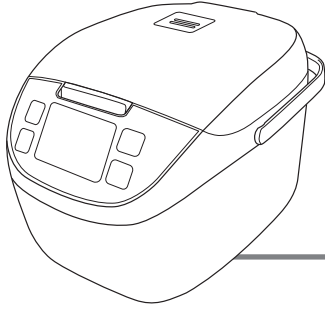


MAL



Panasonic®

Operating Instructions

Electric Rice Cooker Household Use

使用說明書

電子鍋 家用型

Arahan Pengendalian

Periuk Nasi Elektrik Penggunaan Rumah

Model No. SR-DE103
 型號 SR-DE183
 No. Model

Contents

目錄

Kandungan

Contents	目錄	Kandungan
Before use 2 • Safety Precautions 2 • Usage Precautions 8 Before cooking 8 • Parts Names and Functions 8	使用前 4 • 安全注意事項 4 • 使用注意事項 8 蒸煮前 8 • 零件名稱及功能 8	Sebelum mengguna 6 • Awasan Keselamatan 6 • Awasan Penggunaan 8 Sebelum memasak 8 • Nama dan Fungsi Bahagian 8
Preparations 11 • Attaching or removing each part 11 • Using the water level scale 11 • Washing Rice and Adjusting the Water Level 12 Cooking Modes 13 • White Rice, Brown Rice, and Sticky Rice 13 • Quick Cook / Porridge / Cake / Slow Cook / Steam 14 • Keep Warm 16 Setting the Timer to Cook Rice 16 Cleaning 17 • Parts that need to be cleaned after every use 17 Recipes 18	準備事項 11 • 連接或拆除每個部分 11 • 使用水位刻度 11 • 清洗米並調節水位 12 蒸煮模式 13 • 白米、糙米及糯米 13 • 快速蒸煮 / 稀飯 / 蛋糕 / 炊煮 / 蒸 14 • 保溫 16 設定煮飯定時器 16 清洗 17 • 每次使用後都需清洗的零件 17 食譜 18	Penyediaan 11 • Melekatkan atau menanggalkan setiap bahagian 11 • Menggunakan skala aras air 11 • Memasukkan Beras dan Menyesuaikan Aras Air 12 Mod Memasak 13 • Beras Putih, Beras Perang dan Beras Pulut 13 • Masak Cepat / Bubur / Kek / Masak Perlahan / Kukus 14 • Panaskan 16 Melaraskan Pemasa untuk Memasak Nasi 16 Pembersihan 17 • Bahagian yang perlu dibersihkan selepas setiap penggunaan 17 Resipi 18
Troubleshooting 24 • Troubleshooting 24 • When the display shows as follows .. 24 Specifications 25 Memo 26	矯正問題措施 24 • 矯正問題措施 24 • 如下所示 24 規格 25 備忘 26	Penyelesaian masalah 24 • Penyelesaian masalah 24 • Apabila paparan menunjukkan yang berikut .. 24 Spesifikasi 25 Memo 26

Thank you very much for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- In order to correctly use the cooker and ensure your safety, please carefully read this instructions before use, especially [Safety Precautions] on page 2-3.
- Please keep these operating instructions handy for future use.

非常感謝您購買 Panasonic 產品。

- 此產品僅供家庭使用。
- 為了正確使用電子鍋並確保您的安全，請在使用前仔細閱讀此指南，尤其是[安全注意事項]的第 4-5 頁
- 請將此操作指南妥善保管以備後用。

Ribuan terima kasih kerana membeli produk Panasonic.

- Produk ini dikhususkan untuk kegunaan rumah sahaja.
- Untuk menggunakan pemasak dengan betul dan memastikan keselamatan anda, sila baca arahan ini dengan berhati-hati sebelum penggunaan, terutamanya [Awasan Keselamatan] pada halaman 6-7
- Sila pastikan arahan pengendalian ini mudah didapati untuk penggunaan masa depan.

In order to prevent accidents or injury to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

- The rust prevention paper located between the inner pan and the cast heater must be removed before using.
- **The following chart indicates the degree of damage caused by wrong operation.**

	WARNING : Indicates hazard that may cause death or severe injury.
	CAUTION : Indicates hazard that may cause human injuries or property damage.

- **Classification of instructions that need to be strictly followed uses the following symbols to distinguish the instruction types.**

	These symbols mean prohibition.
	These symbols mean requirement that must be followed.

WARNING

Plug in tightly.



(Improper plugging may cause electric shock or fire due to heat generation.)

Do not use a damage plug or warped outlet.

Do not damage the power cord or the power plug.



The following is prohibited: disassembling, bringing near hot surface, bending, twisting, pulling, placing heavy objects on top or tying up in a bundle.

Prohibited

(The damaged power cord could result in electric shock or fire.)
If the power cord or the power plug is damaged, consult your nearest retailer or service center for repair.

Clean the power plug regularly.



(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and may result in fire.)

Unplug the power plug, and wipe with the clean cloth.

Do not plug or unplug the appliance with wet hands.



(It may result in electric shock.)

Do not use wet hands.

Do not operate the appliance with a damaged power cord or power plug.



(It may result in electric shock or fire.)

Prohibited

Do not place your hands or face over or near the steam vent.



Do not touch.



(It may cause burning injuries.)

Do not insert metal objects such as pins and needles, or any other foreign objects in the exhaust outlets, or any other portion of the unit.



Especially clips, wires or any metal objects.
(It may result in electric shock or malfunction.)

Prohibited

Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply. (240V AC only)



(It may cause electric shock or fire.)

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.

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.



(It may result in electric shock, or fire due to short circuit.)

Prohibited



WARNING

Do not immerse the appliance in water or other liquid.



(It may result in electric shock.)
If water leaks inside the appliance, please consult your nearest retailer or service center.

Do not wet.

Do not attempt to disassemble any of the parts or repair them by yourself.



(It may result in electric shock or fire.)
The appliance must be repaired only by the authorized service center.

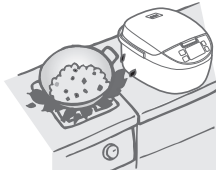
Do not disassemble.

CAUTION

Do not operate the appliance near water or fire.



Prohibited (It may result in electric shock or fire.)



The appliance becomes hot when in use, especially the outer lid's inner surface and inner pan. Do not directly touch them with your hands.



Do not touch. (It may result in burning injuries.)



Do not touch the outer lid's inner surface and inner pan.

Before use

Make sure the appliance is completely cool before touching or cleaning it.



(To avoid burning injuries.)

Do not open the outer lid while cooking.



Prohibited

(It may cause burning injuries.)

Do not place the appliance on an unstable surface or on a carpet, electric carpet, table cloths (ethylene plastic) or other object that cannot resist high temperature.



Prohibited

(It may be overturned during use and result in fire.)

Do not touch the hook button when the appliance is being carried or moved.



Do not touch.

(If the outer lid is accidentally open, it may result in burning injuries.)

Be sure to grasp the power plug itself to disconnect it. Do not pull the power cord.



(Also firmly grasp the appliance body before unplugging it.)
(It may result in electric shock or electrocution.)

Do not substitute the inner pan with other container.



Prohibited

(It may result in higher temperature and burning injuries.)

Always disconnect the appliance from the power supply outlet before taking the inner pan out or when the appliance is not in use.



Unplug

(It may result in electric shock.)

Do not place the appliance near a wall or furniture.



Prohibited

(The steam may result in color changes or deformation of nearby objects.)
Watch out for the steam coming out of the appliance.

Do not use other than the provided cord set and do not use the cord set for other appliances.



Prohibited


(It may result in electric shock or fire.)



為防止對使用者及他人造成傷害或造成機件故障，請遵從以下指示說明。

- 使用前，須把置於內鍋和電熱板之間的防鏽紙拿開。
- 下圖表示由於錯誤操作引起的危害的等級。

 **警告：** 此標誌表示[可能造成傷亡]。

 **注意：** 此標誌表示[可能造成傷害或機件故障]。


- 須嚴格遵守的指示分類使用以下標誌區分指示類型。

 此標誌表示 禁止。

 此標誌表示 必須遵守。


警告

插緊。

 (鬆動可造成觸電，產生的熱量可能會導致火災。)

請勿使用老舊或鬆動的插頭。

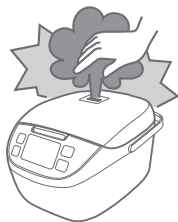
請勿用潮濕的手插或拔插頭。

 (可能會造成觸電。)

請勿用濕手。


請勿以手或臉觸及噴氣孔。

 請勿觸摸。




(可能會造成燙傷。)


請勿損壞插頭或電線。

 以下為禁止項目：
拆卸，放置在溫度高的地方，彎曲，拉扯，壓以重物或扎成一捆。


(若電線受損，則可能會造成觸電或火災。)
若電線或電源插頭損壞，請諮詢附近零售商或服務中心並進行維修。

請勿將金屬物件例如髮夾鐵釘或任何其他物件塞入噴氣孔或任何其他部位。

 尤其是夾子鐵絲或任何金屬物件。
(可能會造成觸電或機件故障。)


 該設備並非設計供以下人群(包括兒童)使用:身體、感官或精神方面有障礙的人士或缺乏經驗及知識的人士，除非負責他們安全的人員已就本機的使用予以監督或指導。
須監督不讓兒童玩弄該設備。

經常清理電源插頭。


 (骯髒的電源插頭可能會因潮濕而導致絕緣不足，可能會導致火災。)

拔出電源插頭，用乾淨的布抹。


請勿用破損的電線或插頭操作任何電器。

 (可能會造成觸電或火災。)

請確定使用的電流與當地的電流相同。(交流電僅 240 伏)

 (使用連接插頭，可能會造成觸電或火災。)

如果電線或插頭損壞，或插頭鬆動，請勿使用本裝置。

 (可能會造成觸電或火災。)



警告

請勿使用電子鍋的任何零件浸濕水或其它液體。



(可能會造成觸電)
如有水滲入電子鍋內，請詢問製造商。

請勿弄溼。

請勿自行拆修電器。



(可能會造成觸電或火災)
該設備必須送交經授權的服務中心進行維修。

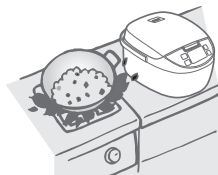
請勿拆解。

注意

請勿靠近水或火邊火邊操作此電子鍋。



禁止 (可能會造成觸電或火災。)



電子鍋在使用中會發熱，尤其是外蓋的內表面和內鍋。
請勿直接用手觸摸它們。



請勿觸摸。(可能會造成燙傷。)



請勿觸摸外蓋的內表面及內鍋。

使用前

確保電子鍋完全冷卻後方可觸摸或清洗。



(避免燙傷。)

請勿將電子鍋放置在不平穩的表面或毛毯、電毛毯、桌布(乙烯塑料)或其他不能抗高溫的物品上進行使用。



禁止 (使用時可能會翻倒造成火災。)

移動電子鍋時請勿按鍋蓋開關按鈕。



(若外蓋被打開，可能會造成燙傷。)

請勿觸摸。

蒸煮時，請勿打開外蓋。



(可能會造成燙傷。)

禁止

拔插頭時請抓住插頭，切勿抓住電線拔。



(並抓住電子鍋拔插頭。)
(可能會造成觸電或電擊。)

請勿將其他的鍋、壺放進內鍋。



(可能會產生高溫而導致燙傷。)

禁止

將內鍋取出前或未在使用電子鍋時，請確保已將設備從電源插座上拔出。



(可能會造成觸電。)

拔插頭

請勿將電子鍋放置在牆邊或傢俱旁。



(蒸氣可能會造成變色或變形。)
小心電子鍋蒸氣。

禁止

請勿使用本電子鍋隨附電線以外的其他電線，也勿使用其他電子鍋的電線。



(可能會造成觸電或火災。)

禁止



Untuk mencegah berlakunya kemalangan atau kecederaan kepada pengguna, orang lain, dan kerosakan kepada harta benda, sila ikuti arahan di bawah.

- Kertas pencegah karat yang terdapat di antara periuk bahagian dalam dan pemanas tuangan hendaklah dikeluarkan sebelum mengguna.
- **Carta yang berikutnya menunjukkan darjah kerosakan akibat silap pengendalian.**

	AMARAN :	Menunjukkan bahaya yang boleh menyebabkan kematian atau kecederaan teruk.
	AWASAN :	Menunjukkan bahaya yang boleh menyebabkan kecederaan kepada manusia atau kerosakan harta benda.

- **Pengelasan arahan yang perlu diikuti dengan ketat. Menggunakan simbol berikut untuk membezakan jenis arahan.**

	Simbol ini bermaksud larangan.
	Simbol ini bermaksud keperluan yang mesti diikuti.

AMARAN

Masukkan palam dengan ketat.



(Memasukkan palam secara tidak betul boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran akibat penjana haba.)

Jangan gunakan palam yang rosak atau saluran keluar yang meleding.

Jangan rosakkan kord kuasa atau palam kuasa.



Dilarang

Yang berikutnya adalah dilarang: menanggalkan pemasangan, membawa dekat dengan permukaan panas, membengkokkan, memulas, menarik, meletakkan objek berat di atas atau mengikat dalam satu bekas.

(Kord kuasa yang rosak boleh mengakibatkan kejutan elektrik atau kebakaran.)
Jika kord kuasa atau palam kuasa rosak, dapatkan nasihat daripada peruncit atau pusat perkhidmatan berdekatan anda untuk pembaikan.

Sentiasa bersihkan palam kuasa.



(Palam kuasa yang kotor mungkin menyebabkan penempatan yang tidak mencukupi yang disebabkan oleh lembapan dan mungkin mengakibatkan kebakaran.)

Tanggalkan palam kuasa dan lap dengan kain bersih.

Jangan masukkan palam atau cabut palam pemasak nasi dengan tangan basah.



(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik.)

Jangan gunakan tangan basah.

Jangan kendalikan perkakas dengan kord kuasa atau palam kuasa yang rosak.



Dilarang

(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik atau kebakaran.)

Jangan letakkan tangan atau muka anda di atas atau berdekatan dengan lubang wap.



Jangan sentuh.



(Ia boleh menyebabkan kecederaan melecur.)

Jangan masukkan objek logam seperti pin dan jarum, atau sebarang objek asing ke dalam saluran keluar ekzos, atau mana-mana bahagian lain unit.



Dilarang

Terutamanya klip, dawai atau sebarang objek logam.
(Ia mungkin mengakibatkan kejutan elektrik atau pincang tugas.)

Pastikan voltan yang memberi bekalan kepada perkakas adalah sama seperti bekalan tempatan anda. (240V AC sahaja)



(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik atau kebakaran.)

Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) dengan keupayaan fizikal, deria atau mental yang kurang, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkaitan dengan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.



Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan yang mereka tidak bermain dengan perkakas.

Jangan gunakan periuk jika kord kuasa atau palam kuasa rosak atau palam kuasa tidak terpasang rapi pada salur keluar kuasa.



Dilarang

(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik atau kebakaran mungkin berlaku kerana litar pintas.)

⚠️ AMARAN

Jangan rendam perkakas di dalam air atau cecair lain.



Jangan basah

(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik.)
Jika air bocor dan masuk ke dalam perkakas, sila dapatkan nasihat daripada peruncit atau pusat perkhidmatan berdekatan anda.

Jangan cuba tanggalkan pemasangan sebarang bahagian atau membaikinya sendiri.



Jangan tanggalkan pemasangan.

(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik atau kebakaran.) Perkakas hendaklah dibaiki oleh pusat perkhidmatan yang diberi kuasa sahaja.

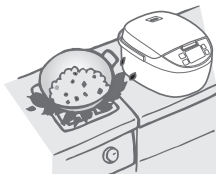
⚠️ AWASAN

Jangan kendalikan perkakas berdekatan air atau api.



Dilarang

(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik atau kebakaran.)



Perkakas akan menjadi panas semasa sedang digunakan, terutamanya permukaan dalam penutup luar dan periuk bahagian dalam. Jangan sentuh secara langsung dengan tangan anda.



Jangan sentuh. (Ia mungkin mengakibatkan kecederaan bakar.)



Jangan sentuh permukaan dalam penutup luar dan periuk bahagian dalam.

Sebelum mengguna

Pastikan pemasak nasi betul-betul sejuk sebelum menyentuh atau membersihkannya.



(Untuk mengelakkan kecederaan daripada terbakar.)

Jangan tempatkan perkakas di atas permukaan yang tidak stabil atau di atas permaidani, permaidani elektrik, alas meja (plastik etilena) atau objek lain yang tidak tahan suhu tinggi.



Dilarang

(Ia mungkin diterbalikkan semasa penggunaan dan mengakibatkan kebakaran.)

Jangan sentuh butang cangkuk apabila perkakas diangkat atau digerakkan.



Jangan sentuh.

(Jika penutup luar dibuka secara tidak sengaja, ia mungkin mengakibatkan kecederaan membakar.)

Jangan buka penutup luar semasa memasak.



Dilarang

(Ia boleh menyebabkan kecederaan melecur.)

Pastikan untuk memegang palam kuasa itu sendiri dengan kuat untuk mencabut palam. Jangan tarik kord kuasa.



(Juga, pegang badan perkakas dengan kuat sebelum mencabut palam.)
(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik atau kematian akibat terkena kejutan elektrik.)

Jangan gantikan dengan periuk bahagian dalam dengan bekas lain.



Dilarang

(Ia mungkin mengakibatkan suhu yang lebih tinggi dan kecederaan membakar.)

Sentiasa putuskan sambungan perkakas dari saluran keluar bekalan kuasa sebelum mengambil keluar periuk bahagian dalam atau semasa perkakas tidak digunakan.



Tanggalkan palam

(Ia mungkin mengakibatkan kejutan elektrik.)

Jangan tempatkan perkakas berdekatan dinding atau perabot.



Dilarang

(Wap mungkin menyebabkan perubahan warna atau kecacatan kepada sebarang objek.)
Perhatikan wap yang keluar daripada perkakas.

Jangan gunakan set kord lain selain daripada yang disediakan dan jangan gunakan set kord untuk perkakas lain.



Dilarang

(Ia boleh mengakibatkan kejutan elektrik atau kebakaran.)

Usage Precautions

使用注意事項

Awasan Penggunaan

Avoiding damages to the appliance.

避免損壞電子鍋。

Mengelakkan kerosakan kepada perkakas.

- Do not cover the outer lid with a cloth.

The outer lid may deform, crack or discolor which will result in malfunction.

- Do not place the appliance in direct sunlight.

- Do not use the inner pan for other applications.

- Always keep the surface of the inner pan, cast heater, and temperature sensor clean and dry.

Otherwise it may result in malfunction.

- Do not use the inner pan directly on open flame, electric burner, or in a heated oven.

- 請勿在外蓋上蓋以抹布。

外蓋可能變形扭曲或變色造成故障。

- 請避免將電子鍋置於陽光直射處。

- 請勿使用其他電子鍋的內鍋。

- 保持內鍋表面、電熱板和溫度感應器潔淨乾燥。

否則可能會造成機件故障。

- 請勿將內鍋直接用於明火、電爐或加熱爐上。

- Jangan tutup penutup luar dengan kain.

Penutup luar mungkin berubah bentuk, retak atau berubah warna yang akan mengakibatkan pincang tugas.

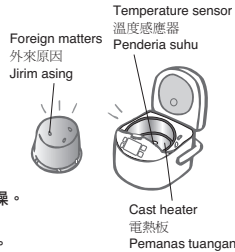
- Jangan tempatkan perkakas dalam cahaya matahari secara langsung.

- Jangan gantikan periuk bahagian dalam dengan bekas lain.

- Sentiasa pastikan permukaan periuk bahagian dalam, pemanas tuangan dan penerima suhu bersih dan kering.

Jika tidak, ia boleh mengakibatkan pincang tugas.

- Jangan gunakan periuk bahagian dalam secara langsung di atas api menyala, pembakar elektrik atau dalam ketuhar yang dipanaskan.



Avoiding damages to the inner pan.

避免損壞內鍋。

Mengelakkan kerosakan kepada periuk bahagian dalam.

- Do not leave the rice scoop or any other objects inside the inner pan.
- The inner pan should be cleaned immediately after cooking with seasonings or condiments.
- Do not use the inner pan as mixing bowl.
- Do not use metal utensils that can scratch or crack the inner pan.
- The coated surface of the inner pan may gradually wear away, so use with care.
- Do not tap or rub the inner surface of the inner pan. Clean only with a sponge.

(Do not use scotch brite or scouring pad.)

- 請勿將飯勺子或任何其他物件丟在內鍋里。
- 加調味料煮後，務必即刻清洗內鍋。
- 請勿將內鍋用作攪拌碗。
- 請勿使用金屬器物以避免內鍋產生刮痕或裂痕。
- 內鍋的外表塗層會慢慢擦離，請小心使用。
- 請勿敲打或磨刷內鍋的內表面。僅用海綿清洗。(請勿使用研磨刷或百潔布。)

- Jangan tinggalkan pencedok nasi atau apa-apa objek lain di dalam periuk bahagian dalam.

- Periuk bahagian dalam hendaklah dibersihkan dengan segera selepas memasak dengan perasa atau perencah.

- Jangan gunakan periuk bahagian dalam sebagai alat adunan.

- Jangan gunakan perkakas logam yang boleh mencalarkan atau meretakkan periuk bahagian dalam.

- Permukaan bersalut periuk bahagian dalam akan menjadi lusuh perlahan-lahan, jadi gunakan dengan cermat.

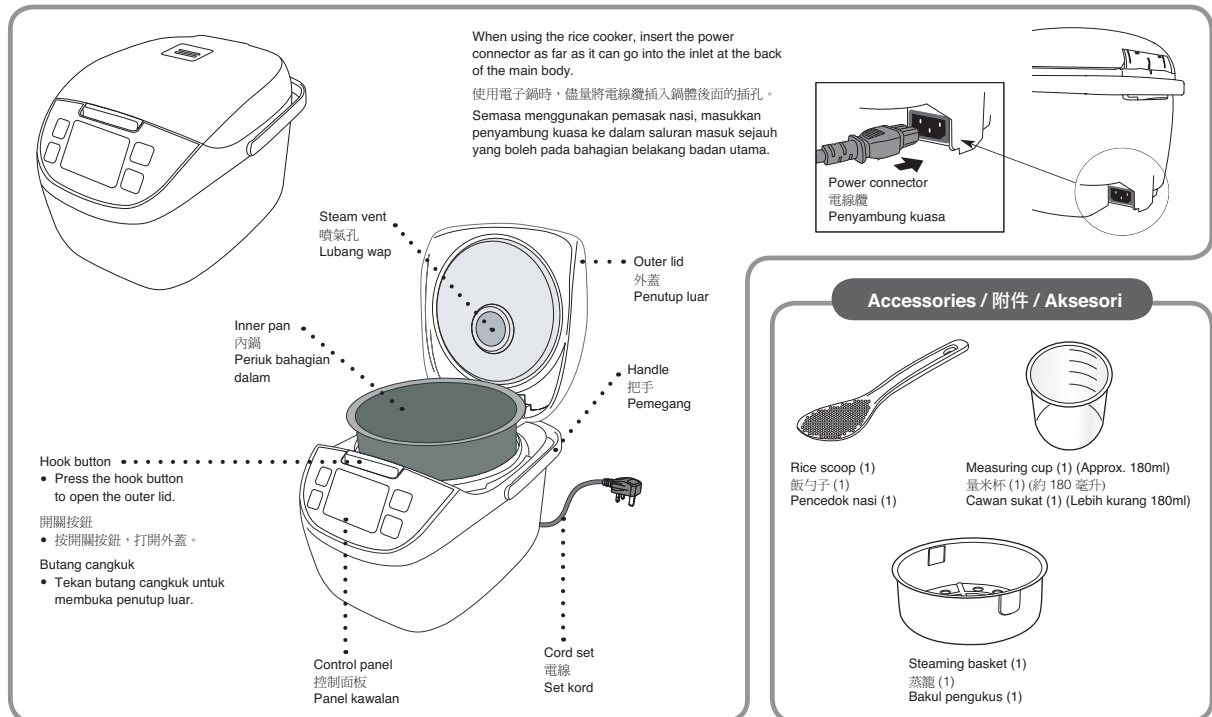
- Jangan ketuk atau gosok permukaan dalam periuk bahagian dalam. Hanya bersihkan dengan span.

(Jangan gunakan penyental 'scotch' atau pad penyentalan.)

Parts Names and Functions

零件名稱及功能

Nama dan Fungsi Bahagian



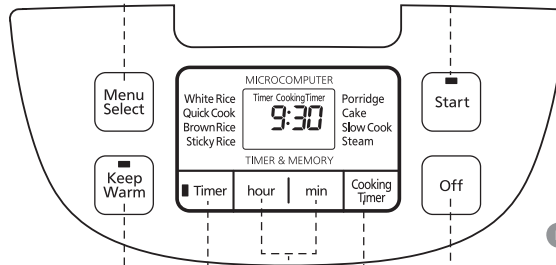
Control Panel / 控制面板 / Panel Kawalan

Menu Select Key / 菜單選擇按鈕 / Kekunci Pilih Menu

- You can select between White Rice, Quick Cook, Brown Rice, Sticky Rice, Porridge, Cake, Slow Cook, and Steam.
- 您可在選擇白米、快速蒸煮、糙米、糯米、稀飯、蛋糕、炊煮和蒸。
- Anda boleh pilih antara Beras Putih, Masak Cepat, Beras Perang, Beras Pulut, Bubur, Kek, Masak Perlahan dan Kukus.

Start Key / 開始按鈕 / Kekunci Mula

- Press this key when start cooking or when complete the timer setting.
- 開始蒸煮或完成定時器設定時，按此按鈕。
- Tekan kekunci semasa mula memasak atau semasa melengkapkan penyesetan pemasa.



Information

The Start and Off Key's upper protruding part is in consideration of the vision impaired.

資訊

開始和關閉按鈕的上部突出部分考慮到視野不便。

Maklumat

Bahagian atas Kekunci Mula dan Mati yang menjulur keluar adalah dalam pertimbangan untuk kecacatan penglihatan.

Before use
使用前
Sebelum mengguna

Keep Warm Key / 保溫按鈕 / Kekunci Panaskan

- Press this key to enter Keep Warm mode.
- 按此按鈕進入保溫模式。
- Tekan kekunci ini untuk memasuki mod Panaskan.

Timer Key / 定時器按鈕 / Kekunci Pemasa

- Press this key to start timer setting.
- For White Rice, Sticky Rice, and Porridge, the timer can be pre-set between 1 hour and 23 hours 50 minutes. For Brown Rice, the timer can be pre-set between 3 hours and 23 hours 50 minutes. (The timer cannot be adjustable in Quick Cook, Cake, Slow Cook and Steam.)
- To adjust the time, press **hour** or **min** key.
- 按此按鈕開始定時器設定。
- 對於白米、糯米和稀飯，定時器可以預設為 1 小時至 23 小時 50 分鐘之間。對於糙米，定時器可以預設為 3 小時至 23 小時 50 分鐘之間。(定時器不可在快速蒸煮、蛋糕、炊煮和蒸模式下調節時間。)
- 要調節時間，按 **hour** 或 **min** 按鈕。
- Tekan kekunci ini untuk mula mengeset pemasa.
- Bagi Beras Putih, Beras Pulut dan Bubur, pemasa boleh dipreset di antara 1 jam dan 23 jam 50 minit. Bagi Beras Perang, pemasa boleh dipreset antara 3 jam dan 23 jam 50 minit. (Pemasa tidak boleh dilaraskan dalam mod Masak Cepat, Kek, Masak Perlahan dan Kukus.)
- Untuk melaraskan masa, tekan kekunci **hour** atau **min**.

Off Key / 關閉按鈕 / Kekunci Mati

- Press this key to turn the rice cooker off.
- Press this key to abort the malfunction or the unwanted setting from any operation setting modes.
- 按此按鈕關閉電子鍋。
- 按此按鈕中止任何操作設定模式下不正確的工作或不需要的設定。
- Tekan kekunci ini untuk mematikan periuk nasi.
- Tekan kekunci ini untuk membuang pincang tugas atau penyesetan yang tidak diperlukan daripada mana-mana mod penyesetan pengendalian.

Cooking Timer Key / 蒸煮定時器按鈕 / Kekunci Pemasa Memasak

- Press this key to set cooking timer.
- Cooking timer can be set only in Cake, Slow Cook or Steam. *Keeping this key pressed will make setting faster.
- 按此按鈕設定蒸煮定時器。
- 蒸煮時間僅可在蛋糕、炊煮或蒸模式下設定。*按住此按鈕可快速設定。
- Tekan kekunci ini untuk mengeset pemasa memasak.
- Pemasa memasak hanya boleh disetkan dalam mod Kek, Masak Perlahan atau Kukus. *Agar pilihan seting bertukar dengan cepat, tekan dan tahan kekunci ini.

hour/min Key / 小時/分鐘按鈕 / Kekunci jam/min

- Press **hour** or **min** to set the clock or timer.
- Press **min** key to set cooking timer. (Only in Cake, Slow Cook or Steam) *Keeping this key pressed will make setting faster.
- 按 **hour** 或 **min** 設定定時器。
- 按 **min** 按鈕設定蒸煮定時器。(僅適用於蛋糕、炊煮或蒸模式) *按住此按鈕可快速設定。
- Tekan **hour** atau **min** untuk mengeset jam atau pemasa.
- Tekan kekunci **min** untuk mengeset pemasa memasak. (Hanya dalam mod Kek, Masak Perlahan atau Kukus) *Agar pilihan seting bertukar dengan cepat, tekan dan tahan kekunci ini.

Setting the Clock / 設定時鐘 / Mengesetkan Jam

Example: When adjusting from 7:00 AM to 8:30 AM.

例如：要從上午 7 點調節至上午 8 點 30 分時。

Contoh: Jika hendak melaraskan daripada 7:00 AM kepada 8:30 AM.

① Insert the Power Plug.

插入電源插頭。

Masukkan palam kuasa.



② Press **[hour]** or **[min]** for more than one second.

(Release your finger from the key when you hear a beep.)

The values for hour and minute in the display will start flashing.

按 **[hour]** 或 **[min]** 一秒鐘以上。

(聽到嗶地一聲響時，將手指從按鈕上松開。)

顯示屏上的小時和分鐘值將開始閃爍。

Tekan **[hour]** atau **[min]** lebih daripada sesaat.

(Lepaskan jari anda dari kekunci apabila terdengar bunyi 'bip'.)

Nilai-nilai bagi jam dan minit pada paparan akan mula berkelip-kelip.



③ Press **[hour]** to display 8, and **[min]** to display 30.

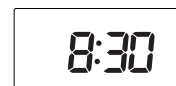
(When the display stops flashing, or when press **[off]** key, clock setting is complete.)

按 **[hour]** 以顯示 8，然後按 **[min]** 以顯示 30。

(當顯示屏停止閃爍或按 **[off]** 按鈕時，時間設定完成。)

Tekan **[hour]** untuk memaparkan 8, dan **[min]** untuk memaparkan 30.

(Apabila paparan berhenti berkelip, atau apabila anda menekan kekunci **[off]**, pengesetan jam selesai.)



- * Time cannot be set while the rice cooker is operating in cooking or warming mode.
- * Keeping the key pressed will make setting faster.
- * This clock displays time in a 24-hour format. 12 o'clock midnight is set as 0:00, and 12 o'clock noon is set as 12:00.
- * 當電子鍋在蒸煮或保溫功能模式下運行時不能設定時間。
- * 按住此按鈕可快速設定。
- * 此時鐘以 24 小時制顯示時間。午夜 12 點設定為 0:00，中午 12 點設定為 12:00。
- * Masa tidak boleh disetkan semasa periuk nasi beroperasi dalam mod memasak atau memanaskan.
- * Agar pilihan seting bertukar dengan cepat, tekan dan tahan kekunci ini.
- * Jam ini memaparkan masa dalam format 24 jam. Pukul 12 tengah malam disetkan sebagai 0:00, manakala pukul 12 tengah hari disetkan sebagai 12:00.

Lithium Battery / 鋰電池 / Bateri Litium

Battery Replacement

If the new lithium battery is needed, please contact your nearest service center.

■ The life span of the battery is around 5 years.

(At 20°C room temperature and plugged in 12 hours each day.)

■ When unplugged and the battery is consumed, the following will happen:

- The display becomes vague or disappear.
- Memory of preset time is lost.

■ When plugged, the timer can be used again. (the timer resetting is required)

Note: Do not put the lithium battery into the fire, or do not recharge, disassemble or heat the battery, etc.

更換電池

如果需要新的鋰電池，請聯絡您最近的服務中心。

■ 電池的使用壽命約為 5 年。(以室溫在 20 攝氏度時，每天插電 12 小時計。)

■ 拔掉電源插頭後，如果電池電量已耗盡，將出現以下現象：

- 顯示內容模糊或消失。
- 預設時間的記憶丟失。

■ 插電後，定時器可再次使用。(需要重設定時器)

註：請勿將鋰電池置於火中，或對電池進行充電、拆解或加熱等。

Mengganti Bateri

Jika bateri litium baru diperlukan, sila hubungi pusat servis yang berdekatan.

■ Jangka hayat bateri ialah lebih kurang 5 tahun.

(Pada suhu bilik 20°C dan dipasang selama 12 jam setiap hari.)

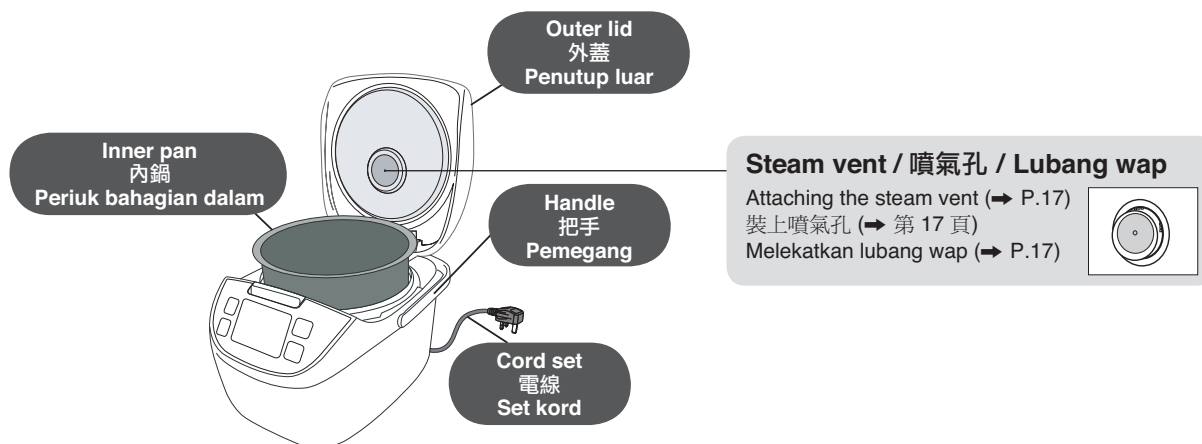
■ Apabila palam tidak dipasang dan bateri lemah, perkara berikut akan berlaku:

- Paparan akan menjadi kabur atau hilang.
- Ingatan masa yang disetkan sebelumnya akan hilang.

■ Apabila palam dipasang, pemasa boleh digunakan semula. (pengesetan semula pemasa diperlukan)

Nota: Jangan campak bateri litium ke dalam api, atau jangan caj semula, ceraikan komponennya atau panaskan bateri, dll.

Attaching or removing each part 連接或拆除每個部分 Melekatkan atau menanggalkan setiap bahagian



Using the water level scale 使用水位刻度 Menggunakan skala aras air

Add water according to the following table. / 根據以下表格加水。 / Tambahkan air mengikut jadual berikut.

Rice amount (Cup) 米量 (杯) Amaun nasi (Cawan)	Water level / 水位 / Aras air							
	White rice* / 白米* / Beras putih*		Brown rice* / 糙米* / Beras perang*		Sticky rice* / 糯米* / Beras pulut*		Porridge** / 稀飯** / Bubur**	
	SR-DE103	SR-DE183	SR-DE103	SR-DE183	SR-DE103	SR-DE183	SR-DE103	SR-DE183
0.5	-	-	-	-	-	-	0.6	0.6
1	1	-	1 (+80 ml) 1 (+80 毫升)	-	180 ml 180 毫升	-	0.8	0.8
1.5	-	-	-	-	-	-	-	1.2
2	2	2	2 (+40 ml) 2 (+40 毫升)	2 (+90 ml) 2 (+90 毫升)	1 (+90 ml) 1 (+90 毫升)	-	-	1.4 (+180 ml) 1.4 (+180 毫升)
3	3	3	3	3 (+90 ml) 3 (+90 毫升)	2 (+60 ml) 2 (+60 毫升)	2 (+60 ml) 2 (+60 毫升)	-	-
4	4	4	-	4 (+90 ml) 4 (+90 毫升)	-	3	-	-
5	5	5	-	5 (+90 ml) 5 (+90 毫升)	-	4	-	-
6	-	6	-	6 (+90 ml) 6 (+90 毫升)	-	4 (+270 ml) 4 (+270 毫升)	-	-
7	-	7	-	-	-	-	-	-
8	-	8	-	-	-	-	-	-
9	-	9	-	-	-	-	-	-
10	-	10	-	-	-	-	-	-

* Fill water by referencing the water level scale on the side of the inner pan with "CUP".

The amount of water can be adjusted according to kind of rice.

** Fill water by referencing the water level scale on the side of the inner pan with "L".

Note • Cooking new-crop rice may result in some bubbles spilling from the steam vent. Please try to reduce water level to overcome this problem.

• It is not recommended to cook less than 2 cups for SR-DE183.

• Cooking small quantities of rice may cause the cooked rice harder than normal and leave scorched rice at the bottom of the rice cooker.

* 參考內鍋壁上標 "CUP" 字眼的水位刻度加水。可根據米的種類調節水量。

** 參考內鍋壁上標 "L" 字眼的水位刻度加水。

註：• 蒸煮新米時，噴氣孔中會出現氣泡，請試著降低水位以避免此問題。

• 使用 SR-DE183 電子鍋蒸煮時，加入的水建議不少於兩杯水。

• 與正常蒸煮量相比，蒸煮少量米飯時米飯可能會變得稍硬，並且鍋底會燒糊。

* Isikan air dengan merujuk kepada skala aras air pada sisi periuk bahagian dalam dengan "CUP".

Amaun air boleh diselaraskan mengikut jenis beras.

** Isikan air dengan merujuk kepada skala aras air pada sisi periuk bahagian dalam dengan "L".

Note • Memasak beras yang baru dituai mungkin menyebabkan buih melimpah keluar dari lubang wap. Sila kurangkan air untuk mengatasi masalah ini.

• Anda tidak disarankan memasak kurang daripada 2 cawan dengan periuk model SR-DE183.

• Memasak nasi dalam kuantiti yang sedikit boleh menyebabkan nasi yang siap dimasak lebih keras daripada biasa dan meninggalkan keras nasi di bahagian bawah periuk.

CAUTION

- * Using the steaming basket to steam while cooking white rice.
- The maximum rice amount is shown in the table.
- When cooking the rice using "White Rice" mode, set the steaming basket in the rice cooker before start.
- Do not open the outer lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory.)

注意

- * 使用蒸籠蒸煮白米時。
- 最大的用米量已顯示在表中。
- 使用 "White Rice" (白米) 模式蒸煮米飯時，蒸煮前請安裝蒸籠。
- 蒸煮時，請勿打開外蓋。(蒸煮效果可能不理想。)

AWASAN


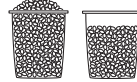


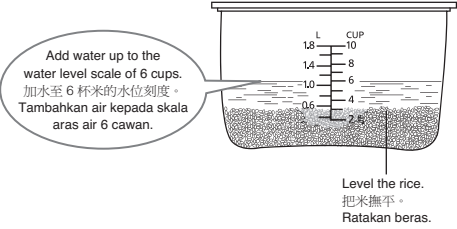
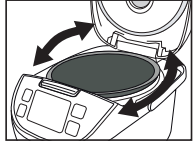

- * Menggunakan bakul pengukus untuk mengukus sambil memasak nasi putih.
- Jumlah beras maksimum ditunjukkan di dalam jadual.
- Apabila memasak nasi menggunakan mod "White Rice" (Beras Putih), letak bakul pengukus di dalam periuk nasi sebelum mula memasak.
- Jangan buka penutup luar semasa memasak. (Ini akan menyebabkan masakan anda tidak masak dengan elok.)

Model 型號 Model	Rice Amount (cup) 米量 (杯) Amaun nasi (Cawan)
SR-DE103	1
SR-DE183	5

Washing Rice and Adjusting the Water Level

清洗米並調節水位

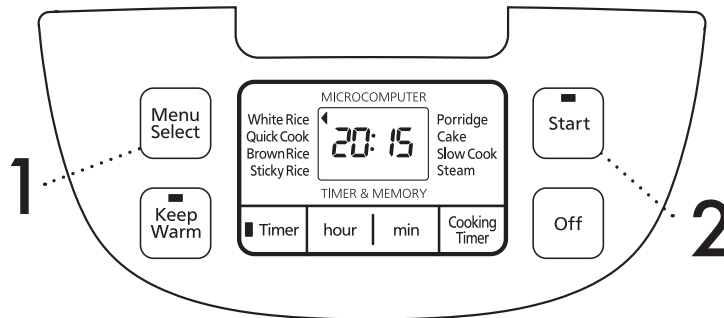
Membasuh Beras dan Menyesuaikan Aras Air

<p>1 Measure rice with the measuring cup provided.</p> <ul style="list-style-type: none"> Please see the specifications in P.25 for the amount of rice that can be cooked at a time. <p>使用量米杯量米。</p> <ul style="list-style-type: none"> 請查看規格第.25 頁關於一次可蒸煮的米量。 <p>Sukat beras dengan menggunakan cawan sukat yang disediakan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sila lihat spesifikasi pada H. 25 untuk jumlah beras yang boleh dimasak pada satu masa. 	<p>○ Good example 良好範例 Contoh baik</p>  <p>✗ Bad example 失敗範例 Contoh buruk</p> 
<p>2 Rinse the rice.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wash it thoroughly (Otherwise the rice may be burnt at the bottom or smell like rice bran.) <p>清洗米</p> <ul style="list-style-type: none"> 徹底清洗 (否則米可能會燒糊, 或有米麩氣味。) <p>Bilas beras.</p> <ul style="list-style-type: none"> Basuh beras dengan rapi (Jika tidak beras mungkin terbakar atau berbau seperti dedak.) 	 <p>① Wash the rice quickly with plenty of water, dispose the water immediately afterwards. (The rice absorbs water easily at first.) 用大量的水快速清洗米, 然後立刻倒水。 (因為第一次加水後米容易吸收。) Basuh beras segera dengan air yang banyak, buang air dengan cepat selepas itu. (Beras menyerap air dengan mudah pada mula-mulanya.)</p>  <p>② Repeat step ① to clean out the bran until the water is clear. 重複步驟 ① 以清洗乾淨米麩, 直到水變清。 Ulang langkah ① untuk membersihkan dedak sehingga air menjadi jernih.</p>
<p>3 Adjust water level for the menu of your choice.</p> <ul style="list-style-type: none"> Adjust water level on a flat surface. (Check the left and the right sides of the water level scales and adjust it.) Adjust the amount of water according to the softness you prefer. (The water may spill out while cooking if you put too much in.) To prevent boiling milk-like water to spill out while cooking, please adjust water according to water level scale in the inner pan only. <p>根據您選擇的菜單調節水位。</p> <ul style="list-style-type: none"> 在水平表面調節水位。(查看左右兩邊的水位刻度進行調節。) 根據您喜好的柔軟度調節水量。(若加水過多, 水可能在蒸煮時溢出。) 要避免蒸煮時, 米湯濺出來, 請僅根據內鍋水位刻度來調節水位。 <p>Selaraskan aras air untuk menu pilihan anda.</p> <ul style="list-style-type: none"> Selaraskan aras air pada permukaan rata. (Periksa bahagian kiri dan kanan skala aras air dan selaraskannya.) Selaraskan amoun air mengikut kelembutan yang anda inginkan. (Air mungkin menggelegak dan keluar semasa memasak jika anda meletakkan terlalu banyak air.) Untuk mencegah air kanji nasi melimpah keluar semasa memasak, sila selaraskan air mengikut skala paras air di dalam periuk bahagian dalam sahaja. 	<p>Example : When cooking 6 cups of white rice. 例如：蒸煮 6 杯白米時。 Contoh : Semasa memasak 6 cawan beras putih.</p>  <p>Add water up to the water level scale of 6 cups. 加水至 6 杯米的水位刻度。 Tambahkan air kepada skala aras air 6 cawan.</p> <p>Level the rice. 把米撫平。 Ratakan beras.</p>
<p>4 Make sure the steam vent is properly set.</p> <p>Dry off the water on the outside of the inner pan.</p> <p>確保噴氣孔已正確安裝。</p> <p>擦干內鍋外壁的水。</p> <p>Pastikan lubang wap terpasang rapi.</p> <p>Keringkan air pada bahagian luar periuk bahagian dalam.</p>	
<p>5 Put the inner pan into the main body and close the outer lid.</p> <ul style="list-style-type: none"> On closing the outer lid, please make sure there is a clicking sound. <p>將內鍋放入鍋體並蓋上外蓋。</p> <ul style="list-style-type: none"> 蓋上外蓋時, 請確保發出滴答聲。 <p>Masukkan periuk bahagian dalam ke dalam badan utama dan tutup penutup luar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ketika menutup penutup luar, sila pastikan terdengar bunyi klik. 	<p>Make sure the inner pan is directly in contact with the cast heater.</p> <p>Keep turning it slightly 2-3 times until it fits. 確保內鍋直接接觸電熱板。 稍微旋轉 2-3 次直到合適為止。</p> <p>Pastikan periuk bahagian dalam bersentuh secara langsung dengan pemanas tuangan.</p> <p>Teruskan memusingnya sedikit sebanyak 2-3 sehingga ia sesuai.</p> 
<p>6 Insert the power plug.</p> <p>插入電源插頭。</p> <p>Masukkan palam kuasa.</p>	 <p>Power plug 電源插頭 Palam kuasa</p>

Cooking White Rice, Brown Rice, and Sticky Rice

蒸煮白米、糙米及糯米

Memasak Beras Putih, Beras Perang dan Beras Pulut



1 Press to point ◀ to White Rice, Brown Rice, or Sticky Rice.

按  按鈕，◀ 指向 White Rice (白米)、Brown Rice (糙米) 或 Sticky Rice (糯米)。

Tekan  untuk menuding ◀ ke White Rice (Beras Putih), Brown Rice (Beras Perang) atau Sticky Rice (Beras Pulut).

At the beginning, ◀ will point at the "White Rice".

開始時，◀ 會指向 "White Rice"。

Mula-mula, ◀ akan menuding ke arah "White Rice" dahulu.


- * The "Start" lamp blinks.
- * 「Start」燈亮。
- * Lampu "Start" menyala.

When using "White Rice" mode

當使用「White Rice」模式時。

Apabila menggunakan mod "White Rice".





The display window will look like this when pressing  to select "White Rice".

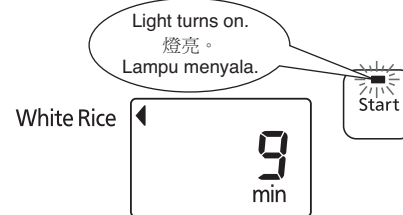
按  並將其設定為「White Rice」時，顯示屏將顯示如此。

Tetingkap paparan akan kelihatan seperti ini apabila anda menekan  untuk memilih "White Rice".

2 Press to start cooking.

按  按鈕，開始蒸煮。

Tekan  mula memasak.



- After water runs dry, the remaining time to finish will be shown (9 minutes).
- 水煮干後，將顯示結束的剩餘時間 (9 分鐘)。
- Selepas air mengering, baki masa akan ditunjukkan (9 minit).

3 The rice is ready when the buzzer sounds.

Stir and loosen the rice immediately.


蜂鳴器響，表示飯已煮好。
立刻攪鬆米飯。

Nasi sudah sedia masak apabila pembaz berbunyi. Kacau dan renggangkan nasi dengan segera.


Rice cooker will switch automatically to Keep Warm mode.
There is no need to keep the rice warm.

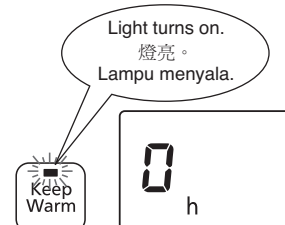
電子鍋將自動切換至保溫模式。
不需要進行燜飯。

Pemasak nasi secara automatik akan bertukar kepada mod Panaskan. Tidak perlu untuk menyimpan nasi panas.



If you do not want to keep the rice warm, press  and remove the power plug.

若您不想將飯保溫，按  並拔掉電源插頭。

Jika anda tidak mahu panaskan nasi, tekan  dan keluarkan palam kuasa.





Cooking white rice in [Quick Cook] / 在 [Quick Cook] (快速蒸煮) 模式蒸煮白米 / Memasak beras putih dalam mod [Quick Cook] (Masak Cepat)

- 1 Press  to point ◀ to [Quick Cook].
- 2 Press .

Note

- [Quick Cook] mode can be used only for white rice.
- With [Quick Cook] mode rice may be slightly harder than normal and burnt at the bottom.
 - For better performance, please add some more water.
 - For better performance, please stir and loosen the rice immediately and keep the rice warm for a few minutes after the beep sounds.
 - During rice cooking, if you encounter a water overflow problem, please switch to the White Rice mode instead.
- ※ Timer is not applicable to this mode.

- 1 按  按鈕, ◀ 指向 [Quick Cook] (快速蒸煮)。
- 2 按  按鈕。

註



- [Quick Cook] (快速蒸煮) 模式僅可用於蒸煮白米。
- [Quick Cook] (快速蒸煮) 模式下的飯可能比一般蒸煮的飯稍硬, 底部有燒糊。
 - 爲了效果更佳, 請再多加一點水。
 - 爲了效果更佳, 請立即攪鬆米飯, 在嗶聲後保溫幾分鐘。
 - 蒸煮期間, 若有水溢出, 請切換到“White Rice”(白米) 模式。
- ※ 此模式下不適用定時器。

- 1 Tekan  untuk menuding ◀ ke [Quick Cook] (Masak Cepat).
- 2 Tekan .

Note



- Mod [Quick Cook] (Masak Cepat) hanya boleh digunakan untuk beras putih.
- Dengan mod [Quick Cook] (Masak Cepat) beras boleh menjadi lebih keras sedikit daripada biasa dan terbakar pada bahagian bawah.
 - Untuk mendapatkan prestasi yang lebih baik, sila tambah sedikit lagi air.
 - Untuk mendapatkan prestasi yang lebih baik, sila kacau dan peroiakan nasi dengan segera dan biarkan periuk dalam mod memanas selama beberapa minit selepas bunyi 'bip' kedengaran.
 - Semasa memasak nasi, jika anda berdepan dengan masalah air melimpah keluar, sila tukar kepada mod White Rice (Beras Putih).
- ※ Pemasa tidak boleh digunakan kepada mod ini.

Cooking Porridge with [Porridge] mode. / 在 [Porridge] (稀飯) 模式下煮粥 / Memasak Bubur dengan mod [Porridge] (Bubur)

- 1 Press  to point ▶ to [Porridge].
- 2 Press .



Note

- Opening the outer lid at the time of cooking may increase the condensation of moisture.
- The different kinds and amount of rice may lead boiling milk-like water to spill out through the steam vent.
- If using too much water, it may cause water overflow.
- The long duration of Keep Warm mode may thicken the porridge.

- 1 按  按鈕, ▶ 指向 [Porridge] (稀飯)。
- 2 按  按鈕。

註





- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 不同種類和分量的米可能導致米湯從噴氣孔溢出。
- 若加入太多水, 可造成水溢出。
- 持續處於保溫模式會使粥變濃。

- 1 Tekan  untuk menuding ▶ ke [Porridge] (Bubur).
- 2 Tekan .



Note

- Membuka penutup luar pada masa memasak mungkin menambahkan pemeluwapan lembapan.
- Jenis dan amaun beras yang berbeza mungkin menyebabkan limpahan air tepung melalui lubang wap.
- Jika menggunakan terlalu banyak air, ia mungkin menyebabkan limpahan air.
- Tempoh lama mod Panaskan mungkin memekatkan bubur.

Baking cake with [Cake] mode. / 在 [Cake] (蛋糕) 模式下烘焙蛋糕 / Membakar kek dengan mod [Cake] (Kek)

- 1 Press  to point ▶ to [Cake].
- 2 Press  or  to set the baking time. (Keeping the key pressed will make setting faster.)
- 3 Press .



Baking time can be set from 20 minutes up to 65 minutes.

Press  or  to adjust time. With each pressing, time will increase 5 minutes.

烘焙時間可從 20 分鐘設定至 65 分鐘。





按  或  按鈕來調節時間。每按一次按鈕, 時間增加 5 分鐘。

Masa membakar boleh disetkan daripada 20 minit hingga 65 minit.

Tekan  atau  untuk melaraskan masa. Setiap kali anda menekan kekunci itu, masa akan meningkat 5 minit.





Before baking, coat the inner pan with butter for non-stick baking.

- The amount of dough (including other ingredients inside the dough) should not exceed 500g. (The cake won't be baked properly if the amount exceed 500g)
- It's recommended to stop Keep Warm mode immediately after baking is done, otherwise the cake will become wet.
- After baking is done, do not leave it in the inner pan because cake will become wet.
- Please wear the gloves while taking out the inner pan.
- After baking, some smells and oil stains may remain in the inner pan. This is normal.

- 1 按  按鈕, ▶ 指向 [Cake] (蛋糕)。
- 2 按  或  按鈕來設定烘焙時間。 (按住此按鈕可快速設定。)
- 3 按  按鈕。

烘焙前, 在內鍋塗一層牛油, 不會粘鍋。

- 麵團量(包括麵團中的其他配料)不應超過 500 克。(若超過 500 克, 則不能恰當烘焙)
- 建議烘焙結束後立刻退出保溫模式; 否則, 蛋糕會變潮。
- 烘焙結束後, 請勿將其留在內鍋, 否則蛋糕會變潮。
- 取出內鍋時, 請戴手套。
- 烘焙後, 氣味和油污可能殘留在內鍋。這很正常。

- 1 Tekan  untuk menuding ▶ ke [Cake] (Kek).
- 2 Tekan  atau  untuk mengeset masa membakar. (Agar pilihan seting bertukar dengan cepat, tekan dan tahan kekunci ini.)
- 3 Tekan .

When time is set at 40 minutes (the remaining time will countdown in 1 minute step).

時間設定為 40 分鐘時(剩餘時間以 1 分鐘為量度倒數計時)。

Apabila masa telah disetkan pada 40 minit (baki masa akan dikira 1 minit demi).



Cake

Sebelum membakar, salut periuk bahagian dalam dengan mentega untuk membakar makanan tak melekat.

- Amaun doh (termasuk ramuan lain di dalam doh) tidak boleh melebihi 500g. (Ia tidak akan dibakar dengan baik jika jumlah melebihi 500g)
- Disarankan untuk menghentikan mod "panaskan" sebaik selepas membakar dilakukan; jika tidak, kek akan menjadi basah.
- Selepas membakar makanan dilakukan, jangan tinggalkannya di dalam periuk bahagian dalam kerana kek akan menjadi basah.
- Sila pakai sarung tangan semasa mengambil keluar periuk bahagian dalam.
- Selepas membakar, sedikit bau dan kesan minyak akan tinggal dalam periuk bahagian dalam. Ini adalah biasa.



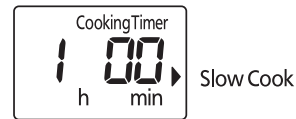
Slow cook food with [Slow Cook] mode. / 在 [Slow Cook] (焗煮) 模式下焗煮食物 / Masak perlahan makanan dengan mod [Slow Cook] (Masak Perlahan)

- 1 Press to point ► to [Slow Cook].
- 2 Press or to set the cooking time.
(Keeping the key pressed will make setting faster.)
- 3 Press .

- 1 按 按鈕，► 指向 [Slow Cook] (焗煮)。
- 2 按 或 按鈕來設定蒸煮時間。
(按住此按鈕可快速設定。)
- 3 按 按鈕。

- 1 Tekan untuk menuding ► ke [Slow Cook] (Masak Perlahan).
- 2 Tekan atau untuk mengesetkan masa memasak.
(Agar pilihan seting bertukar dengan cepat, tekan dan tahan kekunci ini.)
- 3 Tekan .

- The cooking time can be set from 1 hour up to 12 hours.
- Press or to adjust time. With each pressing, time will increase 30 minutes.
- If the amount of ingredients exceed the maximum water level scale, it may cause water to overflow.
- 蒸煮時間可從 1 小時設定至 12 小時。
- 按 或 按鈕來調節時間。每按一次按鈕，時間增加 30 分鐘。
- 若分量超過最大的水位刻度，可導致水溢出。
- Masa memasak boleh disetkan daripada 1 jam hingga 12 jam.
- Tekan atau untuk melaraskan masa. Setiap kali anda menekan kekunci itu, masa akan meningkat 30 minit.
- Jika amaun ramuan melebihi skala aras air maksimum, ia mungkin menyebabkan limpahan air.



When time is set at 1 hour.
時間設定為 1 小時。
Apabila masa disetkan pada 1 jam.

Steaming food with [Steam] mode. / 在 [Steam] (蒸) 模式蒸食物 / Mengukus makanan dengan mod [Steam] (Kukus)

- 1 Press to point ► to [Steam].
- 2 Press or to set the steaming time.
(Keeping the key pressed will make setting faster.)
- 3 Press .

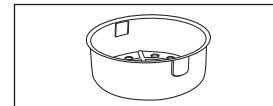
- 1 按 按鈕，► 指向 [Steam] (蒸)。
- 2 按 或 按鈕來設定蒸時間。
(按住此按鈕可快速設定。)
- 3 按 按鈕。

- 1 Tekan untuk menuding ► ke [Steam] (Kukus).
- 2 Tekan atau untuk mengeset masa mengukus.
(Agar pilihan seting bertukar dengan cepat, tekan dan tahan kekunci ini.)
- 3 Tekan .

- Steaming time can be set from 1 minute up to 60 minutes.
- Press or to adjust time. With each pressing, time will increase 1 minute.
- Add water to the inner pan as shown in the right table. Therefore, the water will never be dried out even if the maximum steaming time has been chosen (60 minutes). Place the ingredients into the steaming basket, and then place the steaming basket into the inner pan.
- In addition to the setting time, please allow some extra time required for the water to start boiling. The time shown in the display window will decrease once the water starts boiling.
- After steaming has just finished, the steaming basket will be very hot. Beware of your hand getting burnt.
- When reaching the pre-set time or the water is completely dried out, steam mode stops, and automatically switches to Keep Warm mode.
- 蒸時間可從 1 分鐘設定至 60 分鐘。
- 按 或 按鈕來調節時間。每按一次按鈕，時間增加 1 分鐘。
- 如右表所示，往內鍋加水。因此，水不會蒸干，即使選擇最大蒸時間 (60 分鐘)。將所有成分放入蒸籠，然後將蒸籠放入內鍋。
- 除設定蒸時間外，請預留額外的時間讓水煮沸。水煮沸時，顯示屏上的時間才開始減少。
- 蒸完成後，蒸籠很燙。小心燙傷手。
- 達到預設時間時或水完全蒸干，蒸模式停止，自動切換至保溫模式。
- Masa mengukus boleh disetkan daripada 1 minit hingga 60 minit.
- Tekan atau untuk melaraskan masa. Setiap kali anda menekan kekunci itu, masa akan meningkat 1 minit.
- Tambah air ke dalam periuk bahagian dalam seperti yang ditunjukkan oleh jadual di sebelah kanan. Oleh itu, air tidak akan kering walaupun jika masa pengukusan maksimum dipilih (60 minit). Letakkan bahan-bahan yang hendak dikukus ke dalam bakul pengukus, kemudian letakkan bakul pengukus ke dalam periuk bahagian dalam.
- Selain daripada masa yang disetkan, sila berikan sedikit masa tambahan bagi membolehkan air mendidih dahulu. Masa yang ditunjukkan di tetitkap paparan akan berkurang sebaik sahaja air mula mendidih.
- Sebaik sahaja pengukusan selesai, bakul pengukus akan menjadi sangat panas. Berhati-hati agar tangan anda tidak melecur.
- Apabila sampai ke masa praset atau jika air sudah kering sepenuhnya, mod kukus akan dihentikan dan periuk akan bertukar kepada mod Panaskan secara automatik.



The time is set at 10 minutes
時間設定為 10 分鐘
Masa ditetapkan pada 10 minit



Steaming basket (accessory)

蒸籠 (附件)

Bakul pengukus (Aksesori)

Model 型號	Water amount (cup) 水量 (杯)
Model	Jumlah air
SR-DE103	3 cups (approx 540 ml) 3 杯 (約 540 毫升) 3 cawan (Lebih kurang 540 ml)
SR-DE183	4 cups (approx 720 ml) 4 杯 (約 720 毫升) 4 cawan (Lebih kurang 720 ml)

How to use
如何使用
Cara mengguna



The mode automatically switches to "Keep Warm" once the cooking is done.

蒸煮結束後，此模式自動切換至「Keep Warm」。

Secara automatik mod bertukar kepada "Keep Warm" sebaik sahaja membakar siap dilakukan.



- Up to 23 hours of elapsed time in Keep Warm mode is displayed. ("0 h" is displayed when the elapsed time is less than 1 hour.)
- The display will switch to the current time after 24 hours.
- The display will indicate "U14" after 96 hours, and Keep Warm mode will be turned off automatically. (→ P.24)
- 保溫模式下可顯示長達 23 小時的保溫時間。(當流逝時間少於 1 小時，顯示為「0 h」。)
- 24 小時後，顯示屏將自動切換至目前時間。
- 過了 96 小時後，顯示面板將顯示「U14」，並自動關閉保溫模式。(→ 第 24 頁)
- Sehingga 23 jam masa berlalu dalam mod Panaskan dipaparkan. ("0 h" dipaparkan apabila masa berlalu kurang daripada 1 jam.)
- Paparan akan bertukar kepada masa semasa selepas 24 jam.
- Paparan akan menunjukkan "U14" selepas 96 jam, dan mod Panaskan akan dimatikan secara automatik. (→ P.24)

Stir and loosen rice as soon as it is cooked. / 蒸煮後，立刻攪鬆米飯。/ Kacau dan renggangkan nasi sebaik sahaja ia masak.

To keep rice warm in a good condition / 在良好的條件下將飯保溫 / Untuk memanaskan nasi dalam keadaan yang baik

- Wash rice thoroughly to remove rice bran.
- Loosen rice immediately after it's cooked.
- Do not keep rice scoop inside the inner pan during Keep Warm mode.
- 徹底清洗米以出去米麩。
- 蒸熟立刻攪鬆飯。
- 在保溫模式下，請勿將飯勺放在內鍋中。
- Basuh beras dengan rapi untuk mengeluarkan dedak.
- Renggangkan nasi sebaik sahaja ia masak.
- Jangan simpan pencedok nasi di dalam periuk bahagian dalam ketika dalam mod Panaskan.

Turning off Keep Warm mode.

Press **Off** → unplug the power plug

關閉保溫模式。

按 **Off** → 拔掉電源插頭。

Mematikan mod Panaskan.

Tekan **Off** → menanggalkan palam bagi palam kuasa

- Leaving the power plug on while in "Off" mode would consume approximately 0.5W.
- 處於〔關閉〕模式，插上電源插座將消耗約 0.5 瓦的電力。
- Meninggalkan palam kuasa hidup semasa dalam mod "Mat" akan menggunakan lebih kurang 0.5W kuasa.

Using the Keep Warm mode again

Press **Keep Warm**

再次使用保溫模式。

按 **Keep Warm**

Menggunakan mod Panaskan sekali lagi

Tekan **Keep Warm**

Important Information / 重要資訊 / Maklumat Penting

- It's recommended not to use the Keep Warm mode for longer than 12 hours.
- Please use the Keep Warm mode only for white rice. Do not warm sticky rice, brown rice or mixed rice to prevent undesired odor or spoilage.
- Rice may become smelly, discolor, and dry if too little amount is being kept warm.
- 建議使用保溫模式不要超過 12 小時。
- 請僅在蒸熟白米時，使用保溫模式。請勿保溫糯米、糙米或混合米以避免不好的氣味和腐壞。
- 保溫飯量太少，米飯可能會難聞、變色和變干。
- Disarankan untuk tidak menggunakan mod Panaskan lebih daripada 12 jam.
- Sila gunakan mod Panaskan hanya untuk beras putih. Jangan panaskan beras pulut, beras perang atau beras campur untuk mengelakkan bau yang tidak diingini atau kerosakan.
- Nasi mungkin menjadi berbau, bertukar warna dan kering jering jumlah yang terlalu sedikit dipanaskan.

The longer Keep Warm period, the more rice discolor and dry it may result in

保溫的時間越長，可能導致米飯變色及變乾的程度越高

Lebih lama tempoh panaskan, lebih teruk nasi anda bertukar warna dan menjadi kering

Automatically cook rice for mealtime / 在進餐時間自動完成煮飯 / Siapkan memasak nasi secara automatik untuk masa makan

Example : Set the Timer to finish cooking at 8 o'clock. / 例如：將蒸熟定時器設定為 8 點鐘完成。/

Contoh : Setkan Pemasa untuk siap memasak pada pukul 8.

Select the cooking mode of your choice. / 選擇您的蒸熟模式。/ Pilih mod memasak pilihan anda.

<p>1 Press Timer.</p> <p>按 Timer 按鈕。</p> <p>Tekan Timer.</p>	
<p>2 Press hour and min to set time to finish cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • With each pressing, the hour key will increase 1 hour and the min key will increase 10 minutes. <p>按 hour 和 min 按鈕設定蒸熟完成時間。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 每按一次 hour 按鈕可增加 1 小時並且每按一次 min 按鈕可增加 10 分鐘。 <p>Tekan hour dan min untuk mengeset masa untuk menyiapkan memasak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kali anda menekannya, kekunci hour akan menambah 1 jam dan kekunci min akan menambah 10 minit. 	<p>Example : Plan to eat rice at 8 o'clock 例如：計劃 8 點鐘吃飯。 Contoh : Rancang untuk makan nasi pada pukul 8</p>
<p>3 Press Start. → Complete setting.</p> <p>按 Start 按鈕。→ 完成設定。</p> <p>Tekan Start. → Pengesetan siap.</p>	

To cancel this function while it's operating

→ Press **Off**.

操作時，取消此功能

→ 按 **Off** 按鈕。

Untuk membatalkan fungsi ini semasa sedang dikendalikan

→ Tekan **Off**.

Important Information / 重要資訊 / Maklumat Penting

- If setting timer is less than 1 hour (for White Rice, Sticky Rice or Porridge) and 3 hours (for Brown Rice) rice cooker will start immediately.
- Rice may be slightly soft or overcooked when cooking with the timer.
- When cooking with the timer, the display doesn't show the remaining time.
- 如果設定定時器少於 1 小時（白米、糯米或稀飯）或 3 小時（糙米），電子鍋會立即開始蒸煮。
- 使用預設定時器煮飯時，米飯可能稍軟或煮得太久。
- 使用預設時間煮飯，顯示器不會顯示剩餘時間直到煮飯結束。
- Jika pemasa seting kurang daripada 1 jam (bagi Beras Putih, Beras Pulut atau Bubur) dan 3 jam (bagi Beras Perang), periuk nasi akan bermula serta-merta.
- Nasi mungkin akan menjadi sedikit lembik atau terlebih masak apabila memasak dengan pemasa prasert.
- Apabila memasak menggunakan pemasa, paparan tidak akan menunjukkan baki masa.

Parts that need to be cleaned after every use

每次使用後都需清洗的零件

Bahagian yang perlu dibersihkan selepas setiap penggunaan

Cleaning 清洗 Pembersihan

Parts that need to be cleaned after every use 每次使用後都需清洗的零件 Bahagian yang perlu dibersihkan selepas setiap penggunaan

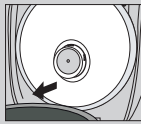
Important Information / 重要資訊 / Maklumat Penting

- The rice cooker may be still hot soon after cooking. Unplug and cool down the rice cooker before cleaning.
- Do not clean with benzene, thinner, polish powder, metal scrubber, or nylon brush.
- Please do not use dishwasher.
- 蒸煮後不久，電子鍋仍然很燙。清洗前，拔掉電源插頭，等待其冷卻。
- 請勿使用汽油、稀釋劑、拋光粉、金屬刷或尼龍刷。
- 請勿使用洗碗機。
- Pemasak Nasi mungkin masih lagi panas selepas memasak. Tanggalkan palam dan tunggu sehingga ia sejuk sebelum mula untuk membersihkannya.
- Jangan bersihkan dengan benzin, pencair, serbuk pengilat, penggahar logam atau berus nilon.
- Sila jangan gunakan mesin basuh pinggan mangkuk.

Steam vent / 噴氣孔 / Lubang wap

Removing the steam vent
拆除噴氣孔
Keluarkan lubang wap

- Pull out as direction show.
- 如所示方向將其拉出。
- Tarik keluar mengikut arah yang ditandakan.



Attaching the steam vent
裝上噴氣孔
Meletakkan lubang wap

- Pull in as direction show.
- 如所示方向將其拉入。
- Tarik ke dalam mengikut arah yang ditandakan.



Important Information / 重要資訊 / Maklumat Penting

- Residue that may remain in the steam vent could cause malfunctions. Please keep the area clean.
- Setting the steam vent incorrectly does not prevent the rice cooker from cooking rice, but may result in the rice being unevenly cooked.
- 殘留在噴氣孔中的殘渣可能會導致機器故障，請保持此區域乾淨清潔。
- 噴氣孔裝嵌不當，不會妨礙電子鍋的煮飯功能，但可能會造成米飯蒸煮不均。
- Sisa-sisa yang tertinggal di dalam lubang wap boleh menyebabkan periuk pincang tugas. Sila pastikan kawasan ini bersih.
- Jika anda tersalah meletakkan lubang wap, periuk nasi akan tetap memasak nasi tetapi nasi anda mungkin tidak akan masak dengan sempurna.

Inner pan / 內鍋 / Periuk bahagian dalam

- Use the diluted dish detergent, sponge and water to clean it. Dry the external surface of the inner pan.
- Color change or stripe may occur on fluorine coating, but it is not harmful to health and usage of this inner pan.
- The collision between the external surface of the inner pan and the cast heater may show some scratching marks on the coating depending on the frequency of use. It will not affect the cooking efficiency.
- 使用器皿專用稀釋清潔劑、海綿和水清洗它。將內鍋的外表面擦乾。
- 氟塗層上可能會出現變色或條紋，但這對健康及內鍋的使用沒有危害。
- 視乎使用的頻密度，內鍋外表面與電熱板間的碰撞可能會導致塗層上出現刮痕。這不會影響炊煮效果。
- Gunakan bahan cuci pinggan mangkuk yang telah dicairkan, span dan air untuk membersihkannya. Keringkan permukaan luar periuk bahagian dalam.
- Perubahan warna atau jalurannya mungkin berlaku di atas salutan fluorin, tetapi tidak membahayakan kesihatan dan penggunaan periuk bahagian dalam ini.
- Perlanggaran antara permukaan luar periuk bahagian dalam dan pemanas tuangan mungkin menunjukkan sedikit tanda calar pada salutan bergantung kepada kekerapan penggunaan. Ia tidak akan menjejaskan kecekapan memasak.

Temperature sensor and Cast heater / 溫度感應器和電熱板 / Penderia suhu dan Pemanas tuangan

Wipe with a damp cloth. If an object has become stuck, lightly polish it off using the sand paper (of about #600)
用濕布擦。若物體變粘，用沙紙輕輕擦掉即可（約#600）。

Lapkan dengan kain lembap. Jika suatu objek telah tersekat, kilatkan dengan lembut menggunakan kertas pasir (lebih kurang #600)

Important Information / 重要資訊 / Maklumat Penting

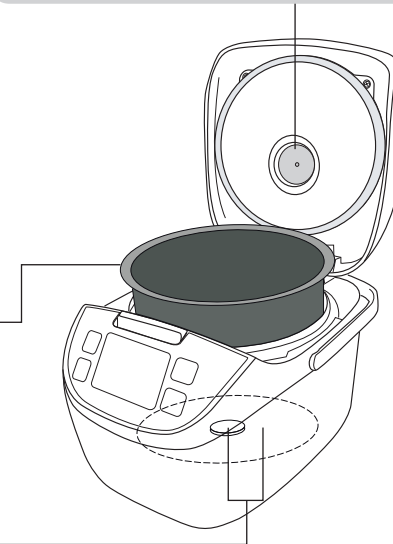
- If it is used when unclean, rice may be burnt or not be cooked properly.
- 若使用時未清潔乾淨，飯可能燒糊或蒸煮不當。
- Jika ia digunakan semasa kotor, beras mungkin terbakar atau tidak dimasak dengan betul.

The Main body and Outer lid / 鍋體和外蓋 / Badan utama dan Penutup luar

Wipe with a damp cloth.
用濕布擦。
Lap dengan kain lembap.

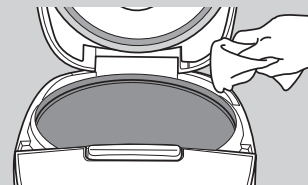
Steam vent's fitted parts and the outer lid's inner surface 噴氣孔的套合部分及外蓋的內表面 Bahagian-bahagian pemasangan lubang wap dan permukaan dalam penutup luar.

Wipe well with a damp cloth. Also, in the same manner, use a damp cloth to wipe the rubber seal.
用濕布用力擦。用同樣的方式，使用濕布擦橡膠套。
Lap kuat-kuat dengan kain lembap. Juga, dengan cara yang sama, gunakan kain lembap untuk mengelap bungkusan getah.



Upper frame / 上支架 / Rangka atas

Wipe with well-wrung cloth.
擰干布擦拭。
Lap dengan kain yang telah diperah kering.



Important Information / 重要資訊 / Maklumat Penting

- Do not pour water directly on the upper frame.
- 請勿直接將水倒在土支架上。
- Jangan tuang air terus ke atas rangka atas.

How to use
如何使用
Cara mengguna

American baked rice

美國稻米

Ingredients

3 cups	Jasmine rice
150 g.	Sliced chicken sausage
150 g.	Diced chicken
1/4 cup	Chopped onions
50 g.	Raisin
1 tbsp	Spicy ketchup
1 tsp	Salt
30 g.	Butter
100 g.	Diced pineapple
1/2 cup	Tomato ketchup
1 tbsp	Sugar
1 tbsp	Pepper

Method

1. Wash jasmine rice by stirring with hand in water. Pour jasmine rice into the inner pan, and then fill water to level 3 CUP.
2. Fill the rest of ingredients into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **White Rice** mode. Afterwards, press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
3. Ready to be served.

Note : for 5-6 persons

配料

3 杯	香米
150 克	雞肉腸片
150 克	雞丁
1/4 杯	碎洋蔥
50 克	葡萄乾
1 湯匙	辣味番茄醬
1 茶匙	鹽
30 克	牛油
100 克	菠蘿丁
1/2 杯	番茄醬
1 湯匙	糖
1 湯匙	辣椒

方法

1. 用手在水中攪動香米進行清洗。將香米倒入內鍋，然後加水至 3 杯處的水位刻度線。
2. 將剩餘配料加入內鍋。徹底拌勻，然後蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"White Rice"** (白米) 模式。然後，按 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。
3. 即可食用。

註 : 5-6 人份量

Nasi bakar Amerika

Ramuan

3 cawan	Beras Jasmin
150 g.	Sosej ayam dihiris
150 g.	Daging ayam dipotong dadu
1/4 cawan	Bawang dicincang
50 g.	Kismis
1 sd bsr	Sos pedas
1 sd th	Garam
30 g.	Mentega
100 g.	Buah nenas dipotong dadu
1/2 cawan	Sos tomato
1 sd bsr	Gula
1 sd bsr	Lada putih

Cara-cara

1. Cuci beras jasmn dengan mengacau menggunakan tangan di dalam air. Tuang beras jasmn ke dalam periuk bahagian dalam, kemudian isi air hingga paras 3 CAWAN.
2. Masukkan bahan-bahan selebihnya ke dalam periuk bahagian dalam. Kacau hingga rata dan tutup penutup luar. Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"White Rice"** (Beras Putih). Selepas itu, tekan kekunci **"Start"** (Mula). Tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan nasi sudah masak.
3. Sedia untuk dihidangkan.

Nota : untuk 5-6 orang

Futomaki sushi

太卷壽司

Ingredients

2 1/2 cups	Jasmine rice
1/2 cup	Kiew Ngoo sticky rice
1/4 cup + 2 tbsp	Vinegar
1/4 cup + 2 tbsp	Sugar
1 tsp	Salt
6 sheets	Nori seaweed
12 sticks	Imitation crab meat
1/2 cup	Sliced omelet
1/2	Carrot (horizontally sliced)
1/2	Japanese cucumber (horizontally sliced)
	Mayonnaise
	Rolling mat

Method

1. Mix vinegar, salt and sugar thoroughly.
2. Wash both types of rice by stirring with hand in water, and then pour them into the inner pan.
3. Fill water to the level 3 CUP and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **White Rice** mode. Afterwards, press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Open the outer lid and pour the mix of vinegar, salt and sugar you prepared into the rice. Then, blend them thoroughly. Afterwards, leave rice cool down for 10 minutes.
4. Put Nori seaweed on the rolling mat. Thoroughly spread prepared rice onto the sheet of Nori seaweed and press rice on the sheet of Nori seaweed firmly. Spread mayonnaise thoroughly and put the imitation crab meat, sliced omelet, carrot, Japanese cucumber on the Nori seaweed layer. Then, roll them firmly and cut them into pieces (approximately 3 cm per piece).
5. Ready to be served with Japanese soy sauce, ginger preserves and wasabi.

Note : for 6-7 persons

配料

2 1/2 杯	香米
1/2 杯	Kiew Ngoo 糯米
1/4 杯 + 2 湯匙	醋
1/4 杯 + 2 湯匙	糖
1 茶匙	鹽
6 片	海苔
12 條	蟹柳
1/2 杯	煎蛋捲切片
1/2	胡蘿蔔 (橫向切片)
1/2	日本黃瓜 (橫向切片)
	蛋黃醬
	壽司卷席

方法

1. 將醋、鹽和糖徹底拌勻。
2. 用手在水中攪動兩種米進行清洗，然後將米倒入內鍋。
3. 加水至 3 杯處的水位刻度線，然後蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"White Rice"** (白米) 模式。然後，按 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。打開外蓋，將攪拌好的醋、鹽和糖倒入飯中。然後，徹底拌勻。接著，讓飯冷卻 10 分鐘。
4. 將海苔放到壽司卷席上。將煮好的米飯全部鋪在海苔上，然後用力壓緊。塗滿一層蛋黃醬，在海苔層上鋪上蟹柳、煎蛋捲切片、胡蘿蔔、日本黃瓜。然後緊緊地卷起來，切成小卷 (每卷大概 3 厘米)
5. 即可佐以日本醬油、薑蜜餞和芥末食用。

註 : 6-7 人份量

Sushi Futomaki

Ramuan

2 1/2 cawan	Beras Jasmin
1/2 cawan	Beras pulut Kiew Ngoo
1/4 cawan + 2 sd bsr	Cuka
1/4 cawan + 2 sd bsr	Gula
1 sd th	Garam
6 keping	Rumpai laut Nori
12 batang	Daging ketam tiruan
1/2 cawan	Omelet dihiris
1/2	Lobak merah (dihiris melintang)
1/2	Timun Jepun (dihiris melintang)
	Mayones
	Tikar penggulung

Cara-cara

1. Campurkan cuka, garam dan gula hingga sebatu.
2. Basuh kedua-dua jenis beras dengan mengacau menggunakan tangan di dalam air, kemudian tuang ke dalam periuk bahagian dalam.
3. Isikan air hingga ke paras 3 CAWAN dan tutup penutup luar. Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"White Rice"** (Beras Putih). Selepas itu, tekan kekunci **"Start"** (Mula). Tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan nasi sudah masak. Buka penutup luar dan tuang campuran cuka, garam dan gula yang anda sediakan tadi ke dalam nasi. Kemudian, kacau hingga rata. Selepas itu, biarkan nasi menyejuk selama 10 minit.
4. Letak rumpai laut Nori di atas tikar penggulung. Ratakan nasi yang anda sediakan tadi di atas kepingan rumpai laut Nori dan tekan lapisan nasi di atas rumpai laut Nori agar ia betul-betul melekat. Sapukan mayones ke seluruh lapisan nasi dan letak daging ketam tiruan, hirisan omelet, lobak, timun Jepun di atas lapisan rumpai laut Nori. Kemudian, gulung dengan kemas dan potong kecil-kecil (lebih kurang 3 cm seketul).
5. Sedia untuk dihidangkan bersama soya sos Jepun, jeruk halia dan wasabi.

Nota : untuk 6-7 orang

* **Note** : tsp = teaspoon
tbsp = tablespoon

* **Nota** : sd th = sudu teh
sd bsr = sudu besar

Cereal porridge

穀物粥

Bubur bijirin

Ingredients

1/2 cup	Jasmine rice
150 g. (3/4 cup)	Chopped chicken
50 g. (1/2 cup)	Diced carrot
25 g. (1/4 cup)	Japanese soybean
1 tbsp	Sauce
25 g. (1/4 cup)	Boiled Job's tears
50 g. (1/2 cup)	Sliced raw corn
25 g. (1/4 cup)	Boiled lotus seed
2 tbsp	Light soy sauce
1 cube	Stock cube
1 tbsp	Fried garlic

Pound ingredients used in salted chicken

2 roots	Coriander root
10 pills	Pepper
2 petals	Garlic
2 tsp	Light soy sauce

Method

1. Wash jasmine rice by stirring with hand in water. Pour jasmine rice into the inner pan, and then fill water to level 0.6 L.
2. Mix chopped chicken with pound ingredients used in salted chicken. Make it round shape, and then put it into the inner pan.
3. Fill the rest of ingredients except fried garlic into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Porridge** mode. Afterwards, press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Spread fried garlic on top, and it is ready to be served.

Note : for 3-4 persons

配料

1/2 杯	香米
150 克 (3/4 杯)	雞塊
50 克 (1/2 杯)	胡蘿蔔丁
25 克 (1/4 杯)	日本大豆
1 湯匙	醬汁
25 克 (1/4 杯)	煮好的薏仁
50 克 (1/2 杯)	切好的生玉米
25 克 (1/4 杯)	煮好的蓮子
2 湯匙	生抽
1 塊	湯塊
1 湯匙	炸好的蒜末

用於鹽焗雞肉的配料 (搗碎)

2 根	香菜根
10 粒	辣椒
2 瓣	大蒜
2 茶匙	生抽

方法

1. 用手在水中攪動香米進行清洗。將香米倒入內鍋，然後加水至 0.6 升處的水位刻度線。
2. 將雞塊和用於鹽焗雞肉的配料 (搗碎) 混合均勻，做成圓形，然後放入內鍋。
3. 將剩餘配料 (除了炸好的蒜末) 加入內鍋。徹底拌勻，然後蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Porridge"** (稀飯) 模式。然後，按 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。在上面撒點炸好的蒜末，即可食用。

註 : 3-4 人份量

Ramuan

1/2 cawan	Beras Jasmin
150 g. (3/4 cawan)	Ayam yang dicincang
50 g. (1/2 cawan)	Lobak dipotong dadu
25 g. (1/4 cawan)	Kacang soya Jepun
1 sd bsr	Sos
25 g. (1/4 cawan)	Barli mutiara Cina
50 g. (1/2 cawan)	Biji-biji jagung mentah
25 g. (1/4 cawan)	Biji teratai direbus
2 sd bsr	Kicap cair
1 kiub	Kiub stok
1 sd bsr	Bawang putih goreng

Bahan-bahan ditumbuk yang digunakan dalam ayam masin

2 akar	Akar daun ketumbar
10 biji	Lada putih
2 helai	Bawang putih
2 sd th	Kicap cair

Cara-cara

1. Cuci beras jasmn dengan mengacau menggunakan tangan di dalam air. Tuang beras jasmn ke dalam periuk bahagian dalam, kemudian isi air hingga paras 0.6 L.
2. Campurkan daging ayam yang dicincang dengan bahan-bahan ditumbuk yang digunakan dalam ayam masin. Bentukkannya menjadi bulat, kemudian masukkan ke dalam periuk bahagian dalam.
3. Masukkan bahan-bahan selebihnya kecuali bawang putih goreng ke dalam periuk bahagian dalam. Kacau hingga rata dan tutup penutup luar. Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"Porridge"** (Bubur). Selepas itu, tekan kekunci **"Start"** (Mula). Tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan nasi sudah masak. Taburkan bawang putih goreng di atas, dan ia sedia untuk dihidang.

Nota : untuk 3-4 orang

Chicken soup with gourd and pickled lemon

青瓜醃檸檬雞湯

Sup ayam dengan labu dan jeruk lemon

Ingredients

6-7	Chicken legs
5	Shiitake mushroom immersed in Water
1/4 cup	Pickled lemon juice
1/2	Sliced green gourd
1 cube	Stock cube

Method

1. Fill water to the level 3 CUP of the inner pan.
2. Fill chicken legs, as well as all other ingredients into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Slow Cook** mode. Afterwards, set cooking timer to 1.30 hrs, and press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Ready to be served.

Note : for 5-7 persons

配料

6-7	雞腿
5	用水浸泡的香菇
1/4 杯	醃檸檬汁
1/2	青瓜片
1 塊	湯塊

方法

1. 往內鍋加水至 3 杯處的水位刻度線。
2. 將雞腿和其他配料放入內鍋。徹底拌勻，蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Slow Cook"** (慢煮) 模式。然後將蒸煮時間設定為 1 小時 30 分鐘，並按下 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。即可食用。

註 : 5-7 人份量

Ramuan

6-7	Kaki ayam
5	Cendawan shiitake direndam di dalam Air
1/4 cawan	Jus jeruk lemon
1/2	Hirisian labu hijau
1 kiub	Kiub stok

Cara-cara

1. Isikan air ke dalam periuk bahagian dalam hingga ke paras 3 CAWAN.
2. Masukkan kaki ayam, juga bahan-bahan lain ke dalam periuk bahagian dalam. Kacau hingga rata dan tutup penutup luar. Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"Slow Cook"** (Masak Perlahan). Selepas itu, setkan pemasa memasak kepada 1.30 jam, kemudian tekan kekunci **"Start"** (Mula). Tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan nasi sudah masak. Sedia untuk dihidangkan.

Nota : untuk 5-7 orang

Muslim-style curry with chicken

穆斯林風味咖哩雞

Kari ayam ala Muslim

Ingredients

8	Small chicken legs
50 g. (1 pack)	Instant Muslim-style curry paste
1 cup	Thick coconut cream
1 cup	Thin coconut cream
50 g. (1/2 potato)	Potato
50 g. (1/2 onion)	Onion
1/4 cup	Roast peanut
1 cube	Stock cube
1 tbsp	Tamarind paste
1 1/2 tbsp	Coconut sugar
2-3	Bay leaf
1/4 cup	Roast cardamom

Note : In case the bay leaf and cardamom are not available, they are not required.

Method

- Pour thick coconut cream, curry paste into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Steam** mode. Afterwards, set cooking timer to 15 min, and press **Start** key to make separation of oil from the boiling of coconut cream. When you hear the beep sounds, press **Off** key, and then open the outer lid.
- Fill the rest of ingredients into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Slow Cook** mode. Afterwards, set cooking timer to 1 hour, and press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
- Ready to be served.

Note : for 4-5 persons

配料

8	小雞腿
50 克 (1 包)	穆斯林風味食咖哩醬
1 杯	濃椰奶
1 杯	淡椰奶
50 克 (1/2 個馬鈴薯)	馬鈴薯
50 克 (1/2 個洋蔥)	洋蔥
1/4 杯	烤花生
1 塊	湯塊
1 湯匙	羅望子醬
1 1/2 湯匙	椰子糖
2-3	月桂葉
1/4 杯	烤豆蔻

註 : 月桂葉和豆蔻不是必需配菜。

方法

- 將濃椰奶、咖哩醬倒入內鍋。徹底拌勻，蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Steam"** (蒸) 模式。然後，將烹調時間設定為 15 分鐘並按下 **"Start"** (開始) 按鈕，從煮沸的椰奶中分離出油。當聽到嗶嗶聲響時，按下 **"Off"** (關閉) 按鈕，然後打開外蓋。
- 將剩餘配料加入內鍋。徹底拌勻，然後蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Slow Cook"** (燉煮) 模式。然後將蒸燉時間設定為 1 小時，並按下 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸燉完成。
- 即可食用。

註 : 4-5 人份量

Ramuan

8	Kaki ayam kecil
50 g. (1 pek)	Pes kari segera ala Muslim
1 cawan	Santan kelapa pekat
1 cawan	Santan kelapa cair
50 g. (1/2 biji)	Kentang
50 g. (1/2 biji)	Bawang
1/4 cawan	Kacang panggang
1 kiub	Kiub stok
1 sd bsr	Air asam jawa
1 1/2 sd bsr	Gula kelapa
2-3	Daun bay
1/4 cawan	Buah pelaga panggang

Nota : Sekiranya tiada daun bay dan buah pelaga, tidak perlu memasukkannya.

Cara-cara

- Tuang santan kelapa pekat, kemudian pes kari ke dalam periuk bahagian dalam. Kacau hingga rata dan tutup penutup luar. Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"Steam"** (Kukus). Selepas itu, setkan pemasa memasak kepada 15 min, dan tekan kekunci **"Start"** (Mula) untuk memisahkan minyak daripada santan kelapa yang mendidih. Apabila anda mendengar bunyi bip, tekan kekunci **"Off"** (Mati), kemudian buka penutup luar.
- Masukkan bahan-bahan selebihnya ke dalam periuk bahagian dalam. Kacau hingga rata dan tutup penutup luar. Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"Slow Cook"** (Masak Perlahan). Selepas itu, setkan pemasa memasak kepada 1 jam, kemudian tekan kekunci **"Start"** (Mula). Tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan nasi sudah masak.
- Sedia untuk dihidangkan.

Nota : untuk 4-5 orang

Spaghetti

義大利麵

Spageti

Ingredients

125 g.	Raw spaghetti
1 1/2 cups	Water
2	Diced tomato
1	Diced onion
3/4 cup	Tomato ketchup
1 tbsp	Sauce
2 tbsp	Sugar
1/2 tsp	Salt
1/4 cup	Vegetable oil
2 tsp	Chopped garlic
2 tbsp	Butter
1 1/2 cups	Grind chicken

Method

- Fill all ingredients into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid.
- Press **Menu Select** key to select **White Rice** mode, and then press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
- Ready to be served.

Note : for 5-6 persons

配料

125 克	生義大利麵
1 1/2 杯	水
2	蕃茄丁
1	洋蔥丁
3/4 杯	番茄醬
1 湯匙	醬汁
2 湯匙	糖
1/2 茶匙	鹽
1/4 杯	植物油
2 茶匙	蒜茸
2 湯匙	牛油
1 1/2 杯	雞肉糜

方法

- 將所有配料放入內鍋。徹底拌勻，然後蓋上外蓋。
- 按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"White Rice"** (白米) 模式，然後按下 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸燉完成。
- 即可食用。

註 : 5-6 人份量

Ramuan

125 g.	Spageti mentah
1 1/2 cawan	Air
2	Tomato dipotong dadu
1	Bawang dipotong dadu
3/4 cawan	Sos tomato
1 sd bsr	Sos
2 sd bsr	Gula
1/2 sd th	Garam
1/4 cawan	Minyak sayuran
2 sd th	Bawang putih dicincang
2 sd bsr	Mentega
1 1/2 cawan	Ayam dikisar

Cara-cara

- Masukkan semua bahan ke dalam periuk bahagian dalam. Kacau hingga rata dan tutup penutup luar.
- Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"White Rice"** (Beras Putih), kemudian tekan kekunci **"Start"** (Mula). Tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan nasi sudah masak.
- Sedia untuk dihidangkan.

Nota : untuk 5-6 orang

Casserole prawns with
glass noodles

砂鍋粉絲蝦堡

Udang kaserol dengan suun

Ingredients

4-6 prawns	Big size prawn
2 tbsp	Vegetable oil
5 petals	Peeled garlic
500 g.	Glass noodle immersed in water
7 slices	Sliced ginger
10 pills	Pepper
1 tbsp	Black soy sauce
2 tbsp	Oyster sauce
2 tbsp	Sauce
2 tbsp	Sesame oil
2 tbsp	Light soy sauce
2 tbsp	Sugar
1/2 cup	Water
2 stalks of celery	Sliced celery

Method

1. Spread vegetable oil on the inner pan, put pepper and peeled garlic into fragments, and then fill sliced gingers, big size prawns into the inner pan.
2. Mix glass noodle (immersed in water) with sesame oil, oyster sauce, light soy sauce, black soy sauce, sauce, sugar, and water thoroughly in the mixing bowl. Then, pour them into the inner pan, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Steam** mode, set steaming time to 15 minutes, and then press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Afterwards, open the outer lid, fill sliced celery, and mix them thoroughly.
3. Ready to be served.

Note : for 4-5 persons

配料

4-6 只	大只蝦
2 湯匙	植物油
5 瓣	去皮大蒜
500 克	用水浸泡的粉絲
7 片	姜片
10 粒	辣椒
1 湯匙	老抽
2 湯匙	蠔油
2 湯匙	醬汁
2 湯匙	芝麻油
2 湯匙	生抽
2 湯匙	糖
1/2 杯	水
2 根芹菜	芹菜絲

方法

1. 在內鍋上塗上一層植物油，將辣椒和去皮大蒜切成碎片，然後把姜片、大只蝦放入內鍋。
2. 在攪拌碗中將（用水浸泡過的）粉絲和芝麻油、蠔油、生抽、老抽、醬汁、糖和水攪拌均勻。然後將它們倒入內鍋，蓋上外蓋。按 **"Menu Select"**（菜單選擇）按鈕，選擇 **"Steam"**（蒸）模式，設定時間為 15 分鐘，然後按 **"Start"**（開始）按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。接著，打開外蓋，放入芹菜絲拌勻。
3. 即可食用。

註：4-5 人份量

Ramuan

4-6 ekor udang	Udang besar
2 sd bsr	Minyak sayuran
5 helai	Bawang putih dibuang kulit
500 g.	Suun direndam di dalam air
7 hirisan	Halia dihiris
10 biji	Lada putih
1 sd bsr	Kicap pekat
2 sd bsr	Sos tiram
2 sd bsr	Sos
2 sd bsr	Minyak bijan
2 sd bsr	Kicap cair
2 sd bsr	Gula
1/2 cawan	Air
2 tangkai seleri	Seleri dihiris

Cara-cara

1. Tuang sedikit minyak sayuran ke dalam periuk bahagian dalam, masukkan lada putih dan bawang putih, kemudian masukkan hirisan halia dan udang besar.
2. Campurkan suun (yang direndam di dalam air) dengan minyak bijan, sos tiram, kicap cair, kicap pekat, sos, gula dan air ke dalam mangkuk dan kacau hingga rata. Kemudian, tuangkannya ke dalam periuk bahagian dalam dan tutup penutup luar. Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"Steam"** (Kukus), setkan masa mengukus kepada 15 minit, kemudian tekan kekunci **"Start"** (Mula). Tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan nasi sudah masak. Selepas beberapa ketika, buka penutup luar, masukkan hirisan seleri dan kacau hingga rata.
3. Sedia untuk dihidangkan.

Nota : untuk 4-5 orang

Butter cake

牛油蛋糕

Kek Mentega

Ingredients

250 g.	Instant butter cake flour
1	Egg
100 g.	Milk
65 g.	Butter

Method

1. Whisk butter until it has melted. Fill instant butter cake flour, egg, and half amount of milk. Then, whisk them thoroughly with intermediate speed for approximately 4 minutes.
2. Fill the rest of milk, and whisk ingredients with low speed for 2 minutes.
3. Spread butter on the inner pan, fill ingredients into it, and then close the outer lid.
4. Press **Menu Select** key to select **Cake** mode. Set cooking timer to 40 minutes (SR-DE183) 30 minutes (SR-DE103). Then press **Start** key. Afterwards, wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
5. Lift the inner pan off and leave it cool down for approximately 2 minutes. (The **Off** key should be pressed, and the plug must be disconnected before lifting the inner pan off.)
6. Overturn the inner pan on the grate, leave the cake cool down. Then, it is ready to be served.

Butter cream

Ingredients

8 oz.	Milk cream
2 tbsp	Sugar
1/4 tsp	Vanilla syrup

Method

1. Put the mixing bowl on ice, and then fill milk cream into it.
2. Gradually fill sugar until cream becomes thick, and then fill vanilla syrup.

配料

250 克	速食牛油蛋糕粉
1	雞蛋
100 克	牛奶
65 克	牛油

方法

1. 攪打牛油直至融化。加入速食牛油蛋糕粉、雞蛋和半份牛奶。然後用中速攪打約 4 分鐘。
2. 加入剩餘的牛奶，然後用低速攪打配料 2 分鐘。
3. 在內鍋上塗上一層牛油，放入配料，然後蓋上外蓋。
4. 按 **"Menu Select"**（菜單選擇）按鈕，選擇 **"Cake"**（蛋糕）模式。將蒸煮時間設定為 40 分鐘（SR-DE183）或 30 分鐘（SR-DE103）。然後按下 **"Start"**（開始）按鈕。之後，等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。
5. 取出內鍋，將其冷卻約 2 分鐘。（取出內鍋前必需先按下 **"Off"**（關閉）按鈕並且拔下插頭。）
6. 將內鍋翻轉放置在格柵上，讓蛋糕冷卻。然後即可食用。

牛油忌廉

配料

8 盎司	鮮奶忌廉
2 湯匙	糖
1/4 茶匙	香草糖漿

方法

1. 將攪拌碗放在冰塊上，然後加入鮮奶忌廉。
2. 慢慢加入糖，直到忌廉變稠，然後加入香草糖漿。

Ramuan

250 g.	Tepung kek mentega segera
1	Telur
100 g.	Susu
65 g.	Mentega

Cara-cara

1. Pukul mentega sehingga cair. Masukkan tepung kek mentega segera, telur dan setengah bahagian susu. Kemudian, pukul lagi dengan kelajuan sederhana selama lebih kurang 4 minit hingga sebati.
2. Masukkan kesemua baki susu dan pukul bahan-bahan dengan kelajuan rendah selama 2 minit.
3. Sapukan mentega pada periuk bahagian dalam, tuang bahan-bahan tadi ke dalamnya dan kemudian tutup penutup luar.
4. Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"Cake"** (Kek). Setkan pemasa memasak kepada 40 minit (SR-DE183) 30 minit (SR-DE103). Kemudian tekan kekunci **"Start"** (Mula). Selepas itu, tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan kek anda sudah masak.
5. Angkat dan keluarkan periuk bahagian dalam dan biarkan ia menyejuk selama lebih kurang 2 minit. (Kekunci **"Off"** (Mati) hendaklah ditekan, dan palam mesti dicabut sebelum mengangkat keluar periuk bahagian dalam.)
6. Terbalikkan periuk bahagian dalam di atas jaring besi, biarkan kek menyejuk. Kemudian, ia sedia untuk dihidang.

Krim mentega

Ramuan

8 aun	Krim susu
2 sd bsr	Gula
1/4 sd th	Sirap vanilla

Cara-cara

1. Letakkan mangkuk adunan di atas ais, kemudian tuang krim susu ke dalamnya.
2. Masukkan gula sedikit demi sedikit sehingga krim menjadi pekat dan kemudian masukkan sirap vanilla.

Banana cake

香蕉蛋糕

Kek pisang

Ingredients

125 g.	All purpose flour
1/2 tsp	Sodium bicarbonate
125 g.	Butter
90 g.	Sugar
2	Eggs
125 g.	Banana (grind)
25 g.	Milk
1/2 tbsp	Cocoa powder

Method

- Sift all purpose flour and sodium bicarbonate.
- Mix cocoa powder with a small amount of warm water until it has been melted.
- Whisk butter and sugar until rising with highest speed for approximately 8 minutes. Fill eggs one by one, and whisk ingredients until it has become cream. Afterwards, fill banana (grind) and milk. Whisk ingredients thoroughly with low speed for 2 minutes.
- Fill half amount of sifted flour and mix them thoroughly. Then, fill the rest of sifted flour and mix them thoroughly. Afterwards, fill cocoa powder and mix them thoroughly again.
- Spread butter on the inner pan, fill ingredients into it, and then close the outer lid.
- Press **Menu Select** key to select **Cake** mode. Set cooking timer to 40 minutes (SR-DE183) 30 minutes (SR-DE103). Then press **Start** key. Afterwards, wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
- Lift the inner pan off and leave it cool down for approximately 2 minutes. (The **Off** key should be pressed, and the plug must be disconnected before lifting the inner pan off.)
- Overturn the inner pan on the grate, leave the cake cool down. Then, it is ready to be served.

配料

125 克	中筋麵粉
1/2 茶匙	小蘇打
125 克	牛油
90 克	糖
2	雞蛋
125 克	香蕉 (泥)
25 克	牛奶
1/2 湯匙	可可粉

方法

- 過篩中筋麵粉和小蘇打。
- 在可可粉中加入少量溫水直到完全融化。
- 用最快速度攪打牛油和糖約 8 分鐘，直到蓬發。逐個打入雞蛋，攪打配料直到成爲忌廉狀。然後加入香蕉 (泥) 和牛奶。用低速徹底拌勻配料 2 分鐘。
- 加入半份過篩後的麵粉，徹底拌勻。然後加入剩餘的麵粉，徹底拌勻。最後，加入可可粉，再徹底拌勻。
- 在內鍋上塗上一層牛油，放入配料，然後蓋上外蓋。
- 按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Cake"** (蛋糕) 模式。將蒸煮時間設定爲 40 分鐘 (SR-DE183) 或 30 分鐘 (SR-DE103)。然後按下 **"Start"** (開始) 按鈕。之後，等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。
- 取出內鍋，將其冷卻約 2 分鐘。(取出內鍋前必需先按下 **"Off"** (關閉) 按鈕並且拔下插頭。)
- 將內鍋翻轉放置在格柵上，讓蛋糕冷卻。然後即可食用。

Ramuan

125 g.	Tepung serba guna
1/2 sd th	Natrium bikarbonat
125 g.	Mentega
90 g.	Gula
2	Telur
125 g.	Pisang (kisar)
25 g.	Susu
1/2 sd bsr	Serbuk koko

Cara-cara

- Ayak tepung serba guna dan natrium bikarbonat.
- Campurkan serbuk koko dengan sedikit air suam sehingga ia cair.
- Pukul mentega dan gula dengan kelajuan maksimum selama lebih kurang 8 minit sehingga naik. Masukkan telur sebiji demi sebiji dan pukul bahan-bahan itu sehingga ia menjadi krim. Selepas itu, masukkan pisang (dikisar) dan susu. Pukul bahan-bahan sehingga sebati dengan kelajuan minimum selama 2 minit.
- Masukkan separuh bahagian tepung yang telah diayak tadi dan kacau hingga sebati. Kemudian, masukkan kesemua baki tepung yang telah diayak dan kacau hingga sebati. Selepas itu, masukkan serbuk koko dan kacau hingga sebati lagi.
- Sapukan mentega pada periuk bahagian dalam, tuang bahan-bahan tadi ke dalamnya dan kemudian tutup penutup luar.
- Tekan kekunci **"Menu Select"** (Pilih Menu) untuk memilih mod **"Cake"** (Kek). Setkan pemasa memasak kepada 40 minit (SR-DE183) 30 minit (SR-DE103). Kemudian tekan kekunci **"Start"** (Mula). Selepas itu, tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan kek anda sudah masak.
- Angkat dan keluarkan periuk bahagian dalam dan biarkan ia menyejuk selama lebih kurang 2 minit. (Kekunci **"Off"** (Mati) hendaklah ditekan, dan palam mesti dicabut sebelum mengangkat keluar periuk bahagian dalam.)
- Terbalikkan periuk bahagian dalam di atas jaring besi, biarkan kek menyejuk. Kemudian, ia sedia untuk dihidang.

Caramel custard

Ingredients

2	Eggs
38 g. (3 tbsp + 1 ½ tsp)	Sugar
187 g. (¾ cup + 2 tbsp)	Evaporated milk
3 cups	A cup that is not taller than 6 cm.

Ingredient used in burnt sugar

1 cup	Sugar
1 tbsp	Water

Method

- Fill sugar into mixing bowl, fill water, and boil it down until sugar has become dark brown. Then, gradually add small amount of water so that burnt sugar is not too sticky. Mix it thoroughly and turn off the gas.
- Ladle it into all of 3 cups approximately ½ cm.
- Fill water into the inner pan for 3 cups, and put on a steaming basket. Close the outer lid.
- Press **Menu Select** key to select **Steam** mode. Set cooking timer to 10 minutes, and press **Start** key (In order to boil water). Then wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Open the outer lid.
- Mix eggs, sugar and evaporated milk thoroughly with a whisk, and then filter them with a colander. Next, gradually pour them into the cup with burnt sugar by keeping a little space from the top of the cup. Cover each cup with transparent plastic sheet. Then put them into a steaming basket, and close the outer lid.
- Press **Menu Select** key to select **Steam** mode. Set cooking timer to 20 minutes, and then press **Start** key. Close the outer lid and wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
- Leave it cool down, then put it into the refrigerator and serve when chilled.

Note : If it is already cooked, its texture is soft, not liquid. In case it is not cooked, you can set the additional time.

When its texture is rough, reduce the steaming time.

: The steaming time varies depending on the amount and cup used in steaming.

焦糖布甸

配料

2	雞蛋
38 克 (3 湯匙 + 1 ½ 茶匙)	糖
187 克 (¾ 杯 + 2 湯匙)	無糖煉乳
3 杯	每杯不高於 6 厘米。

用於焦糖的配料

1 杯	糖
1 湯匙	水

方法

- 將糖放入攪拌碗，加水煮濃，直至變成深褐色。然後慢慢加水，讓焦糖不會過於黏稠。徹底拌勻後關掉煤氣。
- 舀入 3 個杯子中，每杯大約 ½ 厘米。
- 往內鍋中加入 3 杯水，放上蒸籠。蓋上外蓋。
- 按 **“Menu Select”** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **“Steam”** (蒸) 模式。將蒸煮時間設置為 10 分鐘，然後按下 **“Start”** (開始) 按鈕 (以便燒開水)。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。打開外蓋。
- 用攪打器徹底拌勻雞蛋、糖和無糖煉乳。然後用漏勺過濾。然後，慢慢倒入裝有焦糖的杯中，並在杯上方保留一定的空間。在每個杯上蓋上透明塑膠薄膜。然後將它們放入蒸籠，蓋上外蓋。
- 按 **“Menu Select”** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **“Steam”** (蒸) 模式。將蒸煮時間設置為 20 分鐘，然後按下 **“Start”** (開始) 按鈕。蓋上外蓋，等到聽到嗶嗶聲響時，則表示蒸煮完成。
- 等到其冷卻後，放入冰箱，冷凍後即可享用。

註 : 煮好時，其質地較軟，而非液態。如果沒有煮好，您可以再設定一段時間。

如果質地變得粗糙，則可以減少蒸煮時間。

: 蒸煮的時間取決於配料量和蒸煮時使用的杯。

Kastard karamel

Ramuan

2	Telur
38 g. (3 sd bsr + 1 ½ sd th)	Gula
187 g. (¾ cup + 2 sd bsr)	Susu sejat
3 cawan	Cawan yang tidak lebih 6 cm tinggi.

Bahan yang digunakan dalam gula hangus

1 cawan	Gula
1 sd bsr	Air

Cara-cara

- Masukkan gula ke dalam mangkuk, masukkan air dan didihkannya sehingga gula menjadi perang gelap. Kemudian, tambah air sedikit demi sedikit agar gula hangus tidak terlalu liat. Kacau hingga sebati dan matikan api.
- Sendukkannya ke dalam ketiga-tiga cawan setinggi lebih kurang ½ cm.
- Isikan air sebanyak 3 cawan ke dalam periuk bahagian dalam dan letakkan bakul pengukus. Tutup penutup luar.
- Tekan kekunci **“Menu Select”** (Pilih Menu) untuk memilih mod **“Steam”** (Kukus). Setkan pemasa memasak kepada 10 minit, dan tekan kekunci **“Start”** (Mula) (untuk mendidihkan air). Kemudian tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan nasi sudah masak. Buka penutup luar.
- Campurkan telur, gula dan susu sejat dan pukul hingga sebati, kemudian tapis menggunakan penapis. Seterusnya, tuangkannya sedikit demi sedikit ke dalam cawan yang berisi gula hangus tadi. Jangan isi sehingga penuh. Balut setiap cawan menggunakan plastik pembalut makanan lut sinar. Kemudian, masukkan ke dalam bakul pengukus dan tutup penutup luar.
- Tekan kekunci **“Menu Select”** (Pilih Menu) untuk memilih mod **“Steam”** (Kukus). Setkan pemasa memasak kepada 20 minit, kemudian tekan kekunci **“Start”** (Mula). Tutup penutup luar dan tunggu sehingga anda mendengar bunyi bip yang menandakan kastard anda sudah masak.
- Biarkannya menyejuk, kemudian masukkan ke dalam peti sejuk dan hidangkan apabila ia sudah benar-benar sejuk.







Nota : Jika ia sudah masak sepenuhnya, teksturnya lembut bukan cair. Jika kastard anda belum cukup masak, setkan masa tambahan.

Apabila teksturnya kasar, kurangkan masa pengukusan.






: Masa pengukusan berbeza-beza bergantung pada jumlah dan cawan yang digunakan untuk mengukus.

Troubleshooting 矯正問題措施 Penyelesaian masalah

Please check the following items.
請檢查以下事項。
Silalah semak item berikut.

Problem 問題 Masalah	Rice was 飯 Beras adalah					During Rice Warming 保溫期間 Semasa Pemanasan Nasi			Key functions were disabled. 按鍵功能無效。 Fungsi kekunci telah nyah daya.	Sounds were produced during cooking 蒸煮時有聲音 Bunyi dikeluarkan semasa memasak
	Too hard 太硬 Telalu keras	Not cooked (half-cooked) 未熟(半熟) Tidak masak (separuh masak)	Too soft 太軟 Telalu lembut	Boiling milk-like water overflowed 水溢 Air lepuh melimpah	The rice at the bottom of the cooker was terribly burnt. 鍋底焦焦。 Nasi di bahagian bawah pemasak telah terbakar dengan teruk.	Discolored rice 飯變色 Nasi berubah warna	Smelly rice 飯難聞 Nasi berbau	Dry rice 飯太干 Nasi kering		
Amount of rice and water level was wrong. 水米比例錯誤。 Amaun beras dan aras air adalah salah.	●	●	●	●	●				●	
Did not rinse rice. 未清洗米。 Tidak bilas beras.				●	●	●	●		●	
The bottom of the inner pan was not smooth. 內鍋底部不平。 Bahagian bawah periuk bahagian dalam tidak licin.	●	●			●				●	
There were some foreign objects on the outside of the inner pan or on the temperature sensor. 內鍋外或溫度感應器上有異物。 Terdapat beberapa objek asing pada bahagian luar periuk bahagian dalam atau pada penerima suhu.	●	●	●		●		●	●	●	
The outer lid was not closed properly. 外蓋未蓋好。 Penutup luar tidak ditutup dengan betul.	●	●		●			●	●	●	
Cooked rice with oil. 用油蒸煮。 Masak nasi dengan minyak.	●	●			●		●	●		
Did not stir the rice after cooking finished. 蒸煮後未疏鬆米飯。 Tidak kacau nasi selepas siap memasak.	●		●		●					
Warmed rice over 12 hrs or too little rice to be warmed. 保溫超過 12 小時或保溫飯量太少。 Memanaskan nasi lebih daripada 12 jam atau nasi terlalu sedikit untuk dipanaskan.							●	●	●	
Warmed rice with rice scoop or other similar rice utensil inside. 米飯與飯勺或類似的器具一起保溫。 Panaskan nasi dengan pencedok nasi atau perkakas nasi yang serupa di dalam.							●			
Warmed cold rice. 熱冷飯。 Panaskan nasi sejuk.							●			
Did not fully clean inner pan. 未徹底清洗內鍋。 Tidak membersihkan periuk bahagian dalam dengan betul.					●		●			
Unplugged or pushed  key while cooking. 蒸煮時拔掉電源插頭或按下  按鈕。 Tertanggal palam atau tertolak keluar kekunci  ketika memasak.		●								
The  key was not correctly pressed. 按  按鈕不當。 Kekunci  tidak ditekan dengan betul.	●	●	●	●	●					

When the display shows as follows / 如下所示 / Apabila paparan menunjukkan yang berikut

Display / 顯示 / Paparan	Problems and Troubleshooting / 問題與矯正問題措施 / Masalah dan Penyelesaian Masalah
	Following continuous 96 hours under "Keep Warm" mode, the power supply will automatically cut off. Please press  key first. 在〔保溫〕模式下持續保溫 96 小時，電源將自動關閉。請首先按  按鈕。 Selepas periuk beroperasi selama 96 jam dalam mod Panaskan, bekalan kuasa akan dimatikan secara automatik. Sila tekan kekunci  dahulu.
	Contact the authorized service centers for repair. 到授權服務中心維修。 Hubungi pusat servis yang sah untuk membaiki periuk anda.

Specifications 規格 Spesifikasi

Model No. / 型號 / No. Model		SR-DE103	SR-DE183
Rated Voltage / 額定電壓 / Voltan Terkadar		240 V ~ 50 Hz / 240 伏 ~ 50 赫茲	
Power Consumption (Approx.) 功率消耗 (約) Penggunaan Kuasa (Anggar.)	Rice Cooking / 煮米飯 / Pemasakan Nasi	750 W / 750 瓦	
	Cake Baking / 烘焙蛋糕 / Pembakaran Kek	775 W / 775 瓦	
	Keep Warm / 保溫 / Sentiasa Panaskan	75.3 W / 75.3 瓦	87.5 W / 87.5 瓦
Cooking Capacity () is the amount of rice that can be cooked at one time (Cup) 烹煮量 () 是烹煮一次的飯量。 (杯) Keupayaan Memasak () ialah amaun beras yang boleh dimasak pada satu masa (Cawan)	White Rice / 白米 / Beras Putih	0.18 ~ 1.0 L / 0.18 ~ 1.0 升 (1 ~ 5) / (1 ~ 5)	0.36 ~ 1.8 L / 0.36 ~ 1.8 升 (2 ~ 10) / (2 ~ 10)
	Quick Cook / 快速蒸煮 / Masak Cepat	0.18 ~ 1.0 L / 0.18 ~ 1.0 升 (1 ~ 5) / (1 ~ 5)	0.36 ~ 1.8 L / 0.36 ~ 1.8 升 (2 ~ 10) / (2 ~ 10)
	Brown Rice / 糙米 / Beras Perang	0.18 ~ 0.54 L / 0.18 ~ 0.54 升 (1 ~ 3) / (1 ~ 3)	0.36 ~ 1.08 L / 0.36 ~ 1.08 升 (2 ~ 6) / (2 ~ 6)
	Sticky Rice / 糯米 / Beras Pulut	0.18 ~ 0.54 L / 0.18 ~ 0.54 升 (1 ~ 3) / (1 ~ 3)	0.54 ~ 1.08 L / 0.54 ~ 1.08 升 (3 ~ 6) / (3 ~ 6)
	Porridge / 稀飯 / Bubur	0.09 ~ 0.18 L / 0.09 ~ 0.18 升 (1/2 ~ 1) / (1/2 ~ 1)	0.09 ~ 0.36 L / 0.09 ~ 0.36 升 (1/2 ~ 2) / (1/2 ~ 2)
	Slow Cook / 燉煮 / Masak Perlahan	0.4 ~ 1.8 L ¹ / 0.4 ~ 1.8 升 ¹	0.7 ~ 3.2 L ¹ / 0.7 ~ 3.2 升 ¹
	Cake / 蛋糕 / Kek	500 g / 500 克	
Size (Approx.) 外形尺寸 (約) Saiz (Anggar.)	Width / 寬 / Lebar	260 mm / 260 毫米	
	Length / 長 / Panjang	351 mm / 351 毫米	
	Height / 高 / Tinggi	197 mm / 197 毫米	245 mm / 245 毫米
Weight (Approx.) / 重量 (約) / Berat (Anggar.)		2.8 kg / 2.8 千克	3.1 kg / 3.1 千克

- When the rice cooker is in "Off" mode, the power consumption is about 0.5 W.
- (*1) Reference from water level scale.

Please contact dealers or authorized service centers for replacement of control unit or repair.

Note: These specifications are subjected to change without prior notice.

- 電子鍋處於 [關閉] 模式時，電力消耗為 0.5 瓦。
- (*1) 參考水位刻度

請聯絡零售商或授權服務中心更換控制器或維修。

註：更改這些規格，恕不提前通知。

- Apabila pemasak nasi berada dalam mod "Mati", penggunaan kuasa adalah lebih kurang 0.5 W.
- (*1) Rujukan dari skala aras air

Sila hubungi pengedar atau pusat perkhidmatan yang diberi kuasa untuk penggantian unit kawalan atau pembaikan.

Nota: Spesifikasi ini adalah tertakluk kepada perubahan tanpa notis terdahulu.

	Approximate time for cooking 蒸煮的大致時間 Masa anggaran untuk memasak	Using the Keep Warm mode 使用保溫模式 Menggunakan mod Panaskan	Usage of Timer 定時器的使用 Penggunaan Pemasak
White Rice ^(*) / 白米 ^(*) / Beras Putih ^(*)	Approx 40 min / 約 40 分鐘 / Anggar. 40 min.	○	○
Quick Cook ^(*) / 快速蒸煮 ^(*) / Masak Cepat ^(*)	Approx 15 min / 約 15 分鐘 / Anggar. 15 min.	○	×
Brown Rice ^(*) / 糙米 ^(*) / Beras Perang ^(*)	Approx 120 min / 約 120 分鐘 / Anggar. 120 min.	△	○
Sticky Rice ^(*) / 糯米 ^(*) / Beras Pulut ^(*)	Approx 40 min / 約 40 分鐘 / Anggar. 40 min.	△	○
Porridge ^(*) / 稀飯 ^(*) / Bubur ^(*)	Approx 60 min / 約 60 分鐘 / Anggar. 60 min.	△	○
Cake / 蛋糕 / Kek	Approx 20-65 min / 約 20-65 分鐘 / Anggar. 20-65 min.	△	×
Slow Cook / 燉煮 / Masak Perlahan	Approx 1-12 hrs / 約 1 -12 小時 / Anggar. 1-12 jam	△	×
Steam / 蒸 / Kukus	Approx 1-60 min / 約 1-60 分鐘 / Anggar. 1-60 min.	△	×

- (*1) Time indicated in the table is used for reference when cooking at 240 V, 20°C room temperature, and average rice amount (half of its maximum capacity). Cooking time may be changed slightly if different voltage, room temperature, water temperature, water level, rice amount and quality are applied.
- (*2) Quick cook, rice cooked within 15 minutes. (Under Panasonic test method) Rice 1 cup for SR-DE103 / Rice 2 cups for SR-DE183.
- "△" indicates modes that are not recommended.
- "×" indicates modes that cannot be used.
- (*1) 表中顯示時間用於在電壓 240 伏，室溫 20 攝氏度情況下，平均米量 (最多米量的一半) 蒸煮時間的參考。若電壓、室溫、水溫、水位、米量和品質不同，蒸煮時間可能變更。
- (*2) 快速蒸煮時，時間在 15 分鐘內。(Panasonic 測試方式下) 1 杯米 (SR-DE103) / 2 杯米 (SR-DE183)
- "△" 表示不建議的模式。
- "×" 表示此模式不可用。
- (*1) Masa yang ditunjukkan dalam jadual digunakan sebagai rujukan semasa memasak pada 240V, suhu bilik 20°C, dan amaun purata beras (separuh daripada keupayaan maksimumnya). Masa memasak mungkin berubah sedikit sekiranya voltan, suhu bilik, suhu air, aras air, amaun beras dan kualiti yang berbeza digunakan.
- (*2) Masak Cepat, beras dimasak dalam masa 15 minit. (Di bawah kaedah ujian Panasonic) Beras 1 cawan untuk SR-DE103 / Beras 2 cawan untuk SR-DE183.
- "△" menunjukkan mod yang tidak disarankan.
- "×" menandakan mod yang tidak boleh digunakan.

When you have problems
若有問題時
Apabila anda mempunyai
masalah



Memo
備忘
Memo

Lined area for writing notes, consisting of 25 horizontal lines.





© Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd.
Web site : <http://panasonic.net>

RZ19M9771
T1210-1012
Printed in Thailand

