Panasonic

THAI

Operating Instructions

Household Use Electronic Rice Cooker

Model No. 1.0 L SR-DM104
1.8 L SR-DM184



The pictures in these instructions take SR-DM184 for example.
ภภาษาไทยโปรดดูทีหน้า 17 - 36.

Thank you for purchasing this Panasonic product.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Please read these 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 information such as date of purchase and dealer's name are stated on the warranty card.
- Keep warranty card together with Operating Instructions.

Keep for future use

Contents

Before use

Safety Precautions.....2 - 3
Instructions for Use 4
Parts Identification
- Main body 5
- Control panel.....5

Usage

Preparation
- Wash rice and add water 6
- Function selecting/ Tips to cook delicious rice 7
- Setting cooking time/ Adjusting the clock.....8

Menu Functions
- Rice/Keep Warm/Rice Reheat 9
- Porridge and other cuisines/Timer.....10

Cleaning and Maintenance 11
Recipes 13

Troubleshooting

Troubleshooting 15
Error Codes Indication 16
Specifications.....34
Warranty .....35 - 36

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.

■ The following symbols show the damage or harm level caused by incorrect operation.

⚠**WARNING:**	Indicates a potential hazard which could result in death or serious injury.
⚠**CAUTION:**	Indicates a potential hazard which could result in injury or damage to property.

■ Classification and description of symbols are as follows.

⃠	This symbol indicates an action that is prohibited.
❗	This symbol indicates an action that must be followed.

⚠ WARNING

■ Power supply・Power cord・Power plug

⃠ ●**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.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ If the power 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, processing, making contact with or near high-temperature surfaces or heating elements, forcibly bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp corners, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.
(So as to avoid electric shock due to damaged power cord and power plug or avoid fire due to short circuit.)

●**Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**
- Make sure your hands are dry before touching the power plug or the product.
(To avoid causing an electric shock or injury.)

●**Do not spill water or other liquids on the instrument plug.**
(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)

❗ ●**Be sure to use a separate AC power outlet with the rated values as listed in the specification table (P34).**
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
- Only use a power strip rated at least 10 amperes.

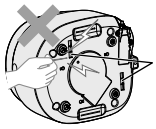
●**Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.**
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)

●**Single-phase bipolar grounded power outlets should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If a grounding device is not installed, electrostatic induction of other metal parts such as housing may occur.**
(To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

●**Clean the power plug regularly.**
(To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug due to accumulation of moisture and foreign matter.)
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.

■ Main Body

⃠ ●**Do not insert anything into the vent or gaps, especially pins or other metal objects.**
(To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)



●**Do not place items which may clog the hole on the inner lid into the pan.**
(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)
<Cooking cases prohibited>
- Do not put a plastic bag containing food in the pan for heating unless it is in "Low-Temp" mode and there is water in the pan.



●**Do not modify, disassemble, or repair this appliance.**
(To avoid causing a fire, electric shock or injury.)
→ For repair, please contact a Panasonic authorized service center.

●**Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.**
(To avoid causing a fire, burn, injury or electric shock.)
- Panasonic shall not assume any responsibility for improper use or failure to follow the operating instructions.

●**Do not immerse the appliance in water or splash it with water.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ Please contact a Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.



⚠ WARNING

■ Use

●**When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent. Special attention must be paid to children and infants.**
(To avoid causing a burn.)



●**Do not open the lid or move the main body during cooking.**
(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)

●**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 burns, injury or electric shock.)

●**Keep the appliance out of reach of small children.**
(To avoid causing burns, injury or electric shock.)

●**If an abnormality or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.**
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
Abnormalities • Malfunction Cases:
- The power plug and cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or there are intermittent power outages when being touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The main body emits smoke or a burning smell.
- The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
- The inner lid is warped or the pan is deformed.

→ Please contact a Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

⚠ CAUTION

●**Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan.**
(To avoid causing burns or injury due to overheating or malfunction.)

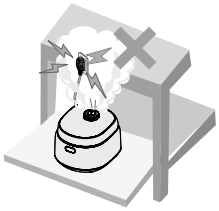
●**Do not use the appliance in the following places:**
- Near heat or in high humidity environments.
(To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
- On uneven surfaces or a mat which is not heat-resistant.
(To avoid causing injury, burns or fire.)
- In places close to walls or furniture, etc.
(To avoid bumping into them when opening the outer lid, or causing discoloration, deformation and breakage of the furniture.)

●**Do not touch the hook button when moving the product.**
(So as not to cause injury due to the opening of the outer lid.)

●**Do not touch the hot surfaces while the appliance is in use or after cooking.**
- The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the inner lid, the pan and cast heater.
(To avoid causing a burn.)



●**Do not expose the power plug to the steam.**
(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
→ When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.



●**Do not let the appliance operate in an empty state.**
(To avoid causing burns.)

●**Do not connect the appliance to an external timing device or operate the appliance using a separeate remote control system.**
(To avoid fire.)

●**When you unplug the power 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 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.)

●**Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
(To avoid causing burns.)

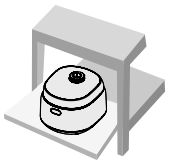
●**When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward.**
(To avoid causing discoloration or deformation of the cupboard.)

●**This appliance is intended to be used in household 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.

Instructions for Use

About the Main Body

■ **If the product is on a cabinet with sliding table, make sure that the load capacity of the table is greater than 11 kg (1.0 L), 13 kg (1.8 L).**
(To avoid dropping the product.)

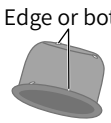


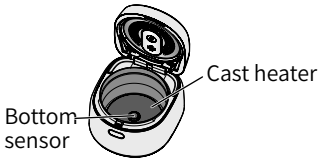
■ **Do not cover the outer lid with a cloth or other objects when the product is in use.**
(To avoid causing the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)



■ **Do not tilt or rotate the appliance.**

■ **Please clean rice and other foreign objects that become stuck on the main body (cast heater, bottom sensor and the bottom of the pan).**
(In order to avoid error displays, scorched rice, half-cooked rice, etc.)





■ **Be sure to remove the pan protection bag before use.**
(So as to avoid poor cooking or fire.)

■ **Do not pour food that needs to be cooked directly into the protective frame where no pan has been placed.**
(So as to avoid failure caused by impurities.)

■ **When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.**

■ **Do not use the product outdoors.**
(Unstable power supply may result in product failure.)

■ **Avoid using the product under direct sunlight.**
(So as to avoid color change/discoloration.)

■ **Do not use this product on items that are not resistant to high temperatures, such as carpets, electric heating carpets, and tablecloths (made of ethylene plastic).**
(So as to avoid poor cooking or fire.)

About the Pan

■ **Do not use the pan in places other than the rice cooker.**

✖ • Do not use it on a gas stove or induction cooker or in a microwave.



■ **Avoid hitting the pan against hard objects.**

✖ (Doing so may cause scratches or dents on the outer surface.)



■ **Pay attention to the following in order to avoid damaging the coating of the pan.**

Before cooking

✖ • Do not let objects like metal sieves make contact with the coating of the pan.



After cooking

✖
- Do not put vinegar into the rice in the pan. (While cooking Sushi and other food)
- Do not use a metal spoon. (While cooking congee and other food)
- Do not touch or strike the pan. (While filling a bowl with rice)

During cleaning and maintenance (P12)

✖
- Do not use the pan as a washing container.
- Do not place spoons or other utensils into the pan.



- After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
  → Please clean out the food in the pan as soon as possible and then clean the pan.
- Do not use a bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
- Do not put the pan onto other utensils to dry after washing.



- Do not use abrasive materials such as powders, metal brushes, nylon brushes or scouring pads to clean or scrub the pan.
  → To clean the pan, wash it with a soft sponge.

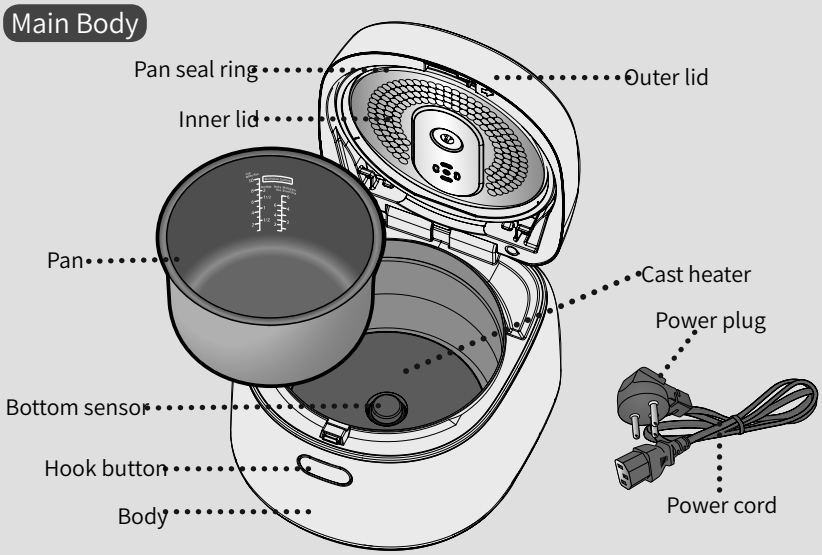


Notes The following will not affect product performance or personal health.
[Outer surface] superficial scratches, small dents or collisions.
[Inner surface] flaking of the coating of the pan.
→ If the pan is deformed or if you are worried about its condition, please purchase a new pan.

Parts Identification

For the first use, clean the pan, inner lid, steam cap, accessories. (☞ P11 - P12)
When the surface of the control panel is covered with protective film, remove it before use.

Main Body



Accessories

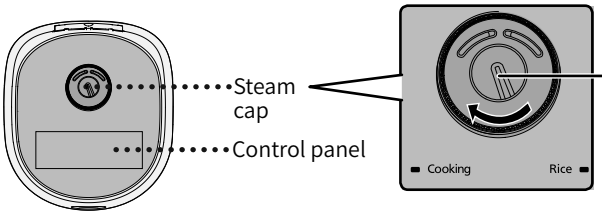

Rice scoop (1)


Congee [Soup] scoop (1)


Measuring cup (1)
(Approx. 180 mL)

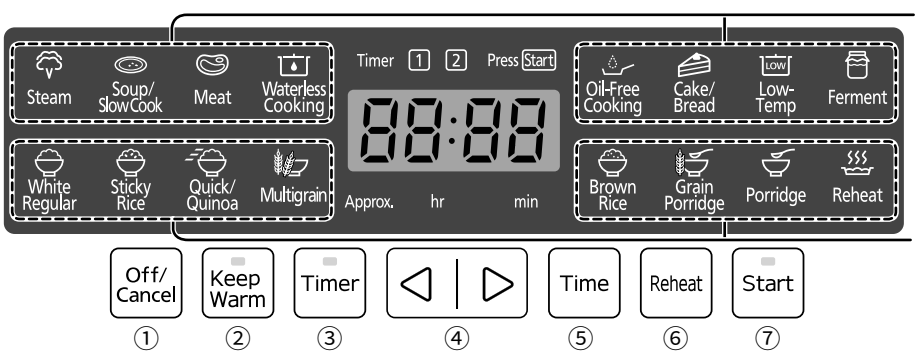

Steaming basket (1)

Control Panel



Steam cap handle

- Turn left or right to select [Cooking/Rice] menu.
- The menu switching effect varies slightly due to the different operating sensitivity of the steam cap handle.



① [Off/Cancel] : Press and hold this key to cancel incorrect operation, or turn off keep warm.
② [Keep Warm] : Press this key to keep food warm.
③ [Timer] : Press this key to timer.
④ [◁] and [▷] :
- It is used to select the function.
- It is used to set preset time and cooking time, current time.
- Press and hold the key to quickly add or subtract time.

⑤ [Time] :
- To set the cooking time, you must first press this key.
- Press this key to confirm time in the timer status.

⑥ [Reheat] : Press this key to heat up cold rice.
⑦ [Start] : Press this key to start cooking or end the setting of the preset time.

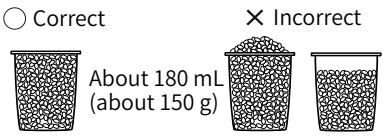
Notes When the product is working, it is normal to take longer to operate on the [Off/Cancel] key.
If there is no operation for 30 seconds, the product will enter sleep mode, and you can wake up it by pressing any key. In this case, the key operation may take longer time.

Preparation Wash rice and add water

Before use for the first time
Boil a pan of water, then drained it.
① Add water to the waterline 4 of "White Rice", and close the outer lid.
② Turn the steam cap handle to the Cooking menu, and then select the "Steam" function, set the cooking time to 15 minutes, and press "Start" to start.
③ When you hear the buzzer, remove the pan, and pour away the water inside it.

1 Measure rice with the measuring cup provided

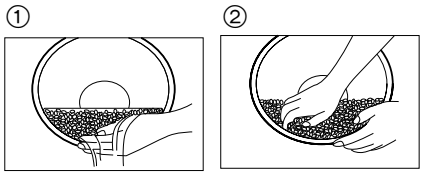
- Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once, ☞ "Specifications" on P34.



2 Wash the rice until the water turns relatively clear

① Wash the rice quickly with plenty of water, changing the water as you go.
② Stir the rice gently, and repeat washing several times → rinse with water, until the water turns relatively clear.

- In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
- Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.

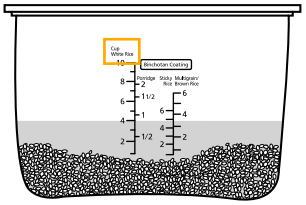


3 Place the washed rice into the pan

Add water up to the corresponding waterline (☞ P7) and dry the outside of the pan.

- When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice. Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.
- When too much water is added, it may overflow when cooking.
- Quinoa can only be cooked one cup at a time, requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

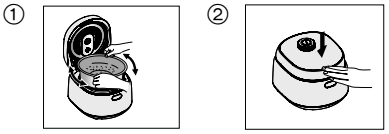
Example : when cooking 4 cups of rice, add water to the "4" waterline for "White Rice".



(Example : SR-DM184)

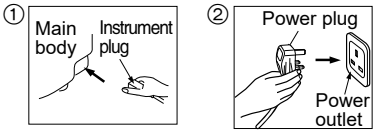
4 Put the pan into the body and close the outer lid

- So that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- When closing the outer lid, confirm that there is a "click" sound.



5 Connect the plugs

- Plug in the instrument plug, then the power plug, and make sure both are connected securely.



Attention When cooking with the steaming basket, the maximum cooking capacity is: 1.0 L: 3 cups, 1.8 L: 6 cups.

Preparation

Function selecting/Tips to cook delicious rice

■ Function selecting

Table 1

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	*1 Cooking time (Approx.)	*2 Keep warm (auto)	*3 Time range to preset
White Rice	White Regular	White Rice	43 minutes	○ (Quinoa rice is not recommended to keep warm)	1 hour or more
White Rice/ Quinoa Rice	Quick/Quinoa	*4	-		50 minutes or more
Sticky Rice	Sticky Rice	Sticky Rice	37 minutes	×	1 hour or more
Multigrain	Multigrain	Multigrain · Brown Rice	1 hour 10 minutes		1 hour 20 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice		-		2 hours 20 minutes or more
Grain Porridge	Grain Porridge	Porridge	Table 2	○	Cooking time or more
Porridge	Porridge				Cooking time or more
Steam	Steam	Add water to 4 cups when steaming for more than 40 minutes			Cooking time + 20 minutes (Round up) or more
Soup/Slow Cook	Soup/ Slow Cook	To the maximum waterline of "Porridge"			-
Meat	Meat				-
Cooking curry, stewed food	Waterless Cooking	1.0 L: MAX 1.8 L: to the maximum waterline of "Porridge"			-
Low-Temp	Low-Temp*5			×	Cooking time + 30 minutes or more
Cooking healthy fat-reducing cuisine	Oil-free Cooking	-		○	-
Cake/Bread	Cake/Bread				-
Dough, yogurt fermentation	Ferment*6			×	-
Rice Reheat	Reheat	Refer to Table 3 on P9	15 minutes	○	-

*1 · The time needed to cook the intermediate amount of rice (1.0 L: 3 cups, 1.8 L: 5 cups) at a voltage of 220 V, a room temperature of 20 °C and a water temperature of 20 °C for reference.
· The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.

*2 · All functions at the end of the cooking will be automatically converted to keep warm.
The "Low-Temp" and "Ferment" functions do not heat up in the keep warm mode.
But items marked with "×" are not recommended to keep warm, and please press the [Off/Cancel] key as soon as possible after the end of the cooking.

*3 · Only functions of White Regular, Quick/Quinoa, Sticky Rice, Multigrain, Brown Rice, Grain Porridge, Porridge, Steam and Low-Temp can be preset.
· In hot summer, do not set the timer for more than 8 hours when using "Rice" functions, and the timer is not recommended for "Low-Temp" and "Steam" functions, so as to avoid rice and ingredients from deteriorating.

*4 · Quinoa can only be cooked one cup at a time, requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

*5 · In "Low-Temp" mode, the temperature in the pan can reach around 64 °C to 67 °C .

*6 · In "Ferment" mode, the temperature in the pan can reach around 37 °C when heated by water-bath, and around 34 °C when heated by double boiler.

★ Tips to cook delicious rice

① • Measure water and rice correctly.



② • Wash rice gently and quickly.
• Do not place rice in a sieve. (To avoid rice fragmentation or rice sticking to the pan.)



③ • Add water to the pan on a flat countertop.
• Do not use hot water or alkaline water of more than pH9. (So as to avoid rice from sticking the pan or becoming burned.)



Preparation Setting cooking time/Adjusting the clock

■ Setting cooking time

Table 2

Categories of food to cook	Menu select	Setting cooking time range	Setting increments	Initial value	Time display	Time memory*
Grain Porridge	Grain Porridge	1 hour - 3 hours	30 minutes	2 hours	Back to 1 hour after 3 hours	○
Porridge	Porridge	1 hour - 4 hours	10 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 4 hours	○
Steam	Steam	1 minute - 60 minutes	1 minute	5 minutes	Back to 1 minute after 60 minutes	○
Soup/Slow Cook	Soup/ Slow Cook	1 hour - 12 hours	30 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 12 hours	○
Meat	Meat	1 hour - 4 hours	30 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 4 hours	○
Cooking curry, stewed food	Waterless Cooking	10 minutes - 2 hours	10 minutes	30 minutes	Back to 10 minutes after 2 hours	○
Cooking healthy fat-reducing cuisine	Oil-free Cooking	5 minutes - 30 minutes	1 minute	10 minutes	Back to 5 minutes after 30 minutes	○
Cake/Bread	Cake/Bread	40 minutes - 60 minutes	1 minute	60 minutes	Back to 40 minutes after 60 minutes	○
Low-Temp	Low-Temp	30 minutes - 6 hours	10 minutes	1 hour	Back to 30 minutes after 6 hours	○
Dough, yogurt fermentation	Ferment	1 hour - 12 hours	30 minutes	2 hours	Back to 1 hour after 12 hours	○

■ If a power outage occurs during use

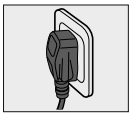
This includes unplugging of the power plug, trip, etc.

- When a momentary power failure occurs, it will return to the state before the power failure.
- If the power has failed for a long time, the following will occur after powered again.
  During cooking: Continue cooking.
  Cooking effect may be affected.
  While keeping warm: continue keeping warm.

■ Adjusting the clock

Example: when adjusting 7:00 am to 8:30 am

① Plug in the power plug.





② Press and hold the [Time] key for more than 3 seconds.
(Release the key when you hear the "beep" sound from the buzzer)
The digits of "min" blink on the LCD display. Press [Time] key again, the digits of "hr" blink on the LCD display.
※Only the blinking digits can be adjusted.



③ Press the [◁] or [▷]key to adjust the time.
Each time the [◁] or the [▷] key is pressed, the "min" time and the "hr" time will increase or decrease by 1 minute or by 1 hour increment respectively.
(After the time is adjusted, the number will flash a few times and stop automatically, and the time adjustment is completed.)



※You can not adjust the time while the product is working.
※Press and hold the [◁] or [▷] key to quickly add or subtract time.
※The system of 24-hour is adopted, and 24:00 is represented by 0:00.
※If there is an error in time display, the preset cooking time and the cook end time will have error. So please timely adjust the time.

Menu Functions

Rice/Keep Warm/Rice Reheat

※When cooking with the "White Regular" function

1 Turn the steam cap handle to select the "Rice" menu.
- The "Rice" menu indicator lights up.

2 Press ◁ or ▷ key to select "White Regular".
- The selected function menu flashes.
- The "Start" indicator flashes.

3 Press [Start] key to start cooking.
- The "Start" indicator lights up.
- The remaining time decreases in unit of 1 minute. Under the "Quick/Quinoa" and "Brown Rice" function, it starts displaying the remaining time approximately 7 minutes and 12 minutes and before the end of cooking.
- After entering the cooking stage, the remaining cooking time displayed will be automatically adjusted depending on the rice volume. For example, it may sometimes drop from "15 min" to "11 min", rather than decreasing in units of 1 minute.



4 When cooking is over, loosen the rice.
- After the buzzer rings, cooking has finished. The function will automatically change to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- For sticky rice, brown rice, quinoa rice, multigrain, when cooking is over, press the [Off/Cancel] key as soon as possible to cancel "Keep Warm", so as not to affect the taste.

■ Please note
- Do not select the "Quick/Quinoa" function when cooking sticky rice. (☞ Water volume Table 1 on P7)
- "Quick/Quinoa" can be used for cooking rice. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.
  → Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become softer.
- Do not mix brown rice with white rice (short grain and long grain), as this may affect the cooking result.

Keep Warm
- Keep warm time displays from 0 hour to 23 hours. After 24 hours, it displays current time, and the control panel will light off in 30 seconds, but it still keeps warm.
- If the function of "keep warm" is longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display shows "U14". To continue using, press the [Off/Cancel] button first.
- Cooked rice should be consumed within 12 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.

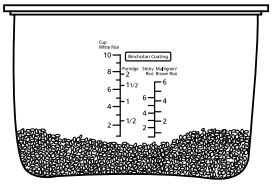
※When reheating the cooled rice

Preparation
- Stir the cooled rice in the pan to make it even.
- Please refer to the following table of the amount of water to be added.

Table 3

Cooled rice quantity (Waterline)	Water volume (measuring cup)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	-	1/2
5	-	1

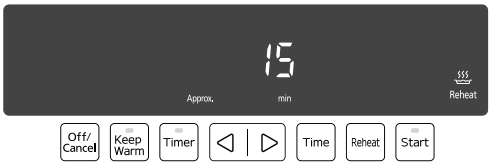
■ The maximum amount of cooled rice to reheat: 1.0 L: White Rice 3 Cups, 1.8 L: White Rice 5 Cups.



1 Turn the steam cap handle to select the "Rice" menu.
- The "Rice" menu indicator lights up.

2 Press [Reheat].
- The selected function menu flashes.
- "Start" indicator flashes.

3 Press [Start], and cooking starts.
- No matter how much cold rice to reheat, the heating time is about 15 minutes.



4 After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status.
- Please loosen the rice as soon as possible, as it will be more delicious.

■ Please note
- "Reheat" function is not available in the cooking menu.
- In the rice menu, "Reheat" function can also be selected by pressing [◁] or [▷].
- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount of cooled rice (as shown in Table 3).
- It is recommended to reheat cooled rice for only once so as not to affect the taste of rice.
- Do not reheat sticky rice, brown rice, quinoa rice, multigrain, so as not to affect the taste.

Menu Functions Porridge and other cuisines/Timer

※When cooking porridge for 1.5 hours

1 Turn the steam cap handle to select the "Rice" menu.
- The "Rice" menu indicator lights up.

2 Press ◁ or ▷ key to select "Porridge".
- The selected function menu flashes.
- The "Start" indicator flashes.

3 Press [Time] key, then press ◁ or ▷ key to set the cooking time.
- Press and hold the [◁] or [▷] key to quickly add or subtract time.

※For the cooking time which can be set, ☞ Table 2 on P8.

4 Press [Start] key to start cooking.
- Remaining time is shown in 1 minute decrements.



5 After the buzzer rings, cooking has finished, and the function will automatically change to keep warm status.
- Keep warm function will affect taste, press [Off/Cancel] key as soon as possible.

■ Please note
- Open the lid while cooking will increase the amount of dew condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from steam vent.
- When the porridge is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- Soup may overflow if exceeding the "Porridge" max water level. (☞ "Specifications" on P34)
- For longer steaming time (over 40 minutes), add 4 cups of water to avoid dry heating.
- When the steam function is performing, the time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.
- The maximum weight of cake batter/bread batter must not exceed: 1.0L: 500 g, 1.8L: 800 g (total weight of cake powder, milk, eggs, etc.). Otherwise, it may lead to the cake being under-baked.
- When baking the cake batter with maximum weight, set the cooking time to 60 minutes to avoid the cake being half-cooked.
- For "Waterless Cooking" function, it is recommended to use ingredients with high moisture content (e.g. mushrooms, cabbage, etc.) or put ingredients that are prone to becoming juicy at the bottom for cooking.

※When you want to use the "Timer" function to complete the "Brown Rice" at 11:30
- First make sure the current time is correct. If it is not correct, please adjust it. (☞ P8)

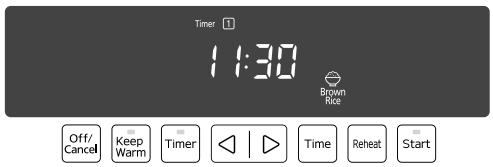
1 Turn the steam cap handle to select the "Rice" menu.
- The "Rice" menu indicator lights up.

2 Press ◁ or ▷ key to select "Brown Rice".
- The selected function menu flashes.
- The"Start" indicator flashes.
- When porridge timer is set, you need to set the cooking time first, and then press the [Timer] key.

3 Press [Timer] key to select " Timer 1 ".
- The warm jar can preset two different time and also have memory function (such as breakfast and supper). Each time you press the [Timer] key, Timer 1 ▶ Timer 2 ▶ Timer 1 will be displayed alternately.
- When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly.

4 Press ◁ or ▷ key to set the preset time.
- Press and hold the [◁] or [▷] key to quickly add or subtract time.
- For the functions and time range which apply to timer, ☞ Table 1 on P7.
- To confirm cooking time under timer mode, please press [Time] key.
- Under the timer status, press [Timer] key to display the current time.

5 Press [Start] key. Timer cooking starts.
- The "Start" indicator turns off, the "Timer" indicator lights up, then the preset is finished.



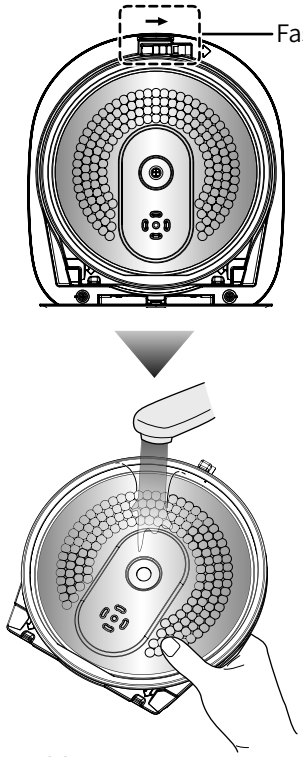
■ Please note
- In hot summer, do not set the timer for more than 8 hours when using "Rice" functions, and the timer is not recommended for "Low-Temp" and "Steam" functions, so as to avoid rice and ingredients from deteriorating.
- The time set in timer is the time when cooking ends.
- The preset time and the cooking time for the last time can be memorized.

Cleaning and Maintenance

Attention
- Before cleaning, pull out the power plug first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning the main body, do not immerse it in water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use a dishwasher or dish dryer.

Inner lid (Including pan seal ring, inner lid)

Wipe with a wrung wet towel, or clean with a neutral cleaning agent specifically designed for the kitchen.



■ Disassembly
Move the fastener to the right (the inner lid pops out automatically), and remove the inner lid.

■ Installation
① Insert the inner lid into the bottom slot.
② Press the fastener into the outer lid, until you hear a "click" sound.

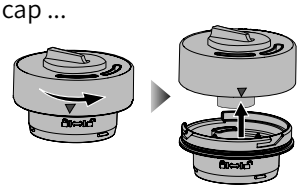
Notes
- Please wash in time after using seasonings. Otherwise odor, deterioration or corrosion may be caused.
- Do not pull the pan seal ring.
- If the oil stains on the inner lid are not cleaned in time, they will stick to the inner lid and are difficult to wash off. Wash it out immediately after each use.
- If metal parts are heated, their surface may discolor or appear streak, but it does not affect use.

Steam cap

Remove the steam cap and rinse it with water.



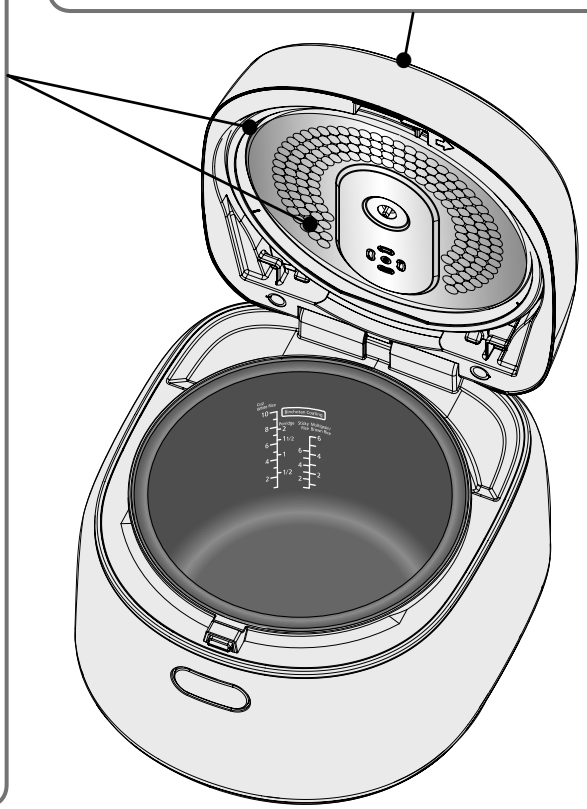
When removing the steam cap ...



■ Disassembly
Turn in the direction of the arrow so that the sharp angle is aligned with the side of the 🔓, and remove it straight up.

■ Installation
Align the sharp angle to the side of the 🔓 and turn toward the 🔒 to install.

Notes
- Do not use a dryer for drying after cleaning, as this will cause distortion or cracks.



Cleaning and Maintenance

Attention
- Before cleaning, please pull out the power plug first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning the main body, do not immerse it into water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use the dish washer or dish dryer.

Bottom sensor/Cast heater

Wipe with a damp towel.
- When adhesion is present, wipe with fine sandpaper (around No.600) or a dry cloth.

Notes
- If you do not clean the bottom sensor and cast heater, the rice may be burned or boiled badly.

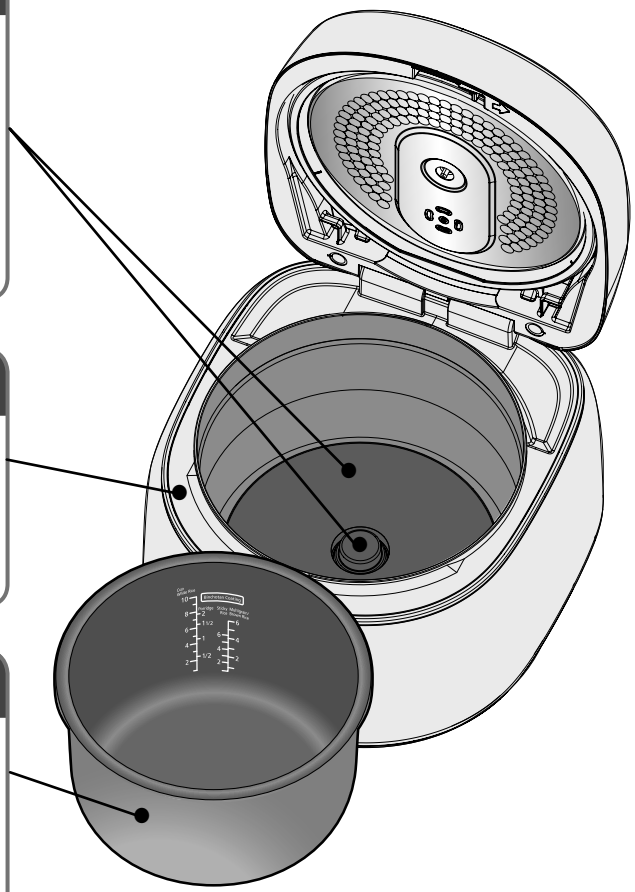
Upper frame

Wipe with a wet towel wrung.

Notes
- Do not pour water in to wash.

Pan

- Clean with diluted detergent, a soft sponge and water. Wipe off any water on the outside of the pan.
- Do not use the pan as a container for cleaning.
- Color change or stripes may appear on the fluoridized coating surface, which will not affect human health or normal functions of the main body.



Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



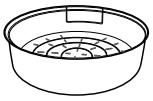
Rice scoop (1)



Congee [Soup] scoop (1)



Measuring cup (1)



Steaming basket (1)

Recipes

Attention: • Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
• While cooking white fungus soup which may become thick, please use the "Porridge" function, and the maximum cooking volume should not exceed the "Porridge" maximum waterline so as not to overflow.

※The cooking volume in this recipe takes 1.8 L Model as an example. For the cooking volume of 1.0 L Model, refer to the specification on ☞ P34

※1 cup (measuring cup): about 150 g

Dim sum (frozen)

Ingredients: Dim sum: Shaomai, Steamed Roll

Steps: 1) Defrosting is not required. Just put the frozen Dim Sum on the steaming basket and spray some water on the surface of Dim Sum.
2) Add 1 cup of water and place the steaming basket into the pan, then close the outer lid.
3) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press the [◁] or the [▷] key to select "Steam", set the cooking time to 5 minutes.
4) Press [Start] button.
Note: Adjust cooking time accordingly to the ingredients.

Saliva chicken

Ingredients:			Seasonings:				
	Peeled chicken leg meat	8, Approx. 150 g		Chili oil	40 mL	Sugar	2.5 g
	Scallion	2 g		Vinegar	15 mL	Light soy sauce	10 mL
	Minced Ginger	10 g					
	Minced garlic	10 g					

Steps: 1) Put chicken legs in the pan, sprinkle with minced ginger, then put the pan into the body, and close the outer lid.
2) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press the [◁] or [▷] key to select "Waterless Cooking", set the cooking time to 20 minutes, and then press the [Start] button.
3) Put the chili oil, vinegar, sugar, and light soy sauce into a bowl. Add minced scallion and garlic to mix well.
4) After the cooking is over, press the [Off/Cancel] button 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. (Vinegar: Light soy sauce: Sugar = 3:2:0.5)

Mushroom soup

Ingredients:					Seasonings:		
	White beech mushroom	70 g	Ribs	300 g		Salt	The right amount
	Mushroom with crab taste	70 g	Ginger	Several pieces		White pepper	A little
	King oyster mushroom	60 g	Chopped scallion	A little			

Steps: 1) Soak the three kinds of mushrooms in appropriate salted water for 10 minutes. After rinsing the ribs with water, blanch them with boiling water.
2) Wash the three kinds of mushrooms, cut off the roots. Cut the king oyster mushroom into small section.
3) Put the ribs, mushrooms and ginger slices into the pan. Add water to the max. Waterline for "Porridge", and close the outer lid.
4) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, Press [◁] or [▷] key, select "Soup/Slow Cook", set the cooking time to 1 hour 30 minutes, and then press the [Start] key.
5) After cooking, open the outer lid, and then only season it with the right amount of salt, white pepper and chopped scallion.
Note: You can choose your favorite mushrooms.

Swiss Wings

Ingredients:		
	Chicken wings	500 g
	Ginger	A little
	Swiss sauce	100 g
	Water	400 mL

Steps: 1) Wash chicken wings, slice ginger, and put them all in the pan.
2) Then pour in Swiss sauce, water, and close the outer lid.
3) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press the [◁] or [▷] key to select "Meat", set the cooking time to 1 hour, and then press the [Start] button.
4) When cooking is over, dish wings up and serve immediately.

Recipes

Cake

Ingredients:				
	Cake powder	200 g	Suger	60 g
	Egg	2 pcs	Cooking oil	40 mL
	Water or milk	60 mL	Butter	3 g

Steps: 1) Thinly spread butter on the inside of the pan.
2) Sift the cake mix, mix all ingredients in another container until smooth without chunks.
3) Pour cake mix from 2) into the pan and close the outer lid.
4) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press the [◁] or [▷] key to select "Cake/Bread", set the cooking time to 40 minutes, and then press the [Start] button.
5) After buzzer sounds, press [Off/Cancel] button. Remove pan and cool for 3 minutes. Flip over the pan and slide the cake out.
Note: Do not mix ingredients in the pan.
Use a towel to remove the pan to prevent scalding.

Pan-fried salmon

Ingredients:			Seasonings:		
	Salmon (thickness: about 3 - 4 cm)	300 g		salt	2 g
	Lemon juice	10 mL		Black pepper powder	A little

Steps: 1) Add lemon juice, salt, black pepper to the salmon, blend and keep it evenly marinated for 5-10 minutes.
2) Put the marinated salmon in the pan with the salmon skin facing down, and close the outer lid.
3) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press [◁] or [▷] key to select "Oil-Free Cooking", set the cooking time to 8 minutes, and then press the [Start] key.
4) After 8 minutes, press the [Off/Cancel] key, open the outer lid, turn the salmon upside down, and close the outer lid.
5) Select the "Oil-Free Cooking" menu again, set the cooking time to 8 minutes, and then press the [Start] key.
6) At the end of cooking, open the outer lid, sprinkle with a little lemon juice and put the salmon on a plate.
※When opening the lid halfway, be sure to press the [Off/Cancel] key and then open the lid carefully, so as to avoid burns.

Low temperature sautéed sirloin steak

Ingredients:			Seasonings:		
	Sirloin steak (thickness: about 2 cm)	1 piece		Rosemary	2 sections
	Garlic	2 clove		Butter	2 g
				Olive oil	A little
				Sea salt	A little
				Black pepper	A little

Steps: 1) Clean the surface of the sirloin steak and wipe out the water, apply some sea salt, black pepper and olive oil to the surface of the steak, keep it marinated for 10 minutes.
2) Put the marinated sirloin steak in a sealed food storage bag, place it in the pan and add water to waterline 4 of "White Rice", close the outer lid.
3) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press [◁] or [▷] key to select "Low-Temp", set the cooking time to 60 minutes, and then press the [Start] key.
4) After cooking, take out the steak and cook it again.
5) Add a little olive oil, butter, rosemary in the pan, heat with big fire, and then put the steak in the pan quickly. Fry each side for 20 seconds.
6) After frying the steak, let it sit for about 5 minutes, and then cut it open and serve it.

Yogurt

Ingredients:		
	Yogurt	25 mL
	Milk	125 mL
	Suger	10 g

Steps: 1) Disinfect the glass and spoon in hot water* (*: Soak them in hot water of more than 95 °C for 5 minutes).
2) Put yogurt, milk and sugar into the cooled glass and stir well with a spoon.
3) Seal the opening of the glass with plastic wrap.
4) Add 500 mL of water in the pan, put the glass in step 3) in the water, and close the outer lid.
5) Turn the steam cap handle to select the "Cooking" menu, press [◁] or [▷] key to select "Ferment", set the cooking time to 6 hours, and then press the [Start] key.
6) After cooking, put the gauze in a filter container (like a coffee filter cup), pour the made yogurt, and put it in the refrigerator for 8 hours to get the rich and tasty yogurt.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
Cooking start immediately when timer is set	• Is the clock correct? (24-hour display) • Is the preset time not within "Time range to preset"?
Does not cook during preset time	• Is the clock correct? (24-hour display) • Check if the [Start] key has been pressed. (☞ P10) • Is power on?
Cooking time is long or short	• If cooking is made continuously, the cooking time will be longer (by up to 30 minutes). • Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking. • Is "U12" displayed? (☞ P16)
The appliance makes a noise	• The sound of "click, click" in cooking is the sound of the power adjusting, which is not a fault. • The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottom (outside) of the pan, which is not a fault.
Steam vapor leaks from places other than from steam vent	• A foreign object may be attached to the pan seal ring or along the pan. • The pan may be deformed.
Key operation can not be performed	• Check if the lights above the keys are on. → Key operation can not be performed during cooking, timer or keep warm. Press the [Off/Cancel] key before operation.
"Cooking/Rice" menu cannot be selected	• Is the steam cap installed properly? (☞ P11) • Turn the steam cap handle again.
There is a plastic smell	• There may be plastic smell at the beginning of use. This will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.
Rice is glutinous (soft)	• Rice quantity and water volume may be incorrect. • Too much water was added into new rice for cooking. • The rice was not loosened immediately after cooking. • There may be broken rice mixed in. • Hot water was used to wash the rice. • The rice may have been immersed in water for a long time (e.g. preset time is too long, etc.). → When using the timer function to cook, you need to put less water.
Rice is hard Rice is half-cooked (undercooked)	• Rice quantity and water volume may be incorrect. • Is the outer lid properly covered? • Is "Quick/Quinoa" function used to cook? • The rice was not loosened immediately after cooking. • Is the bottom of the pan uneven? • Is any foreign object attached to the outside of the pan, the bottom sensor or the cast heater? • Have you selected the wrong function?
Rice soup overflows	• Is the rice quantity and water volume correct? Is rice washed clean? • Is the outer lid closed properly? • Have you selected the wrong function?
Rice is scorched	• Rice was not washed adequately. • Broken rice has been mixed in. • Is the bottom of the pan is uneven? • Is any foreign object attached to the bottom of the pan, the bottom sensor, or on the cast heater? • The cooking timer hasn't been set. • Spices have been added for cooking. • Is the outer lid covered properly?

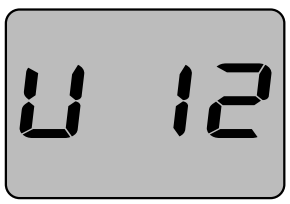
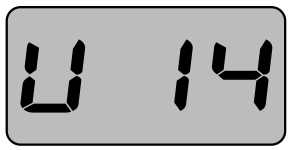
Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

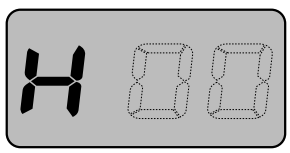
Scenario	Possible Cause
There is condensation There is odor Rice is yellow	• Rice was not washed adequately. • Rice has not been loosened immediately after cooking. • The "Keep Warm" function has been used for longer than 12 hours. • The rice scoop has been left in the pan while using the "Keep Warm" function. • Cooled rice has been added into the pan and the "Keep Warm" function has been used. • Different types of rice or water quality may cause cooked rice to be yellowish in colour. • If seasonings are used during cooking, you may notice a smell. → Carefully clean the pan, inner lid and steam cap after use.
Rice is dry	• The "Keep Warm" function is used for longer than 12 hours. • Rice is reheated several times. • The outer lid is not closed properly?
Porridge is mushy	• The rice was soaked in water for a long time while using the cooking timer function. • The "Keep Warm" function has been used. • There is too much broken rice.
Rice sticks onto the pan	• Due to the different varieties of rice, soft rice might easily stick the pan.
A thin film is formed	• A paper-like film is the result of dry starch dissolution, and it is harmless. If rice is not washed sufficiently prior to cooking, such a film may form.
When the display disappers	• Is "8:30" displayed when the power plug is plugged in? [Display] lithium batteries are exhausted Just plug in and you can cook and keep warm, but when you want to have a timer for cooking, always check the clock when cooking. In this case, please replace them with new batteries. Batteries are fixed into the main body, and users cannot replace them by themselves. [Do not display] circuit board malfunction. → To replace batteries or for a faulty repair, please go to the Panasonic authorized service center.

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check	Ref. page
	• Is any foreign object attached to the bottom of the pan, the bottom sensor or cast heater? → Press the [Off/Cancel] key, unplug the power cord, and remove foreign objects and stains after the pan has cooled down completely. • Is water too much? → Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)	4 6
	• Was the "Keep Warm" duration set to more than 96 hours? → Please press [Off/Cancel] key.	9

If the appliance is still not back to normal after the above is confirmed, go to the Panasonic authorized service center for repair.

	• Unplug the power plug and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. → Please consult a Panasonic authorized service center, and advise what the error code says (two digits after "H")	-

Panasonic

คู่มือการใช้งาน

ใช้ในครัวเรือน หม้อหุงข้าวไฟฟ้า

หมายเลขรุ่น 1.0 ล. SR-DM104
1.8 ล. SR-DM184



รูปภาพต่าง ๆ ในหนังสือคู่มือฉบับนี้ใช้ SR-DM184 เป็นตัวอย่าง

ขอบคุณที่ซื้อผลิตภัณฑ์ของพานาโซนิค

- อุปกรณ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่คล้ายกัน
- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานเหล่านี้อย่างละเอียดเพื่อการใช้ผลิตภัณฑ์นี้อย่างปลอดภัยและเหมาะสม
- ให้ตรวจสอบว่าได้อ่าน **"ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย" (หน้า 18 - 19)** ก่อนใช้งาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้มีการระบุข้อมูลต่างๆ เช่น วันที่ซื้อ และชื่อตัวแทนจำหน่ายไว้บนบัตรรับประกันไว้แล้ว
- เก็บใบรับประกันไว้พร้อมกับคู่มือการใช้งาน

เก็บไว้สำหรับการใช้งานในอนาคต

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย...18 - 19
คำแนะนำการใช้งาน.....20
ส่วนประกอบต่าง ๆ
- ตัวเครื่องหลัก..... 21
- แผงควบคุมการทำงาน..... 21

เตรียมใช้งาน
- ล้างข้าวและใส่น้ำ 22
- การเลือกฟังก์ชั่น/เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย..... 23
- การตั้งค่าเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร/การตั้งเวลา 24

ฟังก์ชั่นเมนู
- หุงข้าว/อุ่น/อุ่นข้าวให้ร้อน..... 25
- ข้าวต้มและอาหารอื่น ๆ/ตั้งเวลาล่วงหน้า..... 26

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา..27
สูตรอาหาร.....29

การแก้ไขปัญหา 31
การระบุรหัสข้อผิดพลาด.....32
ข้อมูลจำเพาะ 33
การรับประกัน .....35 - 36

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

อย่าลืมปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้

ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อป้องกันการบาดเจ็บส่วนบุคคล การบาดเจ็บต่อผู้อื่น และความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ สัญลักษณ์ต่อไปนี้แสดงระดับความเสียหายหรืออันตรายที่เกิดจากการทำงานที่ไม่ถูกต้อง

⚠**คำเตือน**	แสดงถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นซึ่งอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บสาหัส หรือถึงแก่ชีวิตได้
⚠**ข้อควรระวัง**	แสดงถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นซึ่งอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บหรือได้รับความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ การจำแนกประเภทและคำอธิบายสัญลักษณ์มีดังนี้

⃠	สัญลักษณ์นี้แสดงถึงการกระทำที่ต้องห้าม
❗	สัญลักษณ์นี้แสดงถึงการกระทำที่ต้องปฏิบัติตาม

⚠ คำเตือน

■ แหล่งจ่ายไฟ · สายไฟ · ปลั๊กไฟ

⃠ ● **อย่าใช้อุปกรณ์หากสายไฟหรือปลั๊กไฟได้รับความเสียหาย หรือปลั๊กไฟนั้นเชื่อมต่อเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าไม่แน่นพอ**

(เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้อันเนื่องมาจากไฟฟ้าลัดวงจร)

→หากสายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟพิเศษหรือชุดประกอบที่จัดหาจากผู้ผลิตหรือตัวแทนบริการ

⃠ ● **อย่าทำให้สายไฟหรือปลั๊กไฟได้รับความเสียหาย**

- ห้ามกระทำการต่อไปนี้โดยเด็ดขาด:
  ทำให้ได้รับความเสียหาย แปรรูป สัมผัสกับหรือใกล้พื้นผิวที่มีอุณหภูมิสูงหรือส่วนประกอบความร้อน บังคับให้งอ บิด ดึง แขวน/ดึงบนมุมที่แหลมคม วางของหนักทับไว้ มัดเป็นมัด ประกบ ดึงสายไฟเพื่อเคลื่อนย้าย
  (เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อตเนื่องจากสายไฟและปลั๊กไฟได้รับความเสียหายหรือหลีกเลี่ยงไฟไหม้เนื่องจากไฟฟ้าลัดวงจร)

⃠ ● **อย่าใช้มือเปียกเสียบหรือถอดปลั๊กไฟ**

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามือของคุณแห้งก่อนสัมผัสปลั๊กไฟหรือผลิตภัณฑ์
  (เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือได้รับบาดเจ็บ)

⃠ ● **อย่าทำให้น้ำหรือของเหลวอื่น ๆ กระเด็นใส่ปลั๊กเสียบอุปกรณ์**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้อันเนื่องมาจากไฟฟ้าลัดวงจร)

❗ ● **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้เต้ารับไฟฟ้า AC แยกต่างหากที่มีค่าตามที่ระบุไว้ในตารางข้อมูลจำเพาะ (หน้า33)**
(การใช้เครื่องร่วมกับอุปกรณ์อื่นในเต้ารับเดียวกันอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไปและไฟไหม้ได้)

- ให้ใช้ปลั๊กพ่วงที่มีค่าอย่างน้อย 10 แอมแปร์เท่านั้น

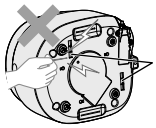
❗ ● **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กไฟและปลั๊กเสียบอุปกรณ์เข้าที่แล้ว**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดควัน ไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อต)

❗ ● **ควรใช้เต้าจ่ายไฟแบบไบโพลาร์แบบกราวด์เฟสเดียวสำหรับอุปกรณ์นี้เพื่อให้แน่ใจว่ามีการต่อสายดินที่เชื่อถือได้ หากไม่ได้ติดตั้งอุปกรณ์สายดิน อาจเกิดการเหนี่ยวนำไฟฟ้าสถิตของชิ้นส่วนโลหะอื่น ๆ เช่น ตัวเครื่องได้**
(เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้าช็อตเนื่องจากไฟฟ้าขัดข้องหรือไฟฟ้ารั่ว)

❗ ● **ทำความสะอาดปลั๊กไฟอย่างสม่ำเสมอ**
(เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดเพลิงไหม้เนื่องจากฉนวนของปลั๊กไฟไม่ดีเนื่องจากการสะสมของความชื้นและสิ่งแปลกปลอม)
→ถอดปลั๊กไฟและเช็ดด้วยผ้าแห้ง

■ ตัวเครื่องหลัก

⃠ ● **อย่าสอดสิ่งใดเข้าไปในช่องระบายอากาศหรือช่องว่าง โดยเฉพาะเข็มหมุดหรือวัตถุโลหะอื่น ๆ**



(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตอันเนื่องมาจากการทำงานที่ผิดปกติ)

⃠ ● **ห้ามวางสิ่งที่อาจอุดรูบนฝาหม้อด้านในลงไปในหม้อชั้นใน**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟไหม้หรือการบาดเจ็บอันเนื่องมาจากไอน้ำหรืออาหารที่ปรุงสุกระเบิดออกมา)



<ข้อห้ามในการทำอาหาร>

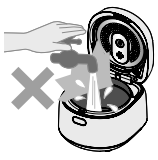
- ห้ามใส่ถุงพลาสติกที่มีอาหารในหม้อชั้นในเพื่ออุ่น ยกเว้นเมื่ออยู่ในโหมด “Low-Temp” (อุณหภูมิต่ำ) และมีน้ำอยู่ในหม้อชั้นใน

⃠ ● **ห้ามดัดแปลง ถอดประกอบ หรือซ่อมแซมอุปกรณ์นี้**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บ)
→สำหรับการซ่อมแซม โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิค

⃠ ● **ห้ามใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งาน**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้ ไฟไหม้ การบาดเจ็บ หรือไฟฟ้าช็อต)

- พานาโซนิคจะไม่รับผิดชอบต่อการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือการไม่ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งาน

⃠ ● **ห้ามจุ่มอุปกรณ์ลงในน้ำหรือทำให้น้ำกระเด็นใส่**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้อันเนื่องมาจากไฟฟ้าลัดวงจร)
→โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิค หากมีน้ำเข้าไปในอุปกรณ์



⚠ คำเตือน

■ **การใช้งาน**

● **ในขณะใช้งานหรือหลังปรุงอาหาร ห้ามยื่นหน้าหรือมือเข้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ ต้องให้ความเอาใจใส่กับเด็กและทารกเป็นพิเศษ**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟไหม้)



● **อย่าเปิดฝาหรือเคลื่อนย้ายตัวเครื่องหลักในระหว่างการปรุงอาหาร**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟไหม้หรือการบาดเจ็บอันเนื่องมาจากไอน้ำหรืออาหารที่ปรุงสุกระเบิดออกมา)

● **อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีเจตนาสร้างมาเพื่อใช้งานสำหรับบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ นอกจากจะมีการควบคุมหรือการแนะนำการใช้อุปกรณ์โดยผู้ที่มีความรับผิดชอบเกี่ยวกับความปลอดภัยของพวกเขา ควรมีการควบคุมดูแลเด็ก เพื่อให้มั่นใจว่าเด็กจะไม่เล่นอุปกรณ์**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือไฟฟ้าช็อต)

● **เก็บอุปกรณ์นี้ให้พ้นมือเด็กเล็ก**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดเพลิงไหม้ การบาดเจ็บหรือไฟฟ้าช็อต)

● **หากเกิดความผิดปกติหรือทำงานผิดปกติขึ้น ให้หยุดใช้งานเครื่องทันทีและถอดปลั๊กไฟออก**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดควัน ไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อต)
กรณีของความผิดปกติ / การทำงานที่ผิดปกติ:
- ปลั๊กไฟและสายไฟร้อนผิดปกติ
- สายไฟชำรุดหรือมีกระแสไฟฟ้าดับเป็นระยะ ๆ เมื่อมีการสัมผัส
- ตัวเครื่องหลักมีรูปร่างผิดปกติหรือร้อนผิดปกติ
- ตัวเครื่องหลักเกิดควันหรือปล่อยกลิ่นไหม้
- ตัวเครื่องหลักมีการแตกหัก หลวม หรือเกิดเสียงดังผิดปกติ
- ฝาหม้อด้านในบิดหรือหม้อชั้นในผิดรูป

→โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิคเพื่อการตรวจสอบและซ่อมแซมโดยทันที

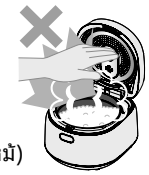
⚠ ข้อควรระวัง

● **อย่าใช้หม้อชั้นในที่ไม่เฉพาะหรือหม้อชั้นในที่มีรูปทรงผิดปกติ**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดแผลไหม้หรือการบาดเจ็บเนื่องจากความร้อนสูงเกินไปหรือการทำงานผิดปกติ)

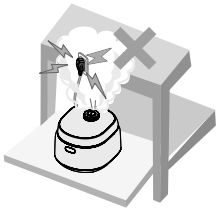
● **อย่าใช้อุปกรณ์ในสถานที่ต่อไปนี้:**
- ใกล้กับความร้อนหรือในสภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง
(เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่ว หรือไฟไหม้)
- บนพื้นผิวที่ไม่เรียบหรือเสื่อที่ไม่ทนต่อความร้อน
(เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ การถูกไฟไหม้ หรือไฟไหม้)
- ในสถานที่ใกล้กับผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ ฯลฯ
(เพื่อหลีกเลี่ยงการกระแทกเมื่อเปิดฝาหม้อด้านนอก หรือทำให้เฟอร์นิเจอร์เปลี่ยนสี เสียรูป และแตกหัก)

● **อย่าสัมผัสปุ่มล็อกฝาเมื่อเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์**
(เพื่อไม่ให้เกิดการบาดเจ็บเพราะฝาหม้อด้านนอกเปิดออก)

● **อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนขณะใช้งานอุปกรณ์หรือหลังการปรุงอาหาร**
- ตัวเครื่องหลักมีอุณหภูมิสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ส่วนที่เป็นโลหะ เช่น ฝาหม้อด้านใน หม้อชั้นใน และแผ่นกระจายความร้อน
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดแผลไฟไหม้)



● **อย่าให้ปลั๊กไฟโดนไอน้ำ**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้อันเนื่องมาจากไฟฟ้าลัดวงจร)
→เมื่อใช้ตู้ที่มีโต๊ะที่สามารถเลื่อนได้ ให้ใช้อุปกรณ์ในบริเวณที่ปลั๊กไฟไม่สามารถโดนไอน้ำได้



● **อย่าปล่อยให้อุปกรณ์ทำงานโดยที่ภายในว่างเปล่า**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดไฟไหม้)

● **อย่าเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับอุปกรณ์จับเวลาภายนอกหรือใช้งานอุปกรณ์โดยการใช้ระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก**
(เพื่อหลีกเลี่ยงไฟไหม้)

● **เมื่อคุณถอดปลั๊กไฟ จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้จับตัวปลั๊กไว้ และอย่าดึงสายไฟ**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรือไฟไหม้อันเนื่องมาจากไฟฟ้าลัดวงจร)

● **เมื่อนำหม้อชั้นในออกหรือเมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อชั้นใน อย่าลืมปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออก**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการกระทำที่ทำให้เกิดไฟไหม้ การบาดเจ็บหรือไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่ว ไฟไหม้เนื่องจากการเสื่อมสภาพของฉนวน)

● **รอให้ตัวเครื่องหลักเย็นลงเพียงพอก่อนจึงจะทำความสะอาดได้**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดแผลไฟไหม้)

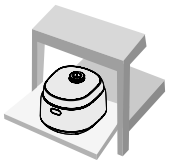
● **เมื่อมีการใช้งานภายในตู้หรือพื้นที่ปิดอื่น ๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถปล่อยไอน้ำออกมาด้านนอกได้**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้ตู้เปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูป)

● **อุปกรณ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่คล้ายกัน เช่น:**
— พื้นที่ครัวของพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ
— บ้านไร่
— โดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และสภาพแวดล้อมประเภทที่พักอาศัยอื่น ๆ
— สภาพแวดล้อมประเภทที่พักพร้อมอาหารเช้า

คำแนะนำการใช้งาน

เกี่ยวกับตัวเครื่องหลัก

■ **หากผลิตภัณฑ์อยู่บนตู้ที่มีโต๊ะที่สามารถเลื่อนได้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโต๊ะสามารถรับน้ำหนักได้มากกว่า 11 กก. (1.0 ล.), 13 กก. (1.8 ล.)**
(เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ผลิตภัณฑ์หล่นลงมา)

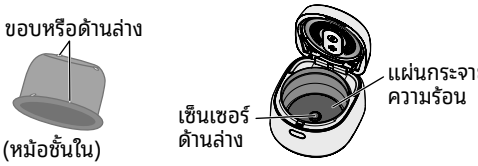


■ **อย่าปิดฝาหม้อด้านนอกด้วยผ้าหรือวัตถุอื่น ๆ ขณะใช้งานผลิตภัณฑ์**
(เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ไอน้ำเกิดการอุดตัน ส่งผลให้ฝาหม้อด้านนอกเปลี่ยนรูป เปลี่ยนสีและทำให้ผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ)



■ **อย่าเอียงหรือหมุนโถอุ่น**

■ **กรุณาทำความสะอาดข้าวและสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ที่ติดอยู่บนตัวเครื่อง (เซ็นเซอร์ด้านล่าง แผ่นกระจายความร้อน และด้านล่างของหม้อชั้นใน)**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการแสดงข้อผิดพลาด ข้าวไหม้ ข้าวหุงครึ่งสุกครึ่งดิบ ฯลฯ)



■ **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดถุงป้องกันหม้อชั้นในออกก่อนใช้งาน**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการปรุงที่ไม่ดีหรือเกิดเพลิงไหม้)

■ **ห้ามเทอาหารที่ต้องปรุงโดยตรงลงในเฟรมป้องกันที่ไม่ได้วางหม้อชั้นใน**
(เพื่อหลีกเลี่ยงความขัดข้องที่เกิดจากสิ่งสกปรก)

■ **เมื่อมีน้ำข้าวล้นออกจากช่องระบายไอน้ำ ให้ดึงปลั๊กไฟออกทันทีเพื่อตัดแหล่งจ่ายไฟ ห้ามใช้งานต่อจนกว่าจะได้เช็ดน้ำข้าวบนปลั๊กไฟและปลั๊กเสียบอุปกรณ์ด้วยผ้าแห้ง**

■ **ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ด้านนอกอาคาร**
(แหล่งจ่ายไฟที่ไม่เสถียรอาจส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ขัดข้องได้)

■ **หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ภายใต้แสงแดดโดยตรง**
(เพื่อหลีกเลี่ยงสีที่เปลี่ยนไป/การเปลี่ยนสี)

■ **ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้กับสิ่งของที่ไม่ทนต่ออุณหภูมิสูง เช่น พรม พรมทำความร้อนด้วยไฟฟ้า และผ้าปูโต๊ะ (ทำจากพลาสติกเอทิลีน)**
(เพื่อหลีกเลี่ยงการปรุงที่ไม่ดีหรือเกิดเพลิงไหม้)

เกี่ยวกับหม้อชั้นใน

■ **ห้ามใช้หม้อชั้นในในที่อื่นนอกเหนือจากหม้อหุงข้าว**

- ห้ามใช้กับเตาแก๊ส เตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือในไมโครเวฟ



■ **หลีกเลี่ยงการกระแทกหม้อชั้นในกับวัตถุแข็ง**

(การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือรอยบุบบนพื้นผิวด้านนอกได้)



■ **โปรดใส่ใจกับสิ่งต่อไปนี้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สารเคลือบหม้อชั้นในได้รับความเสียหาย**

ก่อนการปรุงอาหาร

- อย่าให้วัตถุ เช่น ตะแกรงโลหะ สัมผัสกับสารเคลือบของหม้อชั้นใน



หลังการปรุงอาหาร

- ห้ามใส่น้ำส้มสายชูลงในข้าวในหม้อชั้นใน (ขณะทำซูชิและอาหารอื่น ๆ)
- ห้ามใช้ช้อนโลหะ (ขณะปรุงโจ๊กและอาหารอื่น ๆ)
- ห้ามสัมผัสหรือกระแทกหม้อชั้นใน (ขณะเติมข้าวใส่ชาม)

ระหว่างการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา (หน้า28)

- ห้ามใช้หม้อชั้นในเป็นภาชนะในการทำความสะอาด
- อย่าวางช้อนหรืออุปกรณ์อื่น ๆ ลงในหม้อชั้นใน
- หลังจากปรุงอาหารด้วยเครื่องปรุงแล้วอย่าทิ้งอาหารไว้ในหม้อชั้นใน
  →โปรดกำจัดเศษอาหารในหม้อชั้นในโดยเร็วที่สุดและจากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อชั้นใน
- อย่าใช้เครื่องอบจานหรือเครื่องล้างจาน/เครื่องอบในการทำความสะอาด
- ห้ามวางหม้อชั้นในบนเครื่องใช้อื่น ๆ เพื่อทำให้แห้งหลังการทำความสะอาด
- ห้ามใช้วัสดุที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น ผง แปรงโลหะ แปรงไนลอน หรือแผ่นขัด เพื่อทำความสะอาดหรือขัดหม้อชั้นใน
  →หากต้องการทำความสะอาดหม้อชั้นใน ให้ล้างด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ

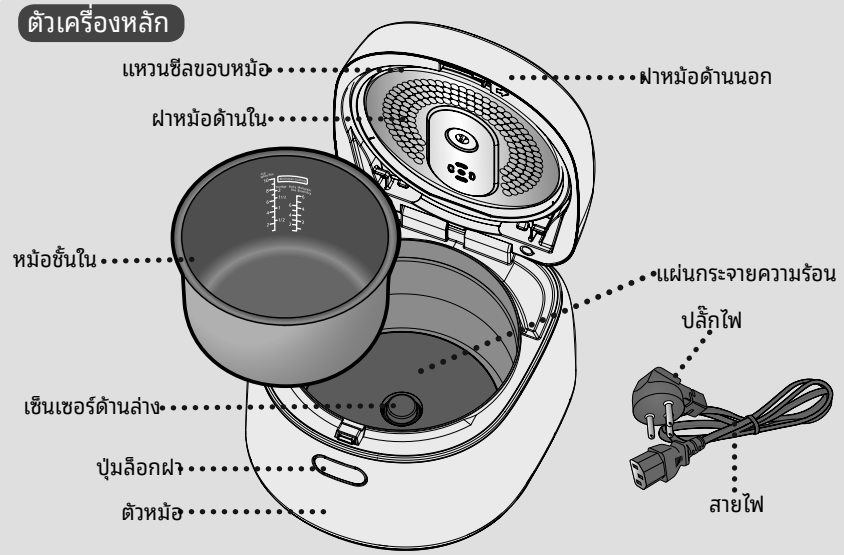


หมายเหตุ สิ่งต่อไปนี้จะไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์หรือสุขภาพส่วนบุคคลแต่อย่างใด
[พื้นผิวด้านนอก] รอยขีดข่วนตื้น ๆ รอยบุบเล็ก ๆ หรือการชนกัน
[พื้นผิวด้านใน] การหลุดล่อนของการเคลือบหม้อชั้นใน
→หากหม้อชั้นในมีรูปร่างผิดปกติหรือหากคุณกังวลเกี่ยวกับสภาพของหม้อชั้นใน โปรดซื้อหม้อชั้นในใบใหม่

ส่วนประกอบต่าง ๆ

ในการใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดหม้อชั้นใน ฝาหม้อด้านใน ตัวระบายไอน้ำและอุปกรณ์เสริม (☞หน้า 27 - หน้า 28)
เมื่อพื้นผิวของแผงควบคุมการทำงานมีฟิล์มป้องกันปิดอยู่ ให้ถอดออก ก่อนใช้งาน

ตัวเครื่องหลัก



อุปกรณ์เสริม

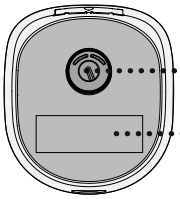

ทัพพีตักข้าว (1)

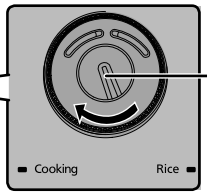

กระบวยตักโจ๊ก [ซุป] (1)


ถ้วยตวง(1)
(ประมาณ 180 มล.)


ถาดนึ่ง (1)

แผงควบคุมการทำงาน





ด้ามจับตัวระบายไอน้ำ
- หมุนไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อเลือกเมนู [Cooking/Rice] (ทำอาหาร/ข้าว)
- การเปลี่ยนเมนูส่งผลต่างกันเล็กน้อยเนื่องกจากความไวของการทำงานที่ต่างกันของด้ามจับตัวระบายไอน้ำ



เมนู “Cooking” (ทำอาหาร)

เมนู “Rice” (หุงข้าว)

①[Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) : กดปุ่มนี้ค้างไว้เพื่อยกเลิกการทำงานที่ผิดพลาด หรือปิดการอุ่น
②[Keep Warm] (อุ่น) : กดปุ่มนี้เพื่ออุ่นอาหาร
③[Timer] (ตั้งเวลาล่วงหน้า) : กดปุ่มนี้เพื่อตั้งเวลา
④[◁] หรือ [▷] :
- ใช้เพื่อเลือกฟังก์ชั่น
- ใช้เพื่อตั้งค่าเวลาล่วงหน้าและเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร เวลาปัจจุบัน
- กดปุ่มค้างไว้เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาอย่างรวดเร็ว

⑤[Time] (เวลา) :
- หากต้องการตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร คุณต้องกดปุ่มนี้ก่อน
- กดปุ่มนี้เพื่อยืนยันเวลาในสถานะตั้งเวลาล่วงหน้า

⑥[Reheat] (อุ่นให้ร้อน) : กดปุ่มนี้เพื่ออุ่นข้าวที่เย็นให้ร้อนขึ้น
⑦[Start] (เริ่มต้น) : กดปุ่มนี้เพื่อเริ่มทำอาหารหรือสิ้นสุดการตั้งเวลาที่ได้ตั้งไว้

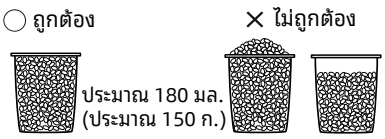
หมายเหตุ เมื่อผลิตภัณฑ์กำลังทำงาน เป็นเรื่องปกติที่จะใช้เวลานานกว่าในการใช้งานปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก)
หากไม่มีการดำเนินการเป็นเวลา 30 วินาที ผลิตภัณฑ์จะเข้าสู่โหมดสลีป และคุณสามารถปลุกเครื่องได้โดยการกดปุ่มใด ๆ ในกรณีนี้ ปุ่มการดำเนินการอาจใช้เวลานานขึ้นกว่าเดิม

เตรียมใช้งาน ล้างข้าวและใส่น้ำ

ก่อนการใช้งานครั้งแรก
ต้มน้ำในหม้อชั้นใน จากนั้นเทน้ำทิ้ง
① เติมน้ำจนถึงเส้นระดับน้ำ 4 ของ “White Rice” (ข้าวขาว) แล้วปิดฝาหม้อด้านนอก
② หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำไปที่เมนู Cooking (ทำอาหาร) แล้วเลือกฟังก์ชัน “Steam” (อบไอน้ำ) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร 15 นาที แล้วกด “Start” (เริ่มต้น) เพื่อเริ่ม
③ เมื่อคุณได้ยินเสียงกริ่ง ให้นำหม้อชั้นในออก และเทน้ำที่อยู่ข้างในออกไป

1 ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ให้มาด้วย

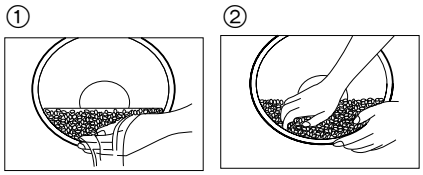
- ตรวจสอบปริมาณข้าวสูงสุดที่สามารถหุงได้ในคราวเดียว
  ☞"ข้อมูลจำเพาะ" ใน หน้า 33



2 ซาวข้าวจนน้ำค่อนข้างใส

① ล้างข้าวอย่างรวดเร็วด้วยน้ำปริมาณมาก เปลี่ยนน้ำในทุกรอบที่คุณล้าง
② คนข้าวเบา ๆ แล้วล้างซ้ำหลาย ๆ ครั้ง
→ ล้างด้วยน้ำจนน้ำค่อนข้างใส

- เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สารเคลือบกันติดบนพื้นผิวหม้อชั้นในเป็นรอย ห้ามล้างข้าวในหม้อชั้นใน
- ซาวข้าวให้สะอาด มิฉะนั้นเปลือกข้าวอาจปรากฏขึ้นและรำข้าวที่ตกค้างอาจส่งผลต่อรสชาติของข้าวได้

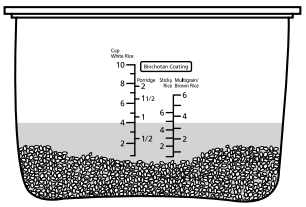


3 ใส่ข้าวที่ล้างแล้วลงในหม้อชั้นใน

เติมน้ำจนถึงระดับน้ำที่สอดคล้องกัน (☞ หน้า23) และเช็ดด้านนอกของหม้อชั้นในให้แห้ง

- เมื่อเติมน้ำ ให้วางหม้อชั้นในบนพื้นผิวเรียบและทำให้พื้นผิวข้าวเรียบ ยืนยันว่าเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมตามระดับที่ถูกต้อง
- เมื่อเติมน้ำมากเกินไป อาจล้นขณะทำการหุงได้
- สามารถหุงควินัวได้ครั้งละ 1 ถ้วยเท่านั้น โดยต้องใช้น้ำ 1.5 ถ้วย (ประมาณ 270 มล.)

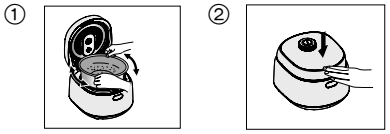
ตัวอย่าง : เมื่อหุง 4 ถ้วย ให้เติมน้ำที่เส้นระดับน้ำ "4" ของ "White Rice" (ข้าวขาว)



(ตัวอย่าง : SR-DM184)

4 ใส่หม้อชั้นในเข้าไปในตัวเครื่องแล้วปิดฝาหม้อด้านนอก

- เพื่อให้ก้อนหม้อชั้นในสามารถแนบเข้ากับแผ่นกระจายความร้อนได้อย่างแน่นหนา โปรดหมุนหม้อชั้นในตามทิศทางที่ลูกศรได้ระบุไว้ 2 หรือ 3 ครั้ง
- เมื่อปิดฝาหม้อด้านนอก ให้ตรวจดูว่ามีเสียง "คลิก” หรือไม่



5 เชื่อมต่อปลั๊ก

- เสียบปลั๊กเสียบอุปกรณ์ จากนั้นจึงเสียบปลั๊กไฟ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เชื่อมต่อทั้งสองเข้ากันอย่างปลอดภัย



ความใส่ใจ เมื่อปรุงอาหารด้วยถาดนึ่ง ความสามารถในการปรุงอาหารสูงสุดคือ: รุ่น 1.0 ล.: 3 ถ้วย รุ่น 1.8 ล.: 6 ถ้วย

เตรียมใช้งาน

การเลือกฟังก์ชั่น/เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

การเลือกฟังก์ชั่น ตารางที่ 1

ประเภทของอาหารที่จะปรุง	เลือกเมนู	เส้นระดับน้ำ	*1 เวลาทำอาหาร (โดยประมาณ)	*2 อุ่น (อัตโนมัติ)	*3 ช่วงเวลาที่จะตั้งค่าล่วงหน้า
ข้าวขาว	White Regular (ขาวปกติ)	White Rice (ข้าวขาว)	43 นาที	○ (ไม่แนะนำให้อุ่นข้าวควินัวทิ้งไว้)	1 ชั่วโมงหรือมากกว่า
ข้าวขาว/ข้าวควินัว	Quick/Quinoa (ด่วน/ควินัว)	*4	-		50 นาทีหรือมากกว่า
ข้าวเหนียว	Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	37 นาที	×	1 ชั่วโมงหรือมากกว่า
มัลติเกรน	Multigrain (มัลติเกรน)	Multigrain (มัลติเกรน) · Brown Rice (ข้าวกล้อง)	1 ชั่วโมง 10 นาที		1 ชั่วโมง 20 นาทีหรือมากกว่า
ข้าวกล้อง	Brown Rice (ข้าวกล้อง)		-		2 ชั่วโมง 20 นาทีหรือมากกว่า
ข้าวต้มธัญพืช	Grain Porridge (ข้าวต้มธัญพืช)	Porridge (ข้าวต้ม)	ตารางที่ 2	○	เวลาที่ใช้ในการทำอาหารหรือมากกว่า
ข้าวต้ม	Porridge (ข้าวต้ม)				เวลาที่ใช้ในการทำอาหารหรือมากกว่า
อบไอน้ำ	Steam (อบไอน้ำ)	เติมน้ำให้ถึง 4 ถ้วยเมื่อนึ่งนานกว่า 40 นาที			เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร + 20 นาที (รวมกัน) หรือมากกว่า
ซุป/ปรุงช้า	Soup/Slow Cook (ซุป/ปรุงช้า)	เติมให้ถึงเส้นระดับน้ำสูงสุดของ “Porridge” (ข้าวต้ม)			-
เนื้อ	Meat (เนื้อ)				-
ทำแกงเผ็ด สตูว์	Waterless Cooking (การหุงแบบไม่ใช้น้ำ)	1.0 L: MAX (สูง สุด) 1.8 L: เติมให้ถึงเส้นระดับน้ำสูงสุดของ “Porridge” (ข้าวต้ม)			-
อุณหภูมิต่ำ	Low-Temp*5 (อุณหภูมิต่ำ)			×	เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร + 30 นาทีหรือมากกว่า
ทำอาหารลดไขมันเพื่อสุขภาพ	Oil-free Cooking (การทำอาหารแบบไร้ไขมัน)	-		○	-
เค้ก/ขนมปัง	Cake/Bread (เค้ก/ขนมปัง)				-
การหมักแป้งโด โยเกิร์ต	Ferment*6 (การหมัก)			×	-
อุ่นข้าวให้ร้อน	Reheat (อุ่นให้ร้อน)	ดูตาราง 3 ในหน้า 25	15 นาที	○	-

*1 · เวลาที่ต้องใช้ในการหุงปริมาณข้าวระดับกลาง (1.0 ล.: 3 ถ้วย, 1.8 ล.: 5 ถ้วย) ที่แรงดันไฟฟ้า 220 โวลต์, อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิน้ำ 20 °C เพื่อการอ้างอิง
· เวลาที่ใช้ในการทำอาหารจริงจะแตกต่างกันไปตามปริมาณข้าว น้ำ แรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิ อุณหภูมิของน้ำ และคุณภาพข้าว

*2 · ฟังก์ชั่นทั้งหมดเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารจะถูกแปลงเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติฟังก์ชั่น "Low-Temp (อุณหภูมิต่ำ)" และ "Ferment(การหมัก)" จะไม่ร้อนขึ้นในโหมดอุ่น แต่ไม่แนะนำให้อุ่นสำหรับรายการที่มีเครื่องหมาย "x" และโปรดกดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) โดยเร็วที่สุดหลังจากสิ้นสุดการปรุงอาหาร

*3 · เฉพาะฟังก์ชั่นของ White Regular (ขาวปกติ), Quick/Quinoa (ด่วน/ควินัว), Sticky Rice (ข้าวเหนียว), Multigrain (มัลติเกรน), Brown Rice (ข้าวกล้อง), Grain Porridge (ข้าวต้มธัญพืช) , Porridge (ข้าวต้ม), Steam (อบไอน้ำ) และ Low-Temp (อุณหภูมิต่ำ) เท่านั้นที่ตั้งค่าล่วงหน้าได้
· ในฤดูร้อน ห้ามตั้งเวลาล่วงหน้ามากกว่า 8 ชั่วโมง เมื่อใช้ฟังก์ชั่น “Rice” (หุงข้าว) และไม่แนะนำให้ตั้งเวลาล่วงหน้ากับฟังก์ชั่น “Low-Temp” (อุณหภูมิต่ำ) และ “Steam” (อบไอน้ำ) เพื่อไม่ให้ข้าวและส่วนผสมเสื่อมสภาพ

*4 · สามารถหุงควินัวได้ครั้งละ 1 ถ้วยเท่านั้น โดยต้องใช้น้ำ 1.5 ถ้วย (ประมาณ 270 มล.)

*5 · ในโหมด “Low-Temp” (อุณหภูมิต่ำ) อุณหภูมิในหม้อชั้นในสามารถสูงถึงประมาณ 64 °C ถึง 67 °C

*6 · ในโหมด “Ferment” (การหมัก) อุณหภูมิในหม้อชั้นในอาจสูงถึงประมาณ 37 °C เมื่อทำให้ร้อนด้วยอ่างน้ำร้อน และประมาณ 34 °C เมื่อให้ความร้อนด้วยระบบสองหม้อต้ม

★ เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

① • ตวงน้ำและข้าวอย่างถูกต้อง



② • ซาวข้าวอย่างนุ่มนวลและรวดเร็ว
• อย่าวางข้าวไว้ในตะแกรง (เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ข้าวแตกกระจายหรือข้าวติดหม้อชั้นใน)



③ • เติมน้ำลงในหม้อชั้นในบนเคาน์เตอร์แบบแบน
• อย่าใช้น้ำร้อนหรือน้ำอัลคาไลน์ที่มีค่า pH เกิน 9 (เพื่อไม่ให้ข้าวติดหม้อชั้นในหรือไหม้)



เตรียมใช้งาน

การตั้งค่าเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร/การตั้งเวลา

■ การตั้งค่าเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร

ตารางที่ 2

ประเภทของอาหารที่จะปรุง	เลือกเมนู	การตั้งค่าช่วงเวลาการหุง	การตั้งค่าส่วนเพิ่ม	ค่าเริ่มต้น	การแสดงเวลา	หน่วยความจำเวลา*
ข้าวต้มธัญพืช	Grain Porridge (ข้าวต้มธัญพืช)	1 ชั่วโมง - 3 ชั่วโมง	30 นาที	2 ชั่วโมง	กลับไปยัง 1 ชั่วโมงหลังจาก 3 ชั่วโมง	○
ข้าวต้ม	Porridge (ข้าวต้ม)	1 ชั่วโมง - 4 ชั่วโมง	10 นาที	1 ชั่วโมง	กลับไปยัง 1 ชั่วโมงหลังจาก 4 ชั่วโมง	○
อบไอน้ำ	Steam (อบไอน้ำ)	1 นาที - 60 นาที	1 นาที	5 นาที	กลับไปยัง 1 นาทีหลังจาก 60 นาที	○
ซุป/ปรุงช้า	Soup/Slow Cook (ซุป/ปรุงช้า)	1 ชั่วโมง - 12 ชั่วโมง	30 นาที	1 ชั่วโมง	กลับไปยัง 1 ชั่วโมงหลังจาก 12 ชั่วโมง	○
เนื้อ	Meat (เนื้อ)	1 ชั่วโมง - 4 ชั่วโมง	30 นาที	1 ชั่วโมง	กลับไปยัง 1 ชั่วโมงหลังจาก 4 ชั่วโมง	○
ทำแกงเผ็ด สตูว์	Waterless Cooking (การหุงแบบไม่ใช้น้ำ)	10 นาที - 2 ชั่วโมง	10 นาที	30 นาที	กลับไปยัง 10 นาทีหลังจาก 2 ชั่วโมง	○
ทำอาหารลดไขมันเพื่อสุขภาพ	Oil-free Cooking (การทำอาหารแบบไร้ไขมัน)	5 นาที - 30 นาที	1 นาที	10 นาที	กลับไปยัง 5 นาทีหลังจาก 30 นาที	○
เค้ก/ขนมปัง	Cake/Bread (เค้ก/ขนมปัง)	40 นาที - 60 นาที	1 นาที	60 นาที	กลับไปยัง 40 นาทีหลังจาก 60 นาที	○
อุณหภูมิต่ำ	Low-Temp (อุณหภูมิต่ำ)	30 นาที - 6 ชั่วโมง	10 นาที	1 ชั่วโมง	กลับไปยัง 30 นาทีหลังจาก 6 ชั่วโมง	○
การหมักแป้งโด โยเกิร์ต	Ferment (การหมัก)	1 ชั่วโมง - 12 ชั่วโมง	30 นาที	2 ชั่วโมง	กลับไปยัง 1 ชั่วโมงหลังจาก 12 ชั่วโมง	○

■ หากเกิดไฟฟ้าดับระหว่างการใช้งาน

ซึ่งรวมถึงการถอดปลั๊กไฟ ความผิดปกติ ฯลฯ

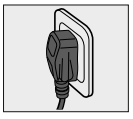
- เมื่อเกิดเหตุไฟฟ้าขัดข้องชั่วขณะ เครื่องจะกลับมาอยู่ในสถานะก่อนเกิดเหตุไฟฟ้าขัดข้อง
- หากไฟฟ้าขัดข้องเป็นเวลานาน อาจเกิดสิ่งต่อไปนี้ขึ้นหลังจากไฟฟ้ากลับมา

ขณะทำอาหาร: ทำอาหารต่อไป
อาจส่งผลต่อผลลัพธ์จากการทำอาหาร
ขณะอุ่น: อุ่นต่อ

■ การตั้งเวลา

ตัวอย่าง: เมื่อทำการปรับ 7:00 am เป็น 8:30 am

① เสียบปลั๊กไฟ





② กดปุ่ม [Time] (เวลา) ค้างไว้นานกว่า 3 วินาที
(ปล่อยปุ่มเมื่อคุณได้ยินเสียง “บี๊บ” จากกระดิ่ง)
ตัวเลข “min” (นาที) กะพริบบนจอ LCD กดปุ่ม [Time] (เวลา) อีกครั้ง
ตัวเลข “hr” (ชั่วโมง) กะพริบบนจอ LCD
※ปรับได้เฉพาะตัวเลขที่กำลังกะพริบเท่านั้น



③ กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เพื่อปรับเวลา
แต่ละครั้งที่กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เวลา “min” (นาที) และ “hr” (ชั่วโมง) จะเพิ่มขึ้นหรือลดลง 1 นาที หรือเพิ่มขึ้น 1 ชั่วโมง ตามลำดับ
(หลังปรับเวลาแล้ว ตัวเลขจะสว่างขึ้นสองถึงสามครั้งแล้วหยุดโดยอัตโนมัติ แล้วการปรับเวลาจะเสร็จสมบูรณ์)



※คุณไม่สามารถปรับเวลาในขณะที่ผลิตภัณฑ์ทำงานอยู่ได้
※กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] ค้างไว้เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาอย่างรวดเร็ว
※ใช้ระบบ 24 ชั่วโมง และ 24:00 จะแสดงเป็น 0:00
※หากมีการแสดงเวลาผิดพลาด เวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ตั้งค่าล่วงหน้าและเวลาหยุดทำอาหารจะผิดพลาด ดังนั้นโปรดตั้งเวลาตามเวลาที่เหมาะสม

ฟังก์ชั่นเมนู

หุงข้าว/อุ่น/อุ่นข้าวให้ร้อน

※เมื่อหุงด้วยฟังก์ชั่น "White Regular" (ขาวปกติ)

1 หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Rice” (หุงข้าว)
- ไฟแสดงเมนู “Rice” (หุงข้าว) สว่างขึ้น

2 กดปุ่ม ◁ หรือ ▷ เพื่อเลือก “White Regular” (ขาวปกติ)
- เมนูฟังก์ชั่นที่เลือกสว่างขึ้น
- ไฟแสดง “Start” (เริ่มต้น) สว่างขึ้น

3 กดปุ่ม [Start] เพื่อเริ่มการทำอาหาร
- ไฟแสดง “Start” (เริ่มต้น) สว่างขึ้น
- เวลาที่เหลือจะลดลงในหน่วย 1 นาที ภายใต้ฟังก์ชั่น “Quick/Quinoa” (ด่วน/ควินัว) และ “Brown Rice” (ข้าวกล้อง) จะเริ่มต้นแสดงเวลาที่เหลืออยู่ประมาณ 7 นาที และ 12 นาที และก่อนจะสิ้นสุดการทำอาหาร
- หลังจากเข้าสู่ขั้นตอนการหุงแล้ว จะทำการปรับเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่เหลือที่ได้แสดงไว้โดยอัตโนมัติตามปริมาณข้าว ตัวอย่างเช่น บางครั้งอาจลดลงจาก "15 min" เป็น "11 min" แทนที่จะลดลงในหน่วย 1 นาที



4 เมื่อหุงเสร็จแล้วให้รอให้ข้าวคลายตัวออกจากกันข้าวออก
- หลังจากที่เสียงกริ่งดังขึ้น แสดงว่าการหุงเสร็จสิ้นแล้ว ฟังก์ชั่นจะเปลี่ยนเป็นเพื่อการรักษาสถานะอุ่นโดยอัตโนมัติ เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวติดกัน กรุณารอให้ข้าวคลายตัวออกจากกันหลังจากการหุง
- สำหรับ Sticky Rice (ข้าวเหนียว) Brown Rice (ข้าวกล้อง) Quinoa (ควินัว) Multigrain (มัลติเกรน) เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) โดยเร็วที่สุด เพื่อยกเลิก "Keep Warm" (อุ่น) เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ส่งผลต่อรสชาติ

■ โปรดทราบ

- ห้ามเลือกฟังก์ชั่น “Quick/Quinoa” (ด่วน/ควินัว) เมื่อหุงข้าวเหนียว (☞ ตารางปริมาณน้ำ 1 ในหน้า 23)
- สามารถใช้ “Quick/Quinoa” (ด่วน/ควินัว) หุงข้าวได้ เนื่องจากระยะเวลาการหุงสั้นลง ข้าวอาจจะแข็งหรืออาจมีแผ่นข้าวเกรียม
  →แช่ข้าวในน้ำไว้ล่วงหน้าจะทำให้คุณสามารถทำให้ข้าวสุกที่หุงไว้แล้วนิ่มได้
- ห้ามผสมข้าวกล้องกับข้าวขาว (เมล็ดสั้นและเมล็ดยาว) เพราะอาจส่งผลต่อผลลัพธ์จากการหุง

Keep Warm (อุ่น)

- ระยะเวลาอุ่นจะแสดงจาก 0 ชั่วโมง ถึง 23 ชั่วโมง หลังผ่านไป 24 ชั่วโมง จะแสดงเวลาปัจจุบัน และไฟแผงควบคุมการทำงานจะดับลงใน 30 วินาที แต่ยังคงอุ่นอยู่
- หากฟังก์ชั่น "Keep Warm" (อุ่น) นานกว่า 96 ชั่วโมง ฟังก์ชั่นจะหยุดโดยอัตโนมัติ และหน้าจอจะแสดงเป็น "U14" หากต้องการใช้งานต่อ ให้กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) ก่อน
- ข้าวที่หุงแล้วควรบริโภคภายใน 12 ชั่วโมงหลังจากการอุ่น เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สีซีดจางหรือเหม็นอับ
- เมื่ออยู่ในฟังก์ชั่นอุ่น อาจมีหยดเล็ก ๆ ที่ขอบหม้อชั้นใน
- รสชาติข้าวอาจได้รับผลกระทบหากทิ้งทัพพีตักข้าวไว้ในหม้อชั้นในในขณะที่ข้าวอยู่ในโหมดอุ่น

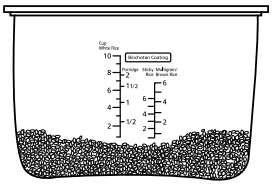
※เมื่ออุ่นข้าวที่เย็นแล้วอีกครั้ง

เตรียมใช้งาน
- คนข้าวที่เย็นในหม้อชั้นในเพื่อให้ข้าวเย็นเสมอกัน
- โปรดดูตารางปริมาณน้ำที่จะเติมต่อไปนี้

ตารางที่ 3

ปริมาณข้าวเย็น (เส้นระดับน้ำ)	ปริมาณน้ำ (ถ้วยตวง)	
	1.0 ล.	1.8 ล.
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	-	1/2
5	-	1

■ ปริมาณข้าวเย็นสูงสุดที่จะอุ่นอีกครั้ง:
1.0 ล.: White Rice (ข้าวขาว) 3 ถ้วย,
1.8 ล.: White Rice (ข้าวขาว) 5 ถ้วย

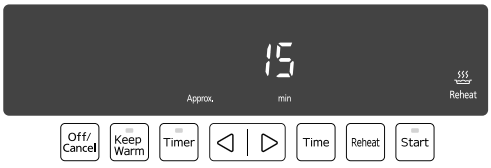


1 หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Rice” (หุงข้าว)
- ไฟแสดงเมนู “Rice” (หุงข้าว) สว่างขึ้น

กด [Reheat]

2
- เมนูฟังก์ชั่นที่เลือกสว่างขึ้น
- ไฟแสดง “Start” (เริ่มต้น) สว่างขึ้น

3 กด [Start] แล้วเริ่มการทำอาหาร
- ไม่ว่าจะอุ่นข้าวเย็นซ้ำแค่ไหนก็ตาม จะใช้เวลาในการอุ่นประมาณ 15 นาที



4 หลังจากกระดิ่งดัง การหุงเสร็จสิ้น ฟังก์ชั่นจะปรับไปอยู่ในสถานะอุ่นโดยอัตโนมัติ
- นำข้าวออกมาโดยเร็วที่สุดเพราะจะทำให้อร่อยยิ่งขึ้น

■โปรดทราบ

- ไม่มีฟังก์ชั่น “Reheat” (อุ่นให้ร้อน) ในเมนูการหุงข้าว
- สามารถเลือกฟังก์ชั่น “Reheat” (อุ่นให้ร้อน) ในเมนูข้าวได้โดยการกด [◁] หรือ [▷]
- เมื่อเติมข้าวเย็น อย่าให้ข้าวเย็นเกินปริมาณสูงสุด (ดังแสดงในตารางที่ 3)
- แนะนำให้อุ่นข้าวเย็นซ้ำอีกครั้งเพียงครั้งเดียวเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ส่งผลต่อรสชาติของข้าว
- ห้ามอุ่นข้าวเหนียว ข้าวกล้อง ข้าวควินัว มัลติเกรนให้ร้อน เพื่อไม่ทำให้เสียรสชาติ

ฟังก์ชั่นเมนู

ข้าวต้มและอาหารอื่น ๆ/ตั้งเวลาล่วงหน้า

※เมื่อหุงข้าวต้มเป็นเวลา 1.5 ชั่วโมง

1 หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Rice” (หุงข้าว)
- ไฟแสดงเมนู “Rice” (หุงข้าว) สว่างขึ้น

2 กดปุ่ม ◁ หรือ ▷ เพื่อเลือก “Porridge” (ข้าวต้ม)
- เมนูฟังก์ชั่นที่เลือกสว่างขึ้น
- ไฟแสดง “Start” (เริ่มต้น) สว่างขึ้น

3 กดปุ่ม [Time] แล้วกดปุ่ม ◁ หรือ ▷ เพื่อตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร
- กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] ค้างไว้เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาอย่างรวดเร็ว

※สำหรับเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่สามารถตั้งค่าได้
☞ตารางที่ 2 ที่ หน้า 24.

4 กดปุ่ม [Start] เพื่อเริ่มการทำอาหาร
- เวลาที่เหลืออยู่จะแสดงโดยการลดลง 1 นาที



5 หลังจากกระดิ่งดัง การหุงเสร็จสิ้น ฟังก์ชั่นจะปรับไปอยู่ในสถานะอุ่นโดยอัตโนมัติ
- ฟังก์ชั่นอุ่นจะส่งผลต่อรสชาติ กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) โดยเร็วที่สุด

■ โปรดทราบ

- เปิดฝาขณะหุงจะเพิ่มปริมาณการควบแน่นของจุดน้ำค้าง
- ปริมาณน้ำหรือปริมาณข้าวที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้น้ำข้าวล้นออกจากช่องระบายไอน้ำได้
- เมื่อเก็บข้าวต้มในฟังก์ชั่นอุ่นเป็นเวลานานเกินไป จะทำให้ข้าวต้มอืดขึ้น
- ซุปอาจล้นได้หากเกินระดับน้ำสูงสุดของ "Porridge" (ข้าวต้ม) (☞ "ข้อมูลจำเพาะ" ใน หน้า 33)
- หากต้องการนึ่งให้นานขึ้น (มากกว่า 40 นาที) ให้เติมน้ำ 4 ถ้วยเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ความร้อนแห้ง
- เมื่อฟังก์ชั่นไอน้ำทำงาน เวลาที่แสดงบนจอแสดงผลคือเวลาที่เหลือหลังจากที่น้ำในหม้อชั้นในเดือด
- น้ำหนักสูงสุดของเค้กเหลว/ขนมปังเหลวจะต้องไม่เกิน: 1.0 ล.: 500 ก., 1.8 ล.: 800 ก. (น้ำหนักรวมของแป้งเค้ก นม ไข่ ฯลฯ) มิฉะนั้น อาจทำให้เค้กอบได้ไม่เต็มที่
- เมื่ออบเค้กเหลวด้วยน้ำหนักสูงสุด ตั้งค่าเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร 60 นาทีเพื่อไม่ให้เค้กสุกเพียงครึ่งเดียว
- สำหรับฟังก์ชั่น "Waterless cooking" (การอบอาหารโดยไม่ใช้น้ำ) ขอแนะนำให้ใช้ส่วนผสมที่มีความชื้นสูง (เช่น เห็ด กะหล่ำปลี ฯลฯ) หรือใส่ส่วนผสมที่มีแนวโน้มว่าจะฉ่ำได้ที่ด้านล่างสำหรับการอบ

※เมื่อคุณต้องการใช้ฟังก์ชั่น “Timer” (ตั้งเวลาล่วงหน้า) เพื่อหุง “Brown Rice” (ข้าวกล้อง) ให้เสร็จที่เวลา 11:30

- ขั้นแรกต้องดูให้แน่ใจว่าเวลาปัจจุบันถูกต้อง หากไม่ถูกต้องให้ปรับเวลา (☞หน้า 24)

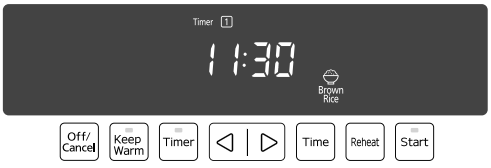
1 หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Rice” (หุงข้าว)
- ไฟแสดงเมนู “Rice” (หุงข้าว) สว่างขึ้น

2 กดปุ่ม ◁ หรือ ▷ เพื่อเลือก “Brown Rice” (ข้าวกล้อง)
- เมนูฟังก์ชั่นที่เลือกสว่างขึ้น
- ไฟแสดง “Start” (เริ่มต้น) สว่างขึ้น
- เมื่อตั้งเวลาหุงข้าวต้ม คุณต้องตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารก่อนแล้วกดปุ่ม [Timer] (ตั้งเวลาล่วงหน้า)

3 กดปุ่ม [Timer] เพื่อเลือก “ Timer [1] ”
- สามารถตั้งค่าเวลาของโถอุ่นล่วงหน้าได้สองเวลาแตกต่างกันและยังมีฟังก์ชั่นความจำ (เช่น มื้อเช้าและมื้อเย็น) แต่ละครั้งที่กดปุ่ม [Timer] (ตั้งเวลาล่วงหน้า)Timer [1] ▶ Timer [2] ▶ Timer [1] จะแสดงสลับกัน
- เมื่อเวลาที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าน้อยกว่าเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร การทำอาหารจะเริ่มต้นทันที

4 กดปุ่ม ◁ หรือ ▷ เพื่อตั้งค่าเวลาล่วงหน้า
- กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] ค้างไว้เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาอย่างรวดเร็ว
- สำหรับฟังก์ชั่นและขอบเขตเวลาที่ใช้ในการตั้งเวลาล่วงหน้า ☞ ตาราง 1 ในหน้า 23
- โปรดกดปุ่ม [Time] (เวลา) เพื่อยืนยันเวลาที่ใช้ในการทำอาหารภายใต้โหมดตั้งเวลาล่วงหน้า
- กดปุ่ม [Timer] (ตั้งเวลาล่วงหน้า) เพื่อแสดงเวลาปัจจุบันภายใต้สถานะการตั้งเวลาล่วงหน้า

5 กดปุ่ม [Start] เริ่มต้นการทำอาหารแบบตั้งเวลาล่วงหน้า
- ไฟแสดง "Start" (เริ่มต้น) ดับลง ไฟแสดง "Timer" (ตั้งเวลาล่วงหน้า) จะสว่างขึ้น จากนั้นการตั้งค่าล่วงหน้าจะเสร็จสิ้น



■ โปรดทราบ

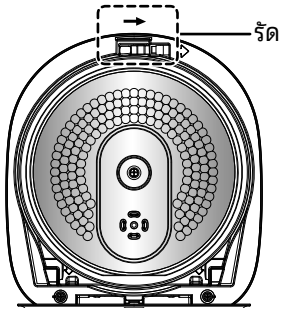
- ในฤดูร้อน ห้ามตั้งเวลาล่วงหน้ามากกว่า 8 ชั่วโมง เมื่อใช้ฟังก์ชั่น “Rice” (หุงข้าว) และไม่แนะนำให้ตั้งเวลาล่วงหน้ากับฟังก์ชั่น “Low-Temp” (อุณหภูมิต่ำ) และ “Steam” (อบไอน้ำ) เพื่อไม่ให้ข้าวและส่วนผสมเสื่อมสภาพ
- เวลาที่ตั้งค่าในการตั้งเวลาล่วงหน้าคือเวลาที่การทำอาหารเสร็จสิ้น
- สามารถจดจำเวลาที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าและเวลาที่ใช้ในการทำอาหารครั้งสุดท้ายไว้ได้

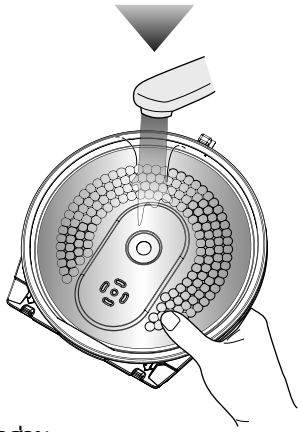
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ข้อควรระวัง
- ให้ดึงปลั๊กไฟออกก่อนการทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดตัวเครื่องหลักจนกว่าจะเย็นลง
- เมื่อทำความสะอาดตัวเครื่องหลักแล้ว ห้ามจุ่มลงในน้ำ หรือทำความสะอาดด้วยแล็กเกอร์ทินเนอร์ น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ ผงทำความสะอาด หรือผลิตภัณฑ์ล้างจานชนิดแข็ง ฯลฯ
- อย่าใช้เครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน

ฝาหม้อด้านใน (รวมถึง แหวนซีล ขอบหม้อ ฝาหม้อด้านใน)

เช็ดด้วยผ้าเปียกบิดหมาด หรือทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีความเป็นกลางซึ่งออกแบบมาเพื่อห้องครัวโดยเฉพาะ





■ การแยกส่วน
ขยับที่ยึดไปทางขวา (ฝาหม้อด้านในเด้งออกอัตโนมัติ) แล้วถอดฝาหม้อด้านใน

■ การติดตั้ง
① ใส่ฝาหม้อด้านในเข้าไปในช่องปุ่ม
② กดที่ยึดเข้าไปในฝาหม้อด้านนอกจนกว่าจะได้ยินเสียง “คลิ๊ก”

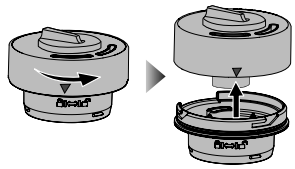
หมายเหตุ
- โปรดล้างอย่างรวดเร็วหลังจากใช้เครื่องปรุง มิฉะนั้น อาจเกิดกลิ่น ความเสื่อมสภาพ หรือการผุกร่อน
- อย่าดึงแหวนซีลหม้อชั้นใน
- หากไม่ล้างคราบน้ำมันบนฝาหม้อด้านในให้ทันเวลา มันจะติดบนฝาหม้อด้านในและล้างออกยาก ล้างมันออกทันทีหลังการใช้งาน
- หากส่วนที่เป็นโลหะร้อนขึ้น สีพื้นผิวของมันจะจางลงหรือเกิดริ้วรอย แต่ไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งาน

ตัวระบายไอน้ำ

ถอดตัวระบายไอน้ำแล้วล้างด้วยน้ำ



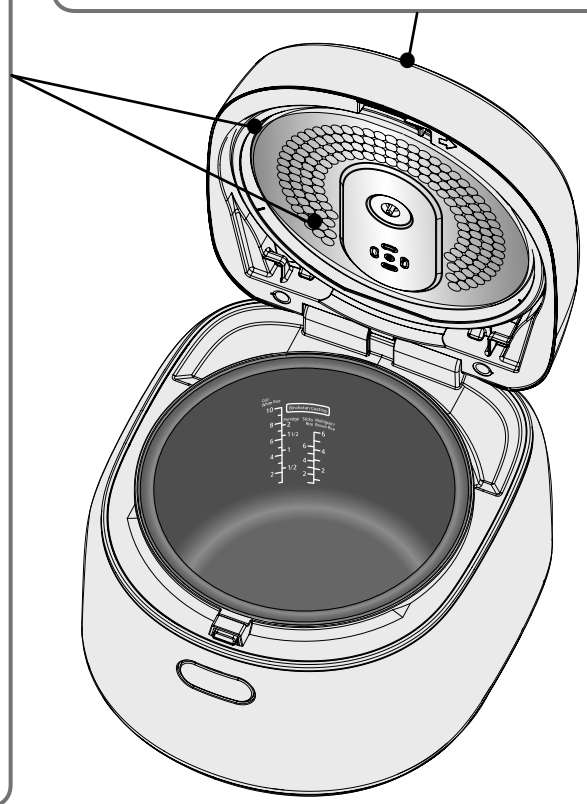
เมื่อถอดตัวระบายไอน้ำ...



■ การแยกส่วน
หมุนในทิศทางตามลูกศรเพื่อให้มุมคมอยู่ในแนวเดียวกับด้านข้างของ แล้วถอดโดยดึงขึ้นในแนวตรง

■ การติดตั้ง
จัดเรียงมุมคมไปทางด้านข้างของ แล้วหมุนไปทาง เพื่อติดตั้ง

หมายเหตุ
- ห้ามใช้ไดร์เป่าให้แห้งหลังทำความสะอาดเนื่องจากอาจทำให้เกิดการบิดและรอยแตก



ภาษาไทย

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ข้อควรระวัง
- ให้ดึงปลั๊กไฟออกก่อนการทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดตัวเครื่องหลักจนกว่าจะเย็นลง
- เมื่อทำความสะอาดตัวเครื่องหลักแล้ว ห้ามจุ่มลงในน้ำ หรือทำความสะอาดด้วยแล็กเกอร์ทินเนอร์ น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ ผงทำความสะอาด หรือแปรงล้างจานชนิดแข็ง ฯลฯ
- อย่าใช้เครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน

เซ็นเซอร์ด้านล่าง/ แผ่นกระจายความร้อน

เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด
- เมื่อเกิดการยึดเกาะ ให้เช็ดด้วยกระดาษทรายละเอียด (ประมาณเบอร์ 600) หรือผ้าแห้ง

หมายเหตุ
- หากคุณไม่ทำความสะอาดเซ็นเซอร์ด้านล่างและแผ่นกระจายความร้อน ข้าวอาจไหม้หรือเดือดอย่างรุนแรง

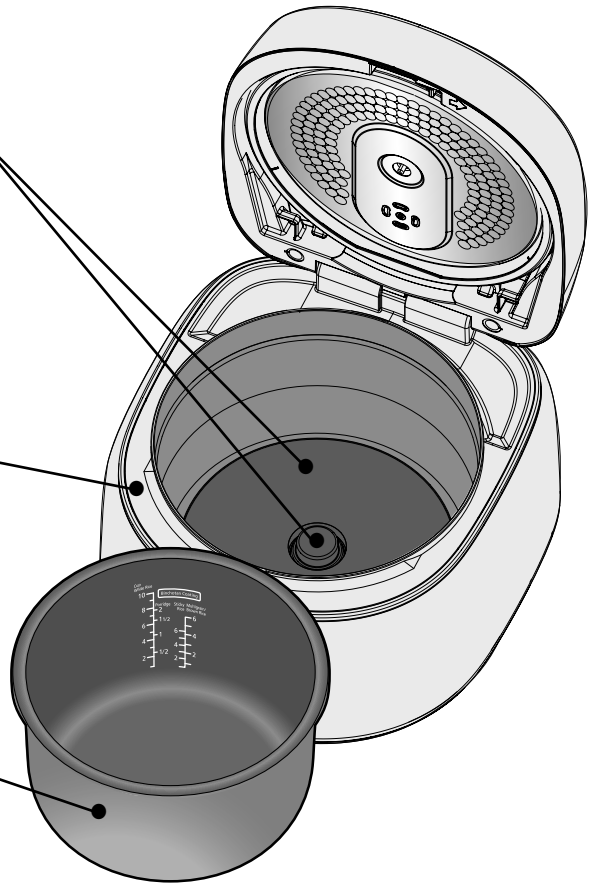
กรอบบน

เช็ดด้วยผ้าเปียกบิดหมาด

หมายเหตุ
- ห้ามเทน้ำลงไปล้าง

หม้อชั้นใน

- ทำความสะอาดด้วยผงซักฟอกที่เจือจาง ฟองน้ำนุ่ม และน้ำ เช็ดน้ำที่อยู่ด้านนอกของหม้อชั้นในออก
- ห้ามใช้หม้อชั้นในเป็นภาชนะในการทำความสะอาด
- การเปลี่ยนสีหรือแถบอาจปรากฏบนพื้นผิวเคลือบฟลูออไรด์ ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์หรือการทำงานปกติของตัวเครื่อง



อุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่เจือจางและฟองน้ำนุ่ม



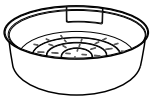
ทัพพีตักข้าว (1)



กระบวยตักโจ๊ก [ซุป] (1)



ถ้วยตวง (1)



ถาดนึ่ง (1)

สูตรอาหาร

ข้อควรระวัง: • เพราะส่วนผสมที่เติมลงในข้าวแตกต่างกัน อาจมีข้าวไหม้อยู่ที่ด้านล่าง
• ขณะทำซุปเห็ดหูหนูขาวซึ่งอาจขันขึ้น โปรดใช้ฟังก์ชั่น “Porridge” (ข้าวต้ม) และปริมาณการทำอาหารสูงสุดต้องไม่เกินเส้นระดับน้ำสูงสุดของ “Porridge” (ข้าวต้ม) เพื่อไม่ให้ล้นออกมา

※ปริมาณการทำอาหารในสูตรอาหารนี้ใช้รุ่น 1.8 ล. เพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับปริมาณการทำอาหารของรุ่น 1.0 ล. ดูข้อมูลจำเพาะใน ☞หน้า 33

※1 ถ้วย (ถ้วยตวง) ประมาณ. 150 ก.

ติ่มซำ (แช่แข็ง)

ส่วนผสม: ติ่มซำ: ขนมจีบ ก๋วยเตี๋ยวหลอด

ขั้นตอน: 1) ไม่จำเป็นต้องละลาย เพียงวางติ่มซำแช่แข็งในถาดนึ่งแล้วพรมน้ำบนพื้นผิวของติ่มซำ
2) เติมน้ำ 1 ถ้วยแล้ววางถาดนึ่งลงในหม้อชั้นใน จากนั้น ปิดฝาหม้อด้านนอก
3) หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Cooking” (ทำอาหาร) กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เพื่อเลือก “Steam” (อบไอน้ำ) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 5 นาที
4) กดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
หมายเหตุ: ปรับเวลาที่ใช้ในการทำอาหารตามส่วนผสม

ไก่ซอสน้ำมันพริก

ส่วนผสม:	เนื้อไก่	8, ประมาณ 150 ก.	เครื่องปรุง:	น้ำมันพริก	40 มล.	น้ำตาล	2.5 ก.
	เนื้อส่วนขา			น้ำส้มสายชู	15 มล.	ซีอิ๊วขาว	10 มล.
	ต้นหอม	2 ก.					
	ขิงสับ	10 ก.					
	กระเทียมสับ	10 ก.					

ขั้นตอน: 1) ใส่ขาไก่ในหม้อชั้นใน โรยด้วยขิงสับ จากนั้น นำหม้อชั้นในใส่ในตัวหม้อจากนั้นปิดฝาหม้อด้านนอก
2) หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Cooking” (ทำอาหาร) กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เพื่อเลือก “Waterless Cooking” (การอบอาหารโดยไม่ใช้น้ำ) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 20 นาที แล้วกด ปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
3) ใส่น้ำมันพริก น้ำส้มสายชู น้ำตาล และซีอิ๊วขาวลงในชาม เติมต้นหอมซอยและกระเทียมสับเพื่อผสมให้เข้ากัน
4) หลังการทำอาหารเสร็จสิ้น กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) เพื่อเปิดฝาหม้อด้านนอกแล้วนำขาไก่ออกมา (เทน้ำซุปทิ้ง มิฉะนั้นจะทำให้รสชาติดั้งเดิมเจือจาง) ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วหั่นและใส่ซอส
(น้ำส้มสายชู: ซีอิ๊วขาว: น้ำตาล = 3:2:0.5)

ซุปเห็ด

ส่วนผสม:	เห็ดโคนน้อย	70 ก.	เนื้อติดซี่โครง	300 ก.	เครื่องปรุง:	เกลือ	ปริมาณพอเหมาะ
	เห็ดที่มีรสชาติเหมือนปู	70 ก.	ขิง	หลายชิ้น		พริกไทยขาว	เล็กน้อย
	เห็ดนางรมหลวง	60 ก.	ต้นหอมสับ	เล็กน้อย			

ขั้นตอน: 1) แช่เห็ดทั้งสามชนิดในน้ำที่ผสมเกลือในปริมาณพอเหมาะเป็นเวลา 10 นาที หลังจากล้างเนื้อติดซี่โครงด้วยน้ำ ลวกด้วยน้ำเดือด
2) ล้างเห็ดทั้งสามชนิด ตัดรากออก หั่นเห็ดนางรมหลวงเป็นชิ้นเล็ก ๆ
3) นำเนื้อติดซี่โครง เห็ด และขิงซอยใส่ลงในหม้อชั้นใน เติมน้ำจนถึงเส้นระดับน้ำสูงสุดของ “Porridge” (ข้าวต้ม) แล้วปิดฝาหม้อด้านนอก
4) หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Cooking” (ทำอาหาร) กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เลือก “Soup/Slow Cook” (ซุป/ปรุงช้า) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 1 ชั่วโมง 30 นาที แล้วกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
5) หลังการทำอาหาร เปิดฝาหม้อด้านนอกแล้วปรุงด้วยเกลือ พริกไทยขาว และต้นหอมสับเท่านั้นในปริมาณที่พอเหมาะ
หมายเหตุ: คุณสามารถเลือกเห็ดที่คุณชอบได้

ปีกไก่สวิส

ส่วนผสม:	ปีกไก่	500 ก.
	ขิง	เล็กน้อย
	ซอสสวิส	100 ก.
	น้ำ	400 ก.

ขั้นตอน: 1) ล้างปีกไก่ ซอยขิง แล้วใส่ทุกอย่างลงในหม้อชั้นใน
2) จากนั้น เติมซอสสวิส น้ำ แล้วปิดฝาหม้อด้านนอก
3) หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Cooking” (ทำอาหาร) กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เพื่อเลือก “Meat” (เนื้อ) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 1 ชั่วโมง แล้วกด ปุ่ม [Start] (เริ่มต้น).
4) เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น จัดปีกไก่ลงจานแล้วเสิร์ฟทันที

สูตรอาหาร

เค้ก

ส่วนผสม:

แป้งเค้ก	200 ก.	น้ำตาล	60 ก.
ไข่	2 ฟอง	น้ำมันประกอบอาหาร	40 มล.
น้ำหรือนม	60 มล.	เนย	3 ก.

ขั้นตอน:
1) ทาเนยบาง ๆ ที่ด้านในของหม้อชั้นใน
2) ร่อนส่วนผสมเค้ก ผสมส่วนผสมทั้งหมดในภาชนะอื่นจนเนียนไม่เป็นก้อน
3) ใส่ส่วนผสมเค้กจากข้อ 2) ลงในหม้อชั้นในแล้วปิดฝาหม้อด้านนอก
4) หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Cooking” (ทำอาหาร) กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เพื่อเลือก “Cake/Bread” (เค้ก/ขนมปัง) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 40 นาที แล้วกด ปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
5) หลังกระดิ่งดัง กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) นำหม้อชั้นในออกมาทิ้งไว้ให้เย็นเป็นเวลา 3 นาที พลิกหม้อชั้นในแล้วเลื่อนเค้กออกมา

หมายเหตุ: ห้ามผสมส่วนผสมในหม้อชั้นใน
ใช้ผ้าเพื่อยกหม้อชั้นในออกมาเพื่อป้องกันไม่ให้โดนลวก

เนื้อปลาแซลมอนย่างกระทะ

ส่วนผสม:

เนื้อปลาแซลมอน (ความหนา: ประมาณ 3 - 4 ซม.)	300 ก.	เครื่องปรุง: เกลือ	2 ก.
น้ำมะนาว	10 มล.	ผงพริกไทยดำ	เล็กน้อย

ขั้นตอน:
1) เติมน้ำมะนาว เกลือ พริกไทยดำบนเนื้อปลาแซลมอน ผสมแล้วหมักทิ้งไว้ให้เสมอกันเป็นเวลา 5-10 นาที
2) นำเนื้อปลาแซลมอนหมักใส่ในหม้อชั้นในโดยให้หนังแซลมอนอยู่ด้านล่างแล้วปิดฝาหม้อด้านนอก
3) หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Cooking” (ทำอาหาร) กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เพื่อเลือก “Oil-Free Cooking” (การทำอาหารแบบไร้ไขมัน) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 8 นาที แล้วกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
4) หลังผ่านไป 8 นาที กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) เปิดฝาหม้อด้านนอก กลับด้านเนื้อปลาแซลมอนแล้วปิดฝาหม้อด้านนอก
5) เลือกเมนู “Oil-Free Cooking” (การทำอาหารแบบไร้ไขมัน) อีกครั้ง ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 8 นาที แล้วกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
6) เมื่อทำอาหารเสร็จสิ้น เปิดฝาหม้อด้านนอก พรมด้วยน้ำมะนาวเล็กน้อยแล้ววางเนื้อปลาแซลมอนลงบนจาน

※เมื่อเปิดฝาหม้อครั้งหนึ่ง ต้องแน่ใจว่ากดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) แล้ว จากนั้นจึงเปิดฝาหม้ออย่างระมัดระวังเพื่อไม่ให้เกิดการไหม้

สเต็กเซอร์ลอยน์ผัดอุณหภูมิสเต็กเซอร์ลอยน์ผัดอุณหภูมิต่ำ

ส่วนผสม:

สเต็กเซอร์ลอยน์ (ความหนา: ประมาณ 2 ซม.)	1 ชิ้น	เครื่องปรุง: โรสแมรี	2 ส่วน
กระเทียม	2 กลีบ	เนย	2 ก.
		น้ำมันมะกอก	เล็กน้อย
		เกลือทะเล	เล็กน้อย
		พริกไทยดำ	เล็กน้อย

ขั้นตอน:
1) ล้างผิวของสเต็กเซอร์ลอยน์แล้วเช็ดน้ำออก ทาเกลือทะเล พริกไทยดำ และน้ำมันมะกอกบนผิวของสเต็ก หมักทิ้งไว้เป็นเวลา 10 นาที
2) ใส่สเต็กเซอร์ลอยน์หมักในถุงเก็บอาหารแบบซีล วางลงบนหม้อชั้นในแล้วเติมน้ำให้ถึงเส้นระดับน้ำ 4 ของ “White Rice” (ข้าวขาว) ปิดฝาหม้อด้านนอก
3) หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Cooking” (ทำอาหาร) กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เพื่อเลือก “Low-Temp” (อุณหภูมิต่ำ) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 60 นาที แล้วกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
4) หลังการทำอาหารเสร็จสิ้น นำสเต็กออกมาแล้วปรุงอีกครั้ง
5) เติมน้ำมันมะกอก เนย โรสแมรีในหม้อชั้นในเล็กน้อย ทำให้ร้อนด้วยไฟแรง จากนั้น นำสเต็กใส่ในหม้อชั้นในอย่างรวดเร็ว ผัดแต่ละด้านเป็นเวลา 20 วินาที
6) หลังจากผัดสเต็ก ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที จากนั้นหั่นเพื่อนำไปเสิร์ฟ

โยเกิร์ต

ส่วนผสม:

โยเกิร์ต	25 มล.
นม	125 มล.
น้ำตาล	10 ก.

ขั้นตอน:
1) ฆ่าเชื้อแก้วและช้อนในน้ำร้อน* (*: แช่ในน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 95 °C เป็นเวลา 5 นาที)
2) ใส่โยเกิร์ต นม และน้ำตาลในแก้วที่เย็นแล้วและคนให้เข้ากันด้วยช้อน
3) ปิดปากแก้วด้วยพลาสติกแรป
4) เติมน้ำ 500 มล. ในหม้อชั้นใน นำแก้วจากข้อ 3) ใส่ในน้ำแล้วปิดฝาหม้อด้านนอก
5) หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำเพื่อเลือกเมนู “Cooking” (ทำอาหาร) กดปุ่ม [◁] หรือ [▷] เพื่อเลือก “Ferment” (การหมัก) ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหารที่ 6 ชั่วโมง แล้วกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น)
6) หลังการทำอาหาร นำผ้าขาวบางใส่ในภาชนะกรอง (เช่น ถ้วยกรองกาแฟ) เทโยเกิร์ตที่ทำแล้วลงไปและนำไปใส่ในตู้เย็นเป็นเวลา 8 ชั่วโมง เพื่อให้ได้โยเกิร์ตที่เข้มข้นและอร่อย

การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบก่อนขอให้มีการซ่อม

สถานการณ์	สาเหตุที่เป็นไปได้
การทำอาหารเริ่มต้นทันทีเมื่อตั้งค่าเวลาล่วงหน้า	• การตั้งเวลาถูกต้องหรือไม่? ถูกต้องหรือไม่? (แสดงเวลาแบบ 24-ชั่วโมง) • เวลาที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าไม่อยู่ใน “ขอบเขตเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า” ใช่หรือไม่
ไม่ปรุงอาหารในช่วงเวลาที่ตั้งไว้	• การตั้งเวลาถูกต้องหรือไม่? ถูกต้องหรือไม่? (แสดงเวลาแบบ 24-ชั่วโมง) • ตรวจสอบว่ามีการกดปุ่ม [Start] (เริ่มต้น) หรือไม่ (☞P26) • เปิดเครื่องอยู่ใช่หรือไม่
เวลาที่ใช้ในการทำอาหารนานหรือสั้น	• หากมีการปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง เวลาที่ใช้ในการทำอาหารจะนานขึ้น (สูงสุด 30 นาที) • เนื่องจากปริมาณข้าวและน้ำที่แตกต่างกัน เวลาที่เหลือที่แสดงอาจหยุดลงเพื่อปรับระหว่างการปรุงอาหาร • "U12" แสดงอยู่หรือไม่ (☞P32)
อุปกรณ์มีเสียงดัง	• เสียง "คลิก คลิก" ในการทำอาหารเป็นเสียงของการปรับพลังงาน ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติ • เสียง "pa" ในการปรุงอาหารคือเสียงแคร็กที่เกิดจากการขยายตัวทางความร้อนของหยดน้ำที่ด้านล่าง (ด้านนอก) ของหม้อชั้นใน ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติ
ไอน้ำรั่วจากที่อื่นที่ไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ	• อาจมีวัตถุแปลกปลอมติดอยู่กับแหวนซีลหม้อชั้นในหรือตามแนวหม้อชั้นใน • หม้อชั้นในอาจมีรูปทรงผิดปกติ
ไม่สามารถใช้ปุ่มดำเนินการได้	• ตรวจสอบว่าไฟเหนือปุ่มเปิดอยู่หรือไม่ →ไม่สามารถใช้ปุ่มดำเนินการได้ในระหว่างการปรุงอาหาร ขณะตั้งเวลาล่วงหน้าหรือเมื่อใช้ฟังก์ชั่น "Keep Warm" (อุ่น) กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) ก่อนใช้งาน
ไม่สามารถเลือกเมนู “Cooking/Rice” (ทำอาหาร/ข้าว) ได้	• ติดตั้งตัวระบายไอน้ำอย่างถูกต้องหรือไม (☞P27) • หมุนด้ามจับตัวระบายไอน้ำอีกครั้ง
มีกลิ่นพลาสติก	• อาจมีกลิ่นพลาสติกเมื่อเริ่มใช้งาน กลิ่นจะหายไปหลังจากใช้งานอีกหลายครั้ง ไม่ใช่เรื่องที่ผิดปกติแต่อย่างใด
ข้าวมีความเหนียว (นุ่ม)	• ปริมาณข้าวและปริมาณน้ำอาจไม่ถูกต้อง • เติมน้ำมากเกินไปในข้าวใหม่สำหรับหุง • ข้าวยังไม่คลายตัวทันทีหลังจากหุง • อาจมีข้าวหักผสมอยู่ • ใช้น้ำร้อนในการซาวข้าว • ข้าวอาจถูกแช่อยู่ในน้ำเป็นเวลานาน (เช่น เวลาที่ตั้งไว้นานเกินไป เป็นต้น) →เมื่อใช้ฟังก์ชั่นตั้งเวลาในการปรุงอาหาร คุณจะต้องใส่น้ำน้อยลง
ข้าวแข็ง คือข้าวที่หุงครึ่งสุกครึ่งดิบ (ไม่สุก)	• ปริมาณข้าวและปริมาณน้ำอาจไม่ถูกต้อง • ฝาหม้อด้านนอกปิดอย่างถูกต้องหรือไม่ • มีการใช้ฟังก์ชั่น "Quick/Quinoa” (ด่วน/ควินัว) ในการปรุงอาหารหรือไม่ • ข้าวยังไม่คลายตัวทันทีหลังจากหุง • ส่วนล่างของหม้อชั้นในไม่เสมอกันหรือไม่ • มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อชั้นใน บนเซ็นเซอร์ด้านล่าง หรือบนแผ่นกระจายความร้อนหรือไม่ • คุณเลือกฟังก์ชั่นผิดหรือเปล่า
ข้าวต้มล้น	• ปริมาณข้าวและปริมาณน้ำถูกต้องหรือไม่ ข้าวล้างสะอาดหรือไม่ • ฝาหม้อด้านนอกปิดอย่างถูกต้องหรือไม่ • คุณเลือกฟังก์ชั่นผิดหรือเปล่า
ข้าวไหม้เกรียม	• ล้างข้าวไม่ถูกวิธี • ข้าวหักผสมกันแล้ว • ส่วนล่างของหม้อชั้นในไม่เสมอกันหรือไม่ • มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ด้านล่างของหม้อชั้นใน เซ็นเซอร์ด้านล่าง หรือแผ่นกระจายความร้อนหรือไม่ • ยังไม่ได้ตั้งเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร • มีการเพิ่มเครื่องเทศสำหรับปรุงอาหาร • ฝาครอบด้านนอกปิดอย่างถูกต้องหรือไม่

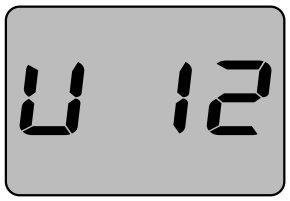
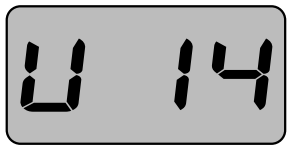
การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบก่อนขอให้มีการซ่อม

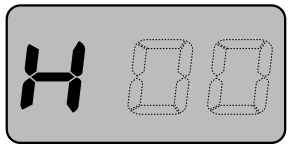
สถานการณ์	สาเหตุที่เป็นไปได้
มีการควบแน่น มีกลิ่นอับ ข้าวมีสีเหลือง	• ล้างข้าวไม่ถูกวิธี • ข้าวยังไม่คลายตัวทันทีหลังจากหุง • ฟังก์ชั่น "Keep Warm" (อุ่น) ถูกใช้งานมานานกว่า 12 ชั่วโมง • ทิ้งทัพพีตักข้าวไว้ในหม้อชั้นในขณะใช้ฟังก์ชั่น "Keep Warm" (อุ่น) • เพิ่มข้าวเย็นลงในหม้อชั้นในแล้ว และใช้ฟังก์ชั่น "Keep Warm" (อุ่น) • ข้าวหรือคุณภาพน้ำที่แตกต่างกันอาจทำให้ข้าวสุกมีสีเหลือง • หากใช้เครื่องปรุงรสระหว่างการปรุงอาหาร คุณอาจสังเกตได้จากกลิ่น →ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ฝาหม้อด้านใน และตัวระบายไอน้ำอย่างระมัดระวังหลังการใช้งาน
ข้าวแห้งแล้ว	• ฟังก์ชั่น "Keep Warm" (อุ่น) ถูกใช้งานมานานกว่า 12 ชั่วโมง • ข้าวได้รับการอุ่นหลายครั้ง • ฝาหม้อด้านนอกถูกปิดอย่างไม่ถูกต้อง
ข้าวต้มเละ	• ข้าวถูกแช่ในน้ำเป็นเวลานานขณะใช้ฟังก์ชั่นตั้งเวลาหุง • มีการใช้ฟังก์ชั่น "Keep Warm" (อุ่น) แล้ว • มีข้าวหักมากเกินไป
ข้าวติดอยู่บนหม้อชั้นใน	• เนื่องจากข้าวมีหลากหลายพันธุ์ ข้าวเนื้ออ่อนจึงอาจติดหม้อชั้นในได้ง่าย
จะเกิดฟิล์มบาง ๆ	• ฟิล์มคล้ายกระดาษเป็นผลมาจากการละลายแป้งแห้ง และไม่เป็นอันตราย หากล้างข้าวไม่เพียงพอก่อนหุง อาจเกิดชั้นฟิล์มได้
เมื่อข้อความที่แสดงหายไป	• “8:30” แสดงอยู่เมื่อเสียบปลั๊กไฟหรือไม่ พลังงานแบตเตอรีลิเธียมของ [Display] (จอแสดงผล) ใกล้หมด เพียงเสียบปลั๊ก คุณจะสามารถทำหุงข้าวหรืออุ่นได้ แต่เมื่อคุณต้องการตั้งเวลาล่วงหน้าสำหรับการทำอาหาร ต้องตรวจสอบนาฬิกาตลอดเวลาขณะทำอาหาร ในกรณีนี้ โปรดเปลี่ยนแบตเตอรีใหม่ แบตเตอรีจะติดอยู่กับตัวเครื่องหลักและผู้ใช้งานไม่สามารถเปลี่ยนเองได้ แผงวงจร [Do not display] (ไม่แสดงทำงานผิดปกติ) →โปรดไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิคเพื่อเปลี่ยนแบตเตอรีหรือซ่อมแซม

การระบุรหัสข้อผิดพลาด

โปรดตรวจสอบก่อนขอให้มีการซ่อม

การแสดงข้อผิดพลาด	โปรดตรวจสอบ	หน้าการอ้างอิง
	• มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ด้านล่างของหม้อชั้นใน เซ็นเซอร์ด้านล่าง หรือแผ่นกระจายความร้อนหรือไม่ →กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) ถอดสายไฟ และขจัดสิ่งแปลกปลอมและคราบสกปรกหลังจากที่หม้อชั้นในเย็นลงจนสนิทแล้ว • นำมากเกินไปหรือไม่ →กดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก) (สำหรับการปรุงต่อเนื่องสามารถลดปริมาณน้ำได้เล็กน้อย)	20 22
	• ตั้งค่าระยะเวลา "Keep Warm" (อุ่น) ไว้ที่มากกว่า 96 ชั่วโมงหรือไม่ →กรุณากดปุ่ม [Off/Cancel] (ปิด/ยกเลิก)	25

หากการใช้งานยังไม่กลับมาเป็นปกติหลังดำเนินการตามสิ่งที่ระบุไว้ด้านบนแล้ว ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิคเพื่อทำการซ่อมแซม

	• ถอดปลั๊กไฟออกแล้วเสียบใหม่อีกครั้ง หากยังคงปรากฏ "H※※" แสดงว่าเกิดข้อผิดพลาด → โปรดปรึกษาศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของพานาโซนิคและแจ้งรหัสข้อผิดพลาด (ตัวเลขสองหลักหลัง "H")	-

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น		SR-DM104	SR-DM184
แรงดันไฟฟ้าที่กำหนด		220 V~	
ความถี่ที่กำหนด		50 Hz	
อัตราการใช้พลังงาน		810 W	
ปริมาณการปรุงอาหาร (ประมาณ) ล.		1.0	1.8
ปริมาตรที่กำหนดของหม้อชั้นใน (ประมาณ) ล.		3.1	4.7
ปริมาณการหุงข้าว (ข้าว) (ประมาณ) ล. (ถ้วย)※	White Regular (ขาวปกติ)	0.18-0.99 (1-5 1/2)	0.18-1.8 (1-10)
	Quick (ด่วน)		0.18-1.44 (1-8)
	Quinoa (ควินัว)	0.18 (1), ใส่น้ำเปล่า 1.5 ถ้วยตวง	
	Sticky Rice (ข้าวเหนียว)	0.18-0.54 (1-3)	0.18-1.08 (1-6)
	Multigrain (มัลติเกรน)		
	Brown Rice (ข้าวกล้อง)		
ปริมาณการทำโจ๊ก (ข้าว) ล. (ถ้วย)	Grain Porridge (ข้าวต้มธัญพืช)	0.09-0.18 (1/2-1)	0.09-0.36 (1/2-2)
	Porridge (ข้าวต้ม)		
ปริมาณการปรุงอาหารสูงสุด (ส่วนผสม + น้ำ) ล.	เติมให้ถึงเส้นระดับน้ำสูงสุดของ “Porridge” (ข้าวต้ม)	1.5	2.5
น้ำหนักแป้งเค้ก/แป้งขนมปังสูงสุด (ประมาณ) กรัม		500	800
ความยาวสายไฟ (ประมาณ) ม.		0.9	
น้ำหนัก (ประมาณ) กก.		3.6	4.0
ขนาด (ประมาณ) มม.	ความลึก	304	
	ความกว้าง	273	
	ความสูง	203	248

※ เมื่อหุงด้วยฟังก์ชั่น "Quick/Quinoa" (ด่วน/ควินัว) ปริมาณข้าวสูงสุดคือ 8 ถ้วย

• โปรดใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในพื้นที่ที่อยู่เหนือระดับน้ำทะเลต่ำกว่า 2000 เมตร เพื่อไม่ให้กระทบต่อประสิทธิภาพการทำอาหาร

Specifications

Model No.		SR-DM104	SR-DM184
Rated Voltage		220 V~	
Rated frequency		50 Hz	
Rated power input		810 W	
Cooking volume (Approx.) L		1.0	1.8
Nominal volume of the pan (Approx.) L		3.1	4.7
Cooking quantity (Rice) L (cup)※	White Regular	0.18-0.99 (1-5 1/2)	0.18-1.8 (1-10)
	Quick		0.18-1.44 (1-8)
	Quinoa	0.18 (1), add 1.5 cups of water	
	Sticky Rice	0.18-0.54 (1-3)	0.18-1.08 (1-6)
	Multigrain		
	Brown Rice		
Congee cooking volueme (Rice) L (cup)	Grain Porridge	0.09-0.18 (1/2-1)	0.09-0.36 (1/2-2)
	Porridge		
Maximum cooking volume (ingredients + water) L	To the maximum waterline of "Porridge"	1.5	2.5
Maximum weight of cake batter/bread batter (Approx.) g		500	800
Power cord length (Approx.) m		0.9	
Weight (Approx.) kg		3.6	4.0
Size (Approx.) mm	Depth	304	
	Width	273	
	Height	203	248

※ When cooking with the "Quick/Quinoa" function, the maximum quantity of rice is 8 cups.

• Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level. To avoid affecting cooking performance.

Panasonic

บัตรรับประกัน
WARRANTY CARD

สินค้า _____ ชื่อ-สกุล _____
Product Customer Name

รุ่น _____ ที่อยู่ _____
Model Address

หมายเลขเครื่อง _____ _____
Serial No.

วันที่ผลิต _____ โทรศัพท์ _____ วันที่ซื้อ _____
Production Date Telephone Purchase Date

ประทับตราร้านค้า ซื้อจากร้าน
Stamp of dealer Name

** บัตรรับประกันนี้เป็นที่สมบูรณ์แล้ว โปรดเก็บรักษาไว้เพื่อยืนยันสิทธิ์การรับประกัน** (ไม่ต้องส่งคืนบริษัทฯ)
** This Warranty card is completed. Please keep it for evidence**(Don't return to Panasonic company)

เงื่อนไขการรับประกัน

1. ผู้บริโภคสามารถติดต่อขอรับบริการได้ที่ ศูนย์บริการแต่งตั้งของพานาโซนิค รวมถึงร้านค้าตัวแทนจำหน่ายที่ให้บริการงานซ่อม ทุกแห่งทั่วประเทศ
2. ผู้บริโภคจะได้รับการบริการซ่อมฟรี (ค่าแรงและอะไหล่) สำหรับความเสียหายของสินค้าอันเกิดจากความชำรุดบกพร่องจากการใช้งานปกติตามคู่มือ หรือที่เกิดจากโรงงานผู้ผลิต เป็นระยะเวลา 1 ปี นับตั้งแต่วันซื้อที่ระบุในบัตรประกัน หรือ เป็นเวลา 1 ปีครึ่ง / 18 เดือนนับจากวันที่ผลิตที่ระบุในบัตรประกันในกรณีที่ไม่สามารถระบุวันที่ซื้อได้
3. เงื่อนไขการรับประกันสินค้าเป็นไปตามรายละเอียดด้านล่างนี้ โดยหลังพ้นระยะเวลารับประกันตามข้อ 2 การรับประกันจะครอบคลุมเฉพาะชิ้นส่วน หรืออะไหล่บางชนิดที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการรับประกันสินค้าเท่านั้น ไม่รวม ค่าแรง ค่าเดินทาง ค่าสารทำความเย็น ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่นๆ ค่าใช้จ่ายในการให้บริการบำรุงรักษา เช่น การล้างทำความสะอาด การตรวจเช็คสภาพใดๆ การรับประกันนี้เป็นการรับประกันเฉพาะตัวสินค้าและวัสดุอุปกรณ์ตามเงื่อนไขการรับประกัน ไม่รวมความเสียหายโดยตรง โดยอ้อม เกี่ยวเนื่อง พิเศษ อันอาจเกิดจากการใช้งานสินค้า
   เครื่องปรับอากาศติดผนัง ทุกรุ่นรับประกัน : อีวาปอเรเตอร์ 3 ปี (ยกเว้น เครื่องปรับอากาศเชิงพาณิชย์ชนิด 4 ทิศทาง, แขวน, เปลือย และระบบ FSV 1 ปี) คอมเพรสเซอร์ระบบอินเวอร์เตอร์ 10 ปี (ยกเว้น รุ่น CU-YU 5 ปี), คอมเพรสเซอร์ระบบธรรมดา 7 ปี (ยกเว้น รุ่น CU-YN 5 ปี)
   ตู้เย็น/สินค้าตู้แช่ รับประกัน : คอมเพรสเซอร์ระบบอินเวอร์เตอร์ 12 ปี, คอมเพรสเซอร์ระบบธรรมดา 5 ปี
   เครื่องซักผ้า รับประกันมอเตอร์ : ฝาหน้า ระบบอินเวอร์เตอร์ 12 ปี, แบบถังเดี่ยวฝาบนและฝาหน้าระบบธรรมดา 10 ปี, ยกเว้นถังเดี่ยวฝาบน รุ่น NA-F10BM1 1 ปี และ แบบ 2 ถัง 5 ปี ยกเว้นรุ่น E Series 7 ปี / **เครื่องอบผ้า** รับประกันมอเตอร์ 1 ปี **พัดลมระบายอากาศ** รับประกัน : มอเตอร์ 5 ปี
   เครื่องทำน้ำอุ่นไฟฟ้า รับประกัน : ฮีตเตอร์ 5 ปี
   หม้อหุงข้าวไฟฟ้า รับประกัน : ฮีตเตอร์ 4 ปี / **กระติกน้ำร้อนไฟฟ้า** รับประกัน : ฮีตเตอร์ 3 ปี / **เตาอบไมโครเวฟ** รับประกัน : แมกนีตรอน 5 ปี (ยกเว้นสินค้าเชิงพาณิชย์)
   เครื่องเป่าผมไฟฟ้า เครื่องจัดแต่งทรงผม และแปรงจัดแต่งทรงผมไฟฟ้า รับประกัน : มอเตอร์และฮีตเตอร์ 2 ปี

   Download English version
4. ผู้บริโภคจะต้องชำระค่าอะไหล่ และค่าบริการตามปกติด้วยตนเอง หากปรากฏว่า
   4.1 มีการแก้ไข ดัดแปลง อุปกรณ์หรือชิ้นส่วน โดยผู้ที่มิใช่ช่างทางร้านค้าตัวแทนจำหน่าย-บริการ ของบริษัทฯ
   4.2 เครื่องเสียหาย ไม่ว่าโดยจงใจหรือไม่จงใจ อันเกิดจากภัยธรรมชาติ หรือสภาพแวดล้อมในการใช้งานที่ไม่ปกติ เช่น ไฟฟ้าตก หรือกระแสไฟฟ้าเกินกว่ากำหนด
   4.3 มีสัตว์เข้าไปในเครื่อง และทำลายอุปกรณ์จนชำรุด หรือสภาพน้ำที่นำมาใช้ ทำให้ชิ้นส่วนอุดตัน ชำรุดเสียหาย ไม่ทำงาน
   4.4 การเลื่อมหรือเสีย เนื่องจากขาดการระวังรักษา เช่น ชิ้นส่วนเครื่องเป็นสนิม ตู้ผุกร่อน สีจาง เพราะสารเคมีหรือวางไว้ในที่ไม่สมควร
   4.5 ขาดความระมัดระวัง เช่น อุปกรณ์อะไหล่ถูกน้ำจนเสีย หรือใช้เครื่องเกินกำลังปกติ หรือเกินกว่าข้อกำหนดจากคู่มือการใช้งาน
   4.6 อุปกรณ์ภายนอก สี การบุบ หรือแตกของส่วนภายนอก หรือเสียหายจากเหตุอื่น ที่มิใช่เทคนิคการผลิต หรือคุณภาพอะไหล่
   4.7 การนำสินค้าสำหรับใช้ในครัวเรือนไปใช้ในเชิงพาณิชย์ การใช้งานผิดประเภท หรือการใช้งานผิดไปจากที่ระบุในคู่มือการใช้งาน
5. ผู้บริโภคมีหน้าที่ในการเก็บรักษาบัตรรับประกันสินค้า เพื่อยืนยันสิทธิ์ในการขอรับประกันสินค้า โดยผู้บริโภคต้องแสดงเอกสารบัตรรับประกันสินค้าและสำเนาบัตรรับประกันสินค้าที่ปราศจากการแก้ไขสาระสำคัญให้ช่างทุกครั้งที่ซ่อม และการรับประกันสินค้าข้างต้นครอบคลุมเฉพาะในประเทศเท่านั้น
6. บริษัทฯ สงวนสิทธิ์ที่จะไม่ให้บริการในสถานที่ที่เข้าไม่ถึง สถานที่ที่มีสารเคมีหรือวัตถุอันตราย และสถานที่ที่เสี่ยงอันตราย เช่น ที่สูงไม่มีอุปกรณ์ป้องกัน เป็นต้น
7. เงื่อนไขการรับประกันนี้ ไม่ครอบคลุมถึงอุปกรณ์ที่มากับตัวเครื่อง รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงแบตเตอรี่ แผ่นฟอกอากาศของเครื่องปรับอากาศ ท่อทองแดงและยางหุ้มท่ออุปกรณ์ประกอบท่ออื่นๆ ในการติดตั้ง และกรณีสารทำความเย็นรั่วที่เกิดจากการติดตั้งเครื่องปรับอากาศอย่างไม่เหมาะสม ไส้กรองน้ำ และส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีปัญหา และไม่รวมถึงสินค้าที่จำหน่ายไปยังโครงการต่างๆ ซึ่งได้มีการตกลงเงื่อนไขการรับประกันไว้กับเจ้าของโครงการเป็นการเฉพาะแยกต่างหากแล้ว และค่าเดินทาง ค่าอุปกรณ์ เครื่องมือพิเศษ ซึ่งอาจมีความจำเป็นในบางกรณี
8. ข้อมูลส่วนบุคคลที่ผู้บริโภคได้ให้แก่บริษัทฯ ผ่านการซื้อสินค้า หรือการบริการ ผู้บริโภคตกลงยินยอมให้บริษัทมีสิทธิ์ใช้ข้อมูลดังกล่าวเพื่อประโยชน์ในการให้บริการที่เกี่ยวข้องของบริษัทฯ แก่ท่าน (หากบริษัทฯ ปราศจากข้อมูลส่วนบุคคลของท่าน ท่านอาจไม่ได้รับความสะดวกในการให้บริการ) โดยบริษัทฯจะเก็บรักษาข้อมูลส่วนบุคคลของผู้บริโภคไว้เป็นความลับ และจะไม่เปิดเผยข้อมูลต่อบุคคลที่สามโดยไม่ได้รับอนุญาตจากผู้บริโภค

หากผู้บริโภคมีข้อสงสัยหรือคำถามเกี่ยวกับนโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลสามารถติดต่อ:

บริษัท พานาโซนิค โซลูชั่นส์ (ประเทศไทย) จำกัด
75 ถนนเสรีไทย แขวงรามอินทรา เขตคันนายาว กรุงเทพฯ 10230
ศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ 0-2729-9000 http://www.panasonic.com/th
email: customercare@th.panasonic.com

REV.18-Jan.'24

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.
Web site: https://panasonic.net/
© Panasonic Appliances (China) Co.,Ltd. 2024

RZ19TP33
S1224-0
Printed in China