

VET

Panasonic®

Operating Instructions

Household Use Electronic Pressure Cooker

Model No. NF-PC400



Vietnamese please refer to page 17 - back cover.
Tiếng Việt vui lòng tham khảo trang 17 - bìa sau.

Thank you very much for purchasing the Panasonic product.

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

Reserve it for later use

The guarantee certificate is attached separately



Contents

Before Use

Safety Precautions	2-3
Instructions for Use	4
Parts Identification	5-6

Before Use

How to Use

Preparation	7
Function selecting	
Dish	8
Quick Rice · Brown Rice	9
Preset Timer (Quick Rice · Brown Rice)...	9
Keep Warm	9
Recipes	10-11

How to Use

When Necessary

Cleaning and Maintenance	12-13
Troubleshooting	14
If this Code is Displayed	15
Specifications	15

When Necessary

Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions

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

■ Incorrect operation due to failure to follow instructions will cause harm or damage, the seriousness of which is classified below.



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



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

■ The instructions to be followed are represented by the following symbols.



This symbol indicates an action that is prohibited.



This symbol indicates an action that is must be followed.

The pressure cooker poses a safety hazard as the temperature and pressure inside become extremely high once it is heated. Please carefully observe the following instructions.



WARNING



● Do not place the product in a location accessible by children.

(To avoid causing burn, injury or electric shock.)

● Maximum cooking volume must not exceed the up to MAX waterline on the pan.

- Do not use any object that rapidly reacts to heat and generates foams such as a large amount of oil or baking soda.
- Do not use flaky ingredients (such as laver, cabbage), strip-shaped ingredients (such as kelp), or granular ingredients (such as corn grits, black sesame, broken rice grains).



Up to the "MAX" waterline
Maximum cooking volume of food that swells during the cooking process such as beans and noodles (including seasoning).

● Do not use if the main body is in one of the following states.

(To avoid releasing the pressure safely or steam leak.)

- There are foreign objects such as white rice stick inside the main body (around the pan seal ring, nozzle and pressure valve, etc.).

● When in use or immediately after cooking, do not put your face or hands near the steam vent or touch high temperature parts (including the pressure indicator pin).

(To avoid causing burns, or causing vapor burns from the steam.)
• Pay extra attention to children.



● If there is pressure remains in the pan, (when the pressure indicator pin has not dropped → P6), please do not force to open the outer lid.

(To avoid bouncing the outer lid, leading to food splatter and causing burns.)
→ Do not open the outer lid before the pressure is completely released (the pressure indicator pin is dropped).

● Do not attempt to do the followings.

- (To avoid causing fire, electric shock or injury.)
- Immerse the main body in water or splash water on the main body.
- Spill water or other liquid on the connector such as the instrument plug.
- Insert foreign objects such as metal pins into the vent or gap.
- Attempt to modify, disassemble or repair the unit.



● Do not use this pressure cooker for any purpose other than the Operating Instructions.

(To avoid causing fire, burn, injury or electric shock.)

● When cooking is done, be careful that the ingredients are hot. When stirring, please do not get your face close to the pan as hot food will be coming out.

(To avoid causing burn.)

● When cooking sticky food, do not use the manual exhaust steam function.

(To avoid causing food ejection, resulting in burns.)

● Do not attempt to do the followings.

(To avoid causing electric shock, short-circuit or fire.)

- Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.
- Do not use damaged power plug or loose power outlet.
- Do not carry out any operation which may damage the power cord or the power plug. Do not damage the power cord or the power plug, or forcibly process, bend, twist, pull, or place them in a hot place, place heavy objects on top of them or bind the power cord into a bunch.
- 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 let anyone lick the instrument plug. Pay an extra attention to infants.

● This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

(To avoid causing burn, injury or electric shock.)

● Single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this product to ensure reliable grounding! If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.

(To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

● Please use an independent power with the voltage of AC 220 V/10 A.

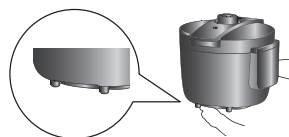
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)

! WARNING

- **Please check regularly the steam vent, nozzle used to release steam, and make sure they are not clogged.**
(To avoid causing the abnormal pressure rise.)
- **Be sure to mount the pressure valve.**
(To avoid causing overflow burns or poor cooking effect due to abnormal pressure.)
- **Remove dust on the power plug regularly.**
(Dust accumulated on the power plug may cause insulation failure due to moisture, which could result in fire.)
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.
- **Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.**
(To avoid causing an electric shock or fire due to heat.)
- **If an exception or malfunction occurs, stop using the pressure cooker immediately and unplug the power plug.**
(To avoid causing smoke, fire, electric shock, burns or injury.)
Abnormalities • Malfunction Cases
 - The power plug and cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or power failure occurs when being touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - The main body emits smoke or burning smell.
 - The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
 - A lot of steam is discharged out of the steam vent, but the pressure indicator pin is not elevated.
 - In the non-exhaust steam state, a lot of steam is discharged out from the steam vent suddenly.→ Immediately contact service center for inspection or repair.

! CAUTION

- **Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan.**
(To avoid causing burns or injury due to overheating or malfunction.)
- **Do not let the pressure cooker operate in an empty state.**
(To avoid causing burn.)
- **Do not use the product in the following places.**
 - Near heat or in the high humidity environments.
(To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surface or a mat which is not heat-resistant.
(To avoid causing injury, burns or fire.)
 - In the places close to the wall or furniture, etc.
(To avoid bumping into them when opening the lid, or cause discoloration, deformation and breakage of the furniture.)
- **Do not move the main body in use.**
(To avoid causing burn.)
- **Do not expose the power plug into the steam.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **Do not touch the high temperature area at the end of cooking, especially around the the steam vent on the outer lid and the metal parts such as the inner lid, the pressure valve, the pan, the cast heater and protective frame.**
(To avoid causing burn.)
→ To remove and wash it, be sure to take it away with a towel wrapped. Never pull the pan seal ring to avoid leaks due to its distortion.
- **Do not use the power cord not specified for use with this appliance or using the power cord provided with this pressure cooker for any other device.**
(So as to avoid malfunctions or electric shock, electric leakage or fire.)
- **Be careful when taking out a container containing food from the pan.**
(To avoid causing burn.)
- **Wait for the main body to cool before cleaning.**
(To avoid causing burns or injury.)
- **When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug.**
(To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- **When you unplug the power plug or instrument plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward.**
(So as to avoid discoloration or deformation of the cupboard.)
- **When moving the product, make sure that both sides below the main body are held firmly; do not hold the steam cap.**
(To avoid making the outer lid open, causing burns or damage to the product.)



- **This appliance is intended to be used in house-hold and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- **About outage (including unplug of the power plug, trip, etc.)**
 - If a power failure occurs in use, the product will return to the standby.

Before Use

Instructions for Use

About the main body

- Please clean rice and other foreign objects stick on the main body (bottom sensor, or edge or bottom of the pan, cast heater and pan seal ring), while cleaning.

→ Do not flip or tilt the pressure cooker.

- Before cleaning, turn off the power of the pressure cooker and unplug the power plug.

- Mix and dissolve the seasoning before adding it.

(To avoid causing unsuccessful cooking such as uncooked food properly.)

- Do not place a cloth or other items on the outer lid in use.

(To avoid causing the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration or malfunction of the outer lid.)

- Avoid using the pressure cooker in direct sunlight.

(To avoid causing discoloration)

- After cooking, there may be residual pressure inside the pan, causing the pressure indicator pin to repeatedly rise and drop, and making the outer lid difficult to open.

→ Press and hold [↕] button, and at the same time, open the outer lid.

- After cooking, when the outer lid is open and there is still residual heat in the pan, the pressure indicator pin may lift up, so the outer lid may not be closed again.

→ Press and hold [↕] button, and at the same time, close the outer lid.

- Do not rinse the outer lid directly.

→ If water enters, turn the outer lid upside down until no water drips.

Edge or bottom



(Pan)

Cast heater



Bottom sensor



About the pan

To prevent peeling or damage of the coating on the surface of the pan

※The coating peeled has no effect on the performance of the product, and is not harmful on human body either.

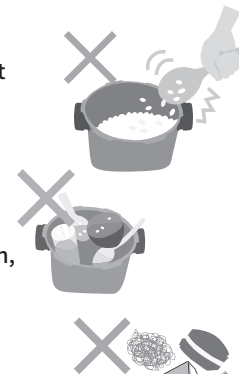
- Do not place the pan over fire or any other heat source.
- Do not press or stir hard or sharp foods in the pan while cooking them (such as pork short ribs).
- Do not use metal cooking utensils (such as a ladle and spatula).
- Do not rinse rice inside the pan.
- Do not allow any hard object to come into contact with the pan or hit the pan with a hard object.
(Do not place the power cord in the pan.)

- After use seasoning, until the main body is sufficiently cool, please clean the pan immediately.

- Do not use the pan as a washing-up bowl. Also do not put spoons or tableware into the pan.

- Do not wash or scrub the pan with cleanser, wire wool or metal brush, nylon brush.

→ To clean the pan, wash it with a soft sponge.



Do not wash the pan using the surface with abrasive particles.

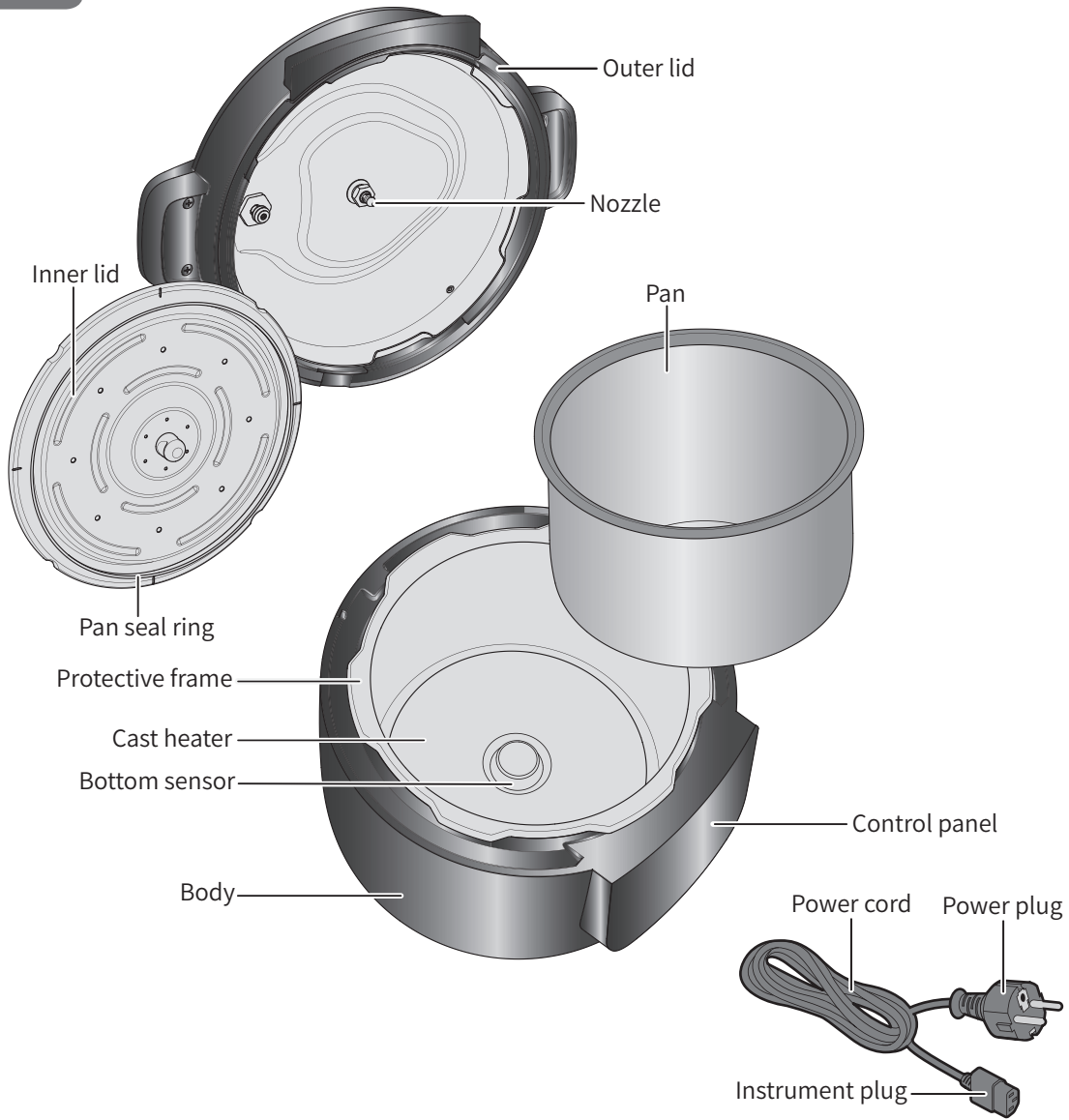
Note

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- During cooking, after pressure rises, the gap between the outer lid and the main body will become bigger, which is a normal phenomenon and there is no need to worry.

Parts Identification

- For first time use, please use the “Cleaning” function, and wash the accessories, inner lid, nozzle and pan. (P12-13)
- When the surface of the control panel is covered with protective film, remove it before use.

Main body



Before Use

Accessories

Measuring cup
(Approx. 180 mL) (1)



Rice scoop (1)



Porridge [Soup] scoop (1)



Parts Identification

Control panel

Off/Cancel key

- Cancel incorrect operation, or turn off keep warm.

Time key

- To set the cooking time, you must first press this key.

Keep Warm key

- Press this key to keep food warm.

< > key

- It is used to select the function.
- It is used to set preset time and cooking time.
- Press and hold the key to quickly add or subtract time.

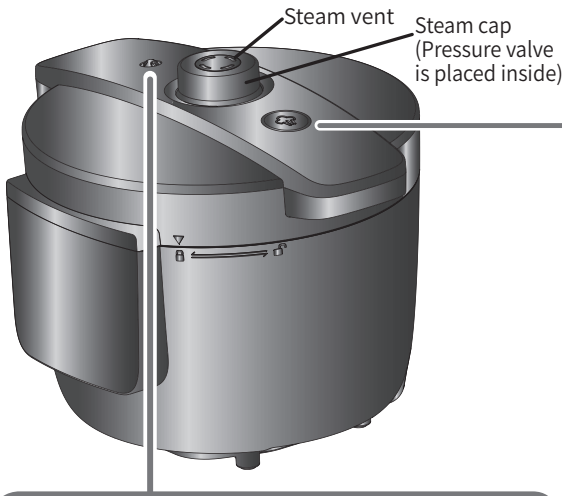
Preset Timer key

- Press this key to timer.



Start key

- Press this key to start cooking or end the setting of the preset time.

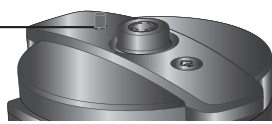
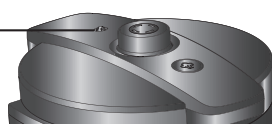
Note: When the control panel is off, press and hold any key to wake up.



Steam button

- After cooking, press the [] button to reduce pressure quickly.
 - ※ it is not recommended to use this function when cooking sticky foods (such as beans, white fungus and curry). Otherwise, food may be ejected, causing burns and other injuries.
- When you want to open the outer lid while cooking, first press the [Off/Cancel] key, then press the [] button.
- When discharging steam manually from the steam vent, please keep distance from it.

Pressure indicator pin

- When the pan is under pressure.
 - Rises 
- When the pan is not under pressure.
 - Drops 

Inner lid/Outer lid

- If the inner lid is not properly installed, air leak will occur during cooking.

Inner lid 

Outer lid 

Nozzle

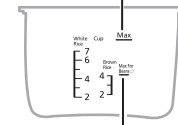
Preparation

Preparation before use

1 Put the ingredients into the pan and place the pan in the main body.

- Whenever cooking the maximum volume (ingredients + water), MUST NOT exceed the MAX water line.
- Before place the pan in the main body, wipe off the water or foreign object around the pan.

Up to the "MAX" waterline

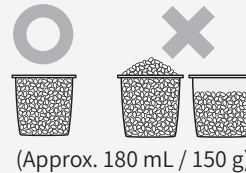


Maximum cooking volume of food that swells during the cooking process such as beans and noodles (including seasoning).

Cooking rice

1 Measure rice, then use another container to wash the rice.

- Using the measuring cup provided (Approx. 180 mL), measure the rice amount on a levelcup basis. When the rice is full, it should be wiped flat.
- Amount of rice that can be cooked at a time. (P15)
- Soaking of rice is not required.



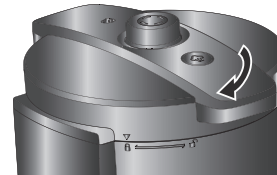
2 Put the rice into the pan.

2 Check that the inner lid is installed.

- If the inner lid is not properly installed, air leak will occur during cooking. (P12 Inner lid)

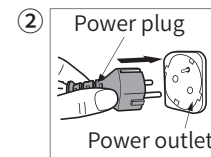
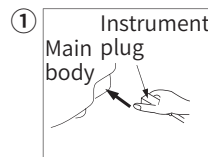
3 Close the outer lid.

- Align "▼" on the outer lid with "☑" on the main body, and rotate the outer lid to "☑" in the direction of the arrow, and then "☑" is displayed on the control panel.



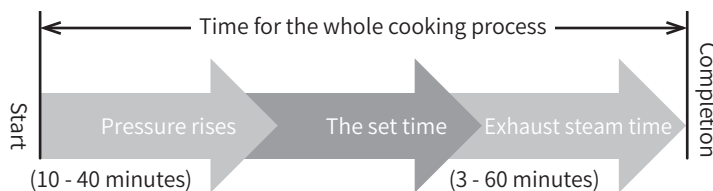
4 Insert the instrument plug and power plug completely.

- Connect the instrument plug to the main body, and then insert the power plug into the power outlet, and make sure both are inserted completely.



Notes

- Do not touch the steam vent until the pressure indicator pin has dropped. (To avoid causing burn)
- When cooking quick rice and brown rice, after opening the outer lid, please stir and loosen the white rice immediately.
- Time required for the cooking is "The set time" + "13 - 100 minutes".



- "The set time" indicates the cooking time only after the pressure inside the pan has risen to the set level. The displayed time does not change until the pressure has risen to the level, but it is not a failure.
- The more the amount of ingredients, the longer time it takes until the pressure has risen and to let stand the cooked food.
- The food is cooked further during exhausting period by remaining heat.

Function selecting

Dish

Dish menu includes : Meat · Poultry · Steam · Stew · Soup · Beans · Open-lid Hotpot · Slow Cook · Pressure Cooking.

Example: When using the “Meat” menu to cook

1 Press < or > select “Meat”.

- The [Start] indicator flashes.

2 Press **Time**, then press < or > to set the cook time.

- Time is decreased or increased at 1 minute intervals.
- Press and hold the [<] or [>] key to quickly subtract or add time.



3 Press **Start**.

- The [] and [Start] indicator lights up.



(Once the pressure has reached the setting level) Remaining time is shown in 1 minute decrements.

4 After cooking, it will enter the “Keep Warm” state.

- When buzzer sounds and [Keep Warm] indicator lights up, wait until the pressure indicator pin drops, and then open the outer lid.
- If you need to open the outer lid during cooking, (P6 Steam button.)



■ Maximum cooking volume and time setting range Table 1

Menu	Maximum cooking volume (ingredients + water)	Time setting range (min)
Meat	Waterline for “MAX”/ “MAX FOR BEANS”	5-35 (default time of 20)
Poultry		5-30 (default time of 15)
Stew		1-59 (default time of 10)
Soup		20-59 (default time of 30)
Beans		15-35 (default time of 18)
Open-lid Hotpot		1-59 (default time of 10)
Slow Cook		60-360 (default time of 60)
Pressure Cooking		1-59 (default time of 10)
Steam	Water: 2 measuring cup	5-30 (default time of 5)

5 Press **Off/Cancel**.

Notes

- Do not use the [] button when cooking sticky foods (such as beans, white fungus and curry). Otherwise, food may be ejected, causing burns and other injuries.
- Do not move the pressure cooker or touch the steam vent and the pressure indicator pin while cooking. (Steam or food may be ejected.)

Slow Cook

- Add at least 500 mL of water when cooking with “Slow Cook”. (To avoid affecting the cooking effect.)

Open-lid Hotpot

- Be sure to open the outer lid when cooking with “Open-lid Hotpot”.
- Do not use this function to cook food ingredients that are hard to cook well.

Pressure Cooking


- Adjust the cooking time according to the size of the ingredients and how easy it is to cook well.

Function selecting

Quick Rice · Brown Rice


Example: When using the “Quick Rice” menu to cook rice

- 1 Press < or > select “Quick Rice”.
 - The [Start] indicator flashes.

- 2 Press **Start**.

(Once the pressure has reached the setting level) Remaining time is shown in 1 minute decrements.

 - The [] and [Start] indicator lights up.
 - Quick rice and brown rice have fixed time so cooking time cannot be set.

- 3 After cooking, it will enter the “Keep Warm” state.
 - When buzzer sounds and [Keep Warm] indicator lights up, (Keep warm state) wait until the pressure indicator pin drops, and then open the outer lid. Fluff the cooked rice as soon as possible, so as to prevent the rice from sticking together.
 - Press the [] button to reduce pressure quickly. (P6 Steam button)

- 4 Press **Off/Cancel**.
 - The [Keep Warm] indicator turns off.


Notes


- Remaining time starts to reduce only after the pressure inside the pan has reached the setting pressure.
- Different types of rice, cooking time varies.
- Do not move the pressure cooker or touch the steam vent and the pressure indicator pin while cooking. (Steam or food may be ejected.)
- If you add beans when cooking brown rice, please soak the beans for more than 4 hours first.

Preset Timer (Quick Rice · Brown Rice)

Example: When cooking white rice with the timer

- 1 Press < or > select “Quick Rice”.
 - The [Start] indicator flashes.

- 2 Press **Preset Timer**, then press < or > to set the preset time.
 - The preset time setting range: 2 - 24 hours.

- 3 Press **Start**.
 - The [Start] indicator turns off. The [Timer] indicator lights up.
 - When the cooking is completed, the buzzer sounds and “0:00” is indicated on the display, the [Keep Warm] indicator lights up.

- 4 Press **Off/Cancel**.
 - The [Keep Warm] indicator turns off.

Notes

- Other than “Quick Rice” and “Brown Rice”, other menu cannot be timed.
- Time indicated by the timer is the time cooking finishes.
- Remaining time is shown in 1 minute decrements.

Keep Warm

- 1 Close the outer lid, press **Keep Warm**.
 - The [Keep Warm] indicator lights up.
 - The temperature inside the pan can be maintained at around 70 °C.

- 2 To cancel keep warm Press **Off/Cancel**.

Notes

- Do not use the “Keep Warm” function on green vegetables.
- It is recommended that the time for the “Keep Warm” function shall not exceed 1 hour.
- Once the time for the “Keep Warm” function exceeds 24 hours, the display will disappear, but the “Keep Warm” function will continue.

Recipes

CAUTION:

※The amount of ingredients and cook time in the recipe are for reference only. Please adjust them according to actual needs.

※1 cup (measuring cup): Approx. 150 g

Sauced beef

Meat

Ingredients:

Beef	1000 g
Ginger	To taste
Minced garlic	To taste

Seasoning:

Sugar	10 g	Cooking wine	25 mL
Light soy sauce	50 mL	Oyster sauce	20 g
Dark soy sauce	50 mL	Thirteen spices	5 g

Steps:

1. Prepare the ingredients. Cut beef into chunks, and cut ginger and garlic into minces. Prick the beef with toothpick, add all the seasonings and bruised ginger and minced garlic, and pickle for 4 hours.
2. Put all the ingredients and seasonings in the pan, then put the pan into the body and close the outer lid.
3. Press [\leftarrow] or [\rightarrow] select "Meat", set the cook time to 30 minutes, and then press the [Start] key. After cooking, press the [Off/Cancel] key, open the outer lid, and then slice them after cooling down.

Note: When the beef is in large chunks, please extend the cooking time accordingly.

Steam chicken slices

Poultry

Ingredients:

Peeled chicken leg meat	2, Approx.150 g
Minced scallion	2 g
Minced Ginger	10 g
Minced garlic	10 g

Seasoning:

Rice wine	10 mL	Sugar	2.5 g
Pepper oil	40 mL	Light soy sauce	10 mL
Vinegar	15 mL		

Steps:

1. Put chicken legs in the pan, sprinkle with minced ginger, pour rice wine, then put the pan into the body, and close the outer lid.
2. Press [\leftarrow] or [\rightarrow] select "Poultry", set the cook time to 15 minutes, and then press the [Start] key.
3. Put the pepper oil, vinegar, sugar, and light soy sauce into a bowl (vinegar: light soy sauce: sugar = 3:2:0.5). Add minced scallion and garlic to mix well.
4. After the cooking is over, press the [Off/Cancel] key to open the outer lid and take out the chicken legs (pour out the original soup, otherwise it will dilute the original taste). Wait until they are cold, and slice and pour the sauce.

Red bean paste

Beans

Ingredients:

Red beans	150 g
Water	2.5 cups (Approx. 450 mL)
Rock Sugar	30 g
Honey	To taste

Steps:

1. Pour the washed red beans, water, rock sugar and honey into the pan.
2. Close the outer lid, press the [\leftarrow] or [\rightarrow] key to select "Beans", set the cooking time to 35 minutes, and then press the [Start] key.
3. Wait until the pressure indicator pin drops, press the [Off/Cancel] key, and open the outer lid.
4. Pour the cooled red beans into a mixer, and stir with the mixer until fine.

Tomato Chicken Wings

Stew

Ingredients:

Chicken wings	8
Shiitake mushrooms	100 g
Tomato	2
Water	30 mL

Seasoning:

Tomato ketchup	10 mL	Soy sauce	15 mL
Oyster sauce	10 mL	Sugar	5 g
Rice wine	10 mL		
Salt	2.5 g		

Steps:

1. Score both sides of the wings twice with a knife, peel and dice the tomatoes, wash the shiitake mushrooms.
2. Put all ingredients and seasoning in the pan then close the outer lid.
3. Press the [\leftarrow] or [\rightarrow] key to select "Stew", set the cooking time to 18 minutes, and then press the [Start] key.

Recipes

Steamed pork short ribs in soy sauce

Steam

Ingredients:

Pork short ribs 300 g
Shredded ginger 10 g

Seasoning:

Cooking wine 10 mL
Black bean chill sauce 15 g
Oyster sauce 10 g
Starch 10 g

Steps:

1. Wash the pork short ribs and cut into small pieces and drain; mix them with cooking wine and pickled ginger and pickle for 5 minutes.
2. Add black bean chill sauce into 1. and thoroughly mix.
3. Then add oyster sauce into 2. and thoroughly mix.
4. Add the starch into 3. and mix; let the starch wrapped in a thin layer on the surface of the pork short ribs.
5. Place them into a plate or bowl, and add 1 cup of cold water into the pan.
6. Close the outer lid, and press [**<**] or [**>**] select "Steam", set the cooking time to 30 minutes, then press the [**Start**] key.
7. Wait until the pressure indicator pin is dropped, and press the [**Off/Cancel**] key, and open the outer lid.

Oxtail Soup with Tomato

Soup

Ingredients:

Oxtail 500 g
Tomato 1
Celery 1
Carrot Half piece
Onions 1/4 piece
Water To taste

Seasoning:

Salt A little
Black pepper A little

Steps:

1. Put the oxtail into the boil water to get rid of the blood. Take them out and drain for use.
2. Cut tomato into pieces, carrots into irregular pieces, celery into sections, and onions into small pieces. Put all the ingredients into the pan.
3. Close the outer lid, press the [**<**] or [**>**] key to select "Soup", set the cooking time to 35 minutes, and then press the [**Start**] key.
4. Wait until the pressure indicator pin drops, press the [**Off/Cancel**] key, and open the outer lid to add a little salt and black pepper.

Red bean and purple rice congee with coconut milk

Slow Cook

Ingredients:

Red beans 100 g
Purple rice 100 g
Rock Sugar 30 g
Coconut milk 100 mL

Steps:

1. Wash the red beans and purple rice, and soak them in water all night.
2. Put the soaked red beans, purple rice and rock Sugar in the pan, add water until the MAX waterline of White Rice, and close the outer lid.
3. Press [**<**] or [**>**] select "Slow Cook", set the cooking time to 2 hours, and then press the [**start**] key.
4. At the end of cooking, press the [**Off/Cancel**] key, and add the coconut milk.

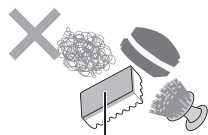
Note: If you do not soak red beans and purple rice in advance, please increase the cooking time.

Cleaning and Maintenance

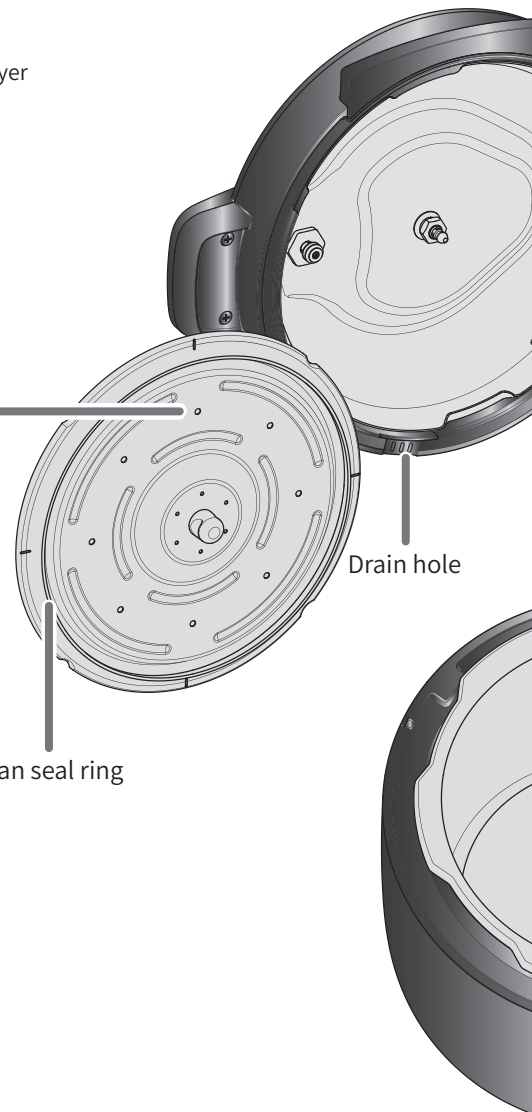
- Please ensure the main body is cold before unplugging the power plug for cleaning.
- When cleaning, never immerse the main body in water.
- Do not use the dishwasher or dish dryer.

Do not use the following items:

- Wire wool or nylon brush
- Benzine / Thinner
- Dish washer and dish dryer
- Cleanser / Alcohol
- Disinfectant / Bleach



Tool with abrasive particles on the surface.



Inner lid

Please remove it after every use, and clean it with a kitchen dedicated neutral detergent.

- Clean both sides of the inner lid removed, and ensure its dry before loading it into the outer lid.

Inner lid

■ During disassembly



Hold tight the protruding part in the center and pull up.

■ During installation

Hold tight the protruding part in the center and pull up.



Precautions

- Please wash the pressure cooker immediately after using seasonings (white rice with pork short ribs, etc.). (So as to avoid odor, deterioration or rust.)
- If the nozzle is clogged with foreign objects such as rice and dirt, clear them using a thin bamboo stick or toothpick. (To avoid causing steam leak and ejection of cooking food.)

Cleaning

※ This cleaning function can be used to remove the residual odor of the pan and the inner lid.

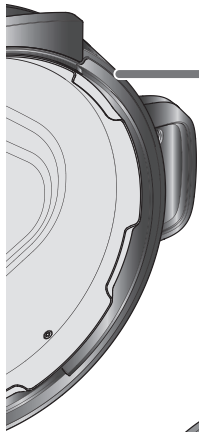
1 Add water to the waterline 2 of “White Rice”, and close the outer lid. Press the [**<**] or [**>**] key to select “Cleaning”.

2 Press **Start**.

- Cleaning time: 15 minutes.
- After cleaning, it automatically switches to “Keep Warm” state.

3 Press **Off/Cancel**.

- Wait until the pressure indicator pin drops, open the outer lid, and pour out the water from the pan.

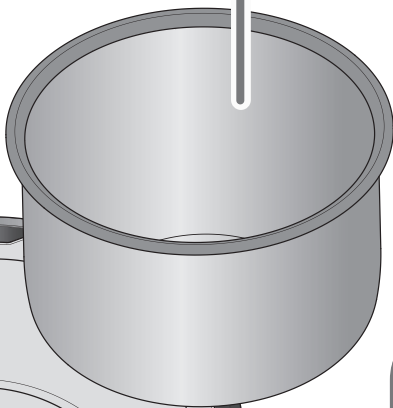


Main body · Outer lid

Wipe with a dry cloth.

- Do not use detergent.
- Do not pull the pan seal ring.

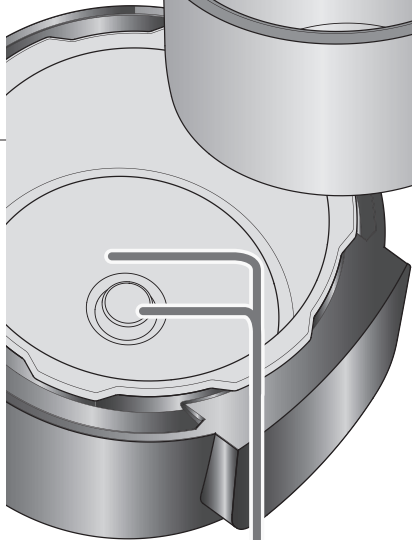
*If water enters the outer lid, it can flow out through the drain hole.



Pan

Wash with detergent. (P4)

- Do not use the pan as a wash basin. To avoid causing wear and tear of the pan.

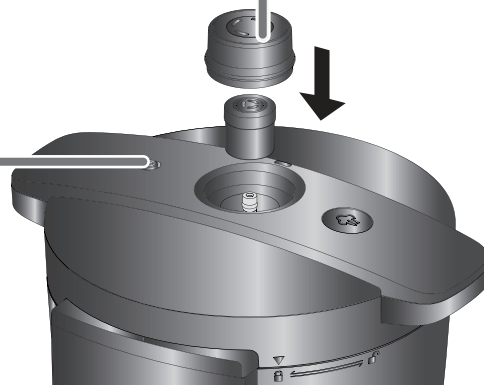


Pressure indicator pin

Wipe with a dry cloth.
(Until the indicator pin can move up and down smoothly)

Steam cap (Pressure valve is placed inside)

Wipe with a dry cloth. After cleaning, install it in place.



Cast heater · Bottom sensor

To remove stubborn foreign objects, gently rub with a little neutral cleaning agent using a nylon brush, and then wipe with a well-wrung cloth.

Accessories

Clean with diluted detergent.

Measuring cup (1)



Rice scoop (1)



Porridge [Soup] scoop (1)



When Necessary

Troubleshooting

Please check the followings before requesting service.

Trouble description	Possible causes	Ref. page
Unable to cook (Press the [Start] key, no reaction)	<ul style="list-style-type: none"> ● The lid lock is not locked well (the outer lid is not pulled back). 	7
Time display does not change	<ul style="list-style-type: none"> ● The [Start] key is not pressed after the time is set. ● Steam leak. (See below the “Steam leak” description.) ● Even if the pressure cooking has started, the pressure inside the pan has not reached the set pressure. ● There are foreign objects at the cast heater or the bottom of the pan. ● Continuous cooking rice or cooking rice with hot water. 	8-9 — 8-9 13 —
The remaining time displays when the pressure indicator pin has not been raised	<ul style="list-style-type: none"> ● The bottom sensor can not work properly because the seasoning are not completely dissolved. ● There are foreign objects at the cast heater or the bottom sensor. 	4 4
Steam leak (From the pan, outer lid, steam vent or pressure indicator pin)	<ul style="list-style-type: none"> ● There is a foreign object on the pan, inner lid, pan seal ring or pressure indicator pin. ● The pan, inner lid or pan seal ring is dented or damaged. ● Inner lid and pressure valve are not installed. 	— — 12、13
Broth and steam spurt out (Spurt from the steam vent or the slit of the lid)	<ul style="list-style-type: none"> ● The outer lid is not closed properly. ● Too much ingredients or water is put in the pan. ● During Auxiliary Cooking, the outer lid is closed. ● Inner lid and pressure valve are not installed, or pressure valve is not installed in place. ● Press the [👉] when cooking sticky food. 	7 7 8 12、13 9
Cooking is unsuccessful (Uncooked / overdone / watery / burnt / heat is too low)	<ul style="list-style-type: none"> ● There is a foreign object on the cast heater or inner lid, bottom sensor. ● The pan placed in the main body is tilted. ● The inner lid and pressure valve is not installed. ● Seasoning is not completely dissolved. 	13 7 12、13 4
The outer lid is difficult to open The outer lid is difficult to close	<ul style="list-style-type: none"> ● Has the pressure in the pan been completely released (the pressure indicator pin is dropped)? ● Is the inner lid or the pan deformed? ● Because there is pressure in the pan, seal strength is enhanced for the pressure cooker, so you find it difficult to close. Especially when loosening the white rice immediately after cooking, you will find it difficult to close. ● Is there any rice grain at the upper body? 	6 — — —
The pressure cooker sounds	<ul style="list-style-type: none"> ● The “rip ...” sound indicates that the pressure is released. ● The “pop” sound indicates that the water drops at the bottom (outer) of the pan crack due to thermal expansion. 	— —
Cooking time becomes longer?	<ul style="list-style-type: none"> ● If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended up to 30 minutes) ● Due to the different amounts of rice and water, the remaining time may not be displayed and may be adjusted in the middle of cooking. ● When the cooking process is canceled midway, continuing to cook rice while the main body has not cooled down can lead to the extension of the cooking time. ● Is hot water used to cook rice? ● There are foreign objects at the cast heater, the bottom sensor and the bottom of the pan. 	— — — — —

Contact service center for inspection or repair if:

- The bottom of the pan has dents.
- The inner lid or pan seal ring is dented or damaged.
- Problems are still not solved after the examination according to the above.

If this Code is Displayed...

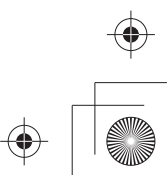
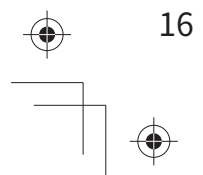
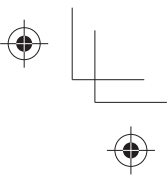
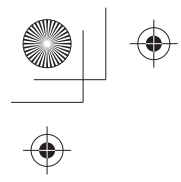
Display	Possible causes	Ref. page
U 14	<ul style="list-style-type: none"> The “Keep Warm” function is on more than 96 hours. → Press the [Off/Cancel] key. 	—
H 00	<p>Try to unplug the power plug and plug it in again. If “H※※” still appears, then there is a fault. → Please consult the Panasonic authorized service center, and inform the error code (digits after “H”)</p>	—

Specifications

Model No.		NF-PC400
Rated voltage		220 V~
Rated frequency		50 Hz
Rated power input		800 W
Rated cooking pressure		70 kPa
Nominal volume of the pan L		4.0
Rice cooking volume L (cup)	Quick Rice	0.18-1.26 (1-7)
	Brown Rice	0.18-0.9 (1-5)
Maximum cooking volume for menu (ingredients + water) (Approx.) L	Meat	2.4 ^{*1}
	Poultry	
	Stew	
	Soup	
	Pressure Cooking	
	Open-lid Hotpot	
	Slow Cook	1.3 ^{*2}
	Beans	water: 2 measuring cups
Steam		
Power cord length (Approx.) m		0.9
Weight (Approx.) kg		4.2
Size (Approx.) cm	Width	27.4
	Depth	34
	Height	26.2

- (*1) It indicates the cooking capacity at the “MAX” waterline in the pan.
- (*2) It indicates the cooking capacity at the “MAX FOR BEANS” waterline in the pan.

When Necessary



Panasonic®

Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình | Nồi Áp Suất

Model Số NF-PC400



Cảm ơn Quý vị đã mua sản phẩm Panasonic này.

- Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình.
- Xin vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn Sử dụng này để sử dụng sản phẩm này an toàn và phù hợp. Đặc biệt hãy chú ý đến phần **“Các biện pháp sử dụng an toàn” (trang 18 - 19)** trước khi sử dụng.
- Đảm bảo rằng các thông tin như ngày mua và tên đại lý đã được ghi trên giấy chứng nhận bảo hành.
- Giữ gìn cẩn thận giấy chứng nhận bảo hành cùng với Hướng dẫn Sử dụng.

Lưu giữ Hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu chứng nhận bảo hành được đính kèm riêng

Nội dung

Trước khi sử dụng

Các biện pháp sử dụng an

toàn.....18-19

Hướng dẫn Sử dụng.....20

Tên bộ phận21-22

Trước khi
sử dụng

Cách sử dụng

Chuẩn bị.....23

Chọn chức năng

Chức năng24

Nấu cơm nhanh · Gạo lứt25

Cài đặt Hẹn giờ (Nấu cơm nhanh ·

Gạo lứt).....25

Giữ ấm25

Một số công thức nấu ăn.....26-27

Cách sử dụng

Khi cần thiết

Lau chùi và bảo dưỡng.....28-29

Xử lý sự cố.....30

Nếu mã này được hiển thị.....31

Thông số kỹ thuật31

Khi cần thiết

Các biện pháp sử dụng an toàn

Hãy chắc chắn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa sau

Để tránh thương tích cho bản thân, thương tích cho người khác và thiệt hại về tài sản, xin vui lòng tuân thủ theo các hướng dẫn sau.
■ Vận hành sai do không làm theo hướng dẫn sẽ gây hư hỏng hoặc gây nguy hiểm, mức độ nghiêm trọng được phân loại bên dưới.



CẢNH BÁO: Hiển thị nguy hiểm tiềm tàng có thể gây tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng.



LƯU Ý: Hiển thị nguy hiểm tiềm tàng có thể gây thương tích hoặc thiệt hại về tài sản.

■ Những hướng dẫn cần làm theo được biểu thị bằng các biểu tượng sau.



Biểu tượng này cho biết hành động bị cấm.



Biểu tượng này cho biết hành động phải được tuân thủ.



Nồi áp suất có thể gây nguy hiểm về an toàn vì nhiệt độ và áp suất bên trong trở nên cực kỳ cao sau khi đun nóng. Hãy cẩn thận thực hiện theo các hướng dẫn sau đây.



CẢNH BÁO



● Không đặt sản phẩm ở nơi trẻ em có thể tiếp cận.
(Để không dẫn đến bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

● Dung tích nấu tối đa không được vượt quá vạch “MAX” (TỐI ĐA) trên nồi.

- Không sử dụng bất kỳ vật nào phản ứng nhanh với nhiệt và tạo bọt như một lượng lớn dầu ăn hoặc bột nở.
- Không sử dụng các nguyên liệu dạng mảnh (chẳng hạn như rong biển, bắp cải), các nguyên liệu dạng dải (chẳng hạn như táo bẹ) hoặc các nguyên liệu dạng hạt (chẳng hạn như bột ngô, mè đen, hạt gạo tấm).



Lên đến vạch “MAX” (TỐI ĐA)
Dung tích nấu tối đa của thực phẩm phòng lên trong quá trình nấu như đậu và mì (bao gồm cả gia vị).

● Không sử dụng nếu thân nồi ở một trong các trạng thái sau.

(Để xả áp suất một cách an toàn hoặc không rò rỉ hơi nước.)

- Có vật lạ như cơm trắng bên trong thân nồi (xung quanh vòng đệm nồi, vòi phun và van áp suất, v.v.).

● Khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi nấu, không để mặt hoặc tay gần lỗ thông hơi hoặc chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao (bao gồm cả chốt đèn báo áp suất).

- (Có thể gây bỏng, hoặc gây bỏng hơi từ hơi nước.)
- Cần đặc biệt chú ý trẻ em.



Lỗ thông hơi

● Nếu vẫn còn áp suất trong nồi, (khi chốt đèn báo áp suất chưa hạ xuống → T22), vui lòng không cố gắng mở nắp ngoài.

- (Để không làm nắp ngoài dẫn đến thức ăn bắn tung tóe và gây bỏng.)
- Không mở nắp ngoài trước khi xả hết áp suất (chốt đèn báo áp suất hạ xuống).

● Không làm những điều sau đây.

(Để không gây cháy, điện giật hoặc thương tích.)

- Nhúng thân nồi vào nước hoặc té nước lên thân nồi.
- Đổ nước hoặc chất lỏng khác vào đầu nối như phích cắm thiết bị.
- Chèn các vật lạ như ghim kim loại vào lỗ thông hơi hoặc khe hở.
- Cố gắng sửa đổi, tháo rời hoặc sửa chữa thiết bị.



● Không sử dụng nồi áp suất này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài Hướng dẫn Sử dụng.
(Để không gây cháy, bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

● Khi nấu nướng xong, hãy cẩn thận khi nguyên liệu còn nóng. Khi đảo, không nên đưa mặt lại gần nồi vì thức ăn nóng sẽ trào ra ngoài.
(Để không dẫn đến bỏng.)

● Khi nấu thức ăn dính, không sử dụng chức năng xả hơi thủ công.
(Để không làm thức ăn bắn ra ngoài gây bỏng.)

● Không làm những điều sau đây.
(Để không gây điện giật, chập mạch hoặc cháy.)

- Không nối hoặc ngắt phích cắm điện bằng tay ướt.
- Không sử dụng phích cắm điện bị hỏng hoặc ổ cắm điện lỏng.
- Không thực hiện bất kỳ thao tác nào có thể làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm điện. Không làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm điện hoặc ép, uốn cong, xoắn, kéo hoặc đặt chúng ở nơi nóng, đặt vật nặng lên trên hoặc buộc dây nguồn thành một chùm.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải thay thế bằng dây hoặc bộ phận đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất.
- Không để bất kỳ ai làm ướt vào phích cắm thiết bị. Cần đặc biệt chú ý trẻ sơ sinh.

● Những người (bao gồm trẻ em) có năng lực thể chất, giác quan, tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng thiết bị này, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng dụng cụ bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.
(Để không dẫn đến bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

● Nên sử dụng ổ cắm điện được nối đất lưỡng cực một pha cho sản phẩm này để đảm bảo nối đất đáng tin cậy! Nếu không lắp đặt thiết bị nối đất, nó có thể gây cảm ứng tĩnh điện cho các bộ phận kim loại khác như nhà ở.
(Để không gây nguy cơ điện giật do hư hỏng hoặc rò rỉ điện.)

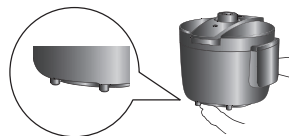
● Vui lòng sử dụng nguồn điện độc lập có điện áp AC 220 V/10 A.
(Sử dụng nồi cùng với thiết bị khác cùng ổ cắm có thể gây quá nóng và cháy.)

⚠ CẢNH BÁO

- **Vui lòng thường xuyên kiểm tra lỗ thông hơi, vòi dùng để xả hơi và đảm bảo chúng không bị tắc.**
(Để không gây ra sự gia tăng áp suất bất thường.)
- **Hãy chắc chắn gắn van áp suất.**
(Để không gây bỏng tràn hoặc hiệu quả nấu nướng kém do áp suất bất thường.)
- **Thường xuyên loại bỏ bụi trên phích cắm điện.**
(Bụi tích lũy trên phích cắm điện có thể khiến mất cách điện do độ ẩm, có thể gây cháy.)
→ Ngắt phích cắm điện và lau sạch bằng vải khô.
- **Đảm bảo phích cắm điện và phích cắm thiết bị được cắm hoàn toàn.**
(Để không bị điện giật hoặc cháy gây ra do nhiệt.)
- **Nếu xảy ra sự cố bất thường, ngừng sử dụng nồi áp suất ngay và rút phích cắm điện.**
(Để không dẫn đến khói, cháy, điện giật, bỏng hoặc thương tích.)
Các bất thường • Các trường hợp trực trực
 - Phích cắm điện và dây điện nóng bất thường.
 - Dây nguồn bị hỏng hoặc mất nguồn khi chạm vào.
 - Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
 - Thân nồi phát ra khói hoặc mùi cháy.
 - Thân nồi bị hỏng, lỏng lẻo hoặc gây tiếng ồn bất thường.
 - Rất nhiều hơi nước thoát ra khỏi lỗ thông hơi nhưng chốt đèn báo áp suất không được nâng cao.
 - Ở trạng thái hơi nước không thoát hơi, rất nhiều hơi nước thoát ra ngoài từ lỗ thông hơi một cách đột ngột.→ Liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ để kiểm tra hoặc sửa chữa.

⚠ LƯU Ý

- **Không sử dụng lòng nồi không chuyên dụng hoặc lòng nồi bị biến dạng.**
(Để không dẫn đến bỏng hoặc thương tích do quá nhiệt hoặc trực tiếp.)
- **Không để nồi áp suất hoạt động trong tình trạng trống rỗng.**
(Để không dẫn đến bỏng.)
- **Không sử dụng sản phẩm ở những nơi sau.**
 - Gần chỗ nóng hoặc ở môi trường độ ẩm cao.
(Để không dẫn đến điện giật, rò điện hoặc cháy.)
 - Trên bề mặt không bằng phẳng hoặc tấm thảm không chịu nhiệt.
(Để không gây thương tích, bỏng hoặc cháy.)
 - Ở những nơi gần tường hoặc đồ đạc, v.v.
(Không để chúng va đập khi mở nắp, gây mất màu, biến dạng hoặc hư hỏng đồ đạc.)
- **Không di chuyển thân nồi khi sử dụng.**
(Để không dẫn đến bỏng.)
- **Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.**
(Để không bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)
- **Không chạm vào khu vực có nhiệt độ cao khi kết thúc quá trình nấu nướng, đặc biệt là xung quanh lỗ thông hơi ở nắp ngoài và các bộ phận kim loại như nắp trong, van áp suất, nồi, mâm nhiệt và khung bảo vệ.**
(Để không dẫn đến bỏng.)
→ Để lấy ra và làm sạch, hãy sử dụng khăn gấp. Không bao giờ kéo vòng đệm nồi để tránh rò rỉ do nó bị biến dạng.
- **Không sử dụng dây nguồn không dành cho thiết bị này hoặc sử dụng dây nguồn của nồi áp suất này cho bất kỳ thiết bị nào khác.**
(Để tránh bị trực tiếp hoặc điện giật, rò điện hoặc cháy.)
- **Hãy cẩn thận khi lấy thức ăn ra khỏi nồi.**
(Để không dẫn đến bỏng.)
- **Chờ thân nồi nguội trước khi vệ sinh.**
(Để không dẫn đến bỏng hoặc thương tích.)
- **Khi lấy nồi ra hoặc khi không sử dụng nồi, hãy nhớ tắt nguồn và rút phích cắm điện ra.**
(Để không bị bỏng, thương tích hoặc điện giật, rò rỉ, cháy gây ra do cách nhiệt lâu ngày.)
- **Khi rút phích cắm điện hoặc phích cắm thiết bị, hãy đảm bảo nắm giữ chính phích cắm, và tuyệt đối không được kéo dây nguồn.**
(Để không bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)
- **Khi sử dụng trong tủ hoặc không gian kín khác, đảm bảo hơi có thể thoát được ra ngoài.**
(Để tránh mất màu hoặc biến dạng tủ.)
- **Khi di chuyển sản phẩm, hãy đảm bảo rằng cả hai bên phía dưới thân nồi đều được giữ chắc chắn; không giữ nắp đậy hơi.**
(Để không làm nắp ngoài bị hở gây bỏng hoặc hư hỏng sản phẩm.)



- **Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:**
 - khu vực bếp của nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - nhà trang trại;
 - bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
 - các môi trường loại giường ngủ và dùng bữa sáng.

- **Về sự cố mất điện (bao gồm rút phích cắm điện, ngắt cầu dao, v.v.)**
 - Nếu xảy ra mất điện trong quá trình sử dụng, sản phẩm sẽ trở về chế độ chờ.

Trước khi sử dụng

Hướng dẫn Sử dụng

Về thân nồi

- Vui lòng lau sạch cơm và các vật lạ khác dính trên thân nồi (cảm biến đáy nồi, cạnh nồi hoặc đáy nồi, mâm nhiệt đúc và vòng đệm nồi) trong khi làm sạch.
→ • Không lật hoặc nghiêng nồi áp suất.
• Trước khi làm sạch, tắt nguồn nồi áp suất và rút phích cắm điện.
- Trộn và hòa tan gia vị trước khi thêm vào.
(Để không gây ra tình trạng nấu không thành công như thức ăn chưa được nấu chín kỹ.)
- Không đặt vải hoặc vật dụng khác lên nắp ngoài khi đang sử dụng.
(Để không khiến hơi bị tắc nghẽn, gây méo mó, mất màu hoặc trực tiếp nắp ngoài.)
- Tránh sử dụng nồi áp suất dưới ánh nắng trực tiếp.
(Để không gây ra đổi màu)
- Sau khi nấu, có thể có áp suất dư bên trong nồi, khiến chốt đèn báo áp suất tăng giảm liên tục và khiến nắp ngoài khó mở.
→ Nhấn và giữ nút [↕], đồng thời mở nắp ngoài.
- Sau khi nấu, khi nắp ngoài mở và vẫn còn nhiệt dư trong nồi, chốt đèn báo áp suất có thể nhắc lên nên nắp ngoài có thể không đóng lại được.
→ Nhấn và giữ nút [↕], đồng thời đóng nắp ngoài lại.
- Không rửa trực tiếp nắp ngoài.
→ Nếu nước lọt vào, hãy lật ngược nắp ngoài cho đến khi không còn nước nhỏ giọt.

Cạnh nồi hoặc đáy lòng nồi



(lòng nồi)

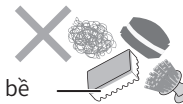


Về lòng nồi

Để tránh bong tróc hoặc hư hỏng lớp phủ trên bề mặt lòng nồi

※ **Lớp phủ bị bong ra không ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm và cũng không gây hại cho cơ thể con người.**

- Không đặt nồi trên lửa hoặc bất kỳ nguồn nhiệt nào khác.
- Không ấn hoặc đảo các thực phẩm cứng hoặc sắc trong lòng nồi khi đang nấu (chẳng hạn như sườn heo).
- Không sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại (như muôi và thìa).
- Không vo gạo bên trong lòng nồi.
- Không để vật cứng tiếp xúc với lòng nồi hoặc dùng vật cứng đập vào lòng nồi.
(Không đặt dây nguồn vào lòng nồi.)
- Sau khi sử dụng gia vị, cho đến khi thân lòng nồi đủ nguội, hãy vệ sinh nồi ngay lập tức.
- Không sử dụng nồi làm chậu rửa bát. Ngoài ra, không đặt thìa hoặc bộ đồ ăn vào lòng nồi.
- Không rửa hoặc chà lòng nồi bằng chất tẩy rửa, len sợi hoặc bàn chải kim loại, bàn chải nylon.
→ Để vệ sinh lòng nồi, rửa bằng xốp mềm.



Không rửa lòng nồi bằng bề mặt có các hạt mài mòn.

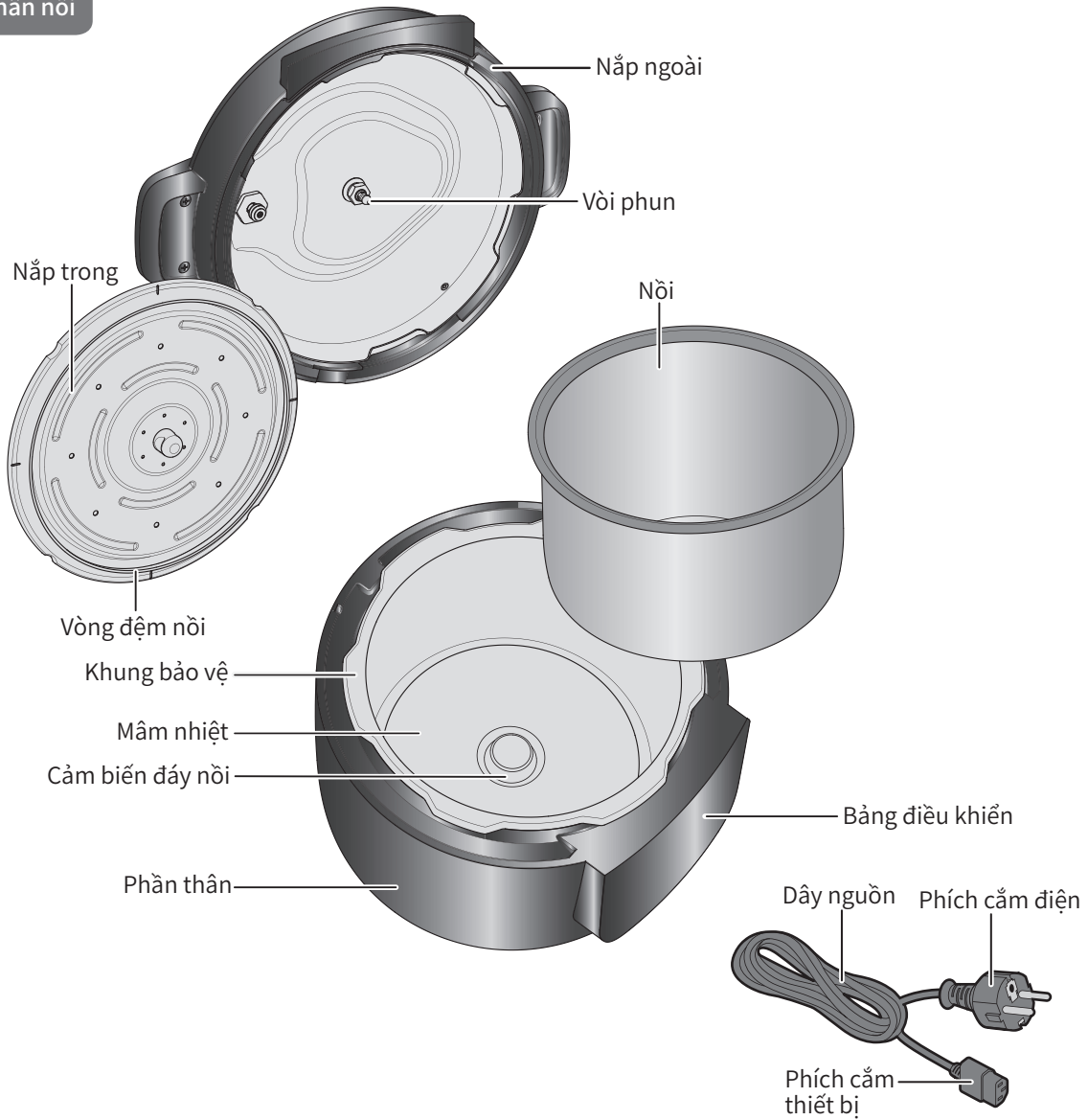
Chú ý

- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Trong khi nấu nướng, sau khi áp suất tăng lên, khe hở giữa nắp ngoài và thân nồi sẽ lớn hơn, đây là hiện tượng bình thường và bạn không cần phải lo lắng.

Tên bộ phận

- Trong lần sử dụng đầu tiên, vui lòng sử dụng chức năng “Cleaning” (Làm Sạch) và rửa các phụ kiện, nắp trong, vòi phun và lòng nồi. (T28-29)
- Khi bề mặt của bảng điều khiển được phủ một lớp màng bảo vệ, hãy tháo nó ra trước khi sử dụng.

Thân nồi



Trước khi sử dụng

Phụ kiện

Cốc đong
(Xấp xỉ 180 mL) (1)



Muôi xới cơm (1)



Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Tên bộ phận

Bảng điều khiển

Nút Tắt/Hủy

- Hủy hoạt động sai, hoặc tắt chức năng ủ.

Nút Thời gian

- Để cài đặt thời gian nấu, trước tiên bạn phải nhấn nút này.

Nút < >

- Nút này được sử dụng để chọn chức năng.
- Nút này được sử dụng để cài đặt hẹn giờ và thời gian nấu.
- Nhấn và giữ nút để thêm hoặc giảm thời gian nhanh hơn.

Nút Hẹn giờ

- Nhấn nút này để hẹn giờ.

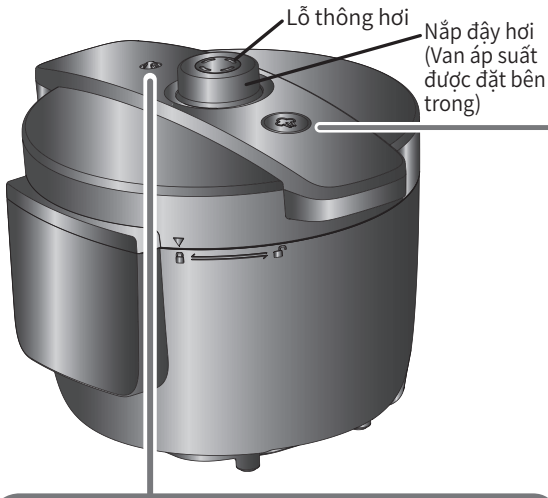
Nút Giữ ấm

- Nhấn nút này để giữ ấm thực phẩm.

Nút Bắt đầu

- Nhấn nút này để bắt đầu nấu hoặc kết thúc đặt thời gian cài đặt sẵn.

Chú ý: Khi bảng điều khiển tắt, nhấn và giữ nút bất kỳ để bắt đầu.



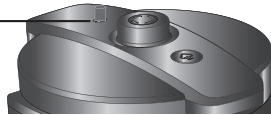
Nút xả áp suất

- Sau khi nấu nướng, nhấn nút [🔌] để giảm áp suất nhanh chóng.
- ※ không nên sử dụng chức năng này khi nấu các thực phẩm dính (chẳng hạn như cháo, đậu, nấm và cà ri). Nếu không, thức ăn có thể bắn ra ngoài, gây bỏng và các vết thương khác.
- Khi bạn muốn mở nắp ngoài trong khi nấu nướng, trước tiên hãy nhấn nút [Off/Cancel], sau đó nhấn nút [🔌].
- Khi xả hơi nước bằng tay từ lỗ thông hơi, vui lòng giữ khoảng cách với lỗ thông hơi.

Chốt đèn báo áp suất

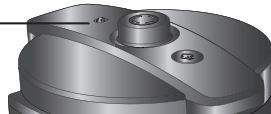
- Khi nồi chịu áp suất.

Tăng lên



- Khi nồi không chịu áp suất.

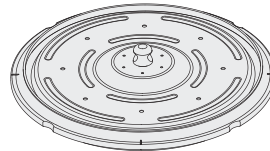
Giọt



Nắp trong/Nắp ngoài

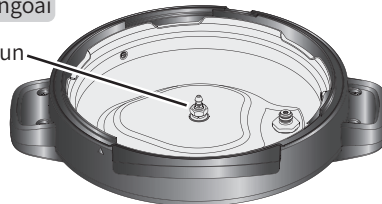
- Nếu nắp trong không được lắp đúng cách, khí sẽ bị rò rỉ trong khi nấu nướng.

Nắp trong



Nắp ngoài

Vòi phun



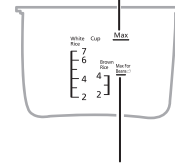
Chuẩn bị

Chuẩn bị trước khi sử dụng

1 Cho nguyên liệu vào lòng nồi và đặt lòng nồi vào thân nồi.

- Bất cứ khi nào nấu dung lượng tối đa (nguyên liệu + nước), không được vượt quá vạch "MAX" (TỐI ĐA) trên lòng nồi.
- Trước khi đặt lòng nồi vào thân nồi, hãy lau sạch nước hoặc vật lạ xung quanh lòng nồi.

Lên đến vạch "MAX" (TỐI ĐA)

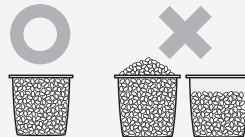


Dung tích nấu tối đa của thực phẩm phồng lên trong quá trình nấu như đậu và mì (bao gồm cả gia vị).

Nấu cháo và nấu cơm.

1 Đong gạo, sau đó dùng một dụng cụ chứa khác để vo gạo.

- Sử dụng cốc đong được cung cấp (Xấp xỉ 180 mL), đo lượng gạo theo cốc định mức. Khi cơm đã đầy thì nên gạt phẳng.
- Lượng gạo có thể nấu cùng một lúc. (T31)
- Không cần ngâm gạo.



(Xấp xỉ 180 mL / 150 g)

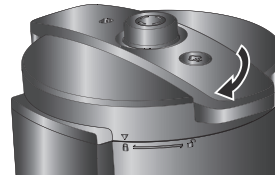
2 Cho gạo vào lòng nồi.

2 Kiểm tra xem nắp trong đã được lắp chưa.

- Nếu nắp trong không được lắp đúng cách, khí sẽ bị rò rỉ trong khi nấu nướng. (T28 Nắp trong)

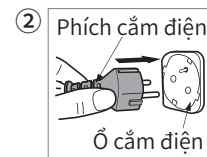
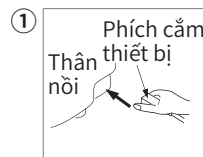
3 Đóng nắp ngoài.

- Căn chỉnh "▼" trên nắp ngoài với "■" trên thân nồi và xoay nắp ngoài về "■" theo hướng mũi tên, sau đó "■" hiển thị trên bảng điều khiển.



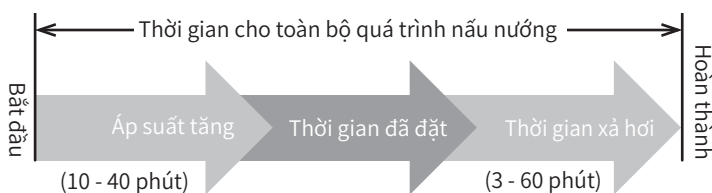
4 Cắm hoàn toàn phích cắm thiết bị và phích cắm điện.

- Cắm phích cắm thiết bị vào thân nồi, sau đó cắm phích cắm vào ổ cắm điện và đảm bảo cả hai đều được cắm hoàn toàn.



Chú ý

- Không chạm vào lỗ thông hơi cho đến khi chốt đèn báo áp suất hạ xuống. (Để không dẫn đến bỏng)
- Khi nấu cơm nhanh và gạo lứt, sau khi mở nắp ngoài, hãy đảo đều cơm ngay lập tức.
- Thời gian cần thiết để nấu là "Thời gian đã đặt" + "13 - 100 phút".



- "Thời gian đã đặt" chỉ cho biết thời gian nấu sau khi áp suất bên trong nồi tăng lên mức đã đặt. Thời gian hiển thị không thay đổi cho đến khi áp suất tăng lên, nhưng đó không phải là lỗi.
- Lượng nguyên liệu càng nhiều thì thời gian chờ càng lâu cho đến khi áp suất tăng lên và thực phẩm đã nấu chín sẽ ổn định.
- Thức ăn được nấu chín kỹ hơn trong thời gian cạn kiệt nhờ lượng nhiệt còn lại.

Chọn chức năng

Chức năng

Chức năng món ăn bao gồm: Meat (Thịt hầm) · Poultry (Thịt gà, vịt) · Steam (Hấp) · Stew (Hầm) · Soup (Súp) · Beans (Đậu) · Open-lid Hotpot (Nấu lẩu) · Slow Cook (Nấu chậm) · Pressure Cooking (Nấu áp suất).

Ví dụ: Khi sử dụng chức năng “Meat” (Thịt hầm) để nấu nướng

1 Nhấn < hoặc > chọn “Meat” (Thịt hầm).
 ● Đèn báo [Start] nhấp nháy.

2 Nhấn **Time**, sau đó nhấn < hoặc > để đặt thời gian nấu.

- Thời gian giảm hoặc tăng trong khoảng thời gian 1 phút.
- Nhấn và giữ nút [<] hoặc [>] để giảm hoặc thêm nhanh thời gian.



3 Nhấn **Start**.

- Đèn báo [] và [Start] bật sáng.



(Khi áp suất đã đạt đến mức cài đặt) Thời gian còn lại được hiển thị theo các mức giảm 1 phút.

4 Sau khi nấu nướng xong sẽ chuyển sang trạng thái “Keep Warm” (Giữ ấm).

- Khi còi kêu và đèn báo [Keep Warm] sáng lên, hãy đợi cho đến khi chốt đèn báo áp suất hạ xuống rồi mở nắp ngoài.
- Nếu cần mở nắp ngoài trong khi nấu nướng, (→ T22 Nút xả áp suất).



(Trạng thái giữ ấm)

■ Khoảng cài đặt thời gian và dung tích nấu tối đa Bảng 1

Chức năng	Dung tích nấu tối đa (nguyên liệu + nước)	Phạm vi cài đặt thời gian (phút)	
Meat (Thịt hầm)	Mức nước dành cho “MAX” (TỐI ĐA)/“MAX FOR BEANS” (TỐI ĐA DÀNH CHO ĐẬU)	5-35 (thời gian mặc định là 20)	
Poultry (Thịt gà, vịt)		5-30 (thời gian mặc định là 15)	
Stew (Hầm)		1-59 (thời gian mặc định là 10)	
Soup (Súp)		20-59 (thời gian mặc định là 30)	
Beans (Đậu)		15-35 (thời gian mặc định là 18)	
Open-lid Hotpot (Nấu lẩu)		1-59 (thời gian mặc định là 10)	
Slow Cook (Nấu chậm)		60-360 (thời gian mặc định là 60)	
Pressure Cooking (Nấu áp suất)		1-59 (thời gian mặc định là 10)	
Steam (Hấp)		Nước: 2 cốc đong	5-30 (thời gian mặc định là 5)

5 Nhấn **Off/Cancel**.

Chú ý

- Không sử dụng nút [] khi nấu các thực phẩm dính (chẳng hạn như đậu, nấm trắng và cà ri). Nếu không, thức ăn có thể bắn ra ngoài, gây bỏng và các vết thương khác.
- Không đi chuyển nồi áp suất hoặc chạm vào lỗ thông hơi và chốt đèn báo áp suất trong khi nấu nướng. (Hơi nước hoặc thức ăn có thể thoát ra ngoài.)

Slow Cook (Nấu chậm)

- Thêm ít nhất 500 mL nước khi nấu với chế độ “Slow Cook” (Nấu chậm). (Để không ảnh hưởng đến hiệu quả nấu nướng.)

Open-lid Hotpot (Nấu lẩu)

- Đảm bảo mở nắp ngoài khi nấu với chức năng “Open-lid Hotpot” (Nấu lẩu).
- Không sử dụng chức năng này để nấu các nguyên liệu thực phẩm khó nấu chín kỹ.

Pressure Cooking (Nấu áp suất)


- Điều chỉnh thời gian nấu tùy theo kích cỡ của nguyên liệu và mức độ để nấu chín.


Chọn chức năng

Nấu cơm nhanh · Gạo lứt

Ví dụ: Khi sử dụng chức năng “Quick Rice” (Nấu cơm nhanh) để nấu cơm trắng

- 1** Nhấn < hoặc > lựa chọn “Quick Rice” (Nấu cơm nhanh).
- Đèn báo [Start] nhấp nháy.

- 2** Nhấn **Start**.
- 
- (Khi áp suất đã đạt đến mức cài đặt)
- Thời gian còn lại được hiển thị theo các mức giảm 1 phút.
- Đèn báo [] và [Start] bật sáng.
 - Nấu cơm nhanh và gạo lứt có thời gian nấu cố định nên không thể cài đặt thời gian nấu.

- 3** Sau khi nấu nướng xong sẽ chuyển sang trạng thái “Keep Warm” (Giữ ấm).
- 
- (Trạng thái giữ ấm)
- Khi còi kêu và đèn báo [Keep Warm] sáng lên, hãy đợi cho đến khi chốt đèn báo áp suất hạ xuống rồi mở nắp ngoài. Xới cơm càng sớm càng tốt để cơm không bị dính vào nhau.
 - Nhấn nút [] để giảm áp suất nhanh chóng. (T22 Nút hập)

- 4** Nhấn **Off/Cancel**.
- Đèn báo [Keep Warm] tắt.


Chú ý


- Thời gian còn lại chỉ bắt đầu giảm sau khi áp suất bên trong nồi đạt đến áp suất cài đặt.
- Tùy từng loại gạo, thời gian nấu khác nhau.
- Không di chuyển nồi áp suất hoặc chạm vào lỗ thông hơi và chốt đèn báo áp suất trong khi nấu nướng. (Hơi nước hoặc thức ăn có thể thoát ra ngoài.)
- Nếu bạn cho đậu vào khi nấu gạo lứt, trước tiên hãy ngâm đậu hơn 4 giờ

Cài đặt hẹn giờ (Nấu cơm nhanh · Gạo lứt)

Ví dụ: Khi nấu cơm có hẹn giờ

- 1** Nhấn < hoặc > lựa chọn “Quick Rice” (Nấu cơm nhanh).
- Đèn báo [Start] nhấp nháy.

- 2** Nhấn **Preset Timer**, sau đó nhấn < hoặc > để đặt thời gian cài sẵn.
- 
- Phạm vi cài đặt thời gian đặt trước: 2 - 24 giờ.

- 3** Nhấn **Start**.
- 
- Đèn báo [Start] tắt. Đèn báo [Timer] bật sáng.
 - Khi nấu nướng xong, còi kêu và màn hình hiển thị “0:00”, đèn báo [Keep Warm] sáng lên.

- 4** Nhấn **Off/Cancel**.
- Đèn báo [Keep Warm] tắt.

Chú ý

- Ngoài “Quick Rice” (Nấu cơm nhanh) và “Brown Rice” (Gạo lứt), các chức năng khác không thể hẹn giờ được.
- Thời gian được hẹn giờ chỉ định là thời gian nấu xong.
- Thời gian còn lại được hiển thị theo các mức giảm 1 phút.

Giữ ấm

- 1** Đóng nắp ngoài, nhấn **Keep Warm**.
- Đèn báo [Keep Warm] bật sáng.
 - Nhiệt độ bên trong nồi có thể được duy trì ở khoảng 70 °C.

- 2** Để hủy giữ ấm
Nhấn **Off/Cancel**.

Chú ý

- Không sử dụng chức năng “Keep Warm” (Giữ ấm) cho rau xanh.
- Khuyến cáo rằng thời gian cho chức năng “Keep Warm” (Giữ ấm) không được vượt quá 1 giờ.
- Khi thời gian của chức năng “Keep Warm” (Giữ ấm) vượt quá 24 giờ, màn hình sẽ biến mất nhưng chức năng “Keep Warm” (Giữ ấm) sẽ tiếp tục.

Một số công thức nấu ăn

LƯU Ý:

※Số lượng nguyên liệu và thời gian nấu trong công thức chỉ mang tính chất tham khảo. Vui lòng điều chỉnh chúng theo nhu cầu thực tế.

※1 cốc (cốc đong): Xấp xỉ 150 g

Bò sốt

Meat (Thịt hầm)

Nguyên liệu:

Thịt bò	1000 g
Gừng	tùy theo khẩu vị
Tỏi băm	tùy theo khẩu vị

Gia vị:

Đường	10 g	Rượu nấu ăn	25 mL
Xì dầu nhạt	50 mL	Nước sốt hào	20 g
Xì dầu đậm	50 mL	Mười ba loại gia vị	5 g

Các bước:

1. Chuẩn bị nguyên liệu. Cắt thịt bò thành từng miếng, gừng và tỏi cắt thành từng miếng nhỏ. Dùng tăm đâm vào thịt bò, cho tất cả gia vị, gừng đập dập và tỏi băm vào rồi ngâm trong 4 giờ.
2. Cho tất cả nguyên liệu và gia vị vào nồi, sau đó đặt nồi vào phần thân và đóng nắp ngoài lại.
3. Nhấn [<] hoặc [>] chọn "Meat" (Thịt hầm), đặt thời gian nấu thành 30 phút, sau đó nhấn nút [Start]. Sau khi nấu nướng, nhấn nút [Off/Cancel], mở nắp ngoài rồi cắt chúng sau khi nguội.

Chú ý: Khi thịt bò thành khối lớn, hãy kéo dài thời gian nấu cho phù hợp.

Gà Silava

Poultry (Thịt gà, vịt)

Nguyên liệu:

Thịt đùi gà lọc xương	2, Xấp xỉ 150 g
Hành lá băm	2 g
Gừng băm	10 g
Tỏi băm	10 g

Gia vị:

Rượu gạo	10 mL	Đường	2,5 g
Đầu tiêu	40 mL	Xì dầu nhạt	10 mL
Giấm	15 mL		

Các bước:

1. Cho gà vào nồi, rắc gừng băm nhỏ, đổ rượu gạo vào rồi cho nồi vào phần thân, đậy kín nắp ngoài.
2. Nhấn [<] hoặc [>] chọn "Poultry" (Thịt gà, vịt), đặt thời gian nấu thành 15 phút, sau đó nhấn nút [Start].
3. Cho đầu tiêu, giấm, đường, xì dầu nhạt vào tô (giấm: nước tương nhạt: đường = 3:2:0,5). Thêm hành lá và tỏi băm vào trộn đều.
4. Sau khi nấu xong, nhấn nút [Off/Cancel] để mở nắp ngoài và lấy chân gà ra (đổ nước súp ban đầu ra ngoài, nếu không sẽ làm loãng hương vị ban đầu). Chờ cho nguội rồi cắt lát và rưới nước sốt lên.

Chè đậu đỏ

Beans(Đậu)

Nguyên liệu:

Đậu đỏ	150 g
Nước	2,5 cốc (Xấp xỉ 450 mL)
Đường tinh luyện	30 g
Mật ong	tùy theo khẩu vị

Các bước:

1. Đổ đậu đỏ đã rửa sạch, nước, đường tinh luyện và mật ong vào nồi.
2. Đóng nắp ngoài, nhấn nút [<] hoặc [>] và chọn "Beans" (Đậu); đặt thời gian nấu là 35 phút, sau đó nhấn nút [Start].
3. Đợi cho đến khi chốt đèn báo áp suất giảm xuống, nhấn nút [Off/Cancel] và mở nắp ngoài.
4. Đổ đậu đỏ đã nguội vào máy xay và xay nhuyễn cho đến khi đạt yêu cầu.

Cánh gà sốt cà chua

Stew(Hầm)

Nguyên liệu:

Cánh gà	8
Nấm hương	100 g
Cà chua	2
Nước	30 mL

Gia vị:

Sốt cà chua	10 mL	Xì dầu	15 mL
Nước sốt hào	10 mL	Đường	5 g
Rượu gạo	10 mL		
Muối	2,5 g		

Các bước:

1. Dùng dao khứa hai bên cánh hai lần, gọt vỏ và cắt hạt lựu cà chua, và rửa sạch nấm hương.
2. Cho tất cả các nguyên liệu và gia vị vào nồi và đóng nắp ngoài.
3. Nhấn nút [<] hoặc [>] và chọn "Stew" (Hầm); đặt thời gian nấu là 18 phút, sau đó nhấn nút [Start].

Một số công thức nấu ăn

Sườn non hấp xì dầu

Steam (Hấp)

Nguyên liệu:

Sườn lợn non	300 g
Gừng băm nhỏ	10 g

Gia vị:

Rượu nấu ăn	10 mL
Tương ớt đậu đen	15 g
Nước sốt hào	10 g
Bột	10 g

Các bước:

1. Sườn lợn rửa sạch, cắt thành từng miếng nhỏ để ráo nước; trộn chúng với rượu nấu ăn và gừng ngâm và dưa chua trong 5 phút.
2. Cho tương ớt đậu đen vào các nguyên liệu ở bước 1 và trộn đều.
3. Sau đó cho nước sốt hào vào và trộn đều.
4. Tiếp tục thêm bột vào và trộn; để tinh bột bọc một lớp mỏng trên bề mặt sườn non.
5. Đặt chúng vào đĩa hoặc bát và thêm 1 cốc nước vào nồi.
6. Đóng nắp ngoài và nhấn [<] hoặc [>] chọn “Steam” (Hấp), đặt thời gian nấu thành 30 phút, sau đó nhấn nút [Start].
7. Đợi cho đến khi chốt đèn báo áp suất hạ xuống, nhấn nút [Off/Cancel], sau đó đẩy tay cầm nắp và mở nắp ngoài.

Súp đuôi bò cà chua

Soup (Súp)

Nguyên liệu:

Đuôi bò	500 g
Cà chua	1
Cần tây	1
Cà rốt	Nửa miếng
Hành tây	1/4 củ
Nước	tùy theo khẩu vị

Gia vị:

Muối	Một ít
Hạt tiêu đen	Một ít

Các bước:

1. Cho đuôi bò vào nước sôi để loại bỏ máu. Lấy chúng ra và để ráo nước để sử dụng.
2. Cắt cà chua thành từng miếng, cà rốt thành từng miếng không đều, cần tây thành từng miếng và hành tây thành từng miếng nhỏ.
Cho tất cả nguyên liệu vào nồi.
3. Đóng nắp ngoài, nhấn nút [<] hoặc [>] và chọn “Soup” (Súp); đặt thời gian nấu là 35 phút, sau đó nhấn nút [Start].
4. Đợi cho đến khi chốt đèn báo áp suất giảm xuống, nhấn nút [Off/Cancel] và mở nắp ngoài thêm một chút muối và hạt tiêu đen.

Cháo đậu đỏ và cháo nếp cẩm nước cốt dừa

Slow Cook (Nấu chậm)

Nguyên liệu:

Đậu đỏ	100 g	Đường tinh luyện	30 g
Nếp cẩm	100 g	Nước cốt dừa	100 mL

Các bước:

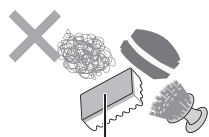
1. Vo sạch đậu đỏ và nếp cẩm, và ngâm nước cả đêm.
2. Cho đậu đỏ đã ngâm, nếp cẩm, đường tinh luyện vào nồi, thêm nước vào đến mức nước tối đa của “White Rice” (Gạo Trắng), rồi đậy nắp ngoài lại.
3. Nhấn [<] hoặc [>] chọn “Slow Cook” (Nấu chậm), đặt thời gian nấu thành 2 giờ, sau đó nhấn nút [Start].
4. Khi kết thúc quá trình nấu, nhấn nút [Off/Cancel] và thêm nước cốt dừa.
Chú ý: Nếu không ngâm đậu đỏ và nếp cẩm trước, hãy tăng thêm thời gian nấu.

Lau chùi và bảo dưỡng

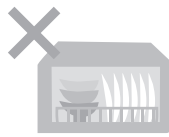
- Vui lòng đợi cho đến khi thân nồi đủ nguội trước khi rút phích cắm làm sạch phích cắm điện.
- Khi làm sạch, không bao giờ nhúng phần thân nồi vào trong nước.
- Không sử dụng máy rửa chén bát hoặc máy sấy chén bát.

Không sử dụng các mục sau:

- Bàn chải sợi len hoặc nylon
- Benzine / Chất pha loãng
- Máy rửa chén và máy sấy bát đĩa
- Sữa rửa mặt / Cồn
- Thuốc khử trùng / Thuốc tẩy



Dụng cụ có hạt mài mòn trên bề mặt.



Nắp trong

Vui lòng tháo nó ra sau mỗi lần sử dụng, và làm sạch bằng chất tẩy rửa trung tính chuyên dụng cho nhà bếp.

- Làm sạch cả hai mặt của nắp trong đã được tháo ra và lau khô bằng nước trước khi nạp vào nắp ngoài.

Nắp trong

■ Trong khi tháo



Giữ chặt phần nhô ra ở giữa và kéo lên.

■ Trong khi lắp đặt

Giữ chặt phần nhô ra ở giữa và kéo lên.



Các biện pháp phòng ngừa

- Vui lòng rửa nồi áp suất ngay sau khi sử dụng gia vị (nấu cơm trắng với sườn non, v.v.). (Để tránh mùi hôi, hủ hỏng hoặc gỉ sét.)
- Nếu nắp vòi phun bị tắc do các vật lạ như gạo và bụi bẩn, hãy làm sạch chúng bằng que tre mỏng hoặc tăm. (Để không gây rò hơi nước và bắn ra thức ăn đang nấu nướng.)

Làm sạch

※ Chức năng làm sạch này có thể được sử dụng để loại bỏ mùi hôi còn sót lại của nồi và nắp trong.

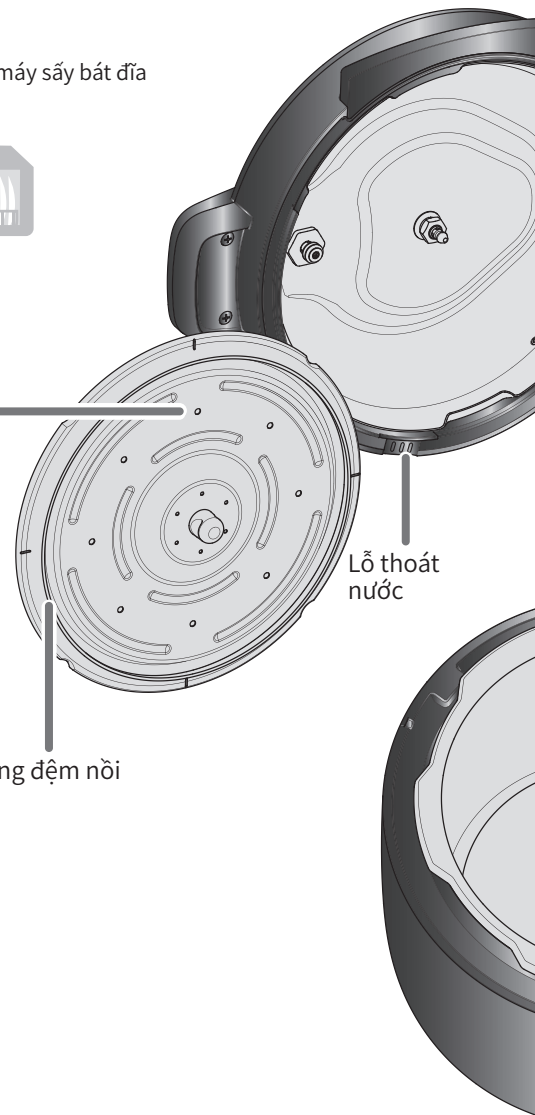
1 Thêm nước đến vạch 2 dành cho “White Rice” (Gạo trắng) và đóng nắp ngoài lại. Nhấn nút [**<**] hoặc [**>**] để chọn “Cleaning” (Làm sạch).

2 Nhấn **Start**.

- Thời gian làm sạch: 15 phút.
- Sau khi làm sạch, máy sẽ tự động chuyển sang trạng thái “Keep Warm” (Giữ ấm).

3 Nhấn **Off/Cancel**.

- Đợi cho đến khi chốt đèn báo áp suất hạ xuống, mở nắp ngoài và đổ nước ra khỏi nồi.



Thân nồi · Nắp ngoài

Lau sạch bằng khăn vắt khô.

- Không sử dụng chất tẩy rửa.
- Không kéo vòng đệm nồi.

*Nếu nước lọt vào nắp ngoài, nước có thể chảy ra ngoài qua lỗ thoát nước.

Lòng nồi

Rửa bằng chất tẩy rửa. (T20)

- Không sử dụng nồi làm chậu rửa. Để không gây hao mòn lòng nồi.

Chốt đèn báo áp suất

Lau sạch bằng khăn vắt khô.
(Cho đến khi chốt chỉ báo có thể di chuyển lên xuống trơn tru)

Nắp đậy hơi

(Van áp suất được đặt bên trong)

Lau sạch bằng khăn lau nhà bếp đã được vắt kỹ. Sau khi làm sạch, lắp đặt nó vào vị trí.

Mâm nhiệt · Cảm biến đáy nồi

Để loại bỏ các vật lạ cứng đầu, hãy chà nhẹ bằng một ít chất tẩy rửa trung tính bằng bàn chải nylon, sau đó lau bằng vải đã vắt kỹ.

Phụ kiện

Làm sạch bằng chất tẩy rửa pha loãng.

Cốc đong (1)



Muôi xới cơm (1)



Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Khi cần thiết

Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra những điều sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ.

Mô tả sự cố	Nguyên nhân có thể	Trang tham khảo
Không thể nấu (Nhấn nút [Start], không có phản ứng)	<ul style="list-style-type: none"> Nắp chưa được khóa đúng cách (nắp ngoài không được kéo về phía sau). 	23
Hiển thị thời gian không thay đổi	<ul style="list-style-type: none"> Nút [Start] không được nhấn sau khi đặt thời gian. Rò hơi nước. (Xem bên dưới mô tả “Rò hơi nước”.) Ngay cả khi quá trình nấu nướng áp suất đã bắt đầu, áp suất bên trong nồi vẫn chưa đạt đến áp suất cài đặt. Có vật lạ ở mâm nhiệt hoặc đáy nồi. Nấu cơm liên tục hoặc nấu cơm bằng nước nóng. 	24-25 — 24-25 29 —
Thời gian còn lại hiển thị khi chốt đèn báo áp suất chưa được nâng lên	<ul style="list-style-type: none"> Cảm biến đáy nồi không thể hoạt động bình thường do gia vị chưa hòa tan hoàn toàn. Có vật lạ ở mâm nhiệt hoặc cảm biến đáy nồi. 	20 20
Rò hơi nước (Từ nồi, nắp ngoài, lỗ thông hơi hoặc chốt đèn báo áp suất)	<ul style="list-style-type: none"> Có vật lạ trên nồi, nắp trong, vòng đệm nồi hoặc chốt đèn báo áp suất. Nồi, nắp trong hoặc vòng đệm nồi bị móp hoặc hư hỏng. Chưa lắp nắp trong và van áp suất. 	— — 28, 29
Nước dùng và hơi nước phun ra (Phun ra từ lỗ thông hơi hoặc khe của nắp)	<ul style="list-style-type: none"> Nắp ngoài không được đóng đúng cách. Cho quá nhiều nguyên liệu hoặc nước vào nồi. Trong khi nấu phụ, nắp ngoài được đóng lại. Nắp trong và van áp suất không được lắp hoặc van áp suất không được lắp đúng vị trí. Nhấn [👉] khi nấu thức ăn dính. 	23 23 24 28, 29 25
Nấu nướng không thành công (Chưa nấu/ chín quá/ chảy nước/ cháy/ nhiệt độ quá thấp)	<ul style="list-style-type: none"> Có vật lạ trên mâm nhiệt hoặc nắp trong, cảm biến đáy nồi. Nồi đặt ở thân nồi bị nghiêng. Nắp trong và van áp suất không được lắp đặt. Gia vị không tan hoàn toàn. 	29 23 28, 29 20
Nắp ngoài khó mở Nắp ngoài khó đóng	<ul style="list-style-type: none"> Áp suất trong nồi đã được giải phóng hoàn toàn chưa (chốt đèn báo áp suất đã bị tụt xuống)? Nắp trong hoặc lòng nồi có bị biến dạng không? Vì có áp suất trong nồi nên vòng đệm của nắp nồi áp suất được nâng cao nên bạn khó đóng nắp. Đặc biệt khi xới cơm trắng ngay sau khi nấu nướng bạn sẽ khó đóng cơm lại. Có hạt gạo nào ở phần thân trên không? 	22 — — —
Tiếng nồi áp suất vang lên	<ul style="list-style-type: none"> Âm thanh “rách...” cho biết áp suất đã được giải phóng. Âm thanh “bộp” cho biết nước rơi xuống đáy (bên ngoài) vết nứt của nồi do giãn nở nhiệt. 	— —
Thời gian nấu trở nên lâu hơn?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu nấu liên tục, thời gian nấu sẽ lâu hơn. (Có thể kéo dài tới 30 phút) Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian còn lại có thể không được hiển thị và có thể được điều chỉnh khi đang nấu. Khi quá trình nấu bị hủy giữa chừng, việc tiếp tục nấu cơm trong khi thân nồi chưa nguội có thể dẫn đến kéo dài thời gian nấu. Có sử dụng nước nóng để nấu cơm? Có vật lạ ở mâm nhiệt, cảm biến đáy nồi và đáy nồi. 	— — — — —

Liên hệ với trung tâm dịch vụ để kiểm tra hoặc sửa chữa nếu:

- Đáy nồi có vết lõm.
- Nắp trong hoặc vòng đệm nồi bị móp hoặc hư hỏng.
- Các vấn đề vẫn chưa được giải quyết sau khi kiểm tra theo cách trên.

Nếu mã này được hiển thị...

Màn hình hiển thị	Nguyên nhân có thể	Trang tham khảo
	<ul style="list-style-type: none"> ● Chức năng “Keep Warm” (Giữ ấm) hoạt động được hơn 96 giờ. → Nhấn nút [Cancel/Off]. 	—
	<p>Thử rút phích cắm điện và cắm lại. Nếu “H※※” vẫn xuất hiện, nồi đang bị lỗi. → Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic và thông báo mã lỗi (số sau chữ “H”)</p>	—

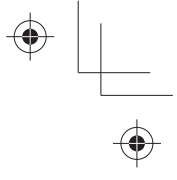
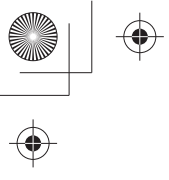
Thông số kỹ thuật

Model Số		NF-PC400
Điện áp định mức		220 V~
Tần số định mức		50 Hz
Công suất đầu vào định mức		800 W
Áp suất định mức hơi nước		70 kPa
Dung tích danh định của nồi L		4,0
Thể tích nấu cơm L (cốc)	Quick Rice (Nấu cơm nhanh)	0,18-1,26 (1-7)
	Brown Rice (Gạo lứt)	0,18-0,9 (1-5)
Dung tích nấu tối đa cho chức năng (nguyên liệu + nước) (Xấp xỉ) L	Meat (Thịt hầm)	2,4 ^{*1}
	Poultry (Thịt gà, vịt)	
	Stew (Hầm)	
	Soup (Súp)	
	Pressure Cooking (Nấu áp suất)	
	Open-lid Hotpot (Nấu lẩu)	
	Slow Cook (Nấu chậm)	
	Beans (Đậu)	1,3 ^{*2}
	Steam (Hấp)	nước: 2 cốc đong
Độ dài dây nguồn (Xấp xỉ) m		0,9
Trọng lượng (Xấp xỉ) kg		4,2
Kích thước (Xấp xỉ) cm	Chiều rộng	27,4
	Chiều sâu	34
	Chiều cao	26,2

● (*1) Nó cho biết công suất nấu ở mức nước “MAX” (TỐI ĐA) trong nồi.

● (*2) Nó cho biết công suất nấu ở mức nước “MAX FOR BEANS” (TỐI ĐA DÀNH CHO ĐẬU) trong nồi.

Khi cần thiết



Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.
 Trang web: <https://panasonic.net>
 © Panasonic Appliances (China) Co.,Ltd. 2024

QZ19V215
 S0124-0
 Printed in China

