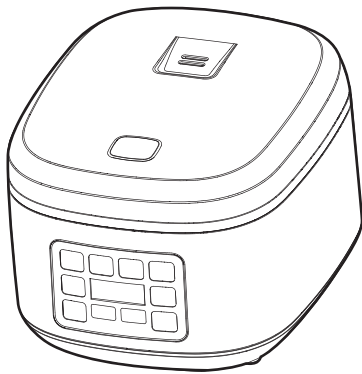


Operating Instructions

Household Use Electronic Rice Cooker

Model No. 1.8 L SR-DA182



Thank you very much for purchasing the Panasonic product.

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

Reserve it for later use

The Warranty is attached separately. (Only Malaysia)

Contents


<p>Safety Precautions2-3</p> <p>Instructions for Use4</p> <p>Parts Identification5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Main body/Control panel5 	Before use
<p>Preparation6</p> <p>Menu functions7-8</p> <ul style="list-style-type: none"> • White Rice/Brown Rice/Congee/Soup/Keep Warm7 • Quick Cook/Steam/Timer8 <p>Cleaning and Maintenance9</p> <p>Recipes10</p>	Usage
<p>Troubleshooting11-12</p> <p>Error Codes Indication13</p> <p>Specifications13</p>	In trouble

Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions

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


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

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


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

■ Classification and description of symbols are as follows.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that is must be followed.


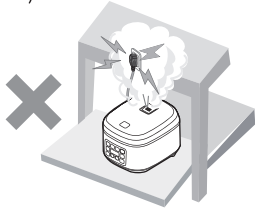
WARNING

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

! WARNING

- **Clean the power plug regularly.**
(To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug arisen from accumulation of moisture and foreign matter.)
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
(To avoid causing burn, injury or electric shock.)
- **Keep the appliance out of reach of small children.**
(To avoid causing a burn, injury or electric shock.)
- **If an exception or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.**
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
Abnormalities • Malfunction Cases
 - The power plug and cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or intermittent power outages when being touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - The main body emits smoke or burning smell.
 - The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
 - The heating plate is warped or the pan is deformed.→ Please make enquiries at Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

! CAUTION

- **Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan.**
(To avoid causing burns or injury due to overheating or malfunction.)
- **Do not use the appliance in the following places.**
 - Near heat or in the high humidity environments.
(To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surface or a mat which is not heat-resistant.
(To avoid causing injury, burns or fire.)
 - In the places close to the wall or furniture, etc.
(To avoid bumping into them when opening the outer lid, or cause discoloration, deformation and breakage of the furniture.)
- **Do not move the main body while in use.**
(So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to the touch of the hook button.)
- **Do not touch the hot surface while the appliance is in use or after cooking.**
 - The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the heating plate, the pan and cast heater.
(To avoid causing a burn.)
- **Do not expose the power plug into the steam.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.
- **Do not let the appliance operate in an empty state.**
(To avoid causing burn.)
- **Do not connect the appliance with an external timing device or operate the appliance in the mode of a separate remote control system.**
(So as to avoid fire.)
- **When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug.**
(To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- **Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
(To avoid causing burns.)
- **When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward.**
(To avoid causing discoloration or deformation of the cupboard.)
- **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

When a power outage occurs during use

- Return to standby mode.

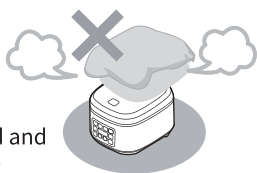
Instructions for Use

About the main body

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



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

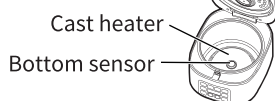


- Please clean rice and other foreign objects stick on the main body (bottom sensor, cast heater, and the bottom of the pan). (So as to avoid error display, or scorched rice, half-cooked rice, etc.)

Edge or bottom



(Pan)



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

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

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

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

- Avoid using the product under direct sunlight. (So as to avoid color change.)

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

- Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level. (To avoid affecting the cooking performance.)

About the Inner pan

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



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



- Do not impact the pan with a hard object.



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



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

Before cooking



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



During cleaning and maintenance (P9)



- Do not use the pan as a washing container.
- Do not place a spoon or other utensils into the pan.



- After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan. → Please clear the food in the pan as soon as possible and then clear the pan.
- Do not use bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
- Do not put the pan onto other utensil to dry after washing.



- Do not use abrasive powder or metal brush, nylon brush (with the grind), scouring pad to clean or scrub the pan. → To clean the pan, wash it with a soft sponge.



After cooking



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

Notes

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

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

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

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

Parts Identification

Main body

Accessories



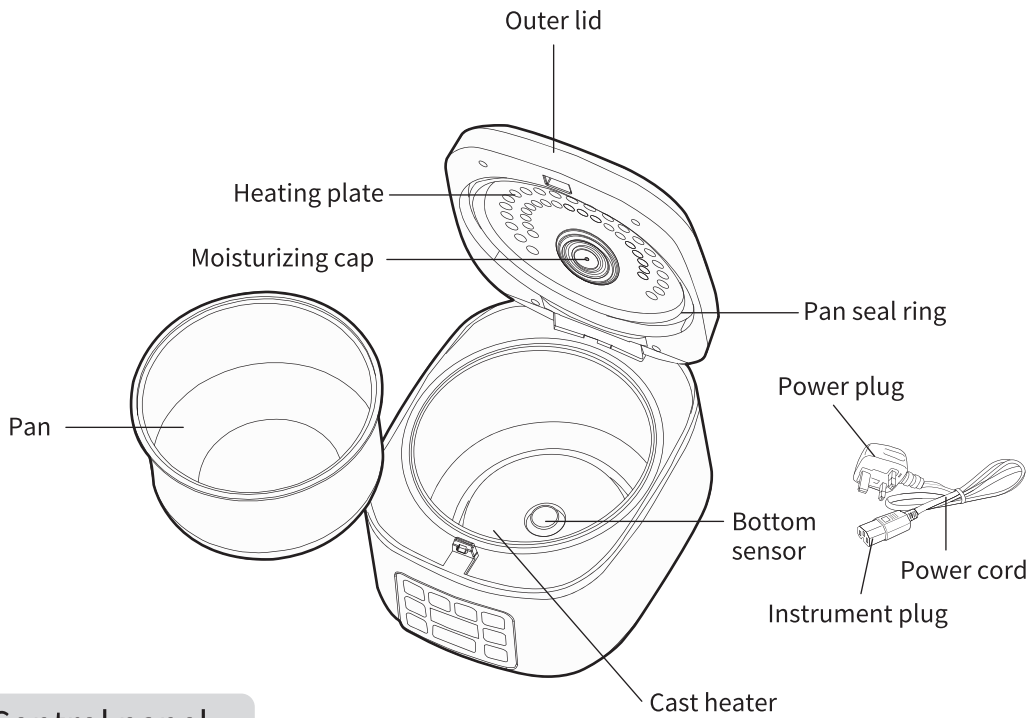
Rice scoop (1)



Steaming basket (1)

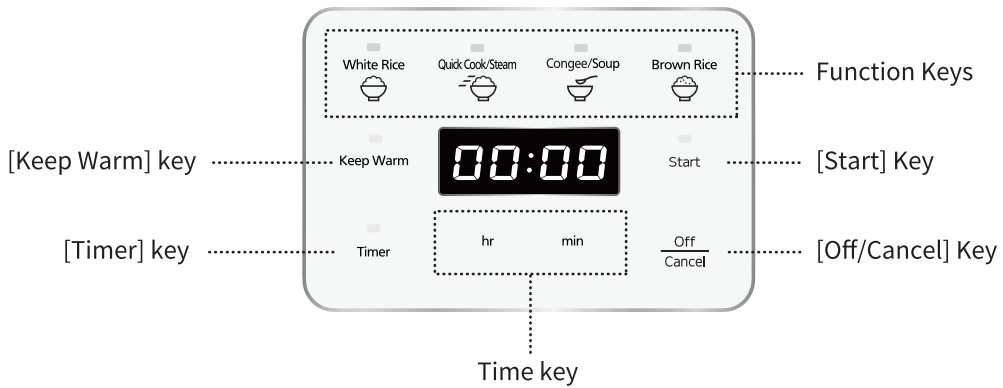


Measuring cup(1)
(Approx.180 mL)




Before use

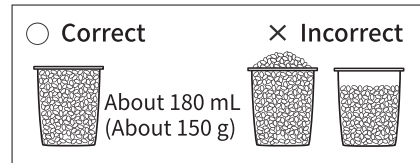
Control panel



Preparation

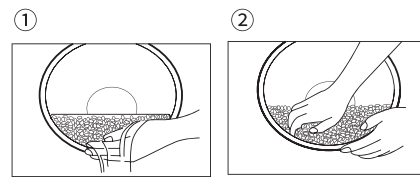
1 Measure rice with the measuring cup provided

- Maximum quantity of rice to be cooked at once,  "Specifications" on P13.
- When using 1.8 L Model for quick cooking of rice or cooking of long grain rice, please keep the maximum quantity of rice within 8 cups.



2 Wash the rice till the water turns relatively clear

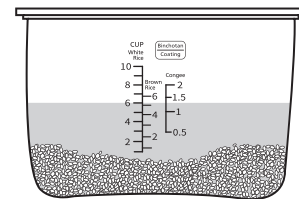
- ① Wash the rice quickly with plenty of water while changing the water.
 - ② Stir the rice gently, and repeat several times of rice washing → rinse with water, till the water turns relatively clear.
- In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
 - Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.




3 Place the washed rice into the pan

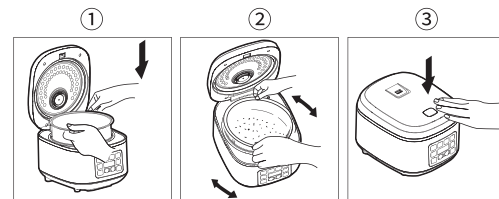
- Add water until the corresponding waterline and dry the outside of the pan.
- Add water on a flat surface, and flatten the surface of the rice. (Confirm the scale and add water to the same height)
 - When too much water is added, it may overflow when cooking.

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



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

- In order that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Please check whether the moisturizing cap is correctly positioned. ( P9)
- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound.

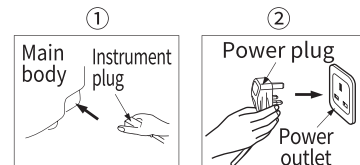


5 Connect the plugs

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

Attentions


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




Menu functions

White Rice/Brown Rice/Congee/Soup/Keep Warm

When cook with the "White Rice" function


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

2 Press  key to start cooking.

- The "White Rice" and "Start" indicators light up.
- Under the "White Rice" function, it displays the remaining time before cooking finishes.
- After entering the cooking stage, the remaining cooking time displayed will be automatically adjusted depending on the rice volume. For example, it may sometimes drop from "After 15 minutes" to "After 11 minutes", rather than decreasing in unit of 1 minute.




3 When cooking is over, loosen the rice.



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

■ Kind reminder

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

When cook with the "Congee/Soup" function

1 Turn on power, and then press  key to select "Congee/Soup" function.

2 Press   key to set the cooking time (the initial cooking time is 1 hour and 30 minutes).


- The "Congee/Soup", "Timer" and "Start" indicators flash.
- The range of cooking time: 1 - 4 hours.
- The "hr" key increases time in unit of 1 hour.
- The "min" key increases time in unit of 10 minutes.



3 Press  key to start cooking.

- In cooking state, "Congee/Soup" and "Start" indicators light up.
- Under the "Congee/Soup" function, it displays the remaining time before cooking finishes.

4 Cooking is over.

- After the buzzer rings, cooking finishes. The function will automatically turn to keep warm status. The "Keep Warm" indicator lights up.
- Depending on ingredients, you can press  key to cancel keep warm.

Usage

Keep Warm

- If keeping warm for longer than 24 hours, the "Keep Warm" function will automatically stop, and the display shows "----".
- Cooked rice should be consumed within 5 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.


■ Kind reminder


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

Menu functions

Quick Cook/Steam/Timer

When cook with the "Quick Cook/Steam" function

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

2 Press  key to start cooking.

- In cooking state, the "Quick Cook/Steam" and "Start" indicators light up.
- Under the "Quick Cook/Steam" function, it displays the remaining time before cooking finishes.

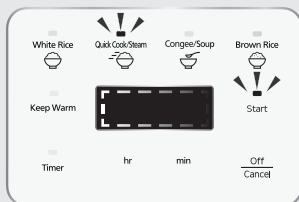



Table of steaming time and water quantity

Water quantity (approx.)	1/2 Measuring cup	1 Measuring cup	2 Measuring cups	3 Measuring cups
Steaming time (approx.)	15 minutes	30 minutes	50 minutes	65 minutes

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

3 Cooking is over.

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


Kind reminder

- "Quick Cook/Steam" can be used for cooking rice. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.
→Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become soft.

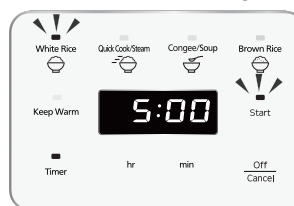
When cook with the "Timer" function

1 Turn on power, and then select the desired function, such as "White Rice" function.

- Set the cooking time first when you preset "Congee/Soup" function.


2 Press  key
(The initial timer is 5 hours).

- The "White Rice" and "Start" indicators flash, the "Timer" indicator lights up.



3 Press  key to set the preset time.

- The "hr" key increases time in unit of 1 hour.
- The "min" key increases time in unit of 10 minutes.
- The range of timer: 1 - 24 hours.
- Press and hold "hr" or "min" key to adjust the time quickly.

4 Press  key, and the timer is set successfully.

- In cooking state, "White Rice" and "Timer" indicators light up.

Special Notes:

- Time indicated by the timer is the length of cooking time.
(For example, if the timer is 5 hours, it means that the cooking finishes after 5 hours.)

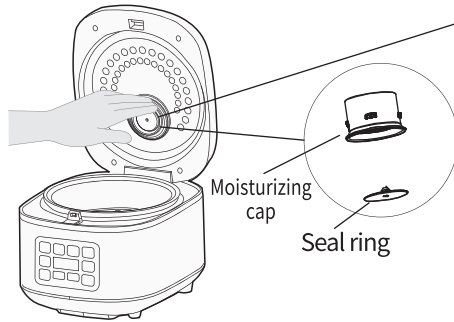
◆ Function Tips

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

Cleaning and Maintenance

Attentions

- Before cleaning, please pull out the power plug first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning the main body, do not immerse it into water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use the dish washer or dish dryer.



Moisturizing cap

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

Disassembly

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

Installation

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

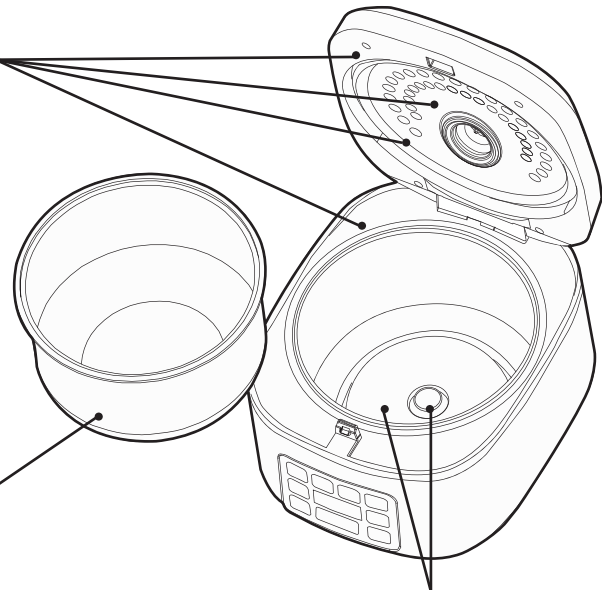
Caution

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

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

Wipe with a wrung cloth.

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



Pan

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

Cast heater/Bottom sensor

Wipe with a wet towel wrung.

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

Notes

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

Recipes

Attentions:

- Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
 - When cooking red bean congee, the red bean skin may block the steam vent, further leading to the unexpected opening of the outer lid, so please be careful.
 - While cooking white fungus soup which may become thick, please use the "Congee/Soup" function, and the maximum cooking volume should not exceed the "Congee" maximum waterline so as not to overflow.
- ※1 cup (measuring cup): about 150 g

Mung Bean and Lilium Porridge

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

Steps:

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

Red Bean and Purple Rice Congee with Coconut Milk

Ingredients:	Red beans	100 g	Crystal sugar	30 g
	Purple rice	100 g	Coconut milk	300 mL

Steps:

- 1) Wash the red beans and purple rice, and soak them in water all night.
- 2) Put the soaked red beans, purple rice, and crystal sugar in the pan, add water to the "1.5" waterline of the "Congee", and close the outer lid.
- 3) Press the [Congee/Soup] key, set the cooking time to 1 hour and 30 minutes, and then press the [Start] key.
- 4) At the end of cooking, press the [Off/Cancel] key, and add the coconut milk.
 - If you do not soak red beans and purple rice in advance, please increase the cooking time.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenarios	Please check
Do not cook during preset time	<ul style="list-style-type: none">• Is the [Start] key pressed?
Cooking time is long	<ul style="list-style-type: none">• If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended up to 30 minutes)• Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking.
Cooking time is short	<ul style="list-style-type: none">• Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking.
Steam vapor leaks from other place than from steam vent	<ul style="list-style-type: none">• Is foreign object attached to the pan seal ring and along the pan, or is the pan deformed?
Key operation can not be performed	<ul style="list-style-type: none">• Are the indicator of the keys on? →Key operation can not be performed during cooking, timer or keep warm. Press the [Off/Cancel] key before operation.
Sparks occur from the power plug	<ul style="list-style-type: none">• When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge, it is not a malfunction.
There is plastic smell	<ul style="list-style-type: none">• There may be plastic smell at the beginning of use. It will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.
Make noise	<ul style="list-style-type: none">• The sound of "click, click" in cooking is the sound of adjusting firepower, which is not a fault.• The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottom (outside) of the pan, which is not a fault.
Early end of cook in timer mode	<ul style="list-style-type: none">• When use timer function, due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking or get over early.

Attentions

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

In trouble


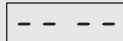

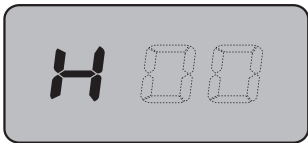
Troubleshooting

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

Scenarios	Please check
Glutinous (soft)	<ul style="list-style-type: none">• Is the rice quantity and water volume correct?• Is much broken rice mixed in?• Is the rice immersed in water for a long time? (Preset time is too long, etc.) →When using the timer function to cook, you need to put less water.• Is hot water used to wash rice?• Is rice loosened immediately after cooked?• Is too much water added into new rice to cook?
Dry (hard)	<ul style="list-style-type: none">• Is the rice quantity and water volume correct?• Is "Quick Cook/Steam" function used to cook?
Congee is mushy	<ul style="list-style-type: none">• Is rice soaked in water for a long time when timer cooking is set?• Is congee kept warm?• Whether there is too much broken rice?
Rice is scorched	<ul style="list-style-type: none">• Is rice washed adequately?• Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and cast heater?• Is timer cooking set?• Is much broken rice mixed in?• Are spices added for cooking?• Is the bottom of the pan uneven?• Is moisturizing cap mounted correctly?
Condensation Odor Rice is yellow	<ul style="list-style-type: none">• Is rice loosened immediately after cooked?• Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours?• Is cooled rice added into the pan and keep warm?• Is rice washed adequately?• Is the rice scoop placed during keep warm?• Due to the different types of rice or water quality, cooked rice might be yellowish.• It may smell when you cook ingredients with seasonings. →Carefully clean the pan, heating plate, moisturizing cap.
Rice is dry	<ul style="list-style-type: none">• Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours?• Is reheating repeated many times?• Is moisturizing cap mounted correctly?• Is any foreign object attached to the pan seal ring and along the pan, or is the pan deformed?
Rice sticks onto the pan	<ul style="list-style-type: none">• Due to the different varieties of rice, soft rice might easily stick the pan.
A thin film is formed	<ul style="list-style-type: none">• Is bran remained? Rice paper-like film is a result of the dry starch dissolution, and it is harmless; the rice which is not washed cleanly is likely to generate such a thin film.
Cooked rice has bumpy surface	<ul style="list-style-type: none">• Did you make the surface of rice smooth before cooking? Under the following circumstances, rice tends to have uneven surface.<ul style="list-style-type: none">• When rice has not been sufficiently washed.• When a lot of broken rice is mixed in.• When rice has been broken due to excessive force used to wash it.

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check
	<ul style="list-style-type: none"> • Keep warm duration over 24 hours? • After keeping warm for 24 consecutive hours, the "Keep Warm" function will automatically stop, and the display shows  it goes into standby state.
	<ul style="list-style-type: none"> • Please check if it is cooking with nothing? →Unplug the power plug, and use it again after the main body cools down completely.
<p>If the warm jam is still not back to normal after the above is confirmed, go to the Panasonic authorized service center for repair.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Try to unplug the power plug and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. →Please consult the Panasonic authorized service center, and inform the error code (two digits after "H").

Specifications

Destination		Malaysia	Singapore
Rated Voltage		240 V~	230 V~
Rated frequency		50 Hz	
Rated power input		770 W	
Nominal volume of the pan (Approx.) L		1.8	
Cooking quantity (Rice) L (cup)	White Rice	0.18-1.8 [1-10]	
	Quick Cook/Steam	0.18-1.44 [1-8]	
	Brown Rice	0.18-1.08 [1-6]	
Congee cooking volume (Rice) L (cup)		0.09-0.36 [0.5-2]	
Maximum cooking volume (Ingredients + Water) L※		2.5	
Power cord length (Approx.) m		1	
Weight (Approx.) kg		3.0	
Size (Approx.) mm	Depth	266	
	Width	337	
	Height	229	

In trouble

(※) Indicates the cooking capacity at the Maximum waterline of "Congee".

Arahan Operasi

Penggunaan Isi Rumah Periuk Nasi Elektronik

No. Model 1.8 L SR-DA182

Kandungan



Terima kasih yang tidak terhingga kerana membeli produk Panasonic.

- Produk ini bertujuan untuk kegunaan di rumah sahaja.
- Sila baca Arahan Operasi dengan teliti untuk penggunaan produk ini dengan selamat dan betul. Pastikan anda membaca "**Pengawasan Keselamatan**" (halaman 15 - 16) sebelum penggunaan.
- Pastikan maklumat seperti tarikh pembelian dan nama agen dinyatakan pada kad waranti.
- Simpan kad waranti bersama-sama dengan Arahan Operasi dengan cermat.

Pengawasan Keselamatan	15-16	Sebelum penggunaan
Arahan Penggunaan	17	
Pengenalan Bahagian	18	
•Badan utama/Panel kawalan	18	

Persediaan	19	Penggunaan
Fungsi menu	20-21	
•Nasi Putih/Beras Perang/Bubur/Sup/ Simpan Hangat	20	
•Cepat Memasak/Mengukus/Pemasa	21	
Pembersihan dan Penyelenggaraan	22	
Resepi	23	

Penyelesaian masalah	24-25	Bermasalah
Petunjuk kod ralat	26	
Spesifikasi	26	

Simpan untuk kegunaan kemudian


Waranti dilampirkan secara berasingan. (Hanya di Malaysia)


Pengawasan Keselamatan

Pastikan anda mematuhi langkah berjaga-jaga berikut


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

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

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












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

■ Pengelasan dan deskripsi simbol adalah seperti berikut.

 Simbol ini menunjukkan tindakan yang dilarang.

 Simbol ini menunjukkan tindakan yang mesti diikuti.

AMARAN

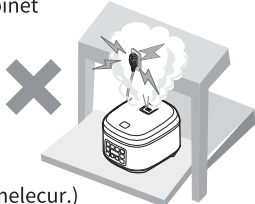
-  ● Jangan gunakan perkakas jika kord atau palam kuasa rosak atau palam kuasa disambungkan dengan longgar ke salur keluar kuasa. (Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik, atau kebakaran akibat litar pintas.)
→ Jika kord kuasa rosak, ini mesti digantikan dengan kord atau pemasangan khas yang tersedia daripada pengilang atau ejen servis.
- Jangan rosakkan kord atau palam kuasa.
 - Tindakan berikut adalah dilarang sama sekali. Merosakkan, memproses, menjadikannya bersentuhan dengan atau letak berhampiran bahagian bersuhu tinggi, membengkok secara paksa, memusing, menarik, gantung pada sudut, meletakkan objek berat di atasnya, mengikat ke dalam berkas, mengapit, menarik kord kuasa untuk bergerak. (Untuk mengelak daripada kejutan elektrik akibat kord dan palam kuasa rosak atau mengelakkan kebakaran akibat litar pintas.)
- Jangan sambungkan atau cabut palam kuasa dengan tangan yang basah.
 - Pastikan tangan anda kering sebelum menyentuh palam kuasa atau produk. (Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.)
- Jangan biarkan sesiapa menjilat palam alat. (Untuk mengelak daripada menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan.)
 - Berikan perhatian yang lebih kepada bayi.
- Jangan masukkan apa-apa ke dalam lubang atau jurang.    Lubang 
- Jangan rendamkan perkakas di dalam air atau percikkan dengan air.   
- Jangan ubah suai, tanggalkan, atau baiki perkakas ini. (Untuk mengelak daripada menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.)
→ Untuk pembaikan, sila hubungi pusat servis Panasonic yang diiktiraf.
- Apabila sedang digunakan atau selepas memasak, jangan letakkan muka atau tangan anda berhampiran lubang wap, perhatian khusus mesti diberikan kepada bayi. (Untuk mengelak daripada menyebabkan melecun.)  Lubang wap 
- Jangan gunakan perkakas ini untuk apa-apa tujuan selain yang diterangkan dalam Arahan Operasi. (Untuk mengelak daripada menyebabkan kebakaran, melecun, kecederaan atau kejutan elektrik.)
 - Panasonic tidak akan bertanggungjawab atas penggunaan yang tidak wajar atau kegagalan untuk mengikuti arahan operasi.
- Jangan letakkan item yang boleh menyumbatkan lubang di atas plat pemanas ke dalam periuk. (Supaya dapat mengelakkan melecun atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersembur keluar.)  Lubang pada plat pemanas
- Kaedah memasak yang dilarang
 - Kaedah memasak apabila bahan-bahan dan perasa dimasukkan ke dalam beg plastik untuk dipanaskan.
- Jangan buka tudung atau gerakkan badan utama semasa memasak. (Supaya dapat mengelakkan melecun atau kecederaan yang disebabkan oleh kebocoran wap atau makanan yang telah dimasak tersembur keluar.)
- Jangan tumpahkan air atau cecair lain pada palam alat. (Untuk mengelak daripada mengakibatkan kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- Sila gunakan soket kuasa arus ulang alik dengan voltan AC 240 V/10 A (Malaysia) atau AC 230 V/10 A (Singapura). (Menggunakan unit bersama-sama dengan kelengkapan lain pada salur keluar yang sama boleh menyebabkan pemanasan lampau dan kebakaran.)
 - Gunakan hanya jalur kuasa berkadar sekurang-kurangnya 10 ampere.
- Pastikan palam kuasa dan palam alat dimasukkan sepenuhnya ke dalam tempat yang disediakan. (Untuk mengelak daripada menyebabkan asap, kebakaran atau kejutan elektrik.)
- Salur keluar kuasa dwikutub fasa tunggal harus digunakan untuk perkakas ini untuk memastikan pembumian yang andal. Jika peranti pembumian tidak dipasang, ini boleh menyebabkan aruhan elektrostatik bahagian logam lain seperti perumah. (Untuk mengelak daripada menyebabkan risiko kejutan elektrik akibat kegagalan atau kebocoran elektrik.)

Sebelum
penggunaan

⚠️ AMARAN

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

⚠️ AWAS

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

Apabila bekalan elektrik terputus semasa penggunaan

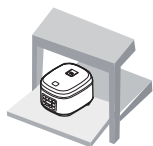
Termasuk mencabut palam kuasa, bekalan elektrik terputus dan sebagainya.

- Kembali kepada mod siap sedia.

Arahan Penggunaan

Maklumat tentang badan utama

- Jika produk berada di atas kabinet dengan meja gelangsar, pastikan beban meja lebih berat daripada 9 kg. (Untuk mengelak daripada produk jatuh.)



- Jangan tutup tudung luar dengan kain atau objek lain apabila produk sedang digunakan.

(Untuk mengelak daripada menyebabkan pengeluaran wap tersekat, mengakibatkan produk berubah bentuk, berubah warna pada tudung luar dan malfungsi.)



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

Tepi atau bawah



(Periuk)

Pemanas acuan

Sensor bawah



- Pastikan anda menanggalkan beg perlindungan periuk sebelum penggunaan.

(Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan kesan memasak atau kebakaran.)

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

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

- Jangan gunakan produk di luar rumah.

(Bekalan kuasa yang tidak stabil boleh mengakibatkan produk rosak.)

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

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

- Sila pastikan anda menggunakan produk ini di kawasan di bawah 2000 meter dari paras laut. (Supaya dapat mengelak daripada menjejaskan prestasi memasak.)

Sebelum penggunaan

Maklumat tentang Periuk dalam

- Jangan gunakan periuk di tempat selain periuk nasi.



- Jangan gunakan di dapur gas atau dapur aruhan atau gelombang mikro.



- Jangan hentam periuk dengan objek keras.



- (Untuk mengelak daripada menyebabkan calar atau lekuk di atas permukaan luar.)



- Beri perhatian kepada perkara berikut untuk mengelak daripada kelar atau calar pada salutan periuk.

Sebelum memasak



- Jangan biarkan objek seperti ayak logam terkena salutan periuk.



Semasa pembersihan dan penyelenggaraan (P22)



- Jangan gunakan periuk sebagai bekas membasuh.
- Jangan letakkan sudu atau perkakas lain ke dalam periuk.
- Selepas memasak dengan perasa, jangan tinggalkan makanan di dalam periuk. → Sila kosongkan makanan di dalam periuk secepat mungkin dan kemudian bersihkan periuk.
- Jangan gunakan pengering mangkuk atau mesin pembasuh/pengering pinggan mangkuk untuk pembersihan.
- Jangan masukkan periuk ke dalam perkakas lain untuk dikeringkan selepas dibasuh.
- Jangan gunakan serbuk pelelas atau berus logam, berus nilon (dengan pengisar), pad penyental untuk membersihkan atau menggosok periuk. → Untuk membersihkan periuk, basuh dengan span lembut.



Selepas memasak



- Jangan masukkan cuka ke dalam nasi dalam periuk. (Sambil memasak Sushi dan makanan lain)
- Jangan gunakan sudu logam. (Sambil memasak bubur dan makanan lain)
- Jangan sentuh atau ketuk periuk. (Sambil mengisi mangkuk dengan nasi)

Catatan

Perkara berikut tidak akan menjejaskan prestasi produk atau kesihatan diri.

[Permukaan luar] calar sedikit, lekuk kecil atau perlanggaran.

[Permukaan dalam] salutan periuk mengelupas.

→ Jika periuk berubah bentuk atau anda bimbang tentang keadaannya, sila beli periuk baharu.

Pengenalan Bahagian

Badan utama

Aksesori



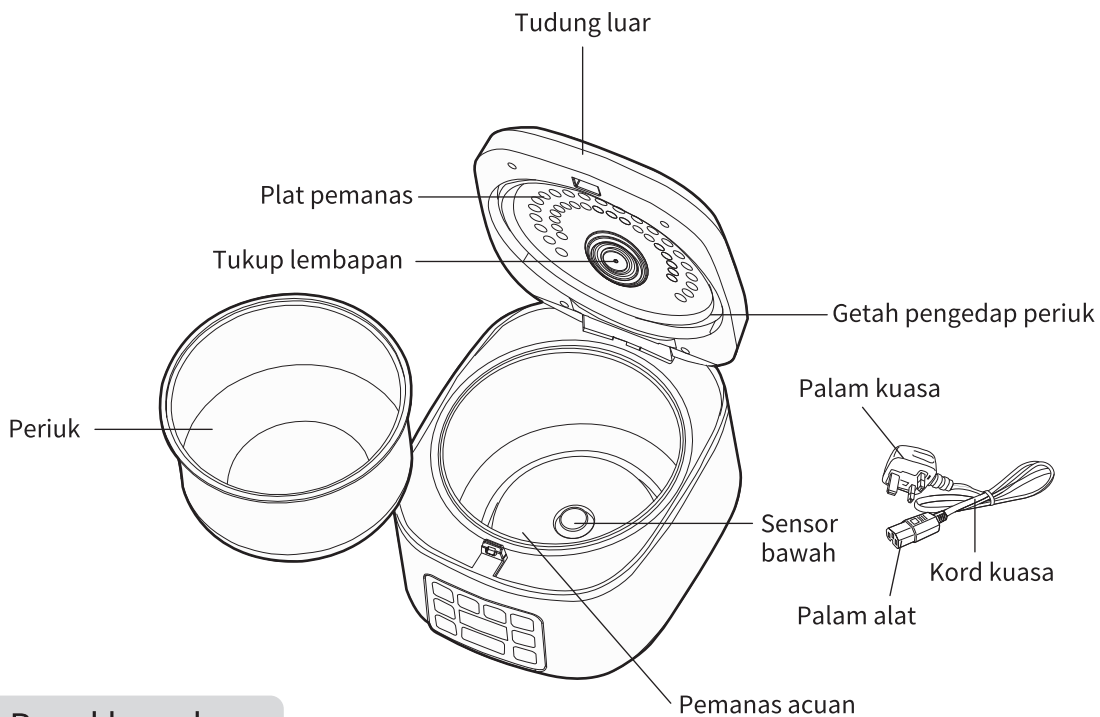
Senduk nasi (1)



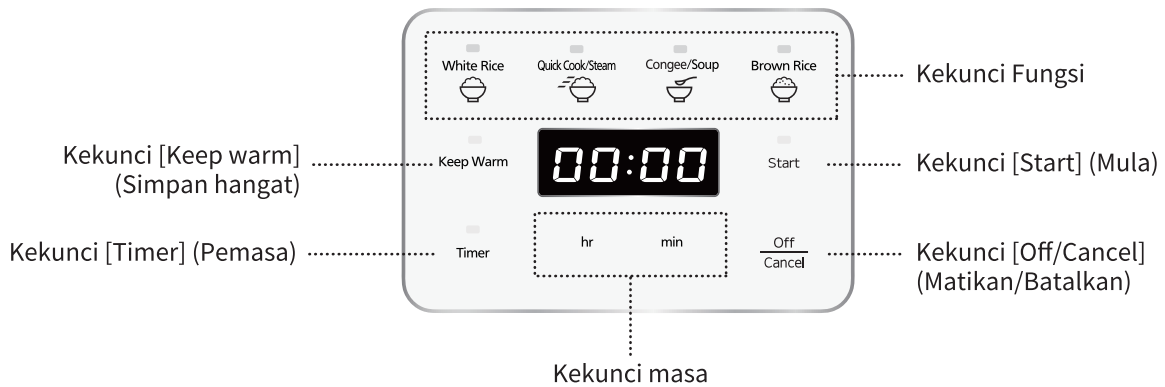
Bekas kukusan (1)



Cawan penyukat (1)
(Anggaran 180 mL)




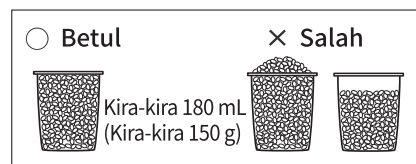
Panel kawalan



Persediaan

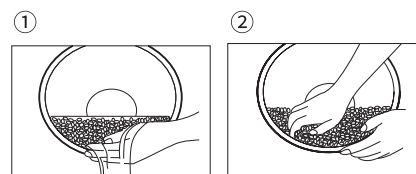
1 Sukat beras dengan cawan penyukat yang disediakan

- Kuantiti maksimum beras yang perlu dimasak sekaligus,  "Spesifikasi" pada P26.
- Apabila menggunakan Model 1.8 L untuk memasak nasi dengan cepat atau memasak nasi dengan beras bijirin panjang, sila pastikan kuantiti maksimum beras dalam 8 cawan.



2 Basuh beras sehingga air menjadi agak jernih

- ① Basuh beras dengan cepat menggunakan air yang banyak sambil menukar air.
 - ② Kacau beras perlahan-lahan dan ulangi beberapa kali membasuh beras → bilas dengan air, sehingga air menjadi agak jernih.
- Untuk mengelak daripada calar pada salutan tidak melekat permukaan periuk, jangan basuh beras di dalam periuk.
 - Basuh beras dengan bersih. Jika tidak, kerak nasi mungkin muncul dan sisa dedak padi boleh menjejaskan rasa nasi.

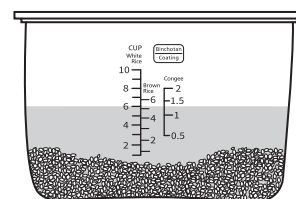


3 Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk


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

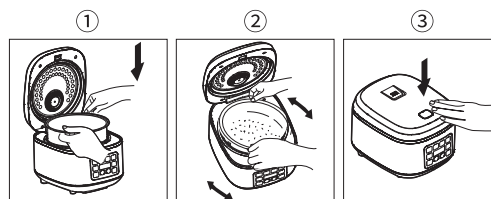
- Tambahkan air di atas permukaan rata dan ratakan permukaan beras. (Sahkan skala dan tambah air pada ketinggian yang sama)
- Apabila terlalu banyak air ditambah, ini boleh melimpah semasa memasak.

Contoh: apabila memasak 6 cawan beras, tambahkan air ke paras air "6" "White Rice" (Beras Putih).



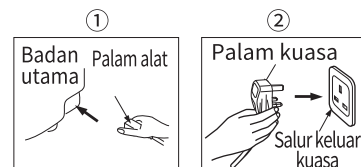
4 Masukkan periuk ke dalam badan dan tutup tudung luar

- Bagi tujuan bahagian bawah periuk boleh dilekatkan rapat ke pemanas acuan, sila putarkan periuk mengikut arah yang ditunjukkan oleh anak panah sebanyak 2 atau 3 kali.
- Sila periksa sekiranya tutup lembapan diletakkan dengan betul. ( P22)
- Apabila menutup tudung luar, sila pastikan terdapat bunyi "klik".



5 Sambungkan palam

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




Perhatian


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

Fungsi menu

Nasi Putih/Beras Perang/Bubur/Sup/Simpan Hangat

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


1 Hidupkan kuasa dan kemudian tekan kekunci  untuk memilih fungsi "White Rice" (Nasi Putih).

2 Tekan kekunci  untuk mula memasak.

- Penunjuk "White Rice" (Nasi Putih) dan "Start" (Mula) menyala.
- Di bawah fungsi "White Rice" (Nasi Putih), baki masa dipaparkan sebelum selesai memasak.
- Selepas memasuki peringkat memasak, baki masa memasak yang dipaparkan akan dilaraskan secara automatik bergantung pada isipadu nasi. Sebagai contoh, kadangkala ini mungkin turun daripada "Selepas 15 minit" kepada "Selepas 11 minit", dan bukannya berkurangan dalam unit 1 minit.




3 Apabila selesai memasak, karih nasi.



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

■ Peringatan yang baik

- Jangan campurkan beras perang dengan beras putih, Untuk mengelak daripada menjejaskan hasil masakan.
- Dengan fungsi "White Rice" (Nasi Putih), anda boleh menjadikan nasi lebih lembut dan lazat.


Apabila memasak dengan fungsi "Congee/Soup" (Bubur/Sup)

1 Hidupkan kuasa dan kemudian tekan kekunci  untuk memilih fungsi "Congee/Soup" (Bubur/Sup).

2 Tekan kekunci   untuk tetapkan masa memasak (masa memasak awal ialah 1 jam 30 minit).


- Penunjuk "Congee/Soup" (Bubur/Sup), "Timer" (Pemasa) dan "Start" (Mula) berkelip.
- Julat masa memasak: 1 - 4 jam.
- Kekunci "hr" (jam) menambahkan masa dalam unit 1 jam.
- Kekunci "min" (minit) menambahkan masa dalam unit 10 minit.



3 Tekan kekunci  untuk mula memasak.

- Dalam keadaan memasak, penunjuk "Congee/Soup" (Bubur/Sup) dan "Start" (Mula) menyala.
- Di bawah fungsi "Congee/Soup" (Bubur/Sup), baki masa dipaparkan sebelum selesai memasak.

4 Selesai memasak.

- Apabila buzer berbunyi, selesai memasak. Fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat. Penunjuk "Keep Warm" (Simpan Hangat) menyala.
- Bergantung pada bahan, anda boleh menekan kekunci  untuk membatalkan simpan hangat.

Simpan Hangat

- Jika menyimpan hangat selama lebih daripada 24 jam, fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) akan berhenti secara automatik dan paparan menunjukkan "----".
- Nasi yang dimasak hendaklah dimakan dalam masa 5 jam selepas disimpan hangat bagi mengelakkan perubahan warna atau menjadi basi.
- Apabila dalam fungsi simpan hangat, mungkin terdapat beberapa titisan air di tepi periuk.
- Rasa nasi mungkin terjejas jika senduk nasi dibiarkan dalam periuk semasa nasi dalam fungsi simpan hangat.



■ Peringatan yang baik

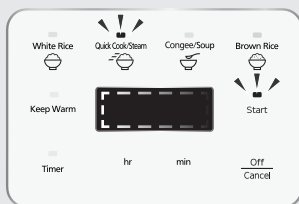
- Untuk menyimpan hangat sejumlah kecil nasi yang dimasak, tindan nasi yang dimasak sejauh mungkin di bahagian tengah periuk bagi mengelakkan daripada kering atau menjadi keras.
- Apabila menyimpan hangat, sentiasa juga kacau nasi yang dimasak untuk memastikan kelazatan tidak berubah.

Fungsi menu

Cepat Memasak/Mengukus/Pemasa

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


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



Jadual masa pengukusan dan kuantiti air

Kuantiti Air (anggaran)	1/2 Cawan penyukat	1 Cawan penyukat	2 Cawan penyukat	3 Cawan penyukat
Masa pengukusan (anggaran)	15 minit	30 minit	50 minit	65 minit


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

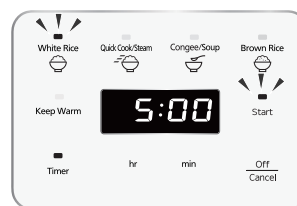
- Selesai memasak.
 - Selepas buzer berbunyi, selesai memasak, fungsi akan bertukar secara automatik untuk mengekalkan status simpan hangat. Penunjuk "Keep Warm" (Simpan Hangat) kekal dihidupkan.
 - Bergantung pada bahan, anda boleh menekan kekunci  untuk membatalkan simpan hangat.



■ Peringatan yang baik

- "Quick Cook/Steam" (Cepat Memasak/Mengukus) boleh digunakan untuk memasak nasi. Apabila masa memasak dipendekkan, nasi mungkin akan lebih keras atau berkerak.
→Rendam beras di dalam air terlebih dahulu, dan anda boleh membuat nasi yang dimasak menjadi lembut.

Apabila memasak dengan fungsi "Timer" (Pemasa)

- Hidupkan kuasa dan kemudian pilih fungsi yang dikehendaki, seperti fungsi "White Rice" (Nasi Putih).
 - Tetapkan masa memasak terlebih dahulu apabila anda praset fungsi "Congee/Soup" (Bubur/Sup).
- Tekan  kekunci (Pemasa awal ialah 5 jam).
 - Penunjuk "White Rice" (Nasi Putih) dan "Start" (Mula) berkelip, penunjuk "Timer" (Pemasa) menyala.



- Tekan kekunci   untuk menetapkan masa praset.

- Kekunci "hr" (jam) menambahkan masa dalam unit 1 jam.
- Kekunci "min" (minit) meningkat masa dalam unit 10 minit.
- Julat pemasa: 1 - 24 jam.
- Tekan dan tahan kekunci "hr" (jam) atau "min" (minit) untuk melaraskan masa dengan cepat.

- Tekan kekunci  dan pemasa berjaya ditetapkan.

- Dalam keadaan memasak, penunjuk "White Rice" (Nasi Putih) dan "Timer" (Pemasa) menyala.

■ Catatan Khusus:

- Masa yang ditunjukkan oleh pemasa ialah panjang masa memasak. (Sebagai contoh, jika pemasa ialah 5 jam, ini bermakna selesai memasak selepas 5 jam.)

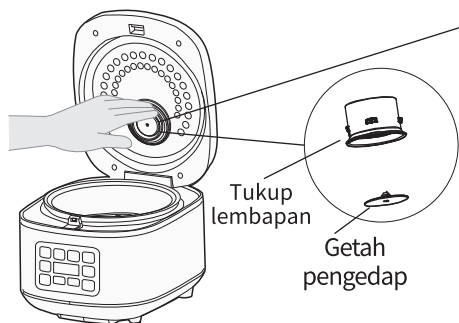
◆ Petua Fungsi

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

Pembersihan dan Penyelenggaraan

Perhatian

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



Tutup lembapan

Tutup lembapan boleh ditanggalkan terus. Bersihkan selepas setiap penggunaan.

■ Menanggalkan Bahagian

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

■ Pemasangan

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

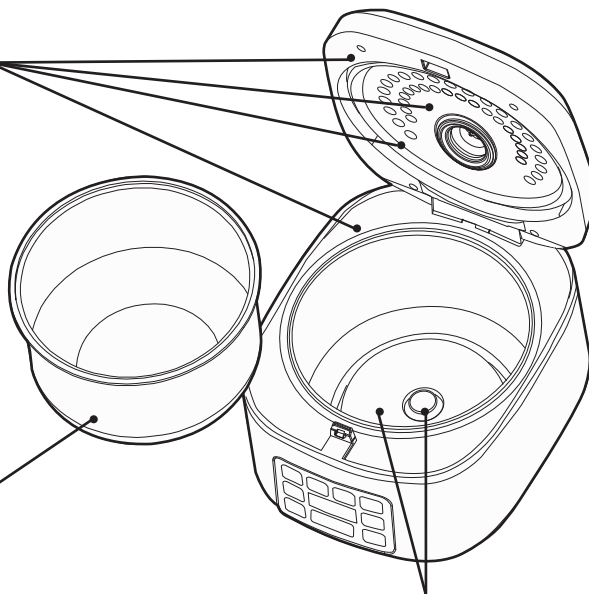
Awam

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

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

Lap dengan kain yang diperah.

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



Periuk

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

Pemanas acuan/Sensor bawah

Lap dengan tuala lembap.

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

Catatan

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

Resepi

Perhatian:

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

※1 cawan (cawan penyukat): anggaran 150 g

Bubur Kacang Hijau dan Teratai

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

Langkah-langkah:

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

Bubur Kacang Merah dan Beras Ungu dengan Santan

Bahan-bahan: Kacang merah	100 g	Gula kristal	30 g
Beras ungu	100 g	Santan	300 mL

Langkah-langkah:

- 1) Basuh kacang merah dan beras ungu, dan rendam di dalam air semalaman.
- 2) Masukkan kacang merah, beras ungu yang telah direndam dan gula kristal ke dalam periuk, masukkan air ke paras "1.5" "Congee" (Bubur) dan tutup tudung luar.
- 3) Tekan kekunci [Congee/Soup] (Bubur/Sup), tetapkan masa memasak kepada 1 jam dan 30 minit, dan kemudian tekan kekunci [Start] (Mula).
- 4) Pada akhir memasak, tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batalkan) dan masukkan santan.
 - Jika anda tidak rendam kacang merah dan beras ungu terlebih dahulu, sila tambahkan masa memasak.

Penyelesaian masalah

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Fenomena	Sila semak
Jangan masak dalam masa yang telah ditetapkan	<ul style="list-style-type: none">• Adakah kekunci [Start] (Mula) ditekan?
Masa memasak lama	<ul style="list-style-type: none">• Jika memasak secara berterusan, masa memasak akan menjadi lebih lama. (Mungkin dilanjutkan sehingga 30 minit)• Disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dihentikan untuk pelarasan semasa memasak.
Masa memasak singkat	<ul style="list-style-type: none">• Disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dilaraskan semasa memasak.
Wap stim bocor dari tempat selain lubang wap	<ul style="list-style-type: none">• Adakah objek asing melekat pada getah pengedap periuk dan pada periuk, atau adakah periuk berubah bentuk?
Operasi utama tidak dapat dilakukan	<ul style="list-style-type: none">• Adakah penunjuk kunci dihidupkan? →Operasi utama tidak boleh dilakukan semasa memasak, pemasa atau simpan hangat. Tekan kekunci [Off/Cancel] (Matikan/Batal) sebelum operasi.
Percikan api berlaku di palam kuasa	<ul style="list-style-type: none">• Apabila memasang atau mencabut palam kuasa, percikan api kecil kadangkala boleh muncul, ini bukan malfungsi.
Ada bau plastik	<ul style="list-style-type: none">• Mungkin terdapat bau plastik pada permulaan penggunaan. Ini akan hilang selepas beberapa kali penggunaan. Ini bukan tidak normal.
Membuat bunyi	<ul style="list-style-type: none">• Bunyi "klik, klik" semasa memasak ialah bunyi pelarasan kuasa tembakan, yang bukan disebabkan oleh kerosakan.• Bunyi "pa" semasa memasak ialah bunyi gemeretak yang dihasilkan oleh pengembangan terma titisan air di bahagian bawah (di luar) periuk, yang bukan disebabkan oleh kerosakan.
Selesai memasak awal dalam mod pemasa	<ul style="list-style-type: none">• Apabila menggunakan fungsi pemasa, disebabkan oleh jumlah beras dan air yang berbeza, paparan masa yang tinggal mungkin dilaraskan semasa memasak.

Perhatian

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

Penyelesaian masalah

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

Fenomena	Sila semak
Pulut (lembut)	<ul style="list-style-type: none">• Adakah kuantiti beras dan isipadu air betul?• Adakah banyak beras hancur bercampur?• Adakah beras direndam di dalam air untuk masa yang lama? (Masa praset terlalu lama dan sebagainya.) →Apabila menggunakan fungsi pemasa untuk memasak, anda perlu kurangkan air.• Adakah air panas digunakan untuk membasuh beras?• Adakah nasi dikarih serta-merta selepas dimasak?• Adakah terlalu banyak air ditambah ke dalam beras baharu untuk dimasak?
Kering (keras)	<ul style="list-style-type: none">• Adakah kuantiti beras dan isipadu air betul?• Adakah fungsi "Quick Cook/Steam" (Cepat Memasak/Mengukus) digunakan untuk memasak?
Bubur lembik	<ul style="list-style-type: none">• Adakah beras direndam di dalam air untuk masa yang lama apabila pemasa memasak ditetapkan?• Adakah bubur disimpan hangat?• Adakah terdapat terlalu banyak beras yang hancur?
Nasi hangit	<ul style="list-style-type: none">• Adakah beras dibasuh secukupnya?• Adakah terdapat objek asing di bahagian bawah periuk, di bahagian sensor bawah dan pemanas acuan?• Adakah pemasa memasak ditetapkan?• Adakah banyak beras hancur bercampur?• Adakah rempah ditambah untuk memasak?• Adakah bahagian bawah periuk tidak rata?• Adakah tutup lembapan dipasang dengan betul?
Bau Kondensasi Nasi menjadi kuning	<ul style="list-style-type: none">• Adakah nasi dikarih serta-merta selepas dimasak?• Adakah nasi disimpan hangat selama lebih daripada 5 jam?• Adakah nasi yang disejukkan dimasukkan ke dalam periuk dan disimpan hangat?• Adakah beras dibasuh secukupnya?• Adakah senduk nasi diletakkan semasa simpan hangat?• Disebabkan jenis beras atau kualiti air yang berbeza, nasi yang dimasak mungkin berwarna kekuningan.• Ini mungkin berbau apabila anda memasak bahan campuran dengan perasa. →Bersihkan periuk, plat pemanas, tutup lembapan dengan berhati-hati.
Nasi kering	<ul style="list-style-type: none">• Adakah nasi disimpan hangat selama lebih daripada 5 jam?• Adakah pemanasan semula dilakukan berulang kali?• Adakah tutup lembapan dipasang dengan betul?• Adakah mana-mana objek asing melekat pada getah pengedap periuk dan pada periuk, atau adakah periuk berubah bentuk?
Nasi melekat pada periuk	<ul style="list-style-type: none">• Oleh kerana terdapat pelbagai jenis beras, nasi lembut mungkin mudah melekat pada periuk.
Lapisan filem nipis terbentuk	<ul style="list-style-type: none">• Adakah bran kekal? Filem seperti kertas beras ialah hasil daripada pembubaran kanji kering dan ini tidak berbahaya; beras yang tidak dibasuh dengan bersih berkemungkinan menghasilkan filem nipis sedemikian.
Nasi yang dimasak mempunyai permukaan yang berbonggol	<ul style="list-style-type: none">• Adakah anda meratakan permukaan beras sebelum memasak? Dalam keadaan berikut, nasi cenderung mempunyai permukaan yang tidak rata.<ul style="list-style-type: none">• Apabila beras tidak dibasuh secukupnya.• Apabila banyak beras hancur dicampurkan.• Apabila beras menjadi hancur disebabkan daya berlebihan dikenakan semasa membasuhnya.

Bermasalah

Petunjuk kod ralat

Sila semak sebelum meminta pembaikan.

Paparan ralat

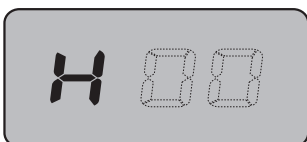


- Tempoh simpan hangat lebih daripada 24 jam?
- Selepas menyimpan hangat selama 24 jam berturut-turut, fungsi "Keep Warm" (Simpan Hangat) akan berhenti secara automatik dan paparan menunjukkan perkakas berada dalam keadaan siap sedia.



- Sila periksa sekiranya memasak tanpa menggunakan apa-apa?
→Cabut palam kuasa dan gunakan semula selepas badan utama menjadi sejuk sepenuhnya.

Jika balang hangat masih tidak kembali normal selepas perkara di atas disahkan, pergi ke pusat servis yang diiktiraf Panasonic untuk pembaikan.



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

Spesifikasi

Destinasi		Malaysia	Singapura
Voltan Terkadar		240 V~	230 V~
Frekuensi terkadar		50 Hz	
Input kuasa dinilai		770 W	
Isipadu nominal periuk (Anggaran) L		1.8	
Kuantiti masakan (Beras) L (cawan)	Beras Putih	0.18-1.8 [1-10]	
	Cepat Memasak/Mengukus	0.18-1.44 [1-8]	
	Beras Perang	0.18-1.08 [1-6]	
Isipadu memasak Bubur (Nasi) L (cawan)		0.09-0.36 [0.5-2]	
Isipadu maksimum masakan (Bahan-bahan + Air) L*		2.5	
Panjang kord kuasa (Anggaran) m		1	
Berat (Anggaran) kg		3.0	
Saiz (Anggaran) mm	Dalam	266	
	Lebar	337	
	Tinggi	229	

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

Panasonic®

使用說明書

家庭用 微型電腦飯煲

型號 1.8 L SR-DA182

目錄



非常感謝您購買Panasonic產品。

- 本產品用於家庭和類似用途。
- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。使用前請務必閱讀【安全注意事項】（第 28 - 29 頁）。
- 請確保保修卡上註明有購買日期和經銷商號等信息。
- 將保修卡和使用說明書一同小心收妥。

安全注意事項	28-29
使用注意事項	30
零件名稱	31
●本體/操作面板	31

使用前

準備	32
關於各功能	33-34
●白米 / 糙米 / 粥 / 湯 / 保溫	33
●快速/蒸/預約	34
清潔保養	35
食譜	36

使用方法

故障排除	37-38
錯誤代碼顯示	39
規格	封底

困惑時

保留備用


保修卡另附（馬來西亞專用）


安全注意事項

請務必遵守!


為防止造成人身傷害、財產損失，請務必遵守以下安全注意事項。


■以下圖標表示錯誤操作可導致的危害程度。

 **警告**：表示如不避免，則可能導致死亡或嚴重傷害的某種潛在危害情況。


 **注意**：表示如不避免，則可能導致輕微或中度傷害的某種潛在危害情況。

■符號的分類及解釋如下。

 此圖標表示不能進行，即“禁止”的內容。

 此圖標表示務必執行，即“強制”的內容。

警告

 ●如電源線或電源插頭已損壞或電源插座與電源插頭的接口鬆脫，請勿使用產品。
(以免導致觸電或因短路導致火災。)

→如果電源線損壞，必須用專用電源線或從製造廠或維修部買到的專用組件來更換。

●請勿損傷電源線或電源插頭。

·絕對禁止進行以下操作：
損傷、加工、使其接觸或靠近高溫、強行彎曲、扭轉、拉拔、掛在角上、在其上放置重物、紮成束、夾入、拉動電源線移動。
(以免因電源線和電源插頭破損而觸電，或因短路導致火災。)

●請勿用濕手插入或拔出電源插頭。

·接觸電源插頭或產品前請務必確保手是乾燥的。
(以免導致觸電或受傷。)

●請勿讓任何人舔本體插頭。

(以免導致觸電或受傷。)

·特別要留意嬰幼兒。

●請勿在散熱孔、或縫隙間插入任何物件。

·特別是針及其他金屬物。
(以免造成觸電或異常動作。)

●請勿淋水、直接用水清洗或把產品浸在水中。

(以免導致觸電或因短路導致火災。)

→如果本產品進水，請諮詢 Panasonic 授權的服務中心。

●請勿自行改裝、拆解或修理產品。
(以免導致火災、觸電或受傷。)

→如需修理，請諮詢 Panasonic 授權的服務中心。

●使用中或剛使用後，請勿將臉或手靠近蒸氣口處，對小孩要格外注意。
(以免導致燙傷。)



●請勿將產品用於使用說明書記載以外的任何用途。
(否則可能會導致火災、燒傷、受傷或觸電。)

·對於使用不當或未能遵守使用說明書而導致的情况，Panasonic 將不承擔任何責任。

●請勿將可能堵塞放熱板上的孔洞的物品放入內鍋。
(以免因蒸氣洩漏或烹調物噴出而導致燙傷或受傷。)




< 禁止的烹調方法 >

·將配料和調味料放入塑膠袋中等進行加熱的烹調方法。

●請勿在烹調時打開外蓋或移動本體。
(以免因蒸氣洩漏或烹調物噴出而導致燙傷或受傷。)

●請勿將水或其它液體濺到本體插頭上。
(以免導致觸電或因短路導致火災。)

 ●務必要單獨使用額定值為 AC 240 V/10 A (馬來西亞) 或 AC 230 V/10 A (新加坡) 的交流電的電源插座。

(以免因與其他電器並用而過熱，從而引起火災。)

·務必使用額定值至少為 10 A 的電源接線板。


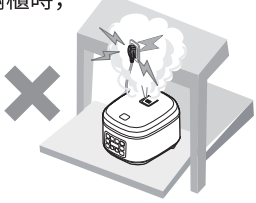
●請務必將本體插頭和電源插頭妥善連接。
(以免導致冒煙、火災或觸電。)

●本產品應使用單相兩極帶接地的電源插座，並保證其可靠接地。未安裝接地裝置，可能會引起箱體等其他金屬部件帶有感應靜電。
(以免發生故障或漏電時有觸電的危險。)

警告

- 定期清潔電源插頭。
(以免電源插頭因濕氣及外物積聚而導致絕緣故障，從而引起火災。)
→ 拔下電源插頭，然後使用乾布擦拭。
- 本產品不適合以下人士(包括孩童)使用：
身體感官或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者，除非有負責其安全的人員在旁監督或指導，方可使用。請注意避免讓孩童戲玩本產品。
(以免導致燒傷、受傷或觸電。)
- 請務必將產品放置於孩童觸碰不到的位置。
(以免導致燙傷、受傷或觸電。)
- 發生異常或故障時，請立即停止使用，並拔下電源插頭。
(以免導致冒煙、火災或觸電。)
異常或故障例子
 - 電源插頭及電源線異常發熱。
 - 電源線已損壞或碰到電源線後發生間歇性斷電。
 - 本體變形或異常發熱。
 - 本體冒煙或發出焦味。
 - 本體破裂、鬆動或發出異響。
 - 放熱板翹曲或內鍋變形。→ 請立即前往Panasonic授權的服務中心進行檢查及維修。

注意

- 請勿使用非專用內鍋或變形後的內鍋。
(以免因過熱或故障導致燙傷或受傷。)
- 請勿在以下地方使用本產品。
 - 靠近熱源或過高濕度的環境中。
(以免導致觸電、漏電或火災。)
 - 不平穩的檯面或不耐熱的墊子上。
(以免導致受傷、燙傷或火災。)
 - 靠近牆壁或傢俱等處。
(以免開蓋時碰到，或導致傢俱等變色、變形及破損。)
- 使用中請勿移動本體。
(以免碰到開蓋按鈕，使外蓋打開，從而導致燙傷。)
- 使用中或烹調剛結束時，請勿觸摸高溫表面。
 - 本體溫度很高。特別是放熱板、內鍋、電熱板等金屬部。
(以免導致燙傷。)
- 請勿將電源插頭暴露在蒸氣中。
(以免導致觸電或因短路導致火災。)
→ 使用有滑動式拉桌的櫥櫃時，請在電源插頭不會接觸到蒸氣的地方使用本產品。
- 請勿空燒。
(以免導致燙傷。)
- 請勿將本產品外接定時器或在獨立的遙控控制系統的方式下運行。
(以免引起火災。)
- 拔下電源插頭時，請確保握住插頭本身。
(以免導致觸電，或因短路引起火災。)
- 取出內鍋或不使用時，切記關閉電源並拔下電源插頭。
(以免導致燙傷、受傷或因絕緣老化而引起觸電、漏電、火災。)
- 請等到本體充分冷卻後再進行清洗。
(以免導致燙傷。)
- 在櫥櫃等封閉空間使用時，請確保蒸氣能向外散發。
(以免導致櫥櫃等變色或變形。)
- 本產品用於家庭和類似用途，例如：
 - 在商店、辦公室及其他工作環境的員工廚房區；
 - 農莊；
 - 酒店，汽車旅館和其他居住環境中由客戶使用；
 - 僅提供床位和早餐的快捷酒店環境。

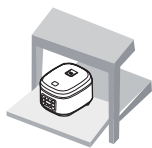
在使用過程中發生停電時

- 包括在中途拔掉電源插頭，跳掣等情況。
- 返回待機狀態。

使用注意事項

關於本體

- 放在滑動式拉桌上時，請務必確認桌子的負荷強度在 9 公斤以上。
(以免產品掉落。)



- 使用中請勿將布或其他物品蓋在外蓋上。
(以免蒸氣無法釋放，導致外蓋變形、變色或發生故障。)

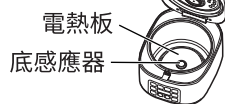


- 請及時清理黏在本體上(底感應器、電熱板、內鍋底部)的米飯等異物。
(以免出現錯誤顯示，或有飯焦、生米等情況。)

邊緣或底部



(內鍋)



- 使用之前務必去掉內鍋保護袋。
(以免烹調不良或發生火災。)

- 請勿把需要烹調的食物直接倒入沒放內鍋的保護框內。
(以免因雜質而引起故障。)

- 若米湯從蒸氣口溢出，請先拔掉電源插頭，切斷電源。用乾布擦去電源插頭、本體插頭等部位的米湯後，方可繼續使用。

- 請勿在戶外使用產品。
(不穩定的電源可能會導致產品發生故障。)

- 請勿在陽光直射下使用。
(以免導致變色。)

- 請勿在地毯、電熱地毯、檯布(乙烯塑膠製)等不耐高溫的物品上使用本產品。
(以免烹調不良或發生火災。)

- 請務必在海拔 2000 米以下的地區使用本產品。
(以免影響煮飯性能。)

關於內鍋

- 請勿在飯煲以外的地方使用內鍋。



- 請勿在煤氣灶或電磁爐及微波爐內使用。



- 請勿將內鍋與硬物件撞擊。



- (以免導致外層表面刮傷或產生凹痕。)



- 留意以下情況以避免削去或刮傷內鍋塗層。

準備烹調時



- 請勿讓金屬洗米籬等物件接觸內鍋塗層。



清潔保養時 (第35頁)



- 請勿將內鍋作為洗碗容器。
- 請勿將湯匙或其他餐具放入內鍋中。



- 使用調味料烹調後，請勿將食物留在內鍋中。
→ 請儘快清除內鍋中的食物然後進行清洗。
- 請勿使用乾碗機或洗碗機 / 烘乾機進行清洗。
- 請勿在清洗後將內鍋放在其他餐具上晾乾。



烹調結束後



- 請勿將醋放入內鍋中的米飯裏。
(製作壽司等食物)
- 請勿使用金屬匙羹。(烹調粥等食物)
- 請勿輕觸或擊打內鍋。(盛飯時)

- 請勿使用研磨粉或金屬刷、尼龍刷(含有研磨料)、百潔布等清洗或擦洗內鍋。
→ 使用軟海綿進行清洗。

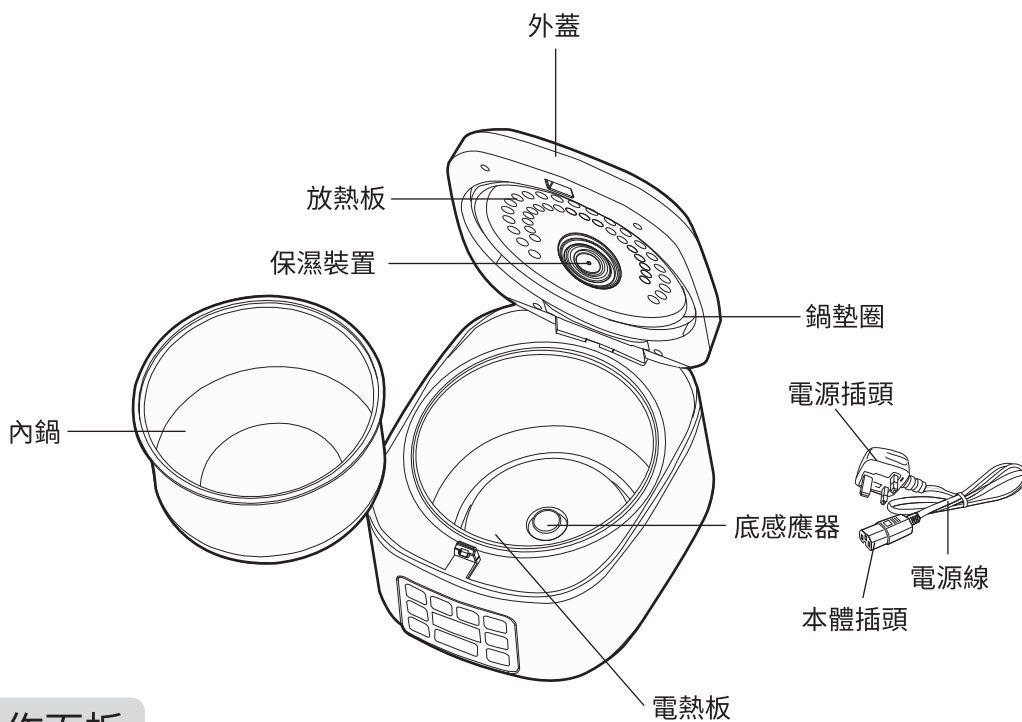


提示

以下情況不會影響產品性能或人身健康。
(外層表面) 淺的刮痕、細小凹痕或碰撞。
(內層表面) 內鍋塗層剝落。
→ 如內鍋變形或您擔心其狀況，請購買新的內鍋。

零件名稱

本體



操作面板



附件

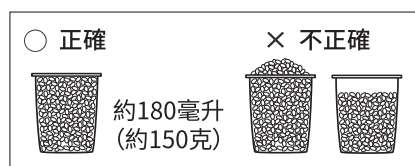


使用前

準備

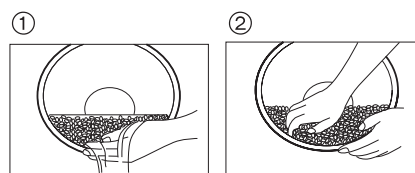
1 用附屬的量杯量米

- 1次可煮的最大米量 請參閱封底“規格”。
- 用 1.8 L 型進行快速煮飯或烹調長粒米時，最大米量請控制在 8 杯以內。



2 將米洗至水清

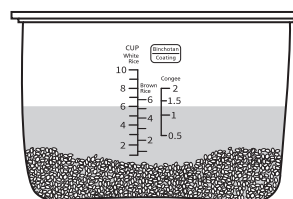
- ① 加入充分的水，快速搓洗後立即倒掉水。
 - ② 輕輕揉搓淘洗後的米，重複數次洗米→用水沖洗，將米洗至水清為止。
- 為避免擦傷內鍋表面的不黏塗層，請勿直接使用內鍋洗米。
 - 請把米洗乾淨。否則會有產生飯焦的可能，而且殘留的米糠會影響米飯的味道。



3 將洗好的米放入內鍋

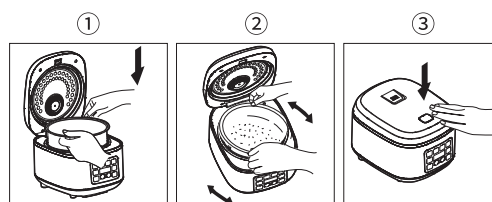
- 根據需要加水至相應的刻度線，並擦乾內鍋外表面。
- 放在平坦的檯面上加水，並撫平米的表面。
(確認刻度線，加水至相同的高度)
 - 水量過多時，可能會於烹調中因沸騰而溢出。

〈例〉煮6量杯的白米時，加水至“White Rice”（白米）刻度線“6”處。



4 將內鍋裝入本體內，閉合外蓋

- 為使鍋底和電熱板能緊密貼附，請將內鍋按箭頭所示方向轉動 2-3 次。
- 確認保濕裝置是否安裝到位。(參閱第 35 頁)
- 關閉外蓋時，請確認發出“喀噠”的閉合音。



5 插上插頭

- 請先插上本體插頭，再插電源插頭，並確保兩者均已插到底。

注意事項


- 若煮飯時同時使用蒸籠蒸煮食物，最大烹調米量為5杯。




關於各功能

白米 / 糙米 / 粥 / 湯 / 保溫

用「White Rice」(白米)功能煮飯時


1 通電後按  鍵，選擇「White Rice」(白米)功能。

2 按  按鍵，開始烹調。

- 「White Rice」(白米)和「Start」(開始)指示燈點亮。
- 「White Rice」(白米)功能在烹調結束前會顯示剩餘時間。
- 進入炊煮階段後，會根據飯量的多少自動調整顯示的剩餘烹調時間。如：有時可能會從“15分後”一下跳到“11分後”，而不是逐分遞減。



3 烹調結束，翻鬆米飯。

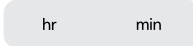
- 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。為防止米飯黏在一起，請儘快翻鬆米飯。
- 根據食材需要，可按  鍵，取消保溫。

■溫馨提示

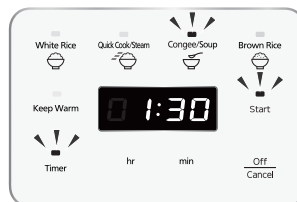
- 請不要將糙米與白米混合煮飯，以免影響煮飯效果。
- 用「White Rice」(白米)功能會使米飯更鬆軟可口。

用「Congee/Soup」(粥 / 湯)功能時

1 通電後按  鍵，選擇「Congee/Soup」(粥 / 湯)功能。

2 按  按鍵，可以設定烹調時間(預設烹調時間為1小時30分鐘)。


- 「Congee/Soup」(粥 / 湯)、「Timer」(預約)、「Start」(開始)指示燈閃爍。
- 可設定的烹調時間範圍：1 - 4 小時。
- 「hr」(小時)按鍵是以1小時為遞增單位。
- 「min」(分)按鍵是以10分鐘為遞增單位。



3 按  按鍵，開始烹調。

- 進入工作狀態，「Congee/Soup」(粥 / 湯)和「Start」(開始)指示燈點亮。
- 「Congee/Soup」(粥 / 湯)功能在烹調結束前會顯示剩餘時間。

4 烹調結束。

- 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。「Keep Warm」(保溫)指示燈點亮。
- 根據食材需要，可按  鍵，取消保溫。

使用方法

保 溫

- 保溫超過24小時，保溫將自動停止，顯示屏顯示“----”。
- 米飯以在保溫5小時以內食用為佳，以免米飯變色或變味。
- 保溫時，內鍋的邊緣有時會出現少量水珠。
- 保溫時內鍋中如放有飯勺等盛飯用具則會影響米飯的味道。

■其他小秘訣

- 對於少量米飯的保溫，儘可能將米飯堆放在內鍋中央，以防止乾掉變硬。
- 保溫時，也要隨時翻攪米飯才能保持米飯的美味。

關於各功能

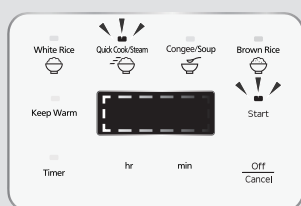
快速/蒸/預約

用「Quick Cook/Steam」(快速 / 蒸) 功能時

1 通電後按  按鍵，
選擇「Quick Cook/Steam」(快速 / 蒸)。

2 按  按鍵，開始烹調。

- 進入工作狀態，「Quick Cook/Steam」(快速 / 蒸) 和「Start」(開始) 指示燈點亮。
- 「Quick Cook/Steam」(快速 / 蒸) 功能在烹調結束前會顯示剩餘烹調時間。




時間及水量表

水量[約]	1/2量杯	1量杯	2量杯	3量杯
蒸煮時間[約]	15分鐘	30分鐘	50分鐘	65分鐘

*蒸煮的最長時間約80分鐘。無論水有沒有完全蒸發，都將自動轉為保溫狀態。

3 烹調結束


- 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。「Keep Warm」(保溫) 指示燈長亮。
- 根據食材需要，可按  按鍵，取消保溫。

■ 溫馨提示

- 用「Quick Cook/Steam」(快速 / 蒸) 煮飯時，因時間縮短，米飯會稍硬或有飯焦產生。
→ 預先將米浸泡在水中，則可以使煮好的米飯變軟。

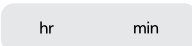
用「Timer」(預約) 功能時

1 通電後，選擇想要的功能按鍵，例如：「White Rice」(白米) 功能。
● 預約「Congee/Soup」(粥 / 湯) 功能時，請先設定烹調時間。


2 按  按鍵
(預設預約時間為 5 小時)。

- 「White Rice」(白米) 和「Start」(開始) 指示燈閃爍，「Timer」(預約) 指示燈點亮。



3 按  按鍵，設定預約時間。

- 「hr」(小時) 按鍵是以 1 小時為遞增單位。
- 「min」(分) 按鍵是以 10 分鐘為遞增單位。
- 可預約範圍為 1 小時 - 24 小時。
- 長按「hr」(小時)、「min」(分) 按鍵可加速調整時間。

4 按  按鍵，預約成功。

- 進入工作狀態，「White Rice」(白米) 和「Timer」(預約) 指示燈點亮。

■ 特別提醒：

- 預約時間為烹調結束時間。
(例如預約 5 小時，是指在 5 小時後烹調結束。)

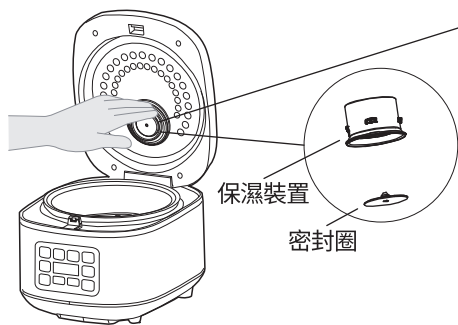
◆ 功能小提示

- 通電後產品會“嗶”一聲響，顯示屏上的所有燈都會亮一下，然後進入待機狀態。
- 開始工作後，如按「Off/Cancel」(關 / 取消) 按鍵可以直接停止工作回到待機狀態。
- 選擇了烹調的功能但卻沒按「Start」(開始) 按鍵進入工作狀態，產品會在一分鐘後自動回到待機狀態。

清潔保養

注意事項

- 清潔前，務必拔掉電源插頭，等本體冷卻後再進行清洗。
- 清潔時，切勿將本體浸入水中，不要使用天拿水、汽油、酒精、去污粉、硬質刷等擦拭。
- 請勿使用洗碗機或烘乾機。



保濕裝置

保濕裝置可直接取下，每次使用後要及時擦洗乾淨。

■拆卸方法

- ①從放熱板上取出
- ②輕輕一拔即可分離

■安裝方法

- ①對準位置
- ②與拿出時的方位相反，按入放熱板。
(注意要安裝到位，並且不能傾斜。)



- 使用之後，取下保濕裝置並把它放在溫水中浸泡幾分鐘，然後用水沖洗乾淨。
- 清洗後請勿使用烘碗機等烘乾，可能會導致變形或出現裂紋。

本體·外蓋·放熱板·鍋墊圈

用擰乾的抹布擦拭。

- 外蓋上的油污如不及時洗淨，則會黏附在外蓋上，很難洗掉。每次使用後都要及時擦洗乾淨。
- 金屬部品受熱，其表面可能會出現變色或斑紋現象，但不影響使用。
- 請勿拉扯鍋墊圈。

內鍋

- 用稀釋後的餐具清洗劑和海綿及水清洗。擦乾內鍋外側表面的水分。
- 請勿將內鍋作為清洗容器。
- 氟素塗層可能會出現變色或斑紋現象，但不影響健康及使用。
- 根據使用頻率，內鍋外層表面會出現摩擦後產生的痕跡，但這種情況並不影響使用性能。

電熱板/底感應器

用擰乾的濕毛巾擦拭。

- 有黏附物時，請用纖維砂紙(600號左右)或乾布擦拭。

提示

- 如果不擦乾淨底感應器和電熱板，則米飯可能會被燒焦，煮不好。

食譜

注意：

- 根據加入米飯內的不同食材，飯的底部可能有燒焦的現象。
- 煮紅豆粥時，紅豆的皮可能會堵塞蒸氣口，而使外蓋自動彈開，請特別注意！
- 烹煮雪耳湯等會變濃稠的食材時，請使用「Congee/Soup」（粥 / 湯）功能，最大烹調量到“Congee”（粥）最大刻度線，以免溢出。

※1 杯（量杯）大約 150 克

綠豆百合粥

食材：綠豆	70 克	調味料：糖	按個人口味
糯米	70 克		
百合	10 克		

作法：

- 1) 把洗好的綠豆、糯米和百合放入內鍋，加水至“Congee”（粥）的 1 刻度線。
- 2) 關閉外蓋，選擇「Congee/Soup」（粥 / 湯），烹調時間設定為 1 小時，再按下「Start」（開始）按鍵。
- 3) 烹調結束後，按個人口味加入適量的糖，即可食用。

椰漿紅豆紫米粥

食材：紅豆	100 克	冰糖	30 克
紫米	100 克	椰汁	300 毫升

作法：

- 1) 將紅豆和紫米洗淨，泡一夜。
- 2) 將泡好的紅豆、紫米和冰糖放入內鍋，加水至“Congee”（粥）的 1.5 刻度線，閉合外蓋。
- 3) 按下「Congee/Soup」（粥 / 湯）按鍵，烹調時間設定為 1 小時 30 分鐘，再按下「Start」（開始）按鍵。
- 4) 烹調結束後，按「Off/Cancel」（關 / 取消）按鍵，加入椰汁即可。
 - 若沒有將紅豆和紫米提前泡發，請延長烹調時間。

故障排除

在委託維修之前請先進行檢查。

現象	請檢查
不在預約時間烹調	●是否已按了「Start」(開始) 按鍵？
烹調時間過長	●如果連續烹調，則烹調時間將會變長。(最多可能會延長 30 分鐘左右) ●因米飯量和水量不同，在烹調中途，可能會停止剩餘時間顯示並進行調整。
烹調時間過短	●可能會因米飯量和水量不同，在烹調途中調整剩餘時間顯示。
蒸氣從蒸氣口以外的部位漏出	●鍋墊圈和內鍋的鍋邊上是否附有異物，或內鍋是否已變形？
不能進行按鍵操作	●按鍵的指示燈是否亮著？ →烹調、預約、保溫中途，無法進行按鍵操作，請按「Off/Cancel」(關 / 取消) 按鍵後再進行操作。
從電源插頭冒出火花	●在插、拔電源插頭時，有時可能會冒出小火花，並非故障。
有塑膠異味	●剛開始使用時可能會有塑膠的味道，多使用幾次後便會消除，不是異常。
發出聲音	●烹調中發出“咯噠、咯噠”的聲音，是調整火力的聲音，並非故障。 ●烹調中發出“叭”的聲音，是內鍋底部(外側)的水滴受熱膨脹後產生的破裂聲音，並非故障。
預約烹調提前結束	●使用預約功能時，可能會因為米飯量和水量不同，會在烹調途中調整剩餘時間顯示或提前結束烹調。

注意

- 若不小心誤將水和米直接倒入未放置內鍋的本體時，請諮詢 Panasonic 授權的服務中心。

困惑時

故障排除

並非故障，在委託維修之前請先進行檢查。

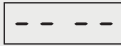
現象	請檢查
發黏(較軟)	<ul style="list-style-type: none">●米量和水量是否正確？●是否混入較多碎米？●是否長時間浸泡水中？(預約時間太長等) →使用預約功能烹調時，需少放些水。●是否使用熱水洗米？●煮好後，是否立即將米飯翻鬆？●新米是否放入較多水進行烹調？
發乾(較硬)	<ul style="list-style-type: none">●米量和水量是否正確？●是否用「Quick Cook/Steam」(快速/蒸)功能進行烹調？
粥變糊狀	<ul style="list-style-type: none">●預約定時烹調時，是否讓米長時間浸泡於水中？●是否對粥進行了保溫？●是否碎米太多。
飯燒焦	<ul style="list-style-type: none">●洗米是否充分？●內鍋底部或底感應器、電熱板是否黏有異物？●是否進行了預約定時烹調？●是否混入較多碎米？●是否放入調味料進行烹調？●內鍋底部是否凹凸不平？●是否正確安裝保濕裝置？
凝結成水珠 有氣味 帶黃色	<ul style="list-style-type: none">●煮好後，是否立即將米飯翻鬆？●是否保溫超過5小時？●是否把冷飯添加到內鍋裏並進行了保溫？●洗米是否充分？●是否在放入飯勺的狀態下進行了保溫？●因米的種類或所用水質的不同，煮熟的飯可能會帶黃色。●在放入調味料烹調後，可能有氣味。 →請仔細清洗內鍋、放熱板及保濕裝置。
米飯乾燥	<ul style="list-style-type: none">●是否保溫超過5小時？●是否反覆加熱冷飯？●是否正確安裝保濕裝置？●鍋墊圈和內鍋的鍋沿上是否附有異物，或內鍋是否已變形？
米飯黏在內鍋上	<ul style="list-style-type: none">●因大米品種不同，柔軟的米飯和黏性好的米飯可能會容易黏鍋。
形成一層薄膜	<ul style="list-style-type: none">●是否殘留著糠皮？ 米紙狀的薄膜是由於澱粉溶解後變乾所生成的，對人體無害，米沒有洗乾淨則容易生成這種薄膜。
煮好的米飯表面 凹凸不平	<ul style="list-style-type: none">●是否在煮飯前未將米的表面整平？ 下列情況下，容易變得凹凸不平。<ul style="list-style-type: none">• 洗米不充分時。• 混有許多碎米時。• 由於洗米時用力過大，米粒已經破碎。

錯誤代碼顯示

在委託維修之前請先進行檢查。

錯誤顯示



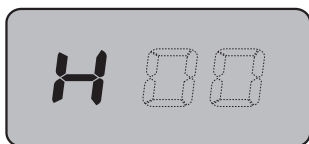
- 保溫時間是否超過了 24 小時？
- 連續保溫 24 小時後，保溫將自動停止，顯示屏顯示  進入待機狀態。

請檢查



- 請確認是否空燒？
→ 拔下電源插頭，待本體完全冷卻後再使用。

當進行了上述處理後仍不能恢復正常時，請委託Panasonic授權的服務中心修理。



- 嘗試拔下電源插頭，再重新插入。
如仍出現“H※※”，則表示存在故障。
→ 請諮詢 Panasonic 授權的服務中心，並告知錯誤代碼。
（“H”後的兩位數字）。

困惑時

規格

銷售地		馬來西亞	新加坡
額定電壓		240 V~	230 V~
額定頻率		50 Hz	
額定輸入功率		770 W	
內鍋的額定容積 (約) 升		1.8	
煮飯容量 (米量) (約) 升 (杯)	White Rice (白米)	0.18-1.8 [1-10]	
	Quick Cook/Steam (快速/蒸)	0.18-1.44 [1-8]	
	Brown Rice (糙米)	0.18-1.08 [1-6]	
煮粥容量 (米量) (約) 升 (杯)		0.09-0.36 [0.5-2]	
最大烹調容量 (食材 + 水) 升*		2.5	
電源線長度 (約) 米		1	
產品重量 (約) 公斤		3.0	
外形尺寸 (約) 毫米	深	266	
	寬	337	
	高	229	

(※) 為“Congee” (粥) 的最大水位線的烹調容量。

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.

Web site: <https://panasonic.net/>

© Panasonic Appliances (China) Co.,Ltd. 2024

S0224-0

Printed in China