

VET

Operating Instructions

Household Use Electronic Rice Cooker

Model No. 1.0 L SR-DK104
1.8 L SR-DK184



Illustrations of the SR-DK184 are used throughout this Operating Instruction
Tiếng Việt vui lòng tham khảo trang 19 - 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.**
 - Keep warranty card together with Operating Instructions.

Keep for future use

The Warranty is attached separately.



Contents

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

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

Menu Functions	
• Rice/Keep Warm/Rice Reheat	9
• Porridge and other cuisines/Timer.....	10
Cleaning and Maintenance	11
Recipes	13

Troubleshooting	15
Error Codes Indication	16
Specifications.....	17

Before use

Usage

Troubleshooting

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 (P17).**
(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.)

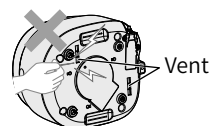
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.



■ 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.**

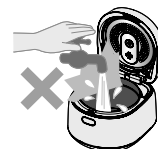
(To avoid causing a fire, burn, injury or electric shock.)

- 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.

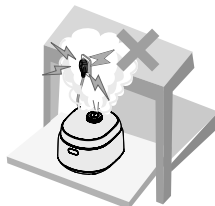
- The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the inner lid, the pan and cast heater.
(To avoid causing a burn.)



- 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 separate 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.)

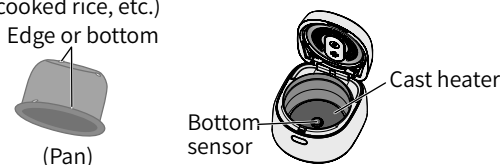
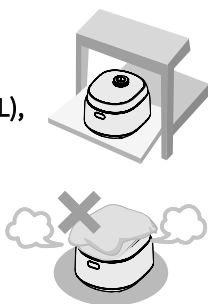
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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

Pan seal ring.....Outer lid

Inner lid.....

Pan.....

Bottom sensor.....

Hook button.....

Body.....

Cast heater

Power cord

Power plug

Instrument plug

Accessories

Rice scoop (1)

Congee [Soup] scoop (1)

Measuring cup (1)
(Approx. 180 mL)

Steaming basket (1)

Control Panel

Steam cap

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.

"Cooking" menu

"Rice" menu

① Off/Cancel

② Keep Warm

③ Timer

④ [Left/Right]

⑤ Time

⑥ Reheat

⑦ Start

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 [Left] and [Right] :

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

⑤ [Time] : To set the cooking time, you must first press this key.

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.

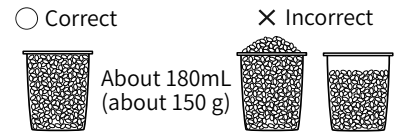
Before use

Preparation Wash rice and add water

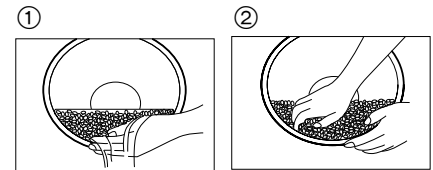
Before use for the first time

- 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 P17.
 - When cooking with the "Quick/Quinoa" function, the maximum quantity of rice is 8 cups (for the 1.8 L model).

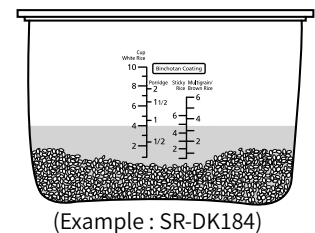


- 2 Wash the rice until the water turns relatively clear**
- ① Wash the rice quickly with plenty of water, changing the water as you go.
 - ② Stir the rice gently, and repeat washing several times → rinse with water, until the water turns relatively clear.
- In order to avoid scratching the non-stick 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.

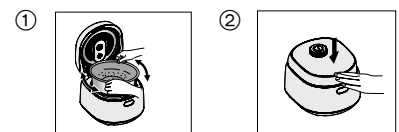


- 3 Place the washed rice into the pan**
- Add water up to the corresponding waterline ( P7) and dry the outside of the pan.
- When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice. Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.
 - When too 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).

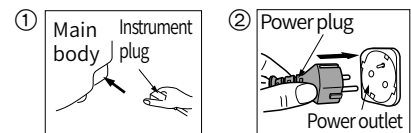
Example : when cooking 4 cups of rice, add water to the "4" waterline for "White Rice".



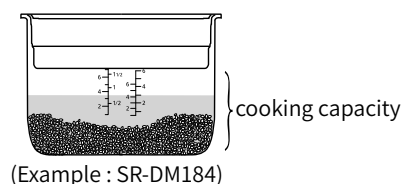
- 4 Put the pan into the body and close the outer lid**
- So that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
 - When closing the outer lid, confirm that there is a "click" sound.



- 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

■ 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 (Only 1 cup of pure quinoa, and add 1.5 cups of water)	43 minutes	○ (Quinoa rice is not recommended to keep warm)	1 hour or more
White Rice/Quinoa Rice	Quick/Quinoa		-		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*4			×	Cooking time + 30 minutes or more
Cooking healthy fat-reducing cuisine	Oil-free Cooking	-		○	-
Cake/Bread	Cake/Bread			-	
Dough, yogurt fermentation	Ferment*5			×	-
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 · In "Low-Temp" mode, the temperature in the pan can reach around 64 °C to 67 °C .
- *5 · 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.

Preparation Setting cooking time/Tips to cook delicious rice

■ 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	○

★ 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 to the pan or becoming burned.)

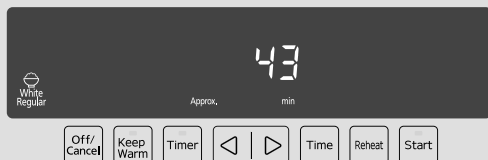


Menu Functions

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 $\triangleleft$ or $\triangleright$ key to select "White Regular".
 - The selected function menu flashes.
 - The "Start" indicator flashes.
- 3 Press  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 "After 15 minutes" to "After 11 minutes", 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 "----", 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.

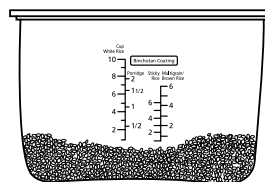
※When reheating the cooled rice

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.

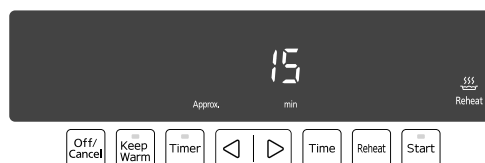
Table 3

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 .
 - The selected function menu flashes.
 - "Start" indicator flashes.
- 3 Press , 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.

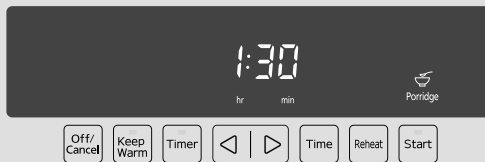
■ Please note

- "Reheat" function is not available in the cooking menu.
- In the rice menu, "Reheat" function can also be selected by pressing [$\triangleleft$] or [$\triangleright$].
- 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  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  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.

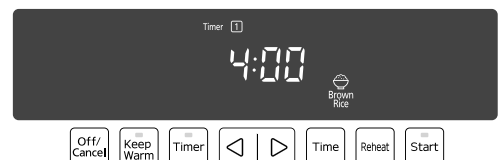
■ Please note

- 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 P17)
- 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" after 4 hours.

- 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  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.
- 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.

- 5 Press  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.

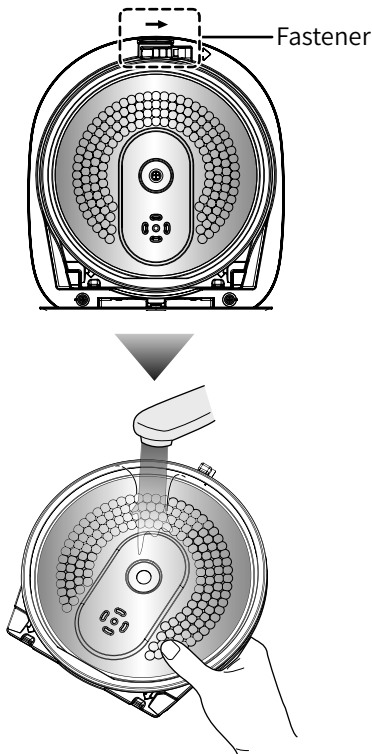
Cleaning and Maintenance

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.



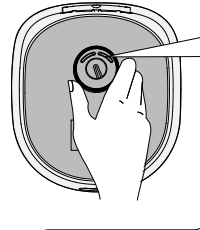
- **Disassembly**
Move the fastener to the right (the inner lid pops out automatically), and remove the inner lid.
- **Installation**
 - ① Insert the inner lid into the bottom slot.
 - ② Press the fastener into the outer lid, until you hear a "click" sound.

Notes

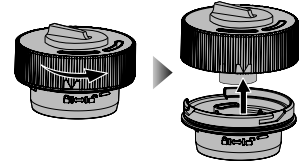
- Please wash in time after using seasonings. Otherwise odor, deterioration or corrosion may be caused.
- Do not pull the pan seal ring.
- If the oil stains on the inner lid are not cleaned in time, they will stick to the inner lid and are difficult to wash off. Wash it out immediately after each use.
- 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.



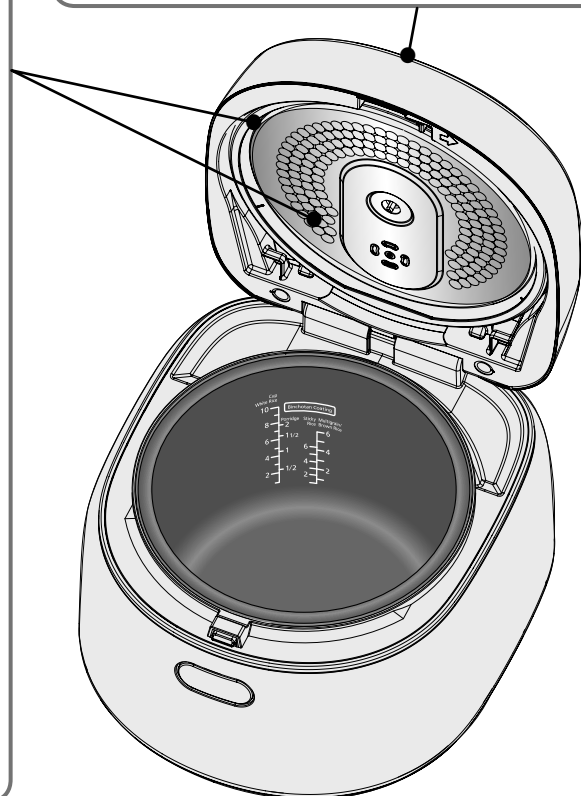
When removing the steam cap ...



- **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

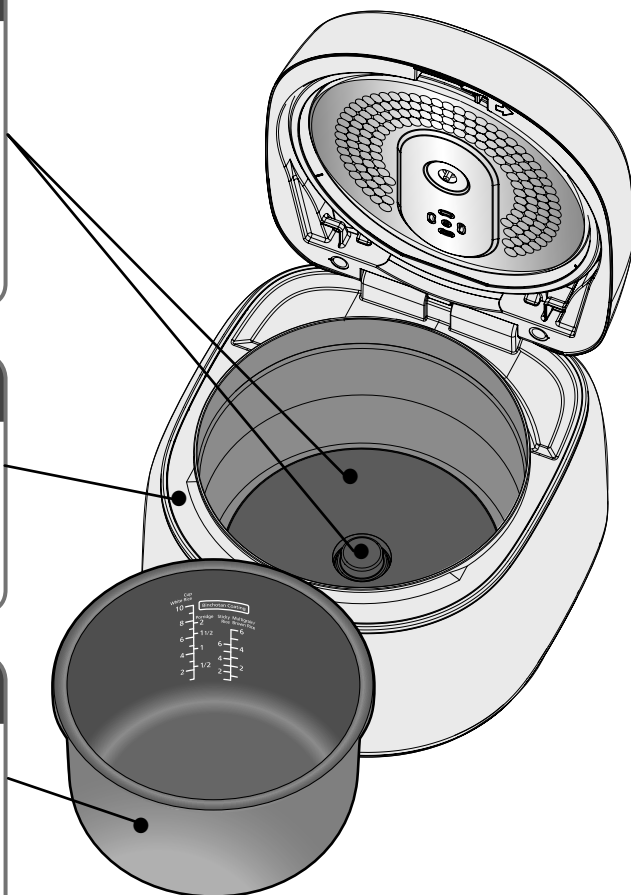
Wipe with a wet towel wrung.

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  P17

※ 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:	Peeled chicken leg meat	8, Approx. 150 g	Seasonings:	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:	White beech mushroom	70 g	Ribs	300 g	Seasonings:	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 g

- 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:	Salmon (thickness: about 3 - 4 cm)	300 g	Seasonings:	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:	Sirloin steak (thickness: about 2 cm)	1 piece	Seasonings:	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
Does not cook during preset time	▶ 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?

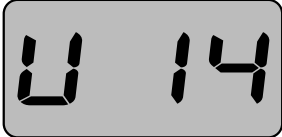
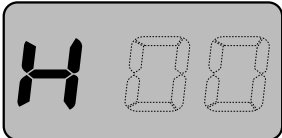
Troubleshooting

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.

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
	• 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")	-

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

Specifications

Model No.		SR-DK104	SR-DK184
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) ^{※1}	White Regular	0.18 - 0.9 (1-5)	0.18 - 1.8 (1-10)
	Quick	0.18 - 0.9 (1-5)	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 volume (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
	MAX	2.1	-
Maximum weight of cake batter/bread batter (Approx.) g		500	800
Power cord length (Approx.) m		0.9	
Weight (Approx.) kg		3.5	3.9
Size (Approx.) mm	Depth	304	
	Width	273	
	Height	203	248

※1 When cooking with the "Quick/Quinoa" function, the maximum quantity of rice is 8 cups (for the 1.8 L model).

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

Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình Nồi cơm điện



Tên model 1.0 L **SR-DK104**
1.8 L **SR-DK184**

Nội dung

Lưu ý trong quá trình sử dụng	20 - 21
Lưu ý trong quá trình sử dụng	22
Tên bộ phận	
• Thân nồi	23
• Bảng điều khiển	23

Chuẩn bị	
• Vo gạo và thêm nước	24
• Chọn chức năng	25
• Thiết lập thời gian nấu/ Mẹo nấu cơm ngon	26
Các chương trình nấu	
• Cơm/Giữ ấm/Hâm nóng cơm	27
• Cháo và các món ăn khác/Hẹn giờ	28
Lau rửa và bảo dưỡng	29
Một số công thức nấu ăn	31

Xử lý sự cố	33
Các chỉ báo lỗi	34
Thông số kỹ thuật	35

Các hình minh họa của **SR-DK184** được sử dụng trong suốt Hướng Dẫn Sử Dụng này

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

- Sản phẩm này thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình và các mục đích tương tự.
- Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để đảm bảo hoạt động an toàn và chính xác khi sử dụng.
- **Vui lòng đọc kỹ phần "Các biện pháp sử dụng an toàn" (trang 20 - 21) trước khi sử dụng.**
- Giữ gìn cẩn thận hướng dẫn sử dụng và phiếu bảo hành.

Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu bảo hành đính kèm riêng.

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Vui lòng làm theo hướng dẫn này

Để tránh thương tích cho bản thân, thương tích cho người khác và thiệt hại về tài sản, phải làm theo các hướng dẫn sau.

■ Các biểu tượng sau đây thể hiện mức độ hư hỏng hoặc thiệt hại do vận hành không chính xác.



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



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

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



Biểu tượng này cảnh báo cấm.



Biểu tượng này cảnh báo yêu cầu phải làm theo.

! CẢNH BÁO

■ Nguồn điện · Dây điện · Phích cắm điện



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

(Để tránh bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)
→ Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc bộ dây chuyên dụng được cung cấp sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất.

● Không làm hỏng dây điện hoặc phích cắm điện.

• Nghiêm cấm các hành động sau:
Làm hư hỏng, xử lý, để tiếp xúc hoặc gần các bề mặt có nhiệt độ cao hoặc bộ phận gia nhiệt, dùng sức uốn, xoắn, kéo, treo/kéo qua các góc nhọn, đặt vật nặng lên trên, buộc thành bó, kẹp, kéo dây nguồn để di chuyển.

(Để tránh điện giật do dây nguồn và phích cắm bị hỏng hoặc tránh cháy gây ra do đoản mạch.)

● Không nối hoặc ngắt phích cắm điện bằng tay ướt.

• Đảm bảo tay bạn khô trước khi chạm vào phích cắm điện hoặc sản phẩm.
(Để tránh dẫn đến điện giật hoặc thương tích.)

● Không làm đổ nước hoặc chất lỏng khác lên phích cắm thiết bị.

(Để tránh gây ra điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)



● Đảm bảo sử dụng ổ cắm điện AC riêng có giá trị định mức như được liệt kê trong bảng thông số kỹ thuật (P35). (Sử dụng nồi cùng với thiết bị khác cùng ổ cắm có thể gây quá nóng và cháy.)

• Chỉ sử dụng ổ cắm điện có định mức tối thiểu là 10 ampe.

● Đảm bảo phích cắm điện và phích cắm thiết bị được cắm hoàn toàn vào ổ cắm.

(Để tránh dẫn đến khói, cháy hoặc điện giật.)

● Nên sử dụng ổ cắm điện được nối đất lưỡng cực một pha cho thiết bị này để đảm bảo nối đất đáng tin cậy. Nếu không lắp đặt thiết bị nối đất, có thể gây cảm ứng tĩnh điện cho các bộ phận kim loại khác như nhà ở.

(Để tránh gây nguy cơ điện giật do hư hỏng hoặc rò rỉ điện.)

● Lau chùi phích cắm điện thường xuyên.

(Để tránh gây ra hỏa hoạn do lớp cách điện kém của phích cắm điện phát sinh từ hơi ẩm và ngoại vật tích tụ.)
→ Ngắt phích cắm điện và lau sạch bằng vải khô.



■ Thân nồi

● Không đưa bất cứ thứ gì vào lỗ thông hơi hoặc khoảng trống, đặc biệt là ghim hoặc các vật kim loại khác.

(Để tránh dẫn đến điện giật hoặc hoạt động bất thường.)

● Không đặt các vật dụng có thể làm tắc nghẽn lỗ trên nắp trong vào nồi.

(Để tránh bỏng hoặc thương tích gây ra do hơi rò ra hoặc thức ăn đã nấu bay ra ngoài.)

<Các trường hợp nấu bị cấm>
• Không đặt túi nhựa chứa thức ăn vào nồi để sưởi ấm trừ khi nồi ở chế độ "Low-Temp" (Nhiệt độ thấp) và có nước trong nồi.

● Không sửa đổi, tháo hoặc sửa chữa thiết bị này.

(Để tránh dẫn đến cháy, điện giật hoặc thương tích.)

→ Để sửa chữa, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic.

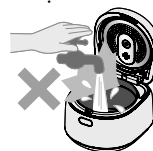
● Không sử dụng thiết bị này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài các mục đích được mô tả trong Hướng dẫn Sử dụng.

(Để tránh dẫn đến cháy, bỏng, thương tích hoặc điện giật.)
• Panasonic sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào đối với việc sử dụng không đúng cách hoặc không tuân theo các hướng dẫn sử dụng.

● Không nhúng thiết bị vào nước hoặc không để nước bắn toé vào thiết bị.

(Để tránh bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)

→ Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic nếu nước lọt vào bên trong thiết bị.



⚠ CẢNH BÁO

■ Cách sử dụng



- Khi sử dụng hoặc sau khi nấu, không để mặt hoặc tay gần lỗ thông hơi. Cần đặc biệt chú ý đến trẻ em và trẻ sơ sinh. (Để tránh dẫn đến bỏng.)



- Không mở nắp hoặc di chuyển phần thân nồi trong khi nấu. (Để tránh bỏng hoặc thương tích gây ra do hơi rò ra hoặc thức ăn đã nấu bay ra ngoài.)



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

- Để thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em.

(Để tránh dẫn đến bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

- Nếu xảy ra sự cố hoặc trục trặc, ngừng sử dụng thiết bị ngay và rút phích cắm điện.

(Để tránh dẫn đến khói, cháy hoặc điện giật.)

Các bất thường • Các trường hợp trục trặc:

- Phích cắm điện và dây điện nóng bất thường.
 - Dây điện bị hỏng hoặc mất điện liên tục khi chạm vào.
 - Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
 - Thân nồi phát ra khói hoặc mùi cháy.
 - Thân nồi bị hỏng, lỏng lẻo hoặc gây tiếng ồn bất thường.
 - Nắp trong bị cong hoặc nồi bị biến dạng.
- Vui lòng liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để kiểm tra hoặc sửa chữa.

⚠ THẬN TRỌNG



- Không sử dụng nồi không chuyên dụng hoặc nồi bị biến dạng.

(Để tránh dẫn đến bỏng hoặc thương tích do quá nhiệt hoặc trục trặc.)

- Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau:

- Gần chỗ nóng hoặc ở môi trường độ ẩm cao. (Để tránh dẫn đến điện giật, rò điện hoặc cháy.)
- Trên bề mặt không đều hoặc tấm thảm không chịu nhiệt. (Để tránh gây thương tích, bỏng hoặc cháy.)
- Ở những nơi gần tường hoặc đồ đạc, v.v. (Không để chúng va đập khi mở nắp ngoài, gây mất màu, biến dạng hoặc hư hỏng đồ đạc.)

- Không chạm vào nút khoá khi đang di chuyển sản phẩm.

(Để không gây thương tích do mở nắp ngoài.)

- Không chạm vào bề mặt nóng khi đang sử dụng thiết bị hoặc sau khi nấu.

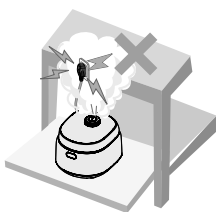
- Thân nồi có nhiệt độ cao. Đặc biệt là các bộ phận kim loại như nắp trong, nồi và mâm nhiệt. (Để tránh dẫn đến bỏng.)



- Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.

(Để tránh gây ra điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)

→ Khi sử dụng tủ có bàn trượt, hãy sử dụng thiết bị sao cho phích cắm điện không thể tiếp xúc với hơi nước.



- Không để thiết bị hoạt động trong tình trạng trống rỗng.

(Để tránh dẫn đến bỏng.)

- Không kết nối thiết bị với thiết bị hẹn giờ bên ngoài hoặc vận hành thiết bị ở chế độ của một hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

(Để tránh gây hỏa hoạn.)

- Khi rút phích cắm, hãy đảm bảo nắm giữ chính phích cắm, và tuyệt đối không được kéo dây nguồn.

(Để tránh bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)

- Khi lấy nồi ra hoặc khi không sử dụng nồi, hãy nhớ tắt nguồn và rút phích cắm điện ra.

(Để tránh bị bỏng, thương tích hoặc điện giật, rò rỉ, cháy gây ra do cách nhiệt lâu ngày.)

- Chờ thân nồi đủ nguội trước khi vệ sinh.

(Để tránh dẫn đến bỏng.)

- Khi sử dụng trong tủ hoặc không gian kín khác, đảm bảo hơi có thể thoát được ra ngoài.

(Để tránh gây mất màu hoặc biến dạng tủ.)

- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- khu vực bếp của nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- nhà trang trại;
- bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
- các môi trường loại giường ngủ và dùng bữa sáng.

Nếu mất điện trong quá trình sử dụng

Điều này bao gồm việc rút phích cắm điện, ngắt điện, v.v.

- Quay lại chế độ chờ.

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Về thân nồi

- Nếu sản phẩm được đặt trên kệ trượt, hãy đảm bảo kệ có trọng lượng lớn hơn

11 kg (1.0 L),
13 kg (1.8 L).

(Để tránh làm rơi sản phẩm.)

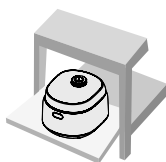
- Không che phủ nắp ngoài bằng vải hoặc vật khác khi đang sử dụng sản phẩm.

(Để tránh khiến hơi bị tắc nghẽn, gây méo mó, mất màu nắp ngoài và gây trục trặc cho sản phẩm.)

- Không nghiêng hoặc xoay sản phẩm.

- Vui lòng lau sạch cơm và các vật lạ khác dính trên thân nồi (cảm biến đáy nồi, mâm nhiệt đáy nồi và đáy nồi).

(Để tránh hiển thị lỗi, hoặc cơm cháy, cơm sống, v.v.)



Cạnh nồi hoặc đáy nồi



(Nồi)

Cảm biến
đáy nồi



Mâm nhiệt
đáy nồi

- Hãy nhớ tháo túi bảo vệ nồi trước khi sử dụng.
(Để tránh nấu không ngon hoặc gây cháy.)

- Không đổ trực tiếp thức ăn cần nấu vào khung bảo vệ chứa đặt nồi.

(Để tránh hư hỏng do tạp chất gây ra.)

- Khi có nước bọt tràn ra từ lỗ thông hơi, hãy rút phích cắm điện ngay lập tức để ngắt nguồn điện. Không tiếp tục sử dụng cho đến khi nước bọt trên phích cắm điện và phích cắm thiết bị được làm sạch bằng vải khô.

- Không sử dụng sản phẩm ở ngoài trời.

(Nguồn điện không ổn định có thể dẫn đến hỏng sản phẩm.)

- Tránh sử dụng sản phẩm dưới ánh nắng trực tiếp.
(Để tránh đổi màu/mất màu.)

- Không sử dụng sản phẩm này trên các vật dụng không chịu được nhiệt độ cao, chẳng hạn như thảm, thảm sưởi bằng điện và khăn trải bàn (làm bằng nhựa ethylene).

(Để tránh nấu không ngon hoặc gây cháy.)

Về nồi

- Không sử dụng lòng nồi ngoài việc sử dụng trong nồi cơm điện.



• Không sử dụng nồi cho bếp ga hoặc bếp điện từ hoặc lò vi sóng.



- Không để vật cứng tác động vào nồi.



(Không gây trầy xước hoặc nứt mặt ngoài.)



- Chú ý những nội dung sau để tránh vết rạch hoặc trầy xước lớp phủ của nồi.

Trước khi nấu



• Không để các vật như lưới kim loại tiếp xúc với lớp phủ nồi.



Sau khi nấu



• Không cho giấm vào cơm trong nồi.
(Trong khi nấu Sushi và món khác)
• Không sử dụng thìa kim loại.
(Trong khi nấu cháo và các món khác)
• Không chạm hoặc đập vào nồi.
(Trong khi xới cơm)

Trong khi lau chùi và bảo dưỡng (P30)



• Không sử dụng lòng nồi làm nơi chứa các vật dụng.
• Không để thìa hoặc dụng cụ khác vào nồi.
• Sau khi nấu với gia vị, không để đồ ăn bên trong nồi.
→ Vui lòng lấy hết đồ ăn ra khỏi nồi ngay khi có thể và sau đó vệ sinh nồi.
• Không sử dụng máy sấy chén bát hoặc máy rửa chén/máy sấy để vệ sinh.
• Sau khi rửa, không để nồi trên các vật dụng khác để làm khô.
• Không rửa, chà xát bằng các chất ăn mòn, miếng cọ rửa bằng kim loại, miếng cọ rửa bằng nilong có tấm chất ăn mòn.
→ Để vệ sinh nồi, rửa bằng miếng bọt biển mềm.



Lưu ý

Những điều sau đây không ảnh hưởng đến hiệu suất và sức khỏe con người.

[Bề mặt bên ngoài] Vết xước trầy nông, vết lõm, hoặc vết lồi nhỏ.

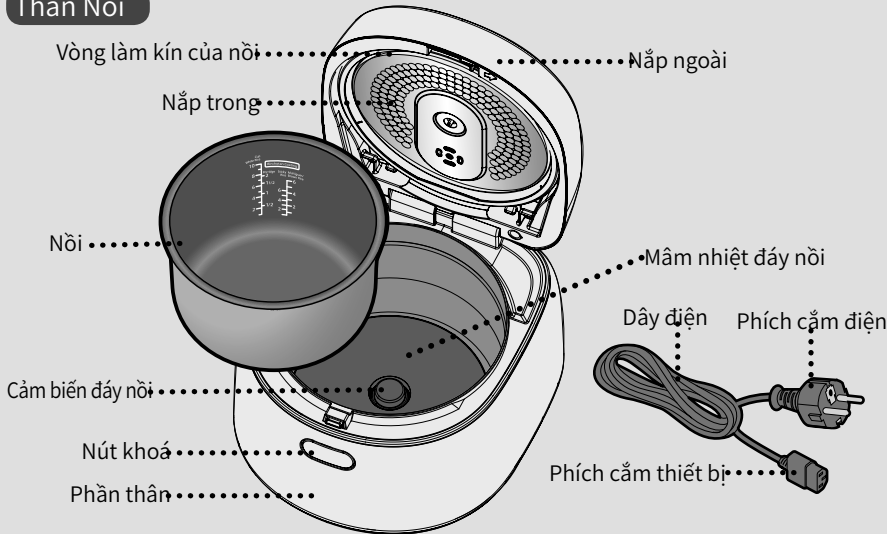
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong.

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

Tên bộ phận

Trong lần sử dụng đầu tiên, hãy vệ sinh nồi, nắp trong, nắp đáy hơi, các phụ kiện. (P29 - P30)
 Khi bề mặt của bảng điều khiển được phủ một lớp màng bảo vệ, hãy tháo nó ra trước khi sử dụng.

Thân Nồi



Phụ kiện



Muôi xới cơm (1)



Muỗng xúc cháo [Súp] (1)

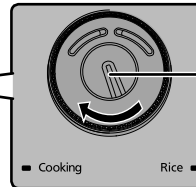
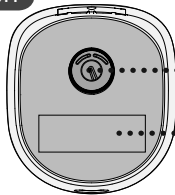


Cốc đong (1)
(Khoảng 180 mL)



Lồng hấp (1)

Bảng điều khiển



Núm vặn nắp đáy hơi

- Xoay trái hoặc phải để chọn Menu [Cooking/Rice] (Nấu ăn/Cơm).
- Hiệu ứng chuyển đổi menu thay đổi một chút do độ nhạy hoạt động khác nhau của núm vặn nắp đáy hơi.



Menu "Cooking"
(Nấu)

Menu "Rice"
(Cơm)

- [Off/Cancel] (Tắt/Hủy): Nhấn và giữ nút này để hủy hoạt động sai, hoặc tắt chức năng giữ ấm.
- [Keep Warm] (Giữ ấm): Press this key to keep food warm.
- [Timer] (Hẹn giờ): Press this key to timer.
- [<] và [>]:
 - Nút này được sử dụng để chọn chức năng.
 - Nút này được sử dụng để cài đặt thời gian cài sẵn và thời gian nấu.
 - Khi cài đặt thời gian, nhấn và giữ nút để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
- [Time] (Thời gian): Để cài đặt thời gian nấu, trước tiên bạn phải nhấn nút này.
- [Reheat] (Hâm nóng): Nhấn nút này để hâm nóng cơm nguội.
- [Start] (Bắt đầu): Nhấn nút này để bắt đầu nấu hoặc kết thúc đặt thời gian cài đặt sẵn.

Lưu ý

Khi sản phẩm đang hoạt động, thông thường sẽ mất nhiều thời gian hơn để thao tác trên nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy). Nếu không có hoạt động nào trong 30 giây, sản phẩm sẽ chuyển sang chế độ ngủ và bạn có thể đánh thức bằng cách nhấn bất kỳ nút nào. Trong trường hợp này, thao tác nút có thể tốn thời gian lâu hơn.

Chuẩn bị

Vo gạo và thêm nước

Trước khi sử dụng lần đầu

- ① Thêm nước đến mức nước "4" dành cho "Rice" (Cơm) và đóng nắp ngoài lại.
- ② Xoay tay cầm nắp đậy hơi thành menu Nấu, sau đó chọn chức năng "Steam" (Hấp), đặt thời gian nấu thành 15 phút và nhấn "Start" (Bắt đầu) để bắt đầu.
- ③ Khi nghe thấy tiếng bíp, hãy lấy nồi ra và đổ hết nước bên trong đi.

1

Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp

- Kiểm tra lượng gạo tối đa có thể nấu cùng một lúc
-  "Thông số kỹ thuật" tại P35.
- Khi nấu với chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch), lượng gạo tối đa là 8 cốc (đối với model 1,8 L).

○ Chính xác

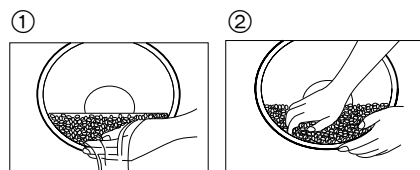
✗ Không chính xác



2

Vo gạo cho đến khi nước tương đối trong

- ① Vo gạo nhanh với nhiều nước, thay nước khi vo.
- ② Khuấy gạo nhẹ nhàng và vo lại nhiều lần
→ xả lại bằng nước cho đến khi nước tương đối trong.
- Để tránh làm xước lớp phủ chống dính trên bề mặt nồi, không vo gạo trong nồi.
- Vo gạo thật kỹ. Nếu không, có thể xuất hiện cháy cơm và cơm gạo còn sót có thể ảnh hưởng đến vị cơm.



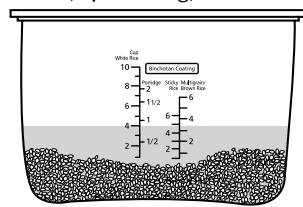
3

Đổ gạo đã vo vào nồi

Đổ nước vào đến mức nước tương ứng ( P25) và lau khô bên ngoài nồi.

- Khi thêm nước, đặt nồi lên một bề mặt phẳng và làm phẳng bề mặt gạo. Xác nhận rằng lượng nước được thêm vào phù hợp dựa trên tỷ lệ chính xác.
- Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.
- Chỉ có thể nấu một cốc diêm mạch mỗi lần, cần 1,5 cốc nước (Khoảng 270 mL).

Ví dụ : khi nấu 4 cốc gạo hạt ngắn, hãy cho nước đến mức nước "4" của "White Rice" (Gạo thường).



(Ví dụ : SR-DK184)

4

Đặt nồi vào phần thân nồi và đóng nắp ngoài

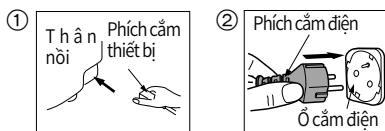
- Để đáy nồi có thể được tiếp xúc sát với mâm nhiệt đáy nồi, vui lòng xoay nồi dọc theo hướng mũi tên được chỉ dẫn trong 2 hoặc 3 lần.
- Khi đóng nắp ngoài, hãy xác nhận đã có tiếng "cách".



5

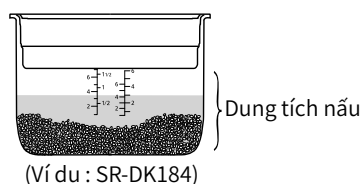
Nối phích cắm

- Vui lòng cắm phích cắm thiết bị, rồi cắm phích cắm điện, và đảm bảo cả hai được cắm chắc chắn.



CHÚ Ý

Khi nấu bằng lồng hấp, công suất nấu tối đa là: Mẫu 1,0 L: 3 cốc; Mẫu 1,8 L: 6 cốc.



(Ví dụ : SR-DK184)

Chuẩn bị

Chọn chức năng

■ Chọn chức năng

Bảng 1

Chương trình nấu	Chọn menu	Mức nước	*1 Thời gian nấu (Khoảng)	*2 Giữ ấm (tự động)	*3 Khoảng thời gian cài đặt trước
Gạo thường	White Regular (Gạo thường Nấu thường)	White Rice (Gạo thường) (Chỉ có 1 chén diêm mạch nguyên chất, và thêm 1,5 cốc nước)	43 phút	○ (Không khuyến nghị giữ ấm cơm diêm mạch)	1 giờ trở lên
Gạo thường/ Diêm mạch	Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch)		-		50 phút trở lên
Gạo nếp	Sticky Rice (Gạo nếp)	Sticky Rice (Gạo nếp)	37 phút	×	1 giờ trở lên
Các loại hạt	Multigrain (Các loại hạt)	Multigrain (Các loại hạt) · Brown Rice (Gạo lứt)	1 giờ 10 phút		1 giờ 20 phút trở lên
Gạo lứt	Brown Rice (Gạo lứt)		-		2 giờ 20 phút trở lên
Cháo ngũ cốc	Grain Porridge (Cháo ngũ cốc)	Porridge (Cháo)	Bảng 2	○	Thời gian nấu trở lên
Cháo	Porridge (Cháo)				Thời gian nấu trở lên
Hấp	Steam (Hấp)	Thêm vào 4 cốc nước nếu hấp trên 40 phút			Thời gian nấu + 20 phút trở lên (Làm tròn) trở lên
Súp/Nấu chậm	Soup/Slow Cook (Súp/ Nấu chậm)	Đến mức nước "Porridge" (Cháo) tối đa			-
Thịt hầm	Meat (Thịt hầm)				-
Nấu cà ri, đồ hầm	Waterless Cooking (Nấu không dùng nước)	1,0 L: MAX 1,8 L: Đến mức nước "Porridge" (Cháo) tối đa			-
Nhiệt độ thấp	Low-Temp (Nhiệt độ thấp)* ⁴			×	Thời gian nấu + 30 phút trở lên
Nấu ăn lành mạnh Đồ ăn giảm béo	Oil-free Cooking (Nấu ăn không dầu)	-		○	-
Bánh ngọt/Bánh mì	Cake/Bread (Bánh ngọt/Bánh mì)			-	
Bột, lên men sữa chua	Ferment (Lên men)* ⁵			×	-
Hâm nóng cơm	Reheat (Hâm nóng)	Tham khảo Bảng 3 trên P27	15 phút	○	-

*1 · Thời gian cần để nấu lượng gạo trung bình (1,0 L: 3 cốc, 1,8 L: 5 cốc) ở điện áp 220 V, nhiệt độ phòng 20°C và nhiệt độ nước 20°C để tham khảo.
· Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi theo lượng gạo, nước, điện áp, nhiệt độ, nhiệt độ nước và lượng gạo.

*2 · Tất cả các chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm.
Các chức năng "Low-Temp" (Nhiệt độ thấp) và "Ferment" (Lên men) không nóng lên ở chế độ giữ ấm.
Nhưng một số mục được đánh dấu "×" không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) ngay sau khi nấu xong.
· Chỉ có thể đặt trước các chức năng White Regular (Gạo thường Nấu thường), Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch), Sticky Rice (Cơm nếp), Multigrain (Nhiều loại hạt), Brown Rice (Gạo lứt), Grain Porridge (Cháo ngũ cốc), Porridge (Cháo), Steam (Hấp) và Low-Temp (Nhiệt độ thấp).

*3 · Vào mùa hè trời nóng, không đặt hẹn giờ trong hơn 8 giờ khi sử dụng các chức năng "Rice" (Cơm) và hẹn giờ không được khuyến nghị cho các chức năng "Low-Temp" (Nhiệt độ thấp) và "Steam" (Hấp), để tránh gạo và các thành phần không bị hư hỏng.

*4 · Trong chế độ "Low-Temp" (Nhiệt độ thấp), nhiệt độ trong nồi có thể đạt khoảng 64 °C đến 67 °C .

*5 · Trong chế độ "Ferment" (Lên men), nhiệt độ trong nồi có thể đạt khoảng 37 °C khi được làm nóng bằng bồn tắm nước và khoảng 34 °C khi được làm nóng bằng nồi hơi kép.

Chuẩn bị

Thiết lập thời gian nấu/Mẹo nấu cơm ngon

■ Thiết lập thời gian nấu

Bảng 2

Chương trình nấu	Chọn menu	Khoảng thiết lập thời gian nấu	Mỗi lần thiết lập	Giá trị ban đầu	Màn hình hiển thị thời gian	Bộ nhớ thời gian*
Cháo ngũ cốc	Grain Porridge (Cháo ngũ cốc)	1 giờ - 3 giờ	30 phút	2 giờ	trở lại 1 giờ sau 3 giờ	○
Cháo	Porridge (Cháo)	1 giờ - 4 giờ	10 phút	1 giờ	trở lại 1 giờ sau 4 giờ	○
Hấp	Steam (Hấp)	1 phút - 60 phút	1 phút	5 phút	trở lại 1 phút sau 60 phút	○
Súp/Nấu chậm	Soup/Slow Cook (Súp/Nấu chậm)	1 giờ - 12 giờ	30 phút	1 giờ	trở lại 1 giờ sau 12 giờ	○
Thịt hầm	Meat (Thịt hầm)	1 giờ - 4 giờ	30 phút	1 giờ	trở lại 1 giờ sau 4 giờ	○
Nấu cà ri, đồ hầm	Waterless Cooking (Nấu không dùng nước)	10 phút - 2 giờ	10 phút	30 phút	trở lại 10 phút sau 2 giờ	○
Nấu ăn lành mạnh đồ ăn giảm béo	Oil-free Cooking (Nấu ăn không dầu)	5 phút - 30 phút	1 phút	10 phút	trở lại 5 phút sau 30 phút	○
Bánh ngọt/Bánh mì	Cake/Bread (Bánh ngọt/Bánh mì)	40 phút - 60 phút	1 phút	60 phút	trở lại 40 phút sau 6 giờ	○
Nhiệt độ thấp	Low-Temp (Nhiệt độ thấp)	30 phút - 6 giờ	10 phút	1 giờ	trở lại 30 phút sau 6 giờ	○
Bột, lên men sữa chua	Ferment (Lên men)	1 giờ - 12 giờ	30 phút	2 giờ	trở lại 1 giờ sau 12 giờ	○

★ Mẹo nấu cơm ngon

- ① • Đóng đúng tỷ lệ nước và gạo.
- ② • Vo gạo nhẹ nhàng và nhanh chóng.
• Không đặt gạo trong sàng vo gạo.
(Để tránh gạo bị gãy nát hoặc gạo dính vào nồi)
- ③ • Đổ nước vào, nồi đặt trên bề mặt phẳng.
• Không sử dụng nước nóng hoặc nước có kiềm có độ pH trên pH9.
(Để tránh cơm bị dính vào nồi hoặc bị cháy.)

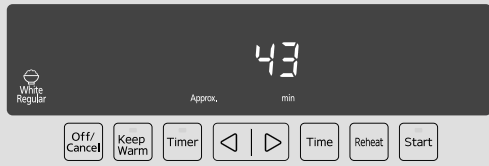


Các chương trình nấu

Cơm/Giữ ấm/Hâm nóng cơm

※Khi nấu với chức năng "White Regular" (Gạo thường Nấu thường)

- 1 Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Rice" (Cơm).
 - Đèn báo menu "Rice" (Cơm) bật sáng.
- 2 Nhấn nút hoặc để chọn "White Regular" (Gạo thường Nấu thường).
 - Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
 - Đèn báo [Start] (Bắt đầu) nhấp nháy.
- 3 Nhấn nút để bắt đầu nấu.
 - Đèn báo "Start" (Bắt đầu) nhấp nháy.
 - Thời gian còn lại giảm đi theo đơn vị 1 phút. Trong chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) và "Brown Rice" (Gạo lứt), thiết bị sẽ bắt đầu hiển thị thời gian còn lại khoảng 7 phút và 12 phút trước khi nấu xong.
 - Sau khi vào giai đoạn nấu, thời gian nấu còn lại được hiển thị sẽ tự động được điều chỉnh tùy theo khối lượng gạo. Ví dụ: đôi khi thiết bị có thể giảm từ "Sau 15 phút" xuống "Sau 11 phút", thay vì giảm theo đơn vị 1 phút.



- 4 Khi nấu xong, xới tới cơm.
 - Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ. Để cơm không dính vào nhau, hãy đảo cơm sau khi nấu.
 - Đối với cơm nếp, cơm gạo lứt, nấu cơm diêm mạch, nhiều loại hạt, khi nấu xong nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt để hủy "Keep Warm" (Giữ ấm) để không ảnh hưởng đến mùi vị.

■ Xin lưu ý

- Không chọn chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) khi nấu cơm nếp. (Khối lượng nước Bảng 1 ở T25)
- Có thể sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) để nấu cơm. Do thời gian nấu được rút ngắn, cơm có thể bị cứng hơn hoặc cháy cơm.
→ Ngâm gạo trước trong nước, và bạn có thể khiến cơm nấu trở nên mềm.
- Không trộn gạo lứt với gạo thường để không ảnh hưởng đến kết quả nấu.

Giữ ấm

- Thời gian giữ ấm hiển thị từ 0 đến 23 giờ. Sau 24 giờ, bảng điều khiển hiển thị "----", và sẽ tắt trong 30 giây, nhưng nồi vẫn giữ ấm.
- Nếu chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) lâu hơn 96 giờ, nó sẽ tự động dừng, và màn hình hiển thị "U14". Để tiếp tục sử dụng, trước tiên hãy nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).
- Bạn có thể thường thức cơm trong vòng 12 giờ ở chức năng giữ ấm, để không ảnh hưởng đến vị cơm hoặc không xuất hiện mùi lạ.
- Khi ở chức năng giữ ấm, có thể xuất hiện những giọt nước ở cạnh nồi.
- Hương vị cơm có thể bị ảnh hưởng nếu muối xới cơm được để ở trong nồi khi cơm được để ở chức năng giữ ấm.

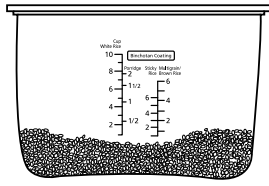
※Khi hâm nóng cơm nguội

- Chuẩn bị**
- Đảo cơm nguội trong nồi để nó đều hơn.
 - Vui lòng tham khảo bảng sau về lượng nước được cho thêm.

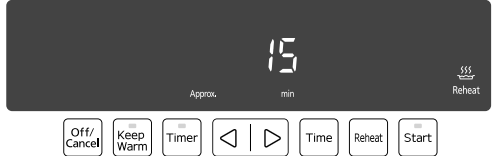
Bảng 3

Lượng cơm nguội (Mức nước)	Lượng nước (Cốc đo)	
	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

- Lượng cơm nguội tối đa để hâm nóng:
1,0 L: 3 cốc White Rice (Gạo thường) 1,8 L: 5 cốc White Rice (Gạo thường)



- 1 Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Rice" (Cơm).
 - Đèn báo menu "Rice" (Cơm) bật sáng.
- 2 Nhấn nút .
- 3 Nhấn nút , và nấu bắt đầu.
 - Bất kể bao nhiêu cơm nguội cần hâm nóng, thời gian hâm nóng khoảng 15 phút.



- 4 Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ.
 - Vui lòng xới tới cơm ngay khi có thể, vì nó sẽ ngon hơn.

■ Xin lưu ý

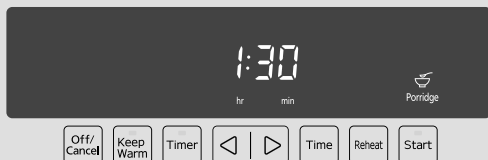
- Chức năng "Reheat" (Hâm nóng) không có trong menu nấu ăn.
- Trong menu cơm, bạn cũng có thể chọn chức năng "Reheat" (Hâm nóng) bằng cách nhấn [] hoặc [].
- Khi cho thêm cơm nguội, không vượt quá lượng cơm nguội tối đa (như trình bày tại Bảng 3).
- Khuyến cáo nên hâm nóng cơm nguội chỉ một lần để tránh không ảnh hưởng đến hương vị cơm.
- Không hâm nóng cơm nếp, cơm gạo lứt, diêm mạch, nhiều loại hạt, để tránh không ảnh hưởng đến hương vị.

Các chương trình nấu Cháo và các món ăn khác/Hẹn giờ

※Khi nấu cháo trong 1,5 giờ

- 1 Xoay tay cầm nắp đáy hơi để chọn menu "Rice" (Cơm).
 - Đèn báo menu "Rice" (Cơm) bật sáng.
- 2 Nhấn nút ◀ hoặc ▶ để chọn "Porridge" (Cháo).
 - Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
 - Đèn báo [Start] (Bắt đầu) nhấp nháy.
- 3 Nhấn nút , sau đó nhấn nút ◀ hoặc ▶ để đặt thời gian nấu.
 - Nhấn và giữ nút [◀] hoặc [▶] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
 - ※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, xem  Bảng 2 tại T26.

- 4 Nhấn nút  để bắt đầu nấu..
 - Thời gian còn lại giảm đi theo đơn vị 1 phút.



- 5 Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ.
 - Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt.

■ Xin lưu ý

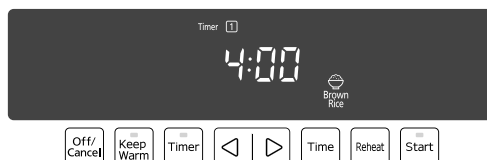
- Mở nắp trong khi nấu sẽ tăng lượng hơi nước ngưng tụ.
- Lượng nước hoặc lượng gạo không đúng có thể dẫn đến tràn nước bọt ra ngoài từ lỗ thông hơi.
- Khi cháo được giữ ở chức năng giữ ấm trong thời gian quá dài, cháo sẽ trở nên đặc hơn.
- Nếu súp được hâm trên mức nước tối đa của "Porridge" (Cháo), nó có thể bị trào ra ngoài. ( "Thông số kỹ thuật" tại P35)
- Nếu bạn chọn thời gian hấp lâu hơn (hấp hơn 40 phút), hãy thêm 4 cốc dòng nước để ngăn nước bị cạn.
- Khi chức năng hấp đang thực hiện, thời gian hiển thị trên màn hình là thời gian còn lại sau khi nước trong nồi sôi.
- Trọng lượng tối đa của bột làm bánh ngọt/bột bánh mì là 500 g (đối với mẫu 1,0 L) và 800 g (đối với mẫu 1,8 L) (tổng trọng lượng của bột làm bánh ngọt/bột bánh mì, sữa, trứng, v.v.). Nếu không, có thể khiến bánh được nướng chưa chín.
- Khi nướng bột bánh ngọt với trọng lượng tối đa, hãy đặt thời gian nấu là 60 phút để tránh bánh ngọt/bánh mì bị nửa chín nửa sống.
- Đối với chức năng "Waterless Cooking" (Nấu không dùng nước), nên sử dụng nguyên liệu có độ ẩm cao (ví dụ: nấm, bắp cải, v.v.) hoặc đặt những nguyên liệu để trở nên mọng nước ở phía dưới để nấu.

※Khi nào muốn sử dụng chức năng "Hẹn giờ" để hoàn thành "Gạo lứt" sau 4 giờ

- 1 Xoay tay cầm nắp đáy hơi để chọn menu "Rice" (Cơm).
 - Đèn báo menu "Rice" (Cơm) bật sáng.
- 2 Nhấn nút ◀ hoặc ▶ để chọn "Brown Rice" (Gạo lứt).
 - Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
 - Đèn báo [Start] (Bắt đầu) nhấp nháy.
 - Khi cài hẹn giờ nấu cháo đặc, bạn cần cài đặt thời gian nấu trước, và sau đó nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ).
- 3 Press  key to select "Timer [1]".
 - Hộp giữ ấm có thể cài đặt trước hai thời gian khác nhau và còn có chức năng ghi nhớ (chẳng hạn như bữa sáng và bữa tối). Mỗi lần bạn nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ), Timer [1] ▶ Timer [2] ▶ Timer [1] sẽ được hiển thị luân phiên.

- 4 Nhấn nút ◀ hoặc ▶ để đặt thời gian cài sẵn.
 - Nhấn và giữ nút [◀] hoặc [▶] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
 - Đối với các chức năng và khoảng thời gian áp dụng hẹn giờ,  Bảng 1 tại P25.

- 5 Nhấn nút . Hẹn giờ nấu bắt đầu.
 - Đèn báo "Start" tắt, đèn báo "Timer" sáng lên, sau đó cài đặt sẵn sẽ kết thúc.



■ Xin lưu ý

- Vào mùa hè trời nóng, không đặt hẹn giờ trong hơn 8 giờ khi sử dụng các chức năng "Rice" (Cơm) và hẹn giờ không được khuyến nghị cho các chức năng "Low-Temp" (Nhiệt độ thấp) và "Steam" (Hấp), để tránh gạo và các thành phần không bị hư hỏng.

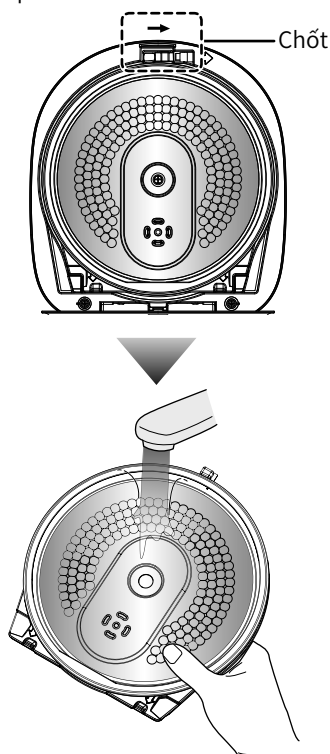
Lau rửa và bảo dưỡng

CHÚ Ý

- Trước khi làm sạch, vui lòng rút phích cắm điện trước. Không lau chùi thân nồi cho đến khi nó nguội.
- Khi vệ sinh, không nhúng thân nồi vào nước, không dùng dung dịch pha loãng, xăng, cồn, bột tẩy rửa, bàn chải cứng, v.v.
- Không sử dụng máy rửa chén bát hoặc máy sấy chén bát để làm sạch sản phẩm.

Nắp trong (Bao gồm vòng làm kín của nồi, nắp trong)

Lau bằng khăn ướt vắt khô hoặc làm sạch bằng chất tẩy rửa trung tính được thiết kế dành riêng cho nhà bếp.



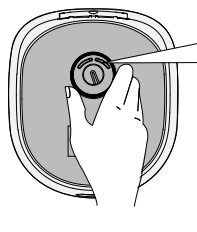
- **Tháo gỡ**
Di chuyển chốt sang bên phải (nắp bên trong tự động bật ra) và tháo nắp trong ra.
- **Lắp đặt**
 - ① Cho nắp trong vào khe gài đáy.
 - ② Nhấn chốt về phía nắp ngoài cho đến khi bạn nghe thấy tiếng “click”.

Lưu ý

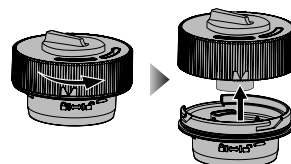
- Vui lòng rửa kịp thời sau khi sử dụng gia vị. Nếu không có thể gây ra mùi, ôi thiu hoặc ăn mòn.
- Không kéo vòng làm kín của nồi.
- Nếu vết dầu ở nắp trong không được làm sạch kịp thời sẽ bám vào nắp trong và khó rửa sạch. Rửa sạch ngay sau mỗi lần sử dụng.
- Nếu các bộ phận kim loại bị nung nóng, bề mặt của chúng có thể bị đổi màu hoặc xuất hiện các vết nhưng không ảnh hưởng đến việc sử dụng.

Nắp đậy hơi

Tháo nắp đậy hơi và rửa sạch bằng nước.



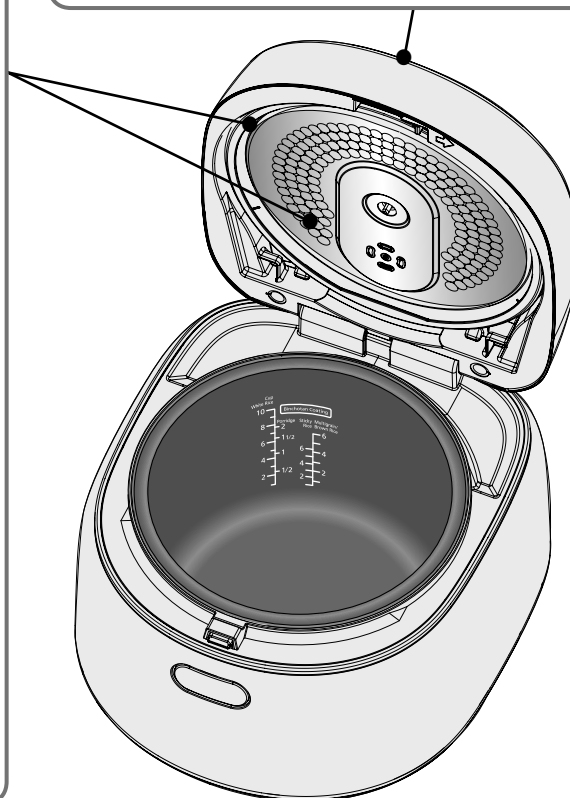
Khi tháo nắp đậy hơi ...



- **Tháo gỡ**
Xoay theo hướng mũi tên sao cho góc nhọn thẳng hàng với cạnh của □□, và tháo theo hướng thẳng lên trên.
- **Lắp đặt**
Căn chỉnh góc nhọn sang một bên của □□ và quay về phía □□ để lắp đặt.

Lưu ý

- Không sử dụng máy sấy để làm khô sau khi vệ sinh vì sẽ gây biến dạng hoặc nứt.



Lau rửa và bảo dưỡng

CHÚ Ý

- Trước khi làm sạch, vui lòng rút phích cắm điện trước. Không lau chùi thân nồi cho đến khi nó nguội.
- Khi vệ sinh, không nhúng thân nồi vào nước, không dùng dung dịch pha loãng, xăng, cồn, bột tẩy rửa, bàn chải cứng, v.v.
- Không sử dụng máy rửa chén bát hoặc máy sấy chén bát để làm sạch sản phẩm.

Cảm biến đáy nồi/Mâm nhiệt đáy nồi

Lau bằng khăn ẩm.

- Khi bị dính, hãy lau bằng giấy nhám mịn (khoảng số 600) hoặc vải khô.

Lưu ý

- Nếu bạn không lau chùi cảm biến đáy nồi và mâm nhiệt, cơm có thể bị cháy hoặc nấu không ngon.

Khung bên trên

Lau bằng khăn ướt đã vắt khô.

Lưu ý

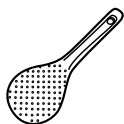
- Không đổ nước vào để rửa.

Nồi

- Làm sạch bằng chất tẩy rửa pha loãng, miếng bọt biển mềm và nước. Lau hết nước bên ngoài nồi.
- Vui lòng không sử dụng nồi làm đồ chứa để dọn rửa.
- Có thể xuất hiện đổi màu hoặc vết sọc trên bề mặt lớp phủ florua, điều này sẽ không ảnh hưởng đến sức khỏe con người hoặc chức năng bình thường của thân nồi.

Phụ kiện

Lau chùi bằng chất tẩy hoà tan và xốp mềm.



Muôi xới cơm (1)



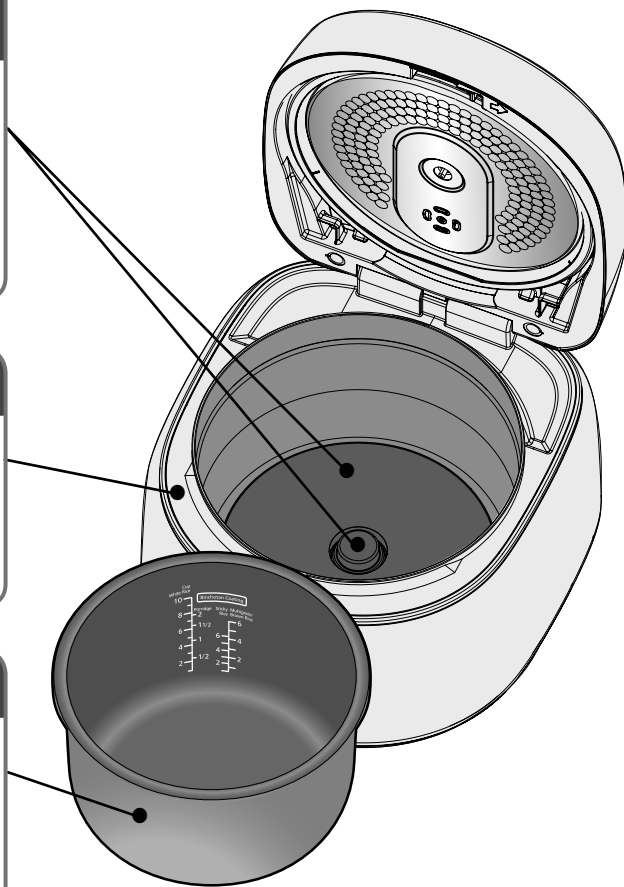
Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đong (1)



Lồng hấp (1)



Một số công thức nấu ăn

CHÚ Ý:

- Do các nguyên liệu khác nhau được thêm vào gạo nên có thể có cơm cháy ở đáy nồi.
- Khi nấu súp nấm trắng có thể trào lên, sử dụng chức năng "Porridge" (Cháo), và dung tích nấu tối đa không được vượt quá mức nước "Porridge" (Cháo) tối đa để không bị tràn.

※ Dung tích nấu trong công thức này lấy Model 1,8 L làm ví dụ. Để biết dung tích nấu của Model 1,0 L, hãy tham khảo thông số kỹ thuật trên  T35

※ 1 cốc (cốc đóng): khoảng 150 g

Dim Sum (đông lạnh)

Nguyên liệu: Dim sum: Shaomai, Cuốn Hấp

Các bước:

- 1) Không cần làm tan đông. Chỉ cần đặt Dim Sum đông lạnh vào khay hấp và thêm một ít nước lên bề mặt Dim Sum.
- 2) Thêm 1 cốc nước vào rồi đặt khay hấp vào nồi, sau đó đặt nắp ngoài lại.
- 3) Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [<] hoặc [>] để chọn "Steam" (Hấp), đặt thời gian nấu thành 5 giờ.
- 4) Nhấn nút [Start] (Bắt đầu).

Chú ý: Điều chỉnh thời gian nấu tùy theo nguyên liệu.

Gà Saliva

Nguyên liệu:	Gà lột da thịt đùi	8, Khoảng 150 g	Gia vị:	Sa tế Giấm	40 mL 15 mL	Đường Xi dầu nhạt	2,5 g 10 mL
	Hành lá	2 g					
	Gừng băm	10 g					
	Tỏi băm	10 g					

Các bước:

- 1) Cho chân gà vào nồi, rắc gừng băm nhỏ vào rồi cho nồi vào phần thân, đậy kín nắp ngoài.
- 2) Xoay núm vặn nắp đậy hơi để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [<] hoặc [>] để chọn "Waterless Cooking" (Nấu không dùng nước), đặt thời gian nấu thành 20 phút, sau đó nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
- 3) Cho dầu tiêu, giấm, đường, xi dầu nhạt vào tô. Thêm hành lá và tỏi băm vào trộn đều.
- 4) Sau khi nấu xong, nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) để mở nắp ngoài và lấy chân gà ra (đổ nước gà trong nồi ra ngoài, nếu không sẽ làm loãng hương vị bạn đầu). Chờ cho nguội rồi cắt lát và rắc nước sốt lên.
(Giấm: Xi dầu nhạt: Đường = 3:2:0.5)

Súp nấm

Nguyên liệu:	Nấm ngọc châm	70 g	Sườn	300 g	Gia vị:	Muối	Lượng vừa phải
	Nấm càng cua	70 g	Gừng	Một vài lát		Hạt tiêu trắng	Một ít
	Nấm đùi gà	60 g	Hành lá cắt nhỏ	Một ít			

Các bước:

- 1) Ngâm ba loại nấm trong lượng nước muối thích hợp trong 10 phút. Sau khi rửa sạch sườn với nước, hãy chần qua nước sôi.
- 2) Rửa sạch ba loại nấm, cắt bỏ rễ. Cắt nấm đùi gà thành các miếng nhỏ.
- 3) Cho sườn, nấm và gừng thái sợi vào nồi. Thêm nước đến mức nước tối đa cho "Porridge" (Cháo) và đóng nắp ngoài lại.
- 4) Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [<] hoặc [>] để chọn "Soup/Slow Cook" (Súp/Nấu chậm), đặt thời gian nấu thành 1 giờ 30 phút, sau đó nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
- 5) Sau khi nấu xong, mở nắp ngoài ra, sau đó chỉ nêm bằng lượng muối, tiêu trắng vừa đủ và hành lá cắt nhỏ.

Chú ý: Bạn có thể chọn loại nấm yêu thích của mình.

Cánh gà Thụy Sĩ

Nguyên liệu:	Cánh gà	500 g					
	Gừng	Một ít					
	Nước sốt Thụy Sĩ	100 g					
	Nước	400 g					

Các bước:

- 1) Cánh gà rửa sạch, gừng thái lát rồi cho vào nồi.
- 2) Sau đó đổ nước sốt Thụy Sĩ, nước vào và đặt nắp ngoài.
- 3) Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [<] hoặc [>] để chọn "Meat" (Thịt hầm), đặt thời gian nấu thành 1 giờ, sau đó nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
- 4) Khi nấu xong, bày cánh ra đĩa và dùng ngay.

Một số công thức nấu ăn

Bánh

Nguyên liệu:	Bột làm bánh	200 g	Đường	60 g
	Trứng	2 quả	Dầu ăn	40 mL
	Nước hoặc sữa	60 mL	Bơ	3 g

- Các bước:
- 1) Phết bơ mỏng vào bên trong nồi.
 - 2) Rây hỗn hợp bánh, trộn tất cả nguyên liệu vào một hộp đựng khác cho đến khi mịn, không bị vón cục.
 - 3) Đổ hỗn hợp bánh từ 2) vào nồi và đóng nắp ngoài lại.
 - 4) Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [<] hoặc [>] để chọn "Cake/Bread" (Bánh/Bánh mì), đặt thời gian nấu thành 40 phút, sau đó nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
 - 5) Sau khi có tiếng chuông, nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy). Lấy nồi ra và để nguội trong 3 phút. Úp nồi và trượt bánh ra ngoài.
- Chú ý: Không trộn nguyên liệu trong nồi.
Dùng khăn lau lấy nồi ra để tránh bị bỏng.

Cá hồi áp chảo

Nguyên liệu:	Cá hồi (độ dày: khoảng 3 - 4 cm)	300 g	Gia vị:	muối	2 g
	Nước cốt chanh	10 mL		Bột hạt tiêu đen	Một ít

- Các bước:
- 1) Thêm nước cốt chanh, muối, tiêu đen vào cá hồi, trộn đều và ướp đều trong 5-10 phút.
 - 2) Cho cá hồi đã ướp vào chảo với mặt da cá hồi úp xuống và đóng nắp ngoài lại.
 - 3) Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [<] hoặc [>] để chọn "Oil-Free Cooking" (Nấu không dầu), đặt thời gian nấu thành 8 phút, sau đó nhấn phím [Start] (Bắt đầu).
 - 4) Sau 8 phút, nhấn phím [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), mở nắp ngoài, lật ngược cá hồi và đóng nắp ngoài lại.
 - 5) Chọn lại menu "Oil-Free Cooking" (Nấu không dầu), đặt thời gian nấu là 8 phút, sau đó nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
 - 6) Khi nấu xong, mở nắp ngoài, rưới một ít nước cốt chanh rồi cho cá hồi vào đĩa.
- ※ Khi mở nắp nửa chừng, nhớ nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) rồi mở nắp cẩn thận để tránh bị bỏng.

Thịt bít tết nấu nhiệt độ thấp

Nguyên liệu:	Thịt thăn bò (độ dày: khoảng 2 cm)	1 miếng	Gia vị:	Hương thảo	2 phần
	Tỏi	2 tép		Bơ	2 g
				Dầu ô liu	Một ít
				Muối biển	Một chút
				Hạt tiêu đen	Một ít

- Các bước:
- 1) Làm sạch bề mặt miếng thịt thăn và lau khô nước, thoa một ít muối biển, tiêu đen và dầu ô liu lên bề mặt miếng thịt bò, ướp trong 10 phút.
 - 2) Cho thăn bò đã ướp vào túi bảo quản thực phẩm kín, cho vào nồi, thêm nước đến vạch nước 4 của "White Rice" (Gạo thường), đậy kín nắp ngoài.
 - 3) Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [<] hoặc [>] để chọn "Low-Temp" (Nhiệt độ thấp), đặt thời gian nấu thành 60 phút, sau đó nhấn phím [Start] (Bắt đầu).
 - 4) Sau khi nấu xong, lấy bít tết ra và nấu lại.
 - 5) Cho một ít dầu ô liu, bơ, hương thảo vào nồi, đun nóng với lửa lớn rồi cho bít tết vào nồi nhanh tay. Chiên mỗi mặt trong 20 giây.
 - 6) Sau khi chiên bít tết, hãy để yên khoảng 5 phút rồi cắt miếng ra và thưởng thức.

Sữa chua

Nguyên liệu:	Sữa chua	25 mL
	Sữa	125 mL
	Đường	10 g

- Các bước:
- 1) Khử trùng ly và thìa trong nước nóng* (*: Ngâm trong nước nóng hơn 95°C trong 5 phút).
 - 2) Cho sữa chua, sữa và đường vào ly đã để nguội rồi dùng thìa khuấy đều.
 - 3) Bọc kín miệng ly bằng màng bọc thực phẩm.
 - 4) Thêm 500 mL nước vào nồi, đặt ly ở bước 3) vào trong nước và đóng nắp ngoài.
 - 5) Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [<] hoặc [>] để chọn "Ferment" (Lên men), đặt thời gian nấu thành 6 giờ, sau đó nhấn phím [Start] (Bắt đầu).
 - 6) Sau khi nấu xong, cho vài mỏng vào hộp lọc (như cốc lọc cà phê), đổ sữa chua đã làm xong vào rồi cho vào tủ lạnh 8 tiếng để có được sữa chua đậm đà và thơm ngon.

Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Nguyên nhân có thể
Không nấu trong thời gian cài đặt sẵn	• Xin vui lòng kiểm tra xem nút [Start] (Bắt đầu) đã được nhấn chưa? ( P28) • Xin vui lòng kiểm tra nguồn đã bật chưa?
Thời gian nấu ngắn hoặc lâu	• Nếu nấu liên tục, thời gian nấu sẽ lâu hơn. (Có thể kéo dài tới 30 phút). • Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể bị dừng để điều chỉnh ở giữa quá trình nấu. • Nồi cơm có hiển thị "U12" không?? ( P34)
Thiết bị tạo ra tiếng ồn	• Tiếng "tách, cạch" khi nấu ăn là tiếng điều chỉnh hỏa lực, không phải lỗi. • Âm thanh "póc" khi nấu ăn là âm thanh nút vỡ do sự giãn nở nhiệt của các giọt nước ở đáy (bên ngoài) nồi, đây không phải là lỗi.
Hơi nước rò rỉ từ nơi khác ngoài lỗ thoát hơi	• Có thể có vật lạ dính vào vòng làm kín của nồi hoặc dọc theo nồi. • Nồi có thể bị biến dạng.
Không thực hiện được thao tác nút	• Xin vui lòng xem đèn phía trên nút có sáng không. → Không thể thực hiện thao tác nút trong khi nấu, khi sử dụng hẹn giờ hoặc khi sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm). Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) trước khi thực hiện.
Không thể chọn menu "Cooking/Rice" (Nấu ăn/Cơm)	• Nắp đáy hơi có được lắp đúng cách không? ( T29) • Xoay núm vặn nắp đáy hơi một lần nữa.
Có mùi nhựa	• Mùi này sẽ mất đi sau thêm vài lần sử dụng. Đây không phải là bất thường.
Cơm bị dính (nhão)	• Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác. • Cho quá nhiều nước vào gạo mới để nấu. • Cơm không nở ra ngay sau khi nấu. • Có thể có lẫn gạo tấm. • Dùng nước nóng để vo gạo. • Gạo có bị ngâm nước trong thời gian quá lâu không? (Thời gian cài đặt sẵn quá lâu, v.v). → Khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu, bạn cần cho ít nước hơn.
Gạo cứng Cơm nửa chín nửa sống (chưa chín)	• Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác. • Nắp ngoài có được đóng kín không? • Có sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) không? • Cơm không nở ra ngay sau khi nấu. • Đáy nồi không đều? • Có vật lạ dính vào bên ngoài nồi, cảm biến đáy nồi hoặc mâm nhiệt? • Bạn đã chọn sai chức năng?
Nước cơm tràn	• Lượng gạo và nước có đúng yêu cầu không? Gạo có được vo sạch không? • Nắp ngoài có được đóng đúng cách không? • Bạn đã chọn sai chức năng?
Cơm bị khét	• Gạo không được vo kỹ. • Có lẫn gạo tấm. • Đáy nồi không đều? • Có vật lạ dính vào đáy nồi, cảm biến đáy nồi hoặc mâm nhiệt? • Chưa cài đặt hẹn giờ nấu. • Gia vị đã được thêm vào để nấu ăn. • Nắp ngoài có được đóng kín không?

Vấn đề phát sinh

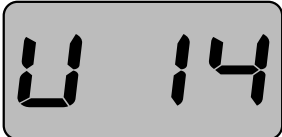
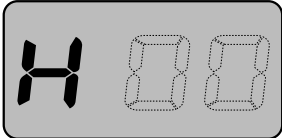
Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Nguyên nhân có thể
Có sự ngưng tụ Có mùi Cơm bị cháy	- Gạo không được vo kỹ. - Cơm không nở ra ngay sau khi nấu. - Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng lâu hơn 12 giờ. - Muỗng xới cơm được để nguyên trong nồi khi đang sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm). - Cơm nguội đã được cho vào nồi và chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng. - Các loại gạo hoặc chất lượng nước khác nhau có thể khiến cơm bị cháy. - Nếu sử dụng gia vị trong khi nấu, bạn có thể ngửi thấy mùi. → Làm sạch nồi, nắp trong cẩn thận và nắp đậy hơi sau khi sử dụng.
Cơm khô	- Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) được sử dụng lâu hơn 12 giờ. - Cơm được hâm nóng lại nhiều lần. - Nắp ngoài chưa được đóng đúng cách?
Cháo bị nhão	- Gạo được ngâm trong nước lâu khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu. - Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng. - Có quá nhiều gạo tẩm.
Cơm dính vào nồi	Do có nhiều loại gạo khác nhau nên cơm mềm dễ dính vào nồi.
Hình thành một màng mỏng	- Màng giống như giấy là kết quả của quá trình hòa tan tinh bột khô và vô hại. - Nếu gạo không được vo kỹ trước khi nấu, lớp màng này có thể hình thành.

Các chỉ báo lỗi

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện thị lỗi	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
	- Có vật lạ nào dính vào đáy nồi, cảm biến đáy nồi hoặc mâm nhiệt đáy nồi không? → Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), rút dây nguồn và loại bỏ các vật lạ và vết bẩn sau khi nồi nguội hoàn toàn. - Quý vị có cho quá nhiều nước không? → Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy). (Để tiếp tục nấu, quý vị có thể giảm bớt lượng nước vừa đủ)	22 24
	Quý vị có đang sử dụng chức năng giữ ấm hơn 96 giờ? → Vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).	27
	- Quý vị hãy thử rút phích cắm điện và cắm lại. - Nếu "H※" vẫn xuất hiện, nồi đang bị lỗi. → Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để thông báo mã lỗi (hai số sau chữ "H").	-

Nếu nồi cơm không trở lại trạng thái bình thường sau khi đã kiểm tra và thao tác như trên, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để sửa chữa.

Thông số kỹ thuật

Tên model		SR-DK104	SR-DK184
Điện áp định mức		220 V~	
Tần số định mức		50 Hz	
Công suất đầu vào định mức		810 W	
Dung tích nấu (Khoảng) L		1,0	1,8
Thể tích danh nghĩa của nồi (Khoảng) L		3,1	4,7
Dung tích nấu cơm (Cơm) (Khoảng) L (Cốc) ^{※1}	White Regular (Gạo thường Nấu thường)	0,18-0,9 (1-5)	0,18-1,8 (1-10)
	Quick (Nấu nhanh)	0,18-0,9 (1-5)	0,18-1,44 (1-8)
	Quinoa (Diêm mạch)	0,18 (1), tambahkan 1,5 cawan air	
	Sticky Rice (Gạo nếp)	0,18-0,54 (1-3)	0,18-1,08 (1-6)
	Multigrain (Nhiều loại hạt)		
	Brown Rice (Gạo lứt)		
Dung tích nấu cháo (Cơm) L (Cốc)	Grain Porridge (Cháo ngũ cốc)	0,09-0,18 (1/2-1)	0,09-0,36 (1/2-2)
	Porridge (Cháo)		
Dung tích nấu tối đa (nguyên liệu + nước) L	Đến mức nước "Porridge" (Cháo) tối đa	1,5	2,5
	MAX	2,1	-
Trọng lượng tối đa của bột bánh ngọt/bột bánh mì (Khoảng) g		500	800
Độ dài dây nguồn tối đa (Khoảng) m		0,9	
Trọng lượng (Khoảng) kg		3,5	3,9
Kích thước (Khoảng) mm	Chiều sâu	304	
	Chiều rộng	273	
	Chiều cao	203	248

※1 Khi nấu với chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch), lượng gạo tối đa là 8 cốc (đối với model 1,8 L).

• Hãy đảm bảo sử dụng sản phẩm này ở những khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển. Để tránh ảnh hưởng tối hiệu suất nấu nướng.

