

Panasonic®

使用说明书

家庭用 微电脑电饭煲

感谢您购买Panasonic产品。
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，特别要留意【安全注意事项】（第1~2页），并请妥善保管，以备日后查询。

保留备用

符合国家标准：
GB4706.1-2005 GB4343.1-2009
GB4706.19-2008 GB17625.1-2003



另附保修证

型号

1.0L型 SR-DG103
1.5L型 SR-DG153
1.8L型 SR-DG183

目次

安全注意事项	1~2	初次使用时
零件名称		
· 本体	3	
· 操作面板	4	使用方法
时间的调整方法 / 关于锂电池	4	
准备工作	5	
关于各烹饪功能		
· 白米(标准·精煮·超快速)/保温	6	
· 粥/炖汤	7	
· 蒸煮	8	
· 冷饭加热	9	
预约功能	10	
烹饪法	11~12	
清洁保养	12~13	
是否真正出现故障?	14	困惑时
显示屏出现下列现象时	14	
规格	封底	

该说明书的最终解释权归本公司所有

安全注意事项

请务必遵守!

为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

■因错误操作所产生的危害及损害程度，如下区分说明。



警告

可能造成人重伤或死亡的内容。



注意

可能造成人轻伤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

本电器产品并非设计给身体、感观或心智功能不足者(包括孩童)、或缺乏经验及知识者使用，除非有能确保其安全者给予监督或指导，才能使用本产品。请注意避免让孩童戏玩本产品。



(以免造成火灾或导致受伤。)

请务必遵守下记内容。

(以免造成火灾或导致受伤。)



● 禁止淋水、直接用水清洗本体或把电饭煲浸在水中。



● 绝对不要试图自行改装、分解或修理本电饭煲。

本产品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。



(以免发生故障或漏电时有触电的危险。)

必须接地

不要将金属针等异物插入散热孔或间隙中。



(以免导致触电和异常，造成伤人事故。)



散热孔

使用中请勿靠近蒸汽口。

(以免导致烫伤。)



● 特别是儿童，要格外注意。



蒸汽口

正确使用电源线及插头。



(以免因短路、绝缘不良或绝缘老化等导致起火、触电。)

- 不要损伤电源线或电源插头，不要强行加工、弯曲、扭曲、拉伸或置于高温处、将重物放在上面或捆成一束。
- 插头破损、插座松动时，请勿使用。
- 禁止湿手插、拔插头。



- 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。)
 - 一定要将本体插头、电源插头切实插到底。
 - 定期除去插头上的灰尘等。(灰尘聚积过多，则会因受潮等导致绝缘不良，从而引起火灾。)
- 拔下本体插头、电源插头，并用干布擦掉插头上的灰尘。

发生异常·故障时，请立即停止使用，并拔掉电源插头。

(以免造成冒烟·起火、触电。)

异常·故障例



- 电源线·插头异常发热。
- 电源线损伤或碰到线后发生间歇性断电。
- 本体发生变形或异常发热。
- 本体冒烟或发出焦味。
- 本体的一部分破裂、松动或晃动。
- 放热板翘曲或内锅变形。

→ 请立即前往就近的Panasonic认定维修店进行检查·维修。

安全注意事项

请务必遵守!

⚠ 注意

- 烹饪过程中，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。



(以免引起蒸汽烫伤或使里面的汤水溢出。)

- 请在电饭煲充分冷却后再进行清洗。



(以免碰到高温部，引起烫伤。)



- 禁止使用非专用内锅及变形后的内锅。(以免发生过热等异常现象。)

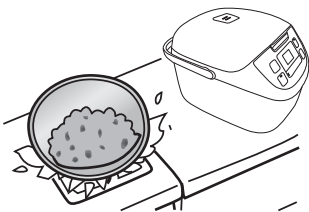


- 使用中，请勿打开外盖。(以免影响煮饭效果或造成烫伤。)

不要在此类场所中使用。



- 靠近热源或高湿环境中，更不要将内锅直接放于明火上。(以免导致触电、漏电。)



- 不平稳的台面上或不耐热的垫子上。(以免导致火灾。)
- 靠近墙壁及家具处。(以免导致变色或变形。)

使用中或刚使用后请勿接触高温部分。



- (以免导致烫伤。)
- 本体内部温度很高。

特别是放热板、内锅等金属部分。



取出内锅前或不使用时应从电源插座上拔下插头。



- (以免不小心按下操作按钮，导致本体内部的温度升高，造成烫伤。)

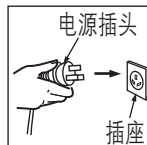
正确使用电源线。



- 禁止使用非本产品附属的电源线，并禁止把本电源线转用到其它地方。(以免导致起火。)
- 如果电源线损坏，必须用专用电源线或从制造厂或维修部买到的专用组件来更换。



- 拔电源插头时，务必要手持插头部分，禁止拉拽电源线。(以免因电源线损伤引起断路，从而导致起火、触电。)



初次使用时

使用注意事项

请按说明书所示，正确加入米量、水量并正确选择功能。

(以免引起米汤溢出、饭煮不熟或出现饭焦等。)

请不要把需要烹饪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。)

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。

(以免煮饭不良或发生火灾。)

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。)

使用中请不要将布或其它物品盖在外盖上。

(以免外盖变形、变色或发生故障。)

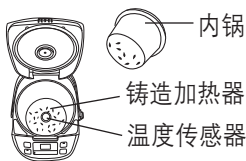
避免在直射阳光下使用。

(以免引起变色。)

请勿使用尖锐的金属制品盛饭。

(以免刮伤内锅涂层，导致涂层脱落。)

请及时清洁内锅、铸造加热器、温度传感器上的异物。



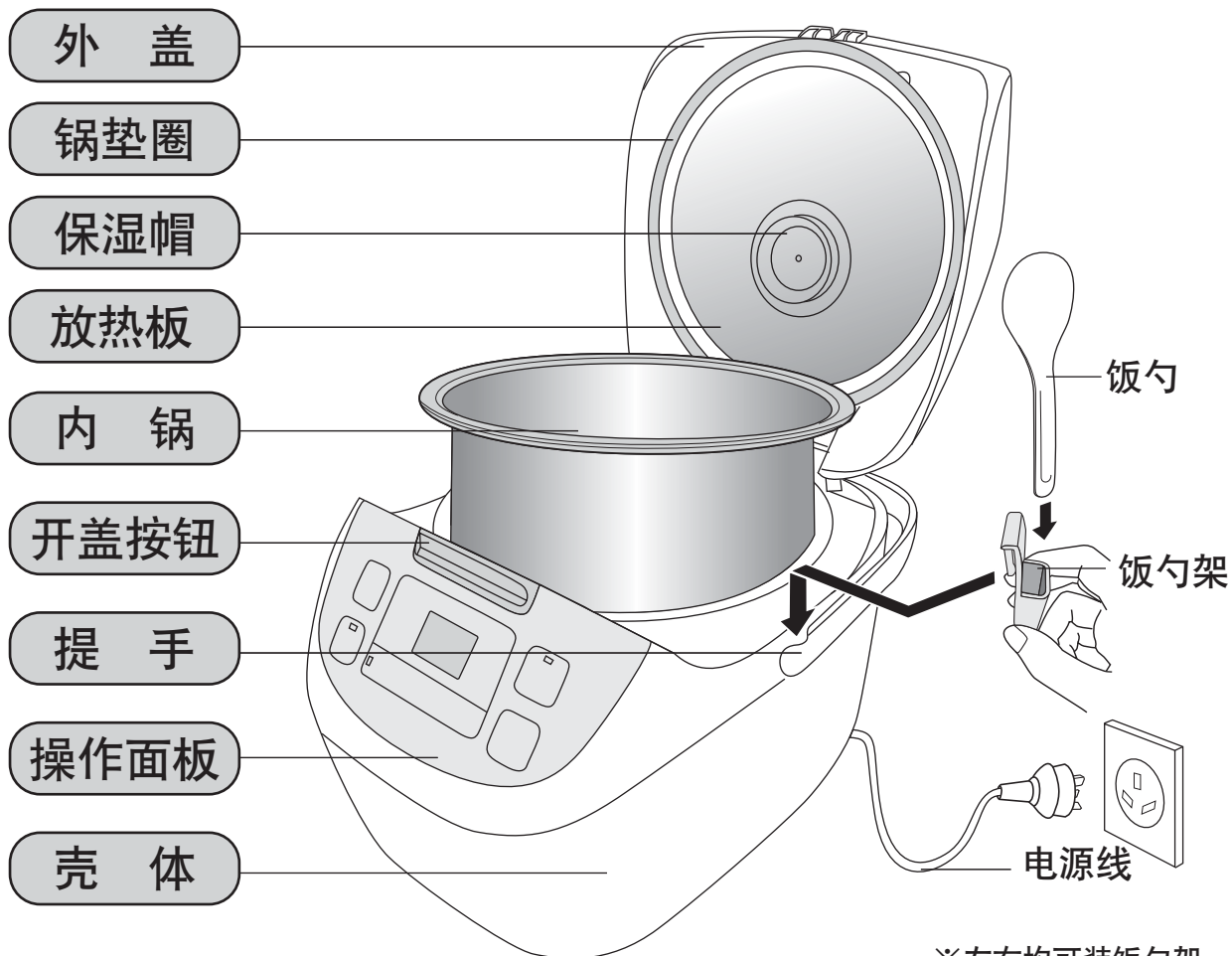
- 请不要将电饭煲倾斜、翻转。
- 进行清洁之前，请关闭电饭煲的电源，并拔掉插头。

若米汤从蒸汽口溢出，请先拔掉电源插头，切断电源，用干布擦去电源插头、本体插头等部位的米汤后，方可继续使用。

使用中如发生停电，则可能会影响煮饭效果。

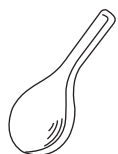
零件名称

本体



附属品

※附属品在使用前请进行清洗。



饭勺(1个)



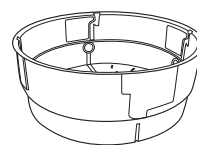
粥(汤)勺(1个)



饭勺架(1个)



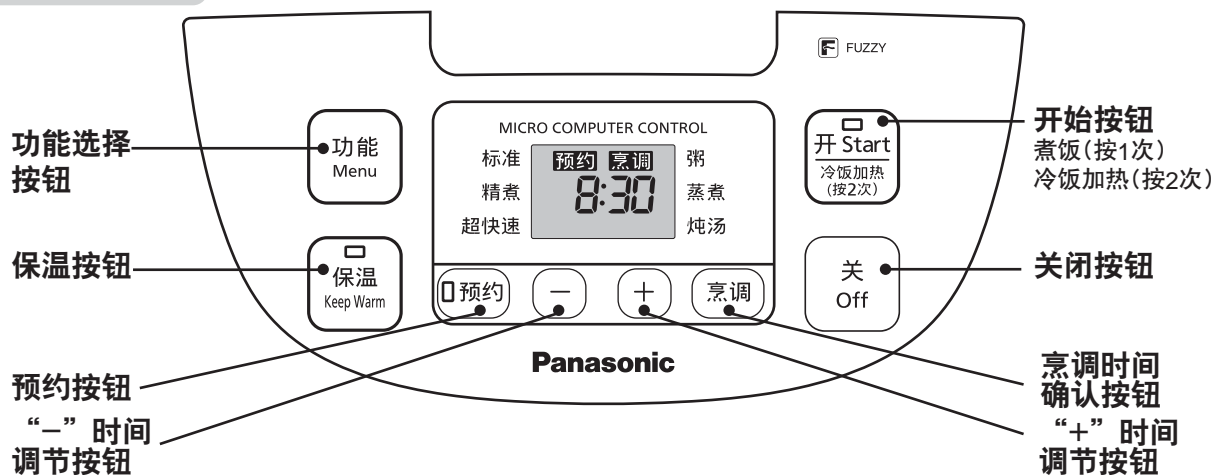
计量杯(约180mL)(1个)



蒸架(1个)

零件名称/时间的调整方法/关于锂电池

操作面板



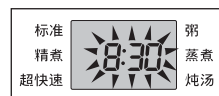
时间的调整方法

操作 (例如: 要把现在的时间调到晚上7点时)

1 插上插头, 按下「+」或「-」按钮

- 听到“哔”声后, 放开手指。

◆ 调整前的时钟



2 按「+」或「-」按钮调整时间

- 长按按钮, 时间可快进。

◆ 调整中的时钟



温馨提示

- 在工作状态下无法调整时间。
- 1→2的操作务必在8秒以内进行, 超过8秒将回到待机模式。
- 显示屏内的数字约闪烁5秒后将自动停止。
- 时钟显示有误差时, 则预约煮饭时间和煮饭结束的时间同样会出现误差。敬请及时调准时间。
- 24:00 以 0:00表示。

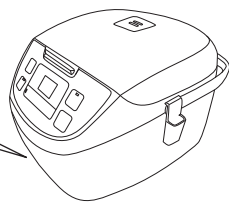
初次使用时

关于锂电池

时钟的显示

■ 拔掉插头时

靠本体内藏的
电池提供电源



■ 插上插头时

交流电提供电源




电池更换

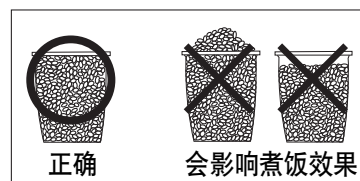
(电池耗尽时, 请委托Panasonic认定维修店进行更换)

- 寿命约5年
(室温20°C, 每天有12小时接通电源的状态下)
- 拔掉插头后, 若锂电池电量不足, 则会出现以下情况:
 - 时钟表示数字模糊或消失。
 - 预约时间、烹调时间的记忆丧失。
- 插上插头时, 仍然可以照常使用, 但待机时间会回到8:30, 敬请调准。

准备工作

1 用附属的计量杯量米

- 1计量杯大约180mL (150g)。
- 1次可煮的米量  封底。
- 使用1.8L的电饭煲进行超快速煮饭时，米量请控制在8杯以内。

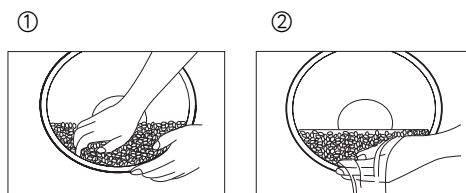


2 将米洗至水清

- ① 加入充分的水，快速搓洗后立即倒掉水。
- ② 重复数次[洗米→用水冲洗]，将米洗至水清为止。

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。



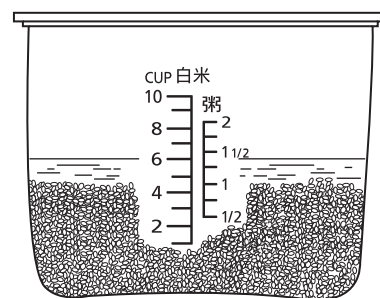
3 将洗好的米放入内锅

- 根据需要加水至相应的水位线，并擦干内锅外表面。
- 加水时要看左右两边的刻度，使其保持在同一高度。
 - 选择“炖汤”时，材料加水的容量不能超过白米的最大水位线。

〈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。

煮什锦饭及糯米饭时，请按下表加水。


米量 (计量杯)	水量(计量杯)					
	什锦饭			糯米饭		
	1.0L型	1.5L型	1.8L型	1.0L型	1.5L型	1.8L型
1	1½	1½	1½	1¼	1¼	1¼
2	2¾	2¾	2¾	2	2	2
3	4	4	4	3	3	3
4	--	5	5	--	4	4
5	--	6	6¼	--	5	5

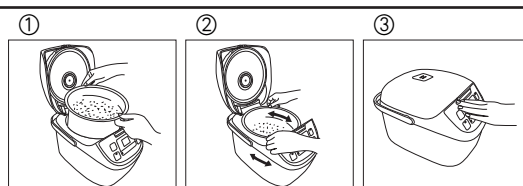


(例如：1.8L型)

※以上水量可根据个人喜好适当增减。

4 将内锅装入本体后，盖上外盖

- 为使锅底和铸造加热器能紧密贴附，请将内锅按箭头所示方向转动2-3次。
- 确认保湿帽是否安装到位。( P13保湿帽)
- 关闭外盖时，请确认发出“咔嗒”的闭合音。



5 插上插头

- 请先插上本体插头，再插电源插头，并确认两者均已插到底。



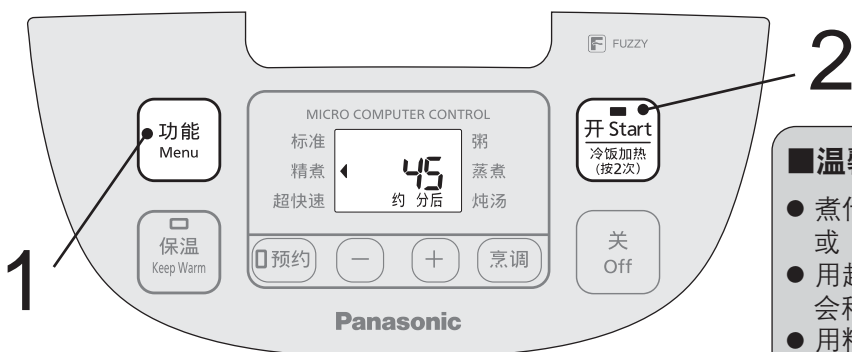
注意事项

- * 在煮饭的同时使用蒸架时，最大煮饭容量如右。

最大煮饭容量(计量杯)

蒸架高度	型号	1.0L型	1.5L型	1.8L型
	较浅		2	4
较深		1	2	4

关于各烹饪功能 白米(标准·精煮·超快速)/保温



■ 温馨提示

- 煮什锦饭、糯米饭时，请选择“标准”或“精煮”，水量☞P5。
- 用超快速煮饭时，因时间缩短，米饭会稍硬或有锅巴产生。
- 用精煮功能会使米饭更好吃。

操作 (例如：用“精煮”功能煮饭时)

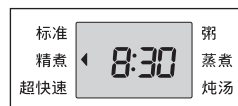
1 按「功能」按钮

- (◀)所指处为所选择的函数。

◆ 指示灯闪烁



◆ 当前时间



※接通电源后显示上一次煮饭使用的函数。

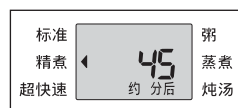
2 按「开」按钮

- 进入焖煮阶段后，会根据饭量的多少自动调整显示的剩余炊饭时间。如：有时可能会从“约15分后”一下跳到“约9分后”，而不是逐分递减。
- 用“超快速”功能时，进入焖煮阶段会显示“约4(或6)分后”。

◆ 指示灯亮



◆ 离烹调结束所需的时间



■ 炊饭时间(参考)

超快速	约30分
标准	约37分
精煮	约45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。

烹调结束

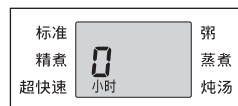
翻松米饭

- 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。为防止米饭粘在一起，请尽快翻松米饭。

◆ 指示灯亮



◆ 显示保温时间



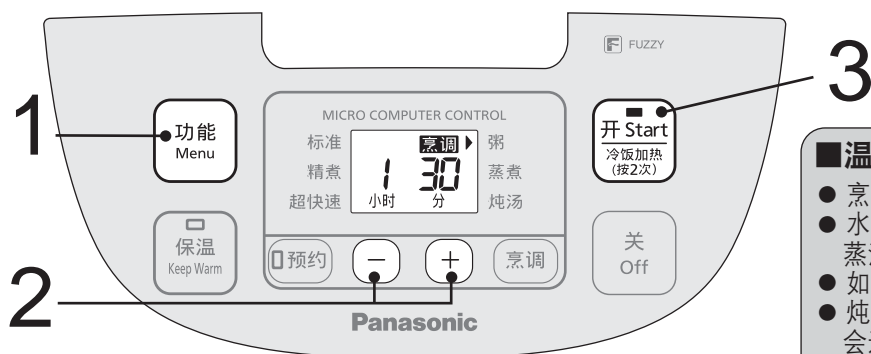
保温

- 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，显示当前时间但仍然继续保温。
- 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。

显示保温时间 0 小时 (1小时以内时的显示样例)

使用方法

关于各烹饪功能 粥/炖汤



■ 温馨提示

- 烹饪中打开外盖，会增加结露量。
- 水量、米量不正确，可能会导致米汤从蒸汽口中溢出。
- 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。(请参考封底规格)
- 每次使用完毕后，应取下保湿帽进行清洗，以免产生异味。

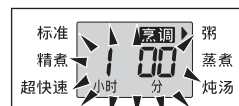
操作 (例如：用1.5个小时煮粥时)

1 按「功能」按钮

- (▶)所指处为所选择的函数。

◆ 指示灯闪烁

◆ 上一次的烹调时间

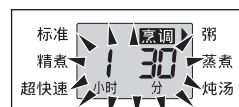


2 按「+」或「-」按钮，设定烹调时间

- 每按一次「+」或「-」按钮，烹调时间便会以30分钟为单位增加或减少。
- 长按「+」或「-」按钮，时间可快进。
- 能记忆上一次的烹调时间。

◆ 指示灯闪烁

◆ 设定中的烹调时间



■ 关于烹调时间的设定

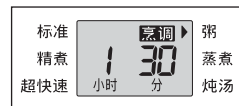
菜单	烹调时间设定范围	设定单位	烹调时间显示
粥	1小时~3小时(起始时间为1小时)	30分	到3小时后又回到1小时
炖汤	1小时~4小时(起始时间为1小时)		到4小时后又回到1小时

3 按「开」按钮

- 剩余时间以1分钟为单位递减。

◆ 指示灯亮

◆ 离烹调结束所需的时间

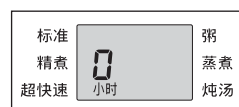


烹调结束

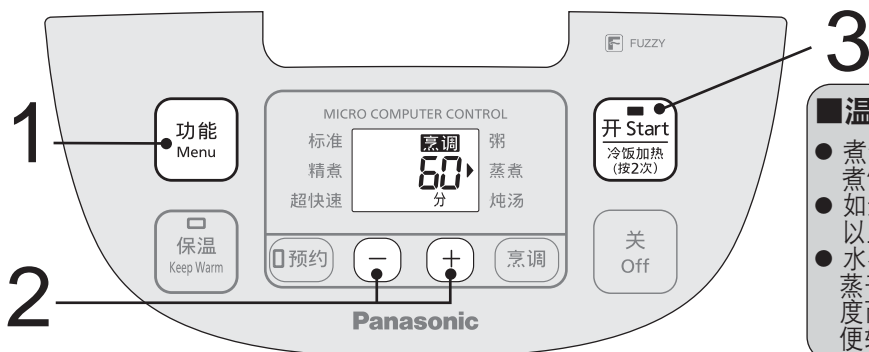
蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

◆ 指示灯亮

◆ 显示保温时间



关于各烹饪功能 蒸煮

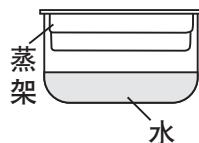


■ 温馨提示

- 煮饭与蒸煮同时进行，请务必选择煮饭的功能。
- 如选择了较长的蒸煮时间(如蒸40分钟以上)，请加4杯水，以免水被蒸干。
- 水在所设定的烹调时间结束之前就被蒸干时，锅内的温度会保持在一定程度而不会继续升高，直至烹调结束，便转入保温状态。

准备

- 加入适量的水
- 放入蒸架
- 放入需蒸煮食物
- 盖上外盖



操作

(例如：用60分钟蒸煮霉干菜蒸肉时)

1 按「功能」按钮

- (▶)所指处为所选择的功能。

◆ 指示灯闪烁



◆ 上一次的烹调时间



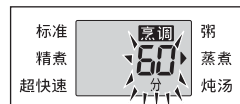
2 按「+」或「-」按钮，设定烹调时间

- 每按一次「+」或「-」按钮，烹调时间便会以1分钟为单位增加或减少。
- 长按「+」或「-」按钮，时间可快进。
- 能记忆上一次的烹调时间。

◆ 指示灯闪烁



◆ 设定中的烹调时间



■ 关于烹调时间的设定(※显示屏内显示的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	设定单位	烹调时间显示
蒸 煮	1分~60分(起始时间为5分)	1分	到60分后又回到1分

3 按「开」按钮

- 水沸腾后，剩余时间以1分钟为单位递减。

◆ 指示灯亮



◆ 离烹调结束所需的时间



烹调结束

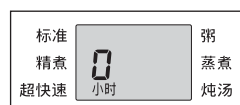
蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

- 此时，蒸架变得非常热，取出时请务必当心烫手。

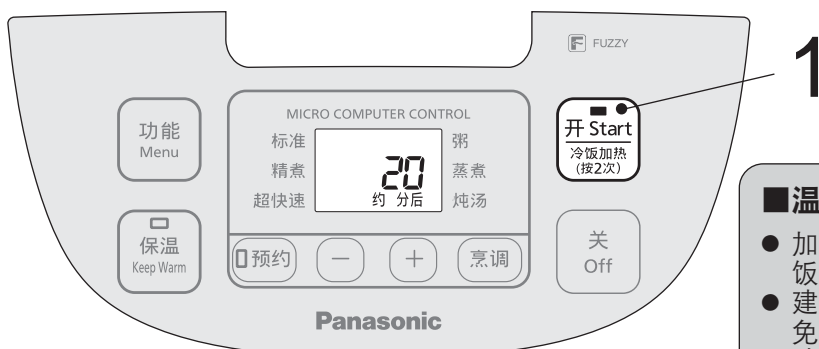
◆ 指示灯亮



◆ 显示保温时间



关于各烹饪功能 冷饭加热



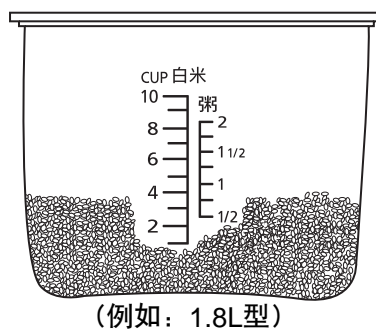
■温馨提示

- 加入冷饭时，请不要超出最大冷饭量。
- 建议冷饭加热的次数为一次，以免影响米饭的口感。
- 请不要加热什锦饭和糯米饭。

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。

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



操作

1 连续按「开」按钮二次

- 不管冷饭量多少，加热的时间都约20分钟。
- 剩余时间以1分钟为单位递减。

◆ 指示灯亮



◆ 离烹调结束所需的时间



烹调结束

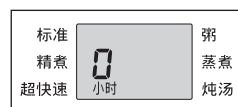
翻松米饭

- 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。请尽快翻松米饭，米饭将更美味。

◆ 指示灯亮



◆ 显示保温时间



预约功能



■温馨提示

- 蒸煮、炖汤不能使用预约功能。
- 预约功能设定的时间为烹调结束的时间。
- 能记忆上一次的预约时间及烹调时间。

※左图的步骤演示以预约煮饭为例

操作

(例如：想用预约功能在11:30分完成“精煮”时)

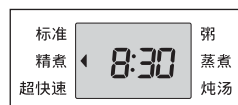
1 按「功能」按钮

- (◀)所指处为所选择的功能。

◆ 指示灯闪烁



◆ 当前时间

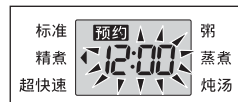


2 按「预约」按钮

◆ 指示灯闪烁



◆ 上一次的预约时间



粥

■ 预约煮粥时，此步骤需改为：

- ① 按「+」或「-」按钮，设定烹调时间(同P7)

- 每按一次「+」或「-」按钮，时间便会以30分钟为单位增加或减少。

② 按「预约」按钮

◆ 指示灯闪烁



◆ 上一次的预约时间



3 按「+」或「-」按钮，设定预约时间

- 每按一次「+」或「-」按钮，时间便会以10分钟为单位增加或减少。
- 长按「+」或「-」按钮，时间可快进。
- 设定预约时间后，如想变更烹调时间，请按「烹调」按钮，然后进行调整。

◆ 指示灯闪烁



◆ 设定中的预约时间



■ 可以预约的功能和时间范围

菜单	标准·精煮·超快速·粥
可设定的时间范围	1小时~23小时59分 * 当设定的预约时间少于等于烹调时间时，将直接进行烹调。(粥)

4 按「开」按钮

- ※ 想要在预约状态下确认煮粥时间时，请按「烹调」按钮。

◆ 指示灯亮



◆ 烹调结束的时间



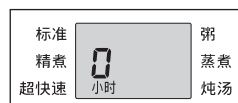
烹调结束

蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

◆ 指示灯亮



◆ 显示保温时间



烹饪法

注意：· 根据加入米饭内的不同材料，饭的底部可能有烧焦的现象。
· 煮红豆粥时，红豆的皮可能会堵塞蒸汽口，而使外盖自动弹开，请格外注意！
※本烹饪法中的烹饪量以1.8L型为例，1.5L型和1.0L型的烹饪量参考封底的规格。
※1杯(计量杯)：约150g

霉干菜蒸肉

材料：

五花肉 320g
霉干菜 200g

调味料：

色拉油 50mL
糖 60g
酱油 25mL

做法：

- 1) 把五花肉切成1cm×3cm的块备用；
- 2) 将买来的霉干菜用水冲洗一下，挤干水分备用。以免有沙子而影响口感；
- 3) 在碗底先放一层肉，再放一层霉干菜，并在上面撒一层白糖。然后再铺一层肉，放一层霉干菜和糖，直至材料全部放完；
- 4) 向碗内加酱油和色拉油；
- 5) 向锅内加4杯凉水，把放有材料的碗放入蒸架，盖好外盖；
- 6) 选择“蒸煮”，设定烹调时间60分钟，按下「开」按钮；
- 7) 烹调结束后，把上下的霉干菜和肉拌一下，即可食用。

※糖和色拉油可根据个人口味及肉的肥瘦程度酌量增减。

什锦鸡饭

材料：

米 3杯
水 2³/₄杯
鸡肉 80g
牛蒡 35g
香菇 2个
油炸豆腐 2块
红萝卜 40g

调味料：

料酒、酱油 各20mL
盐 3g

做法：

- 1) 米洗净，放入内锅，加入2³/₄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，并盖好外盖；
- 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。

咸肉冬瓜老鸭汤

材料：

老鸭 半只(约400g)
冬瓜 200g
咸肉(火腿肉) 30g
生姜 数片
水 4¹/₂杯

调味料：

料酒 30mL
盐 8g

做法：

- 1) 将鸭洗净后切成大块，冬瓜洗净去皮后切块，火腿肉切片；
- 2) 把鸭块放入热水中氽一下去血水，捞起后晾干备用；
- 3) 向锅内放入鸭块、冬瓜、火腿片、生姜片、盐及料酒，并加入4¹/₂杯水；
- 4) 选择“炖汤”，设定烹调时间2小时，按下「开」按钮。

烹饪法 / 清洁保养

点心(速冻)等

材料:

(A) 小点类
虾饺
烧卖

(B) 大点类
叉烧包
小笼包
糯米鸡

(C) 蒸蛋

做法:

- 1) 无需解冻, 把点心放在蒸架上, 并在点心表面洒少许水;
- 2) 加1杯凉水入内锅;
- 3) 放入蒸架, 盖好外盖; (蒸蛋时, 可直接把蛋放在蒸架内的圆孔上)
- 4) 选择“蒸煮”, 设定烹调时间5分钟; (蒸蛋时, 设定烹调时间10分钟)
- 5) 按下「开」按钮。

绿豆百合粥

材料:

绿豆 70g
糯米 70g
百合 10g

调味料:

糖 按个人口味

做法:

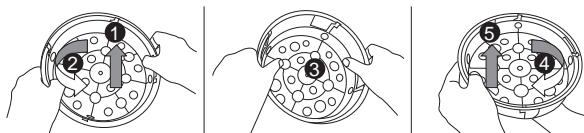
- 1) 把洗好的绿豆、糯米和百合放入内锅, 加水至“粥”的1刻度线;
- 2) 盖好外盖, 选择“粥”, 设定烹调时间为1个小时;
- 3) 按下「开」按钮;
- 4) 烹调结束后按个人口味加入适量的糖, 即可食用。

清洁保养

蒸架

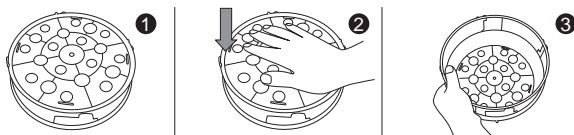
■高度调节

拇指往上提, 然后逆时针微转, 再放掉拇指即能把蒸架调高。手掌托住蒸架底部, 向顺时针方向微转, 再往上托, 直至发出“叭”的声音。



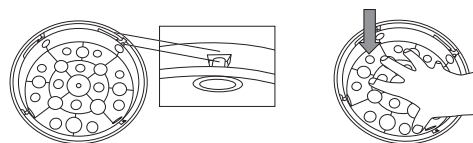
■拆分方法

蒸架在较浅的状态下, 倒扣在台面上, 用力按蒸架外底部, 直至发出“叭”的声音。



■安装方法

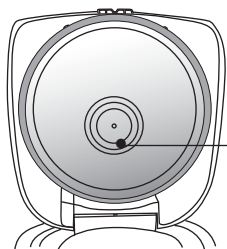
把凸点对准滑动槽, 然后用力按蒸架内底面, 直至发出“叭”的声音。



清洁保养

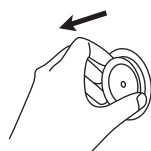
注意事项

- 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，切勿将电饭煲浸入水中，不要使用香蕉水、汽油、酒精、去污粉、硬质刷等擦拭。



保湿帽

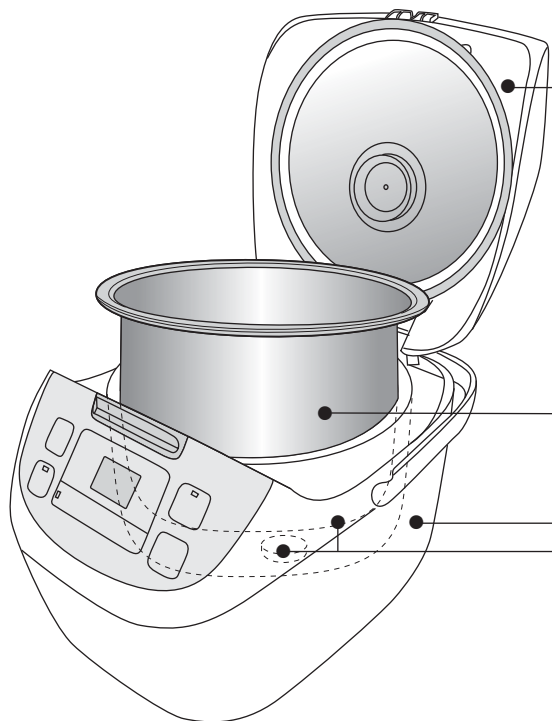
■ 拆卸方法。
从放热板上拔出。



■ 安装方法。
以与拆卸时相反的方向，
塞入放热板上的孔内，
并务必要安装到底，以
防脱落。



- 保湿帽可直接取下，每次使用后要及时擦洗干净。



本体·外盖（密封部）

用拧干的抹布擦拭。

- 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。
- 请勿拉扯锅垫圈。

内锅

- 用稀释后的餐具洗涤剂 and 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



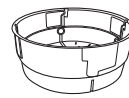
粥(汤)勺



饭勺架



计量杯



蒸架

规格

型 号		SR-DG103	SR-DG153	SR-DG183
电源/额定频率		220 V~ 50 Hz		
额定功率(煮饭时)		750 W		
煮饭容量 (米量)L [杯]	白米饭(标准·精煮·超快速)	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.5 [1~8.3]	0.18~1.8 [1~10] 超快速时为 [1~8]
	什锦饭·糯米饭	0.18~0.54 [1~3]	0.18~0.9 [1~5]	0.18~0.9 [1~5]
煮粥容量(米量)L [杯]		0.09~0.18 [1/2~1]	0.09~0.27 [1/2~1 ¹ / ₂]	0.09~0.36 [1/2~2]
汤的最大烹饪容量(原料+水量)L		1.7※	2.6※	3.3※
电 源 线 长 度(约)m		1.2		
产 品 重 量(约)kg		3.1	3.3	3.4
尺 寸 (约)cm	宽	26.0		
	长	35.1		
	高	19.8	23.0	24.6
能 效*	能效等级	2级		
	热效率值(%)	83		
	待机能耗(W·h)	1.6		
	保温能耗(W·h)	60		

- 带※表示汤的最大烹饪容量，为白米的最大水位线。
 - 电源线的更换，故障的修理请与Panasonic认定维修店联系。
 - 设计和规格若有变更，恕不另行通知。
- (*)能效部分的数据依据GB12021.6-2008测试，此处记载的数据为该等级的规格值。

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
 Panasonic顾客咨询服务中心：
400-810-0781;800-810-0781(固定电话)
 Panasonic官方网站：<http://panasonic.cn>

RZ19ED40
 SH0710-0 中国印刷
 发行：2010年7月