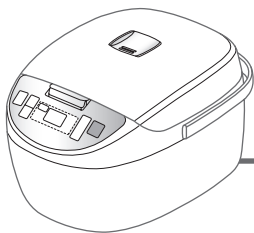




TAIW



Panasonic®

使用說明書

微電腦電子鍋 家用型

型號 **SR-DE182**
SR-DE102

目錄

使用之前	2	使用之前
• 安全注意事項	2	
• 使用注意事項	4	
煮飯之前	5	
• 零件名稱及功能	5	
準備	7	如何使用
• 連接或拆除每個部分	7	
• 使用水位刻度	7	
• 清洗米並調節水位	8	
炊飯模式	9	
• 白米、糙米及糯米	9	
• 快速 / 稀飯 / 燉煮 / 蒸食 / 蛋糕	10	
• 保溫	12	
• 設定煮飯定時器	13	
食譜	14	
• 美式米糕	14	
• 臘腸飯	15	
• 燕麥粥	16	
• 竹筍燉豬肉	17	
• 醬油蒸魚	18	
• 鮮蝦冬粉	19	
• 巧克力蛋糕	20	
• 太妃糖蛋糕	21	
清洗	22	您有疑問時
• 每次使用後都需清洗的零件	22	
矯正問題措施	23	
• 矯正問題措施 / 如下所示	23	
規格	24	

- 非常感謝您購買 Panasonic 產品。
- 此產品僅供家庭使用。
- 爲了正確使用電器並確保您的安全，請在使用前仔細閱讀此說明書，尤其是[安全注意事項] 的第 2-3 頁
- 請將此說明書小心收藏以備後用。





安全注意事項
請確保遵循這些說明。

使用之前

為了避免發生意外或用戶及他人受傷，以及損失財產，請遵守下列指示。

- 使用前，必須取出內鍋和加熱板間的防銹紙。
- 下列圖表顯示錯誤操作造成的損壞程度。



警告： 表示可能造成重傷或死亡的風險。



注意： 表示可能造成人身傷害或物品損害的風險。

- 必須嚴格遵守指示分類。用下列圖標區分指示類型。



這些圖標表示禁止。



這些圖標表示務必遵守的要求。

警告

一定要將電源插頭牢靠地插入電源插座。



如果沒有正確插入可造成觸電或因過熱引發火災。

不要使用損壞插頭或變形的插座。

不要損壞電源線或電源插頭。



禁止

嚴禁下列行為：自行拆分、靠近熱源、彎曲、扭曲變形、拉扯、壓以重物或捆紮。

經常清洗電源插頭。



(骯髒的電源插頭可能會因潮濕而導致絕緣不足，還可能造成火災。)

拔下電源插頭，用乾淨的布抹。

不要用濕手插、拔插頭。



(可造成觸電。)

不要用濕手。

(損壞的電源線可造成觸電或火災。)
若電源線或電源插頭損壞，請向您最近的零售商或服務中心諮詢維修事宜。

不要將金屬物件例如別針和針，或任何其他異物插入噴氣孔或任何其他部位。



禁止

尤其是夾子、鐵線或任何金屬物件。
(可造成觸電或故障)

不要使用損壞的電源線或電源插頭操作此電器。



禁止

(可造成觸電或火災。)

不要將手或臉觸及或靠近噴氣孔。



禁止觸摸。



(避免燙傷。)

確保此電器的供電電壓與您當地的供電電壓一樣。(交流電僅 110 伏)



(可造成觸電或火災)

此電器不適合體弱者、感官或精神殘障者或無相關知識和經驗者使用，包括小孩，除非由負責他們安全的人士監督或指導使用此電器。



禁止

應監督小孩以確保他們不會玩此電器。





警告

不要浸在水中或讓水噴淋。

(可造成觸電)
若水漏入此電器中，請諮詢您最近的零售商或服務中心。



不要嘗試自行拆修任何部分。

(可造成觸電或火災。)
此電器必須僅由授權服務中心維修。

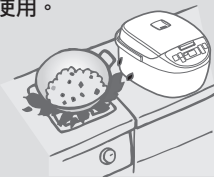


不要拆解。



注意

不要在潮濕場所或高溫下使用。



禁止 (可造成觸電或火災)

使用時，電器會變熱，尤其是內蓋和內鍋。不要用手直接觸摸。



不要觸摸
內蓋和內
鍋。



禁止觸摸。 (可造成燙傷)

在沒有充分冷卻之前，請不要清洗。



(避免燙傷。)

不要將電器放置在不平穩的表面或地毯、電毯、桌布(乙烯塑料)或其他不耐高溫的物件上。



禁止

(使用時可能翻倒造成火災。)

搬運或移動電器時，不要觸摸開關按鈕。



禁止觸摸。

(若外蓋突然打開，可造成燙傷。)

在拔下電源插頭時，一定要握住插頭將它拔下。



(拔插頭前，還應牢牢抓住電鍋本體。)
(可造成觸電或電擊。)

不要用其他容器替代內鍋。



禁止

(可造成溫度過高，引起燙傷)

當不使用時或內鍋被取出後，請從電源插座拔下電源插頭。



拔掉電源

(可造成觸電)

不要將電子鍋放在牆邊或傢俱旁。



禁止

(蒸氣可造成變色或變形)
請注意電器中的蒸氣。

除提供的電源線外，不要使用其他電源線或將提供的電源線用於其他電器。



禁止

(可造成觸電或火災)

使用之前

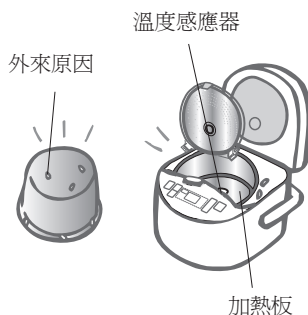




使用注意事項

避免損壞電器。

- 在使用中不要將抹布或熱的東西放在外鍋蓋上。
外蓋可能變形扭曲或變色造成故障。
- 不要在陽光直射下使用。
- 不要用其他容器替代內鍋。
- 內鍋外側、加熱板和溫度感應器應保持清潔和乾燥。
- 不要將內鍋直接用於火源、電磁爐或加熱爐上。



避免損壞內鍋。

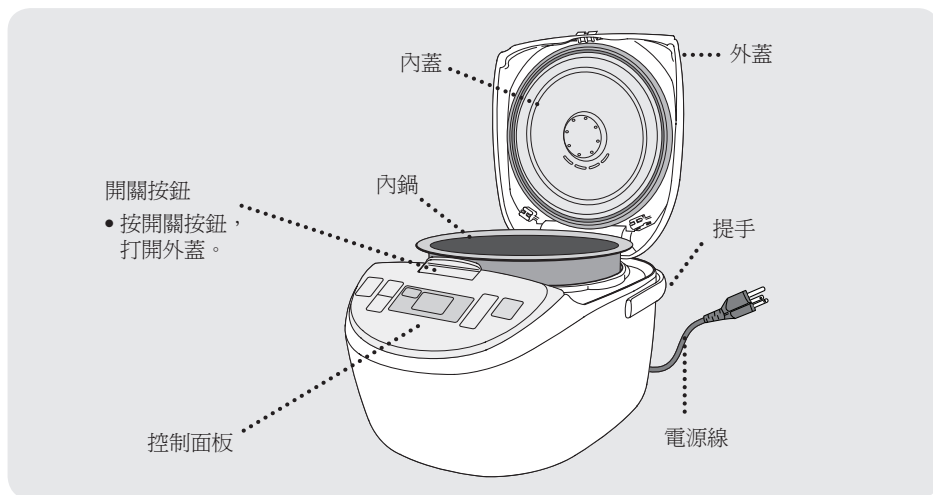
- 不要將飯勺或任何其他物件丟在內鍋中。
- 加調味料煮後，務必即刻清洗內鍋。
- 不要將攪拌器在內鍋中使用。
- 在內鍋中不要使用金屬器物以避免刮痕或裂痕。
- 內鍋的外表塗層會慢慢剝離，請小心使用。
- 不要敲打或磨刷內鍋裡層。僅用海綿清洗。
(不要使用研磨刷或百潔布)



零件名稱及功能

煮飯之前

零件名稱及功能



使用之前

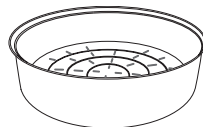
附件



飯勺 (1)



量米杯 (1)(約 180 毫升)

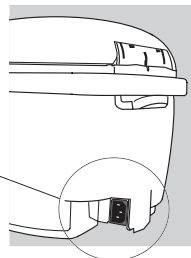
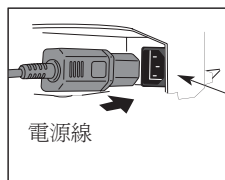


蒸籠 (1)



電源線 (1)

使用電子鍋時，盡量將電源線插入本體後面的插孔。





煮飯之前

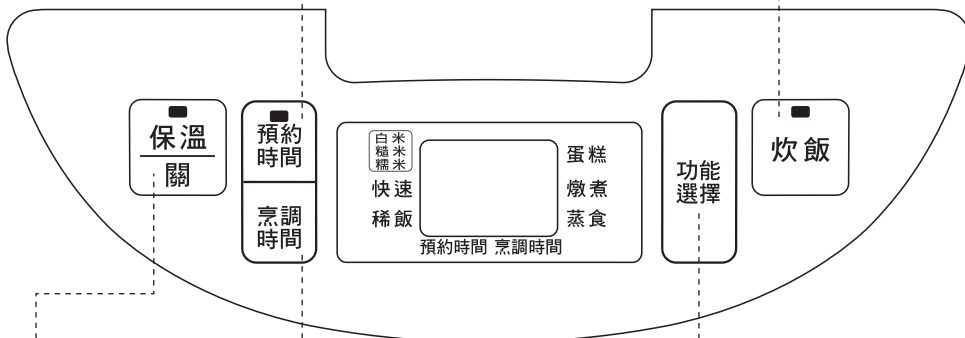
控制面板

預約時間按鈕

- 對於白米、糙米、糯米和稀飯，定時器已預設為 1 至 13 小時之間(每按一次增加 30 分鐘)。
- * 定時器不可用於快速、蛋糕、燉煮及蒸食。
- * 按住此按鈕可快速設定。

炊飯按鈕

- 炊飯蒸煮或完成定時器設定時，按此按鈕。



烹調時間按鈕

- 設定蛋糕、燉煮或蒸食的時間。
- * 按住此按鈕可快速設定。

功能選擇按鈕

- 您可在煮飯(白米、糙米、糯米)、快速、稀飯、蛋糕、燉煮和蒸食間選擇。

保溫/關

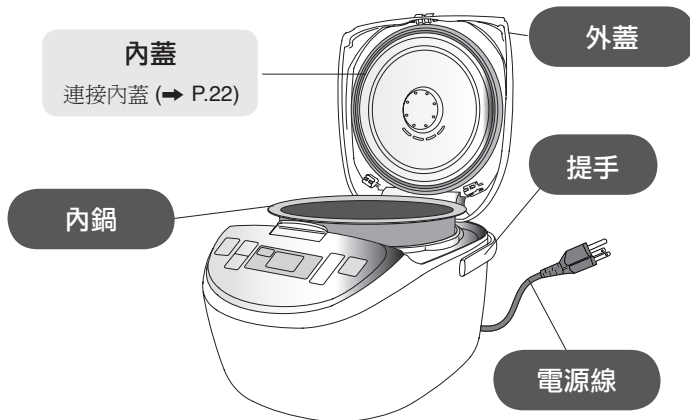
- 取消預約操作，關閉正在執行的功能。
- 每按一次按鈕，在(關)和(保溫)間切換。

資訊

炊飯、保溫/關按鈕的上部突出部分考慮到視力差人士的不便。



連接或拆除每個部分



使用水位刻度

根據下列表格加水。

米量(杯)	水位*							
	白米		糙米		糯米		稀飯	
	SR-DE182	SR-DE102	SR-DE182	SR-DE102	SR-DE182	SR-DE102	SR-DE182	SR-DE102
1/2	-	-	-	-	-	-	-	2
1	-	1	-	1 (+90 毫升)	-	120 毫升	4	4
2	-	2	-	2 (+90 毫升)	-	1 (+90 毫升)	-	-
3	3	3	3 (+90 毫升)	3 (+90 毫升)	-	2 (+60 毫升)	-	-
4	4	4	4 (+90 毫升)	-	3	-	-	-
5	5	5	5 (+90 毫升)	-	4	-	-	-
6	6	-	6 (+90 毫升)	-	4 (+180 毫升)	-	-	-
7	7	-	7 (+90 毫升)	-	-	-	-	-
8	8	-	-	-	-	-	-	-
9	9	-	-	-	-	-	-	-
10	10	-	-	-	-	-	-	-

※ 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。

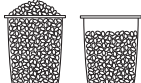
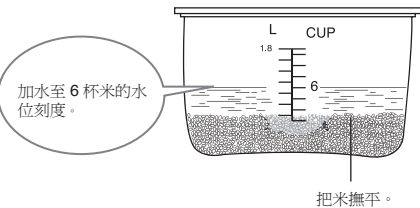
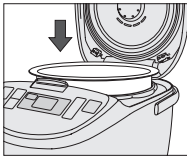
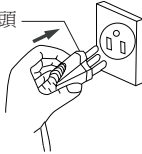
注意

※ 使用蒸籠蒸煮白米時，最大的用米量已顯示在表中。

型號	米量(杯)
SR-DE102	2
SR-DE182	5



清洗米並調節水位

1 使用量米杯量米。 請查看規格書第 24 頁關於一次可蒸煮的米量	○ 良好範例  ✕ 失敗範例 
2 清洗米 徹底清洗(否則煮成的飯可能會燒焦，或有米糠的臭味。)	  ① 用大量的水快速清洗米，然後即刻倒水。(米非常容易吸收水。) ② 重複步驟①，直到水變清。
3 根據您選擇的菜單調節水位。 - 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，水可能在炊煮時溢出。)	例如：炊煮 6 杯米時，  加水至 6 杯米的水位刻度。 把米撫平。
4 確保內蓋已蓋好。 擦乾內鍋外壁的水。	
5 將內鍋放入本體並蓋上外蓋。 蓋上外蓋時，請確保發出卡嗒聲。	確保內鍋直接接觸加熱板。 稍微旋轉 2-3 次直到合適為止。 
6 插入電源插頭。	電源插頭 

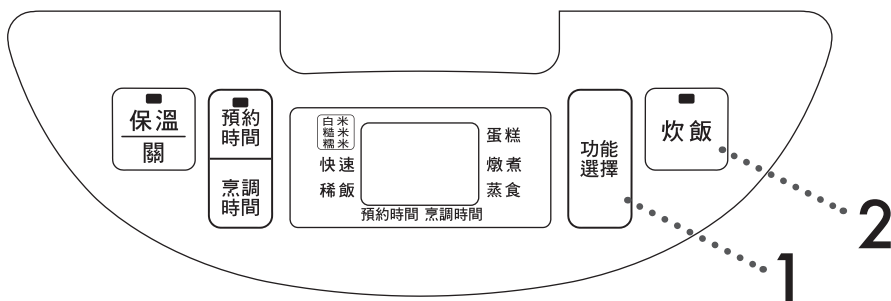




炊煮白米、糙米及糯米

炊飯模式

炊煮白米、糙米及糯米



1

功能選擇

將 ◀ 指向 白米 糙米 糯米

“◀” 炊飯時，就設定白米/糙米/糯米。

※ [炊飯]燈閃爍。

炊煮[白米]。



顯示窗顯示如此。

2

按 炊飯 ▶ 鍵，開始蒸煮。



水煮乾後，將顯示結束的剩餘時間(13分鐘)

3

蜂鳴器響，飯已煮好。即刻將飯攪拌翻鬆。

電子鍋將自動切換至保溫模式。

若您不想將飯保溫，按 保溫 關 並拔掉電源插頭。



如何使用





快速 / 稀飯 / 燉煮 / 蒸食 / 蛋糕

炊飯模式

在[快速]模式炊煮白米。

1 按  將 ◀ 指向 [快速]。

2 按 

註

- [快速]模式僅可用於蒸煮白米。
- [快速]模式下的飯可能比一般蒸煮的飯稍硬，底部有燒糊。
→ 若蒸煮前將米浸入水中，飯會軟些。
→ 爲了效果更佳，請在嗶聲響後，保溫幾分鐘再攪拌均勻。
- ※ 此模式下不適用定時器。

在[稀飯]模式下煮稀飯

1 按  將 ◀ 指向 [稀飯]。

2 按 

註

- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 不同種類和份量的米可能導致水從噴氣孔溢出。
- 若加入太多水，可造成水溢出。
- 持續保溫很長時間會使稀飯變濃稠。

在[燉煮]模式下燉煮食物

1 按  將 ▶ 指向 [燉煮]。

2 按  設定燉煮時間。
(按住此按鈕可快速設定。)

3 按 

- 燉煮時間可從 1 小時設定至 12 小時，每次增量爲 30 分鐘。
- 若剩餘時間超過 1 小時，定時器將每 30 分鐘顯示一次。
若剩餘時間不到 1 小時，定時器將每分鐘顯示一次。
- 若分量超過最大的水位刻度，可導致水溢出。



時間設定爲 1 小時和 30 分鐘。





在[蒸食]模式蒸煮食物

1 按  將 ► 指向 [蒸食]。

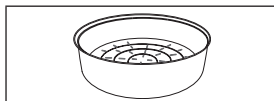
2 按  設定蒸食煮時間。
(按住此按鈕可快速設定。)

3 按  炊飯

- 蒸食時間可從 1 分鐘設定至 60 分鐘，每次增加為 1 分鐘。
- 如右表所示，往內鍋加水。因此，水不會蒸乾，即使選擇最大蒸食時間(60 分鐘)。將所有成分放入蒸籠，然後將蒸籠放入內鍋。
- 除設定蒸食時間外，請增加額外的時間讓水煮沸。水煮沸時，顯示幕上的時間將減少。
- 蒸食完成後，蒸籠很燙。小心手燙傷。
- 達到預設時間時或水完全蒸乾，蒸食模式停止，自動切換至保溫。



時間設定為 10 分鐘



蒸籠
(附件)

型號	水量(杯)
SR-DE102	3 杯(約 540 毫升)
SR-DE182	4 杯(約 720 毫升)

在[蛋糕]模式下烘焙蛋糕

1 按  將 ► 指向 [蛋糕]。

2 按  設定燉煮時間。
(按住此按鈕可快速設定。)

3 按  炊飯

烘焙時間可從 20 分鐘設定至 65 分鐘，每次增量為 5 分鐘。



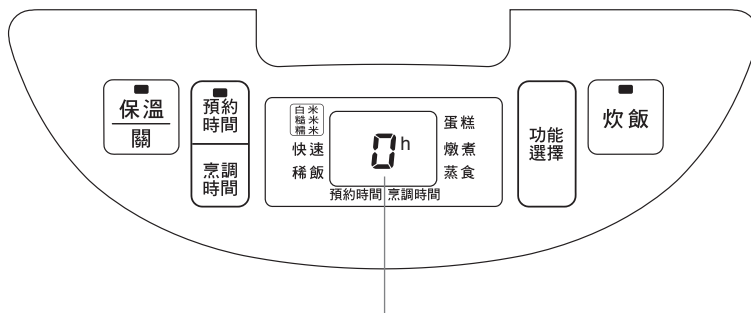
時間設定為 40 分鐘時(剩餘時間以 1 分鐘為量度倒數計時)。

烘焙前，在內鍋塗一層奶油，不會粘鍋。

- 團量(包括麵團中的其他配料)應不超過 500 克。(若超過 500 克，則不能恰當烘焙)
- 建議烘焙結束後即刻停止保溫;否則，蛋糕會變潮。
- 烘焙結束後，不要將其留在內鍋，因為蛋糕會變潮。
- 取出內鍋時，請戴手套。
- 烘焙後，氣味和油污可能殘留在內鍋，這是正常。



蒸煮結束後，此模式自動切換至[保溫]。



- 保溫模式下可顯示長達 23 小時的保溫時間。(當間不超過一小時，顯示為 0 小時。)
- 過了 96 小時後，顯示面板將顯示[U14]，並自動關閉保溫模式。(➡第 23 頁)

蒸煮後，即刻攪拌翻鬆飯。

在良好的條件下將飯保溫

- 徹底清洗米。
- 炊煮後即刻翻鬆飯。
- 在保溫模式下，不要將飯勻放在內鍋中。

關閉保溫模式。

按  → 拔掉電源插座。

- 處於[關閉]模式，插上電源插座將消耗約 0.5 瓦的電力。

再次使用保溫模式

按 

重要資訊

- 建議使用保溫模式不要超過 12 小時。
- 請僅在炊煮白米時，使用保溫模式。不要保溫糯米、糙米或混合米以避免不好的氣味和腐壞。



在進餐時間自動完成煮飯

設定煮飯定時器

您設定的定時器與當前時間和進餐時間不同。

- 炊飯模式的定時器適用於

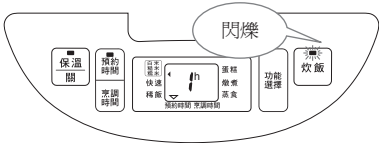
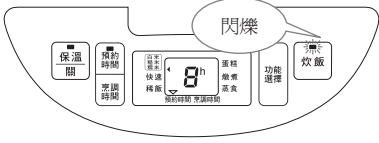
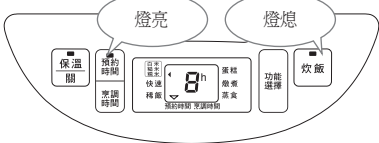
炊飯模式	時間設定範圍
白米、糙米、糯米	1-13 小時
稀飯	

※ 定時器不適用與快速、蒸食、燉煮和蛋糕模式

例如

將炊煮定時器設定為 8 小時後完成。

選擇您的炊飯模式。

1 按 	
2 按  設定蒸煮完成時間。 - 每次按 ，定時器的增量為 30 分鐘。 - 按住此按鈕可快速設定。	 將定時器設為 8 小時
3 按  → 完成設定。	

操作時，取消此功能

➔ 按 

重要資訊

- 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。



美式米糕



配料

糯米	3 杯
香腸切片	100 克
雞肉丁	100 克
洋蔥(碎片)	¼ 杯
葡萄乾	50 克
辣椒醬	1 湯匙
鹽	1 茶匙
火腿丁	100 克
培根	100 克
奶油	30 克
鳳梨丁	100 克
蕃茄醬	½ 杯
糖	1 湯匙
胡椒粉	1 湯匙

方法

1. 用清水清洗糯米。放入內鍋。加水直到水位刻度達到 3 杯。
2. 在內鍋加入剩餘配料，並拌勻。然後蓋上外蓋。按[功能選擇]按鈕，選擇[白米/糙米/糯米]然後按[炊飯]按鈕。嗶嗶聲響時，蒸煮完成。
3. 放入盤中，即刻食用。

註：分成 5-6 份。





臘腸飯



配料

白米
香腸切片
胡蘿蔔丁
香菇
蕃茄醬
辣椒醬
鹽
蔥
植物油
調味醬
檸檬切片
黃瓜切片

3 杯
1/2 配對
1/4 杯
5 長片
4 1/2 湯匙
2 1/2 湯匙
2 茶匙
2 根
2 湯匙
2 湯匙

方法

1. 用清水清洗白米。放入內鍋。
2. 加入 0.6 升水(+1/2 杯)。除蔥、檸檬(片)和黃瓜(片)外，倒入其他剩餘配料。然後拌勻配料。蓋上外蓋
3. 按[功能選擇]按鈕，選擇[白米/糙米/糯米]然後按[炊飯]按鈕。嗶嗶聲響時，蒸煮完成。
4. 撒上蔥。配上黃瓜切片和檸檬切片。

註：分成 5-6 份。





燕麥粥



配料

白米
豬肉(碎肉)
胡蘿蔔丁
日本四季豆
調味醬
薏仁(煮熟)
生玉米(切)
蓮子(煮熟)
白醬油
速食湯包
發酵豬肉配料
芹菜根
花椒子
大蒜
白醬油

1/2 杯
150 克 (2/3 杯)
50 克 (1/3 杯)
25 克 (1/4 杯)
1 湯匙
25 克 (1/4 杯)
50 克 (1/3 杯)
25 克 (1/4 杯)
2 湯匙
1 塊

2 根
10 根
2 顆(大)
2 茶匙

方法

1. 用清水清洗白米。放入內鍋。然後加 0.8 升水。
2. 混合豬肉(碎肉)和拍打的發酵豬肉配料。揉成球狀，然後放入內鍋。
3. 放入剩餘配料並拌勻。然後蓋上外蓋。按[功能選擇]鍵，選擇[稀飯]。然後按[炊飯]按鈕。嗶嗶聲響時，蒸煮完成。撒上炸大蒜，即刻食用。

註：分成 3-4 份。





竹筍燉豬肉



配料

醃肉(切碎)

200 克

竹筍(切片並浸水)

1 包

中藥(枸杞)

1 小包

香菇(浸水泡軟)

10 根

芹菜

2 根

速食湯包

1 塊

醬油

3 湯匙

魚露

2 湯匙

方法

1. 在內鍋加水(半鍋)。然後除芹菜外，放入所有其他配料。蓋上外蓋。
2. 按[功能選擇]鍵，選擇[燉煮]。然後按[烹調時間]按鈕，設定為 3 小時。然後按[炊飯]按鈕。嗶嗶聲響時，蒸煮完成。
3. 撒上芹菜，即刻食用。

註：可調節蒸煮時間(更長)，這樣醃肉會更軟。分成 5-7 份。



醬油蒸魚



配料

魚
香菇(浸水)
蠔油
芝麻油
黑醬油
白醬油
糖
胡椒粉

1 大條
2 顆
1 湯匙
1 茶匙
1 茶匙
2 茶匙
1 茶匙
1 茶匙

方法

1. 清洗魚，放入盤中
2. 攪拌剩餘的配料，放在魚表面。在內鍋裡倒入 2 杯水。將盤子放入蒸籠。然後蓋上外蓋。按[功能選擇]鍵，選擇[蒸食]。按[烹調時間]按鈕，設置為 20 分鐘。然後按[炊飯]按鈕。嗶嗶聲響時，蒸煮完成。即可食用。

註：分成 1-2 份。





鮮蝦冬粉



配料

蝦
肉片(肥肉)
大蒜(拍碎)
冬粉(浸入水中)
薑片
花椒子
黑醬油
蠔油
調味醬
植物油
芝麻油
白醬油
糖
水
芹菜(切碎)

SR-DE102

3-4 隻
 $\frac{1}{2}$ 杯
3 根
250 克
4 根
5 根
2 茶匙
1 湯匙
1 湯匙
1 湯匙
1 湯匙
1 湯匙
1 湯匙
 $\frac{1}{2}$ 杯
2 根

SR-DE182

6-7 隻
 $\frac{3}{4}$ 杯
5 根
500 克
7 根
10 根
1 茶匙
2 湯匙
2 湯匙
2 湯匙
2 湯匙
2 湯匙
2 湯匙
1 杯
2 根

方法

1. 在內鍋中放入植物油、肉片(肥肉)、花椒子、大蒜(拍碎)、薑片和蝦。
2. 在冬粉中放入芝麻油、蠔油、白醬油、黑醬油、糖和水，拌勻。然後，在內鍋中倒入所有混合配料。蓋上外蓋。按[功能選擇]鍵，選擇[蒸食]。然後按[烹調時間]按鈕，設定為 15 分鐘。然後按[炊飯]按鈕。嗶嗶聲響時，蒸煮完成。打開外蓋，撒上芹菜，將所有配料拌勻。
3. 即可食用。

註：分成 4-5 份。





巧克力蛋糕



配料

蛋糕粉	65 克	(1)	可可粉	15 克
玉米粉	10 克		水	75 克
乾酵母	1/2 茶匙	(2)	煉乳	50 克
乳化劑	1 茶匙		糖	70 克
糖	100 克		果凍粉	100 克
雞蛋	3 個		煉乳	15 克
鹽	1/8 茶匙		玉米粉	10 克
新鮮牛奶(冷藏)	25 克		鮮奶油	30 克
植物油	50 克		奶油	35 克
可可粉	2 茶匙		蘭姆精	1 茶匙

太妃糖鮮奶油

1. 將蛋糕粉、玉米粉、乾酵母和可可粉過濾 2 次。
2. 將雞蛋、糖、過濾的蛋糕粉和 ovalett 一起放入攪拌碗。
3. 慢速攪打 1 分鐘，再快速攪打 5 分鐘，直到配料變濃稠。加入新鮮牛奶並不斷攪打。然後再次將速度變更為慢速。配料充分攪拌後，慢慢加入植物油。
4. 在內鍋塗一層奶油，並倒入所有配料。然後蓋上外蓋。
5. 按[功能選擇]鍵，選擇[蛋糕]。按[烹調時間]按鈕，設定為 40 分鐘。然後按[炊飯]按鈕。一直等待，直到電子鍋嗶嗶響。
6. 將其取出放在鋼絲架上涼 2 分鐘。塗上熱表層，讓其變硬。即刻食用。(取出內鍋前，應按[保溫/關]按鈕，並拔掉電源插頭。)

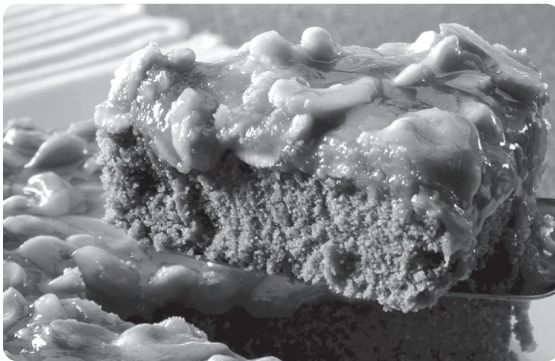
岩漿巧克力

- 充分攪拌 (1) 配料。開始攪打它攪打，直到變濃稠，然後倒入混合 (2) 配料。快速攪拌，直到拌勻。加入鮮奶油、奶油和蘭姆精。攪拌，直到奶油完全融化。即刻在蛋糕上塗上表層。





太妃糖蛋糕



配料

蛋糕粉	65 克
乾酵母	1/2 茶匙
鹽	1/8 茶匙
咖啡粉	2 茶匙
可可粉	2 茶匙
雞蛋	2 個
糖	100 克
乳化劑	1 茶匙
奶油解凍	75 克

太妃糖漿配料

奶油	110 克
煉乳	45 克
糖	100 克
玉米粉	25 克
烤腰果(切碎)	110 克
焦糖	45 克
咖啡精	100 克

方法

1. 將蛋糕粉、乾酵母和鹽過濾 3 次。
2. 攪拌咖啡粉和可可粉。然後加入少許熱水溶解混合物。
3. 將雞蛋、糖、過濾的蛋糕粉和 ovalett 放入攪拌碗中攪拌。快速攪打 5 分鐘。然後降低速度，持續攪打 30 分鐘。加入咖啡粉和可可粉的混合物，拌勻。然後加入融化的奶油。均勻攪拌。
4. 在內鍋塗一層奶油，然後倒入所有配料。然後蓋上外蓋。
5. 按[功能選擇]鍵，選擇[蛋糕]。按[烹調時間]按鈕，設定為 40 分鐘。然後按[炊飯]按鈕。嗶嗶聲響時，蛋糕製做完成。
6. 將其取出放在鋼絲架上涼 2 分鐘。(取出內鍋前，應按[保溫/關]按鈕，並拔掉電源插頭。)
7. 然後塗上準備好的太妃糖漿。即可食用。

太妃糖漿

拌勻玉米粉和糖。加入煉乳、焦糖並拌勻。加入奶油，將碗放置在小火上。持續攪拌直到變濃稠。然後加入咖啡精和烤腰果。(在將碗放在小火期間，持續攪打，否則，配料可能燒焦或粘在內鍋上。)



每次使用後都需清洗的零件

重要資訊

- 炊煮後不久，電子鍋仍然很燙。清洗前，拔掉電源插頭，等待其冷卻。
- 不要使用汽油、稀釋劑、拋光粉、金屬刷或尼龍刷。
- 請勿使用洗碗機。

本體和外蓋

用濕布擦。

噴氣孔

用濕布用力擦。用同樣的方式，使用濕布擦橡膠套。

內鍋

- 使用器皿專用淡清潔劑、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，內鍋外表面與加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。

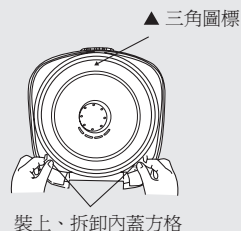
內蓋

■ 拆除 內蓋

按住兩個方格，朝您自己的方向拉。

■ 連接內蓋

- ① 將標有 ▲ 的突出部分傾斜插入外蓋上的鎖扣裝置。
- ② 將方格(兩側)朝外蓋的內側按壓，直到聽到卡噓聲。

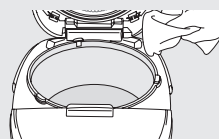


重要資訊

- 使用用於清洗器皿的淡清潔劑、海綿和水清洗
- 加調味料煮後，請即刻清洗內蓋。否則可能有氣味、腐壞或生鏽。
- 連接前，倒掉內蓋和橡膠圈中多餘的水

上支架

擰乾布擦拭。



重要資訊

請勿直接將水倒在上支架上。

溫度感應器和加熱板

用濕布擦。若物體變粘，用沙紙輕輕擦掉即可(約 #600)。

重要資訊

若使用時未清潔乾淨，飯可能燒糊或蒸煮不當。

矯正問題措施

矯正問題措施

請檢查下列事項。

檢查事項	飯					保溫期間			主要功能無效	蒸煮時有聲音
	太硬	未熟（半熟）	太軟	水溢出	鍋底飯焦	飯難聞	飯變色	飯太乾		
水米比例錯誤。	●	●	●	●	●				拔掉電源插頭或插頭插入插座不當。	- 電力調節導致蒸煮時發出卡喳聲。 - 內鍋與加熱板間的水汽噴發導致蒸煮時發出爆炸似的（砰砰）聲。
未清洗米。				●	●	●	●			
內鍋底部不平。	●	●			●					
內鍋外或溫度感應器上有異物。	●	●	●		●	●	●			
外蓋未蓋好。	●	●		●		●	●	●		
用油蒸煮。	●	●			●	●	●			
蒸煮後未翻鬆米飯。	●		●		●					
保溫超過 12 小時或保溫飯量太少。						●	●	●		
米飯與飯勺或類似的器具一起保溫。						●				
熱冷飯。						●				
未徹底清洗內鍋。					●	●				
蒸煮時拔掉電源插頭或按下  按鈕。		●								
按  按鈕不當。	●	●	●	●	●					

如下所示

顯示	問題與矯正問題措施
	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。
   	到授權服務中心維修。

您有疑問時

規格

型號		SR-DE102	SR-DE182
額定電壓		110 伏 ~ 60 赫茲	
功率消耗 (約)	煮米飯	600 瓦	800 瓦
	煮米飯	620 瓦	835 瓦
	保溫	20/600 瓦 ^(*)	35/800 瓦 ^(*)
烹煮量 (*)是烹煮一次的飯量。(杯)	白米	0.18 ~ 1.0 升 (1 ~ 5)	0.54 ~ 1.8 升 (3 ~ 10)
	快速	0.18 ~ 1.0 升 (1 ~ 5)	0.54 ~ 1.8 升 (3 ~ 10)
	糙米	0.18 ~ 0.54 升 (1 ~ 3)	0.54 ~ 1.26 升 (3 ~ 7)
	糯米	0.18 ~ 0.54 升 (1 ~ 3)	0.72 ~ 1.08 升 (4 ~ 6)
	稀飯	0.09 升 (1/2)	0.09 ~ 0.18 升 (1/2 ~ 1)
	燉煮	0.4 ~ 1.8 升 ⁽²⁾	0.7 ~ 3.2 升 ⁽²⁾
	蛋糕	500 克	
外形尺寸(約)	寬	25.1 公分	27.9 公分
	長	33.2 公分	35.7 公分
	高	21.0 公分	24.3 公分
重量(約)		2.8 千克	3.5 千克

- 電子鍋處於[關閉]模式時，電力消耗為 0.5 瓦。
- (*) 處於[保溫]模式，電力消耗在指示值間波動，以保持米飯溫度。
- (2) 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。

	蒸煮的大致時間	使用[保溫]模式	定時器的使用
白米 ^(*)	約 40 分鐘。	○	○
快速 ⁽²⁾	約 15 分鐘。	○	×
糙米 ^(*)	約 40 分鐘。	×	○
糯米 ^(*)	約 40 分鐘。	×	○
稀飯 ^(*)	約 60 分鐘。	×	○
蒸食	約 1-60 分鐘。	×	×
燉煮	約 1-12 小時。	×	×
蛋糕	約 20-65 分鐘。	×	×

- (*) 表中顯示時間用於在電壓 110 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) 快速時，時間在 15 分鐘內。(Panasonic 測試方式下) 1 杯米需水 1.0 升/3 杯米需水 1.8 升
- “×” 表示不建議的模式。





☆ 售 後 服 務 據 點 一 覽 表 ☆

台灣松下電器集團直屬服務站

站別	電 話	地 址	站別	電 話	地 址
宜蘭	(03)9380004	宜蘭市校舍路 85 號	台中	(04)24720117	台中市南屯區大墩路 280 號
花蓮	(03)8323841	花蓮市國聯二路 153 號	豐原	(04)25266091	豐原市國環東路 487 號
台東	(089)323184	台東市傳廣路 184 號	彰化	(04)7266511	彰化市建國北路 208 號
基隆	(02)24292958	基隆市安樂路 1 段 272 號	草屯	(049)2351291	草屯鎮太平路 1 段 300 號
松山	(02)27457390	台北市塔悠路 233 號	虎尾	(05)6323428	虎尾鎮中正路 214 號
士林	(02)28850435	台北市承德路 4 段 22 號	嘉義	(05)2852710	嘉義市四維路 70 號
古亭	(02)23091008	台北市三元街 229 號	新營	(06)6322970	新營市長榮路 1 段 339 號
金門	(082)324963	金門縣金城鎮民族路 231 號	台南	(06)2228681	台南市福吉路 6 號
中和	(02)82267500	中和市建六路 57 號	澎湖	(06)9273051	馬公市中華路 377 號
三重	(02)22802579	三重市永福街 37 號	高雄	(07)7249000	高雄市福德三路 251-1 號
桃園	(03)3014782	桃園市永安路 1040 號	岡山	(07)6262868	岡山鎮前峰路 51 號之 2
新竹	(03)5259817	新竹市磐石里和平路 152 號	屏東	(08)7352212	屏東市廣東路 429 號
苗栗	(037)267132	苗栗市中正路 46 號			

★台北北區：松山、信義、南港、內湖、大同、中山、士林、北投、淡水、三芝、汐止等服務受理電話(02)27457390

★台北南區：中正、大安、文山、萬華、新店、深坑、石碇、坪林、烏來等服務受理電話(02)23091008

★台北縣區：三峽、樹林、土城、板橋、中和、永和、三重、新莊、五股、泰山、林口、蘆洲、八里等服務受理電話(02)82267500

顧客商談中心專線：0800-098800

台灣松下網站：panasonic.com.tw

★注意事項★

如因地址遷移變更電話號碼，請於每次要求服務時確認是否為本公司直屬服務站，若收取費用請索取本公司服務站發票。

緊急處理方法

⚠ 警告

- 發生異常時（燒焦味等）須停止使用，並拔掉電源插頭。若在異常狀態下繼續使用，會因發熱引起火災，或觸電情況產生。
- 請勿自行進行修理工作，因為修理不善是引起火災及觸電發生的原因。
- 有任何異常或疑慮時，請洽詢購買時的經銷商或服務站。

製 造 商：Panasonic Home Appliances (Thailand) Co., Ltd.

生產國別：泰國

進 口 商：台松電器販賣股份有限公司

公司地址：台北縣中和市建六路 57 號

連絡地址：台北縣中和市員山路 579 號

電 話：(02) 2223-5121

RZ19U9632
PHAT0812-0
Printed in Thailand

