

SIN/VET

Operating Instructions

IH Variable Pressure Electronic Rice Cooker / Warmer

Household Use

Model No. **SR-PX184**



Contents

	page
Safety Precautions	2
Notes on Use	8
Part Names/Accessories	9
<hr/>	
Cooking Rice	10
(When you wish to cook immediately)	
(If the Outer Lid needs to be opened while cooking)	
Using the Programs Correctly	12
Using Different Programs	13
Cooking	14
Keeping Warm	15
● Keep Warm/Reheat	
Using the Timer	16
● When the current time is incorrect	
Recipes	
● Brown Rice/Multi Grain	17
● Congee/Sushi	18
● Casserole/Cake	19
● Steam	20
● Soup	21
<hr/>	
Cleaning	22
● When using for the first time & on every use	
● Regular checks	
● When the cleanliness of the Rice Cooker is a concern	
<hr/>	
What does this mean?	25
Does my Rice Cooker have a fault?	26
What to do when.....	28
Specifications	32

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read the operating instructions carefully to ensure safe and correct operation.
- Before use, **be sure to read “Safety Precautions” (Pages 2–7).**
- Keep the operating instructions and the warranty for future use.

Warranty appended

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions

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


■ The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.

 **WARNING:** Indicates serious injury or death.

 **CAUTION:** Indicates risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.

 This symbol indicates prohibition.

 This symbol indicates requirement that 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.**

(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)

→ If the supply 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.**

• The following actions are strictly prohibited.

Damaging, modifying, touching on or placing near heating elements, forcefully bending, twisting, pulling, pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling, pinching the power cord and carrying the appliance by the power cord.

(It may cause a fire or electric shock due to damage to the power cord or power plug.)

● **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**

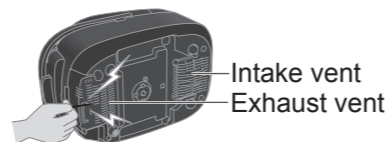
• Always ensure that hands are dry before handling the power plug or switching on the appliance.

(It may cause an electric shock or injury.)

● **Do not insert any object in the vent or the gap.**

• Especially metal objects such as pins or wires.

(It may cause an electric shock, or injury caused by malfunction.)



● **Do not wash the main body with water, immerse the appliance in water or splash it with water.**

(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)

→ Please contact an authorized dealer if water gets inside the appliance.

● **Do not modify, disassemble, or repair the appliance.**

(It may cause a fire, electric shock or injury.)

→ Please contact an authorized dealer for a repair.

WARNING

 ● **Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.**

(It may cause a fire, burn, injury or electric shock.)

• Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

● **Do not get your face close to the Steam Vent or the Steam Cap or touch them with your hand while cooking or immediately after cooking.**

• Pay an extra attention to infants.

• Steam jets out from the Steam Vent.

(It may cause a burn.)



● **Do not put anything in the Inner Pan to block the Pressure Control Hole or Safety Valve.**

(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)

<Examples of prohibited ingredients>

• Ingredients that expand upon boiling (such as paste, beans or noodles).

→ Boil beans in a separate pot first before use.

• Ingredients that start to foam suddenly upon heating (such as baking soda).

• Ingredients with thin peels that may float (such as green vegetables or tomatoes).

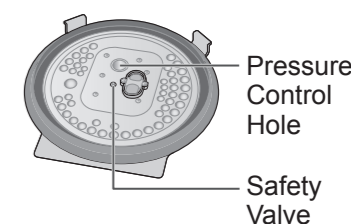
<Examples of prohibited cooking methods>

• Cooking with the ingredients or seasoning in a plastic bag.

• Cooking by using a baking sheet in place of the lid.

• Cooking ingredients into thick sauces (such as curry, stew or jam).

• Cooking with a large quantity of oil.



● **Do not use under the following conditions.**

(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)

• The Safety Valve do not move up/down.

• The Pressure Control Hole is blocked.

→ The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.

• The Outer Lid has not been closed firmly until it clicks.

• Foreign objects such as rice grains stuck on the inner surface of the appliance.

In particular the Hooks, Upper Frame, Stoppers, Packing of Inner Lid, or around the Steam Cap.

• The Inner Lid has become bent or deformed.

• The Steam Cap has not been attached.

• The Packing of the Steam Cap has come off.

● **Do not overfill the water volume.**

(Cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)

• Add an equivalent volume of water to match the number of cups of rice by using the corresponding Water Level for the desired cooking program.

→ When adding extra water to achieve the desired rice texture, make sure the volume of water is no higher than 3 mm above the Water Level.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions

⚠ WARNING

- ❌ **Do not add ingredients, water or seasoning above the “Max” line of the Inner Pan.**
(Cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)
- **Do not open the Outer Lid or carry the appliance while cooking.**
(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)
 - The Outer Lid may not be opened after cooking.
- **Do not force the Outer Lid open while pressure cooking.**
(It may cause a burn or injury due to hot water jetting out.)
 - The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently. Pressure remains while the **Pressure** indicator is on or steam is being discharged, so wait until the **Pressure** indicator goes out and steam is no longer discharged from the Steam Vent.
 - *For further details if the Outer Lid needs to be opened while cooking, see P.11.
- **Do not let anyone lick the instrument plug.**
 - Pay an extra attention to infants.
 - (It may cause an electric shock or injury.)
- ⚠ **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.**
(It may cause a burn, injury or electric shock.)
- **Use the correct program** (see P.12).
(Steam may leak or cooking contents may jet out, causing a burn or injury.)
- **Use “Congee”, “Casserole” or “Multi Grain/Rice” program when cooking rice with other ingredients.**
(Using the wrong cooking program may cause ingredients to block the Pressure Control Hole or Safety Valve, which can lead to steam leakage, discharge of cooking contents and possible burn or injury.)
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**
(Plugging other devices into the same outlet may cause electric overheating, which may cause a fire.)
 - Use only an extended cord rated at 10 amperes at least.
- **Insert the instrument plug and the power plug firmly.**
(It may cause smoking, a fire or electric shock.)
- **Clean the power plug regularly.**
(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and lint build-up, which may cause a fire.)
 - Unplug the power plug, and wipe with the dry cloth.

⚠ WARNING

- ⚠ **Discontinue using the appliance immediately and unplug when abnormality or breaking down occurs.**
(It may cause smoking, a fire or electric shock.)
e.g. for abnormality or breaking down:
 - The power plug and the power cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or power failure when is touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - Smoke exudes from the main body or a burning odor is detected.
 - The main body is cracked, is loose or rattles.
 - The fan in the bottom is not rotating during cooking.→ Please contact an authorized dealer for a check or repair immediately.
- **Close the Outer Lid firmly until it clicks.**
(To prevent a burn or injury caused by steam leaking or the opening of the Outer Lid.)
 - Cannot be closed if the Inner Lid has not been attached.
 - To ensure that the Outer Lid can be closed, remove foreign objects such as rice grains on the Hooks, Upper Frame, Stoppers, Packing of Inner Lid, or around the Steam Cap.
- **Keep the power cord out of reach of children.**
 - Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop.
 - (Pulling on the power cord may result in the appliance falling from the table or worktop, causing an injury.)
- **Always keep the children away from the appliance.**
(It may cause a burn, injury or electric shock.)
 - Children do not realize dangers that are likely to occur because of improper use of electrical appliances.
- **Beware not to trip over or catch in the power cord while in use.**
(Otherwise it may result in an injury, or the damaged power cord causing a fire or electric shock.)
- **Use a power outlet which you are sure includes an earth.**
 - The power plug of this appliance is designed for a power outlet with an earth.
 - (Use of a power outlet without an earth may result in a malfunction or electric shock due to electrical leakage.)



⚠ CAUTION

- ❌ **Do not expose the power plug to steam.**
 - Do not expose the power plug to steam when it is plugged in.
 - (It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)
 - When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.



Safety Precautions

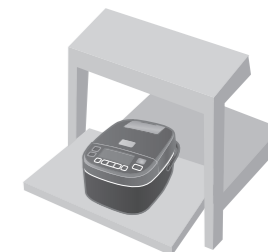
Please make sure to follow these instructions

⚠ CAUTION

- **Do not use another inner pan other than the one specified or the deformed Inner Pan.**
(It may cause a burn or injury due to overheat or malfunction.)
- **Do not touch heating elements while the appliance is in use or after cooking.**
 - The Steam Cap and Inner Lid etc.
(It may cause a burn.)
→ Use a dry cloth or oven mitts when removing the Inner Pan while it is hot.
- **Do not touch the Hook Button while moving the appliance.**
(It may cause the Outer Lid to open, resulting in a burn.)
- **Do not use the appliance on following places.**
 - The place where it may be splashed with water or near a heat source.
(It may cause an electric shock, electrical leakage or fire.)
 - On an uneven surface or on non-heat-resistant carpet.
(It may cause an injury, burn or fire.)
 - Near a wall or furniture.
(It may cause discoloration, deformation or damage.)
→ Open the Outer Lid in an area it will not come into contact with surrounding objects such as the wall or furniture.
 - On aluminum sheet or electronic carpet.
(Aluminum materials may generate heat and cause smoking or a fire.)
- **Do not turn on the appliance without rice and water inside.**
(It may cause a burn.)
- **Do not use the cord set (for an instrument plug and power plug) that is not specified for use with this appliance. Also do not transfer it.**
(It may cause an electric shock, electrical leakage or fire.)
- **Be sure to hold the power plug or the instrument plug when unplugging the power plug or the instrument plug.**
(Otherwise it may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Always switch off and unplug the appliance from the power outlet when it is not in use or before take out the Inner Pan from it.**
(Otherwise it may cause a burn, injury, or electric shock or fire caused by short circuit due to the insulation deterioration.)
- **Unplug and allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it.**
 - Do not move the appliance while it is hot.
(Touching hot elements may cause a burn.)

⚠ CAUTION

- **If using the appliance on a kitchen shelf etc., ensure that the steam is not confined within a closed space.**
(It may cause discoloration or deformation.)
 - If using a slide-out shelf, pull the shelf out fully to ensure that the shelf above is not exposed to steam.
- **When placing the appliance on a slide-out table, always check the load strength of the table.**
(It may cause a burn or injury due to the appliance falling.)
 - Use a table with a load strength of 20 kg or more.
- **Please consult a doctor if you are using an implanted pacemaker.**
 - The operation of this appliance may affect your pacemaker.



If the power stops during use

Includes if the power plug is removed, or the power circuit breaker is tripped during use.

- If instantaneous power cut happened, the Rice Cooker will return to the state it was in before the power stopped.
- If the power stops for a long period of time, the Rice Cooker will return to the following state when power resumes.
 - Cooking: Continues cooking.
 - Keeping warm: Continues keeping the rice warm.The rice may be cooked in an unsatisfactory way.

*It will start cooking immediately if the set time of the timer has passed. The rice may not be cooked by the set time. For further details on "Timer Setting Restriction", see P.32.

Notes on Use

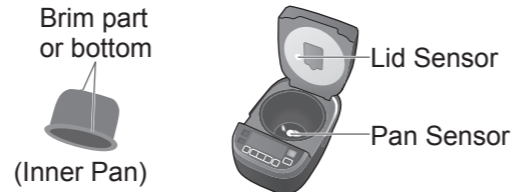
To keep the Rice Cooker in good condition over the long term, please observe the following.

About the Rice Cooker

- **Do not use the Rice Cooker on an IH hob.**
(Doing so may damage the Rice Cooker or hob.)
- **Do not use in a location subject to direct sunlight.**
(Doing so may result in discoloration.)
- **Do not use in a location (on a carpet, plastic bag, aluminum foil, fabric etc.) where the bottom of the Rice Cooker (the intake and exhaust vents) is restricted.**
(Doing so may damage the Rice Cooker.)
- **Periodically check the intake and exhaust vents at the bottom of the Rice Cooker and then remove any dust etc.. (P.24)**
- **Do not use the Rice Cooker outdoors.**
(An unstable power supply may cause the Rice Cooker to develop a fault.)
- **Do not cover the top of the Rice Cooker when it is in use.**
 - Dishcloths etc.



- **Do not use the Rice Cooker with foreign objects such as rice grains or other dirt stuck to it.**
(Doing so may result in an error message being displayed, and the rice being burnt or otherwise cooked in an unsatisfactory way. The Outer Lid may not be opened.)



- **Do not place the Rice Cooker near devices vulnerable to magnetic fields.**
 - Radios, televisions, hearing aids etc.
(Noise may be heard or volume levels reduced.)
 - IC cards/bank cards etc.
(Records held on the card may be lost or damaged.)
- **Do not bring magnets close to the Rice Cooker.**
(Doing so may result in faulty operation.)

About the Inner Pan

- **Do not use the Inner Pan except in the Rice Cooker.**
 - Do not use on a gas hob or IH hob, or in a microwave.
- **Do not strike against hard objects.**
(Doing so may scratch or dent the outer surface.)

- **Observe the following to prevent peeling or scratching of the inner coating.**

During preparation

- **Do not use a whisk or other tool when washing the rice.**
- **Do not allow a metal strainer etc. to contact the inner coating.**



When rice is cooked

- **Do not mix vinegar with the rice while it is in the Inner Pan (for sushi etc.).**
- **Do not use a metal ladle (for congee etc.).**
- **Do not tap or hit the Inner Pan (when serving etc.).**



When cleaning (P.22)

- **Do not use as a washing-up bowl.**
Do not put spoons or other cutlery into the Inner Pan.
- **After cooking with seasoning, do not leave the food in the Inner Pan.**
→ After cooking casserole etc., remove it from the Inner Pan as soon as possible and wash the Inner Pan.
- **Do not use a dish dryer or dishwasher/dryer.**
- **After washing, do not leave on other crockery to dry.**
- **Do not wash or scrub with an abrasive, a metal scourer, a nylon scourer impregnated with polish etc..**
→ Wash using a soft sponge.
Do not wash using the scouring pad.

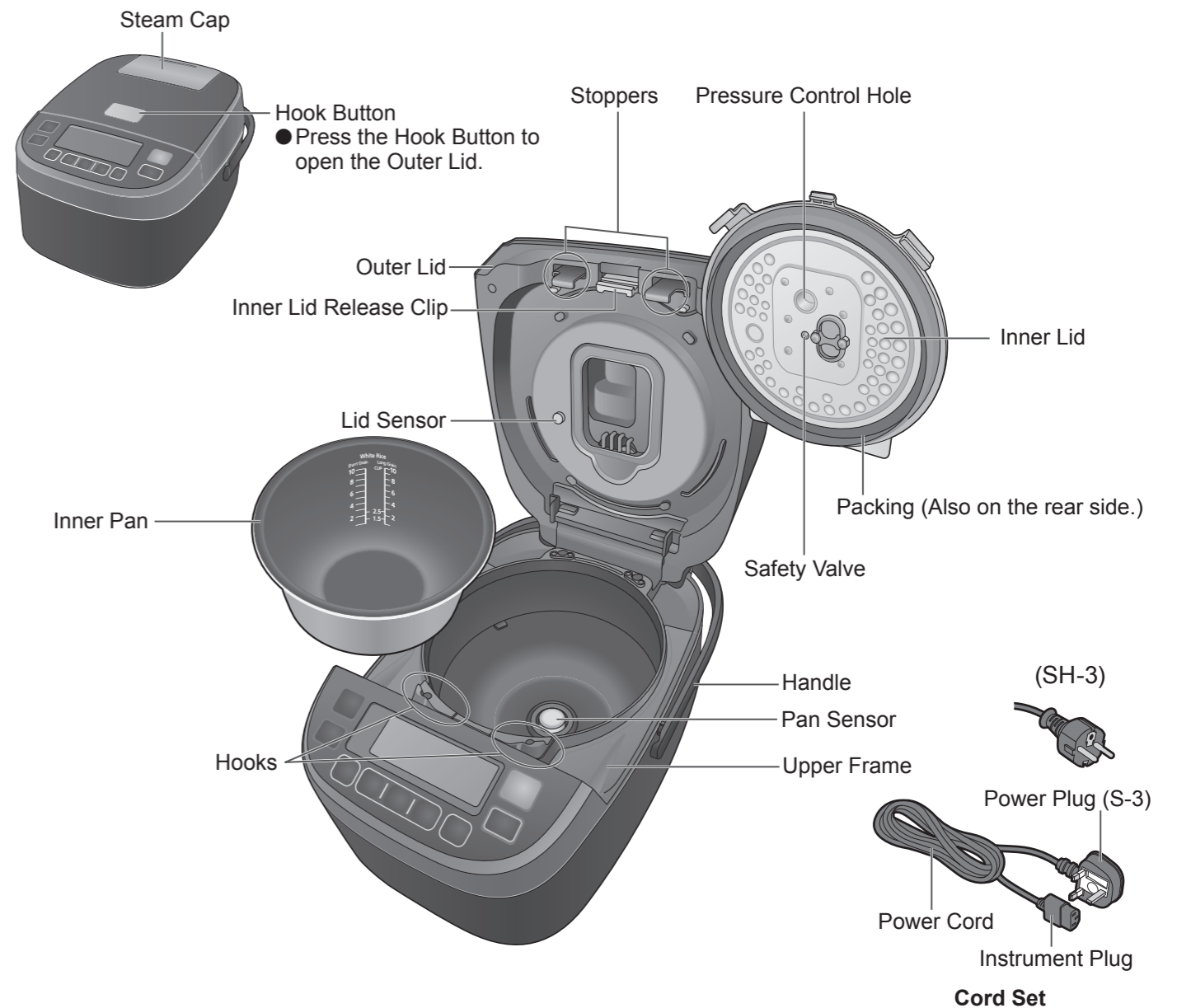


Note

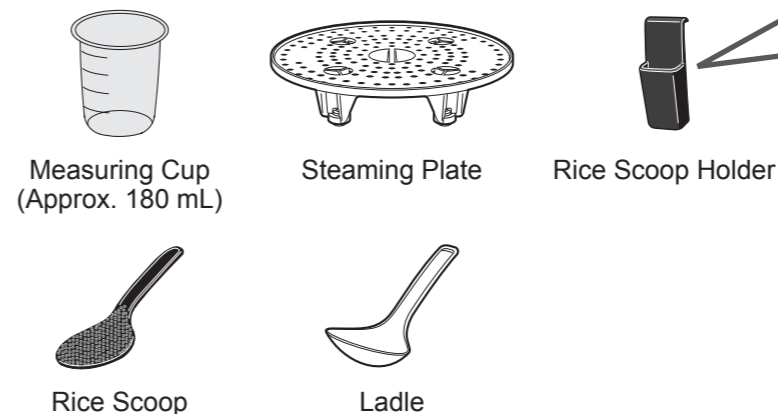
- The following do not affect performance or human health.
 - [Outer surface]
 - Shallow scratches, small dents or bumps.
 - Visible black or similar spots on the bottom of the Inner Pan (develop as a result of rubbing and usage frequency).
 - [Inner surface]
 - Peeling of inner coating.
- A new Inner Pan can be purchased if the Inner Pan has changed shape or you are concerned about the condition of the Inner Pan.

Part Names/Accessories

- Before using the Rice Cooker for the first time, please remove the accessories and Cord Set, and then wash the accessories, Inner Pan, Inner Lid and Steam Cap. (P.22-23)

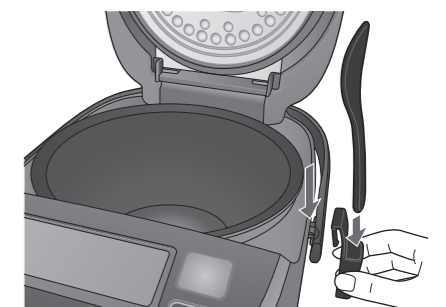


Accessories



Attaching the Rice Scoop Holder

Attach the Rice Scoop Holder to the indented section of the Handle. Insert the Rice Scoop.

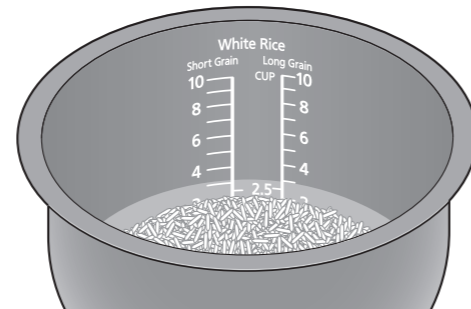
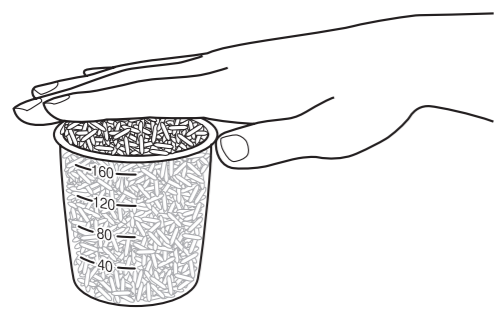


- It can be attached to the left or right side.

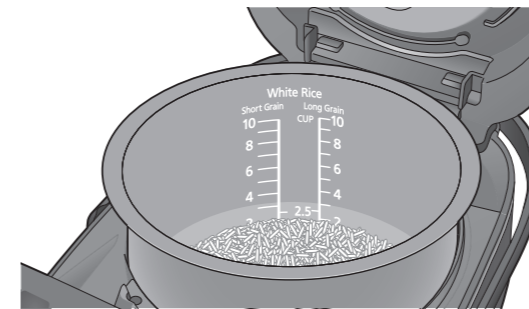
Cooking Rice

When you wish to cook immediately

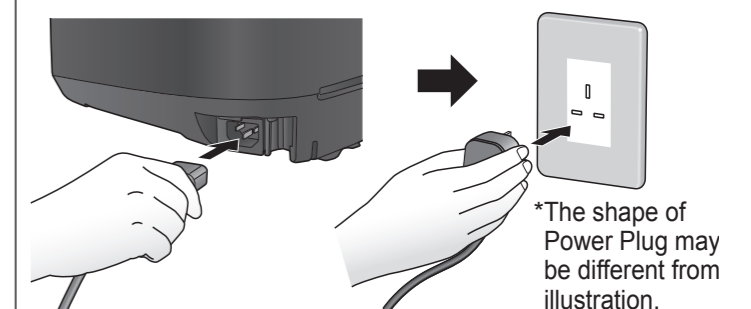
Washing the rice and adding water



Setting up



Cooking



*The shape of Power Plug may be different from illustration.

1 Measure the rice

- Measure by levelling off in the supplied measuring cup. (Approx. 180 mL/cup)

2 Wash the rice

- ① First, add plenty of water, stir, and quickly throw away the water.
- ② Repeat this process 2 to 5 times, stirring gently to wash the rice each time. (The water for cooking can be stayed a little white.)
- ③ Put the washed rice in the Inner Pan. (The rice can be washed in the Inner Pan.)

Precaution

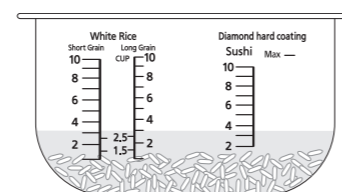
- Do not leave the rice in a strainer for any length of time. (The rice grains may break, causing the rice to stick or burn when cooked.)



3 Add water

- Add water up to the mark (Water Level) for the desired cooking program. (P.12) (Ensure that the Inner Pan is on a level surface and check the marks on both sides.)
- Add the correct amount of water for the number of cups of rice. Adjust water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level according to your preference. (Overfilling may cause the cooking contents to discharge or spoil your meal.)
 - Use a little less water than indicated for new-crop rice.
 - Use a little less water than indicated for firmer rice and a little more than indicated for softer rice.
- Ensure the rice is level.
- Soaking the rice is not required. (When the "Start" button is pressed, the water will be absorbed automatically.)

Using the "Long Grain/Regular" program with 3 cups of rice



4 Place the Inner Pan in the Rice Cooker

- Wipe away any water etc. on the outside of the Inner Pan.

5 Attach the Inner Lid

- (Refer to "Attaching" on P.23.)
- ① Fit into the grooves.
 - ② Press into the Outer Lid until you hear a "click".

6 Check that the Steam Cap have been attached, and close the Outer Lid

(Refer to "Attaching" on P.22.)



7 Insert the Power Plug

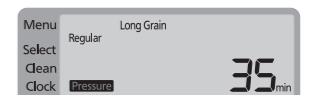
- Please connect the Instrument Plug to the body first and then connect the Power Plug. Make sure that both plugs are firmly connected.

8 Check the program and press the "Start" button

- Makes a clicking sound. This is the sound made during preparations before applying pressure. It is not a fault.

Press Start

↓
Cooking starts.



- When the buzzer sounds after cooking, the steaming stage has finished. Mix the rice immediately. (This is to allow excess moisture to evaporate.)

■ If the Outer Lid needs to be opened while cooking

1. Check that there is no one near the Rice Cooker.
2. Press the "Cancel/Off" button to stop cooking. The **Pressure** indicator will continue flashing (approx. 4 minutes).
 - *Take care, as hot steam will jet out quickly from the Steam Vent.
3. Press the Hook Button after checking that the **Pressure** indicator (flashing) has gone out and that steam is no longer jetting out.

Three rules for delicious rice



Measure out the water and rice correctly.



Wash the rice gently. Heavy-handed washing of the rice can result in the grains splitting, causing the rice to stick or burn.



Use suitable water. We recommend the use of tap water or filtered tap water.

- Use of alkaline water (with a pH higher than 9) may result in sticky or yellow-colored rice.
- Use of hard mineral water (with hardness of 100 or above) may result in dry or hard rice.



Things to look out!

- Where possible, choose recently processed rice.
- After opening a bag of rice, use it promptly.
- Keep rice in the fridge.

Using the Programs Correctly

Menu	Program		Cooking time (approx.)	Display
	Select	Water Level		
Short Grain Long Grain	Regular Regular cooking	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	35 min	Pressure
	Quick Rice will be slightly firmer. You can soften the rice by soaking it before cooking.	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	19 min–30 min	Pressure
	Delicious Rice with best flavor	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	48 min	Pressure
	1-2 person (1 to 2.5 cups)	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	48 min	Pressure
	Congee/Soup You can cook two kinds of congee, thin or thick, or make soup.	Congee (Thin/Thick)	Setting time** (Thin congee) 1 h 30 min–2 h 00 min (Thick congee) 40 min–1 h 20 min	—
			Setting time (Soup) 40 min–2 h 00 min	—
	Sushi	Sushi	47 min	Pressure
	Casserole	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	47 min	—
Brown Rice	Rice [No selection available]	Brown Rice (Short Grain/ Long Grain)	1 h 25 min–1 h 45 min	Pressure
Multi Grain	Rice [No selection available]	White Rice* (Short Grain/ Long Grain)	48 min	Pressure
Cook	Cake	—	Setting time 40 min–60 min	—
	Steam	—	Setting time 1 min–60 min	—

*Adjust the amount of water to suit kinds of grains or your taste.

**This is the recommended setting time for congee. The time setting range for “Congee/Soup” program is 40 min to 2 h 00 min.

- Water Levels for white rice and brown rice have each indicated line for short grain and long grain.
- Water Level for congee has each indicated line for thin congee and thick congee.
- The rice cooking time may vary depending on the type and amount of rice being cooked.

● Do not mix brown and white rice. (The two kinds of rice will not cook properly.)

Using Different Programs

1 Check the program

Menu Select Clean Clock 18:00

- To change a type of rice.
Press **Menu Select** and set “4” to “Menu”.
Press **◀ ▶**.
**“Select” is set to “Rice” when “Brown Rice” and “Multi Grain” are selected.
- To change a “Select” program.
Press **Menu Select** and set “4” to “Select”.
Press **◀ ▶**.

Menu Short Grain Delicious 48 min Start Cancel/Off

● To cancel an operation

Menu Short Grain Delicious 1-2 person (Press Start)
Select Regular Quick Congee/Soup Sushi Casserole
Clean
Clock

The flashing location indicates the program that is currently selected.

- To cook “Congee”.
Press **Cooking Timer** and set the cooking time.

Allowable timer setting	Unit
40 min–2 h 00 min	10 min

- To select the “Cook” program. (P.14)

2 Press the “Start” button

Flashing
Press **Start**.

↓

Cooking starts. Menu Short Grain Delicious 48 min
Select Regular Quick Congee/Soup Sushi Casserole
Clean
Clock

- When the buzzer sounds after cooking, the steaming stage has finished. Mix the rice immediately. (This is to allow excess moisture to evaporate.)

Do I have to select a program every time?

- The “Regular”, “Quick” and “Delicious” programs under “Short Grain” or “Long Grain” are stored. For other programs, the following operation allows you to call up the most recently used program.

1 Press and hold down **Menu Select** (for approximately 2 seconds)

- You will hear a “beep” as soon as you press the button, but continue to hold it down. You will hear a second “beep” and the most recently used program will appear.

2 Press **Start** (Flashing)

Notes

- As an aid for the visually impaired, the “Start” and “Cancel/Off” buttons have raised parts “●” and “■”.
- To make it easier to distinguish between decision points (for instance, the “Menu Select” button being at “Menu”), the beeping sound has been changed to “beep-beep”.
- The display changes according the selected cooking program.
For the “Quick” and “Rice” programs, the Rice Cooker will display the current time until approximately 10 minutes before the rice is ready. It will then switch to show the time until the rice is ready.

Cooking

Cook

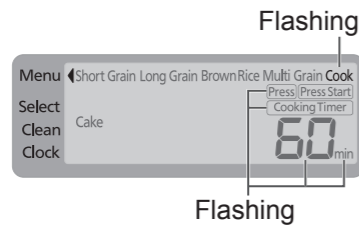
- The Rice Cooker can be used to cook nutritious food such as cakes, or soups with beans or vegetables.

1 Select "Cook"

Press **Menu Select** and set "C" to "Menu".

Press **◀ ▶**.

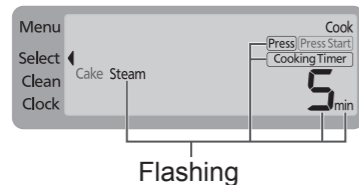
- To use "Congee/Soup" program, do not need to select "Cook".



2 Select a program

Press **Menu Select** and set "C" to "Select".

Press **◀ ▶**.



3 Set the cooking time

Press **Cooking Timer**.

Program	Allowable timer setting	Unit
Soup	40 min – 2 h 00 min	10 min
Cake	40 min – 60 min	1 min
Steam	1 min – 60 min	1 min

*Countdown of the steam setting time begins when the Rice Cooker starts releasing steam.

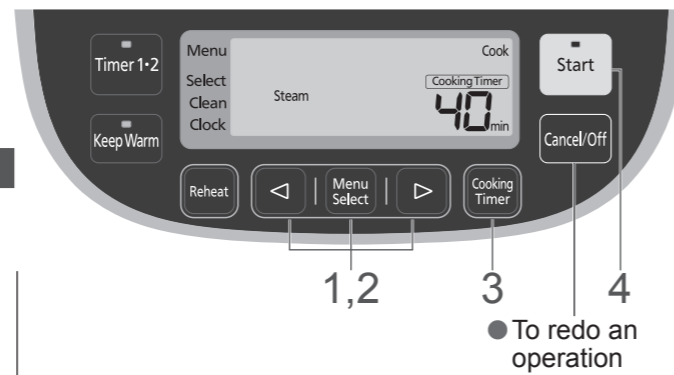
4 Press the "Start" button

Press **Start**.

Cooking starts.

- When cooking finishes, the Rice Cooker automatically switches to the keep warm function, so please turn off the Rice Cooker.

Press **Cancel/Off**.

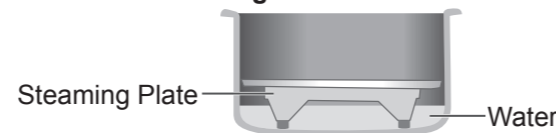


Notes

Available capacity

Program	Available capacity
Soup	Up to "White Rice (Long Grain)" Water Level 6
Cake	Dough Max 900 g
Steam	Quantity of water 600 mL

How to use the Steaming Plate



Precautions

Do not use for the following recipes.

- Recipes in which a thickening roux is used, such as curry or stew.
- Recipes in which baking soda is used to produce fast-forming bubbles.
- Recipes in which a lot of oil is used.
- Recipes in which paste or other products that expand when heated is used.

When steaming...

- Please do not block the Pressure Control Hole and Safety Valve with ingredients.

During cooking...

- Do not place a lid or cover directly on the food.
- The results are affected by the size, quantity and temperature of the ingredients.
(If the sizes of the various ingredients are too large or the quantity is too large, the contents may boil over or be undercooked.)
→ If the resulting food is undercooked, reselect a program and cook it for longer.

After cooking...

- Do not use the keep warm function. (It may cause odor, rot or rusting the Inner Lid.)
- The inside of the Outer Lid and the vicinity of the Inner Pan will be hot after cooking, so please be careful when removing cooked food.
- When the Outer Lid is opened after cooking, water droplets may drop from the Inner Lid onto the Upper Frame.
→ Wipe these away with a well-wrung cloth.
- Always wash the Inner Lid and the Steam Cap. Wipe the inner surface of the Outer Lid, the attaching portion of the Steam Cap and the Packing. When cooking recipes with a high meat content, the fats and proteins of the meat can contaminate the Inner Lid and inner surface of the Outer Lid. (It may cause odor, rot or rusting the Inner Lid.)

Keeping Warm

Keep Warm (Automatic)

- Once cooking finishes, programs automatically switch to the keep warm function. (Please mix the rice immediately after cooking ends.)

	<ul style="list-style-type: none"> ● Regular ● 1-2 person 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quick ● Sushi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Delicious
	<p>The Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Congee If congee is kept warm, it may become very sticky. ● Casserole Use of the keep warm function can also cause the Inner Lid to rust, adversely affect the flavor of the rice. ● Brown Rice ● Soup 	<ul style="list-style-type: none"> ● Multi Grain ● Cake

Precautions

- Do not use the keep warm function for more than 12 hours.
- To prevent odor and condensation during the keep warm state:
Do not cancel the keep warm function or remove the Power Plug while leaving the rice in the Rice Cooker.
- To prevent odor:
Do not use the keep warm function with the Rice Scoop still in the Rice Cooker.

Notes

- A keep warm time of up to 23 hours is displayed in 1 hour units ("0" is displayed for times of less than 1 hour).
- After 24 hours, the display returns to the current time.

Reheat (manual)

- Rice to be heated to high temperature from the keep warm state.

1 In the keep warm state Mix the rice

2 Press the "Reheat" button

Press **Reheat**.

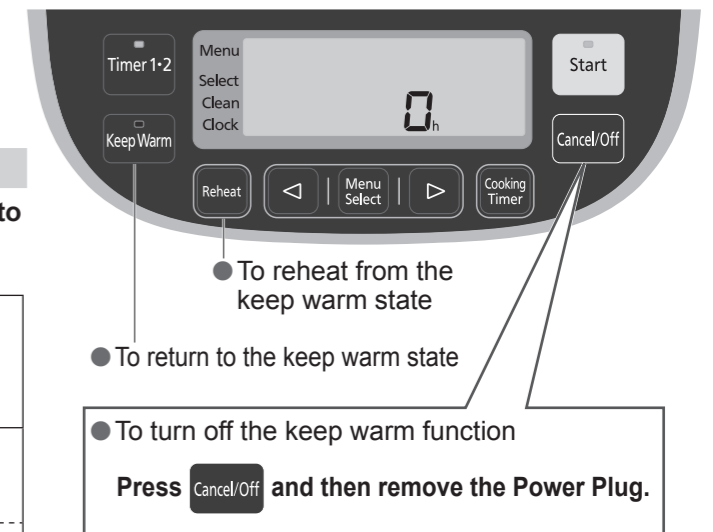
Flashing (Approx. 5 min–7 min)

Reheat starts.

- When the buzzer sounds, mix the rice immediately. The rice is now ready to be eaten.

Notes

- Reheat cannot be used in the following situations.
 - When the rice is cold (buzzer beeps 4 times).
 - When the keep warm function is not in use.
- Reheating two or more times will adversely affect the flavor of the rice.

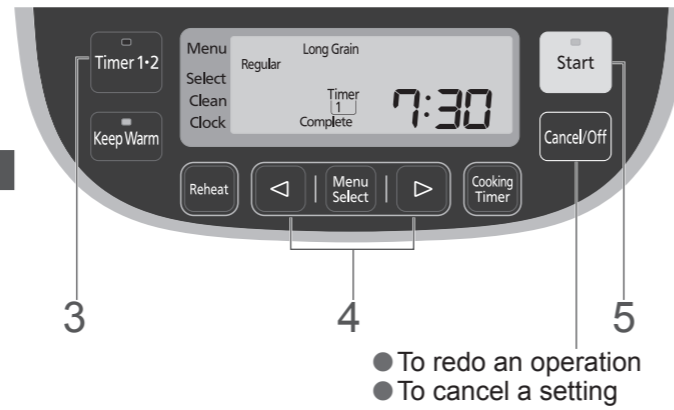


- To reheat from the keep warm state
- To return to the keep warm state

- To turn off the keep warm function

Press **Cancel/Off** and then remove the Power Plug.

Using the Timer



Timer

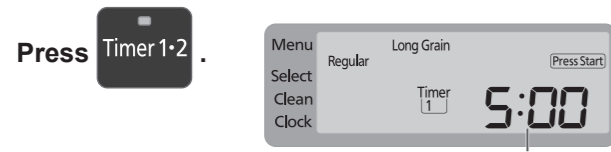
- **Two timers can be set.** (These are stored until changed.) You may find it convenient to store often used times, using, for example, "Timer 1" for breakfast and "Timer 2" for your evening meal.

For example: Setting to 7:30 am

- 1 Check that the current time is correct**
● If the time is incorrect, set it by following the procedure on the right.

- 2 Check the program**
(Set to desired program. Step 1 on P.13)

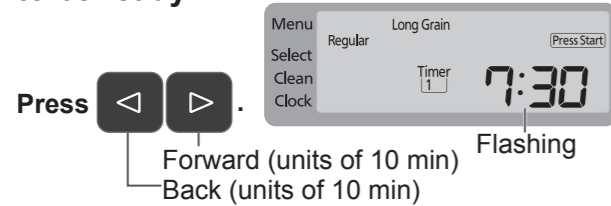
- 3 Select "Timer 1" or "Timer 2"**



- Each press of the button changes the selection.

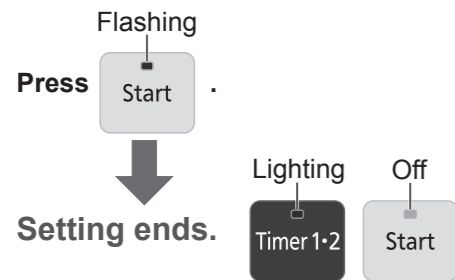


- 4 Set the time at which the rice is to be ready**



- Hold down to cycle through time faster.

- 5 Press the "Start" button**



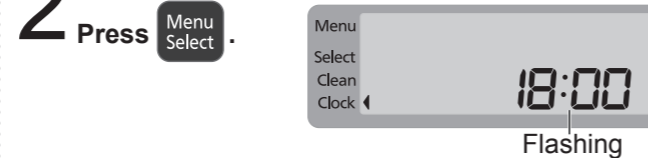
- When the buzzer sounds after cooking, the steaming stage has finished. Mix the rice immediately. (This is to allow excess moisture to evaporate.)

When the current time is incorrect

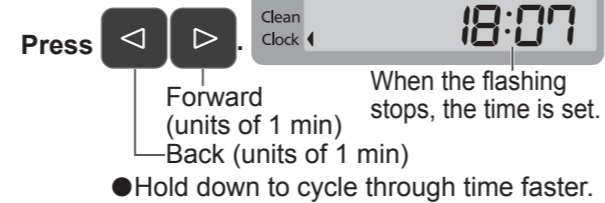
- The time is displayed in 24 hour clock format.

- 1 Insert the Power Plug**

- 2 Set "4" to "Clock"**

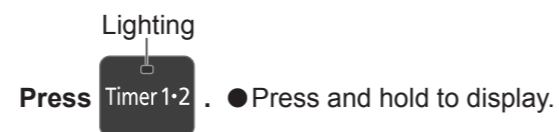


- 3 Set the time**



- Hold down to cycle through time faster.
- The time cannot be set in use such as cooking/the keep warm state/the timer setting.
- When the lithium battery runs down, removing the Power Plug will result in the loss of stored data such as the current time and timer settings. (P.27)
- The lithium battery is fixed inside the main body and cannot be replaced by the user. For a replacement of lithium battery, please consult the dealer where you purchased the Rice Cooker or a service center.

To see the current time after setting the timer.



- Press and hold to display.

Notes

- If there is insufficient time for the timer setting, the timer will not allow the setting, and cooking will start immediately. (See "Timer Setting Restriction" on P.32.)
- The timer cannot be used with the "Casserole", "Cake" or "Steam" program.
- If the timer setting is 13 hours or longer (8 hours or longer when the water temperature is high), the rice may ferment, then generate undesirable odor.
- When cooking with the timer, the time until the rice is ready is not displayed.
- When cooking with the timer, the rice may absorb excess water. This can result in the rice becoming soft or burnt.
→ Reduce the amount of water slightly if the rice is soft.
(Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)

Brown Rice/Multi Grain

Brown Rice



Ingredients (Serves 4 to 6):
Brown rice 3 cups
White sesame Small amount
Black sesame Small amount

Method:

- ① Gently wash the brown rice and remove debris and loose husk.
 - ② Add water up to "Water Level: **Brown Rice (Short Grain/Long Grain) 3**" and close the Outer Lid.
 - ③ Select the program.
- | | |
|--------|------------|
| Menu | Brown Rice |
| Select | Rice |
- ④ Press the "Start" button.
 - ⑤ When the rice is cooked, turn it over and mix to fluff.
 - ⑥ Put on a plate and sprinkle on some white and black sesame.

Multigrain Rice



Ingredients (Serves 4 to 6):
White rice 3 cups
Multigrain 30 g

Method:

- ① Wash the white rice and add water up to "Water Level: **White Rice (Short Grain/Long Grain) 3**".
 - ② Gently wash the multigrain and place on ①.
 - ③ Add another 30 mL of water and close the Outer Lid.
*Adjust the amount of water depending on the type of multigrain rice and preferences.
 - ④ Select the program.
- | | |
|--------|-------------|
| Menu | Multi Grain |
| Select | Rice |
- ⑤ Press the "Start" button.
 - ⑥ When the rice is cooked, turn it over and mix to fluff.
 - ⑦ Arrange in a dish.

To cook multigrain rice...

- If you wish to add beans or dried ingredients such as cloud ear mushrooms, be sure to rehydrate them first.
- The proportion of the other grain in the rice is 10% or below.
(If too much other grain is added, the rice will not be cooked properly.)
- If you wish to cook multigrain rice softer, you add some more water or soak it in water in advance.

Congee/Sushi

Pork and Century Egg Congee



Ingredients (Serves 2 to 3):
 White rice 1/2 cup
 Meat broth (cooled) 5 cups
 Century egg 1 pc
 Cooked lean pork 125 g

Seasoning:
 Salt 5 g
 Pepper To taste
 Sesame oil To taste

- Method:**
- 1 Marinate the cooked lean pork with the salt for 1 hour and then cut into thin strips. Dice the century egg and put aside for later use.
 - 2 Wash the white rice and then pour into the Inner Pan together with the meat broth and close the Outer Lid.
 - 3 Select the program and set cooking time to **1 hour and 30 minutes**.

Menu	Short Grain or Long Grain
Select	Congee/Soup

- 4 Press the "Start" button.
- 5 When the buzzer sounds, press the "Cancel/Off" button, open the Outer Lid*, add the lean pork and century egg to the Inner Pan and close the Outer Lid.
 *When open the Outer Lid, please note that the cooked food gets hot.

Menu	Short Grain or Long Grain
Select	Congee/Soup

- 6 Select the program and set cooking time to **1 hour**.
- 7 Press the "Start" button.
- 8 After the buzzer sounds, the congee may be served after it has been seasoned.

Mung Beans and Lily Bulb Congee



Ingredients (Serves 4 to 6):
 Green bean 70 g
 Glutinous rice 70 g
 Lily bulb 10 g

Seasoning:
 Sugar To taste

- Method:**
- 1 Wash the green beans, glutinous rice and lily bulb before adding all to the Inner Pan. Add water up to "Water Level: **Congee (Thin) 0.5**" and close

- the Outer Lid.
- 2 Select the program and set cooking time to **1 hour**.

Menu	Short Grain or Long Grain
Select	Congee/Soup

- 3 Press the "Start" button.
- 4 Season to taste with sugar after cooking has been completed, and serve.

Sushi rolls



Ingredients (Serves 4):
 White rice (Short Grain) ... 3 cups
 Konbu 5x5 cm
 Nori sheets As required

Sushi vinegar
 A Vinegar 90 mL
 Sugar 2 1/2 tbs
 Salt 1 1/2 tsp

Toppings
 Tuna, squid, shrimp, salmon, salmon roe, cucumber, eggs, leafy vegetables, avocado, and any other desired foods. . . As required

- Method:**
- 1 Wash the white rice and add water up to "Water Level: **Sushi 3**", lay konbu on the rice and close the Outer Lid.
 - 2 Select the program.

Menu	Short Grain
Select	Sushi

- 3 Press the "Start" button.
- 4 Put A in a pan and warm gently to make the sushi vinegar. Moisten the inside of the sushi rice bowl with water. When the buzzer sounds, remove the konbu and transfer the cooked rice to the sushi rice bowl. Pour the sushi vinegar evenly over the rice, then mix with a chopping motion. Next, cool with a fan. To ensure that the sushi rice does not dry out, cover it with a well-wrung cloth.
- 5 Spread sushi rice over a nori sheet. Put desired toppings and then roll.

To cook sushi rice...

- To ensure that the flavor is fully absorbed, transfer the rice to the sushi rice bowl while it is still warm and mix in the sushi vinegar. (Do not mix in the sushi vinegar with the rice still in the Inner Pan.)
- To preserve the sheen of the rice, cool quickly using fan.
- To prevent stickiness, set the rice scoop at a shallow angle and mix quickly with a chopping motion.

Casserole/Cake

Chicken and Taro Casserole Rice



Ingredients (Serves 4 to 6):
 White rice 3 cups
 Chicken meat (diced) 200 g
 Dried mushrooms (soaked & sliced) 5 pcs
 Taro root (diced) 100 g
 Dried shrimps (soaked) 40 g
 Chinese black fungus (soaked & chopped) Few pcs

Marinade:
 A Light soy 1 tsp
 Dark soy 1/2 tsp
 Sugar 1 tsp
 Salt 1/2 tsp
 Starch 1 1/2 tsp

Sauce:
 B Light soy 1 tbs
 Dark soy 1 tbs
 Sugar 1/2 tbs
 Sesame oil 1/2 tbs

Amount of rice (Cup*)	2-6
------------------------------	-----

*Measuring Cup provided as an accessory.

Method:

- 1 Season diced chicken meat with A.
- 2 Deep fry diced taro root until golden brown, drain and set aside.
- 3 Wash the white rice and place it in the Inner Pan with water up to "Water Level: **White Rice (Short Grain/Long Grain) 3**". Then place 1, 2 and other ingredients evenly on the rice and close the Outer Lid. (Do not mix.)

4 Select the program.

Menu	Short Grain or Long Grain
Select	Casserole

- 5 Press the "Start" button.
- 6 After the buzzer sounds add B and stir the rice immediately to loosen it.

Important Information:

- When placing ingredients they cannot go above the "Max" line.
- Do not open the Outer Lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory.)

Soy Milk Cake



Ingredients (Serves 4 to 6):
 Butter or salad oil . . . Small amount
 Pancake mixture 200 g
 Eggs 2 pcs
 Soy milk 100 mL
 Salad oil 3 tbs
 Raisins 70 g
 (May be substituted for other dry fruit.)

Method:

- 1 Lightly smear the inside of the Inner Pan with butter or salad oil.
- 2 Mix the ingredients until texture is smooth. (Do not mix in the Inner Pan.)
- 3 Pour 2 into the Inner Pan and close the Outer Lid.
- 4 Select the program and set the cooking time to **40 minutes**.

Menu	Cook
Select	Cake

- 5 Press the "Start" button.
- 6 When the buzzer sounds, remove the Inner Pan from the Rice Cooker and turn it upside down to remove the cake.
 Then allow to cool on plate or mesh.

*Increasing the quantity of ingredients 1.5-fold and setting the cooking time to 60 minutes is recommended for a nice, fluffy cake.

Steam

Precaution

- Please do not block the Pressure Control Hole or Safety Valve with ingredients.

Dim Sum



Ingredients:

Small Dim Sum:
Shrimp dumpling
Shiumy

Dim Sum:
Roasted pork bun
Steamed bun
Glutinous rice with chicken

Method:

- ① Humidify the surface of Dim Sum by spraying water on it. (There is no need to defrost them.)
- ② Pour 2.5 cups of water in the Inner Pan.
- ③ Set the attached Steaming Plate, put Dim Sum on it and close the Outer Lid.
- ④ Select the program and set the cooking time between **5–10 minutes.**

Menu	Cook
Select	Steam

- ⑤ Press the “Start” button.

Salted Meat Steamed with Chinese Cabbage



Ingredients (Serves 4 to 6):
Chinese cabbage 100 g
Salted meat (Chinese ham) . . 35 g

Method:

- ① Break the Chinese cabbage into individual pieces and wash these pieces. Slice the salted meat and place aside.
- ② Arrange the individual pieces of cabbage in layers on the plate and layer the sliced salted meat at the very top (try to use the fatty parts of the meat).
- ③ Pour 2.5 cups of water in the Inner Pan.

- ④ Set the attached Steaming Plate, put “2” on it and close the Outer Lid.
- ⑤ Select the program and set the cooking time to **13 minutes.**

Menu	Cook
Select	Steam

- ⑥ Press the “Start” button.

Note:

When Chinese cabbage is unavailable, the heart of the bok choy may be used instead.

Preserved Vegetables (MUI CHOY) Steamed with Pork



Ingredients (Serves 4 to 6):
Pork belly 160 g
Preserved vegetables (mui choy) 100 g

Seasoning:
Cooking oil 25 mL
Sugar 30 g
Dark soy 12 mL

Method:

- ① Cut the pork into pieces sized 1 cm by 3 cm each and place aside for later use.
- ② Wash the preserved vegetables under running water and squeeze dry. This will help remove any sand grains lodged in the vegetable.
- ③ Place a layer of pork in a bowl and then continue with a layer of the preserved vegetable. Sprinkle a layer of sugar on top. Continue in this sequence until the ingredients have run out.

- ④ Add cooking oil and dark soy to “3”.
- ⑤ Pour 2.5 cups of water in the Inner Pan.
- ⑥ Set the attached Steaming Plate, put “4” on it and close the Outer Lid.
- ⑦ Select the program and set the cooking time to **60 minutes.**

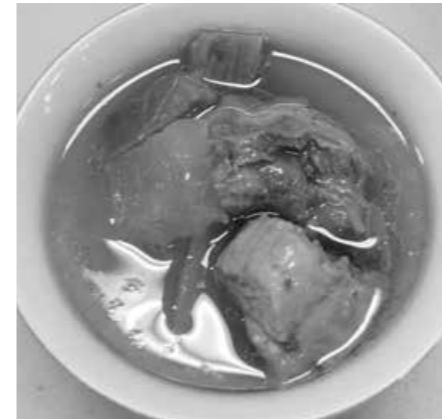
Menu	Cook
Select	Steam

- ⑧ Press the “Start” button.
- ⑨ Mix the pork and preserved vegetables before serving.

*Amounts of the sugar and cooking oil to be added may be adjusted according to taste.

Soup

Salted Meat, Winter Melon and Old Duck Soup



Ingredients

(Serves 4 to 6):
Old duck ½ (approx. 400 g)
Winter melon 200 g
Salted meat (Chinese ham) . . 30 g
Ginger Few slices
Water 4.5 cups

Seasoning:

Cooking wine 30 mL
Salt 8 g

Method:

- ① Wash the duck and cut into large pieces. Clean the winter melon and cut into cubes, and slice the Chinese ham.
- ② Scald the duck in boiling water to remove blood, then drain and place aside for later use.
- ③ Place the duck, winter melon, ham, ginger slices, salt and cooking wine into the Inner Pan together with 4.5 cups of water and close the Outer Lid.
- ④ Select the program and set the cooking time to **2 hours.**

Menu	—
Select	Congee/Soup

- ⑤ Press the “Start” button.

Corn and Short Ribs Soup



Ingredients

(Serves 4 to 6):
Short ribs (cut into 5 cm sections) 500 g
Corn (cut into 5 cm sections) 2 stalks of approx. 450 g
Water 5 cups

Seasoning:

Salt 6.5 g

Method:

- ① Scald the short ribs in boiling water to remove any blood, then drain and place aside for later use.
- ② Place all ingredients into the Inner Pan together with the salt and close the Outer Lid.
- ③ Select the program and set the cooking time to **1 hour and 30 minutes.**

Menu	—
Select	Congee/Soup

- ④ Press the “Start” button.

(Other flavorings such as chicken powder may be added to taste.)

Ginseng Chicken Soup



Ingredients

(Serves 4 to 6):
Chicken ½ (approx. 375 g)
Ginseng 7.5 g
Red date (or prune) 5 pcs
Water 5 cups
Ginger Few slices
Pine nuts 7 g

Seasoning:

Salt 5 g
Cooking wine To taste

Method:

- ① Clean the chicken and scald the inside cavity of the chicken twice to remove any excess blood, then drain and place aside for later use.
- ② Place the chicken, ginseng, red dates, water and ginger slices into the Inner Pan together with salt and cooking wine and close the Outer Lid.
- ③ Select the program and set the cooking time to **2 hours.**

Menu	—
Select	Congee/Soup

- ④ Press the “Start” button.
- ⑤ Once cooking has been completed, place chicken in a large bowl before pouring out the soup. Sprinkle with deep fried pine nuts before serving.

Cleaning

- For cleaning, remove the Power Plug and ensure that the main body has cooled down.
- The Packing attached to both the main body and the Inner Lid cannot be removed. Do not pull by using excessive force or puncture with sharp-pointed objects. (This may cause defects, delamination and damage.)
- After washing, wipe with a dry cloth.

When using for the first time & on every use

- After removing, wash with a soft sponge.



- After using seasoning, such as casserole, wash promptly. (Since these can cause odor, rot, or rust)

<Do not use any of the following>

Metal scourers, nylon scourers impregnated with an abrasive etc.

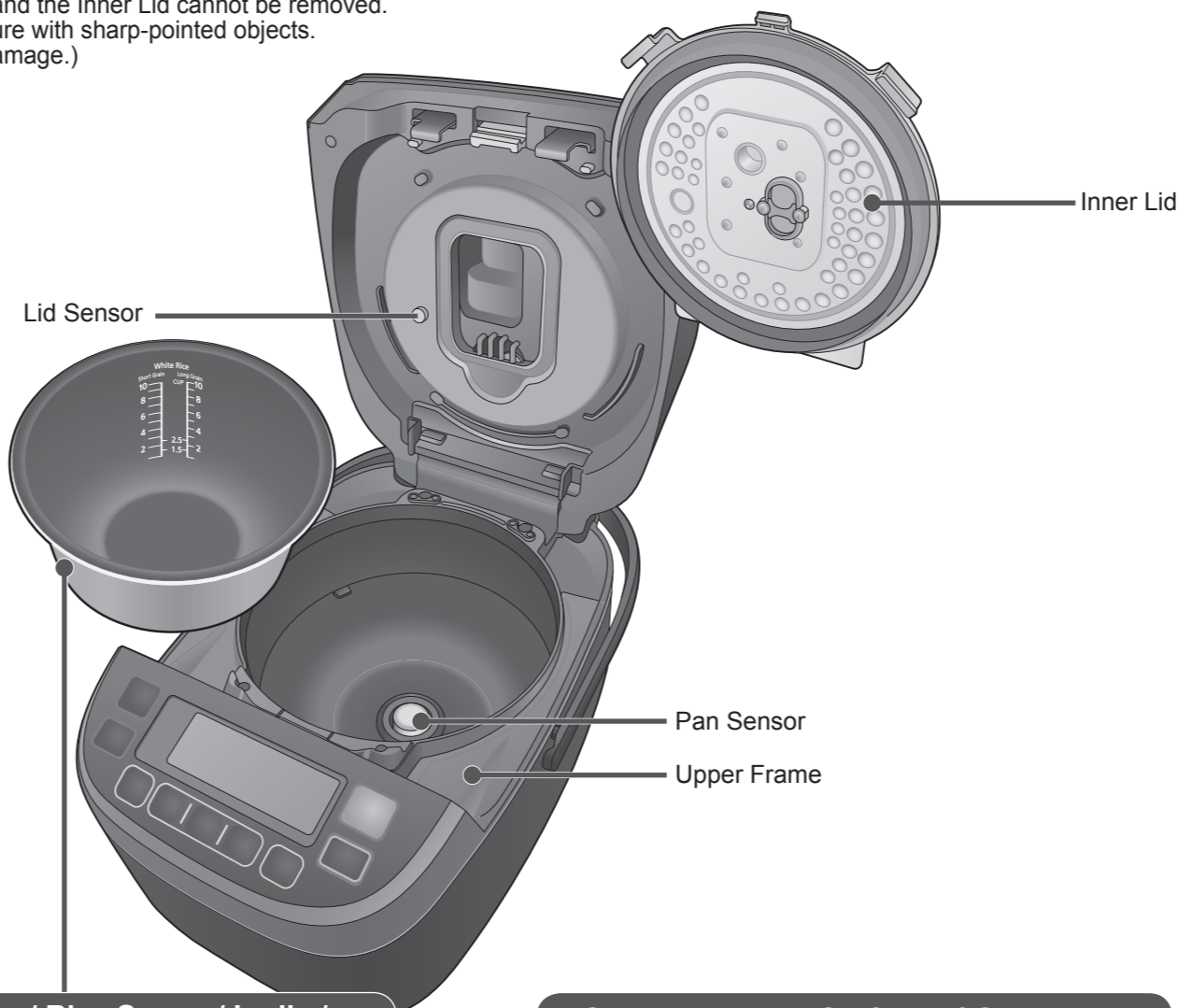


Do not wash using the scouring pad.

Benzine, thinner, polish, bleach, antibacterial alcohol etc.

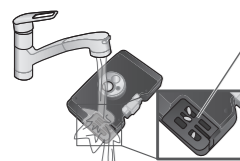


Dishwasher/dryer or dish dryer



Steam Cap

Remove and rinse with water.

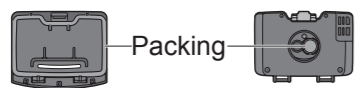


Make sure rice grains, dirt, or other debris are not packed into the Steam Cap.

- If packed, remove with bamboo skewers, toothpick, or similar object.

Precautions

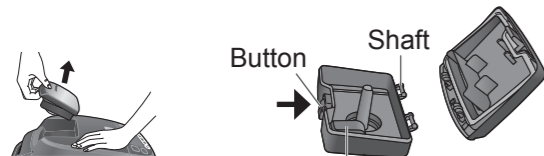
- Do not remove the Packing. (It may cause steam to leak, or cooking contents to jet out.)
- If the Packing came off, please surely fix it.



Fit into the groove Press into the hole

Removing

- ① Pull up to remove.
- ② Open while pressing the button.



Shaking makes a noise because of the ball inside.

Attaching (In the reverse order to removing.)

- ① Insert the shaft and close firmly until it clicks.
- ② Attach on the Outer Lid. (Ensure that it has been attached firmly.)

Inner Pan (P.8) / Rice Scoop / Ladle / Steaming Plate / Rice Scoop Holder

Wash with a mild washing-up liquid.

Precaution

- Do not use the Inner Pan as a washing-up bowl. (Since this may result in peeling of the inner coating.)



Upper Frame

Wipe with a well-wrung cloth.

- Do not wash by pouring in water etc.

Lid Sensor / Pan Sensor

Wipe with a well-wrung cloth.

- If the dirt is hard to remove, dab a mild washing-up liquid on a nylon scourer and wipe gently.

Note

- Using the Lid Sensor or Pan Sensor while they are dirty may result in the rice being burnt or cooked in an unsatisfactory way.



Dirt on Pan Sensor

Stoppers / Inner Surface of Outer Lid / Packing / Hooks

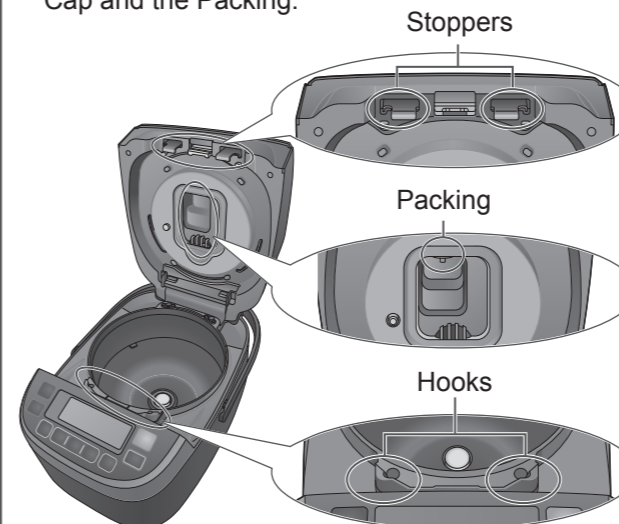
Wipe with a well-wrung cloth.

[Stoppers / Hooks]

- If they are blocked with objects such as grains of rice, remove them with bamboo skewers or similar utensils. (Failure to do so may cause steam to jet out, ingredients to eject out, or prevent the Outer Lid from opening properly.)

[Inner Surface of Outer Lid / Packing]

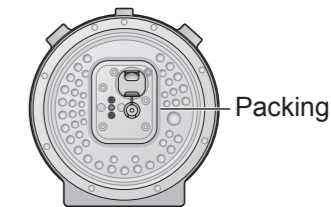
- Remove the Steam Cap and wipe the inner surface of the Outer Lid, the attaching portion of the Steam Cap and the Packing.



Inner Lid

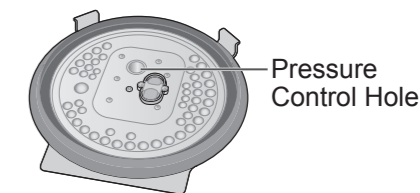
Remove and wash with a mild washing-up liquid.

- Remove and wash both side of the Inner Lid. In particular, wash the inside of the packing carefully, as dirt can collect easily there. (This may spoil the aroma and flavor of your meals.)



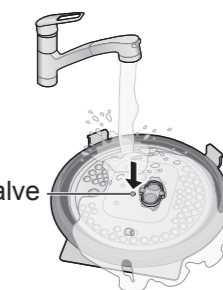
Packing

- If the Pressure Control Hole is blocked with objects such as grains of rice or dirt, remove them with bamboo skewers, toothpicks or similar utensils. (It may cause steam to leak, or cooking contents to jet out.)



Pressure Control Hole

- Quickly push the Safety Valve 2 to 3 times with your finger and wash with running water.

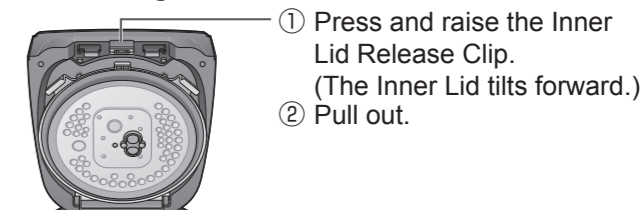


Safety Valve

Precaution

- After cooking with seasoning (for casserole etc.), please wash promptly. (Since these can cause odor, rot, or rust.)

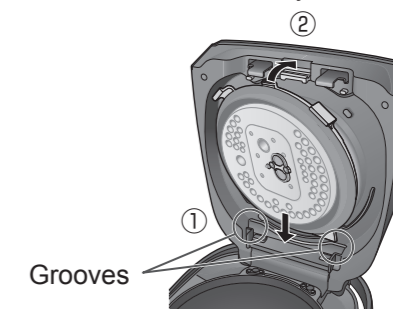
Removing



- ① Press and raise the Inner Lid Release Clip. (The Inner Lid tilts forward.)
- ② Pull out.

Attaching

- ① Insert the Inner Lid into the grooves.
- ② Press into the Outer Lid until you hear a "click".



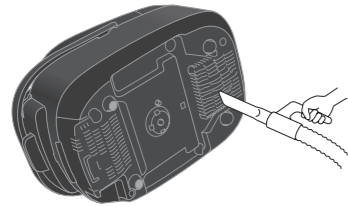
Grooves

Cleaning

- For cleaning, remove the Power Plug and ensure that the main body has cooled down.
- The Packing attached to both the main body and the Inner Lid cannot be removed. Do not pull by using excessive force or puncture with sharp-pointed objects. (This may cause defects, delamination and damage.)
- After washing, wipe with a dry cloth.

Regular checks

- Check around once a month and clean if dirty!



Bottom of Rice Cooker
(intake/exhaust vents)

Remove dust and foreign objects using a vacuum cleaner etc..

When the cleanliness of the Rice Cooker is a concern

Cleaning function

If odor is hard to remove or the dirt does not come off the Inner Lid or Steam Vent...



- Preparation**
- ① Pour water into the Inner Pan. ("White Rice (Long Grain)" Water Level: 6-8)
 - ② Put the Inner Pan in the main body and close the Outer Lid.

1 Select "Clean"

- Press **Menu Select** and move "4" to "Clean".
- "4" moves each time the button is pressed.



2 Press the "Start" button

- Flashing
- Press **Start**.

Cleaning function starts.

3 When the buzzer sounds after approximately 45 minutes, press the "Cancel/Off" button

- Press **Cancel/Off**.
- After the water has cooled, pour it away.

Notes

- It may be effective to cut a lemon into slices and add them to the water.
- It may not be possible to completely remove odor or dirt.

What does this mean?

Error message

U 10

- Check here!**
- Is the Inner Pan set properly?
→ After you turn off the error message by pressing the "Cancel/Off" button, set the provided Inner Pan to operate it again.

U 12

- Is the foreign object or dirt attached to the bottom part of the Inner Pan, the Inner Lid, the Lid Sensor or the Pan Sensor? (P.8)
→ Remove the foreign object or dirt and press the "Cancel/Off" button.
- Is there too much water in the Inner Pan?
→ Press the "Cancel/Off" button.
(Upon next cooking, reduce the amount of water slightly.)

U 14

- Has the keep warm function been in use for more than 96 hours?
→ Press the "Cancel/Off" button.

U 15

- Is the Outer Lid open?
- Is the Steam Cap fitted? (P.22)
→ If the Steam Cap has been lost, please purchase another one from your dealer.
Rice can be cooked or kept warm without the Steam Cap fitted, however
 - The rice may not taste good. (The rice will become dry if it is being kept warm.)
 - Congee may not cook properly.
 - Liquid may spill out.
 - "U15" may be displayed again after the rice has been cooked.
- Is the foreign object or dirt attached to the inside of the Steam Cap?
→ Remove the foreign object or dirt. (P.22)

U 25

- Is the intake or exhaust vent on the bottom of the Rice Cooker blocked by dust etc.?
→ Remove the dust using the following procedure.
 - ① Press the "Cancel/Off" button and then remove the Power Plug.
 - ② Once the body has cooled down, remove the Inner Pan.
 - ③ Remove the dust from the intake/exhaust vents on the bottom of the Rice Cooker. (P.24)
- Is the Rice Cooker being used on a carpet etc.? (P.8)
→ Do not use the Rice Cooker in a location where the bottom of the Rice Cooker is restricted.

If none of the methods described above brings an improvement, please consult your dealer for a repair.

H 00

- Try removing the Power Plug and reinserting it. If "H00" appears again, this is a malfunction.
→ Please consult your dealer and inform them of the error message (the two-digit number after the "H").

Does my Rice Cooker have a fault?

Check the following before asking for a service.

	Symptom	Check here!	Page
Cooking	The cooking time is longer than expected.	<ul style="list-style-type: none"> ● If rice is cooked one after the other, the cooking time may lengthen (by up to around 60 minutes). ● The Rice Cooker may stop the countdown of time remaining to make an adjustment. ● Is the quantity of water in the Inner Pan too much? If the quantity of water is increased, the cooking time may lengthen (by up to around 15 minutes). 	—
	Steam is emitted from a section other than the Steam Vent.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is there rice stuck to the Packing of the Inner Lid or the edge of the Inner Pan? ● Have you washed the Inner Lid each time and attached it correctly? ● Is the Inner Pan deformed in some way? → A new Inner Pan can be purchased if the Inner Pan has changed shape. ● Do not pull away the Packing of the Inner Lid by using excessive force or puncture it with sharp-pointed objects as this may cause defects, delamination and damage. → If steam leaks out, please contact the dealer where you purchased the Rice Cooker. 	23
Cooking/Keep Warm State	The Rice Cooker is making a noise.	<ul style="list-style-type: none"> ● Whirring noise ... Sound of fan that allows heat to escape operating. ● High-pitched noise ... Sound of IH (induction heating). You may sometimes hear this when keeping warm. ● Hissing noise ... Sound of steam jetting out. ● Rattling noise, clicking noise ... Sound of the Rice Cooker preparing to apply pressure, or adjusting the pressure. ● Short wooshing noise ... Sound of pressure being applied. ● Blowing noise, puffing noise ... Sound of pressure escaping. 	—
		<p>When opening/closing the Outer Lid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rolling noise ... Sound of the metal ball within the Inner Lid rolling around. 	—
After cooking	Grains of rice stuck to the Inner Lid.	<ul style="list-style-type: none"> ● This is a typical characteristic of the Variable Pressure Technology (a method of cooking that stirs the rice to ensure even cooking). This is not a malfunction. → Remove any grains of rice that are stuck to the Inner Lid. 	—
Timer	Cooking begins immediately despite use of timer.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the current time correct? (The time is displayed in 24 hour clock format.) ● Has the timer been set to a time outside the "Timer Setting Restriction"? 	16 32
	I have set the timer but cooking doesn't start.	<ul style="list-style-type: none"> ● When using the timer, the rice is soaked before cooking starts, and so the soaking time after cooking starts is shorter. Consequently, cooking starts slightly later than might be expected. 	—
	The rice is not ready at the time set on the timer.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the current time correct? (The time is displayed in 24 hour clock format.) ● Have you pressed the "Start" button? ● Has the timer been set to a time outside the "Timer Setting Restriction"? 	16 32

	Symptom	Check here!	Page
Other	A button operation is not working.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the button lamp on? Button operations will not work when e.g. cooking/the keep warm state/the timer setting are in use. → Press the "Cancel/Off" button. The Pressure indicator will continue flashing (approx. 4 minutes). Press a button after checking that it has gone out and steam is no longer jetting out. 	—
	The "Reheat" button does not respond.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the keep warm function switched off? ● Is the rice cold? (Buzzer will sound 4 times.) Reheating is not possible if the temperature is 50°C or lower. 	—
	Display is blank.	<ul style="list-style-type: none"> ● Does "6:30" or "7:30" appear when you plug the Power Plug? [Displayed] The lithium battery has run down. While the power plug is connected, meals can be cooked and kept warm; however, disconnecting the power plug will erase the clock setting and the timer setting, etc., from the memory. The current time must be set on each occasion that you use the timer. The lithium battery is fixed inside the main body and cannot be replaced by the user. [Not displayed] There is a fault in the electronic circuitry. → For a replacement of lithium battery or repair, consult the dealer where you purchased the Rice Cooker or a service center. 	—
	Sparks were visible at the Power Plug.	<ul style="list-style-type: none"> ● Sometimes small sparks can be seen when inserting or removing the Power Plug. This is a phenomenon particular to IH (induction heating) techniques and not indicative of a fault. 	—
	The Outer Lid does not open.	<ul style="list-style-type: none"> ● Are there objects such as grains of rice stuck on the Hooks, Upper Frame, Stoppers or the Pressure Control Hole of the Inner Lid? ● The Outer Lid does not open while pressure cooking if the Hook Button is pressed. → "If the Outer Lid needs to be opened while cooking" (P.11) ● Did you touch the Hook Button while cooking? → Press the Outer Lid once and then press the Hook Button. 	22-23
Other	The Outer Lid is difficult to close.	<ul style="list-style-type: none"> ● Are there objects such as grains of rice stuck on the Hooks, Upper Frame, Stoppers or the Pressure Control Hole of the Inner Lid? ● Has the Inner Lid been attached correctly? ● Has the Inner Lid become bent or deformed? ● This Rice Cooker is a pressurized Rice Cooker which requires a high level of sealing, so it may feel difficult to close. It may feel particularly difficult to close after mixing the rice immediately after it has been cooked. 	22-23 23
		<ul style="list-style-type: none"> ● The Inner Pan and Outer Lid are tightly sealed, and the Inner Pan may lift up when opening the Outer Lid, making a noise. 	—

■ If you mistakenly add water or rice to the main body, please unplug and contact your dealer.

What to do when...

● The Rice Cooker does not have a fault. Check the following before asking for a repair.

Too sticky (soft)

- **Have you measured the quantities of rice and water correctly?** (P.10)
- **Are there many broken grains in the rice?**
- **Have you been soaking the rice for long periods?** (When using the timer, for example.)
→ When using the timer, try reducing the amount of water slightly.
(Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)
- Are you using hot water to wash the rice?
- Are you using more than the specified amount of rice with the “1-2 person” program for small amounts? (1–2.5 cups)
- When the rice is cooked, are you mixing it immediately?
- When cooking new-crop rice, are you using less water than normal?
(Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)
- Are you leaving the rice in the strainer after washing?
(P.10 This may cause the rice grains to break, and the rice may be sticky when cooked.)
- Do you prefer firmer rice?
• Reduce the amount of water slightly.
(Reduce water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)



Too hard (dry)

- **Have you measured the quantities of rice and water correctly?** (P.10)
- **Are you using the “Quick” program?**
- Do you prefer softer rice?
• Increase the amount of water slightly.
(Increase water by approximately 1 to 2 mm from the Water Level.)
• Try soaking the rice (for 30 minutes to 2 hours) before cooking.



Rice is burnt

- **Has the rice been processed and washed properly?**
- **Is there dirt or foreign object stuck to the Lid Sensor, Pan Sensor, bottom of the Inner Pan or inside the main body?**
- **Are you using the timer?** (Have you been soaking the rice for long periods?)
- Are there many broken grains in the rice?
- Are you leaving the rice in the strainer after washing.
(P.10 This may cause the rice grains to break, and the rice may burn when cooked.)
- Cooking rice with seasoning such as casserole may be easily burnt.
- A golden brown color on the rice at the bottom of the Inner Pan is not indicative of a fault.
- If there is no improvement after following the above-described steps, see “If burning is a concern”. (P.31)



Symptom

Check here!

Condensation appears.

- When the rice is cooked, are you mixing it immediately?
- During the keep warm state, did you turn the keep warm function off with rice still in the Rice Cooker, or remove the Power Plug and leave the rice in the Rice Cooker?
- A layer of mist may form depending on the cooking method.

Rice smells odor.

- During the keep warm state, did you turn the keep warm function off with rice still in the Rice Cooker, or remove the Power Plug and leave the rice in the Rice Cooker?
- Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
- After cooking rice with seasoning such as casserole, an odor may remain.
- Did you add cold rice during the keep warm state?
- Has the rice been processed and washed properly?
- Are you using the keep warm function with the Rice Scoop still in the Rice Cooker?
- Are you cleaning and maintaining your Rice Cooker correctly each time you use it? Failure to correctly clean and maintain your Rice Cooker may spoil the aroma and flavor of your meals. Continuing to use your Rice Cooker without cleaning it correctly will spoil your meals.
- **When the smell becomes noticeable,**
① Carefully wash the Inner Pan, Inner Lid and Steam Cap. (P.22–23)
② If this does not remove the odor, use the Cleaning function. (P.24)

Rice has a yellow color.

- Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
- Has the rice been processed and washed properly?
- With certain types of rice, a yellow color will be left on the rice after cooking.

Rice is dry.

- Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
- Have you reheated repeatedly?
- Is the Steam Cap attached correctly?
- Is there rice stuck to the Packing of the Inner Lid or the edge of the Inner Pan, or is the Inner Pan deformed in some way?

Congee is sticky.

- Have you been soaking the rice for long periods?
(When using the timer, for example.)
- Have you used the keep warm function on the congee?

A thin film is formed.

- Are you washing the rice too much, causing the rice grains to break?
- Has the rice been washed properly?
(Starch in the rice dissolves and reforms as a thin film on the surface.)
(It is not harmful.)

The surface of the cooked rice is uneven.

- Was the rice spread evenly before cooking?
- This may be caused by the strong heating power that is characteristic of IH (Induction Heating). This is not a malfunction.
An uneven surface may be formed under the following conditions.
 - The rice has not been washed properly.
 - There is a large quantity of broken rice grains.
 - The rice grains have become broken due to heavy-handed washing of the rice.
 - The cooking quantity is too low.

What to do when...

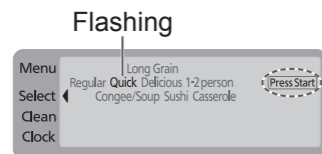


- If the suggestions on P.28–29 do not bring about any improvement, you can change the settings.
- Steps 2, 3 and 4 must each be completed within 16 seconds. When no operation is performed for 16 seconds, the display returns to the current time. (Setting cannot be made.) → Please restart the procedure.
- After the setting is completed, the display returns to the current time.
- To go back to the previous setting, follow the procedure again.

If you want to change the keep warm temperature. (74→76→72)

- Always start from step 1, regardless of whether “Quick” has been selected.

- 1 Press **Menu Select** twice
Press **◀ ▶** and select “Quick”



- Select “Quick” under “Short Grain” or “Long Grain”.

- 2 Press **Keep Warm** You will not hear a beep.

- Press **Cooking Timer** You will not hear a beep.

- Press **Keep Warm**

- 3 Press **Start**

- The default setting is “74”.

- 4 When it smells

- Press **Menu Select**
Set to “76”.

- After 10 seconds (Setting ends automatically.)

- When color has changed or it is dry

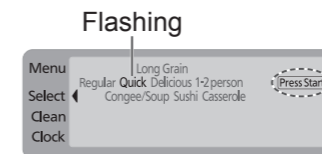
- Press **Menu Select**
Set to “72”.

- After 10 seconds (Setting ends automatically.)

If burning is a concern.

- Always start from step 1, regardless of whether “Quick” has been selected.

- 1 Press **Menu Select** twice
Press **◀ ▶** and select “Quick”



- Select “Quick” under “Short Grain” or “Long Grain”.

- 2 Press **Keep Warm** You will not hear a beep.

- Press **Cooking Timer** You will not hear a beep.

- Press **Keep Warm**

- 3 Press **Menu Select**
Select “02”.

- Press **Start**

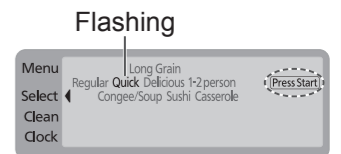
- 4 Press **Menu Select**
Set to “So:Lo”.

- After 10 seconds (Setting ends automatically.)

To stop the buzzer sounding (end sound) during cooking, reheating and cleaning.

- Always start from step 1, regardless of whether “Quick” has been selected.

- 1 Press **Menu Select** twice
Press **◀ ▶** and select “Quick”



- Select “Quick” under “Short Grain” or “Long Grain”.

- 2 Press and hold down **Keep Warm** (for approximately 5 seconds)



- This change does not switch off the button sounds.

Specifications


Program		Approximate cooking time	Keep Warm Function*	Timer Setting Restriction	Cooking Capacity (Cup)
Menu	Select				
Short Grain Long Grain	Regular	35 min	○	From 50 min before done	1–10
	Quick	19 min–30 min	○	From 40 min before done	
	Delicious	48 min	○	From 60 min before done	
	1-2 person	48 min	○	From 60 min before done	1–2.5
	Congee/ Soup	Setting time** (Thin congee) 1 h 30 min–2 h 00 min	×	Cooking time + 1 min or more before done	Thin congee 0.5–1.5
		(Thick congee) 40 min–1 h 20 min			Thick congee 0.5–2
		Setting time (Soup) 40 min–2 h 00 min			Up to “White Rice (Long Grain)” Water Level 6
Sushi	47 min	○	From 60 min before done	2–10	
Casserole	47 min	×	—	2–6	
Brown Rice	Rice	1 h 25 min–1 h 45 min	×	From 120 min before done	1–7
Multi Grain	Rice	48 min	×	From 60 min before done	1–8
Cook	Cake	Setting time 40 min–60 min	×	—	Dough Max 900 g
	Steam	Setting time 1 min–60 min	×	—	Quantity of water 600 mL

*With “×”, the Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this. (P.15)

**This is the recommended setting time for congee. The time setting range for “Congee/Soup” program is 40 min to 2 h 00 min.

		Singapore	Vietnam
Model No.		SR-PX184	
Power source		230 V ~ 50 Hz	220 V ~ 50 Hz
Power consumption (Approx.)	Cooking	1400 W	
	Keeping warm	600 W (35.1 Wh*1)	600 W (33.9 Wh*1)
Length of the Power Cord (Approx.)		1.0 m (S-3)	1.0 m (SH-3)
Weight (Approx.)		7.2 kg	
Size (Width × Depth × Height) (Approx.)		28.6 cm × 41.6 cm × 26.6 cm (47.3 cm*2)	

- Power consumption is the maximum instantaneous electric capacity.
- When the power is “Off”, the Rice Cooker consumes approximately 2.4–2.6 W depending on voltages (plugged in state).
- This product is not suitable for use in countries or regions of differing mains frequency or voltage. Moreover, after sales service is not available.
- (*1) is the power consumed per hour during the keep warm state. (Room temperature 20°C, maximum amount of rice.)
- (*2) is the height with the Outer Lid open.

Checks	Check your well-used IH Variable Pressure Electronic Rice Cooker / Warmer	
	Have you noticed any of the following? <ul style="list-style-type: none"> ● The power plug and the power cord become abnormally hot. ● The power cord is damaged or power failure when is touched. ● The main body is deformed or abnormally hot. ● Smoke exudes from the main body or a burning odor is detected. ● The main body is cracked, is loose or rattles. ● The fan in the bottom is not rotating during cooking. 	Stop using the Rice Cooker <p>To prevent accidents, stop using the Rice Cooker, remove the power plug, and ask your dealer to perform a check.</p>

Panasonic Corporation

Web Site: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

使用说明书

IH 电压力饭煲

家庭用

型号 SR-PX184



目次

	页
安全注意事项	2
使用注意事项	8
零件名称 / 附件	9
烹调米饭	10
(当您想立即烹调米饭)	
(当烹调米饭中不得已要打开外盖)	
正确使用程序	12
使用不同程序	13
烹调	14
保温	15
● 保温 / 再加热	
使用预约功能	16
● 当前时间有延时	
食谱	
● 糙米饭 / 杂粮米	17
● 粥 / 寿司饭	18
● 煲仔饭 / 蛋糕	19
● 蒸煮	20
● 汤	21
清洗	22
● 首次使用时及每次使用后	
● 定期检查	
● 当饭煲的清洁度有问题	
这是什么意思?	25
我的饭煲有故障吗?	26
下一步应该怎么做?	28
规格	32

非常感谢您购买 Panasonic 产品。

- 本产品只限于家庭使用。
- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用产品前，特别要留意“安全注意事项”(第2~7页)。
- 请将保修证与本使用说明书一起妥善保管。

另附保修证

安全注意事项

请确保遵守以下内容


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。


■以下图表显示错误操作可导致的损坏程度。

警告： 表示如不可避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况。


注意： 表示如不可避免，则可能导致轻微或中度伤害的某种潜在危害情况。

■符号的分类及解释如下。

 此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。

 此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

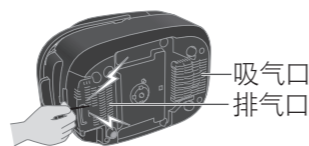
警告

 ●如电源线或电源插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。
(否则可能会导致触电或因短路导致火灾。)
→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。

●请勿损坏电源线或电源插头。
•严格禁止进行以下操作：
损伤、加工、使其接触或靠近高温部分、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。
(否则可能会因电源线和电源插头破损而导致火灾和触电。)

●请勿以湿手插入或拔掉电源插头。
•接触电源插头或产品前请永远确保手是干燥的。
(否则可能会导致触电或受伤。)


●请勿在吸气口、排气口或缝隙间插入任何物件。
•特别是金属物件，例如引线或电线。
(否则可能会导致触电或因动作异常导致受伤。)



●请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。
(否则可能会导致触电或因短路导致火灾。)
→如水进入产品内，请联络经销商。

●请勿自行更改、拆解或修理产品。
(否则可能会导致火灾、触电或受伤。)
→如需修理，请与经销商联系咨询。

警告

 ●请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途。
(否则可能会导致火灾、烧伤、受伤或触电。)
•对于使用不当或未能遵守使用说明书而导致的情况，Panasonic 将不承担任何责任。

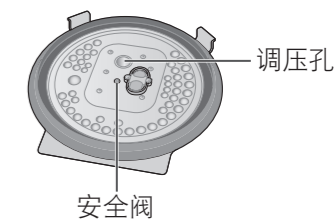
●请勿在使用中或刚使用后，将脸及手靠近保湿装置及蒸汽口。
•对小孩要格外注意。
蒸汽会从蒸汽口冒出来。
(否则可能会导致烫伤。)



●请勿将可能堵塞调压孔、安全阀的物品放入内锅。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)

< 禁止使用的配料例 >
•烹调后分量会增多的配料 (膏状物、豆类、面类等)。
→豆类用其他锅煮了之后再使用。
•遇热后迅速反应，产生气泡的配料 (小苏打等)。
•容易漂浮的薄片状物质的配料 (青菜、西红柿等)。

< 禁止的烹调例 >
•将配料和调味料放入塑料袋中等进行加热的烹调方法。
•用烹调纸膜等代出汁盖的烹调方法。
•会出现稠液的烹调方法 (咖喱、浓汤、果酱等)。
•使用大量油的烹调方法。



●请勿在以下状态下使用。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
•安全阀不上下移动。
•调压孔堵塞。
→定期检查释放蒸汽的压力调节阀的管道 (调压孔) 是否堵塞。
•外盖没有盖严，盖严时会发出“咔嗒”声。
•产品的内部粘有饭粒等异物。
特别是下钩卡部、上框、上钩卡部、盖加热板的垫圈、保湿装置周围等处。
•盖加热板折断或变形。
•没有安装保湿装置。
•保湿装置的垫圈已脱落。

●请勿加入过多的水。
(否则可能会因烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
•请根据米的杯数，加水至设定的程序的水位线。
→如果根据自己的喜好多加水时，请将水量控制在不超过水位线 3 mm 以内。

安全注意事项

请确保遵守以下内容



警告



● 请勿放入超过内锅的“Max (最大)”线的配料、水和调味料。
(否则可能会因烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)

● 请勿在烹调时打开外盖或移动产品。
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
• 烹调后有时外盖无法打开。

● 在压力烹调的过程中，请勿强行打开外盖。
(否则可能会因汤水的溅出等导致烫伤或受伤。)
→ 请在压力充分释放后再打开外盖。在显示 **Pressure** (压力) 的过程中和冒出蒸汽时，压力尚存，请等到 **Pressure** (压力) 显示消失，蒸汽口不再冒出蒸汽后再打开。
* 如烹调米饭中不得已要打开外盖时，请参考第 11 页。

● 请勿让任何人舔本体插头。
• 特别要留意婴幼儿。
(否则可能会导致触电或受伤。)



● 本产品不适合供下列人士 (包括小孩) 使用：身体官能或心智能力退化者，或是经验与使用知识缺乏者，除非有负责他们安全的人员在旁监督，或指导产品的使用方法，方可使用。请看管好小孩，以免让他们将产品当成玩具。
(否则可能会导致烧伤、受伤或触电。)

● 使用正确的程序。(请参考第 12 页)
(否则可能会因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)

● 向米中加入配料进行烹调时，请使用“Congee (粥)”、“Casserole (煲仔饭)”或“Multi Grain (杂粮米)”下的“Rice (饭)”程序。
(如果使用错误的程序烹调，则配料会堵塞调压孔、安全阀，引起蒸汽泄漏或烹调物喷出，从而导致烫伤或受伤。)

● 确保产品标签上标明的电压与您当地的电源相同。
(避免与其他电器并用，因发热而引起火灾。)
• 务必使用规格至少为 10 A 的接线板。

● 务必要将本体插头、电源插头切实插到底。
(否则可能会导致冒烟、火灾或触电。)

● 定期清洁电源插头。
(否则电源插头可能会因湿气及外物积聚而导致绝缘不良，从而引起火灾。)
→ 拔掉电源插头然后使用干布擦拭。



警告



● 发生异常或故障时，请立即停止使用并拔掉电源插头。
(否则可能会导致冒烟、火灾或触电。)

异常·故障例
• 电源插头及电源线异常发热。
• 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
• 本体变形或异常发热。
• 本体冒烟或发出焦味。
• 本体破裂、松动或发出异响。
• 烹调时底部风扇不旋转。
→ 请立即与经销商联系咨询检查及修理事宜。

● 合上外盖直至“喀哒”一声。
(否则可能会蒸汽泄漏或打开外盖时导致烫伤或受伤。)
• 未安装盖加热板时，无法关闭。
• 若要确保外盖合上，请清除附在下钩卡部、上框、上钩卡部、盖加热板的垫圈、保湿装置周围的米饭粒等异物。



● 请将电源线远离小孩。
• 请勿将电源线悬挂在产品放置的餐桌或料理台边缘。
(拖拽电源线可能导致产品从餐桌或工作台上掉下而导致受伤。)

● 请将产品远离小孩。
(否则可能会导致烫伤、受伤或触电。)
• 小孩对不正确使用电子产品而引发的危险是没有意识的。



● 使用产品时请小心放置电源线以免绊倒。
(否则可能会导致受伤，或损坏电源线而引起火灾或触电。)

● 使用符合规格的接地电源插座。
• 此产品的电源插头只适用于接地电源插座。
(如接地系统不符合规格，可能会导致故障或漏电，从而有触电的危险。)



注意



● 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。
• 切勿将插入电源插座的电源插头与蒸汽接触。
(否则可能会导致触电或因短路导致火灾。)
→ 使用有拉桌的橱柜时，请在电源插头不会接触到蒸汽的地方使用本产品。



安全注意事项

请确保遵守以下内容



注意



● 请勿使用非专用内锅及变形后的内锅。
(否则可能会因过热或故障导致烫伤或受伤。)

● 使用中或刚使用后请勿触摸高温部位。
• 保湿装置、盖加热板等。
(否则可能会导致烫伤。)
→ 取出较热的内锅时, 应使用干布或隔热手套。

● 移动产品时请勿触摸开盖按钮。
(否则可能导致外盖打开而引起烫伤。)

● 请勿在以下地方使用产品。
• 靠近热源或会被水溅湿的地方。
(否则可能会导致触电、漏电或火灾。)
• 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(否则可能会导致受伤、烫伤或火灾。)
• 靠近墙壁或家具。
(否则可能会导致家具等变色、变形或破损。)
→ 在外盖不会接触到周围物体(例如墙壁和家具)的区域打开外盖。
• 铝板或电热垫子上。
(铝材料可能会产生热量并引致冒烟或火灾。)

● 请勿空烧。
(否则可能会导致烫伤。)

● 请勿使用未经本产品指定的电源线组件(即指本体插头及电源插头), 并禁止将本产品的电源线转用至他处。
(否则可能会导致触电、漏电或火灾。)



● 拔掉电源插头或本体插头时, 请确保握住电源插头或本体插头。
(否则可能会导致触电或因短路而引起火灾。)

● 取出内锅前或不使用产品时, 切记关掉电源并拔下电源插头。
(否则可能会导致烫伤、受伤、因绝缘老化而导致触电或短路从而导致火灾。)

● 拔掉电源插头, 在产品完全冷却后再进行清洗及保存。
• 产品未冷却前请勿移动。
(触摸高温部位可能会导致烫伤。)



注意



● 如在橱柜等地方使用产品时, 请确保蒸汽在封闭空间内可以向外散发。
(否则可能会导致厨房柜子等变色或变形。)
• 使用有拉桌的橱柜时, 请确保拉桌全部拉出、以免上层架子暴露在蒸汽中。

● 放在滑动式桌子上时, 务必确认桌子的负荷强度。
(产品摔落会导致烫伤或受伤。)
• 负荷强度需要达到 20 kg 以上。



● 如您使用了植入式起搏器, 使用本产品前, 请咨询医生。
• 此产品的操作可能影响您的起搏器。

在使用过程中发生停电时

包括在中途拔掉电源插头, 跳闸等情况。

- 发生瞬间停电时, 会返回停电前的状态。
- 如果停电时间很长, 则重新通电后会出现以下情况。
烹调中: 继续烹调。 保温中: 继续保温。
可能会影响烹调效果。

* 在使用预约烹调时, 如果预约的时间少于烹调所需时间, 则立即开始烹调。可能无法在所预约的时间完成烹调。关于“预约设定的限制”, 请参考第 32 页了解详情。

使用注意事项

若长时间保持电饭煲的良好情况，请注意以下事项。

关于电饭煲

- 请勿在电磁炉上使用电饭煲。
(否则会损坏电磁炉或电饭煲。)
- 请勿在阳光直射下使用电饭煲。
(否则可能会导致变色。)
- 请勿在可能会堵塞电饭煲底部(吸气口及排气口)的地方(例如：地毯、塑料袋、铝箔及布料等)使用电饭煲。
(否则会损坏电饭煲。)
- 定期检查电饭煲底部的吸气口及排气口，并且清除灰尘。
(第 24 页)
- 请勿在户外使用电饭煲。
(不稳定的电源可能会导致电饭煲发生故障。)
- 使用中请勿将布或其它物品盖在外盖上。
● 洗碗布等。
(蒸汽可能无法在电饭煲附近散发，导致外盖变形、变色或显示屏故障。)
- 有异物或污物阻塞的情况下，请勿使用电饭煲。
(否则可能会显示错误代码，产生饭焦或烹调米饭出现问题。)
(有时外盖无法打开。)
- 请勿将电饭煲放置在容易受电磁场影响的装置附近。
● 无线电、电视、助听器。
(有可能听到噪音或减低音量。)
● IC 卡 / 银行卡等。
(储存在卡上的记录可能会遗失或损坏。)
- 请勿将带磁铁的物件靠近电饭煲。
(否则可能会导致故障。)



关于内锅

- 请勿在电饭煲以外使用内锅。
● 请勿在煤气灶或电磁炉或微波炉内使用内锅。
- 留意以下情况以避免损伤内锅涂层。
- 请勿将内锅与硬物件撞击。
(否则可能导致外层表面刮伤或凹痕。)
- 请勿将内锅用作洗碗容器。请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。
- 使用调味烹调后，请勿将食物留在内锅中。
→ 烹调煲仔饭等后，请尽快清除内锅中的食物然后进行清洗。
- 请勿使用干碗机或洗碗机 / 烘干机进行清洗。
- 请勿在清洗后将内锅放在其他餐具上晾干。
- 请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷(研磨剂)等清洗或擦洗内锅。
→ 使用软海绵进行清洗。
请勿使用百洁布进行清洗。

准备烹调米饭时

- 请勿使用搅拌器或其它工具洗米。
- 请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。

煮好米饭后

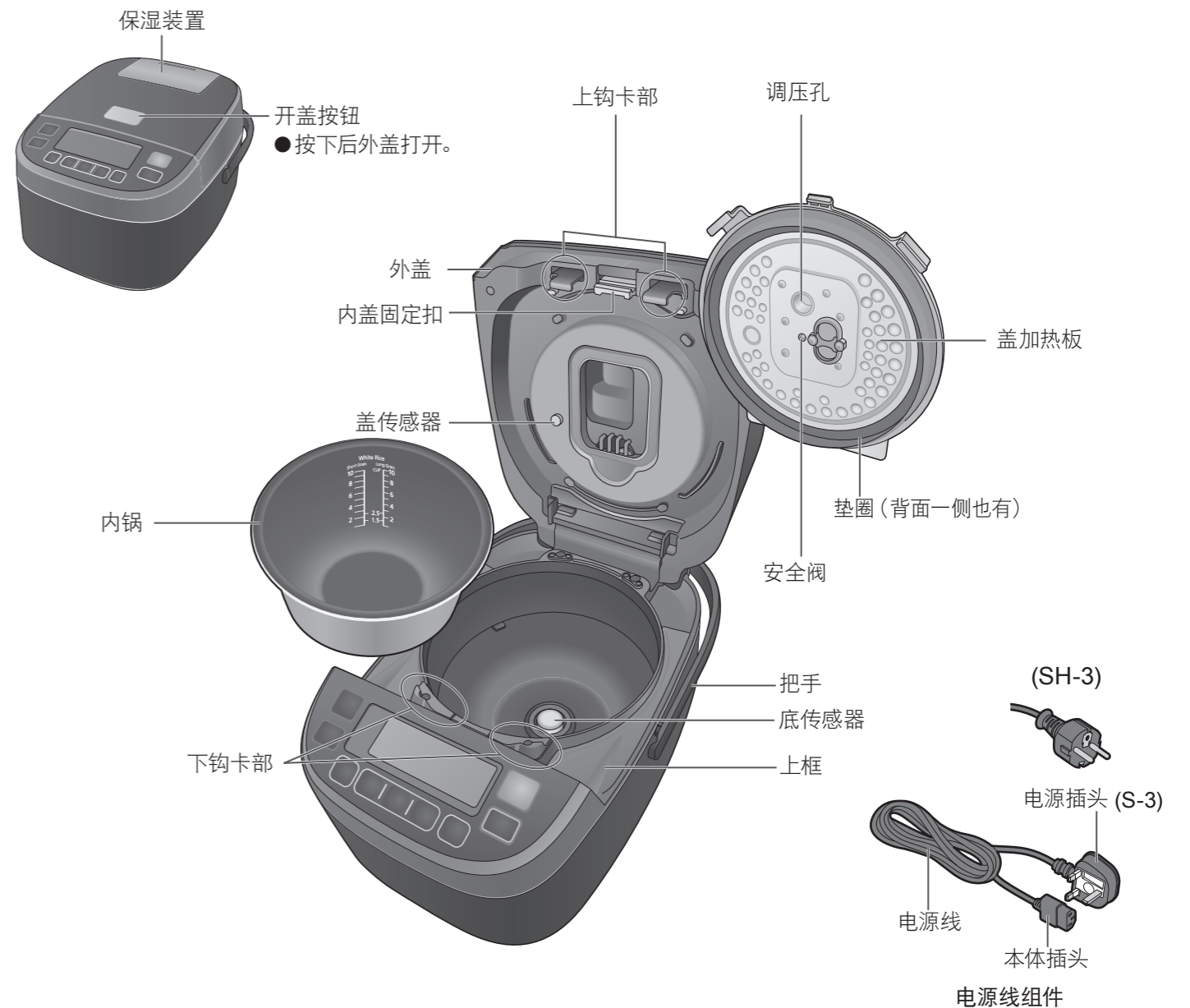
- 请勿将醋放入内锅中的米饭(制作寿司等食物)。
- 请勿使用金属勺子(烹调粥等食物)。
- 请勿敲打内锅(盛饭时)。

提示

- 以下情况不会影响产品性能或人体健康。
[外层表面] ● 浅的刮痕、细小凹痕或碰撞。
● 锅底出现黑点状物体(因为摩擦等使用方法及使用频率而产生)。
[内层表面] ● 内锅涂层剥落。
→ 如内锅变形或您担心其状况，请购买新的内锅。

零件名称 / 附件

■ 首次使用电饭煲前，务必取出附件及电源线组件，然后请清洗附件、内锅、盖加热板及保湿装置。(第 22 ~ 23 页)

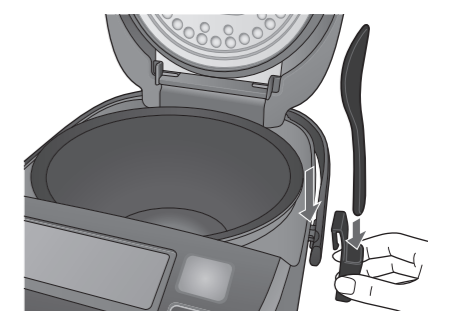


附件



装上饭勺架

将饭勺架装到把手的凹陷处，再插入饭勺。

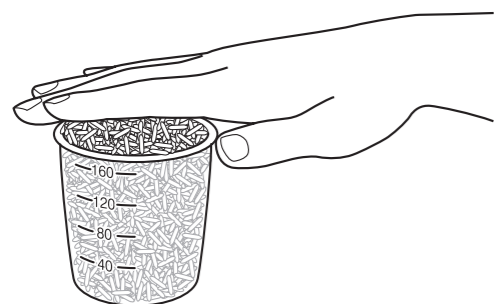


- 左右均可装饭勺架。

烹调米饭

当您想立即烹调米饭

洗米然后加水



1 量米

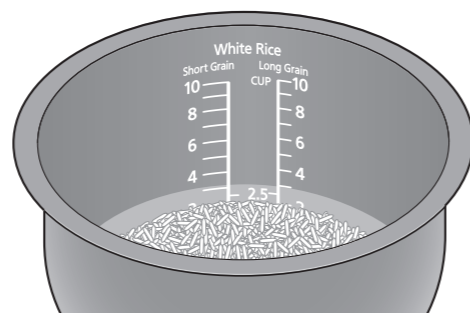
- 用附件的量杯量米并刮平。
(约 180 mL / 量杯)

2 洗米

- ① 加入充分的水，快速搓洗后立即倒掉水。
- ② 重复此步骤 2 ~ 5 次，每次洗米时轻轻搅拌。
(洗米后的水可以保持少许白色。)
- ③ 米洗净后倒入内锅。
(可以用内锅洗米。)

预防措施

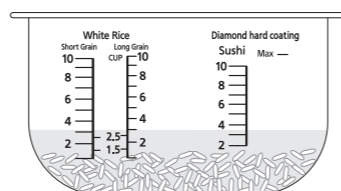
- 请勿让米留在洗米箩内。
(米粒可能会断开，导致米饭粘锅或产生饭焦。)



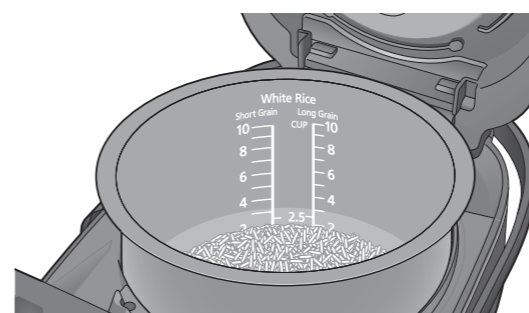
3 加水

- 加水至所要烹调米饭程序的位置(水位线)。(第 12 页)
(请确保内锅在水平台面上，然后检查两侧的位置。)
- 根据米量加水到相应的水位。
可根据自己的喜好，将水位调整约 1 ~ 2 mm。
(如果加水太多，可能导致烹调物喷出、无法顺利煮饭。)
- 新米可相应减少水量。
- 要煮出较硬的饭，可加入比水位线少一点的水量，要煮出较软的饭，可加入比水位线多一点的水量。
- 请确保米的表面已整平。
- 无需事先浸泡米。
(按下“Start (开)”键时，水将会自动吸取。)

例：用“Long Grain (长粒米) / Regular (标准)”程序烹调 3 杯米时



设定程序



4 将内锅放入电饭煲内

- 擦干内锅外围的水分。

5 安装盖加热板

- (请参考第 23 页的“安装时”。)
- ① 将它固定在槽位内。
 - ② 向外盖按入，直至听到“喀哒”一声。

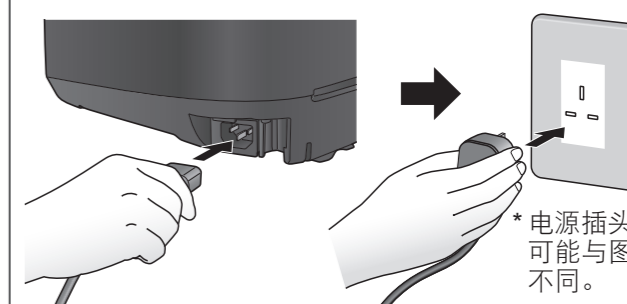
6 检查保湿装置是否已经安装好，并合上外盖

- (请参考第 22 页的“安装时”。)

保湿装置



烹调米饭



* 电源插头的形状可能与图示有所不同。

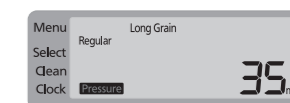
7 插入电源插头

- 请先插入本体插头，再插电源插头，并确保两个插头均已切实插到底。

8 检查程序，然后按“Start (开)”键

- 按 Start 键。
- 发出“咔嚓”的声音。这是开始加压前的准备工作所发出的声音。并不是产品故障。

↓
烹调开始。



- 当烹调完成铃声提示时，说明烹调米饭步骤已结束。请立即翻松米饭。(可促使多余的水分散发。)

■当烹调米饭中不得已要打开外盖

1. 请确认电饭煲附近是否没有人。
2. 按“Cancel/Off (取消/关)”键，停止烹调米饭。有时 **Pressure** (压力) 显示会持续闪烁(约 4 分钟)。* 请注意，蒸汽口会快速喷出高温蒸汽。
3. 在确认 **Pressure** (压力) 显示(闪烁)消失，不再冒出蒸汽后，再按开盖按钮。

煮出美味米饭的三项原则



正确量水及量米。



轻轻洗米。 洗米时用力过度可能导致米粒断开，导致米饭粘锅或产生饭焦。



使用合适的水。 我们建议使用自来水或过滤自来水。

- 使用含碱水(pH 值高于 9)可能导致米饭稍软或变黄。
- 使用硬矿泉水(100 或以上硬度)可能导致米饭干硬。



注意事项!



- 请尽量用近期加工的米。
- 打开袋装米后，请尽快使用。
- 将米存放在冰箱内。

正确使用程序

烹调方法	程序		大致烹调时间	液晶显示
	选择	水位线		压力
Short Grain (短粒米) Long Grain (长粒米)	Regular (标准) 常规烹调米饭	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	35 分钟	Pressure
	Quick (超快速) 因烹调时间缩短, 米饭可能会偏硬。想要较软的米饭, 请事先将米浸泡后再烹调。	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	19 分钟~ 30 分钟	Pressure
	Delicious (美味) 米饭达至最佳味道	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	48 分钟	Pressure
	1-2 person (少量) (1 至 2.5 量杯)	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	48 分钟	Pressure
	Congee/Soup (粥/汤) 可烹调稀粥、稠粥和汤。	Congee (Thin/Thick)	设定时间 ** (稀粥) 1 小时 30 分钟~ 2 小时 (稠粥) 40 分钟~ 1 小时 20 分钟	—
			—	设定时间 (汤) 40 分钟~ 2 小时
	Sushi (寿司饭)	Sushi	47 分钟	Pressure
Casserole (煲仔饭)	White Rice (Short Grain/ Long Grain)	47 分钟	—	
Brown Rice (糙米饭)	Rice (饭) [自动选择]	Brown Rice (Short Grain/ Long Grain)	1 小时 25 分钟~ 1 小时 45 分钟	Pressure
Multi Grain (杂粮米)	Rice (饭) [自动选择]	White Rice* (Short Grain/ Long Grain)	48 分钟	Pressure
Cook (烹调)	Cake (蛋糕)	—	设定时间 40 分钟~ 60 分钟	—
	Steam (蒸煮)	—	设定时间 1 分钟~ 60 分钟	—


* 可根据杂粮的种类及个人喜好适当调整水量。

** 烹调粥时, 烹调时间设定范围为 40 分钟~ 2 小时, 表内记述了推荐的设定时间。

- 白米和糙米的水位线有“短粒米”和“长粒米”两种。要按照米的种类区分使用。
- 粥的水位线有“稀粥”和“稠粥”两种。要按照粥的种类区分使用。
- 因米量和米的种类等条件不同, 烹调米饭时间可能会发生变化。

● 请不要将糙米和白米(短粒米、长粒米)混合烹调。(可能会影响米饭效果。)

使用不同程序

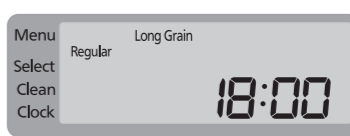


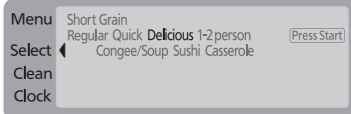
如何调出上次的烹调程序并使用

- 在“Short Grain (短粒米)”或“Long Grain (长粒米)”下使用“Regular (标准)”, “Quick (超快速)”及“Delicious (美味)”程序, 可被记忆。关于其他程序, 以下操作可调出您最近使用过的程序。

- 1 长按 **Menu Select** (大约 2 秒)
 - 当您按下键您将会听到“哔—”声, 按住不放手, 您将会听到第二个“哔—”声, 然后将显示最近使用的程序。
- 2 按 **Start** 闪烁

1 检查程序

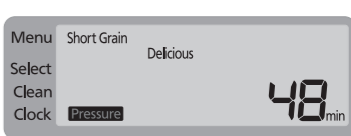


- 若要更换米种。
按 **Menu Select**, 使“←”对准“Menu (烹调方法)”。
按 **←** **→**。
* 选择了“Brown Rice (糙米饭)”及“Multi Grain (杂粮米)”后, 将“Select (烹调方法)”设定为“Rice (饭)”。
- 若要更换“Select (选择)”程序。
按 **Menu Select**, 使“←”对准“Select (选择)”。
按 **←** **→**。

闪烁的为所选择的程序。
- 若要用“Congee/Soup (粥/汤)”烹调粥。
按 **Cooking Timer**, 设定时间。

烹调时间的设定范围	设定单位
40 分钟~ 2 小时	10 分钟
- 若要选择“Cook (烹调)”程序。(第 14 页)

2 按“Start (开)”键

按 **Start** 闪烁



↓
烹调开始。

- 当烹调完成铃声提示时, 说明烹调米饭步骤已结束。请立即翻松米饭。(可促使多余的水分散发。)

提示

- 作为对视障障碍人士的帮助, 在“Start (开)”及“Cancel/Off (取消/关)”键上设有“●”及“■”的凸起部分。
- 为了便于区分键操作的起点, 选择至起点时, 哔声改为“哔哔”声。
[例: “Menu Select (功能选择)”的起点是“Menu (烹调方法)”, 则选择至“Menu (烹调方法)”时, 为“哔哔”声。]
- 由烹调的一刻开始, 饭煲将显示直至烹调完成所需的时间。
请注意: “Quick (超快速)”及“Rice (饭)”的程序, 饭煲将显示目前时间直至烹调结束前约 10 分钟才显示剩余时间。

烹调

烹调

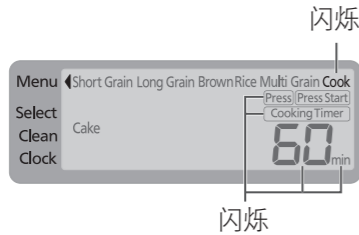
- 电饭煲能用豆类及蔬菜做出营养丰富的汤及蛋糕等料理。

1 选择“Cook (烹调)”

按 **Menu Select**，使“**←**”对准“**Menu (烹调方法)**”。

按 **←** **→**。

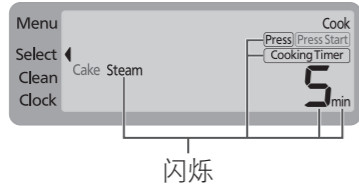
- 选择“Congee/Soup (粥/汤)”程序时，不需要设定为“Cook (烹调)”。



2 选择程序

按 **Menu Select**，使“**←**”对准“**Select (选择)**”。

按 **←** **→**。



3 设定烹调时间

按 **Cooking Timer**。

程序	烹调时间的设定范围	设定单位
Soup (汤)	40 分钟~ 2 小时	10 分钟
Cake (蛋糕)	40 分钟~ 60 分钟	1 分钟
Steam (蒸煮)	1 分钟~ 60 分钟	1 分钟

* 蒸煮的设定时间在水沸腾后开始递减。

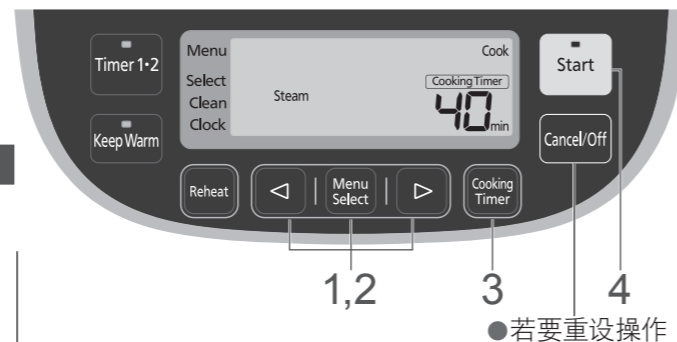
4 按“Start (开)”键

按 **Start**。

烹调开始。

- 当烹调完成后，电饭煲将自动转换至保温功能，所以请关闭电饭煲。

按 **Cancel/Off**。



提示

最大烹调容量

程序	
Soup (汤)	到“White Rice (Long Grain)”水位线 6
Cake (蛋糕)	面糊 上限 900 g
Steam (蒸煮)	水量 上限 600 mL

如何使用蒸板



预防措施

请勿使用以下食谱

- 含有增稠剂的食谱，例如咖喱或浓汤。
- 利用重碳酸盐的苏打来制造气泡的食谱。
- 大量含油的食谱。
- 在加热过程中会膨胀的膏状产品等的食谱。

蒸煮时 ...

- 请勿让食材阻塞调压孔及安全阀。

烹调期间 ...

- 请勿将盖放置或覆盖食物上。
- 食材的大小，份量及温度均会影响烹调结果。
(如食材的份量太多或体积太大，可能导致溢出) 或不能煮熟。
→ 如食物未煮熟，请再选择程序，然后以更长的时间烹调。

烹调后 ...

- 请勿使用保温功能。
(以免产生异味，变质或盖加热板生锈。)
- 烹调后，外盖的内侧和内锅附近会很烫，因此，取出烹调的食物时请多加小心。
- 烹调后打开外盖时，水滴可能从盖加热板滴到上框上。
→ 用拧干的湿毛巾擦拭。
- 经常清洗盖加热板及保湿装置。
擦拭保湿装置和垫圈的安装部位。
烹调肉类含量高的食谱时，肉类的脂肪和蛋白质会污染盖加热板及外盖的内部表面。
(以免产生异味，变质或盖加热板生锈。)

保温

保温 (自动)

- 完成烹调后，所有程序随即自动转换为保温功能。
(完成烹调米饭后立即翻松米饭。)

	<ul style="list-style-type: none"> ● Regular (标准) ● Delicious (美味) ● Sushi (寿司饭) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quick (超快速) ● 1-2 person (少量)
	<p>饭煲将自动转换成保温功能，但不建议使用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Congee (粥) 如对粥进行保温，粥可能会变稠或变糊。 ● Casserole (煲仔饭) 使用保温功能也可能导致盖加热板生锈，严重影响米饭味道。 ● Brown Rice (糙米饭) ● Multi Grain (杂粮米) 保温后将严重影响口感。 ● Soup (汤) ● Cake (蛋糕) ● Steam (蒸煮) 以免产生异味，变质或盖加热板生锈。 	

预防措施

- 请勿使用保温功能超过 12 小时。
- 若要在保温期间防止异味及冷凝：
米饭保存在电饭煲内时，请勿取消保温功能或拔掉电源插头。
- 若要防止异味：
使用保温功能前，请将饭勺从电饭煲取出。

提示

- 保温时间将以 1 小时为单位显示，直至 23 小时为止。(显示“0”即代表小于 1 小时)
- 24 小时后，显示屏将回到当前时间。



● 若要在保温状态下再加热

● 若要回到保温状态

● 若要关掉保温功能

请按 **Cancel/Off** 然后拔掉电源插头。

再加热 (手动)

- 从保温状态加热至热气腾腾的米饭。

1 在保温状态下翻松米饭

提示

- 再加热无法在以下情况下使用：
 - 当米饭已冷却(“哔”的铃声响 4 次)。
 - 保温功能并未启动。
- 加热超过 2 次，将会严重影响米饭味道。

2 按“Reheat (再加热)”键

按 **Reheat**。

再加热开始。

闪烁 (大约 5 分钟~7 分钟)

Keep Warm

- 当铃声提示，请立即翻松米饭，即可食用。

使用预约功能

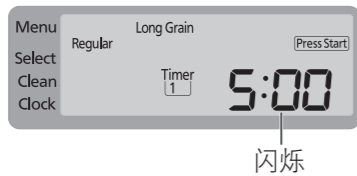
预约

- 可以设定 2 个预约时间。(可记忆设定的预约时间。)
- 保存经常使用的预约时间将更方便, 例如使用“Timer 1 (预约 1)”供早餐提醒, 而“Timer 2 (预约 2)”供晚餐提醒。

例如: 要在早上 7:30 完成烹调

- 1 检查当前时间是否正确
 - 如时间不正确, 要按右边步骤重新设定。
- 2 检查程序
(正确设定程序。第 13 页的步骤 1)
- 3 选择“Timer 1 (预约 1)”或“Timer 2 (预约 2)”

按 Timer 1-2。

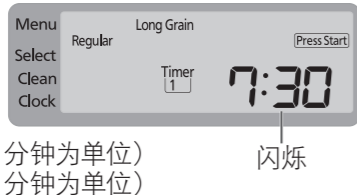


- 每按一次键, 将会在 1 和 2 之间相互切换。



- 4 设定烹调完成的时间

按 < 和 >。



向前 (以 10 分钟为单位)
向后 (以 10 分钟为单位)

- 长按键可加快循环速度。

- 5 按“Start (开)”键

闪烁
按 Start。



- 当烹调完成铃声提示时, 说明烹调米饭步骤已结束。请立即翻松米饭。(可促使多余的水分散发。)



- 若要重设操作
- 若要取消设定

当前时间有误时

- 显示时间为 24 小时制格式。

- 1 将电源插头切实插入
- 2 使“1”对准“Clock (时刻设定)”

按 Menu Select。



- 3 设定时间

按 < 和 >。



向前 (以 1 分钟为单位)
向后 (以 1 分钟为单位)
闪烁停止时, 代表时间已设定。

- 长按键可加快循环速度。
- 时间无法在使用状态下设定, 例如正在使用烹调/保温状态/预约设定中等。
- 锂电池不足时, 拔掉电源插头将导致数据丢失, 例如当前时间及预约时间的设定。(第 27 页)
- 锂电池固定在本体内所以无法由用户更换。若要更换锂电池, 请向经销商咨询。

若要在完成预约设定后查看当前时间。

亮起
按 Timer 1-2

- 长按即可显示当前时间。

提示

- 如预约设定的时间少于烹调所需时间, 则直接开始烹调。(参考第 32 页的“预约设定的限制”。)
- “Casserole (煲仔饭)”、“Cake (蛋糕)”和“Steam (蒸煮)”无法使用预约功能。
- 如预约设定在 13 小时以上 (水温高时, 为 8 小时以上), 则米饭可能会变质而产生异味。
- 如使用预约功能, 则不会显示剩余完成时间。
- 如使用预约烹调, 米可能吸收过量水份。这可能导致米饭变软或煮焦。
→ 米饭太软时, 请适当减少水量。(以低于水位线 1~2 mm 为准)

糙米饭 / 杂粮米

糙米饭



材料 (4~6 人份):
糙米 3 量杯
白芝麻 少量
黑芝麻 少量

方法:

- ① 轻轻地淘洗糙米, 去除异物和谷壳。
 - ② 加水至水位线: **Brown Rice (Short Grain/Long Grain) 3** 处, 然后合上外盖。
 - ③ 选择程序。
- | Menu (烹调方法) | Brown Rice (糙米饭) |
|-------------|------------------|
| Select (选择) | Rice (饭) |
- ④ 按“Start (开)”键。
 - ⑤ 烹调结束后, 把糙米饭上下翻松。
 - ⑥ 盛入碗内, 撒入黑、白芝麻。

五谷饭



材料 (4~6 人份):
白米 3 量杯
五谷米 30 g

方法:

- ① 将白米洗净后, 放入内锅, 加水至水位线: **White Rice (Short Grain/Long Grain) 3** 处。
 - ② 轻轻地洗净五谷米, 然后铺在白米上。
 - ③ 再多加 30 mL 的水*, 然后合上外盖。
* 可根据五谷米的种类和个人喜好适当调整水量。
 - ④ 选择程序。
- | Menu (烹调方法) | Multi Grain (杂粮米) |
|-------------|-------------------|
| Select (选择) | Rice (饭) |
- ⑤ 按“Start (开)”键。
 - ⑥ 烹调结束后, 上下翻松米饭。
 - ⑦ 盛入碗中即可食用。

要煮五谷饭...

- 若要添加豆类或干的食材, 例如木耳, 请先用水充分浸泡。
- 白米中杂粮的比例为 10% 或以下。
(如果添加的杂粮过多, 白米将无法煮熟。)
- 若要使五谷饭煮得更软, 可多加一些水或提前用水浸泡。

粥 / 寿司饭

皮蛋瘦肉粥



材料 (2~3 人份):
 白米 ½ 量杯
 肉汤 (冷却后) 5 量杯
 皮蛋 1 个
 熟瘦肉 125 g
 调味料:
 盐 5 g
 胡椒粉 少许
 麻油 少许

方法:
 ① 先将熟瘦肉用盐腌约 1 小时, 然后切成丝; 将皮蛋切粒备用。
 ② 将白米洗净后倒入内锅并加入肉汤, 然后合上外盖。
 ③ 选择程序, 设定烹调时间为 1 小时 30 分钟。

Menu (烹调方法)	Short Grain (短粒米) 或 Long Grain (长粒米)
Select (选择)	Congee/Soup (粥/汤)

④ 按“Start (开)”键。
 ⑤ 铃声提示后, 按“Cancel/Off (取消/关)”键, 打开外盖*, 将皮蛋及瘦肉加入内锅后合上外盖。
 * 打开外盖时, 请注意食材正处于高温。

⑥ 再次选择程序, 设定烹调时间为 1 小时。

Menu (烹调方法)	Short Grain (短粒米) 或 Long Grain (长粒米)
Select (选择)	Congee/Soup (粥/汤)

⑦ 按“Start (开)”键。
 ⑧ 铃声提示后, 向粥内加入调味料后即可享用。

绿豆百合粥



材料 (4~6 人份):
 绿豆 70 g
 糯米 70 g
 百合 10 g
 调味料:
 糖 适量

方法:
 ① 将绿豆、糯米及百合洗净后加入内锅。加水至水位线: **Congee (Thin) 0.5** 处, 然后合上外盖。
 ② 选择程序, 设定烹调时间为 1 小时。

Menu (烹调方法)	Short Grain (短粒米) 或 Long Grain (长粒米)
Select (选择)	Congee/Soup (粥/汤)

③ 按“Start (开)”键。
 ④ 烹调结束后, 加入糖即可享用。

手卷寿司



材料 (4 人份):
 白米 (短粒米) 3 量杯
 海带 5×5 cm
 烤海苔 适量
 寿司醋
 A 醋 90 mL
 糖 2½ 汤匙
 盐 1½ 茶匙
 配料
 金枪鱼、乌贼、虾、三文鱼、
 鲑鱼子、黄瓜、鸡蛋、绿叶蔬菜、
 鳄梨等想用的配料 适量

方法:
 ① 将白米洗净后加水至水位线: **Sushi 3** 处, 并将海带铺在米上, 然后合上外盖。
 ② 选择程序。

Menu (烹调方法)	Short Grain (短粒米)
Select (选择)	Sushi (寿司饭)

③ 按“Start (开)”键。
 ④ 将 A 倒入其他锅中微微加热, 做成寿司醋。并用水弄湿装寿司饭的容器备用, 待铃声提示后, 先取出海带, 再将米饭盛至装寿司饭的容器中。然后, 将寿司醋洒在米饭上, 边切拌边, 并用扇子使其冷却。为了使寿司饭不干燥, 可用拧干的毛巾盖在上面。
 ⑤ 把寿司饭和想用的配料放在烤海苔上卷起。

烹调寿司饭...

- 若要确保完全吸入味道, 请在米饭冷却前盛到装寿司饭的容器中, 然后与寿司醋混合。(请勿将寿司醋与米饭在内锅中混合。)
- 若要保持米饭光泽, 请尽快用扇子使其冷却。
- 若要使米饭不粘黏, 请将饭勺微斜后以切拌的方式搅拌。

煲仔饭 / 蛋糕

香芋鸡煲仔饭



材料 (4~6 人份):
 白米 3 量杯
 鸡肉 (切成小块) 200 g
 香菇干 (浸软切成小块) 5 个
 香芋 (切成小块) 100 g
 虾米 (浸软) 40 g
 黑木耳 (浸软切成小块) 少许

腌料:
 A 生抽 1 茶匙
 老抽 ½ 茶匙
 糖 1 茶匙
 盐 ½ 茶匙
 淀粉 1½ 茶匙

调味汁:
 B 生抽 1 汤匙
 老抽 1 汤匙
 糖 ½ 汤匙
 麻油 ½ 汤匙

米量 (杯*)

2~6

* 附件中之量杯。

方法:

① 用 A 将鸡肉腌制片刻。
 ② 将香芋炸至金黄色并沥干油份备用。
 ③ 将白米洗净后放入内锅, 加水至水位线: **White Rice (Short Grain/Long Grain) 3** 处。然后将 ①、② 及其他材料平铺在白米上, 合上外盖。(不需搅拌。)

④ 选择程序。

Menu (烹调方法)	Short Grain (短粒米) 或 Long Grain (长粒米)
Select (选择)	Casserole (煲仔饭)

⑤ 按“Start (开)”键。
 ⑥ 铃声提示后, 加入 B 搅拌均匀即可食用。

重要资讯:

- 加入材料后不能超过“Max (最大)”线。
- 烹调时请勿打开外盖。(会影响烹调效果。)

豆奶蛋糕



材料 (4~6 人份):
 牛油或色拉油 少量
 蛋糕粉 200 g
 鸡蛋 2 个
 豆奶 100 mL
 色拉油 3 汤匙
 葡萄干 70 g
 (也可用其他干果代替。)

方法:

① 轻轻用牛油或色拉油涂抹内锅。
 ② 将剩下的材料混合并搅拌至细滑无颗粒。(请勿在内锅中混合。)
 ③ 将 ② 倒入内锅中, 然后合上外盖。
 ④ 选择程序, 设定烹调时间为 40 分钟。

Menu (烹调方法)	Cook (烹调)
Select (选择)	Cake (蛋糕)

⑤ 按“Start (开)”键。
 ⑥ 铃声提示后, 从饭煲中取出内锅并倒扣, 将蛋糕倒出后放置于盘中或网架上冷却。

* 可用 1.5 倍的材料, 烹调时间设定为 60 分钟, 做出更大的蛋糕。

蒸煮

预防措施

● 请勿让食材阻塞调压孔或安全阀。

点心



材料：

小点：
虾饺
烧卖

点心：
叉烧包
馒头
糯米鸡

方法：

- 在点心表面洒少许水。(无需将它解冻。)
- 将 2.5 量杯水倒入内锅。
- 放入蒸板，将点心放在上面，然后合上外盖。
- 选择程序，设定烹调时间为 5~10 分钟。

Menu (烹调方法)	Cook (烹调)
Select (选择)	Steam (蒸煮)

- 按“Start (开)”键。

上汤娃娃菜



材料 (4~6 人份)：

娃娃菜..... 100 g
咸肉 (金华火腿)..... 35 g

方法：

- 将娃娃菜掰成片后洗净、咸肉切片备用。
- 将娃娃菜铺在盘子上，再将咸肉片放在上面。(最好用带肥的咸肉。)
- 将 2.5 量杯水到入内锅。
- 放入蒸板，将 2 放在上面，然后合上外盖。
- 选择程序，设定烹调时间为 13 分钟。

Menu (烹调方法)	Cook (烹调)
Select (选择)	Steam (蒸煮)

- 按“Start (开)”键。

提示：

如没有娃娃菜，可用大白菜的芯代替。

霉干菜蒸肉



材料 (4~6 人份)：

五花肉..... 160 g
霉干菜..... 100 g

调味料：

色拉油..... 25 mL
糖..... 30 g
老抽..... 12 mL

方法：

- 将五花肉切成 1 cm×3 cm 的块备用。
- 将霉干菜用水冲洗一下，挤干水备用。以免有沙子而影响口感。
- 在碗底先放一层肉，再放一层霉干菜，并在上面撒一层糖。然后再铺一层肉，放一层霉干菜和糖，直至材料全部放完。
- 将色拉油及老抽加入 3。
- 将 2.5 量杯水到入内锅。
- 放入蒸板，将 4 放在上面，然后合上外盖。
- 选择程序，设定烹调时间为 60 分钟。

Menu (烹调方法)	Cook (烹调)
Select (选择)	Steam (蒸煮)

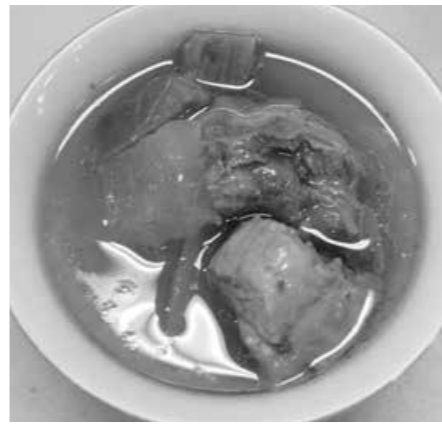
- 按“Start (开)”键。

- 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。

汤

咸肉冬瓜老鸭汤



材料 (4~6 人份)：

老鸭..... 1/2 只 (约 400 g)
冬瓜..... 200 g
咸肉 (金华火腿)..... 30 g
生姜..... 数片
水..... 4.5 量杯

调味料：

料酒..... 30 mL
盐..... 8 g

方法：

- 将鸭洗净后切成大块，冬瓜洗净、去皮后切块，火腿肉切片备用。
- 将鸭块放入热水中氽一下，去除血水后捞起沥干备用。
- 将鸭块、冬瓜、咸肉、生姜片、盐及料酒放入内锅中，加入 4.5 量杯水，然后合上外盖。
- 选择程序，设定烹调时间为 2 小时。

Menu (烹调方法)	—
Select (选择)	Congee/Soup (粥/汤)

- 按“Start (开)”键。

玉米仔排汤



材料 (4~6 人份)：

仔排 (切成 5 cm 的段)..... 500 g
玉米 (切成 5 cm 的段)..... 2 个 约 450 g
水..... 5 量杯

调味料：

盐..... 6.5 g

方法：

- 将仔排放入热水中氽一下，去除血水后捞起沥干备用。
- 将所有材料放入内锅，加入盐，然后合上外盖。
- 选择程序，设定烹调时间为 1 小时 30 分钟。

Menu (烹调方法)	—
Select (选择)	Congee/Soup (粥/汤)

- 按“Start (开)”键。

(可根据个人喜好，加入鸡精等调味料。)

人参鸡汤



材料 (4~6 人份)：

鸡..... 1/2 只 (约 375 g)
人参片..... 7.5 g
红枣 (或黑枣)..... 5 个
水..... 5 量杯
生姜..... 数片
松子..... 7 g

调味料：

盐..... 5 g
料酒..... 少许

方法：

- 将鸡洗净后，向肚内灌热水冲烫 2 次，沥干备用。
- 将鸡，人参片，红枣，水，生姜片，盐及料酒放入内锅，然后合上外盖。
- 选择程序，设定烹调时间为 2 小时。

Menu (烹调方法)	—
Select (选择)	Congee/Soup (粥/汤)

- 按“Start (开)”键。

- 烹调结束后，将鸡盛出，倒入汤汁，再撒下炸香之松子便可。

清洗

- 清洗前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 本体及盖加热板上的垫圈不能拆下。请不要用力拽拉，或用尖锐的物品戳刺。（会导致变形、脱落或破损。）
- 清洗后，用干布擦拭。

首次使用时及每次使用后

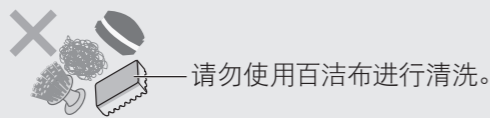
- 拆除配件后，用软海绵清洗。



- 煲仔饭等加入调味料后，请立即清洗。（以免产生异味、变质或生锈。）

〈请勿使用以下东西〉

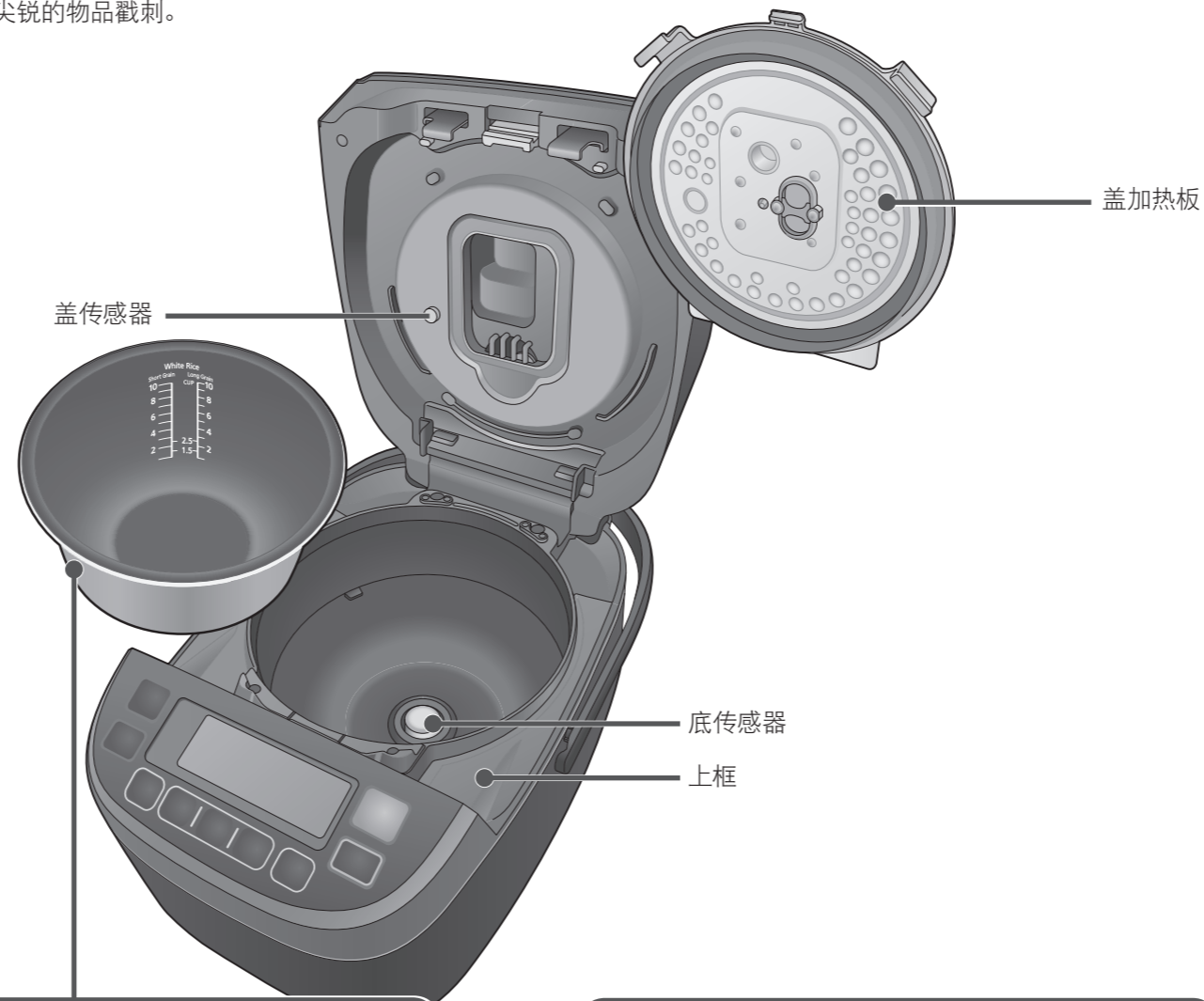
金属刷及渗入磨砂料的尼龙擦等。



挥发油、稀释剂、擦亮剂、漂白剂、抗菌剂酒精等。



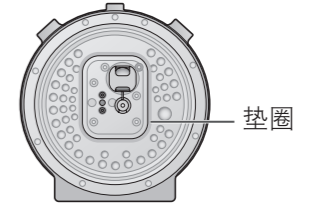
洗碗机或洗碗机/烘干机



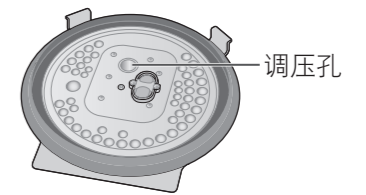
盖加热板

拆下，用厨房专用中性洗涤剂清洗。

- 请拆下，清洗盖加热板的两面。垫圈内侧尤其容易残留污垢，请仔细进行清洗。（会导致米饭有怪味或米饭变质。）



- 调压孔堵塞了饭粒等异物或污垢时，请用竹签、牙签等清除。（以免导致蒸汽泄漏，烹调物喷出。）



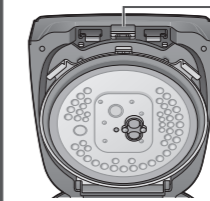
- 请用手指轻压 2~3 次安全阀，用流水冲洗干净。



预防措施

- 使用调味料后（煲仔饭等），请立即清洗。（以免产生异味、变质或生锈。）

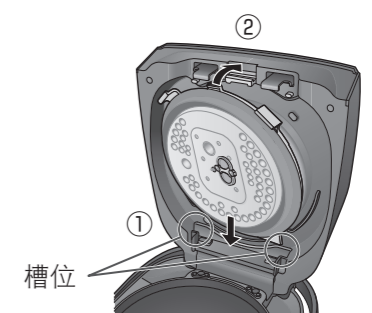
拆除时



- ① 将内盖固定扣向上推起。（盖加热板会向面方向倾倒。）
- ② 取出。

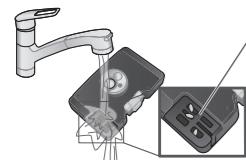
安装时

- ① 将盖加热板插入槽位。
- ② 向外盖按入直至听到“喀哒”一声。



保湿装置

拆除然后清洗。

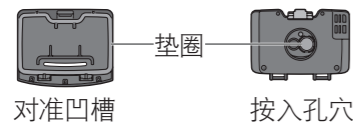


确认是否淤积了包括饭粒在内的异物或污垢。

- 如有淤积，请用竹签或牙签等剔除。

预防措施

- 请不要拆下垫圈。（以免导致蒸汽泄漏，烹调物喷出。）
- 若垫圈脱落，请切实安装。



拆除时

- ① 提起取出。
- ② 长按按钮可打开。



安装时（按和拆除时相反的顺序。）

- ① 插入轴，盖严，直到发出“咔嗒”声。
- ② 压入外盖。（不能浮起。）

内锅（第8页）/饭勺/粥[汤]勺/蒸板/饭勺架

使用厨房专用中性洗涤剂清洗。

预防措施

- 请勿将内锅用作为洗碗容器。（以免对内锅涂层造成伤害。）



上框

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 请勿将水倒入进行清洗。

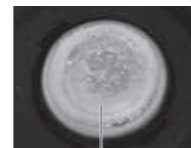
盖传感器/底传感器

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 如污垢很难清除，用少量厨房专用中性洗涤剂，再用尼龙刷轻轻擦拭。

提示

- 如果不清洁盖传感器或底传感器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。



上钩卡部/外盖的内部表面/垫圈/下钩卡部

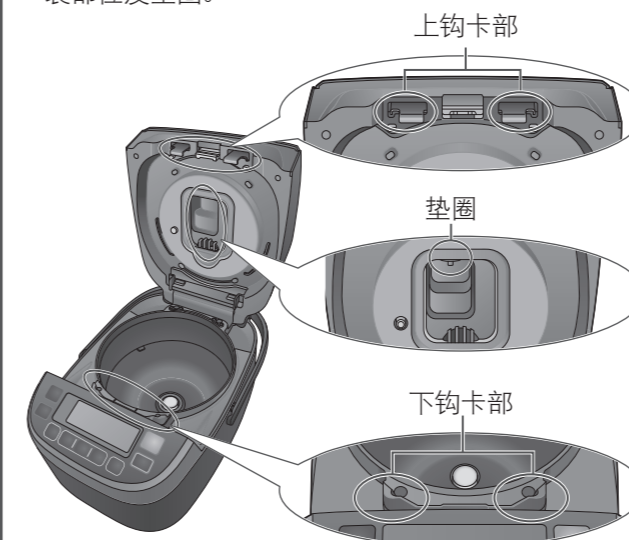
用拧干的湿毛巾擦拭。

【上钩卡部/下钩卡部】

- 当堵塞了饭粒等异物时，请用竹签、牙签等清除。（会导致蒸汽泄漏、烹调物喷出或外盖无法打开。）

【外盖的内部表面/垫圈】

- 请拆下保湿装置，擦拭外盖的内部表面、保湿装置安装部位及垫圈。

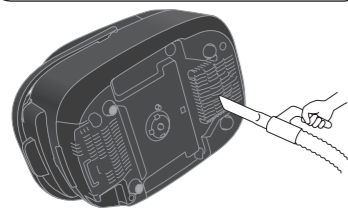


清洗

- 清洗前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 本体和盖加热板上的垫圈不能拆下。请不要用力拽拉，或用尖锐的物品戳刺。（会导致变形、脱落或破损。）
- 清洗后，用干布擦拭。

定期检查

- 大约每月检查一次，如有污垢请立即清洗。



电饭煲底部（吸气口/排气口）
用吸尘器吸除垃圾及异物等。

当电饭煲的清洁度有问题

保养功能

气味散不掉、盖加热板或蒸汽口的污垢难清除时……

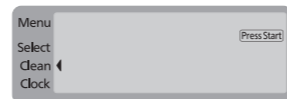


准备工作 ① 在内锅中倒入水。
（“White Rice (Long Grain)” 水位线：6 ~ 8）
② 将内锅放入本体然后合上外盖。

1 选择“Clean (保养)”

按 **Menu Select**，使“**←**”
对准“**Clean (保养)**”。

- 每按一次，“**←**”都会移动。



2 按“Start (开)”键

闪烁
按 **Start**。

保养功能开始。

3 大约 45 分钟后铃声提示时，按“Cancel/Off (取消/关)”键

按 **Cancel/Off**。

- 水冷却后，将它倒掉。

提示

- 可将柠檬切片后加入水中增强效果。
- 可能无法完全祛除气味或污垢。

这是是什么意思？

错误代码

确认项目！

U 10

- 内锅放置正确？
→ 按“**Cancel/Off (取消/关)**”键关闭错误代码后，重新放置本产品专用的内锅进行操作。

U 12

- 是否有异物或污垢留在内锅底部、盖加热板、盖传感器或底传感器？（第 8 页）
→ 清除异物或污垢，然后按“**Cancel/Off (取消/关)**”键。
- 内锅中是否有太多水？
→ 按“**Cancel/Off (取消/关)**”键。
（下次烹调时，稍微减少水量。）

U 14

- 是否连续使用保温功能 96 小时或更长时间？
→ 按“**Cancel/Off (取消/关)**”键。

U 15

- 外盖打开了吗？
- 保湿装置是否已安装？（第 22 页）
→ 如保湿装置已遗失，请与经销商联系。
没有保湿装置也能进行烹调 and 保温，但：
• 米饭的口感会变差。（保温时，米饭会变干。）
• 有时可能会煮不熟粥。
• 会溢出。
• 烹调好后，会再次显示“U15”。
- 保湿装置中是否有异物或污垢？
→ 请将异物或污垢去除。（第 22 页）

U 25

- 电饭煲底部的吸气口及排气口是否有灰尘等物质阻塞？
→ 使用以下步骤清除灰尘。
① 按“**Cancel/Off (取消/关)**”键，然后拔掉电源插头。
② 电饭煲冷却后，请取出内锅。
③ 从电饭煲底部吸气口/排气口清除灰尘。（第 24 页）
- 电饭煲是否有在地毯等物品上使用？（第 8 页）
→ 请勿在可能会堵塞电饭煲底部的地方使用电饭煲。

如上述方法没有任何改善，请向经销商咨询维修事宜。

H 00

- 尝试拔下再重新插入电源插头。如果仍出现“H 00”，表示存在故障。
→ 请咨询经销商，并告知错误代码（“H”后的两位数）。

我的饭煲有故障吗？

检查以下事项再要求维修。

	症状	确认项目！	页
烹调中	烹调米饭时间比预期更长。	<ul style="list-style-type: none"> ●如连续烹调，烹调米饭时间可能会较长（有时可能长达 60 分钟）。 ●剩余时间会长时间停留在某一分钟，以调整烹调米饭时间。 ●内锅的水量多了吗？ 如增加水量，烹调米饭时间可能会变长（最长可达 15 分）。 	— — —
	蒸汽从蒸汽口以外的地方泄漏。	<ul style="list-style-type: none"> ●是否有米饭粘在盖加热板的垫圈或内锅的边缘？ ●是否每次使用后都会清洗盖加热板并正确安装？ ●是否内锅发生了变形？ → 如内锅变形，请购买新的内锅。 ●如果拽拉盖加热板的垫圈，或用尖锐的物品戳刺，可能导致变形、脱落或破损。 → 如果发生蒸汽泄漏，请和购买饭煲的销售商店联系咨询。 	— 23 —
烹调 / 保温中	饭煲发出声响。	<ul style="list-style-type: none"> ●“呼呼”声…散热风扇转动的声音。 ●“磁”声…IH 加热（电磁感应加热）的声音。 保温中有时会听到这样的声音。 ●“咻”声…蒸汽喷出的声音。 ●“咔嚓咔嚓”声、“哗啦哗啦”声…加压前的准备或调节压力的声音。 ●“咻、咻、咻、咻”声…加压的声音。 ●“噗味”声、“噗咻”声…压力减压的声音。 	— — — — —
		<p>打开 / 合上外盖时</p> <ul style="list-style-type: none"> ●“咕噜咕噜”声…盖加热板里的金属球滚动的声音。 	—
烹调后	盖加热板上粘有饭粒。	<ul style="list-style-type: none"> ●可变压力（使米粒跳着舞煮成饭，抑制受热不均的方法）的固有现象，而非故障。 → 请去除沾着的饭粒。 	—
预约	即使使用了预约烹调仍然立即开始。	<ul style="list-style-type: none"> ●当前时间准确吗？（显示时间为 24 小时时钟格式） ●预约是否设定在“预约设定的限制”以外？ 	16 32
	我已设定预约但烹调无法开始。	<ul style="list-style-type: none"> ●使用预约时，烹调开始前米已浸泡，所以烹调开始后浸泡时间会比较短。 因此，烹调米饭开始的时间可能会稍微比预期晚一点。 	—
	米饭在预约设定的时间未煮好。	<ul style="list-style-type: none"> ●当前时间准确吗？（显示时间为 24 小时时钟格式） ●您是否有按下“Start（开）”键？ ●预约是否设定在“预约设定的限制”以外？ 	16 16 32

	症状	确认项目！	页
其他问题	键操作无反应。	<ul style="list-style-type: none"> ●键灯有开启吗？ 下记情况下，键操作无效。例如正在使用烹调 / 保温状态 / 预约设定。 → 按下“Cancel/Off（取消 / 关）”键。 有时 Pressure（压力）显示会持续闪烁（约 4 分钟）。确认显示消失且无蒸汽喷出后，再进行操作。 	—
	“Reheat（再加热）”键无效。	<ul style="list-style-type: none"> ●是否关闭了保温功能？ ●米饭冷了吗？（铃声响 4 次） 50℃以下时，不能再加热。 	— —
	显示屏幕是空白的。	<ul style="list-style-type: none"> ●插入电源插头时，是否显示“7:30”？ [有显示] 锂电池不足。 插上电源插头仍能烹调或保温，但如果拔下电源插头，当前时间、预约等保存过的内容会消失。请更换锂电池。 锂电池已固定在本体内，所以无法由用户更换。 [无显示] 电路系统有故障。 → 若要更换锂电池或维修，请向经销商查询。 	—
	电源插头出现火花。	<ul style="list-style-type: none"> ●插入或拔掉电源插头时，有时可能会有小火花出现。这是一种正常现象，尤其是 IH（电磁感应加热）技术，不属于故障。 	—
	外盖打不开。	<ul style="list-style-type: none"> ●下钩卡部、上框、上钩卡部或盖加热板的调压孔里是否堵塞了米粒等？ ●进行压力煮饭时，即使按下开盖按钮也无法打开外盖。 → “当烹调米饭中不得已要打开外盖”（第 11 页） ●烹调过程中是否触碰了开盖按钮？ → 请先按下外盖，再按开盖按钮。 	22~23 — —
	外盖难以关闭。	<ul style="list-style-type: none"> ●下钩卡部、上框、上钩卡部或盖加热板的调压孔里是否堵塞了米粒等？ ●是否正确安装了盖加热板？ ●盖加热板是否折断或变形？ ●因为是压力式饭煲，所以增强了密封程度，令人感到难以关闭。特别是在烹调米饭之后立即翻松米饭时等，会令人感到难以关闭。 	22~23 23 —
	●因内锅和外盖紧密附着，有时打开外盖时会将内锅一并提起，并发出响声。		—

■ 如您不小心将水或米倒入本体内，请拔掉电源插头然后联络经销商。

下一步应该怎么做...

●不属于产品故障。
请检查以下事项后再要求维修。

太软(黏)

- 您是否正确量米和量水? (第 10 页)
- 是否有断裂的米粒?
- 您是否将米长时间浸泡? (例如使用预约时)
 - 使用预约时, 尝试适当减少水量。
(减少水量至水位线下方大约 1~2 mm 处)
- 您是否用热水洗米?
- 您是否用“1-2 person (少量)”程序烹调了超过规定量的米饭?
(1~2.5 量杯)
- 煮好饭后, 您是否立即翻松?
- 煮新米时, 加水是否高于标准水量? (减少水量至水位线下方大约 1~2 mm 处)
- 洗米后您是否将米留在洗米箩内? (第 10 页 这可能导致米粒断裂, 烹调米饭时米可能粘锅)
- 喜欢口感稍硬的米饭吗?
 - 稍微减少水量。(减少水量至水位线下方大约 1~2 mm 处)



太硬(干)

- 您是否正确量米和量水? (第 10 页)
- 您是否使用“Quick (超快速)”程序?
- 喜欢口感稍软的米饭吗?
 - 稍微增加水量。
(增加水量至水位线上方大约 1~2 mm 处)
 - 尝试将米浸泡(30 分钟~2 小时)再烹调。



米饭煮焦

- 是否有正确洗米?
- 是否有灰尘或异物堵塞盖传感器、底传感器、内锅底部或本体内部?
- 您是否使用预约? (您是否将米长时间浸泡?)
- 是否有断裂的米粒?
- 洗米后您是否将米留在洗米箩内? (第 10 页 这可能导致米粒断裂, 烹调米饭时可能出现饭焦)
- 烹调米饭加调味料, 例如煲仔饭可能很容易煮焦。
- 锅底有黄色的米饭不代表故障。
 - 如按照上述步骤没有改善, 请参考“如要改善饭焦”。(第 31 页)



症状

确认项目!

产生结露。

- 煮好饭后, 您是否立即翻松?
- 是否在保温过程中, 关闭了电源或把电源插头拔下, 但未把米饭盛出?
- 根据烹调方法的不同, 有时容易结露。

米饭有气味。

- 是否在保温过程中, 关闭了电源或把电源插头拔下, 但未把米饭盛出?
 - 是否连续保温 12 小时或以上?
 - 烹调米饭加调味料(例如煲仔饭)后, 可能会留下气味。
 - 您是否有在保温时加入冷饭?
 - 是否有正确洗米?
 - 是否将饭勺插在米饭中保温?
 - 是不是每次使用后都清洗干净?
如果清洗不干净, 会导致米饭味道变差或有怪味。
如果残留着油污持续使用, 会导致米饭变质。
- 气味变得很明显时,
- ① 小心清洗内锅、盖加热板及保湿装置。(第 22~23 页)
 - ② 如无法祛除气味, 请使用保养功能。(第 24 页)

米饭变黄。

- 是否连续保温 12 小时或以上?
- 是否有正确洗米?
- 某些米类, 煮完饭后米饭可能带有黄色。

米饭太干。

- 是否连续保温 12 小时或以上?
- 您是否有重复再加热?
- 保湿装置是否正确装好?
- 是否有米饭粘在盖加热板的垫圈或内锅的边缘, 或内锅发生了变形?

粥变糊。

- 您是否将米长时间浸泡? (例如使用预约时)
- 烹调粥时您是否有使用保温功能?

薄膜形成。

- 您是否过度洗米, 导致米粒断开?
- 是否有正确洗米?
(米内的淀粉溶解, 会在表面形成薄膜, 但这是无害的。)

煮好的米饭表面凹凸不平。

- 是否在烹调米饭前未将米的表面整平?
- 是 IH (电磁感应加热) 特有的强大火力造成的。不是异常现象。
下记情况下, 容易变得凹凸不平。
 - 淘米不充分时。
 - 混有许多碎米时。
 - 由于洗米时用力过大, 米粒已经破碎。
 - 烹调米饭量少时。

下一步应该怎么做...



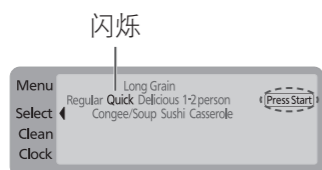
- 如第 28 ~ 29 页的建议没有改善，您可以变更设定。
- 下记 2 ~ 4 的步骤之间必须在 16 秒内完成。如 16 秒内没有任何操作，则显示屏会恢复当前时间（无法设定）。
→ 请重新进行设定。
- 完成设定后，显示屏恢复当前时间。
- 如要返回原先的设定，再次按照下述步骤进行操作。

如需更改保温温度 (74 → 76 → 72)

- 即使已经选择了“Quick (超快速)”，也务必从步骤 1 开始操作。

1 按 **Menu Select** 2 次

按 **◀ ▶** 选择“Quick (超快速)”



- 在“Short Grain (短粒米)”或“Long Grain (长粒米)”下选择“Quick (超快速)”。

2 按 **Keep Warm** 您不会听到“哔—”声。

按 **Cooking Timer** 您不会听到“哔—”声。

按 **Keep Warm**

3 按 **Start**

- 默认值为“74”。

4 米饭有异味时

按 **Menu Select**
设定至“76”。



10 秒后
(设定自动完成。)



米饭变色或变干时

按 **Menu Select**
设定至“72”。



10 秒后
(设定自动完成。)

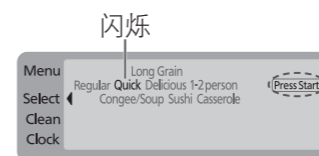


如要改善饭焦

- 即使已经选择了“Quick (超快速)”，也务必从步骤 1 开始操作。

1 按 **Menu Select** 2 次

按 **◀ ▶** 选择“Quick (超快速)”



- 在“Short Grain (短粒米)”或“Long Grain (长粒米)”下选择“Quick (超快速)”。

2 按 **Keep Warm** 您不会听到“哔—”声。

按 **Cooking Timer** 您不会听到“哔—”声。

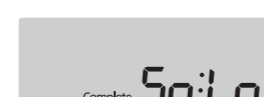
按 **Keep Warm**

3 按 **Menu Select**
选择“02”。

按 **Start**

4 按 **Menu Select**
设定至“So:Lo”。

10 秒后
(设定自动完成。)

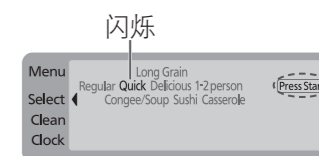


如要在烹调、再加热及保养时停止铃声提示 (结束提示音)

- 即使已经选择了“Quick (超快速)”，也务必从步骤 1 开始操作。

1 按 **Menu Select** 2 次

按 **◀ ▶** 选择“Quick (超快速)”



- 在“Short Grain (短粒米)”或“Long Grain (长粒米)”下选择“Quick (超快速)”。

2 长按 **Keep Warm**
(大约 5 秒)



- 此操作不会关掉按键音。

规格


程序		大致的烹调时间	保温功能*	预约设定的限制	烹调容量 (量杯)	
烹调方法	选择					
Short Grain (短粒米) Long Grain (长粒米)	Regular (标准)	35 分钟	○	50 分以上	1 ~ 10	
	Quick (超快速)	19 分钟 ~ 30 分钟	○	40 分以上		
	Delicious (美味)	48 分钟	○	60 分以上		
	1-2 person (少量)	48 分钟	○	60 分以上	1 ~ 2.5	
	Congee/Soup (粥/汤)	设定时间** (稀粥) 1 小时 30 分钟 ~ 2 小时	40 分钟 ~ 1 小时 20 分钟	×	烹调时间 + 1 分钟以上	Thin (稀粥) 0.5 ~ 1.5
		(稠粥)				Thick (稠粥) 0.5 ~ 2
		设定时间 (汤) 40 分钟 ~ 2 小时				到 “White Rice (Long Grain)” 水位线 6
Sushi (寿司饭)	47 分钟	○	60 分以上	2 ~ 10		
Casserole (煲仔饭)	47 分钟	×	—	2 ~ 6		
Brown Rice (糙米饭)	Rice (饭)	1 小时 25 分钟 ~ 1 小时 45 分钟	×	120 分以上	1 ~ 7	
Multi Grain (杂粮米)	Rice (饭)	48 分钟	×	60 分以上	1 ~ 8	
Cook (烹调)	Cake (蛋糕)	设定时间 40 分钟 ~ 60 分钟	×	—	面糊上限 900 g	
	Steam (蒸煮)	设定时间 1 分钟 ~ 60 分钟	×	—	水量上限 600 mL	

* “×” 符号代表电饭煲将自动转换成保温功能，但不建议使用。(第 15 页)

** 烹调粥时可设定时间是 40 分钟 ~ 2 小时，表内记述了推荐的设定时间。

型号	SR-PX184	
电源	230 V ~ 50 Hz	
额定功率 (大约)	烹调时 (峰值)	1400 W
	保温时 (峰值)	600 W (35.1 Wh*1)
电源线长度 (大约)	1.0 m (S-3)	
重量 (大约)	7.2 kg	
产品尺寸 (宽 × 深 × 高) (大约)	28.6 cm × 41.6 cm × 26.6 cm (47.3 cm*2)	

- 额定功率是指工作过程中的最大功率。
- 待机功率约 2.6 W (电源插头插着的状态)。
- 产品不适用于不同电源频率或电压的国家及地区，且不设更换服务。
- (*1) 是保温状态下每小时的耗电量。(环境温度 20°C，最大米量。)
- (*2) 是外盖打开时的高度。

检查		检查您的 IH 电压力电饭煲!	
	您是否察觉到以下情况? <ul style="list-style-type: none"> ● 电源插头及电源线异常发热。 ● 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。 ● 本体变形或异常发热。 ● 本体冒烟或发出焦味。 ● 本体破裂、松动或发出异响。 ● 烹调时底部风扇不旋转。 	停止使用电饭煲 <p>若要避免意外，请立即停止使用并拔掉电源插头，然后委托经销商进行检查。</p>	

Panasonic Corporation

Web Site: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

RZ19SH19
F0915T0

Hướng Dẫn Sử Dụng

IH Nồi cơm điện cao tần

Sử Dụng Trong Gia Đình

Số model **SR-PX184**



Mục lục

	Trang
Các biện pháp sử dụng an toàn	2
Lưu ý trong quá trình sử dụng	8
Tên bộ phận/Phụ kiện	9
<hr/>	
Nấu cơm	10
(Khi quý vị muốn nấu ngay lập tức) (Nếu cần mở Nắp Ngoài trong khi đang nấu)	
Sử dụng các chương trình một cách chính xác	12
Sử dụng các chương trình khác nhau	13
Nấu	14
Giữ ấm	15
● Ủ Nóng/Làm Nóng	
Sử dụng Hẹn Giờ	16
● Khi thời gian hiện tại không chính xác	
Công thức nấu ăn	
● Gạo Lứt/Ngũ Cốc	17
● Nấu Cháo/Sushi	18
● Nấu Kết Hợp/Làm Bánh	19
● Hầm	20
● Súp	21
<hr/>	
Lau rửa	22
● Khi sử dụng lần đầu tiên & mỗi lần sử dụng	
● Kiểm tra thường xuyên	
● Khi lo ngại về vấn đề sạch sẽ của Nồi Cơm Điện	
<hr/>	
Điều này có nghĩa là gì?	25
Nồi Cơm Điện của tôi có khiếm khuyết gì không?	26
Phải làm gì khi... ..	28
Thông số kỹ thuật	32

Cảm ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Panasonic.

- Sản phẩm này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình.
- Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để đảm bảo hoạt động an toàn và chính xác.
- Trước khi sử dụng, **hãy chắc chắn đọc phần “Các biện pháp sử dụng an toàn” (Trang 2–7)**.
- Giữ hướng dẫn sử dụng và giấy bảo hành để sử dụng sau này.

Đã đóng dấu bảo hành

Các biện pháp sử dụng an toàn Vui lòng làm theo các hướng dẫn này

Để ngăn ngừa tai nạn hoặc thương tích cho người sử dụng, những người khác và hư hỏng tài sản, hãy làm theo các hướng dẫn dưới đây.

■ Các bảng sau đây cho thấy mức độ hư hỏng do vận hành sai gây ra.

⚠ CẢNH BÁO: Cảnh báo chấn thương nghiêm trọng hoặc tử vong.

⚠ THẬN TRỌNG: Cảnh báo nguy cơ chấn thương hoặc hư hỏng tài sản.

■ Các biểu tượng được phân loại và giải thích như sau.

⊘ Biểu tượng này cảnh báo cấm.

! Biểu tượng này cảnh báo yêu cầu phải làm theo.

⚠ CẢNH BÁO

⊘ ● Không sử dụng thiết bị nếu dây điện hoặc ổ cắm điện bị hỏng hoặc ổ cắm điện được nối lỏng lẻo với ổ điện.

(Có thể gây điện giật, hoặc cháy do chập mạch.)

→ Nếu dây điện bị hỏng, phải thay bằng một sợi dây đặc biệt, bộ phận có sẵn của nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất đó.

● Không làm hỏng dây điện hoặc ổ cắm điện.

• Nghiêm cấm các hành động sau đây.

Làm hỏng, thay đổi, chạm vào hoặc đặt gần các yếu tố gia nhiệt, dùng lực uốn, xoắn, kéo, kéo qua các cạnh sắc, đặt các vật nặng lên trên, bó, kẹp chặt dây điện và xách thiết bị bằng cách cầm dây điện.

(Có thể gây hỏa hoạn hoặc điện giật do hỏng dây điện hoặc ổ cắm điện.)

● Không cắm hoặc rút ổ cắm điện khi tay ướt.

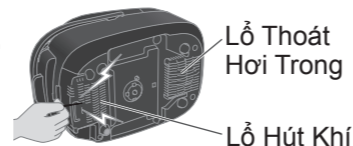
• Luôn luôn đảm bảo tay khô trước khi cầm giữ ổ cắm điện hoặc bật thiết bị.

(Có thể gây điện giật hoặc chấn thương.)

● Không cho bất kỳ vật gì vào trong lỗ thông hơi hoặc khe hở.

• Đặc biệt là các vật bằng kim loại như đinh ốc hoặc dây điện.

(Có thể bị điện giật hoặc chấn thương do sự cố gây ra.)



● Không rửa phần thân nồi bằng nước, ngâm thiết bị trong nước hoặc phun nước vào.

(Có thể gây điện giật, hoặc cháy do chập mạch.)

→ Xin vui lòng liên lạc với một đại lý được ủy quyền nếu nước vào bên trong thiết bị.

● Không thay đổi tháo rời, hoặc sửa chữa thiết bị.

(Có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.)

→ Xin vui lòng liên lạc với một đại lý được ủy quyền để được sửa chữa.

⚠ CẢNH BÁO

⊘ ● Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào ngoài những mục đích được mô tả trong hướng dẫn này.

(Có thể gây hỏa hoạn, bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)

• Panasonic sẽ không chấp nhận bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào nếu thiết bị này được sử dụng không đúng cách hoặc không tuân thủ những hướng dẫn này.

● Không để mặt quý vị gần Lỗ Thông Hơi hoặc Nắp Hơi hay chạm tay vào chúng trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu.

• Chú ý nhiều hơn đến trẻ sơ sinh.

Hơi nước phun ra qua Lỗ Thông Hơi.

(Có thể gây bỏng.)



● Không đặt bất cứ thứ gì vào Lòng Nồi gây bít chặn Lỗ Kiểm Soát Áp Suất hoặc Van Hơi An Toàn.

(Hơi có thể bị rò rỉ hoặc đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)

<Ví dụ về các nguyên liệu bị cấm>

• Các nguyên liệu có thể nở phồng khi đang sôi (ví dụ như bột nhào, các loại hạt đậu hoặc mì).

→ Đun sôi hạt đậu bằng nồi nấu riêng trước khi đem dùng.

• Các nguyên liệu bắt đầu sôi bột ngọt khi đun nóng (như bột nở).

• Các nguyên liệu có lớp vỏ mỏng có thể nổi lên bề mặt (ví dụ như các loại rau xanh hoặc cà chua).

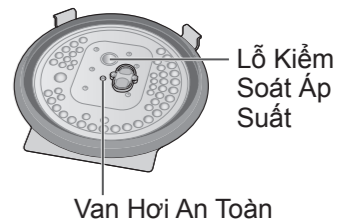
<Ví dụ về các phương pháp nấu bị cấm>

• Nấu các thành phần hoặc gia vị trong túi nhựa.

• Nấu bằng cách sử dụng khay nướng thay vì nắp.

• Nấu các nguyên liệu thành dạng đặc sệt (ví dụ như nấu cà-ri, hầm hoặc mứt).

• Nấu bằng nhiều dầu.



● Không sử dụng trong các điều kiện sau đây.

(Hơi có thể bị rò rỉ hoặc đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)

• Van Hơi An Toàn không di chuyển lên/xuống.

• Lỗ Kiểm Soát Áp Suất bị bít chặn.

→ Các ống dẫn trong bộ điều chỉnh áp suất cho phép hơi nước thoát ra ngoài cần được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo không bị tắc nghẽn.

• Nắp Ngoài chưa được đóng chặt cho đến khi nó khớp vào vị trí.

• Vật lạ như hạt gạo rơi vào bề mặt phía trong của thiết bị.

Cụ thể là Móc, Viên Nồi, Núm Đóng, Vỏ của Nắp Trong hoặc các vật xung quanh Nắp Hơi.

• Nắp Trong bị cong vênh hoặc biến dạng.

• Nắp Hơi chưa được gắn liền.

• Vỏ của Nắp Hơi bị bung ra.

● Không được tăng lượng nước quá mức.

(Đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)

• Sử dụng Mức Nước của Chương trình muốn nấu để điều chỉnh lượng nước cho phù hợp với số cốc gạo.

→ Khi muốn tăng lượng nước, chỉ được tăng trong phạm vi 3 mm tính từ Mức Nước.



Các biện pháp sử dụng an toàn

Vui lòng làm theo các hướng dẫn này


⚠ CẢNH BÁO

- ❌ **Không thêm nguyên liệu, nước hoặc gia vị vượt vạch “Max (Tối đa)” của Lòng Nồi.**
(Đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)
- **Không mở Nắp Ngoài hoặc xách thiết bị trong khi đang nấu.**
(Hơi có thể bị rò rỉ hoặc đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)
 - Nắp Ngoài có thể không được mở ra sau khi nấu.
- **Không cố mở Nắp Ngoài trong khi đang nấu có áp suất.**
(Có thể gây bỏng hoặc chấn thương do nước nóng phun ra ngoài.)
 - Nồi đang không được mở ra cho đến khi áp suất trong nồi đã giảm đủ. Vẫn có áp suất duy trì trong khi đèn hiển thị **Pressure** (Áp Suất) đang bật hoặc hơi nước đang được xả ra ngoài, do đó hãy chờ đến khi đèn hiển thị **Pressure** (Áp Suất) tắt hẳn và hơi nước không còn thoát ra qua Lỗ Thông Hơi.
 - *Để biết thêm thông tin chi tiết về việc mở Nắp Ngoài trong khi đang nấu, xem Trang 11.
- **Không để bất kỳ ai cho dụng cụ cắm điện vào miệng.**
 - Chú ý nhiều hơn đến trẻ sơ sinh.
 - (Có thể gây điện giật hoặc chấn thương.)
- ⚠ **Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ phi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này.**
(Có thể gây bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)
- **Hãy dùng đúng chương trình nấu** (xem Trang 12).
(Hơi có thể bị rò rỉ hoặc đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)
- **Sử dụng chương trình “Congee (Nấu Cháo)”, “Casserole (Nấu Kết Hợp)” hoặc “Multi Grain/Rice (Ngũ Cốc/Gạo)” khi nấu gạo với các nguyên liệu khác.**
(Nếu nấu sai Chương trình, nguyên liệu sẽ làm bít Lỗ Kiểm Soát Áp Suất hoặc Van Hơi An Toàn, hơi có thể bị rò rỉ hoặc đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)
- **Hãy đảm bảo rằng điện áp ghi trên nhãn của thiết bị này giống như nguồn cấp điện tại địa phương của quý vị.**
(Cắm các thiết bị khác vào cùng ổ cắm có thể gây ra tình trạng quá nhiệt do điện, có thể gây hỏa hoạn.)
 - Chỉ sử dụng một dây nối dài có định mức ít nhất là 10 ampe.
- **Cắm dụng cụ cắm điện và ổ cắm điện chắc chắn.**
(Có thể gây ra khói, hỏa hoạn hoặc điện giật.)
- **Thường xuyên làm sạch ổ cắm điện.**
(Ổ cắm điện bẩn có thể gây cách điện do độ ẩm, và xơ vải tích tụ, có thể gây hỏa hoạn.)
 - Rút ổ cắm điện và lau bằng giẻ khô.

⚠ CẢNH BÁO

- ⚠ **Ngừng sử dụng thiết bị này ngay lập tức và rút phích cắm khi có hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc xảy ra.**
(Có thể gây ra khói, hỏa hoạn hoặc điện giật.)
ví dụ về hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc:
 - Ổ cắm điện và dây điện trở nên nóng bất thường.
 - Dây điện bị hỏng hoặc mất điện khi chạm vào.
 - Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
 - Khói thoát ra từ thân nồi hoặc phát hiện có mùi cháy.
 - Thân nồi bị nứt, bị lỏng hoặc kêu lách cách.
 - Quạt ở đáy nồi không quay trong khi nấu.→ Xin vui lòng liên hệ với đại lý được ủy quyền để được kiểm tra hoặc sửa chữa ngay lập tức.
- **Đóng chặt Nắp Ngoài cho đến khi nó kêu click.**
(Để tránh bị bỏng hoặc chấn thương do rò rỉ hơi hoặc mở Nắp Ngoài.)
 - Nồi sẽ không đóng khi Nắp Trong chưa được gắn vào.
 - Để đảm bảo có thể đóng chặt Nắp Ngoài, hãy lấy ra hết các vật lạ như hạt gạo trên Móc, Viên Nồi, Núm Đóng, Vỏ của Nắp Trong, hoặc xung quanh Nắp Hơi.
- **Giữ dây điện ngoài tầm với của trẻ em.**
 - Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc bàn nấu.
 - (Kéo dây điện có thể làm cho thiết bị rơi xuống khỏi bàn hoặc mặt bếp gây thương tích.)
- **Luôn giữ trẻ em tránh xa thiết bị.**
(Có thể gây bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)
 - Trẻ em không nhận ra các mối nguy hiểm có khả năng xảy ra do sử dụng các thiết bị điện không đúng cách.
- **Hãy cẩn thận không để vấp hoặc vướng vào dây điện trong khi sử dụng.**
(Nếu không, có thể dẫn đến chấn thương hoặc dây điện bị hỏng gây ra hỏa hoạn hoặc điện giật.)
- **Sử dụng một ổ điện mà quý vị chắc chắn có nối đất.**
 - Ổ cắm điện của thiết bị này được thiết kế cho một ổ điện có nối đất.
 - (Sử dụng một ổ điện không nối đất có thể dẫn đến sự cố hoặc điện giật do rò rỉ điện.)

⚠ THẬN TRỌNG

- ❌ **Không để ổ cắm điện tiếp xúc với hơi nước ở nồi.**
 - Không để ổ cắm điện tiếp xúc với hơi khi phích đang được cắm vào ổ điện.
 - (Có thể gây điện giật, hoặc cháy do chập mạch.)
 - Khi sử dụng tủ có bàn trượt, hãy sử dụng thiết bị ở nơi ổ cắm điện không thể tiếp xúc được với hơi.

Các biện pháp sử dụng an toàn

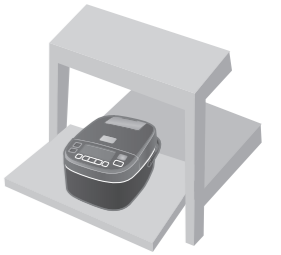
Vui lòng làm theo các hướng dẫn này

⚠ THẬN TRỌNG

- **Không sử dụng Lòng nồi bị biến dạng hoặc lòng nồi khác ngoài Lòng nồi được quy định.**
(Có thể gây bỏng hoặc chấn thương do quá nóng hoặc sự cố.)
- **Không chạm vào các thành phần gia nhiệt khi đang sử dụng thiết bị hoặc sau khi nấu.**
 - Nắp Hơi hoặc Nắp Trong, v.v.
(Có thể gây bỏng.)
 - Sử dụng một miếng giẻ khô hay găng tay lò nướng để lấy Lòng Nồi ra trong khi nó còn nóng.
- **Không chạm vào Nút Mở trong khi di chuyển thiết bị.**
(Có thể làm mờ Nắp Ngoài, gây bỏng.)
- **Không sử dụng thiết bị ở những vị trí sau.**
 - Nơi nước có thể bắn tung tóe lên thiết bị hoặc gần nguồn nhiệt.
(Có thể gây ra điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn.)
 - Trên một bề mặt không bằng phẳng hoặc trên thảm không chịu nhiệt.
(Có thể gây chấn thương, bỏng hoặc hỏa hoạn.)
 - Gần tường hoặc đồ đạc.
(Có thể làm đổi màu, biến dạng, hư hỏng.)
 - Mở Nắp Ngoài ở những nơi nắp sẽ không tiếp xúc với các đồ vật xung quanh như tường hoặc đồ đạc.
 - Trên tấm nhôm hoặc tấm thảm điện tử.
(Vật liệu nhôm có thể sinh nhiệt và tạo khói hoặc hỏa hoạn.)
- **Không bật thiết bị khi không có gạo và nước ở trong.**
(Có thể gây bỏng.)
- **Không sử dụng dây điện (gồm dụng cụ cắm điện và ổ cắm điện) không được chỉ định để sử dụng với thiết bị này. Cũng không dịch chuyển nó.**
(Có thể gây ra điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn.)
- **Hãy đảm bảo giữ ổ cắm điện hoặc dụng cụ cắm điện khi rút ổ cắm điện hoặc dụng cụ cắm điện.**
(Nếu không, có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn do chập mạch.)
- **Luôn luôn tắt và rút thiết bị khỏi ổ điện khi không sử dụng hoặc trước khi lấy Lòng Nồi ra.**
(Nếu không, có thể gây bỏng, chấn thương, điện giật hoặc hỏa hoạn do đoản mạch do lớp cách điện bị xuống cấp.)
- **Rút phích cắm và để thiết bị nguội hẳn trước khi làm sạch và cất đi.**
 - Không di chuyển thiết bị khi còn nóng.
(Chạm vào các thành phần nóng có thể gây bỏng.)

⚠ THẬN TRỌNG

- **Nếu sử dụng thiết bị trên kệ bếp v.v., hãy đảm bảo rằng hơi không bị giới hạn trong một không gian kín.**
(Có thể gây đổi màu hoặc biến dạng.)
 - Nếu sử dụng một kệ trượt, hãy kéo kệ ra hết cỡ để đảm bảo rằng phần kệ ở phía trên không tiếp xúc với hơi.
- **Khi đặt thiết bị trên bàn có thể trượt nghiêng, luôn phải kiểm tra sức tải của chiếc bàn.**
(Có thể gây ra bỏng hoặc bị thương do thiết bị rơi xuống.)
 - Hãy sử dụng chiếc bàn có sức tải 20 kg trở lên.
- **Xin vui lòng tham khảo ý kiến bác sĩ nếu quý vị đang sử dụng máy trợ tim được cấy ghép.**
 - Hoạt động của thiết bị này có thể ảnh hưởng đến máy trợ tim của quý vị.



Nếu điện bị ngắt trong khi sử dụng

Bao gồm trường hợp ổ cắm điện bị tháo ra, hoặc cầu dao điện bị ngắt trong khi đang sử dụng.

- Nếu việc cúp điện tức thời xảy ra, Nồi Cơm Điện sẽ trở lại trạng thái lúc trước khi cúp điện.
- Nếu cúp điện trong khoảng thời gian dài, Nồi Cơm Điện sẽ trở về trạng thái như sau khi có điện trở lại.
 - Nấu: Tiếp tục nấu.
 - Giữ ấm: Tiếp tục giữ ấm cơm.

Gạo có thể được nấu chín không đạt yêu cầu.

*Nồi Cơm Điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức nếu đã qua thời gian hẹn giờ đã đặt. Gạo có thể không được nấu chín theo thời gian thiết lập.

Để biết thêm thông tin chi tiết về các "Giới hạn cài đặt hẹn giờ", xem Trang 32.

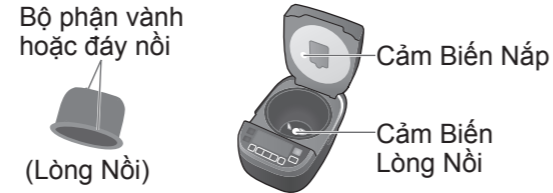
Lưu ý trong quá trình sử dụng

Để giữ cho sản phẩm ở tình trạng tốt trong thời gian dài, hãy tuân thủ các điều sau đây.

Giới thiệu về Nồi Cơm Điện

- **Không sử dụng Nồi Cơm Điện trên bếp từ.**
(Làm như vậy có thể làm hỏng Nồi Cơm Điện hoặc bếp.)
- **Không sử dụng ở vị trí tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng.**
(Làm như vậy có thể làm đổi màu.)
- **Không sử dụng ở vị trí (trên một tấm thảm, túi nhựa, lá nhôm, vải, v.v.), nơi mà đáy Nồi Cơm Điện (Lỗ Thoát Hơi Trong và Lỗ Hút Khí) bị hạn chế.**
(Làm như vậy có thể làm hỏng Nồi Cơm Điện.)
- **Định kỳ kiểm tra lỗ thoát hơi trong và lỗ hút khí ở đáy Nồi Cơm Điện và sau đó loại bỏ bất kỳ bụi bẩn nào, v.v.** (Trang 24)
- **Không sử dụng Nồi Cơm Điện ngoài trời.**
(Nguồn điện không ổn định có thể khiến Nồi Cơm Điện bị lỗi.)
- **Không che phủ mặt trên Nồi Cơm Điện khi đang sử dụng.**
 - Giẻ rửa bát, v.v.
(Hơi có thể bị giới hạn gần Nồi cơm điện, điều này gây mất màu nắp ngoài hoặc có lỗi ở màn hình hiển thị.)

- **Không sử dụng Nồi Cơm Điện khi các vật lạ như hạt gạo hoặc chất bẩn bị mắc kẹt bên trong.**
(Làm như vậy có thể làm hiển thị một thông báo lỗi và gạo bị cháy hoặc nếu không thì được nấu chín một cách không đạt yêu cầu. Không thể mở Nắp Ngoài.)
- **Không đặt Nồi Cơm Điện gần các thiết bị dễ bị ảnh hưởng bởi từ trường.**
 - Đài, ti vi, máy trợ thính, v.v.
(Có thể nghe thấy tiếng ồn hoặc âm lượng giảm.)
 - Thẻ IC/thẻ ngân hàng, v.v.
(Hồ sơ lưu trên thẻ có thể bị mất hoặc bị hỏng.)
- **Không mang nam châm lại gần Nồi Cơm Điện.**
(Làm như vậy có thể dẫn đến hoạt động bị lỗi.)



Giới thiệu về Lòng Nồi

- **Không sử dụng Lòng Nồi ngoài việc sử dụng trong Nồi Cơm Điện.**
 - Không sử dụng trên bếp ga hoặc bếp IH, hoặc trong lò vi sóng.
- **Không đập vào những đồ vật cứng.**
(Làm như vậy có thể gây xước hoặc lõm bề mặt ngoài.)

■ **Làm theo những điều sau đây để ngăn chặn bong tróc hoặc trầy xước lớp phủ bên trong.**

Trong khi chuẩn bị

- Không sử dụng que đánh trứng hoặc dụng cụ khác khi vo gạo.

- Không cho giá vo gạo bằng kim loại, v.v. chạm vào lớp phủ bên trong.

Khi nấu cơm

- Không trộn giấm với cơm trong khi cơm đang ở trong Lòng Nồi (để làm món sushi, v.v.).
- Không sử dụng Mui kim loại (để múc cháo, v.v.).
- Không gõ hoặc đập vào Lòng Nồi (khi lấy cơm, v.v.).

Khi làm sạch (Trang 22)

- Không sử dụng như một chậu rửa.
Không đặt thìa hoặc dao kéo khác vào bên trong Lòng Nồi.
- Sau khi nấu với gia vị, không để lại thực phẩm trong Lòng Nồi.
→ Sau khi nấu kết hợp, v.v., lấy nấu kết hợp ra khỏi Lòng Nồi càng sớm càng tốt và rửa Lòng Nồi.
- Không sử dụng máy sấy bát đĩa hoặc máy rửa bát/máy sấy.
- Sau khi rửa, không để khô trên đồ sành sứ khác.
- Không rửa hoặc chà xát bằng chất ăn mòn, miếng cọ rửa bằng kim loại, miếng cọ rửa bằng nylon có tấm chất đánh bóng, v.v.
→ Rửa bằng cách sử dụng miếng bọt biển mềm.
Không sử dụng các miếng cọ rửa để rửa.

Lưu ý ● Những điều sau đây không ảnh hưởng đến hiệu suất hoặc sức khỏe con người.

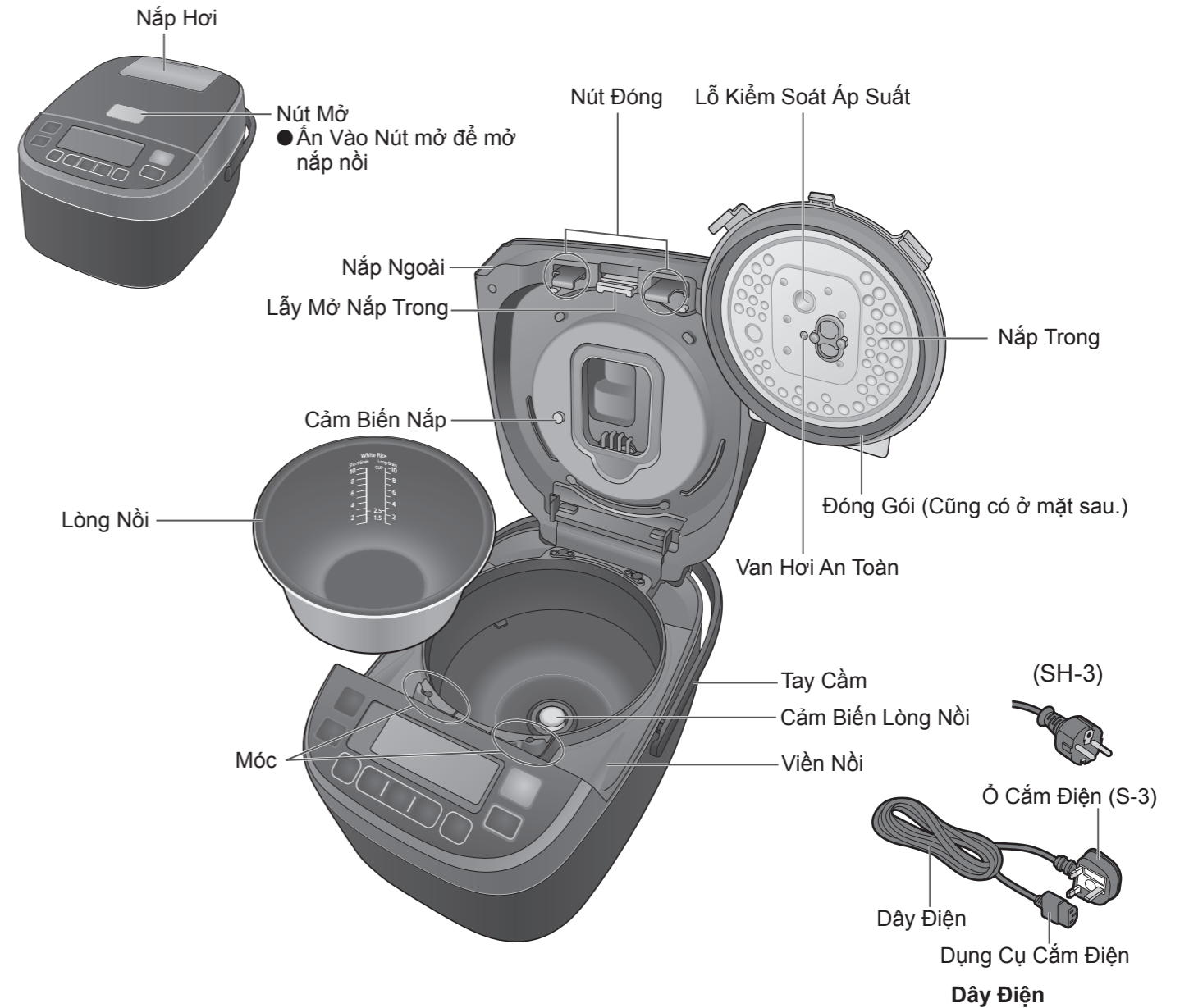
- [Bề mặt bên ngoài]
- Vết trầy xước nông, vết lõm hoặc vết lồi nhỏ.
 - Các nốt màu đen hoặc nốt tương tự ở đáy Lòng Nồi (hình thành do thường xuyên cọ xát và sử dụng).

- [Bề mặt bên trong]
- Bong tróc lớp phủ bên trong.

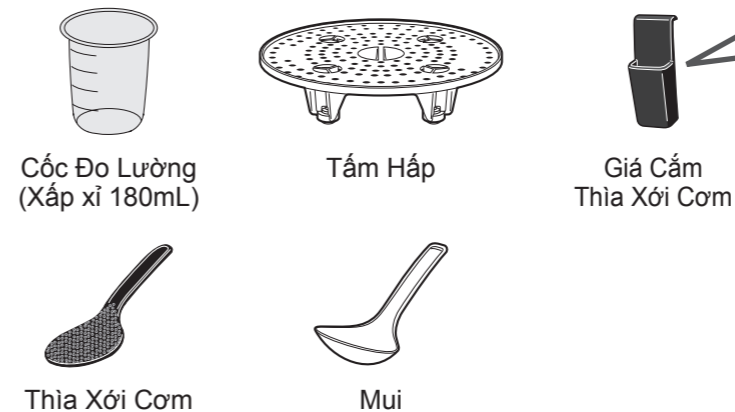
→ Có thể mua Lòng Nồi mới nếu Lòng Nồi thay đổi hình dạng hoặc quý vị quan ngại về tình trạng của Lòng Nồi.

Tên bộ phận/Phụ kiện

■ Trước khi sử dụng Nồi Cơm Điện lần đầu, vui lòng lấy ra các phụ kiện và Dây Điện, và sau đó, rửa sạch các phụ kiện, Lòng Nồi, Nắp Trong và Nắp Hơi. (Trang 22-23)

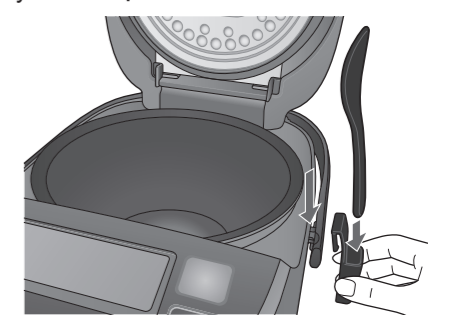


Phụ kiện



Gắn Giá Cắm Thìa Xới Cơm

Gắn Giá Cắm Thìa Xới Cơm vào phần lõm của Tay Cầm. Đặt Thìa Xới Cơm vào.

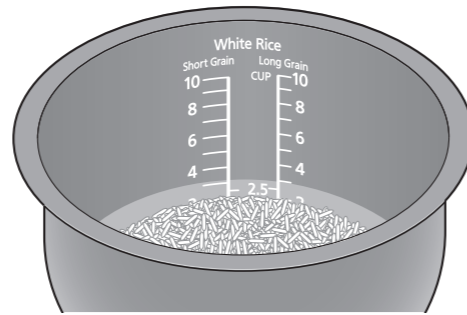
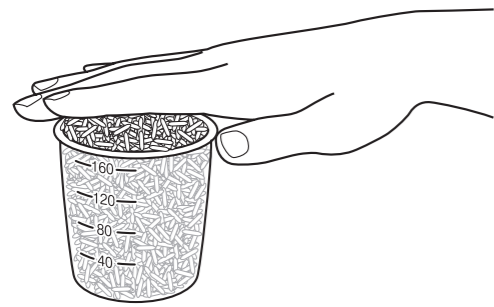


● Có thể gắn vào bên phải hoặc bên trái.

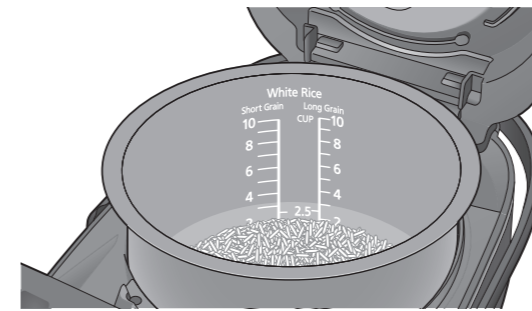
Nấu cơm

Khi quý vị muốn nấu ngay lập tức

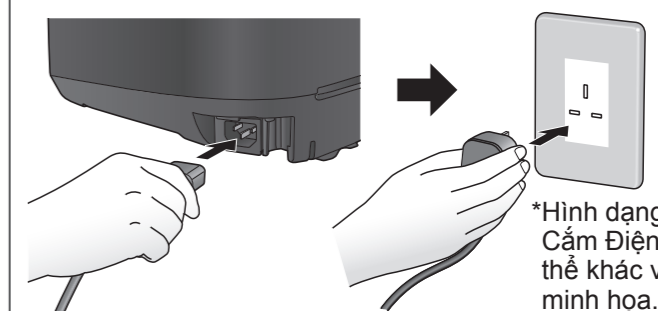
Vo gạo và cho nước vào



Cài đặt



Nấu



1 Đong gạo

- Đong bằng cách gạt bằng trong cốc đo lường đi kèm. (Xấp xỉ 180 mL/cốc)

2 Vo gạo

- ① Đầu tiên, cho nhiều nước vào, khuấy và nhanh chóng đổ nước đó đi.
- ② Lặp lại quy trình này 2-5 lần, mỗi lần khuấy nhẹ nhàng để vo sạch gạo. (Nước để nấu có thể vẫn còn hơi trắng.)
- ③ Cho gạo đã vo sạch vào Lòng Nồi. (Gạo sẽ được vo sạch trong Lòng Nồi.)

Biện pháp phòng ngừa

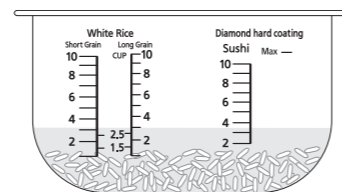
- Không để gạo trong giá vo trong bất kỳ khoảng thời gian nào. (Hạt gạo có thể vỡ, khiến cơm dính hoặc cháy khi nấu chín.)



3 Cho thêm nước

- Thêm nước đến vạch (Mức Nước) cho chương trình nấu mong muốn. (Trang 12) (Đảm bảo rằng Lòng Nồi nằm trên bề mặt bằng phẳng và kiểm tra các vạch ở cả hai bên.)
- Thêm lượng nước chính xác cho số cốc gạo. Điều chỉnh nước xấp xỉ khoảng 1-2 mm so với Mức Nước theo sở thích của quý vị. (Khi tăng lượng nước quá mức, có một số trường hợp đồ nấu có thể phun ra ngoài hoặc không nấu ngon được.)
- Sử dụng nước ít hơn một chút so với chỉ dẫn cho gạo mới.
- Sử dụng nước ít hơn một chút so với chỉ dẫn cho gạo cứng hơn và nhiều hơn một chút so với chỉ dẫn cho gạo mềm hơn.
- Đảm bảo mức gạo bằng nhau.
- Không cần thiết phải ngâm gạo. (Khi bấm nút "Start (Bắt Đầu)", nước sẽ được hấp thụ tự động.)

Sử dụng chương trình "Long Grain (Hạt Dài)/Regular (Nấu Thông Thường)" với 3 cốc gạo



4 Đặt Lòng Nồi vào trong Nồi Cơm Điện

- Lau sạch nước, v.v. ở bên ngoài Lòng Nồi.

5 Gắn Nắp Trong

(Xem phần "Gắn" ở Trang P.23.)

- ① Lắp khít vào rãnh.
- ② Ấn vào Nắp Ngoài cho đến khi quý vị nghe thấy tiếng "cách".

6 Kiểm tra xem Nắp Hơi đã được gắn vào chưa và đóng Nắp Ngoài

(Xem phần "Lắp vào" ở Trang P.22.)



7 Cắm Ổ Cắm Điện

- Vui lòng nối Dụng Cụ Cắm Điện vào thân nồi trước tiên, sau đó, nối Ổ Cắm Điện. Đảm bảo cả hai phích cắm đều được nối chắc chắn.

8 Kiểm tra chương trình và bấm nút "Start (Bắt Đầu)"

- Tạo ra tiếng cách. Đây là âm thanh được tạo ra khi đang chuẩn bị nấu trước khi có áp suất. Không phải là lỗi thiết bị.

Bấm Start

Bắt đầu nấu.



- Khi chuông kêu sau khi nấu, giai đoạn hấp đã hoàn tất. Đánh cơm ngay lập tức. (Việc này cho phép lượng ẩm dư thừa bốc hơi.)

■ Nếu cần mở Nắp Ngoài trong khi đang nấu

1. Hãy kiểm tra xem có người nào đứng gần Nồi Cơm Điện không.
2. Ấn Nút "Cancel/Off (Hủy/Tắt)" để dừng nấu. Có một số trường hợp Pressure (Áp Suất) liên tục nhấp nháy (khoảng 4 phút). *Hãy thận trọng vì hơi nước nóng sẽ phun ra ngoài nhanh chóng qua Lỗ Thông Hơi.
3. Sau khi xác nhận rằng đèn hiển thị nhấp nháy Pressure (Áp Suất) đã tắt và không có hơi thoát ra, hãy nhấn Nút Mở.

Ba quy tắc để nấu cơm ngon



Đo lượng nước và gạo một cách chính xác.



Vo gạo nhẹ nhàng.

Vo gạo mạnh tay có thể khiến các hạt bị vỡ, làm cho cơm bị dính hoặc cháy.



Sử dụng nước phù hợp.

Chúng tôi khuyên quý vị nên sử dụng nước máy hoặc nước lọc.

- Sử dụng nước có tính kiềm (với độ pH trên 9) có thể khiến cơm bị dính hoặc có màu vàng.
- Sử dụng nước khoáng cứng (có độ cứng từ 100 trở lên) có thể khiến cơm bị khô hoặc cứng.



Những điều cần chú ý!

- Nếu có thể, hãy chọn gạo được chế biến gần đây.
- Sau khi mở một túi gạo, hãy sử dụng ngay lập tức.
- Giữ gạo trong tủ lạnh.

Sử dụng các chương trình một cách chính xác

Thực Đơn	Chương trình		Thời gian nấu (xấp xỉ)	Hiển thị Áp Suất
	Lựa Chọn	Mức nước		
Short Grain (Hạt Ngắn) Long Grain (Hạt Dài)	Regular (Nấu Thông Thường) Nấu Thông Thường	White Rice (Short Grain/Long Grain)	35 phút	Pressure
	Quick (Nấu Nhanh) Gạo sẽ chắc hơn một chút. Quý vị có thể làm mềm gạo bằng cách ngâm gạo trước khi nấu.	White Rice (Short Grain/Long Grain)	19 phút–30 phút	Pressure
	Delicious (Nấu Ngon) Cơm thơm ngon nhất	White Rice (Short Grain/Long Grain)	48 phút	Pressure
	1-2 person (1-2 người ăn) (1 đến 2,5 cốc)	White Rice (Short Grain/Long Grain)	48 phút	Pressure
	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp) Quý vị có thể nấu hai loại cháo, đặc hoặc loãng hoặc súp.	Congee (Thin/Thick)	Cài đặt thời gian** (Cháo loãng) 1 giờ 30 phút–2 giờ 00 phút (Cháo đặc) 40 phút–1 giờ 20 phút	—
		—	Cài đặt thời gian (Súp) 40 phút–2 giờ 00 phút	—
	Sushi (Sushi)	Sushi	47 phút	Pressure
	Casserole (Nấu Kết Hợp)	White Rice (Short Grain/Long Grain)	47 phút	—
Brown Rice (Gạo Lức)	Rice (Gạo) [Không lựa chọn nào khả dụng]	Brown Rice (Short Grain/Long Grain)	1 giờ 25 phút–1 giờ 45 phút	Pressure
Multi Grain (Ngũ Cốc)	Rice (Gạo) [Không lựa chọn nào khả dụng]	White Rice* (Short Grain/Long Grain)	48 phút	Pressure
Cook (Nấu)	Cake (Làm bánh)	—	Cài đặt thời gian 40 phút–60 phút	—
	Steam (Hầm)	—	Cài đặt thời gian 1 phút–60 phút	—

*Điều chỉnh lượng nước cho phù hợp với khẩu vị của quý vị.

**Đây là thời gian cài đặt được khuyến nghị dành cho cháo. Khoảng thời gian cài đặt cho chương trình "Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)" là từ 40 phút đến 2 giờ.

- Mức nước dành cho gạo trắng và gạo lức có từng vạch được chỉ dẫn cho hạt ngắn và hạt dài.
- Mức nước dành cho cháo có từng vạch được chỉ dẫn cho cháo loãng và cháo đặc.
- Thời gian nấu cơm có thể khác nhau tùy theo loại và lượng gạo được nấu.

12 ● Không pha trộn gạo lức và gạo trắng. (Hai loại gạo này sẽ không nấu được bình thường.)

Sử dụng các chương trình khác nhau

1 Hãy kiểm tra chương trình

Menu Regular Long Grain
Select Clean Clock 18:00

- Để thay đổi loại gạo.
Bấm **Menu Select** và cài đặt "4" sang "Menu (Thực Đơn)".
Bấm **◀ ▶**.
**"Select (Lựa Chọn)" được thiết lập là "Rice (Gạo)" khi chọn "Brown Rice (Gạo Lức)" và "Multi Grain (Ngũ Cốc)".
- Để thay đổi chương trình "Select (Lựa Chọn)".
Bấm **Menu Select** và cài đặt "4" sang "Select (Lựa Chọn)".
Bấm **◀ ▶**.
Vị trí nháy sáng chỉ ra rằng chương trình đó hiện đã được chọn.
- Để nấu "Congee (Nấu Cháo)".
Bấm **Cooking Timer** và cài đặt thời gian nấu.
Cho phép cài đặt đồng hồ Đơn vị
40 phút–2 giờ 00 phút 10 phút
- Để chọn chương trình "Cook (Nấu)". (Trang 14)

2 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)"

Đèn nhấp nháy
Bấm **Start**.
Bắt đầu nấu.
● Khi chuông kêu sau khi nấu, giai đoạn hấp đã hoàn tất. Đánh cơm ngay lập tức. (Điều này nhằm cho phép lượng ẩm dư thừa bay hơi.)

Tôi có phải chọn chương trình cho mỗi lần nấu ăn không?

- Chương trình "Regular (Nấu Thông Thường)", "Quick (Nấu Nhanh)" và "Delicious (Nấu Ngon)" theo loại "Short Grain (Hạt Ngắn)" hoặc "Long Grain (Hạt Dài)" đã được lưu lại. Đối với các chương trình khác, thao tác sau đây cho phép quý vị gọi lại chương trình được sử dụng gần đây nhất.

1 Nhấn và giữ **Menu Select** (trong khoảng 2 giây)

- Quý vị sẽ nghe thấy tiếng "bíp" ngay khi nhấn nút, nhưng hãy tiếp tục nhấn xuống. Quý vị sẽ nghe thấy một tiếng "bíp" thứ hai và chương trình được sử dụng gần đây nhất sẽ xuất hiện.

2 Bấm **Start** Đèn nhấp nháy

Lưu ý

- Để giúp cho người kiểm thị dễ sử dụng, nút "Start (Bắt Đầu)" và "Cancel/Off (Hủy/Tắt)" có các phần nổi "●" và "■".
- Để phân biệt dễ dàng hơn giữa các thời điểm quyết định [chẳng hạn như, nút "Menu Select (Lựa Chọn Menu)" ở cài đặt "Menu (Thực Đơn)"], tiếng bíp được đổi thành "bíp-bíp".
- Màn hình hiển thị thay đổi tùy theo chương trình nấu đã lựa chọn. Đối với các chương trình "Quick (Nấu Nhanh)" và "Rice (Gạo)", Nồi Cơm Điện sẽ hiển thị thời gian hiện tại tại cho đến khi còn khoảng 10 phút trước khi cơm chín. Nồi cơm sẽ chuyển sang hiển thị thời gian cho đến khi cơm đã chín hẳn.

Nấu

Nấu

● Chiếc Nồi Cơm Điện này có thể được sử dụng để nấu thức ăn bổ dưỡng như bánh ngọt hoặc súp đậu hoặc súp rau.

1 Chọn “Cook (Nấu)”

Bấm **Menu Select** và cài đặt “4” sang “Menu (Thực Đơn)”.

Bấm **◀ ▶**.

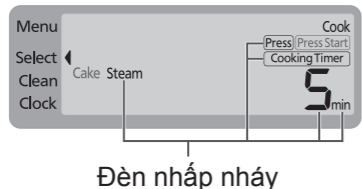
● Để sử dụng chương trình “Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)”, không cần chọn “Cook (Nấu)”.



2 Chọn một chương trình

Bấm **Menu Select** và cài đặt “4” sang “Select (Lựa Chọn)”.

Bấm **◀ ▶**.



3 Cài đặt thời gian nấu

Bấm **Cooking Timer**.

Chương trình	Cho phép cài đặt đồng hồ	Đơn vị
Soup (Súp)	40 phút – 2 h 00 phút	10 phút
Cake (Làm Bánh)	40 phút – 60 phút	1 phút
Steam (Hầm)	1 phút – 60 phút	1 phút

*Bắt đầu đếm ngược thời gian cài đặt chế độ hấp khi Nồi Cơm Điện bắt đầu nhả hơi.

4 Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”

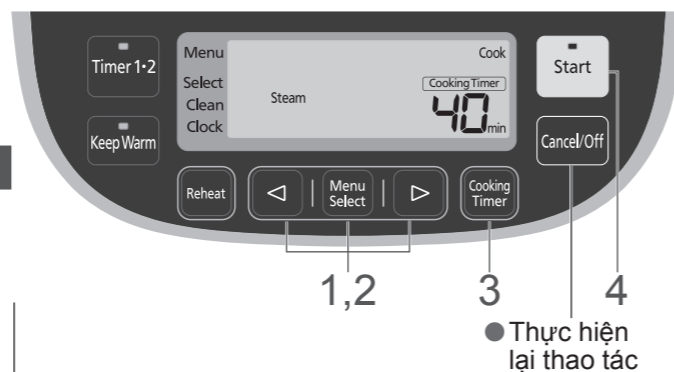
Đèn nhấp nháy

Bấm **Start**.

Bắt đầu nấu.

● Khi hoàn thành chế độ nấu, Nồi Cơm Điện tự động chuyển sang chức năng ủ nóng, vì vậy hãy tắt Nồi Cơm Điện.

Bấm **Cancel/Off**.



● Thực hiện lại thao tác

Lưu ý

Dung tích sẵn có

Chương trình	
Soup (Súp)	Lên tới Mức Nước “White Rice (Long Grain)” 6
Cake (Làm Bánh)	Lượng bột tối đa 900 g
Steam (Hầm)	Lượng nước 600 mL

Cách sử dụng Tắm Hấp



Biện pháp phòng ngừa

Không sử dụng các công thức nấu ăn sau.

- Các công thức nấu ăn sử dụng hỗn hợp đặc giữa bơ và bột mì, chẳng hạn như cà ri hoặc thịt hầm.
- Các công thức nấu ăn sử dụng bột nổi để tạo bong bóng nhanh.
- Các công thức nấu ăn sử dụng rất nhiều dầu ăn.
- Các công thức nấu ăn sử dụng bột nhào hoặc các sản phẩm khác nở phồng khi đun nóng.

Khi đang hấp...

- Vui lòng không để nguyên liệu bịt kín Lỗ Kiểm Soát Áp Suất và Van Hơi An Toàn.

Trong quá trình nấu...

- Không đặt nắp hoặc vung trực tiếp lên trên thức ăn.
- Kết quả của món ăn bị ảnh hưởng bởi kích cỡ, số lượng và nhiệt độ của các nguyên liệu.
(Nếu kích cỡ của các nguyên liệu khác nhau quá nhiều hoặc số lượng quá lớn thì các thành phần có thể sôi tràn hoặc nấu chưa được chín.)
→ Nếu món ăn vì thế chưa được nấu chín, hãy lựa chọn lại một chương trình và nấu lâu hơn.

Sau khi nấu...

- Không sử dụng chức năng ủ nóng.
(Chức năng này có thể gây mùi, thối hoặc gỉ Nắp Trong.)
- Phần bên trong Nắp Ngoài và khu vực xung quanh Lòng Nồi sẽ bị nóng sau khi nấu, vì vậy hãy cẩn thận khi lấy thức ăn đã nấu chín.
- Khi Nắp Ngoài được mở ra sau khi nấu, những giọt nước có thể rơi từ Nắp Trong xuống Viên Nồi.
→ Lau sạch những giọt nước đó bằng một miếng vải thấm nước đã được vắt kiệt
- Luôn luôn lau sạch Nắp Trong và Nắp Hơi.
Lau phần gắn liền của Nắp Hơi và Đóng Gối. Khi sử dụng các công thức nấu ăn có hàm lượng thịt cao thì các chất béo và protein trong thịt có thể làm bẩn Nắp Trong và bề mặt trong của Nắp Ngoài.
(Chức năng này có thể gây mùi, thối hoặc gỉ Nắp Trong.)

Giữ ấm

Ủ Nóng (Tự động)

● Ngay khi nấu xong, các chương trình sẽ tự động chuyển về chức năng ủ nóng.
(Hãy đảo cơm ngay lập tức sau khi nấu xong.)

<ul style="list-style-type: none"> ● Regular (Nấu Thông Thường) ● Delicious (Nấu Ngon) ● 1-2 person (1-2 người ăn) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quick (Nấu Nhanh) ● Sushi (Sushi)
<p>Nồi Cơm Điện sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ nóng, nhưng chúng tôi không khuyến nghị điều này.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Congee (Nấu Cháo) Nếu cháo được giữ ấm, cháo có thể trở nên rất dính. ● Casserole (Nấu Kết Hợp) Sử dụng chức năng ủ nóng cũng có thể khiến Nắp Trong bị rỉ sét, làm giảm hương vị của gạo. ● Brown Rice (Gạo Lứt) ● Multi Grain (Ngũ Cốc) Hương vị có thể bị giảm. ● Soup (Súp) ● Cake (Làm Bánh) ● Steam (Hầm) Chức năng này có thể gây mùi, thối hoặc gỉ Nắp Trong.

Biện pháp phòng ngừa

- Không sử dụng chức năng ủ nóng quá 12 giờ.
- Để ngăn chặn mùi hôi và ngưng tụ trong trạng thái ủ nóng:
Không hủy chức năng ủ nóng hoặc rút Ổ Cắm Điện trong khi để cơm trong Nồi Cơm Điện.
- Để ngăn mùi hôi:
Không sử dụng chức năng ủ nóng khi Thìa Xới Cơm vẫn còn trong Nồi Cơm Điện.

Lưu ý

- Thời gian ủ nóng tối đa trong 23 giờ được hiển thị theo đơn vị 1 giờ (“0” được hiển thị cho các khoảng thời gian dưới 1 giờ).
- Sau 24 giờ, hiển thị trở lại thời điểm hiện tại.

Làm Nóng (bằng tay)

● Cơm được hâm nóng đến nhiệt độ cao từ trạng thái ủ nóng.

1 Trong trạng thái ủ nóng Đào cơm

2 Bấm nút “Reheat (Làm Nóng)”

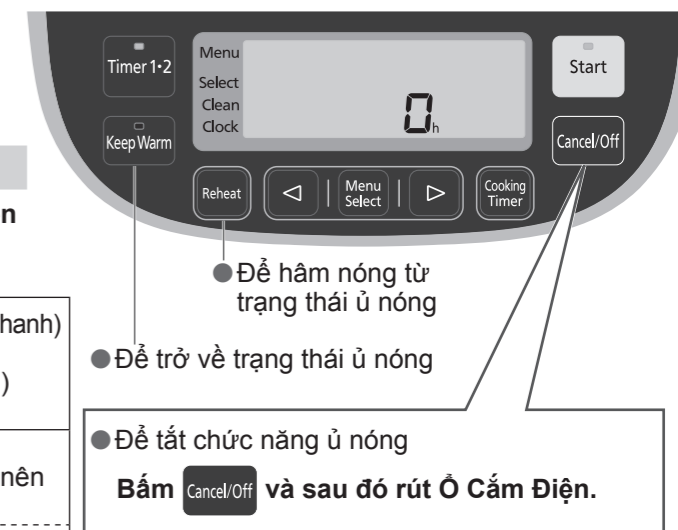
Bấm **Reheat**.

Bắt đầu hâm nóng.

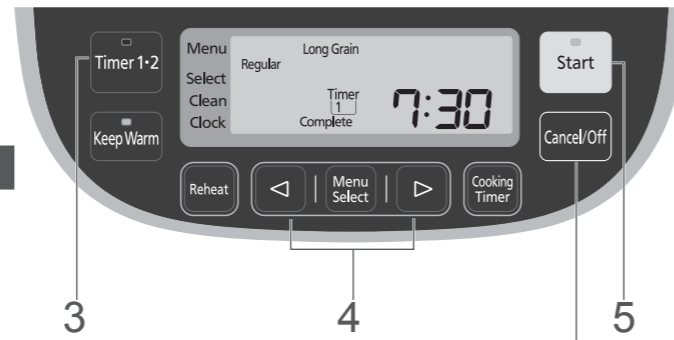
- Khi chuông kêu, đảo cơm ngay lập tức. Cơm đã sẵn sàng để ăn.

Lưu ý

- Không thể sử dụng chức năng hâm nóng trong các tình huống sau đây.
 - Khi cơm nguội (chuông kêu bíp 4 lần).
 - Khi chức năng ủ nóng không được sử dụng.
- Hâm nóng hai hoặc nhiều lần sẽ làm giảm hương vị của gạo.



Sử dụng Hẹn Giờ



Hẹn Giờ

- Có thể cài đặt hai mức hẹn giờ. (Các cài đặt này được lưu cho đến khi được thay đổi.) Quý vị có thể thấy thuận tiện khi lưu thời gian thường sử dụng, chẳng hạn như, "Timer 1 (Hẹn Giờ 1)" cho bữa sáng và "Timer 2 (Hẹn Giờ 2)" cho bữa tối của quý vị.

Chẳng hạn như: Cài đặt 7:30 sáng

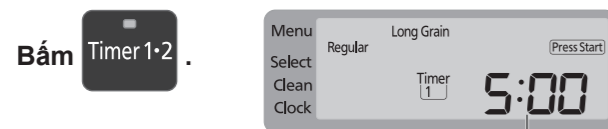
1 Kiểm tra xem thời gian hiện tại có chính xác không

- Nếu thời gian không chính xác, cài đặt thời gian bằng cách làm theo quy trình phía bên phải.

2 Kiểm tra chương trình

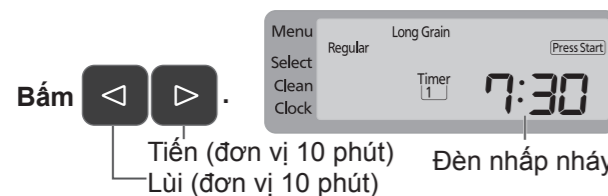
(Cài đặt chương trình mong muốn. Bước 1 ở Trang 13)

3 Lựa chọn "Timer 1 (Hẹn Giờ 1)" hoặc "Timer 2 (Hẹn Giờ 2)"



- Mỗi lần nhấn nút sẽ làm thay đổi lựa chọn.

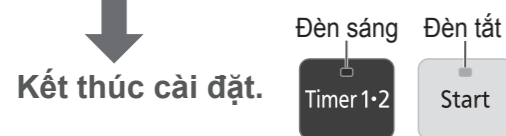
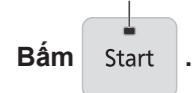
4 Cài đặt thời gian mà tại thời điểm đó cơm đã sẵn sàng để ăn



- Nhấn giữ để quay vòng thời gian nhanh hơn.

5 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)"

Đèn nhấp nháy



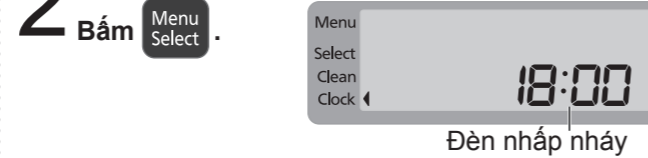
- Khi chuông kêu sau khi nấu, giai đoạn hấp đã hoàn tất. Đánh cơm ngay lập tức. (Điều này nhằm cho phép lượng ẩm dư thừa bay hơi.)

Khi thời gian hiện tại không chính xác

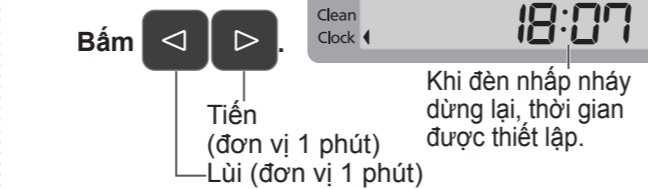
- Thời gian được hiển thị theo dạng 24 giờ.

1 Cắm Ổ Cắm Điện

2 Cài đặt "C" sang "Clock (Đồng Hồ)"



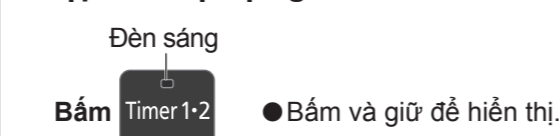
3 Cài đặt thời gian



- Nhấn giữ để quay vòng thời gian nhanh hơn.

- Thời gian không thể được cài đặt trong khi sử dụng chẳng hạn như trạng thái nấu/ủ nóng/cài đặt hẹn giờ.
- Khi hết pin lithium, việc rút Ổ Cắm Điện sẽ làm mất dữ liệu được lưu trữ như thời điểm hiện tại và các cài đặt hẹn giờ. (Trang 27)
- Pin lithium được cố định trong thân nồi và người sử dụng không được thay pin. Để thay pin lithium, vui lòng tham khảo ý kiến cửa hàng nơi quý vị mua Nồi Cơm Điện hoặc một trung tâm dịch vụ.

Để xem thời gian hiện tại sau khi thiết lập chế độ hẹn giờ.



- Lưu ý**
- Nếu không có đủ thời gian để cài đặt hẹn giờ, hẹn giờ sẽ không cho phép cài đặt và sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức. (Xem "Giới hạn cài đặt hẹn giờ" ở trang 32.)
 - Không thể sử dụng hẹn giờ với chương trình "Casserole (Nấu Kết Hợp)", "Cake (Làm Bánh)" hoặc "Steam (Hầm)".
 - Nếu cài đặt hẹn giờ từ 13 giờ trở nên (từ 8 giờ trở lên khi nhiệt độ nước cao), cơm có thể lên men, khi đó tạo ra mùi khó ngửi.
 - Khi nấu có hẹn giờ, thời gian cho đến khi cơm đã sẵn sàng không được hiển thị.
 - Khi nấu có hẹn giờ, cơm có thể hấp thụ lượng nước dư thừa. Điều này có thể khiến cơm bị nát hoặc bị cháy. → Giảm lượng nước một chút nếu cơm nát. (Giảm lượng nước xấp xỉ 1-2 mm so với Mức Nước.)

Gạo Lức/Ngũ Cốc

Gạo Lức



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Gạo lức 3 cốc
Vừng trắng Lượng nhỏ
Vừng đen Lượng nhỏ

Phương pháp:

- 1 Nhẹ nhàng vo gạo lức và loại bỏ mảnh vụn và tách vỏ trấu.
- 2 Đổ nước lên đến "Mức Nước: Brown Rice (Short Grain/Long Grain) 3" và đóng Nắp Ngoài.
- 3 Lựa chọn chương trình.

Menu (Thực Đơn)	Brown Rice (Gạo Lức)
Select (Lựa Chọn)	Rice (Gạo)

- 4 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- 5 Khi cơm chín, đảo cơm và đánh tơi lên.
- 6 Xới cơm lên một chiếc đĩa và rắc một vài hạt vừng trắng và đen lên trên mặt cơm.

Gạo ngũ cốc



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Gạo trắng 3 cốc
Ngũ cốc 30 g

Phương pháp:

- 1 Vo sạch gạo trắng và thêm nước vào đến mức "Mức Nước: White Rice (Short Grain/Long Grain) 3".
- 2 Rửa sạch nhẹ nhàng ngũ cốc và đặt trên 1.
- 3 Thêm vào khoảng 30 mL nước và đóng Nắp Ngoài.
*Điều chỉnh lượng nước tùy thuộc vào loại ngũ cốc và theo sở thích.
- 4 Lựa chọn chương trình.

Menu (Thực Đơn)	Multi Grain (Ngũ Cốc)
Select (Lựa Chọn)	Rice (Gạo)

- 5 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- 6 Khi cơm chín, đảo cơm và đánh tơi lên.
- 7 Dọn ra đĩa.

Để nấu gạo ngũ cốc...

- Nếu quý vị muốn cho thêm đậu hoặc các nguyên liệu sấy khô chẳng hạn như nấm tai mây thì hãy chắc chắn làm ướt lại các nguyên liệu đó trước.
- Tỷ lệ của các loại hạt khác trong gạo là từ 10% trở xuống. (Nếu thêm quá nhiều hạt thì gạo sẽ không được nấu chín đúng cách.)
- Nếu quý vị muốn nấu cơm ngũ cốc mềm hơn, quý vị hãy thêm một chút nước hoặc ngâm gạo trong nước trước.

Nấu Cháo/Sushi

Cháo thịt lợn và trứng vịt bắc thảo



Nguyên liệu (Dành cho 2 đến 3 người ăn):
Gạo trắng ½ cốc
Nước luộc thịt (để nguội) . . . 5 cốc
Trứng vịt bắc thảo 1 quả
Thịt lợn nạc nấu chín 125 g

Gia vị:
Muối 5 g
Tiêu Để nêm nếm
Dầu vừng Để nêm nếm

Phương pháp:

- Ướp thịt lợn nạc đã nấu chín với muối trong 1 giờ và sau đó cắt thành những miếng mỏng. Thái hạt lựu quả trứng vịt bắc thảo và để sang một bên để sử dụng sau.
- Vò gạo trắng và sau đó đổ vào Lòng Nồi cùng với nước luộc thịt và đóng Nắp Ngoài.
- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **1 giờ 30 phút**.

Menu (Thực Đơn)	Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)
Select (Lựa Chọn)	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- Khi có âm báo, bấm nút "Cancel/Off (Hủy/Tắt)", mở Nắp Ngoài*, cho thêm thịt lợn nạc và trứng vịt bắc thảo vào Lòng Nồi và đóng Nắp Ngoài.
*Khi mở Nắp Ngoài, xin lưu ý rằng thức ăn được nấu chín có nhiệt độ nóng.
- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **1 giờ**.

Menu (Thực Đơn)	Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)
Select (Lựa Chọn)	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- Sau khi có âm báo thì món cháo đã có thể dùng được sau khi được thêm gia vị.

Cháo giá đỗ và củ sùng



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Đậu xanh 70 g
Gạo nếp 70 g
Củ sùng 10 g

Gia vị:
Đường Để nêm nếm

Phương pháp:

- Làm sạch đậu xanh, gạo nếp và củ sùng trước khi bỏ tất cả vào trong Lòng Nồi. Thêm nước đến mức "Mức Nước: Congee (Thin) 0.5" và đóng Nắp Ngoài.

- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **1 giờ**.

Menu (Thực Đơn)	Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)
Select (Lựa Chọn)	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- Nêm đường cho vừa miệng sau khi nấu xong và bày ra.

Cuộn Sushi



Nguyên liệu (Dành cho 4 người ăn):
Gạo trắng (Hạt Ngắn) 3 cốc
Sợi rong biển 5x5 cm
Lá rong biển Theo yêu cầu

Dấm làm Sushi

A

Dấm	90 mL
Đường	2½ thìa canh
Muối	1½ thìa cà phê

Lớp bề mặt

Cá thu, mực, tôm, cá hồi, trứng cá hồi, dưa chuột, trứng, rau ăn dạng lá, quả bơ và các loại thực phẩm ưa thích khác Theo yêu cầu

Phương pháp:

- Vò sạch gạo trắng và thêm nước đến mức "Mức Nước: Sushi 3", trải rong biển lên trên gạo và đóng Nắp Ngoài.
- Lựa chọn chương trình.

Menu (Thực Đơn)	Short Grain (Hạt Ngắn)
Select (Lựa Chọn)	Sushi (Sushi)

- Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- Đưa A vào trong nồi và làm ấm vừa để làm dấm sushi. Làm ấm mặt trong của bát cơm sushi bằng nước. Khi nghe thấy âm báo, hãy bỏ lá rong ra và lấy cơm đã nấu ra bát đựng cơm làm sushi. Đổ đều dấm làm sushi lên toàn bộ cơm rồi trộn theo từng lớp cát. Tiếp theo, làm nguội bằng quạt thổi. Để đảm bảo cơm làm sushi không quá khô, hãy phủ lên trên một tấm vải đã vắt kiệt nước.
- Trải cơm làm sushi ra tấm lá rong biển. Đặt phần bề mặt lên theo sở thích và cuộn lại.

Cách nấu cơm làm sushi...

- Để đảm bảo ngấm đều gia vị, lấy cơm sang bát làm cơm sushi trong khi cơm vẫn còn ấm và trộn với dấm sushi. (Không trộn dấm làm sushi với cơm khi còn để trong Lòng Nồi.)
- Để giữ được hạt cơm bóng láng, hãy làm nguội cơm bằng quạt thổi.
- Để tránh cơm bị dính vào nhau, hãy dùng muôi múc cơm theo một góc nông và trộn nhanh tay theo từng lớp cát.

Nấu Kết Hợp/Làm Bánh

Cơm gà hầm khoai sọ



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Gạo trắng 3 cốc
Thịt gà (thái hạt lựu) 200 g
Nấm khô
(ngâm nước và cắt lóp) 5 cái
Củ khoai sọ (thái hạt lựu) . . . 100 g
Tôm khô (ngâm nước) 40 g
Nấm đen Trung Quốc
(ngâm nước và thái nhỏ) . . Một vài cái

Nước ướp:

A

Tương đậu nành nhạt . . .	1 thìa cà phê
Tương đậu nành đặc . . .	½ thìa cà phê
Đường	1 thìa cà phê
Muối	½ thìa cà phê
Tinh bột	1½ thìa cà phê

Nước sốt:

B

Tương đậu nành nhạt . . .	1 thìa canh
Tương đậu nành đặc . . .	1 thìa canh
Đường	½ thìa canh
Dầu vừng	½ thìa canh

Lượng gạo (Cốc*)	2-6
-------------------------	-----

*Cốc Đo Lượng được cung cấp là vật dụng kèm theo.

Phương pháp:

- Ướp thịt gà thái hạt lựu với các nguyên liệu A.
- Chiên giòn khoai sọ được thái hạt lựu đến khi chuyển màu vàng nâu, để ráo dầu và đặt sang một bên.
- Vò gạo trắng và đổ vào Lòng Nồi với Mức Nước lên đến "Mức Nước: **White Rice (Short Grain/Long Grain) 3**". Sau đó đặt **1, 2** và các nguyên liệu khác rải đều trên mặt gạo và đóng Nắp Ngoài. (Không trộn lẫn.)
- Lựa chọn chương trình.

Menu (Thực Đơn)	Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)
Select (Lựa Chọn)	Casserole (Nấu Kết Hợp)

- Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- Sau khi có âm báo thêm các nguyên liệu B và đảo cơm lên ngay lập tức để làm tơi cơm.

Thông tin quan trọng:

- Khi đặt nguyên liệu, không để vượt vạch "Max (Tối đa)".
- Không mở Nắp Ngoài trong khi đang nấu. (Kết quả nấu có thể không vừa ý.)

Bánh bông lan



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Bơ hoặc dầu trộn xà-lách
. Lượng nhỏ
Hỗn hợp làm bánh kếp 200 g
Trứng 2 quả
Sữa đậu nành 100 mL
Dầu trộn xà-lách 3 thìa canh
Nho khô 70 g
(Có thể thay thế bằng loại trái cây khô khác.)

Phương pháp:

- Nhẹ nhàng bôi bơ hoặc dầu trộn xà-lách vào bên trong của Lòng Nồi.
- Trộn các nguyên liệu đến khi bề mặt mịn. (Không trộn trong Lòng Nồi.)
- Đổ **2** vào Lòng Nồi và đóng Nắp Ngoài.
- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **40 phút**.

Menu (Thực Đơn)	Cook (Nấu)
Select (Lựa Chọn)	Cake (Làm Bánh)

- Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- Khi có âm báo, lấy Lòng Nồi ra khỏi Nồi Cơm Điện và úp ngược xuống để lấy bánh ra. Sau đó để nguội ở trên đĩa hoặc trên lưới.

*Khuyến nghị tăng gấp 1,5 lần số lượng các nguyên liệu và cài đặt hẹn giờ nấu lên 60 phút để được món bánh đẹp mắt và mịn.

Hầm

Biện pháp phòng ngừa

• Vui lòng không để nguyên liệu bịt kín Lỗ Kiểm Soát Áp Suất hoặc Van Hơi An Toàn.

Món Dim Sum



Nguyên liệu:

Món Dim Sum nhỏ:

Há cảo nhân tôm
Xíu mại

Món Dim Sum:

Bánh bao nhân thịt lợn rang
Bánh bao hấp
Gạo nếp với thịt gà

Phương pháp:

- 1 Làm ấm bề mặt món Dim Sum bằng cách phun nước lên trên bề mặt. (Không cần rửa đông chúng.)
- 2 Rót 2,5 cốc nước vào trong Lòng Nồi.
- 3 Đặt Tấm Hấp kèm theo vào, đặt món Dim Sum lên trên giá và đóng Nắp Ngoài.
- 4 Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu khoảng **5–10 phút**.

Menu (Thực Đơn)	Cook (Nấu)
Select (Lựa Chọn)	Steam (Hầm)

- 5 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".

Thịt ướp muối hấp với cải thảo



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Cải Thảo 100 g
Thịt ướp muối
(Giảm bông Trung Quốc) 35 g

Phương pháp:

- 1 Chẻ cây cải thảo thành các miếng lẻ và rửa sạch. Cắt thịt ướp muối thành từng miếng mỏng và đặt sang một bên.
- 2 Xếp những miếng cải thảo thành từng lớp đặt trên đĩa và sắp từng lớp thịt ướp muối đã được thái mỏng ở trên cùng (cố gắng sử dụng các phần thịt có nhiều mỡ).
- 3 Rót 2,5 cốc nước vào trong Lòng

Nồi.

- 4 Đặt Tấm Hấp đi kèm vào, đặt 2 lên trên giá và đóng Nắp Ngoài.
- 5 Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **13 phút**.

Menu (Thực Đơn)	Cook (Nấu)
Select (Lựa Chọn)	Steam (Hầm)

- 6 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".

Lưu ý:

Khi không có sẵn cải thảo thì có thể dùng thân cải thìa trắng để thay thế.

Cải muối chua (Mùi Choy) ăn kèm thịt lợn hấp



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Dạ dày lợn 160 g
Cải muối chua (mùi choy) . . . 100 g

Gia vị:

Dầu ăn 25 mL
Đường 30 g
Tương đậu nành đặc 12 mL

Phương pháp:

- 1 Cắt thịt lợn thành từng miếng từ 1 cm đến 3 cm và đặt bên cạnh để dùng sau.
- 2 Làm sạch cải muối chua dưới nước vòi nước đang chảy và vắt khô. Thao tác này giúp loại bỏ các hạt cát bám chặt trong rau.
- 3 Rải một lớp thịt lợn vào trong bát và sau đó tiếp tục với một lớp cải muối chua. Rắc một lớp đường lên trên. Tiếp tục lặp lại cho đến khi hết nguyên liệu.

- 4 Thêm dầu ăn và tương đậu nành đặc vào "3".

- 5 Rót 2,5 cốc nước vào trong Lòng Nồi

- 6 Đặt Tấm Hấp đi kèm vào, đặt 4 lên trên giá và đóng Nắp Ngoài.

- 7 Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **60 phút**.

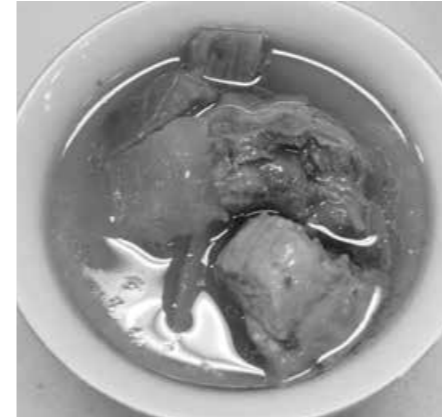
Menu (Thực Đơn)	Cook (Nấu)
Select (Lựa Chọn)	Steam (Hầm)

- 8 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- 9 Trộn đều thịt lợn và cải muối chua trước khi ăn.

*Lượng đường và dầu ăn được thêm vào có thể được điều chỉnh theo khẩu vị.

Súp

Thịt muối, quả bí đao và canh vịt già



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Vịt già 1/2 (khoảng 400 g)
Bí đao 200 g
Thịt ướp muối
(Giảm bông Trung Quốc) 30 g
Gừng Một vài lát
Nước 4,5 cốc

Gia vị:

Rượu nấu ăn 30 mL
Muối 8 g

Phương pháp:

- 1 Làm sạch vịt và cắt thành từng miếng to. Làm sạch bí đao và cắt thành hình vuông và thái mỏng giảm bông Trung Quốc.
- 2 Tráng thịt vịt bằng nước sôi để loại bỏ máu và để khô và đặt ở bên cạnh để sử dụng sau.
- 3 Đặt vịt, bí đao, thịt muối, vài lát gừng, muối và rượu vào trong Lòng Nồi cùng với 4,5 chén nước và đóng Nắp Ngoài.
- 4 Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **2 giờ**.

Menu (Thực Đơn)	—
Select (Lựa Chọn)	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- 5 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".

Ngô và canh sườn sườn chặt ngắn



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Sườn Chặt Ngắn (chặt thành các đoạn 5 cm) 500 g
Ngô (chặt thành các đoạn 5 cm) 2 nhánh khoảng 450 g
Nước 5 cốc

Gia vị:

Muối 6,5 g

Phương pháp:

- 1 Tráng sườn chặt ngắn bằng nước sôi để loại bỏ máu và sau đó để khô, đặt sang bên cạnh để dùng sau.
- 2 Đưa tất cả nguyên liệu vào trong Lòng Nồi cùng với muối và đóng Nắp Ngoài.
- 3 Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **1 giờ 30 phút**.

Menu (Thực Đơn)	—
Select (Lựa Chọn)	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- 4 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".

(Các hương liệu khác ví dụ như bột thịt gà có thể được cho thêm vào co vừa miệng.)

Súp gà nhân sâm



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
Thịt gà 1/2 (khoảng 375 g)
Nhân sâm 7,5 g
Chà là đồ (hoặc mạn khô) . . . 5 quả
Nước 5 cốc
Gừng Một vài lát
Hạt thông 7 g

Gia vị:

Muối 5 g
Rượu nấu ăn Để nêm nếm

Phương pháp:

- 1 Rửa sạch gà và trần nước sôi khoảng trong của con gà hai lần để loại bỏ máu thừa, sau đó để ráo nước và đặt sang một bên để dùng sau.

- 2 Đặt con gà, nhân sâm, quả chà là đồ, nước và các lát gừng vào trong Lòng Nồi cùng với muối và rượu nấu ăn và đóng Nắp Ngoài lại.
- 3 Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **2 giờ**.

Menu (Thực Đơn)	—
Select (Lựa Chọn)	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- 4 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)".
- 5 Sau khi việc nấu ăn đã được hoàn thành, hãy đặt con gà vào trong một cái bát lớn trước khi đổ nước súp ra. Rắc hạt thông được chiên già lên trên trước khi ăn.

Lau rửa

- Để lau rửa, hãy rút Ổ Cắm Điện và đảm bảo rằng phần thân chính của nồi đã nguội.
- Không được tháo rời Đóng Gói đi kèm phần thân chính và Nắp Trong. Vui lòng không kéo quá mức, hoặc đâm chọc bằng những vật có đầu nhọn. (Nguyên nhân làm biến dạng, bong tróc, hư hỏng.)
- Sau khi rửa, lau bằng vải khô.

Khi sử dụng lần đầu tiên & mỗi lần sử dụng

- Sau khi tháo rời, rửa bằng miếng bọt biển mềm.



- Sau khi sử dụng gia vị, chẳng hạn như nấu kết hợp, hãy rửa ngay. (Vi các món này có thể gây mùi, thối hoặc rỉ sét.)

<Không sử dụng bất kỳ vật liệu nào sau đây>

Miếng cọ rửa bằng kim loại, miếng cọ rửa bằng ni-lông tấm với chất mài mòn, v.v.

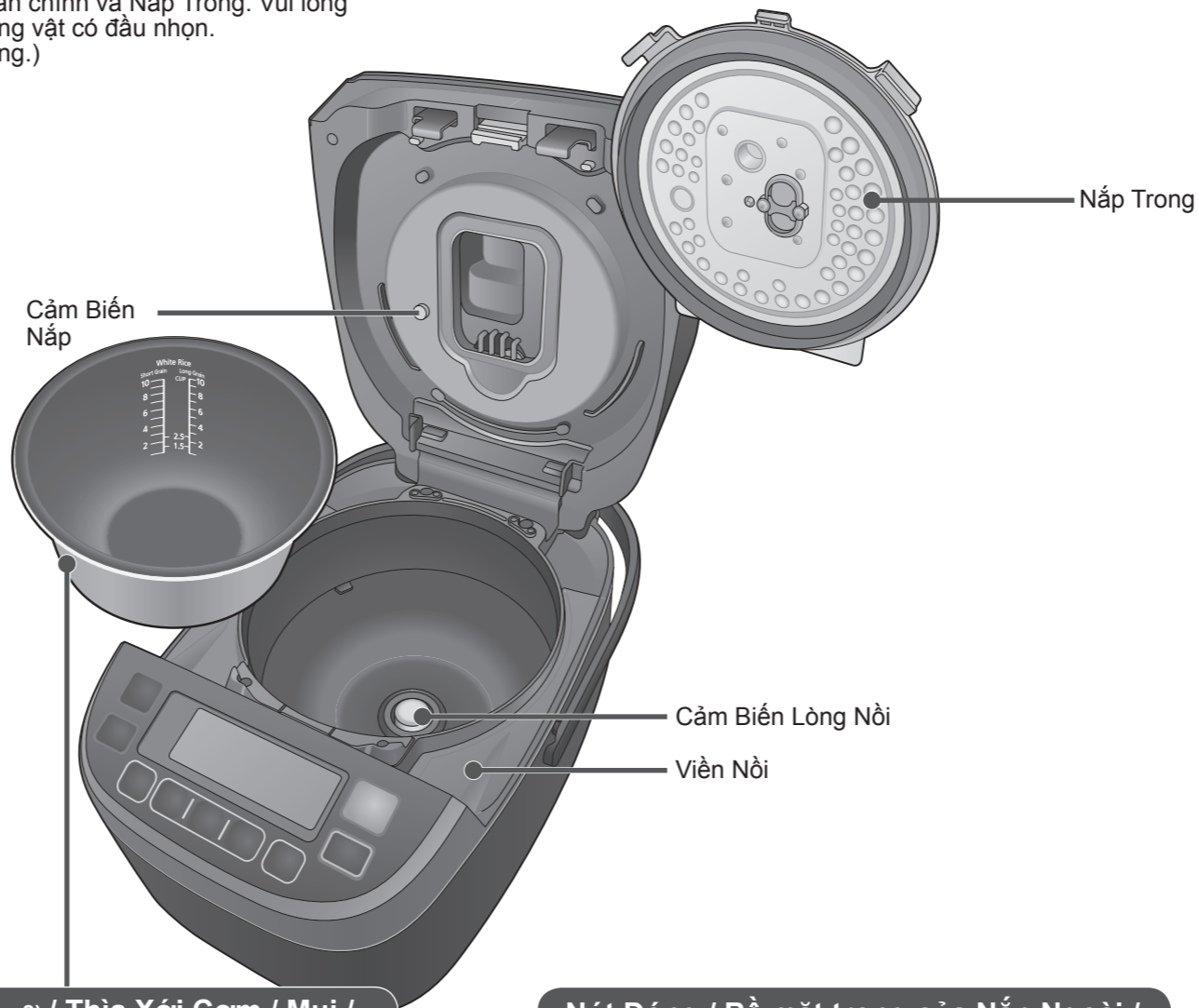


Không sử dụng các miếng cọ rửa để rửa.

Ét-xăng, chất để pha loãng, chất đánh bóng, chất tẩy trắng, cồn diệt khuẩn, v.v.



Máy rửa bát/máy sấy hoặc máy sấy bát đĩa



Nắp Trong

Tháo ra và làm sạch bằng dung dịch tẩy rửa nhẹ.

- Tháo ra và làm sạch cả hai mặt của Nắp Trong. Đặc biệt là làm sạch lớp vỏ cẩn thận vì bụi bẩn rất dễ tích tụ ở đó. (Nguyên nhân làm cơm có mùi và hư cơm.)

Đóng Gói

- Nếu Lỗ Kiểm Soát Áp Suất bị tắc nghẽn bởi các vật ví dụ như hạt gạo hoặc đất bẩn, hãy lấy ra bằng xiên tre hoặc tăm hoặc dụng cụ tương tự. (Có thể khiến cho hơi nước rò rỉ hoặc nguyên liệu phun ra ngoài.)

Lỗ Kiểm Soát Áp Suất

- Nhanh chóng ấn Van Hơi An Toàn 2 đến 3 lần bằng ngón tay và làm sạch bằng nước đang chảy.

Van Hơi An Toàn

Biện pháp phòng ngừa

- Sau khi nấu với gia vị (món nấu kết hợp, v.v.), vui lòng rửa ngay. (Vi việc này có thể gây mùi hôi, thối hoặc gỉ.)

Tháo rời

- 1 Ấn và nâng Lấy Mở Nắp Trong. (Nắp Trong nghiêng về phía trước.)
- 2 Kéo ra.

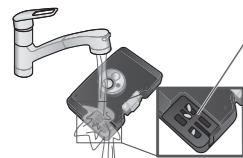
Gắn

- 1 Gắn Nắp Trong vào các rãnh.
- 2 Nhấn vào Nắp Ngoài đến khi quý vị nghe thấy tiếng "click".

Rãnh

Nắp Hơi

Đổ ra và xả hết nước.



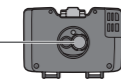
Phải chắc rằng hạt gạo, bụi bẩn và các sạn cát khác không bị kẹt trong Nắp Hơi.
● Nếu bị kẹt, hãy lấy ra bằng xiên tre, tăm hoặc vật tương tự.

Biện pháp phòng ngừa

- Không tháo rời Đóng Gói. (Có thể khiến cho hơi nước rò rỉ hoặc nguyên liệu phun ra ngoài.)
- Nếu Vỏ bị bung ra, vui lòng hãy sửa chắc chắn.



Đóng Gói



Lắp khít vào rãnh

Ấn vào trong lỗ

Tháo rời

① Kéo lên để tháo ra.

② Mở ra trong khi đang ấn nút.



Rung lắc sẽ tạo ra âm thanh do có bi bên trong.

Lắp vào (Theo thứ tự ngược lại với tháo rời.)

- ① Đưa trục vào và đóng chặt cho đến khi nghe thấy tiếng cách.
- ② Gắn kèm trên Nắp Ngoài. (Đảm bảo rằng đã được gắn chắc chắn.)

Lòng Nồi (Trang 8) / Thìa Xới Cơm / Mui / Tấm Hấp / Giá Cắm Thìa Xới Cơm

Lau rửa bằng dung dịch rửa bát dịu nhẹ.

Biện pháp phòng ngừa

- Không dùng Lòng Nồi làm chậu rửa. (Vi điều này có thể dẫn đến việc làm bong lớp phủ bên trong.)



Viên Nồi

Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

- Không rửa bằng cách dội nước vào, v.v.

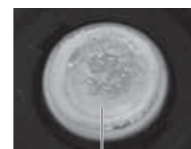
Cảm Biến Nắp / Cảm Biến Lòng Nồi

Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

- Nếu khó loại bỏ vết bẩn, hãy thoa một lớp dung dịch rửa bát dịu nhẹ lên trên miếng cọ rửa bằng ni-lông và lau nhẹ nhàng.

Lưu ý

- Sử dụng Cảm Biến Nắp hoặc Cảm Biến Lòng Nồi khi chúng bị bẩn có thể dẫn đến việc cơm bị cháy hoặc được nấu chín không đạt yêu cầu.



Bụi bẩn trong Cảm Biến Lòng Nồi

Nút Đóng / Bề mặt trong của Nắp Ngoài / Đóng Gói / Móc

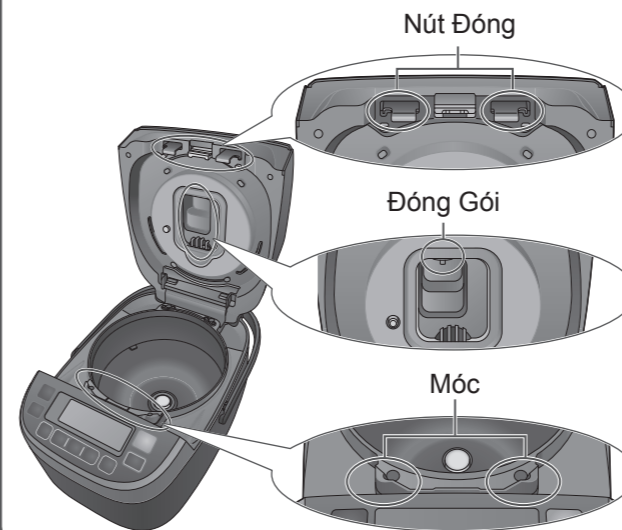
Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

[Nút Đóng / Móc]

- Nếu bị tắc nghẽn bởi các vật như hạt gạo, hãy lấy ra bằng xiên tre hoặc dụng cụ tương tự. (Nếu không làm như vậy có thể khiến hơi nước phun ra, nguyên liệu bị đẩy ra hoặc khiến cho Nắp Ngoài không mở ra bình thường.)

[Bề mặt trong của Nắp Ngoài / Đóng Gói]

- Tháo Nắp Hơi và lau mặt trong của Nắp Ngoài, phần gắn kèm của Nắp Hơi và Đóng Gói.

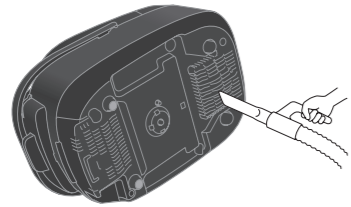


Lau rửa

- Để lau rửa, hãy rút Ổ Cắm Điện và đảm bảo rằng phần thân chính của nồi đã nguội.
- Không được tháo rời Đóng Gói đi kèm phần thân chính và Nắp Trong. Vui lòng không kéo quá mức, hoặc đâm chọc bằng những vật có đầu nhọn. (Nguyên nhân làm biến dạng, bong tróc, hư hỏng.)
- Sau khi rửa, lau bằng vải khô.

Kiểm tra thường xuyên

● Hãy kiểm tra khoảng một tháng một lần và lau rửa nếu bẩn!



Đáy Nồi Cơm Điện
(Lỗ Thoát Hơi Trong/Lỗ Hút Khí)

Loại bỏ bụi và các ngoại vật bằng cách sử dụng máy hút bụi v.v.

Khi lo ngại về vấn đề sạch sẽ của Nồi Cơm Điện

Chức năng lau rửa

Nếu khó loại bỏ mùi hoặc vết bẩn không biến mất khỏi Nắp Trong hoặc Lỗ Thông Hơi...



Chuẩn bị

- ① Đổ nước vào Lòng Nồi (Mức Nước "White Rice (Long Grain)": 6-8)
- ② Đặt Lòng Nồi vào trong phần thân chính và đóng Nắp Ngoài.

1 Chọn "Clean (Lau Rửa)"

Bấm **Menu Select** và chuyển "4" sang "Clean (Lau Rửa)".

● "4" sẽ di chuyển mỗi khi nhấn nút.

2 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)"

Đèn nhấp nháy

Bấm **Start**.

Chức năng lau rửa bắt đầu.

3 Khi có âm báo sau khoảng 45 phút, bấm nút "Cancel/off (Hủy/Tắt)"

Bấm **Cancel/Off**.

● Sau khi nước nguội, hãy đổ nước đi.

Lưu ý

- Phương pháp có thể mang lại hiệu quả đó là cắt một quả chanh thành những lát mỏng và cho vào nước.
- Có thể không loại bỏ hoàn toàn mùi hoặc vết bẩn.

Điều này có nghĩa là gì?

Thông báo lỗi

U 10

- Lòng Nồi có được đặt đúng cách không?
→ Sau khi quý vị tắt thông báo lỗi bằng cách bấm vào nút "Cancel/Off (Hủy/Tắt)", hãy đặt Lòng Nồi được cung cấp vào để thực hiện lại thao tác.

U 12

- Liệu có vật lạ hoặc bụi bám vào phần đáy của Lòng Nồi, Nắp Trong, Cảm Biến Nắp hoặc Cảm Biến Lòng Nồi không? (Trang 8)
→ Loại bỏ ngoại vật hoặc bụi và bấm nút "Cancel/Off (Hủy/Tắt)".
- Liệu có quá nhiều nước trong Lòng Nồi không?
→ Bấm nút "Cancel/Off (Hủy/Tắt)".
(Khi nấu vào lần sau thì hãy giảm lượng nước xuống một chút.)

U 14

- Chức năng ủ nóng có được sử dụng trong hơn 96 tiếng không?
→ Bấm nút "Cancel/Off (Hủy/Tắt)".

U 15

- Nắp Ngoài có mở không?
- Nắp Hơi có được trang bị không? (Trang 22)
→ Nếu bị mất Nắp Hơi thì hãy mua một cái khác từ đại lý bán hàng. Tuy nhiên cơm có thể được nấu chín hoặc giữ ấm mà không cần trang bị Nắp Hơi
 - Cơm có thể không ngon. (Cơm sẽ bị khô nếu được giữ ấm.)
 - Không thể nấu được cháo.
 - Chất lỏng có thể tràn ra ngoài.
 - "U15" có thể được hiển thị lại sau khi cơm đã được nấu chín.
- Có vật lạ hoặc đất bẩn bám vào trong Nắp Hơi không?
→ Hãy lấy vật lạ và hoặc đất bẩn ra. (Trang P.22)

U 25

- Lỗ Thoát Hơi Trong hoặc Lỗ Hút Khí ở dưới đáy Nồi Cơm Điện có bị bụi, v.v. bít chặn không?
→ Loại bỏ bụi bẩn bằng cách sử dụng quy trình sau.
 - ① Bấm nút "Cancel/Off (Hủy/Tắt)" và sau đó rút Ổ Cắm Điện.
 - ② Khi thân nồi đã hạ nhiệt, hãy lấy Lòng Nồi ra.
 - ③ Loại bỏ bụi bẩn khỏi các Lỗ Thoát Hơi Trong hoặc Lỗ Hút Khí ở dưới đáy của Nồi Cơm Điện. (Trang 24)
- Nồi Cơm Điện có đang được sử dụng trên một tấm thảm, v.v. không? (Trang 8)
→ Không sử dụng Nồi Cơm Điện ở vị trí mà đáy Nồi Cơm Điện bị hạn chế.

Nếu không phương pháp nào được mô tả ở trên giúp cải thiện tình hình thì hãy tham khảo ý kiến của đại lý bán hàng để được sửa chữa.

H 00

- Hãy thử rút Ổ Cắm Điện ra và cắm lại. Nếu lại xuất hiện "H 00" thì đã xảy ra sự cố.
→ Vui lòng tham khảo ý kiến của đại lý bán hàng và cho họ biết về thông báo lỗi (số có hai chữ số sau chữ "H").

Nồi Cơm Điện của tôi có khiếm khuyết gì không?

Kiểm tra những điều sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ.

	Triệu chứng	Kiểm tra ở đây!	Trang
Nấu	Thời gian nấu lâu hơn dự kiến.	<ul style="list-style-type: none"> ● Nếu nấu cơm sau khi nấu món khác thì thời gian nấu có thể kéo dài (tối đa khoảng 60 phút). ● Nồi Cơm Điện có thể dừng việc đếm ngược thời gian còn lại để thực hiện điều chỉnh. ● Lượng nước trong Lòng Nồi có quá nhiều không? Nếu lượng nước tăng thì thời gian nấu có thể kéo dài (tối đa khoảng 15 phút). 	— — —
	Hơi nước thoát ra từ bộ phận khác không phải Lỗ Thông Hơi.	<ul style="list-style-type: none"> ● Cơm có dính vào Đóng Gói của Nắp Trong và rìa Lòng Nồi không? ● Quý vị có rửa Nắp Trong mỗi lần sử dụng và có gắn vào đúng vị trí không? ● Lòng Nồi có thay đổi hình dạng không? → Có thể mua Lòng Nồi mới nếu Lòng Nồi thay đổi hình dạng. ● Nếu kéo, đâm chọc bằng vật có đầu nhọn vào Đóng Gói của Nắp Trong thì sẽ làm Đóng Gói thay đổi hình dạng, bong tróc, hoặc hư hỏng. → Khi hơi rò rỉ, vui lòng trao đổi với cửa hàng nơi quý vị đã mua. 	— 23 — —
Trạng thái nấu/Ủ Nóng	Nồi Cơm Điện đang tạo ra tiếng ồn.	<ul style="list-style-type: none"> ● Tiếng ồn kêu vo vo ... Âm thanh của chiếc quạt cho phép hơi nóng thoát ra khi hoạt động. ● Tiếng ồn cao the thé ... Âm thanh của IH (gia nhiệt cảm ứng). Thỉnh thoảng quý vị có thể nghe thấy tiếng ồn này khi đang ở chế độ giữ ấm. ● Tiếng rít ... Âm thanh của hơi nước phun ra. ● Tiếng lộp bộp, lách cách ... Âm thanh của Nồi Cơm Điện đang chuẩn bị tăng áp suất hoặc điều chỉnh áp suất. ● Tiếng u u ngắn ... Tiếng khi đã có áp suất. ● Tiếng gió, tiếng phù phù ... Âm thanh áp suất thoát ra ngoài. <p>Khi mở/đóng Nắp Ngoài</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tiếng lẩn ... Tiếng của bi kim loại bên trong Nắp Trong lẩn xung quanh. 	— — — — — —
	Hạt gạo kẹt ở Nắp Trong.	<ul style="list-style-type: none"> ● Đây là các đặc tính điển hình của Công nghệ áp suất biến thiên (phương pháp nấu ăn khuấy gạo đều đảm bảo chín đều). Đây không phải sự cố. → Lấy ra hết hạt gạo bị kẹt vào Nắp Trong. 	—
	Chế độ nấu bắt đầu ngay lập tức mặc dù sử dụng chức năng hẹn giờ.	<ul style="list-style-type: none"> ● Thời gian hiện tại có chính xác không? (Thời gian được hiển thị theo dạng 24 giờ.) ● Chế độ hẹn giờ có được đặt thời gian ở ngoài "Giới hạn cài đặt hẹn giờ" không? 	16 32
Hẹn giờ	Tôi đã cài đặt hẹn giờ nhưng chức năng nấu không bắt đầu.	<ul style="list-style-type: none"> ● Khi sử dụng chế độ hẹn giờ, cơm sẽ được ngâm nước trước khi bắt đầu nấu và vì thế thời gian ngâm sau khi bắt đầu nấu ngắn hơn. Do đó chức năng nấu sẽ bắt đầu hơi muộn hơn thời gian có thể được dự kiến. 	—
	Gạo vẫn chưa sẵn sàng tại thời điểm được cài đặt ở chế độ hẹn giờ.	<ul style="list-style-type: none"> ● Thời gian hiện tại có chính xác không? (Thời gian được hiển thị theo dạng 24 giờ.) ● Quý vị đã bấm nút "Start (Bắt Đầu)" chưa? ● Chế độ hẹn giờ có được đặt thời gian ở ngoài "Giới hạn cài đặt hẹn giờ" không? 	16 16 32

	Triệu chứng	Kiểm tra ở đây!	Trang
Khác	Một thao tác bằng nút không hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"> ● Đèn ở trên nút đó có sáng không? Các thao tác bằng nút sẽ không hoạt động khi ví dụ như, đang ở trạng thái nấu/ủ nóng/cài đặt hẹn giờ. → Bấm nút "Cancel/Off (Hủy/Tắt)": Có một số trường hợp Pressure (Áp Suất) liên tục nhấp nháy (khoảng 4 phút). Chỉ đi ra ngoài sau khi xác nhận đèn hiển thị đã tắt và không có hơi thoát ra. 	—
	Nút "Reheat (Làm Nóng)" không có phản ứng.	<ul style="list-style-type: none"> ● Chức năng ủ nóng có bị tắt không? ● Gạo có lạnh không? (Sẽ phát ra âm báo 4 lần.) Không thể hâm nóng nếu nhiệt độ từ 50°C trở xuống. 	— —
	Hiển thị trống.	<ul style="list-style-type: none"> ● "6:30" có xuất hiện khi quý vị cắm Ổ Cắm Điện không? [Được hiển thị] Pin lithium đã hết. Nếu cắm ổ cắm điện, thì có thể nấu cơm hoặc ủ nóng, nhưng nếu rút ổ cắm điện ra, thì sẽ mất nội dung ghi nhớ về thời gian hiện tại và hẹn giờ, v.v... Trường hợp nấu cơm hẹn giờ, vui lòng điều chỉnh thời gian hiện tại mỗi lần nấu. Pin lithium được cố định trong thân nồi và người sử dụng không được thay pin. [Không được hiển thị] Có lỗi trong hệ mạch điện tử. → Để thay pin lithium hoặc để sửa chữa, hãy tham khảo ý kiến của cửa hàng nơi mà quý vị mua Nồi Cơm Điện hoặc trung tâm dịch vụ. 	—
	Có thể nhìn thấy tia lửa ở Ổ Cắm Điện.	<ul style="list-style-type: none"> ● Đôi khi có thể nhìn thấy những tia lửa nhỏ khi cắm hoặc rút Ổ Cắm Điện. Đây là một hiện tượng đặc thù đối với kỹ thuật IH (gia nhiệt cảm ứng) và không phải là dấu hiệu cho biết có lỗi. 	—
	Nắp Ngoài không mở ra.	<ul style="list-style-type: none"> ● Có vật nào ví dụ như hạt gạo mắc kẹt trong Móc, Viên Nồi, Nút Đóng hoặc Lỗ Kiểm Soát Áp Suất của Nắp Trong không? ● Nắp Ngoài không mở khi đang nấu có áp suất dù đã nhấn Nút Mở. → "Nếu cần mở Nắp Ngoài trong khi đang nấu" (Trang P.11) ● Quý vị có nhấn vào Nút Mở khi đang nấu không? → Ấn Nắp Ngoài một lần và sau đó ấn Nút Mở. 	22-23 — —
	Nắp Ngoài khó đóng chặt.	<ul style="list-style-type: none"> ● Có vật nào ví dụ như hạt gạo mắc kẹt trong Móc, Viên Nồi, Nút Đóng hoặc Lỗ Kiểm Soát Áp Suất của Nắp Trong không? ● Nắp Trong có được gắn vào phù hợp không? ● Nắp Trong có bị cong vênh hoặc bị biến dạng? ● Nồi Cơm Điện này là kiểu Nồi Cơm Điện điều áp, cần độ kín cao, do đó có thể thấy khó đóng nắp lại sau khi đảo đều cơm ngay sau khi đã nấu xong. 	22-23 23 — —
	Lòng Nồi và Nắp Ngoài được bịt kín và Lòng Nồi có thể nâng lên khi đang mở Nắp Ngoài, tạo ra tiếng ồn.	<ul style="list-style-type: none"> ● Lòng Nồi và Nắp Ngoài được bịt kín và Lòng Nồi có thể nâng lên khi đang mở Nắp Ngoài, tạo ra tiếng ồn. 	—

■ Nếu quý vị nhầm lẫn mà cho thêm nước hoặc gạo vào thân nồi chính, vui lòng rút phích cắm điện và liên lạc với đại lý bán hàng.

Phải làm gì khi...

● Nồi Cơm Điện này không bị lỗi.
Kiểm tra những điều sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ.

Quá dính (mềm)

- Quý vị đã đo số lượng gạo và nước chính xác chưa? (Trang 10)
- Có nhiều hạt bị vỡ trong gạo không?
- Quý vị có ngâm gạo trong thời gian dài không? (Ví dụ như, khi sử dụng chức năng hẹn giờ.)
→ Khi sử dụng chức năng hẹn giờ, hãy thử giảm lượng nước một chút.
(Giảm lượng nước xấp xỉ 1-2 mm so với Mức Nước.)
- Quý vị có đang sử dụng nước nóng để vo gạo không?
- Quý vị có đang sử dụng nhiều hơn lượng gạo quy định của chương trình “1-2 person (1-2 người ăn)” dành cho những lượng nhỏ không? (1-2,5 cốc)
- Khi cơm chín, quý vị có trộn ngay lập tức không?
- Khi nấu gạo mới, quý vị có sử dụng nước ít hơn bình thường không?
(Giảm lượng nước xấp xỉ 1-2 mm so với Mức Nước.)
- Quý vị có để gạo trong giá vo sau khi vo không?
(Trang 10 Điều này có thể khiến cho các hạt gạo bị vỡ và cơm có thể bị dính khi chín.)
- Quý vị có thích cơm khô hơn không?
• Hãy giảm lượng nước một chút.
(Giảm lượng nước xấp xỉ 1-2 mm so với Mức Nước.)



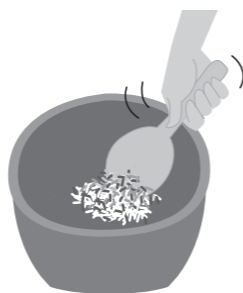
Quá cứng (khô)

- Quý vị đã đo số lượng gạo và nước chính xác chưa? (Trang 10)
- Quý vị có sử dụng chương trình “Quick (Nấu Nhanh)” không?
- Quý vị có thích cơm mềm hơn không?
• Tăng lượng nước thêm một chút.
(Tăng lượng nước lên khoảng 1-2 mm tính từ Mức Nước.)
• Hãy thử ngâm gạo (trong khoảng 30 phút đến 2 giờ) trước khi nấu.



Cơm bị cháy

- Gạo có được xử lý và vo đúng cách không?
 - Có bụi bẩn hay ngoại vật bị mắc kẹt trong Cảm Biến Nắp, Cảm Biến Lòng Nồi, đáy Lòng Nồi hay bên trong thân nồi chính không?
 - Quý vị có đang sử dụng chức năng hẹn giờ không? (Quý vị có ngâm gạo trong thời gian dài không?)
 - Có nhiều hạt gạo bị vỡ không?
 - Quý vị có để gạo trong giá vo sau khi vo không?
(Trang 10 Điều này có thể khiến cho các hạt gạo bị vỡ và cơm có thể bị cháy khi chín.)
 - Nấu cơm với gia vị chẳng hạn như món nấu kết hợp có thể dễ bị cháy.
 - Màu vàng nâu trên cơm ở đáy Lòng Nồi không phải là dấu hiệu cho biết có lỗi.
- Nếu tình hình không được cải thiện sau khi làm theo các bước được mô tả ở trên, hãy xem phần “Nếu cơm cháy là vấn đề lo ngại”. (Trang 31)



Triệu chứng

Xuất hiện hiện tượng động hơi.

Cơm có mùi.

Cơm có màu vàng.

Cơm khô.

Cháo sánh.

Hình thành một lớp màng mỏng.

Bề mặt cơm nấu chín không đồng đều.

Kiểm tra ở đây!

- Khi cơm chín, quý vị có trộn ngay lập tức không?
- Trong trạng thái ủ nóng, quý vị có tắt chức năng giữ ấm trong khi gạo vẫn còn trong Nồi Cơm Điện không hay quý vị có rút Ổ Cắm Điện và để gạo trong Nồi Cơm Điện không?
- Có thể hình thành một lớp sương mù phụ thuộc vào phương pháp nấu.

- Trong trạng thái ủ nóng, quý vị có tắt chức năng giữ ấm trong khi gạo vẫn còn trong Nồi Cơm Điện không hay quý vị có rút Ổ Cắm Điện và để gạo trong Nồi Cơm Điện không?
 - Chức năng ủ nóng có hoạt động từ 12 tiếng trở lên không?
 - Sau khi nấu cơm với gia vị chẳng hạn như nấu kết hợp, có thể vẫn lưu lại mùi.
 - Quý vị có cho thêm nước lạnh trong trạng thái ủ nóng không?
 - Gạo có được xử lý và vo đúng cách không?
 - Quý vị có sử dụng chức năng ủ nóng khi Thia Xới Cơm vẫn còn trong Nồi Cơm Điện không?
 - Quý vị có vệ sinh mỗi khi sử dụng không?
Nếu vệ sinh không kỹ, thì điều này sẽ trở thành nguyên nhân làm giảm hương vị cơm và làm cơm có mùi.
Nếu để sót vết bẩn và cứ như thế tiếp tục sử dụng, thì điều này sẽ trở thành nguyên nhân làm hư cơm.
- Khi mùi càng ngày càng rõ,
① Hãy rửa cẩn thận Lòng Nồi, Nắp Trong và Nắp Hơi. (Trang 22-23)
② Nếu việc này không loại bỏ được mùi thì hãy sử dụng chức năng Lau rửa. (Trang 24)

- Chức năng ủ nóng có hoạt động từ 12 tiếng trở lên không?
- Gạo có được xử lý và vo đúng cách không?
- Với một số loại gạo thì cơm sẽ có màu vàng sau khi nấu.

- Chức năng ủ nóng có hoạt động từ 12 tiếng trở lên không?
- Quý vị có hâm nóng nhiều lần không?
- Nắp Hơi có được gắn chính xác không?
- Có gạo mắc kẹt trong Vỏ của Nắp Trong hoặc viền Lòng Nồi hay Lòng Nồi có bị biến dạng không?

- Quý vị có sử dụng chức năng ủ nóng khi nấu cháo không?
(Ví dụ như, khi sử dụng chức năng hẹn giờ.)
- Quý vị có sử dụng chức năng ủ nóng khi nấu cháo không?

- Quý vị có vo gạo quá nhiều khiến cho các hạt gạo bị vỡ không?
- Gạo có được vo đúng cách không?
(Tinh bột trong gạo hòa tan và tái hình thành ở dạng lớp màng mỏng trên bề mặt. Lớp màng này không gây hại.)

- Gạo có được san đều trước khi nấu không?
- Điều này có thể do năng lượng đốt nóng mạnh, đây là đặc trưng của IH (Gia nhiệt cảm ứng). Đây không phải là sự cố.
Bề mặt không đồng đều có thể hình thành trong các điều kiện sau đây.
● Gạo chưa được vo đúng cách.
● Có số lượng lớn các hạt gạo bị vỡ.
● Các hạt gạo bị vỡ do vo gạo bằng tay quá mạnh.
● Số lượng gạo nấu quá ít.

Phải làm gì khi...

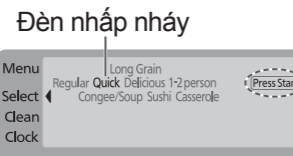


- Nếu những gợi ý ở Trang 28–29 không cải thiện được tình hình, quý vị có thể thay đổi các cài đặt.
- Các bước 2, 3 và 4 phải được hoàn thành trong vòng 16 giây cho mỗi bước.
Khi không có thao tác nào được thực hiện trong 16 giây thì hiển thị sẽ quay trở lại thời gian hiện tại.
(Không thể thực hiện cài đặt.)
→ Hãy khởi động lại quy trình.
- Sau khi hoàn tất cài đặt, hiển thị sẽ quay trở lại thời gian hiện tại.
- Để quay trở lại cài đặt trước, hãy làm theo quy trình này một lần nữa.

Nếu quý vị muốn thay đổi nhiệt độ ủ nóng. (74→76→72)

- Luôn luôn khởi động từ bước 1, dù đã chọn chương trình “Quick (Nấu Nhanh)”.

- Bấm** **hai lần**
Bấm **và chọn “Quick (Nấu Nhanh)”**



- Lựa chọn “Quick (Nấu Nhanh)” cho “Short Grain (Hạt Ngắn)” hoặc “Long Grain (Hạt Dài)”.

- Bấm** Quý vị sẽ không nghe thấy tiếng bíp.
Bấm Quý vị sẽ không nghe thấy tiếng bíp.

- Bấm**

- Bấm**

- Cài đặt mặc định là “74”.

4 Khi cơm có mùi

- Bấm**
Cài đặt ở “76”.

- Sau 10 giây
(Cài đặt tự động kết thúc.)

Khi màu sắc cơm thay đổi hoặc cơm bị khô

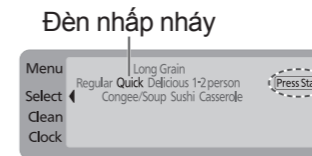
- Bấm**
Cài đặt ở “72”.

- Sau 10 giây
(Cài đặt tự động kết thúc.)

Nếu cơm cháy là vấn đề lo ngại.

- Luôn luôn khởi động từ bước 1, dù đã chọn chương trình “Quick (Nấu Nhanh)”.

- Bấm** **hai lần**
Bấm **và chọn “Quick (Nấu Nhanh)”**



- Lựa chọn “Quick (Nấu Nhanh)” cho “Short Grain (Hạt Ngắn)” hoặc “Long Grain (Hạt Dài)”.

- Bấm** Quý vị sẽ không nghe thấy tiếng bíp.
Bấm Quý vị sẽ không nghe thấy tiếng bíp.

- Bấm**

- Bấm**
Lựa chọn “02”.

- Bấm**

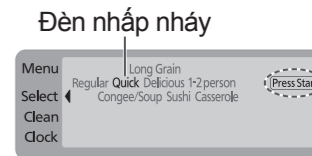
- Bấm**
Cài đặt ở “So:Lo”

- Sau 10 giây
(Cài đặt tự động kết thúc.)

Để dừng chuông âm báo (âm kết thúc) trong quá trình nấu, hâm nóng và lau rửa.

- Luôn luôn khởi động từ bước 1, dù đã chọn chương trình “Quick (Nấu Nhanh)”.

- Bấm** **hai lần**
Bấm **và chọn “Quick (Nấu Nhanh)”**



- Lựa chọn “Quick (Nấu Nhanh)” cho “Short Grain (Hạt Ngắn)” hoặc “Long Grain (Hạt Dài)”.

- Nhấn và giữ** (trong khoảng 5 giây)



- Thay đổi này không làm tắt âm thanh của các nút.

Thông số kỹ thuật


Chương trình		Thời gian nấu ước chừng	Chức năng Ủ Nóng*	Giới hạn cài đặt hẹn giờ	Dung tích nấu (Cốc)	
Thực Đơn	Lựa Chọn					
Short Grain (Hạt Ngắn) Long Grain (Hạt Dài)	Regular (Nấu Thông Thường)	35 phút	○	Từ 50 phút trước khi xong	1-10	
	Quick (Nấu Nhanh)	19 phút-30 phút	○	Từ 40 phút trước khi xong		
	Delicious (Nấu Ngon)	48 phút	○	Từ 60 phút trước khi xong		
	1-2 person (1-2 người ăn)	48 phút	○	Từ 60 phút trước khi xong	1-2,5	
	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)	Cài đặt thời gian** (Cháo loãng) 1 giờ 30 phút-2 giờ 00 phút	40 phút-1 giờ 20 phút	×	Thời gian nấu + 1 phút trở lên trước khi xong	Cháo loãng 0,5-1,5 Cháo đặc 0,5-2 Lên tới Mục Nước "White Rice (Long Grain)" 6
		Cài đặt thời gian (Súp) 40 phút-2 giờ 00 phút				
	Sushi (Sushi)	47 phút	○	Từ 60 phút trước khi xong	2-10	
Casserole (Nấu Kết Hợp)	47 phút	×	—	2-6		
Brown Rice (Gạo Lức)	Rice (Gạo)	1 giờ 25 phút-1 giờ 45 phút	×	Từ 120 phút trước khi xong	1-7	
Multi Grain (Ngũ Cốc)	Rice (Gạo)	48 phút	×	Từ 60 phút trước khi xong	1-8	
Cook (Nấu)	Cake (Làm Bánh)	Cài đặt thời gian 40 phút-60 phút	×	—	Lượng bột tối đa 900 g	
	Steam (Hầm)	Cài đặt thời gian 1 phút-60 phút	×	—	Lượng nước 600 mL	

*Ở các mục có dấu "x", Nồi Cơm Điện sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ nóng, nhưng chúng tôi không khuyến nghị điều này. (Trang 15)

**Đây là thời gian cài đặt được khuyến nghị để nấu cháo. Khoảng cài đặt thời gian cho chương trình "Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)" là 40 phút đến 2 giờ 00 phút.

Số model	SR-PX184	
Nguồn điện	220 V ~ 50 Hz	
Điện năng tiêu thụ (Xấp xỉ)	Nấu	1400 W
	Giữ ấm	600 W (33,9 Wh*1)
Chiều dài Dây Điện (Xấp xỉ)	1,0 m (SH-3)	
Trọng lượng (Xấp xỉ)	7,2 kg	
Kích cỡ (Rộng x Sâu x Cao) (Xấp xỉ)	28,6 cm x 41,6 cm x 26,6 cm (47,3 cm*2)	

- Mức điện năng tiêu thụ là công suất điện tức thời tối đa.
- Khi nút nguồn "Tắt", Nồi Cơm Điện này tiêu thụ khoảng 2,4 W (trạng thái đang được cắm điện).
- Sản phẩm này không phù hợp cho việc sử dụng ở các quốc gia hoặc các khu vực khác nhau về tần số hoặc điện áp của nguồn điện. Hơn nữa, dịch vụ sau bán hàng không sẵn có.
- (*1) là năng lượng điện được tiêu thụ trên mỗi giờ đồng hồ trong trạng thái ủ nóng. (Nhiệt độ phòng 20°C, số lượng gạo tối đa.)
- (*2) là chiều cao với Nắp Ngoài đang mở.

Kiểm tra		Kiểm tra xem IH Nồi cơm điện cao tần của quý vị có hoạt động tốt không!	
	Quý vị có nhận thấy bất kỳ điều nào sau đây không?		Ngừng sử dụng Nồi Cơm Điện Để phòng ngừa tai nạn, hãy ngừng sử dụng Nồi Cơm Điện, rút ổ cắm điện và yêu cầu đại lý bán hàng kiểm tra.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Ổ cắm điện và dây điện trở nên nóng bất thường. ● Dây điện bị hỏng hoặc mất điện khi chạm vào. ● Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường. ● Khói thoát ra từ thân nồi hoặc phát hiện có mùi cháy. ● Thân nồi bị nứt, bị lỏng hoặc kêu lách cách. ● Quạt ở đáy nồi không quay trong khi nấu. 		

Panasonic Corporation

Web Site: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015