盖严, 直到发出“咔嗒”声。



将其折叠按牢。听到清晰干脆的声音, 即表示组装完成。

② 压入外盖。

## 附件

使用厨房专用中性洗涤剂清洗。

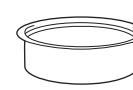
饭勺

粥[汤]勺

饭勺架

量杯

蒸笼\*



\*蒸笼因电饭煲型号而异。

# 故障排除

发现烹调存在任何异常状况时, 请检查故障根源。

## 烹调米饭

可能的原因 \ 症状	烹调米饭问题								保温问题					
	太硬	太软	米夹生	没有米饭气味	米饭粘黏内锅	米饭煮焦	溢锅	太稠	不沸腾	不保温	有异味	色	米太干	滴水
米量和水位不正确。	●	●	●		●	●	●	●	●					
超过最大水位线。	●	●	●		●	●	●		●					
所选功能是否正确。	●	●	●		●	●	●	●	●					
内锅是否存在变形, 底部是否均匀。	●	●	●		●	●			●					
热水烹调或未冷却即连续烹调。	●	●	●		●				●					
内锅底座、加热板和控制面板上是否存在任何米粒或异物。	●	●	●	●	●	●			●		●	●	●	●
电源是否切断。	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●			●
烹调完成后是否翻松了米饭。	●					●						●	●	●
保湿装置是否正确固定。	●						●	●						
预约时间过长。	●		●	●				●						
外盖是否正确扣紧。			●				●	●			●	●	●	
米未洗净。	●		●	●		●	●				●	●		
垫圈和内锅边缘区域留有米粒或异物。											●	●	●	
保温功能持续时间过长。	●										●	●	●	●

可能的原因 \ 症状	烹调米饭问题								保温问题					
	太硬	太软	米夹生	没有米饭气味	米饭粘黏内锅	米饭煮焦	溢锅	太稠	不沸腾	不保温	有异味	色	米太干	滴水
未设置保温但米饭留在内锅中的时间过长。										●	●	●	●	●
未清洗内锅。				●							●			
将饭勺放在内锅中。											●	●	●	●
米 / 水混合物不均匀。			●											

如果按照上表检查后发现本产品存在缺陷, 则请发往授权服务中心进行维修。

# 故障排除

## 烘烤蛋糕 / 面包

症状 \ 可能的原因	烘烤蛋糕 / 面包问题						
	蛋糕 / 面包未完成	蛋糕 / 面包不熟	蛋糕 / 面包湿漉漉	蛋糕 / 面包黏在内锅底座上	蛋糕 / 面包底部烧焦	不松软	大焦
面团过多。	●	●					
烘焙前未充分混合。				●	●		●
使用不相容的蛋糕混料。	●	●	●			●	
使用了含太多巧克力、糖或水果成分的蛋糕混料。	●	●		●	●		
烹调期间外盖未盖上。	●	●				●	
内锅和加热板间存在异物。	●	●	●		●	●	
内锅底部涂的黄油或食用油不足。				●			
蛋糕 / 面包在内锅中停留的时间过长。			●		●		
未充分混合或混合时间过久。						●	●
食材量错误。		●			●	●	●

如果按照上表检查后发现本产品存在缺陷, 则请发往授权服务中心进行维修。

## 其他问题

症状	可能的原因
出现异响	由于水沾在内锅上而发出异响。
不通电	拔出电源插头, 检查电源插座。

如果按照上表检查后发现本产品存在缺陷, 则请发往授权服务中心进行维修。

## 错误信息显示

显示	可能的原因
U14	是否连续使用保温功能 96 小时或更长时间? → 按“Off (关)”键。
H01 H02 H31	请咨询授权服务中心并告知错误代码 (“H” 后的两位数)。

# 规格

型号	额定电压	额定功率 (W)	烹调容量 (L)	米量 (量杯)	加热 模式	长×宽×高 (mm)	产品重量 (kg)
马来西亚							
SR-CX108	240 V ~ 50 Hz	765	1.0	5.5	直接 加热	352 × 251 × 214	3.5
SR-CX188		910	1.8	10		387 × 284 × 249	4.5
SR-CP188							4.4
SR-CN188							3.8
新加坡(国内)							
SR-CX108	230 V ~ 50 Hz	700	1.0	5.5	直接 加热	352 × 251 × 214	3.5
SR-CN108		835	1.8	10		387 × 284 × 249	3.0
SR-CX188							4.5
SR-CN188							3.8
新加坡(再出口)							
SR-CX188	220 V ~ 50 Hz	765	1.8	10	直接 加热	387 × 284 × 249	4.5
SR-CP188							4.4
SR-CN188							3.8
澳大利亚/新西兰							
SR-CX108	220- 240 V ~ 50 Hz	640- 765	1.0	5.5	直接 加热	352 × 251 × 214	3.5
SR-CN108		765- 910	1.8	10		387 × 284 × 249	3.0
SR-CN188							3.8