

Panasonic®

使用说明书 微电脑电饭煲

感谢您购买Panasonic商品。
为能正确使用及确保您的安全，
使用产品前请仔细阅读本使用
说明书，并请妥善保管，以备日
后查询。

保留备用

符合国家标准：
GB4706.1-1998 GB4343.1-2003
GB4706.19-2004 GB17625.1-2003

型号

1.0L型 SR-DE101 SR-DH101
1.5L型 SR-DE151 SR-DH151
1.8L型 SR-DE181 SR-DH181

目录

注意事项 1~2

零件名称

· 本体 3
· 操作面板 4

煮饭之前

· 量米和洗米的方法 5

· 水量调整方法 5

准备 / 保温 / 关于各炊煮功能 6

· 白米饭(标准、超快速、精煮) · 什锦饭 ·
糯米饭 6

· 粥 · 炖汤 · 粗粮粥 7

· 冷饭加热 8

· 蒸煮 9

预约功能 10

烹饪法 11~13

清洁保养 14

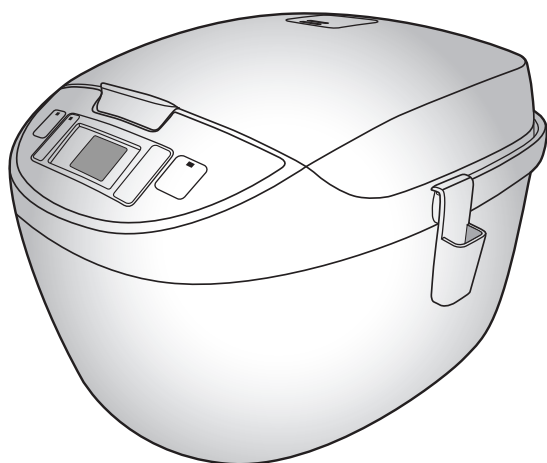
是否真正出现故障? 封底

规格 封底

初次使用时

使用方法

如果感到困惑时




该说明书的最终解释权归本公司所有


注意事项

请务必遵守!

这里列出了为避免造成您及他人伤害的安全注意事项，请务必遵守。各种标志的含义请参见以下内容。

■无视或错误理解这些标志，会产生下列两种情况。

 **警告** 可能造成人重伤或死亡的内容。

 **注意** 可能造成人身伤害和其它物品损害的内容。

■希望遵守的内容分类，用下列图标来区分说明。



此类图标表示不能进行，“禁止”的内容。



此类图标表示务必执行，“强制”的内容。

警告

■一定要将电源插头切实插到底。



避免触电和插头过热而导致断路、短路、冒烟、着火。

■禁止湿手拔、插插头。



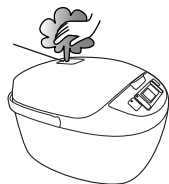
防止触电。

禁止湿手接触

■使用中请勿靠近蒸气口，以免烫伤。



蒸气口



禁止接触

■不要让儿童或不会操作的人使用，请将电饭煲放在儿童触碰不到的地方。



以免发生烫伤、触电等受伤事故。

禁止

■单独使用额定电压为220V的插座。



若与其它电器并用，可能会因发热而引起火灾。

■插头破损、插座松动时，不要使用。



避免触电、短路、着火。

禁止

■不要损伤电源线或电源插头。



绝对不要做以下各种事。(改装、置于高温处、弯曲、扭曲、拉伸、将重物放在上面或捆成一束。)

(如果使用已损坏的电源线或插头，则可能会引起触电、短路或火灾事故。)

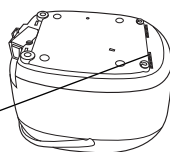
■不要将金属针等异物插入散热孔或间隙中。



否则可能导致触电和异常造成伤人事故。

禁止

散热孔



■禁止淋水。



有短路、触电的危险。

禁止淋水

■绝对不要试图自行改装、分解或修理本电饭煲。



(可能会引起火灾、触电或伤害事故。)

禁止拆卸

■定期除去本体插头、电源插头上的灰尘等。



(如果灰尘聚积过多，则会因受潮等导致绝缘不良，可能引起火灾事故。)

●拔下本体插头、电源插头并用干布擦掉插头上的灰尘。

■本机应使用单相两极带接地的电源插座，并保证其可靠接地！未安装接地装置，可能会引起箱体等其它金属部件带有感应静电。



当发生故障或漏电时有触电的危险。

保证接地

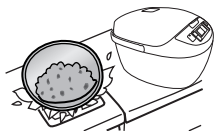


⚠ 注意

- 不要将电饭煲放入水中或高湿环境中，不要靠近其它热源。更不要将内锅直接放于明火上。



禁止



- 使用中或刚使用后请勿接触高温部分。

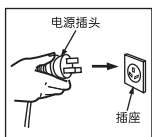


禁止接触



特别是放热板、内锅等金属部分。

- 拔电源插头时，务必要手持插头部分，禁止拉拽电源线。



以免电源线损伤而断路。

- 务必使用本产品附属的电源线，并禁止把本电源线转到其它地方。



以免非本产品附属的不良电源线引起火灾等。

- 不要在不稳定的台面上或不能受热的垫子上使用。



禁止

可能会因为电饭煲的倾倒而引起伤害或火灾等事故。

- 取出内锅前或不使用时应从电源插座上拔下插头。



以免因损伤，绝缘老化而发生触电、漏电、火灾等事故。

- 请在电饭煲充分冷却以后再进行清洗。



如果碰到高温部位则可能会引起烫伤事故。

- 禁止在靠近墙壁及家具处使用。



禁止

蒸气会导致家具和墙壁变色、变形。请离墙和家具30cm以上。放在厨房壁柜内使用时，应保持有良好的通风。

- 炊煮过程中，请勿移动电饭煲。以免碰到开盖按钮，导致外盖打开或者碰到操作按钮导致电饭煲停止工作。



禁止

可能会引起蒸气烫伤或使里面的汤水溢出。

- 严禁使用非专用内锅。



禁止

以免发生过热等异常现象。

使用注意事项

- 请按说明书所示，正确加入米量、水量和正确选择功能。

以免引起液体状淀粉溢出、饭煮不熟或出现饭焦等。

- 请不要把需要炊煮的食物直接倒入没有放入内锅的保护框内。

任何杂质都可能引起故障。

- 避免在直射阳光下使用。

以免引起变色。

- 使用之前务必去掉内锅与铸造加热器之间的防锈纸。

以免煮饭不良或发生火灾。

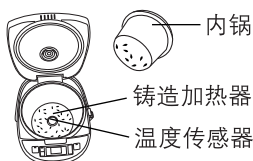
- 不要在地毯、电热地毯，台布(乙烯塑料制)等不耐高温的物品上使用电饭煲。

热量积聚可能会引起火灾事故。

- 使用中请不要将布或其它物品盖在外盖上。

以免发生变形、变色或发生故障。

- 请及时清洁内锅、铸造加热器、温度传感器上的异物。

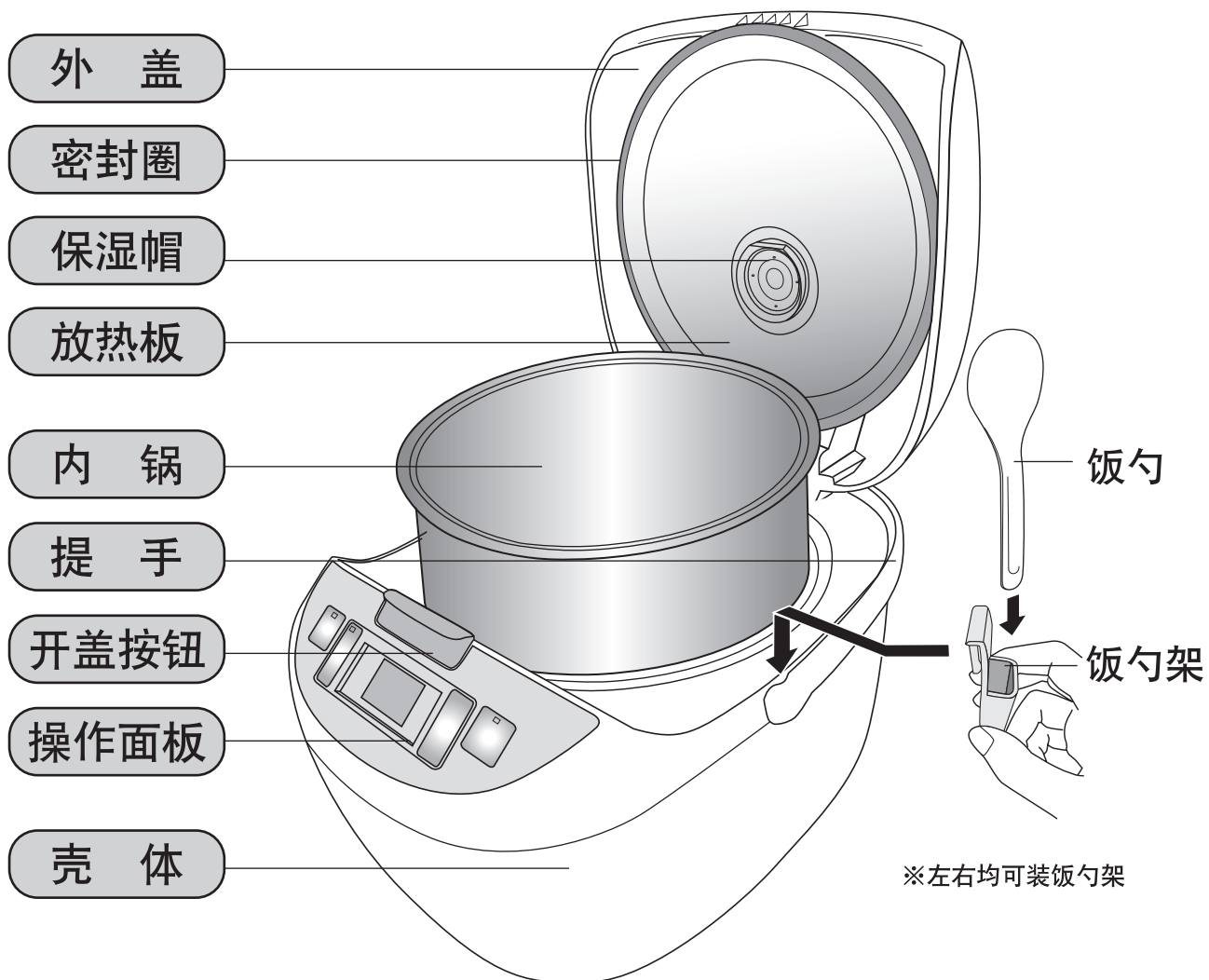


- 请不要将电饭煲倾斜，翻转。
- 进行清洁之前，请确保电饭煲处于非工作状态，并拔掉插头。

- 若液体状淀粉从蒸气口溢出，请先拔掉电源插头，切断电源，用干布擦去电源插头、插座等部位的液体状淀粉后，方可继续使用。

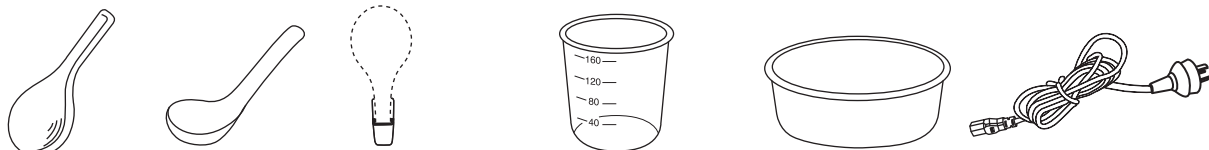
零件名称

本体



附属品

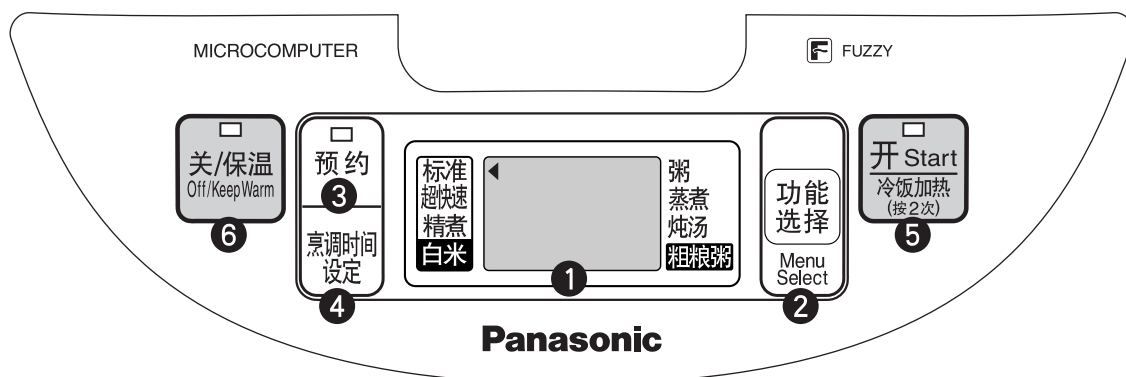
※饭勺、粥勺、计量杯、蒸架使用前请进行清洗。



饭勺(1个) 粥[汤]勺(1个) 饭勺架(1个) 计量杯(约180ml)(1个) 蒸架(1个) 电源线(1根)

零件名称

操作面板



1 显示屏

- 煮饭即将结束前，显示距炊煮完成时的剩余时间。
- 预约时，显示预约设定的时间。
- 炊煮粥、粗粮粥时，显示设定的烹调时间，启动后显示距完成所需的时间。
- 蒸煮时，显示设定的烹调时间，启动后显示距完成所需的时间。
- 选择功能时，显示符号（◀或▶）。

4 烹调时间设定 按钮

- 可以设定炊煮粥、蒸煮、炖汤、粗粮粥的烹调时间。
- 炊煮粥、粗粮粥时，烹调时间设定范围为1~3小时。（以30分为设定单位）
- 蒸煮时，烹调时间设定范围为1~60分。（以1分为设定单位）起始时间为5分。
- 炖汤时，烹调时间设定范围为1~4小时。（以30分为设定单位）

2 功能选择 按钮

- 用于选择白米(标准、超快速、精煮)、粥、蒸煮、炖汤、粗粮粥功能。

5 开 按钮

- 按此按钮一次即开始炊煮，**开**按钮指示灯亮。
 - 按此按钮二次即开始冷饭加热，**开**按钮指示灯亮。
- ※关于冷饭加热，请看第8页。

3 预约 按钮

- 炊煮白米饭、粥、粗粮粥时，预约定时设定范围1~13小时。（以30分为设定单位。）
- ※选择白米(超快速)、蒸煮、炖汤时，不能使用此设定。

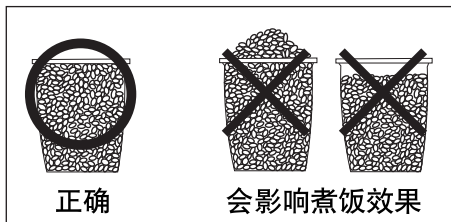
6 关 / 保温 按钮

- 在各功能设定中，按此按钮可以取消不正确的操作或不需要的设定。
- 每按一次，在(关)与(保温)间互相切换，保温时灯亮。

煮饭之前

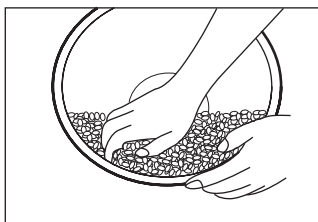
量米和洗米的方法

用附属的计量杯量米

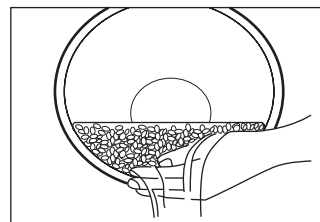


正确

会影响煮饭效果



洗米时充分用手搓洗。



重复数次[洗米→用水冲洗], 将米洗至水清为止。

1 计量杯大约180ml。
一次可煮的米量 (计量杯)

功能	1.0L	1.5L	1.8L
白米	1~5.5	2~8.3	2~10
什锦饭	1~3	2~6	2~6
糯米饭	1~3	2~6	2~6
粥	1/2~3/4	1/2~1	1/2~1/4
粗粮粥	1/2~3/4	1/2~1	1/2~1/4

注意事项

- 为避免擦伤内锅表面的不粘涂层, 请勿直接用内锅洗米。
- 请把米洗干净。否则, 会有产生锅巴的可能, 而且残留的米糠会影响米饭的味道。

※使用1.8L型和1.5L型的超快速功能煮米饭时, 米量应控制在8杯以内。

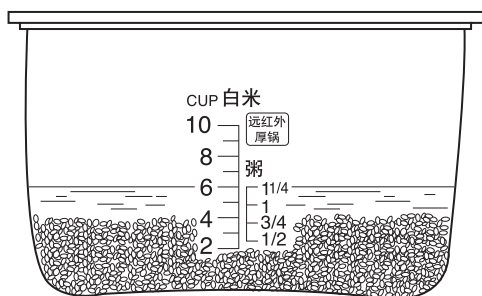
※使用1.8L型和1.5L型的标准、精煮功能煮泰国米(长米)时, 米量应控制在8杯以内。

※使用1.8L型和1.5L型的超快速功能煮中间量以上米饭时, 请根据米种不同适当加减水量。在煮8杯米时, 请比正常多加1/2杯水(计量杯的1/2, 约90ml)。

水量调整方法

- 炊煮白米饭、粥、粗粮粥时加水时, 看左右两边的刻度, 使其保持在同一高度。

〈例〉煮6计量杯的白米时, 将米淘洗干净, 把米加入锅内, 加水至标有“CUP”侧的水位刻度“6”处。



(例如: 1.8L型)

- 炊煮什锦饭及糯米饭时, 用计量杯量好米, 然后按照下表适当加水。

米量(杯)	水量(计量杯)					
	什锦饭			糯米饭		
	1.0L	1.5L	1.8L	1.0L	1.5L	1.8L
1	1 1/2	--	--	1	--	--
2	2 3/4	2 3/4	2 3/4	2	2	2
3	4	4	4	3	3	3
4	--	5	5	--	4	4
5	--	6	6 1/4	--	5	5
6	--	7	7 1/2	--	5 1/2	5 3/4

※以上水量可根据个人喜好适当增减。

※此图片为DE1的内锅, DH1为“备长炭厚锅”。

注意事项

- * 在煮白米饭的同时使用蒸架时, 最大煮饭容量如右。

	煮饭容量(计量杯)
1.0L型	3
1.5L型	4
1.8L型	5

准备 / 保温 / 关于各炊煮功能

准备

按下开盖按钮

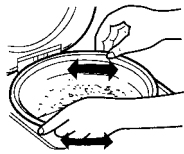
1 打开外盖

2 确认

保湿帽是否安装到位。
将洗好的米放入内锅后，加入适量的水，然后将内锅外表面擦干

3 装入本体内

为使锅底和铸造加热器能紧密贴附，请将内锅左右转动2~3次。



盖上外盖，

4 并确认咔嚓一声

5 插上电源插头

注意事项

请确认本体插头、电源插头已经插到位。

保温

- 米饭以在保温5小时以内食用为佳。
- 糯米饭或什锦饭最好不要保温，以免产生异味或变质。
- 保温时间显示从0到23共24小时，超过24小时后又回到0小时，如此循环但仍然继续保温。

显示保温时间 (1小时以内时的显示样例)

- 保温时，内锅的边缘部有时会出现少量水珠。
- 保温时内锅中如放有饭勺等盛饭用具则会影响米饭的味道。

■ 炊饭时间（参考）

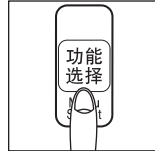
超快速	约30分
标准	约40分
精煮	约55分

- 左表时间为电压220V，室温20℃，水温18℃，米量为中间量时，炊饭所需的参考时间。(1.0L型：3杯，1.5L型：4杯，1.8L型：5杯)
- 炊饭时间根据电压、室温、水温、水量、米量、米质的不同会稍有变化。
- 什锦饭、糯米饭的炊饭时间根据使用材料的不同而变化。

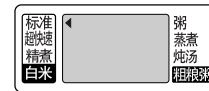
白米饭(标准·超快速·精煮)·什锦饭·糯米饭

按 **功能选择** 按钮

1 选择炊煮



- (▲)符号所指处为所选择的功能。



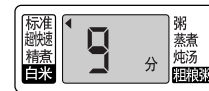
※接通电源时，“标准”指示灯亮。

按 **开** 按钮一次

2 开始煮饭



- **开** 指示灯亮起煮饭开始。
- 进入焖饭状态后，显示至完成时的剩余时间。



	标准	精煮	超快速
焖饭时间(分)	9	13	4或7

蜂鸣器鸣响后

3 自动转为保温状态

4 翻松米饭

- 此时焖饭过程已完成，即可食用米饭。

在蜂鸣器鸣响后，为防止米饭粘在一起，请尽快翻松米饭。

※超快速煮饭

- 因为时间缩短，饭稍微有点硬或有锅巴产生。
- 煮什锦菜饭和糯米小豆饭时请勿使用此功能。

※精煮

- 与标准煮相比较，煮出的饭更好吃。

关于各炊煮功能

粥·炖汤·粗粮粥

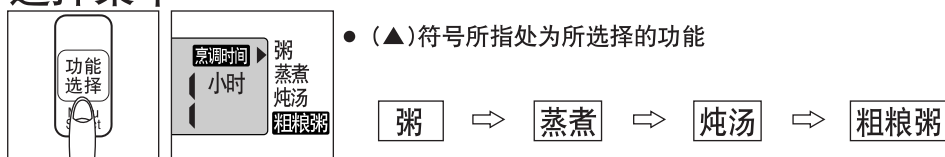
■ 关于烹调时间的设定

菜单	烹调时间设定范围	设定单位	烹调时间显示
粥	1小时~3小时	30分	到3小时后又回到1小时
炖汤	1小时~4小时		到4小时后又回到1小时
粗粮粥	1小时~3小时		到3小时后又回到1小时

1 把材料放入内锅

按 **功能选择** 按钮，**开** 指示灯开始闪烁。

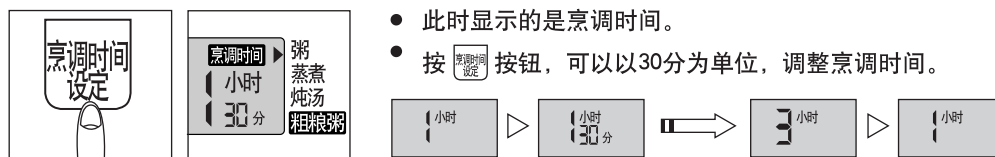
2 选择菜单



按 **烹调时间设定** 按钮

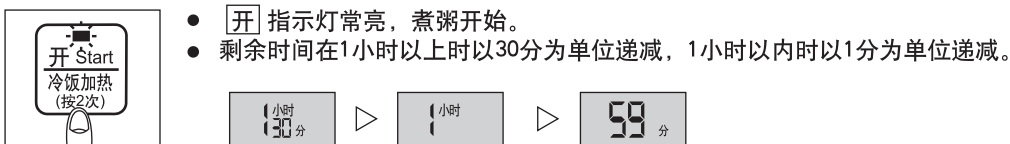
3 设定烹调时间

例：用1小时30分煮粥时



按 **开** 按钮

4 开始煮粥



蜂鸣器鸣响后

5 烹饪完毕

自动转为保温

注意事项

- 烹饪中打开外盖，会增加结露量。
- 水量、米量不正确可能会导致液体状淀粉从蒸气口中溢出。
- 如保温时间过长，粥将会变稠。
- 炖汤时，如超过白米最大水位线，可能会造成溢出。
- 每次使用完毕后，应取下保湿帽进行清洗。

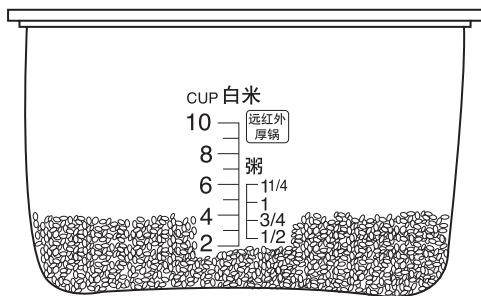
关于各炊煮功能

冷饭加热

■ 加热时间……不管冷饭量多少，时间都约20分。

1 准备

- 请将锅内的冷饭搅拌均匀，使之平整。
- 冷饭加热时，请参照下记水量表的标准加水。



(例如：1.8L型)

冷饭量 (刻度线)	水量(计量杯)		
	1.0L	1.5L	1.8L
1	1/4	--	--
2	1/2	1/2	1/2
3	1/2	1/2	1/2
4	--	1/2	1/2
5	--	--	1

容量	1.0L	1.5L	1.8L
最大冷饭量	3刻度线	4刻度线	5刻度线

注意事项 加入冷饭时，请不要超出最大冷饭量。

※此图片为DE1的内锅，DH1为“备长炭厚锅”。

2 冷饭加热



- 连续按2次 **开** 按钮。
- 指示灯常亮时，冷饭加热程序起动。
- 显示时间以分为单位逐步递减。20分后，蜂鸣声响起，冷饭加热结束，进入保温。

3 翻松米饭

- 蜂鸣器鸣响后，请快速翻松米饭，米饭将更美味。

注意事项

- 建议冷饭的加热次数为一次，以免影响米饭的口感。
- 请不要加热什锦饭和糯米饭。

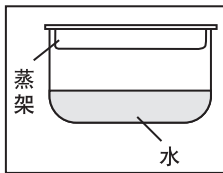
关于各炊煮功能

蒸煮

■ 关于烹调时间的设定 (※时间为内锅中的水沸腾后的剩余时间。)

菜单	烹调时间设定范围	时间设定单位	烹调时间设定显示
蒸煮	1分~60分(起始时间为5分)	1分	到60分后又回到1分

1 准备



- 加入适量的水
- 放入蒸架
- 放入需蒸煮食物
- 盖上外盖

提示：如选择了较长的蒸煮时间(20分以上)，按下表所示的水量加水，可防止水被蒸干。

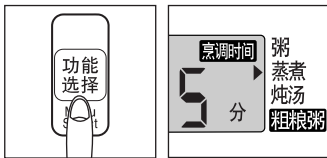
型号	水量(计量杯)
1.0L	3计量杯(约540ml)
1.5L、1.8L	4计量杯(约720ml)

注意事项

煮饭与蒸煮同时进行，请务必选择白米饭功能。

按 **功能选择** 按钮，**开** 指示灯开始闪烁。

2 选择蒸煮

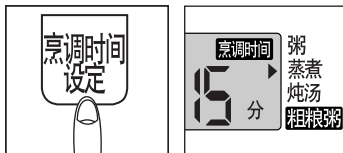


- (▲)符号所指处为所选择的功能

按 **烹调时间设定** 按钮

3 设定蒸煮时间

例如：需蒸煮15分时



- 此时显示的是烹调时间。
- 按 **时间设定** 按钮，以1分为单位调整烹调时间。



按 **开** 按钮

4 开始蒸煮



- **开** 指示灯常亮，蒸煮开始。
- 水沸腾后，剩余时间将以1分为单位递减。



在蜂鸣器鸣响后

5 蒸煮完毕

- 取出蒸架

注意事项

此时，蒸架变得非常热，取出时请务必当心烫手。

- 到时间或锅内的水蒸发完时，「蒸煮」功能将停止，自动进入「保温」状态。
- 使用后，请按下 **关/保温** 按钮，拔掉插头。

预约功能

预约功能

预约设定的时间为距烹调结束的时间。

- 可以预约的功能和时间范围

※白米(超快速)·蒸煮·炖汤不能使用此设定

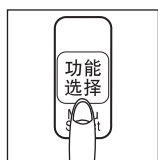
菜单	可设定的时间范围
标准、精煮	1小时~13小时
粥、粗粮粥	1小时~13小时

* 当设定的预约时间少于烹调时间时，将直接进行烹调。

炊煮白米饭时

按 **功能选择** 按钮，**开** 指示灯闪烁

1 选择炊煮

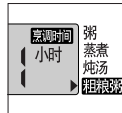
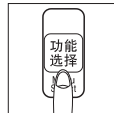


- (▲)符号所指处为所选择的功能

煮粗粮粥时

按 **功能选择** 按钮，**开** 指示灯闪烁

1 选择炊煮



- (▲)符号所指处为所选择的功能

设定烹调时间

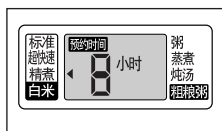
例如：用两个半小时煮粗粮粥时



按 **预约** 按钮

2 设定剩余时间

例如：想在8小时后吃饭时



按 **预约** 按钮

2 设定剩余时间

例如：想在8小时后吃粗粮粥时



- 预约开始后，粗粮粥的烹调时间的显示将会消失，而显示出预约时间。烹调时间会被存储。

方便功能

想要确认煮粗粮粥时间时，可在预约状态下按 **烹调时间设定** 按钮。

按 **预约** 按钮，预约时间设定以30分为单位变化。



3 按 **开** 按钮



- 预约指示灯亮起，**开** 指示灯熄灭，预约操作完毕。
- 此时显示至烹调结束所需的时间。
- 时间一到，即可食用。

■ 烹饪法(粗粮粥)

※本烹饪法中的烹饪量以1.8L为例，1.5L和1.0L的炊煮量参考P5的米量表。

※1杯(计量杯)：150g

小米粥

材料：		调味料：	
小米	75g	糖	按个人口味
糯米	75g		

做法：

- 1) 把洗好的小米和糯米放入内锅，加水至“粥”的1刻度线，选择“粗粮粥”，设定烹调时间为2个小时；
- 2) 按下[开]按钮；
- 3) 烹调结束后按个人口味加入适量的糖，即可食用。

绿豆百合薏米粥

材料：		调味料：	
绿豆	70g	糖	按个人口味
糯米	70g		
百合	10g		

做法：

- 1) 把洗好的绿豆、糯米和百合放入内锅，加水至“粥”的1刻度线，选择“粗粮粥”，设定烹调时间为2个小时；
- 2) 按下[开]按钮；
- 3) 烹调结束后按个人口味加入适量的糖，即可食用。

红豆荞麦粥

材料：		调味料：	
红豆	50g	糖	按个人口味
荞麦	50g		
糯米	50g		

做法：

- 1) 把洗好的红豆、荞麦和糯米放入内锅，加水至“粥”的1刻度线，选择“粗粮粥”，设定烹调时间为3个小时；
- 2) 按下[开]按钮；
- 3) 烹调结束后按个人口味加入适量的糖，即可食用。

烹饪法(粗粮粥·其它)

八宝粥

材料： 已配制好的八宝粥材料共 150g
调味料： 糖 按个人口味

做法：

- 1) 把洗好的八宝粥配制料放入内锅，加水至“粥”的1刻度线，选择“粗粮粥”，设定烹调时间为3个小时；
- 2) 按下[开]按钮；
- 3) 烹调结束后按个人口味加入适量的糖，即可食用。

皮蛋瘦肉粥

材料： 米 1杯
肉汤 10杯
皮蛋 2只
熟瘦肉 250g
调味料： 盐 10g
胡椒粉 少许
麻油 少许

做法：

- 1) 把洗好的米放入内锅，注入肉汤，选择“粥”，设定3小时烹调时间；
- 2) 按下[开]按钮；
- 3) 先将熟瘦肉用盐腌约1小时然后撕成丝，将皮蛋切粒，待用；
- 4) 在烹调最后30分钟前将瘦肉及皮蛋放进内锅，拌入调味料即可食用。

人参鸡汤

材料： 鸡 1只(约750g)
人参片 15g
红枣(或黑枣) 10粒
水 10杯
生姜 数片
松子 1汤匙
调味料： 盐 4g
料酒 20ml

做法：

- 1) 将鸡处理干净后，肚内灌热水冲烫两次，沥干，放入内锅中，加入人参片、红枣、水、盐、生姜和料酒；
- 2) 选择“炖汤”，设定炖汤时间2小时；
- 3) 按下[开]按钮；
- 4) 烹调结束后，将鸡盛到大碗中，倒出汤汁，撒下炸香之松子便可。

烹饪法(其它)

什锦鸡饭

材料:

米	3杯	调味料:	
水	2 $\frac{3}{4}$ 杯	料酒、酱油	各20ml
鸡肉	80g	盐	3g
牛蒡	35g		
香菇	2个		
油炸豆腐	2块		
红萝卜	40g		

做法:

- 1) 米洗净，放入内锅，加入2 $\frac{3}{4}$ 杯的水；
 - 2) 放入调味料搅拌后，再放入鸡肉、牛蒡、香菇、油炸豆腐及红萝卜；
 - 3) 选择“标准”，按下[开]按钮。
- 注
- 鸡肉切成小块，牛蒡削成小薄片，放入水中后捞起。
 - 香菇泡水后捞起，去香菇头，切成细丝，油炸豆腐淋上热水去油后，切成细丝。
 - 红萝卜切成细丝。

点心(速冻)

材料:

- (A) 小点类
- 虾饺
 - 烧卖
- (B) 大点类
- 叉烧包
 - 小笼包
 - 糯米鸡

做法:

- 1) 无须解冻，把点心放在蒸架上，并在点心表面洒少许水；
- 2) 加水入内锅(2.5杯)；
- 3) 放入蒸架，盖上外盖；
- 4) 选择“蒸煮”，设定蒸煮时间5分钟；
- 5) 按下[开]按钮。

蒸鲫鱼

材料:

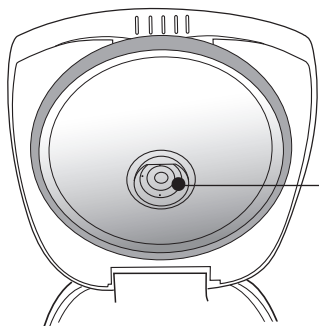
鲫鱼	1条(约500g)	调味料:	
生姜	数片	生油	5ml
葱	1根	生抽	15ml
		料酒	10ml

做法:

- 1) 鱼除鳞，去内脏，洗净后抹干；
- 2) 淋上生油、生抽及料酒，并放上生姜和葱；
- 3) 加3杯凉水入内锅；
- 4) 放入蒸架，上置放鱼的碟子，盖上外盖；
- 5) 选择“蒸煮”，设定蒸煮时间8至10分钟；
- 6) 按下[开]按钮。

清洁保养

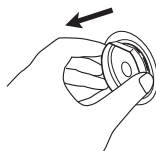
- 清洁保养前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洁。
- 清洁时请不要将电饭煲浸入水中，请不要使用香蕉水、汽油、酒精、去污粉、硬质刷等擦拭。



保湿帽

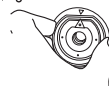
■拆卸方法。

从放热板上拔出。



■安装方法。

①将保湿帽平的一端向上，并使平端上的▲对准放热板上的▼。

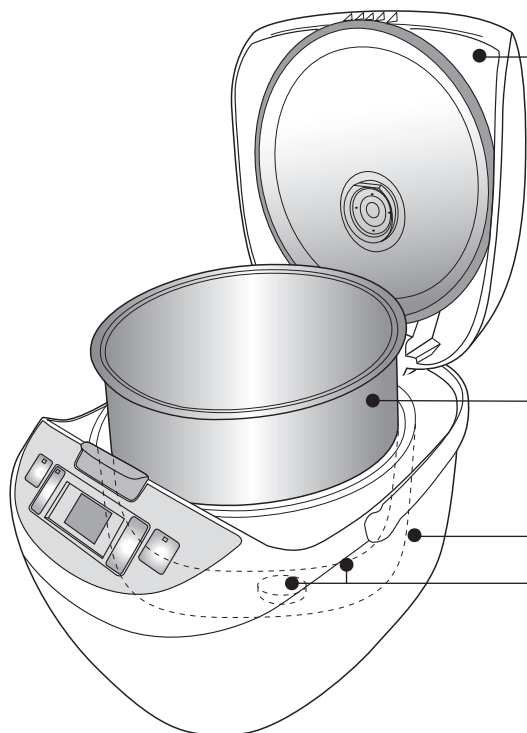


②对准后往里按压到底，以防脱落。

本体·外盖（密封部）

用拧干的抹布擦拭。

- 请使用稀释后的餐具洗涤剂。
- 放热板上的污垢如不及时洗净，则会粘附在放热板上，很难洗掉。每次使用后都要及时擦洗干净。金属部品受热，其表面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响使用。
- 请勿拉动密封圈。
- 使用之后，取下保湿帽并把它放在温水中浸泡几分钟，然后用水冲洗干净。



内锅

- 用稀释后的餐具洗涤剂和海绵及水清洗。擦干内锅外侧表面的水份。
- 涂氟面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响健康及使用。
- 根据使用频率，内锅外层表面会出现摩擦后产生的痕迹，但这种情况并不影响使用性能。

温度传感器、铸造加热器

- 有粘附物时，请用纤细砂纸（600号左右）轻拭或用干布擦拭。

附属品

用稀释后的餐具洗涤剂和海绵清洗。



饭勺



粥(汤)勺



饭勺架



计量杯



蒸架

是否真正出现故障？

请检查下列项目

检查项目	米饭				锅巴过于焦黑	饭在保温中			按钮操作无反应	使用中出現下列声音
	偏硬	未煮熟 (夹生)	偏软	米汤溢出		发出异味	变色	干燥		
• 米量或水量不正确	●	●	●	●					● 插头拔掉了。 ● 煮饭中发出「咔嚓、咔嚓」的声音，是调整火力的声音。 ● 煮饭中发出「叭」的声音，是内锅底部(外侧)的水滴受热膨胀后产生的破裂声音。	
• 米未淘洗干净				●	●	●				
• 内锅底凹凸不平	●	●			●					
• 内锅外侧或温度传感器上粘有异物	●	●	●		●	●				
• 外盖未盖妥	●			●				●		
• 用预约功能炊煮什锦饭		●			●	●	●			
• 放入油脂炊饭	●	●				●				
• 炊饭完毕后，没有翻松米饭	●		●							
• 保温5小时以上	●					●	●	●		
• 保温的饭量过少						●	●	●		
• 饭勺插于饭中保温						●				
• 冷饭保温						●	●	●		
• 没有盖紧外盖						●				
• 内锅没有洗干净						●				
• 煮饭中拔掉插头或碰触了[关/保温]按钮		●								
• 错按了[功能选择]按钮	●	●	●	●	●					

规格

型号		SR-DE101/DH101	SR-DE151/DH151	SR-DE181/DH181
电源/额定频率		220V ~ 50Hz		
额定功率	煮饭时	600 W	750 W	
煮饭容量 (米量)升〔杯〕	白米饭(标准、超快速、精煮)	0.18~1.0 〔1~5.5〕	0.36~1.5〔2~8.3〕 超快速时泰国米0.36~1.44	0.36~1.8〔2~10〕 超快速时泰国米0.36~1.44
	什锦饭·糯米饭	0.18~0.54〔1~3〕	0.36~1.08〔2~6〕	0.36~1.08〔2~6〕
煮粥容量(米量)升〔杯〕		0.09~0.13〔1/2~3/4〕	0.09~0.18〔1/2~1〕	0.09~0.27〔1/2~1 1/4〕
最大炊煮容量 (原料+水量)升	粥	1.2※	1.7※	2.0※
	炖汤	1.7※	2.5※	3.1※
	粗粮粥	1.2※	1.7※	2.0※
电源线长度(约)米		1.2		
产品重量(约)公斤		2.7	3.4	3.5
尺寸 (约)厘米	宽	25.1	28.0	28.0
	长	33.1	35.7	35.7
	高	21.0	22.5	24.4

- 带※表示内锅最大水位线的容量。
- 待机状态下，消耗功率约为1W。
- 电源线的更换，故障的修理请委托经销店，修理中心代劳。
- 设计和规格若有变更，恕不另行通知。

杭州松下厨房电器有限公司
 浙江省杭州市杭州经济技术开发区松乔路6号
 原产地：中国
 邮编：310018
 电话：(0571)86835000
 松下网址：http://panasonic.cn
 松下电器顾客咨询服务中心：8008100781
 手机/小灵通/未开通800业务地区：4008100781

RZ19EB10
 SH0708-1 中国印刷
 发行：2007年8月