

Operating Instructions

Household Use only

IH Electronic Rice Cooker/Warmer

Model No. 1.8 L **SR-AFM181**
SR-AFY181

Contents



The pictures in this instructions take SR-AFM181 for example.

Thank you very much for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read this Operating Instructions carefully for safe and proper use of this product.
- Be sure to read the **"Safety Precautions"** (page 2 ~ 4) before use.
- Keep the warranty card together with the Operating Instructions with care.

Reserve this Operating Instructions for later use

The Warranty is attached separately

Safety Precautions	2~4
Instructions for Use	5
Parts Identification	6
• Main body/Accessories	6
• Control panel	7
Adjusting the current time	7

Before use

Preparation	8
• Wash rice and add water	8
• Function selecting/Setting cooking time/ Tips to cook delicious rice	9
Menu Functions	10
• Short Grain, Long Grain, Casserole/Keep Warm	10
• Congee, Porridge, Grain Congee, Soup	11
• Steam	12
• Cake	13
• Reheat	14
Timer	15
Cleaning and Maintenance	16
Recipes	18

Usage

Troubleshooting	20~21
Error Messages	22
How to optimize the unit	23
Specifications	24

Troubleshooting

Safety Precautions

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

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



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



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

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



This symbol indicates an action that is prohibited.



This symbol indicates an action that must be followed.



WARNING



- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.**

(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

→If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

- **Do not damage the power cord or power plug.**

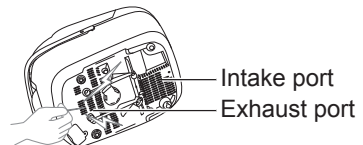
•Following actions are strictly prohibited.

Damaging, processing, making it contact with or near high-temperature section, forcibly bending, twisting, pulling, hanging on the corner, 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 plug or avoid fire due to short circuit.)

- **Do not insert any object into intake port, exhaust port or gap.**

•Especially metal objects such as pins or wires.

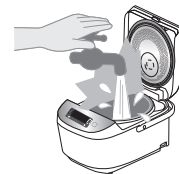
(So as not to cause an electric shock or malfunction.)



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

(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

→Consult your nearest Panasonic authorized service center if the appliance is subjected to water.



- **Do not modify, disassemble, or repair this appliance.**

(So as not to cause a fire, electric shock or injury.)

→For repair, please contact the Panasonic authorized service center.

- **When in use or after cooking, do not expose your face or hands near the steam vent. Pay special attention to avoid exposure to children.**

(So as not to cause a burn.)

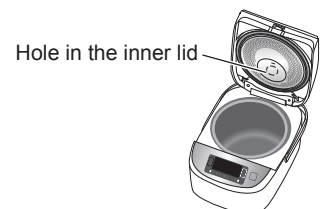


- **Do not put anything in the pan that would block the hole in the inner lid.**

(So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)

<Cooking cases prohibited>

- Cooking method in which ingredients and seasonings are placed into a plastic bag to heat.
- Cooking by using aluminum foil etc. to cover the ingredients directly.





WARNING



- **Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**

(So as not to cause an electric shock or injury.)

- **Do not add ingredients, water or seasoning above the defined amount indicated by waterline of the pan to avoid spillage on the connector, which is the instrument plug.**

(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

- **Do not let anyone lick the instrument plug.**

(So as not to cause an electric shock or injury.)

Pay an extra attention to infants.

- **Do not open the outer lid or carry the appliance during cooking.**

(So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)

- **Do not use this appliance for any purpose other than its intended use as described in these Operating Instructions.**

(So as not to cause a fire, burn, injury or electric shock.)



- **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.**

(So as not to cause burns, injury or electric shock.)

- **Please use a dedicated power outlet with a minimum rating of 10 A, 220 V.**

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

- Use only an extended cord rated at 10 A at least.

- **Make sure that the power plug and the instrument plug is fully inserted in the outlet.**

(So as not to cause an electric shock or fire due to heat.)

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

(So as not to cause the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

- **Remove dust on the power plug regularly.**

(Dust accumulated on the power plug may cause insulation failure due to moisture, which could result in fire.)

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

- **Keep the appliance out of reach of small children.**

(So as not to cause a burn, injury or electric shock.)

- **If an exception or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.**

(So as not to cause smoke, fire, electric shock, burns or injury.)

Examples of malfunction cases

- The power plug and cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or intermittent power outages when being touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - The main body emits smoke or burning smell.
 - The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
 - The fan at the bottom does not rotate during cooking.
- Immediately contact the Panasonic authorized service center for inspection or repair.

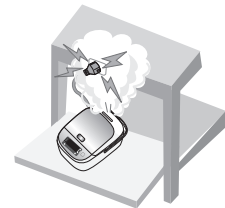
Safety Precautions



CAUTION



- **Do not use a damaged or non-intended pan.**
(So as not to cause burns or injury due to overheating or malfunction.)
- **Do not use the appliance in the following places.**
 - Near heat or in the high humidity environments.
(So as not to cause electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surface or a mat which is not heat-resistant.
(So as not to cause injury, burns or fire.)
 - In the places close to the wall or furniture, etc.
(So as not to bump into them when opening the outer lid, cause discoloration, deformation or damage to furniture.)
 - On an aluminum plate or an electronic heating blanket.
(Aluminum material may generate heat and cause smoke or fire.)
- **Do not touch the hook key while moving the appliance.**
(So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to the touch of the hook key.)
- **Do not touch the hot surface while the appliance is in use or after cooking.**
 - The main body has a high temperature. In particular, the glass panel of the outer lid and the metal parts such as the inner lid and the pan.
(So as not to cause a burn.)
- **Do not use the power cord not specified for use with this appliance or using the power cord provided with this appliance for any other device.**
(So as not to cause the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)
- **Do not expose the power plug to steam.**
(So as not to cause an electric shock, or a 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 use appliance while empty.**
(So as not to cause burn.)



- **Be sure to hold the power plug or instrument plug when unplugging the power plug or instrument plug. Do not pull on the power cord.**
(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **Turn off the power and unplug from wall outlet before removing the pan or when the appliance is not in use.**
(So as not to cause burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- **Unplug and wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
(So as not to cause burns.)
- **When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can flow freely.**
(So as not to cause discoloration or deformation of the cupboard.)
- **This appliance utilizes induction cooking technology which generates an electric field and may affect certain medical devices, including pacemakers.**
 - Consult your physician before use.
(This appliance may have an impact on a pacemaker when it is operated.)

When a power outage occurs during use

Including unplugging the power plug, trip, etc.

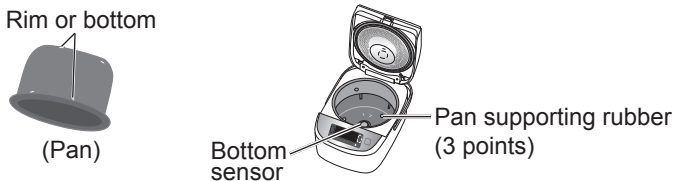
- When a momentary power failure occurs, the appliance will return to the state before the power failure.
- If the power has failed for a long time, the following will occur after powered again.
During cooking: Continue cooking. While keeping warm: Continue keeping warm.
Cooking effect may be affected.

*It will start cooking immediately if the set time of the timer has passed. The rice may not be cooked by the set time.
For further details on "Time range to preset", see P9.

Instructions for Use

About the main body

- If the appliance is on the cabinet with sliding table, make sure that the table is capable to handle a load of 15 kg Min.
(So as not to drop the appliance.)
- Do not cover the outer lid with cloth or other objects when the appliance is in use.
(So as not to cause the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration or malfunction of the outer lid.)
- Periodically check the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker, and remove any dust.
(Refer to "Cleaning and Maintenance" on P17)
- Remove rice or any other matter stuck at the bottom sensor, at pan supporting rubber, below the rim or bottom of pan.
(So as to avoid error display, or scorched rice, half cooked rice, etc.)
 - Do not tilt or overturn the main body.
 - Before cleaning, turn off the product and unplug the power plug.



- Do not place the appliance near a device susceptible to electromagnetic interference.
 - Radio, television, and hearing aids, etc.
(So as to avoid noise or reduce the volume.)
 - Credit cards, IC cards, and the like.
(So as not to damage the magnetic.)
- Do not place magnets near the appliance.
(So as to avoid abnormal operation.)
- Do not use the appliance on an induction cooker.
(So as not to damage the induction cooker or cause abnormal operation of the appliance.)
- Do not use the appliance outdoors.
(Unstable power supply may result in a appliance failure.)
- Avoid using the appliance under direct sunlight.
(So as to avoid color change.)
- Do not use the rice cooker on surfaces where the intake or exhaust ports can become blocked.
For example: on carpet, plastic bag, aluminum foil or fabric, etc.
(So as not to damage the appliance.)

Before use

About the pan

- Do not use the pan in a place other than the rice cooker.
- Do not impact the pan with a hard object.



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



- (So as not to cause scratches or dents of the outer surface.)



- Pay attention to the following in order to avoid slash or scratch of the coating of the pan.

Before cooking



- Do not use a whisk or other tool when washing the rice.
- Do not let objects like metal sieve 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 porridge and other food)
- Do not touch or strike the pan.
(While filling a bowl with rice)

During cleaning and maintenance (P16)



- Do not use the pan as a washing container.
- Do not place a spoon or other utensils into the pan.
- After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
→ After cooking casserole or mixed rice, please clear 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 in other utensil to dry after washing.
- Do not use abrasive powder or metal brush, nylon brush (with the grind), scouring pad to clean or scrub the pan.
→ To clean the pan, wash it with a soft sponge.



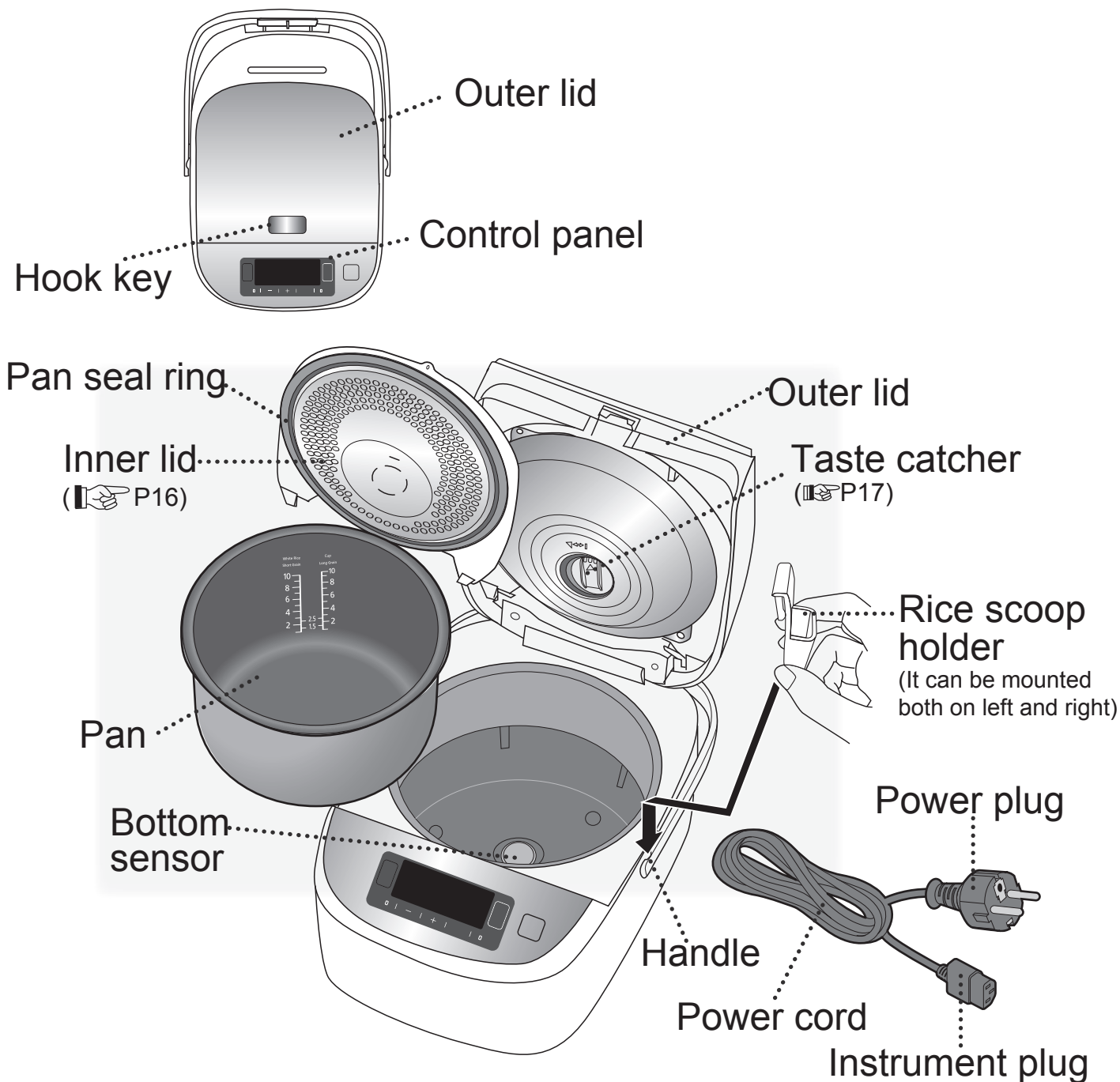
Notes

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

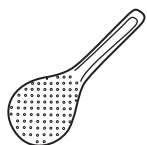
Parts Identification

- Before using, remove the sheet of paper under the pan.
- For the first use, clean the pan, rice scoop, congee [soup] scoop, steaming basket, inner lid, and taste catcher. (👉 P16-17)

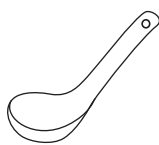
Main body



Accessories



Rice scoop (1)



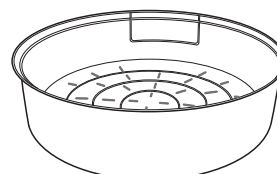
Congee [Soup] scoop (1)



Rice scoop holder (1)



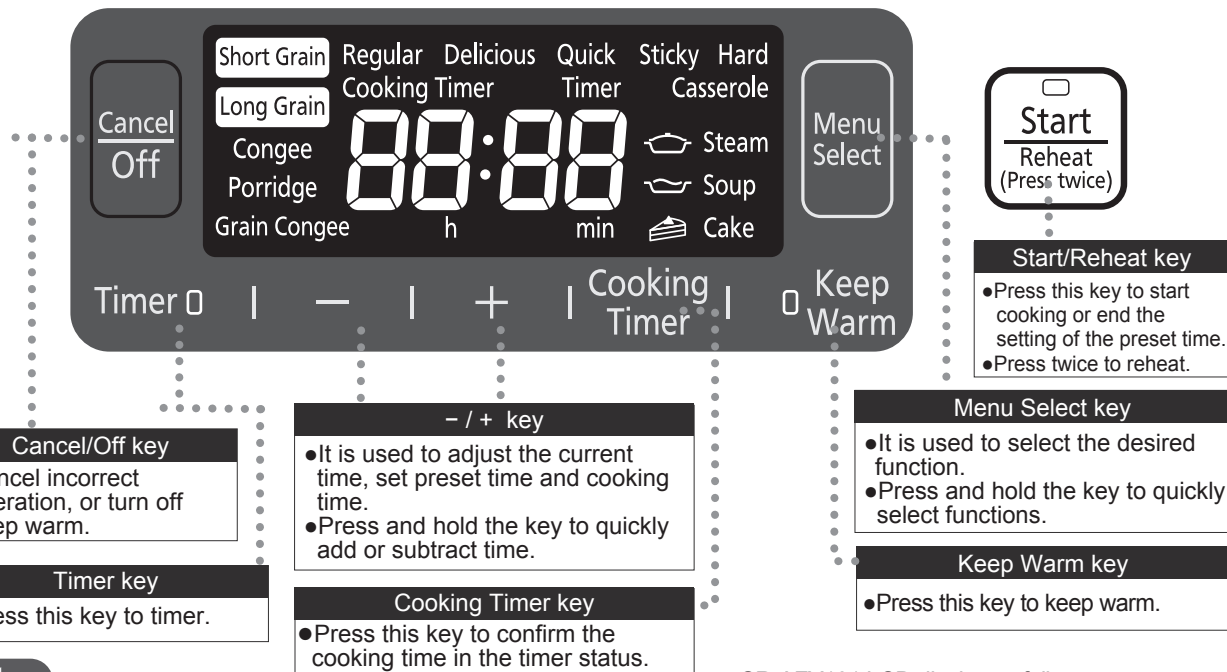
Measuring cup (1)
(Approx. 180 mL)



Steaming basket (1)

Parts Identification

Control panel



Notes

- The operation of the [Cancel/Off] key requires a longer time when the appliance is working, which is normal. (SR-AFM181 only)
- When the rice cooker is powered on, the screen will be lit for operation. (The screen will enter the sleep mode if no operation is made with the screen lit for about 30 seconds. You can press any key to light it again.) (SR-AFM181 only)
- As an aid for the visually impaired, the [Start] and [Cancel/Off] key have raised parts "●" and "■". (SR-AFY181 only)

SR-AFY181 LCD display as follows

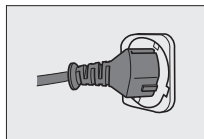


Before use

Adjusting the current time

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

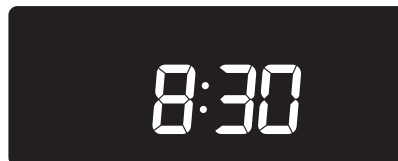
① Plug in the power plug.



② Press and hold the 「+」 or 「-」 key for more than 3 seconds.
(Release the key when you hear the "beep" sound from the buzzer)
The digits of "h, min" blink on the LCD display.



③ Press the 「+」 or 「-」 key to adjust the time.
Every time the 「+」 or 「-」 key is pressed, time will increase or decrease in 1 minute interval.
(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 appliance 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.

Preparation

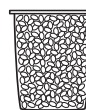
Wash rice and add water

1

Measure rice with the measuring cup provided

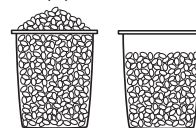
- Maximum quantity of rice to be cooked at once, (☞ "Specifications" on P24).

○ Correct



About 180 mL
(about 150 g)

✗ Incorrect

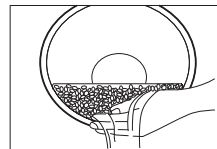


2

Wash the rice till the water turns relatively clear

- Wash the rice quickly with plenty of water and stirring the rice lightly to wash it while changing water.
 - Repeat several time of rice washing→pour off the water, till 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.

①



②



3

Place the washed rice into the pan

Add water until the corresponding waterline(☞ P9) and dry the outside of the pan.

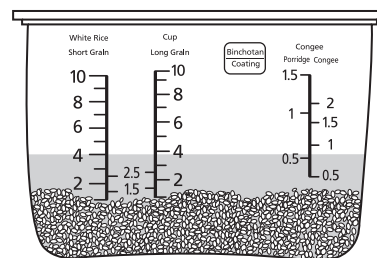
- Add water on a flat surface, and flatten the surface of the rice. (Confirm the scale on the left and right, and add water to the same height)
- When select "Soup", the total volume of ingredients and water shall not exceed the maximum waterline for "Congee".
- When cooking mixed rice or glutinous rice, please add water according to the following table 1.

Table 1

Rice quantity (measuring cup)	Water quantity	
	Mixed rice	Glutinous rice (measuring cup)
1	"White Rice" waterline	1
2		2
3		3
4		4
5		5
6		6

※The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference.
(When too much water is added, it may overflow when cooking.)

Example: when cooking 4 cups of short grain, add water to the "4" waterline of the "Short Grain".



4

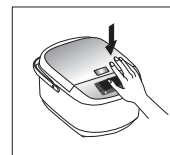
Put the pan into the body and close the outer lid

- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound. If the inner lid is not properly installed, the outer lid can not be closed.
(☞ P16 Inner lid)
- Make sure that the taste catcher is installed in place.
(☞ P17 Taste catcher)

①



②

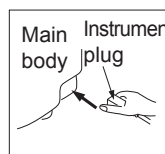


5

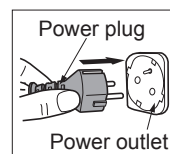
Connect the power plug

- Please plug in the instrument plug, then plug the power plug, and make sure both are connected securely.
- When the rice cooker is powered on, the screen will be lit for operation. (The screen will enter the sleep mode if no operation is made with the screen lit for about 30 seconds. You can press any key to light it again.) (SR-AFM181 only)

①



②



Attention

When using the steaming basket while cooking rice, the maximum cooking capacity is 5 measuring cups.

Preparation

Function selecting/Setting cooking time/
Tips to cook delicious rice

■Function selecting

Table 2

Categories of food to cook	Menu Select		Waterline	*1Cooking time (Approx.) min	*2Keep warm (auto)	*3Time range to preset
Short Grain	Short Grain	Regular	White Rice [Short Grain]	37 minutes	○	50 minutes or more
		Delicious		47 minutes	○	60 minutes or more
		Quick		29 minutes	○	40 minutes or more
		Sticky		52 minutes	○	60 minutes or more
		Hard		32 minutes	○	50 minutes or more
Long Grain	Long Grain	Regular	White Rice [Long Grain]	32 minutes	○	40 minutes or more
		Delicious		47 minutes	○	60 minutes or more
		Quick		29 minutes	○	40 minutes or more
Glutinous Rice	Delicious [Short Grain or Long Grain]		Refer to on P8 Table 1	*1	✕	*3
Mixed Rice	Regular 、Delicious 、Sticky [Short Grain or Long Grain]		White Rice [Short Grain or Long Grain]	*1	✕	*3
Casserole	Casserole		White Rice [Short Grain or Long Grain]	42 minutes	✕	—
Congee	Congee		Congee	Table 3	✕	Cooking time + 1 minute or more
	Porridge		Porridge			
	*4Grain Congee		Congee			
Steam	Steam		Water for a steam of more than 40 minutes: 4 measuring cups	Table 3	✕	—
Soup	Soup		To the maximum waterline of “Congee”	Table 3	✕	—
Cake	Cake		—	Table 3	✕	—
*1 •The time needed to cook the intermediate amount of rice (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, amount of water, voltage, temperature, water temperature and rice quality. •The cooking time for mixed rice, glutinous rice will vary according to the ingredients used.						
*2 •All functions at the end of the cooking will be automatically converted to keep warm. But some functions with ✕ mark are not recommended to keep warm, and please press the [Cancel/Off] key as soon as possible after the end of the cooking.						
*3 •The functions of casserole, steam, soup and cake do not have timer. •When cooking glutinous rice and mixed rice, do not use the function of timer to avoid food deterioration or performance influence. •When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly. •In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.						
*4 •SR-AFM181 only.						

■Setting cooking time

Table 3

Categories of food to cook	Menu Select	Setting cooking time range	Setting increments	Initial value	Time display	Time memory
Congee	Congee	40 minutes ~ 2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
	Porridge					
	Grain Congee	1 ~ 3 hours	30 minutes	2 hours	Back to 1 hour after 3 hours	○
Steam	Steam	1 ~ 60 minutes	1 minute	5 minutes	Back to 1 minute after 60 minutes	○
Soup	Soup	40 minutes ~ 2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
Cake	Cake	40 ~ 60 minutes	1 minute	60 minutes	Back to 40 minutes after 60 minutes	○

★Tips to cook delicious rice

- ① • Measure water and rice correctly.



- ② • Gently and quickly wash rice.
• Do not place rice in a sieve.
(So as to avoid rice fragmentation or rice sticking to the pan.)



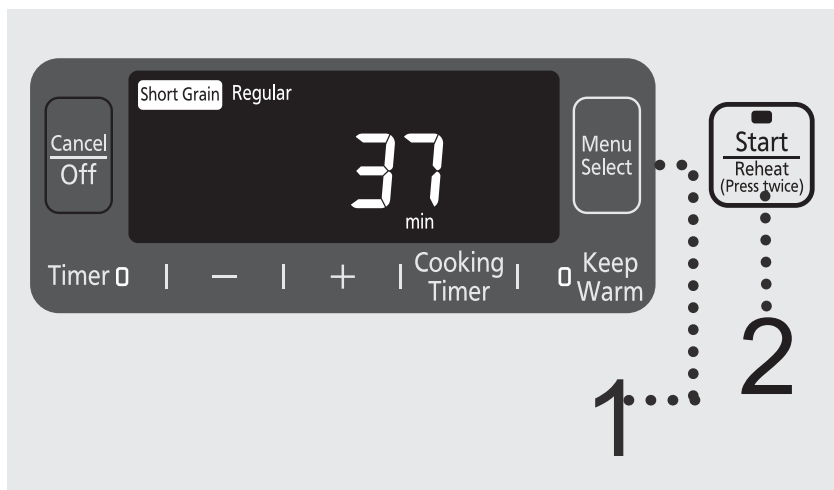
- ③ • Add water on a flat countertop.
• Do not use hot water or alkaline water of more than pH9.
(So as to avoid rice from sticking to the pan or becoming burned.)



Menu Functions

Short Grain, Long Grain,
Casserole/Keep Warm

※ For short grain, you can choose: Regular, Delicious, Quick, Sticky, Hard.
For long grain, you can choose: Regular, Delicious, Quick.



Kind reminder

- Do not choose the function of "Quick" or "Hard" to cook mixed rice. (Water volume ☞ Table 1 on P8)
- Please choose the function of "Delicious" to cook glutinous rice. (Water volume ☞ Table 1 on P8)
- "Quick" 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 soft.
- With "Delicious" function, you can make rice softer and more delicious.
- Mixing of brown rice and white rice (short grain, long grain) to cook may effect cooking result.

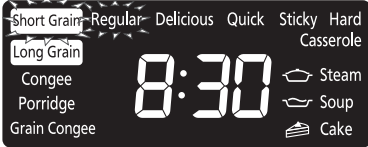
※ When cooking with the "Regular" function of "Short Grain"

1

Press  key to select "Regular" of the "Short Grain".

- The selected function flashes.
The function of rice cooking used last time can be memorized except "Casserole" function.

Please use the "Regular" function under normal circumstances. In addition to the "Regular" function, you can also select the functions of "Delicious", "Quick", "Sticky" and "Hard". (The functions mentioned above are only applicable to "Short Grain" and "Long Grain". And the functions of "Sticky" and "Hard" apply only to "Short Grain".)



Flashes 

2

Press  key to start cooking.

- For the "Quick" function, the rice cooker will display the current time until approximately 7 minutes before the rice is ready. It will then switch to show the time until the rice is ready.

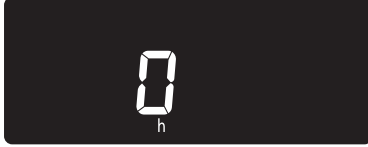


Lights up 

3

When cooking is over, loosen the rice.

- After the buzzer rings, cooking finishes. The function will automatically turn to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- For mixed rice, glutinous rice and casserole, press the [Cancel/Off] key as soon as possible so as not to affect the taste.



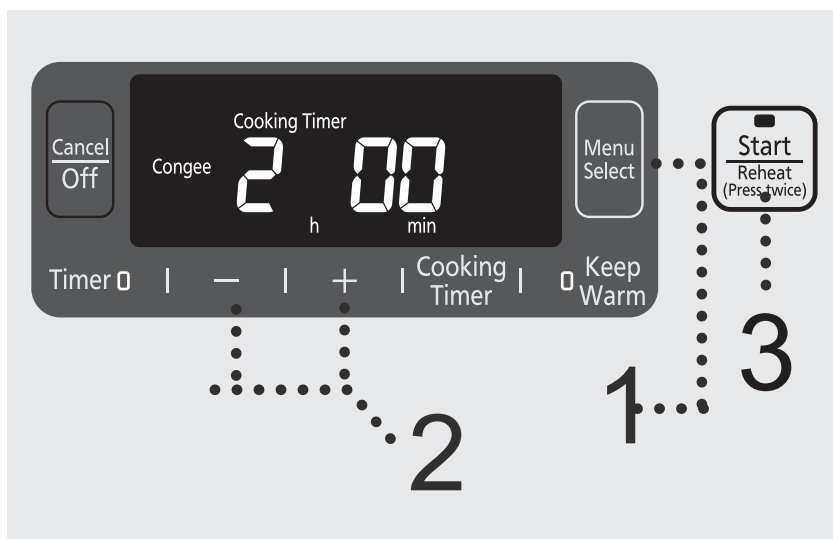
Lights up 

Keep Warm

- Keep warm time displays from 0 to 23 of total 24 hours. After 24 hours, it displays the current time but continues to keep warm.
0 hour will be displayed when it is within 1 hour.
- If the function of "keep warm" is longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display shows "U14". If you want to clear the error code, please press the [Cancel/Off] key.
- Cooked rice should be consumed within 5 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.

Menu Functions

Congee, Porridge, Grain Congee, Soup



■ Kind reminder

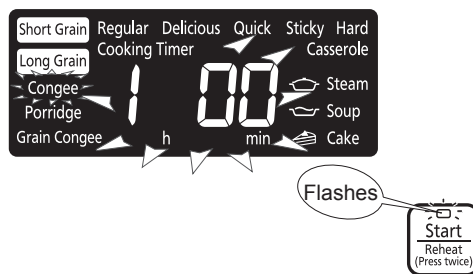
- Opening the outer lid while cooking will increase the amount of dew condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam vent.
- When the congee is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- Soup may overflow if exceeding the "Congee" max water level.
(☞ "Specifications" on P24)
- Take off and clean the taste catcher so as to avoid odor every time after use.
- If you forgot to mount the taste catcher, the congee may not be thoroughly cooked.

※When cooking congee for 2 hours

1

Press  key to select "Congee".

- The selected function flashes.



2

Press   key to set the cooking time.

- Every time the [+] or [-] key is pressed, the cooking time will increase or decrease in 10 minutes interval.
- Press and hold the [+] or [-] key to quickly add or subtract time.
- The cooking time for the last time can be memorized.
- ※ For the cooking time which can be set,
☞ Table 3 on P9.



3

Press  key to start cooking.

- Remaining time is shown in 1 minute decrements.



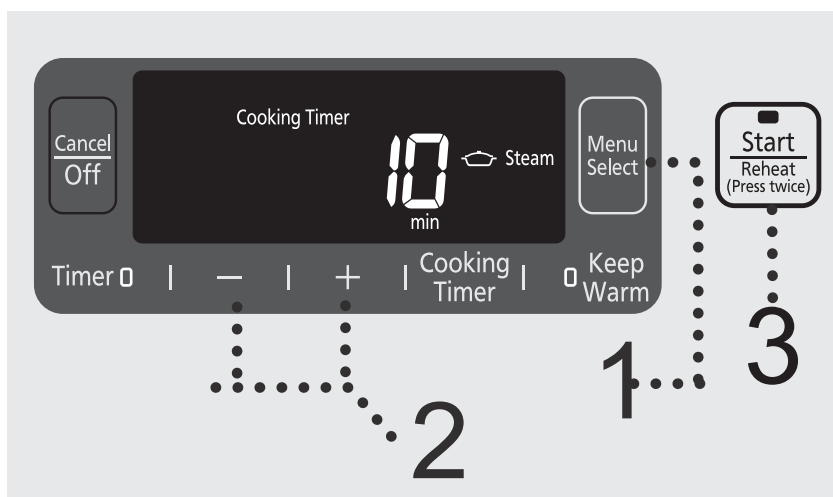
4

After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status.

- Keep warm function will affect taste, press [Cancel/Off] key if this is a concern.



Menu Functions Steam



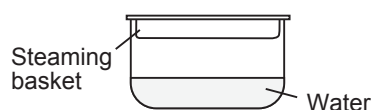
Kind reminder

- If you wish to steam while cooking other recipe, please make sure you choose rice cooking function.
- For longer steaming time (over 40 minutes), add more water to avoid dry heating. (☞ Table 2 on P9)
- The time shown in the display is the remaining time after the water inside the pan is boiled.
- Do not put anything in the pan that would block the hole in the inner lid.

※When steaming for 10 minutes

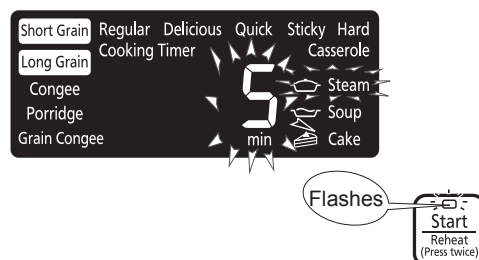
Preparation

- ① Add suitable amount of water into the pan.
- ② Put the steaming basket.
- ③ Put the foods to be steamed.
- ④ Close the outer lid.



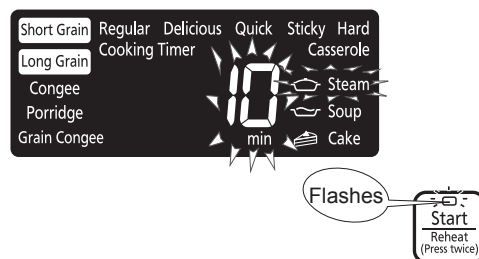
1 Press **Menu Select** key to select "Steam".

- The selected function flashes.



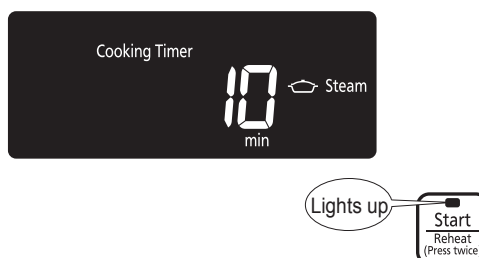
2 Press **-** **+** key to set the cooking time.

- Every time the [+] or [-] key is pressed, the cooking time will increase or decrease in 1 minute interval.
 - Press and hold the [+] or [-] key to quickly add or subtract time.
 - The cooking time for the last time can be memorized.
- ※For the cooking time which can be set,
☞ Table 3 on P9.



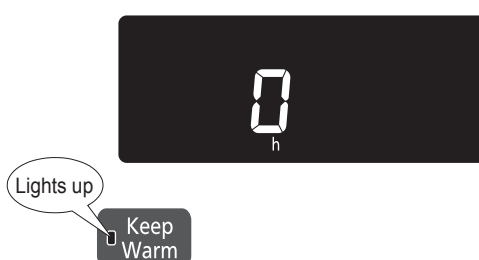
3 Press **Start/Reheat** key to start cooking.

- After water boils, remaining time is shown in 1 minute decrements.



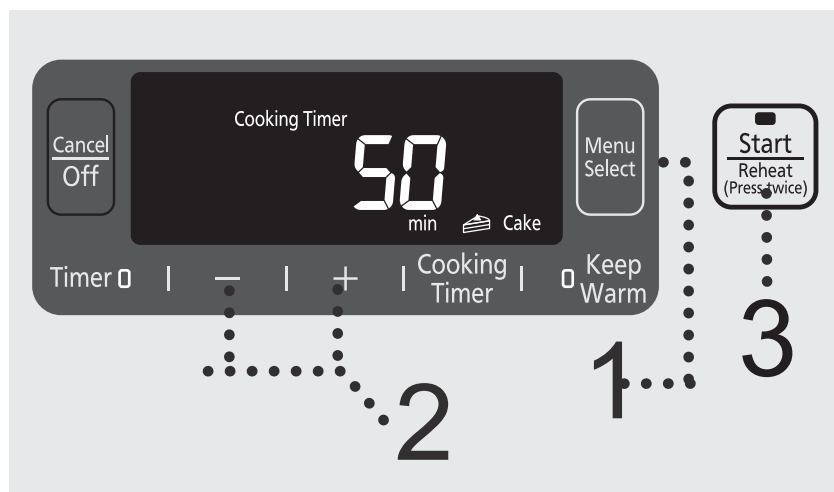
4 After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status.

- Keep warm function will affect taste, press [Cancel/Off] key.
- The steaming basket is very hot at the time, please remove carefully.



Menu Functions

Cake



Kind reminder

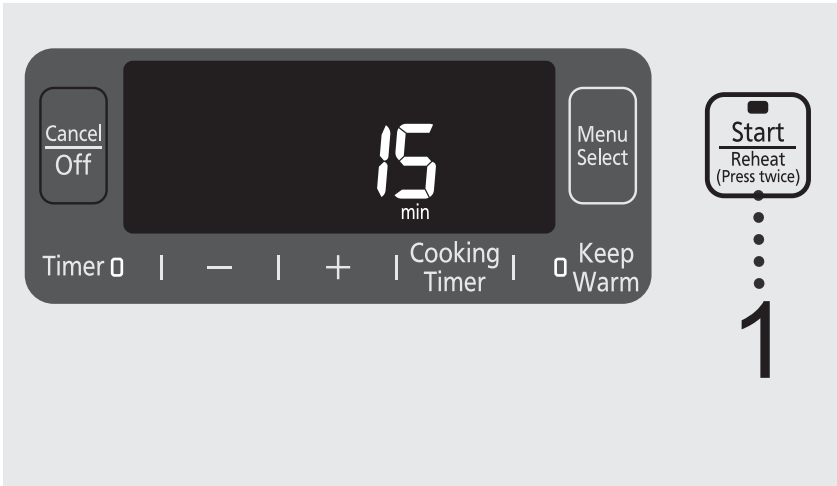
- Cake batter can not exceed the maximum amount in the following (the total weight of cake flour, milk, eggs, etc.) so as to avoid half-baked cake.
- In addition to cake flour, you can use ordinary low-gluten flour to make cakes. recipes on P19.
- While baking the maximum amount of cake batter, set the cooking time to 60 minutes in order to avoid half-baked cake.

※When baking a cake with the function of “Cake” (50 minutes)

Preparation • Mix all the ingredients well in accordance with the requirements of cake flour. • Apply a layer of butter (or cooking oil) on the wall of the pan, then pour the stirred cake batter into the pan and close the outer lid.	■ The maximum amount of cake batter: 900 g
1 Press key to select “Cake”. • The selected function flashes.	Flashes
2 Press key to set the cooking time. • Every time the [+] or [-] key is pressed, the cooking time will increase or decrease in 1 minute interval. • Press and hold the [+] or [-] key to quickly add or subtract time. • The cooking time for the last time can be memorized. ※For the cooking time which can be set, Table 3 on P9.	Flashes
3 Press key to start cooking. • Remaining time is shown in 1 minute decrements.	Lights up
4 After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status. • Keep warm function will affect taste, press [Cancel/Off] key. • Take the pan out and cool for several minutes, then turn over the pan, and pour the cake out. Be careful not to burn your hands while taking the pan out.	Lights up

Menu Functions

Reheat



- Kind reminder**
- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount of cooled rice (as shown in Table 4).
 - It is recommended to reheat cooled rice for only once so as not to affect the taste of rice.
 - Do not reheat mixed rice and glutinous rice, so as not to affect the taste.

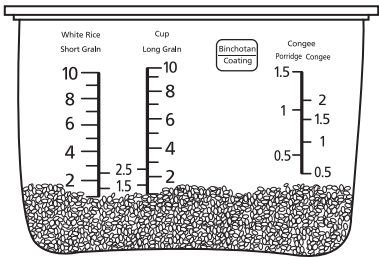
※When reheating cooled rice

Preparation •Stir the cooled rice in the pan to make it even.
•When reheating, please refer to the following table of the amount of water to be added.

Table 4

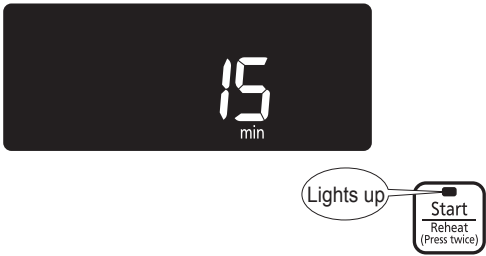
Cooled rice quantity (Waterline*)	Water volume (measuring cup)
1	---
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

*The maximum amount of cooled rice quantity to reheat cannot exceed White Rice waterline – 5 Cups.



1 Press  key twice to reheat.

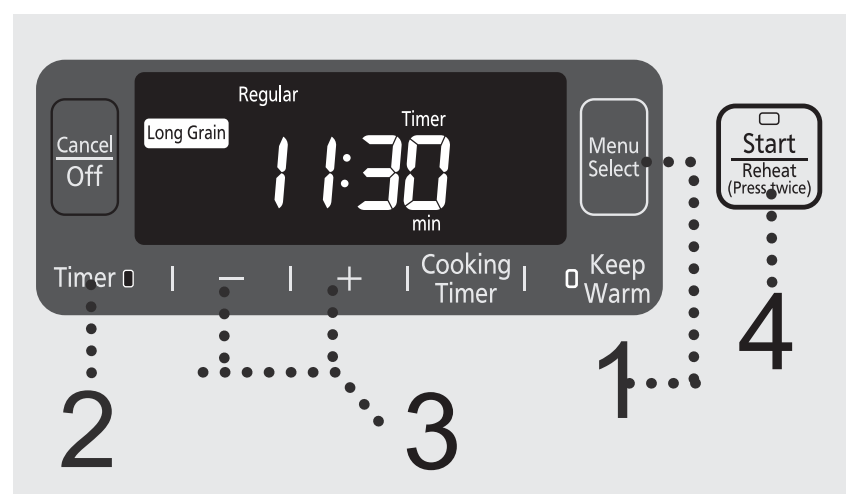
- No matter how much cooled rice to reheat, the heating time is about 15 minutes.
- Remaining time is shown in 1 minute decrements.



2 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.



Timer



■Kind reminder

- The function of timer does not apply to “Casserole”, “Steam”, “Soup”, “Cake”.
- When cooking glutinous rice and mixed rice, do not use the function of timer to avoid food deterioration or performance influence.
- In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.
- 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.

※When you want to use the “Timer” function to complete the “Regular” of “Long Grain” at 11:30

First make sure the current time is correct.
If it is not correct, please adjust it to the correct time.

(P7)

1 Select a function according to the methods on P10~P11.

- The selected function flashes.



2 Press **Timer** key .

- When cooking timer is set, you need to set the cooking time according to Step 2 on P11, and then press the [Timer] key. If you press the [Timer] key first, you can press the [Cooking Timer] key to return to the cooking time setting mode.
- You can set the timer when “Timer” is blinking on the screen. When “Cooking Timer” is blinking, you can set the cooking timer.



3 Press **-** **+** key to set the preset time.

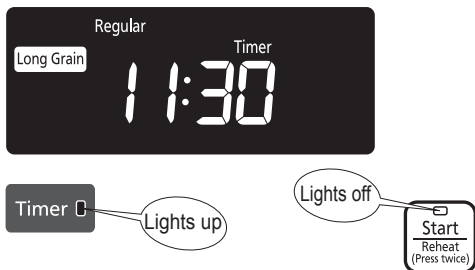
- Every time the [+] or [-] key is pressed, the preset time will increase or decrease in 10 minutes interval.
- Press and hold the [+] or [-] key to quickly add or subtract time.
- When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly.

※For the functions and time range which apply to timer, see Table 2 on P9.



4 Press **Start/Reheat** key.

- When the screen is in the sleep mode, press any key first to light up the screen. (SR-AFM181 only)
- In the timer status, press the [Timer] button to display the current time.
- To confirm congee cooking time under timer mode, please press [Cooking Timer] key.



Cleaning and Maintenance

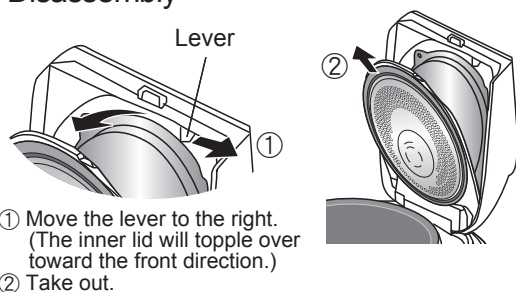
Attentions

- Before cleaning, please unplug 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.

Inner lid

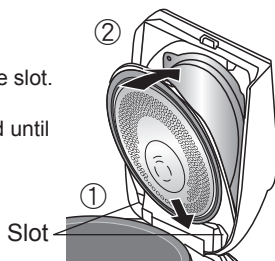
Wash with a mild dishwashing liquid.

■ Disassembly



■ Installation

- ① Insert the inner lid into the slot.
(Both sides)
- ② Press toward the outer lid until you hear a "click" sound.



Notes

- Please wash in time after using seasonings (casserole, mixed rice, etc.).
(Otherwise odor, deterioration or corrosion may be caused.)

The inner surface of the outer lid/ Seal ring

Wipe with a damp cloth.

- Remove the taste catcher, wipe the inner surface of the outer lid, installation location of the taste catcher and the seal ring.
- Do not pull the seal ring.

Bottom sensor

Wipe with a damp cloth.

- If the dirt is difficult to remove, clean with a mild dishwashing liquid and a nylon brush, then gently wipe.

Notes

- If you do not clean the bottom sensor, the rice may get burnt or cooked badly.

Upper frame/Pan supporting rubber (3 points)

Wipe with a damp cloth.

Notes

- Do not pour water in to wash.

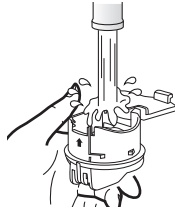
Pan

- Wash with a mild dishwashing liquid and soft sponge. Wipe off any water on the outside of the pan.
- Please 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.

Taste catcher

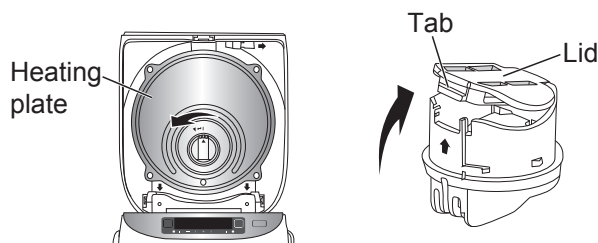
Remove and rinse.

Soup or oil tends to remain in the taste catcher, so wash it with water after each use. (Otherwise odor or deterioration may be caused.)



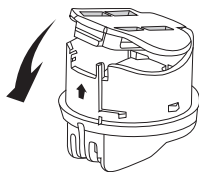
■ Disassembly

- ① After loosening it in the direction of the arrow (align ▲ on the taste catcher with ▲ on the heating plate), pull out the inner face of outer lid.
- ② Pull the tab in the direction of the arrow and open the lid of the taste catcher.

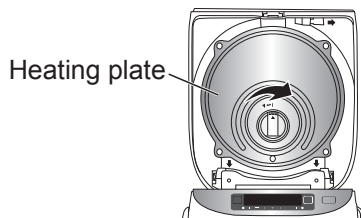


■ Installation (according to the order in reverse of the removal.)

- ① Close the lid of the taste catcher until you hear a "click" sound.

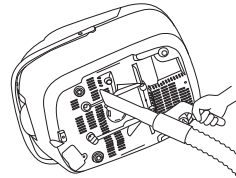


- ② Insert it into the mounting hole in the inner face of the outer lid, align ▲ on the taste catcher with ▲ on the heating plate, and tighten it in the direction of the arrow. (A "click" is heard.)



Periodic inspection

- Inspect about once a month, and clean immediately if there is dirt.

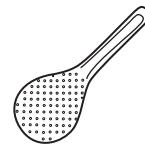


The bottom of the rice cooker
(Intake port/exhaust port)

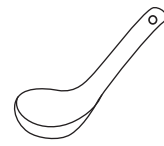
Suck dust and other foreign objects with a vacuum cleaner.

Accessories

Wash with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop



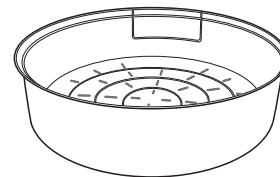
Congee [Soup] scoop



Rice scoop holder



Measuring cup



Steaming basket

Recipes

Attentions: •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, use the “Congee” function, and the maximum cooking amount is the “Congee” maximum waterline so as not to overflow.
 ※1 cup (measuring cup): about 150 g.

Mixed rice

Ingredients:

Rice	1 cup
Fresh shiitake mushrooms	4, shredded
Shredded chicken	20 g
Celery	15 g
Water	1 cup

Seasonings:

Sesame oil	3 mL
Soy sauce	10 mL
Sugar	3 g
Salt	2 g
Dry starch	4 g
Black pepper	The right amount

Steps:

- 1) Wash the rice and pour it into the pan, and add 1 cup of water to soak for about 15 minutes.
- 2) After mixing all the seasonings, add shredded mushrooms, and shredded chicken, then spread evenly on rice of 1) and close the outer lid.
- 3) Press the [Menu Select] key and select the “Casserole”, then press the [Start] key.
- 4) After cooking is complete, press the [Cancel/Off] key. Open the outer lid, stir in celery, close the outer lid, and cook in residual heat for 5 minutes, then gently mix with the rice scoop.

Health porridge (SR-AFM181 only)

Ingredients:

Rice	30 g	Black rice	20 g
Glutinous rice	20 g	Red beans	30 g
Millet	20 g	Green beans	30 g

Seasonings:

Sugar	The right amount
-------	------------------

Steps:

- 1) Wash all the ingredients and put them into the pan.
- 2) Add water to the waterline “1” of “Congee”, and close the outer lid.
- 3) Press the [Menu Select] key and select the “Grain Congee”; set the cooking time to 2 hours, and then press the [Start] key.
- 4) When you hear the buzzer, the cooking is finished. (Appropriate amount of sugar can be added according to personal taste)

Note: You may add other ingredients according to your personal preferences (for example, barley, black beans, peanuts, corn, kidney beans, etc.).

For the ingredients difficult to cook porridge such as black beans, peanuts, and corn, please soak 4 hours first, and then set the cooking time to 3 hours.

Braised chicken wings

Ingredients:

Chicken wings	8
Onion	1/2, washed and sliced
Shiitake mushrooms	9
Ginger	The right amount

Seasonings:

Shaoxing rice wine	20 mL	Pepper oil	10 mL
Soy sauce	20 mL	Pepper	The right amount
Dark soy sauce	20 mL	Sugar	The right amount
Sesame oil	10 mL		

Steps:

- 1) Wash chicken wings, onion, shiitake mushrooms, slice onion, and cut chicken wings twice in the front and back to make them tasty.
- 2) After mixing all the seasonings, put chicken wings in, mix well and preserve for more than one hour.
- 3) Apply some oil in the bottom of the pan, and cover with a layer of ginger, and a layer of onions, then cover with a layer of shiitake mushrooms.
- 4) Put the chicken wings of 2) on the top, and pour the pickled spices evenly on the top, then close the outer lid.
- 5) Press the [Menu Select] key and select the “Steam”; set the cooking time to 20 minutes, and then press the [Start] key.

Recipes

Pork short rib soup with tomato and potato

Ingredients:

Pork short ribs	400 g
Potato	250 g
Tomato	250 g
Ginger	Several pieces
Scallion	Scallion part
Water	5 cups (about 900 mL)

Seasonings:

Salt	7 g
------	-----

Steps:

- 1) Wash ribs and chop them into small pieces, cut long sections of scallions, slice ginger, cut tomato into pieces, peel potato and cut into small pieces.
- 2) Put ribs into the boiling water, and skim foam, drain and put them into the pan.
- 3) Use another pan, put a little oil, saute ginger and scallion, add tomato and potato, and fry slightly.
- 4) Add 5 cups of water and salt to 3), pour them into the pan after boiled, and then close the outer lid.
- 5) Press the [Menu Select] key and select the "Soup"; set the cooking time to 1 hour and 30 minutes, and then press the [Start] key.

Cake (made from cake premix)

Ingredients:

Cake premix	250 g
Egg	1
Water or milk	100 mL
Butter or cooking oil	A little

Steps:

- 1) Put cake premix, water or milk and eggs into the bowl and mix them well.
- 2) Apply some butter or cooking oil in the pan, then pour the cake batter of 1), and close the outer lid.
- 3) Press the [Menu Select] key and select the "Cake"; set the cooking time to 50 minutes, and then press the [Start] key.
- 4) When the buzzer sounds, it indicates that the cake has been baked.
- 5) Press the [Cancel/Off] key, remove the pan from the rice cooker and cool for 2 minutes, then invert the pan and put the cake onto a dish or plate. Wait it to cool and cut it to enjoy.

※Please be careful not to pour the cake batter exceeding the specified weight, otherwise the cake will be half-baked.

Cake (made from low-gluten flour)

Ingredients:

Low-gluten flour	100 g	Butter	30 g
Egg	3	Milk	25 mL
Sugar	100 g		

Steps:

- 1) Separate the egg yolk from the egg white and put them respectively in a bowl (without water and oil); add 20 g of sugar in the egg yolk, and stir the sugar and egg yolk until they are smooth without particles.
- 2) Add 80 g sugar into the egg white, and stir with a whisk until chopsticks can be upright in the egg white; add the egg yolk in the egg white, and stir well.
- 3) Gradually add the cake batter in sifted low-gluten flour, and stir until it is smooth without particles.
- 4) Add the melted butter into the cake batter and stir until it is smooth without particles.
- 5) Add the milk into the cake batter and stir until it is smooth without particles.
- 6) Pour the cake batter into the pan, and close the outer lid.
- 7) Press the [Menu Select] key and select the "Cake"; set the cooking time to 50 minutes, and then press the [Start] key.
- 8) When the buzzer sounds, it indicates that the cake has been baked.
- 9) Press the [Cancel/Off] key, remove the pan from the rice cooker and cool for 2 minutes, then invert the pan and put the cake onto a dish or plate. Wait it to cool and cut it to enjoy.

※Please be careful not to pour the cake batter exceeding the specified weight, otherwise the cake will be half-baked.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Symptom	Please check	Ref. page
Start cooking as soon as a timer is set	- Is the current time displayed correctly? (24-hour display) - Is the preset time not within "Time range to preset"?	7 9
Do not cook during preset time	- Is the current time displayed correctly? (24-hour display) - Is the [Start] key pressed?	7 15
Cooking time is long	- If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended up to 30 minutes) - Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking. - Is "U12" or "U15" displayed?	— — 22
Cooking time is short	Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking.	—
Make noise	- The "pu" sound is the sound given by fan to dissipate the heat during rotation. - The "grumble" sound is the sound given by IH (induction heating) during energizing. Sometimes you may hear these sounds during keep warm. - The "xiu" sound is the sound of the steam ejection.	— — —
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	- Is rice attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed? - Is the inner lid cleaned after each use, and correctly installed?	— 16
Key operation can not be performed	- Are the indicator of the keys on? →Key operation can not be performed during cooking, timer or keep warm. Press the [Cancel/Off] key before operation. - Are you wearing gloves or a plaster is on your finger when you are operating? (SR-AFM181 only)	— —
When a power outage occurs during cooking	- End of cooking time may be delayed. - Depending on different outage duration, delicious rice may sometimes not be cooked.	— —
Sparks occur from the power plug	When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge. This is the inherent characteristics of IH (induction heating) mode, and is not a malfunction.	—
When the display disappears	Is "8:30" displayed when the power plug is plugged in? [Display] lithium batteries are exhausted. Just plug in the power plug and you can cook and keep warm, but when you want to have a timer for cooking, you must check the current time every time. 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.	—

To be known

- If you are careless to put water and rice into the main body without the pan, please consult the Panasonic authorized service center.

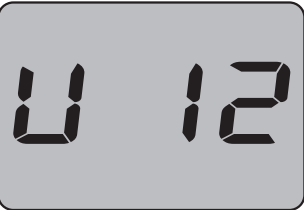
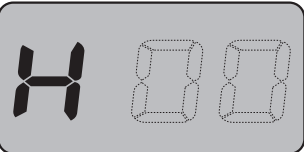
Troubleshooting

Please check before requesting a repair if it is not a failure.

Symptom	Causes
Glutinous (soft)	- Is the rice quantity and water volume correct? - Is much broken rice mixed in? - Is the rice immersed in water for a long time? (Preset time is too long, etc.) →When using the timer function to cook, you need to put less water. - Is hot water used to wash rice? - Is rice loosened immediately after cooked? - Is too much water added into new rice to cook?
Dry (hard)	- Is the rice quantity and water volume correct? - Is "Quick" function used to cook?
Congee is mushy	- Is rice soaked in water for a long time when timer cooking is set? - Is congee kept warm?
Rice is scorched	- Is rice washed adequately? - Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and inside the main body? - Is timer cooking set? - Is much broken rice mixed in? - Are spices added for cooking? (Casserole, mixed rice, etc.) - Yellowish paste formed on the bottom of the pan is not a malfunction. →If it is not improved after the above has been confirmed, refer to "To improve scorched rice" ( P23).
Condensation Odor Rice is yellow	- Is rice loosened immediately after cooked? - Has rice been kept warm for a time longer than 5 hours? - Is cooled rice added into the pan and kept warm? - Is rice washed adequately? - Is the rice scoop placed during keep warm? - Due to the different types of rice or water quality, cooked rice might be yellowish. - It may smell when you cook casserole, mixed rice, etc. with seasonings. →Carefully clean the pan, inner lid and taste catcher.
Rice is dry	- Has rice been kept warm for a time longer than 5 hours? - Is reheating repeated many times? - Is the taste catcher mounted correctly? - Is rice attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed?
Rice sticks onto the pan	Due to the different varieties of rice, soft rice and glutinous rice might easily stick the pan.
A thin film is formed	Is bran remained? Rice paper-like film is a result of the dry starch dissolution, and it is harmless; the rice which is not washed cleanly is likely to generate such a thin film.
Cooked rice has bumpy surface	- Did you make the surface of rice smooth before cooking? - The powerful firepower of IH (induction heating) caused this. This is not an anomaly. Under the following circumstances, rice tends to have uneven surface. - When rice has not been sufficiently washed. - When a lot of broken rice is mixed in. - When rice has been broken due to excessive force used to wash it.

Error Messages

Please check before requesting a repair.

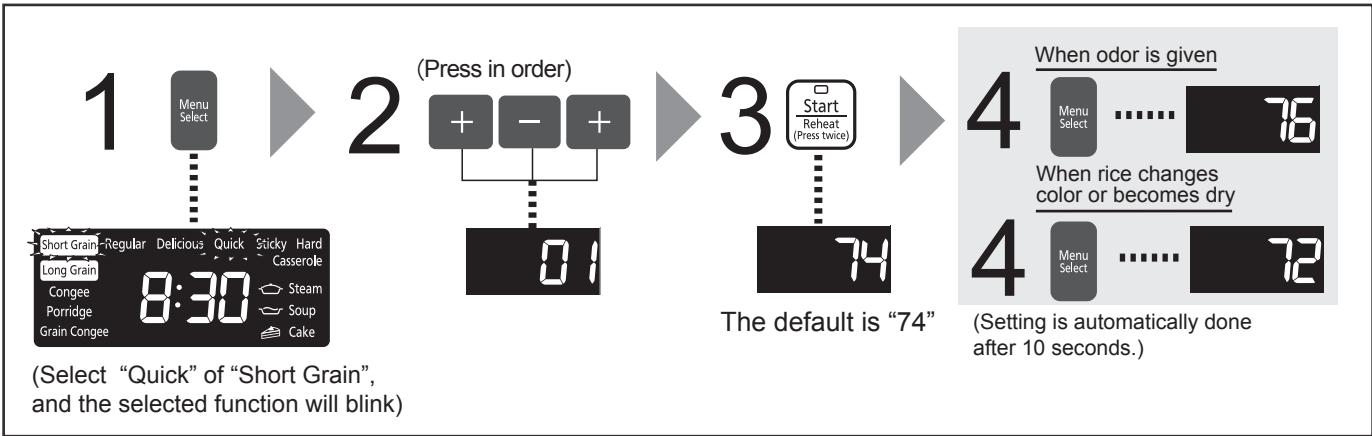
Error display	Please check	Ref. page
	Has the pan being set? →Press the [Cancel/Off] key until the error display disappears. Put the dedicated pan in, and perform the operation again.	—
	- Is any foreign object attached to the bottom of the pan or the bottom sensor? →Please remove foreign objects and dirt, and then press the [Cancel/Off] key. - Is water too much? →Press the [Cancel/Off] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)	5 —
	Is keep warm duration over 96 hours? →Press the [Cancel/Off] key.	10
	- Is the outer lid open? - Is the taste catcher mounted? →If it is lost, please consult the Panasonic authorized service center. You can still cook without the taste catcher, but - Rice taste will deteriorate. (Rice will become dry during keep warm) - Water may overflow when boiled. "U15" may be displayed again when cooking is finished. - This may cause congee unable to be properly cooked. - Is there any foreign object or oil dirt inside the taste catcher? →Wash it thoroughly before it is installed.	— 17 17
	- Has any dust or other foreign object clogged the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker? →Remove dust according to the following steps. - Press the [Cancel/Off] key, and then unplug the power plug. - Remove the pan after the rice cooker cools down. - Clear the dust in the intake port/exhaust port at the bottom of the rice cooker. ( P17) - Is the rice cooker used on the carpet? →Do not use the rice cooker where the bottom of the rice cooker may be clogged.	— 5
	Try to unplug the power plug and plug it in again. If "H××" still appears, then there is a fault. →Please consult the Panasonic authorized service center, and inform the error code (two digits after "H").	—

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

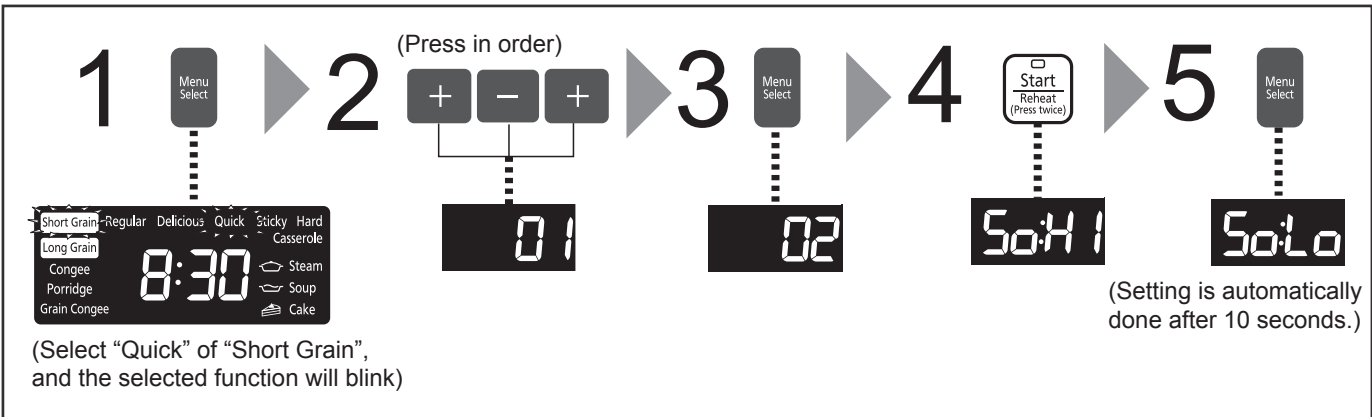
How to optimize the unit

■ To change the temperature of keep warm (default temperature is 74)

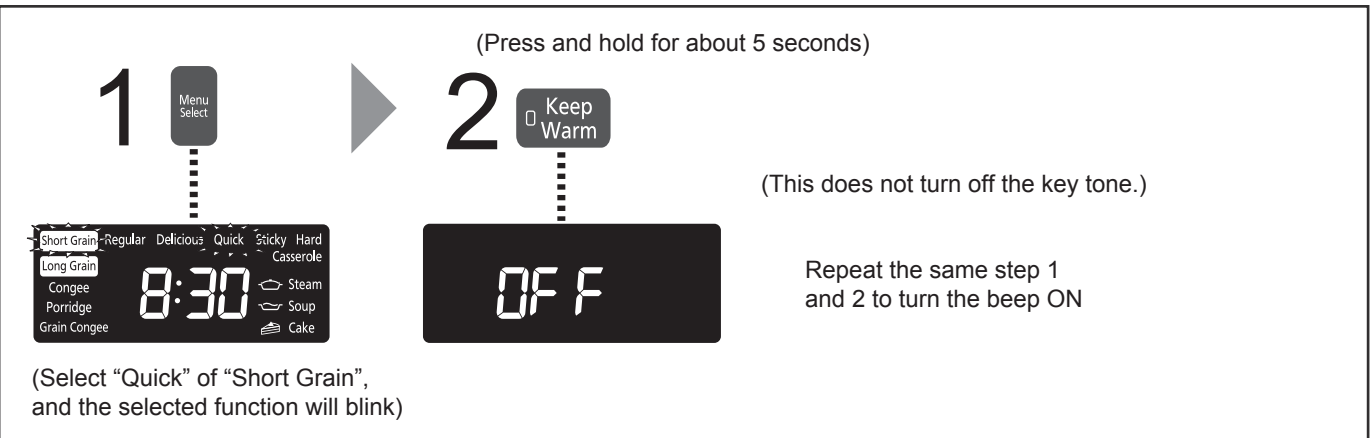
- When the rice keeping warm has odor, please change to “76”; when it changes color or is drying, change to “72”.
(74→76→72)



■ To improve scorched rice



■ To eliminate the beep during cooking, reheat (end the beep)



Specifications

Model No.			SR-AFM181	SR-AFY181
Power supply/Rated frequency			220 V ∼ 50 Hz	
Rated power			1370 W	
Cooking quantity (Rice) L	Short Grain	Regular	0.18 ∼ 1.8 [1 ∼ 10 cups]	
		Delicious		
		Quick		
		Sticky		
		Hard		
	Long Grain	Regular	0.18 ∼ 1.8 [1 ∼ 10 cups]	
		Delicious		
		Quick		
	Casserole		0.36 ∼ 1.08 [2 ∼ 6 cups]	
Congee cooking volume (rice quantity) L	Congee		0.09 ∼ 0.36 [0.5 ∼ 2 cups]	
	Porridge		0.09 ∼ 0.27 [0.5 ∼ 1.5 cups]	
	Grain Congee※3		0.09 ∼ 0.36 [0.5 ∼ 2 cups]	
	Maximum cooking volume (ingredients + water) for soup L		2.5※1	
Maximum weight (Approx.) of cake batter (g)			900	
Power cord length (Approx.) m			1.0	
Weight (Approx.) kg			6.0	5.5
Size (Approx.) cm	Width		27.6	
	Depth		40.4	
	Height		24.3 (46.1 ※2)	

- (※1) indicates the cooking capacity at the maximum waterline of "Congee".
- (※2) indicates the product height when opening the outer lid.
- (※3) SR-AFM181 only.
- The power consumption is about 2.0 W in the standby mode.

Panasonic Corporation

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

© Panasonic Corporation 2017

Printed in Japan

RZ19VJ72
H1117-0

Hướng Dẫn Sử Dụng

Sử dụng trong gia đình

IH Nồi cơm điện cao tần

Số model 1,8 L

SR-AFM181
SR-AFY181

Nội dung



Hình ảnh trong hướng dẫn này lấy loại SR-AFM181 làm ví dụ.

- Cảm ơn bạn rất nhiều vì đã mua sản phẩm Panasonic.
- Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình.
 - Vui lòng đọc kỹ Hướng Dẫn Sử Dụng này để sử dụng sản phẩm này an toàn và phù hợp.
 - Đảm bảo đọc “**Biện pháp an toàn**” (trang 2 ~ 4) trước khi sử dụng.
 - Giữ gìn cẩn thận phiếu bảo hành cùng với Hướng Dẫn Sử Dụng.

Lưu giữ Hướng Dẫn Sử Dụng này để tham khảo về sau

Bảo hành đính kèm riêng

Biện pháp an toàn	2~4
Lưu ý trong quá trình sử dụng.....	5
Xác định bộ phận.....	6
• Thân nồi/Phụ kiện	6
• Bảng điều khiển.....	7
Điều chỉnh thời gian hiện tại.....	7

Chuẩn bị	8
• Vo gạo và thêm nước	8
• Chọn chức năng/Thiết lập thời gian nấu ăn/ Mẹo nấu cơm ngon	9
Menu chức năng	10
• Hạt Ngắn, Hạt Dài, Gạo thơm/Giữ ấm.....	10
• Nấu cháo, Nấu cháo đặc, Nấu cháo ngũ cốc, Súp.....	11
• Hấp	12
• Bánh	13
• Hâm nóng	14
Hẹn giờ	15
Lau chùi và bảo dưỡng	16
Món ăn	18

Xử lý sự cố	20~21
Thông báo Lỗi	22
Cách tùy chỉnh nồi	23
Thông số kỹ thuật	24

Trước khi
sử dụng

Cách sử dụng

Xử lý sự cố

Biện pháp an toàn

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.

- Vận hành sai do không làm theo hướng dẫn sẽ gây hư hỏng hoặc gây nguy hiểm, mức độ nghiêm trọng được phân loại bên dưới.



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



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

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



Biểu tượng này cho biết hành động bị cấm.



Biểu tượng này cho biết hành động phải được làm theo.



CẢNH BÁO



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

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

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

- **Không làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm điện.**

• Nghiêm cấm các hành động sau.

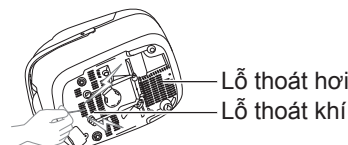
Làm hỏng, xử lý, để tiếp xúc với hoặc gần chỗ nhiệt độ cao, dùng lực uốn, xoắn, kéo, treo trên góc, đặt vật nặng lên trên, buộc thành bó, kẹp vào, kéo dây nguồn để di chuyển.

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

- **Không chèn bất kỳ vật gì vào lỗ thoát khí, lỗ thoát hơi hoặc khe hở.**

• Đặc biệt là vật bằng kim loại như chốt hoặc dây dẫn.

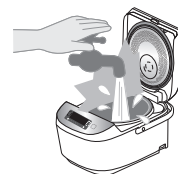
(Để không dẫn đến điện giật hoặc trục trặc.)



- **Không rửa thân nồi, nhúng thiết bị vào nước hoặc không để nước bắn toé vào thiết bị.**

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

→ Tham khảo ý kiến của trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic gần nhất nếu thiết bị bị nước.



- **Không sửa đổi, tháo hoặc sửa chữa thiết bị này.**

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

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

- **Khi sử dụng hoặc sau khi nấu, không để mặt hoặc tay gần lỗ thông hơi. Chú ý tránh cho trẻ tiếp xúc.**

(Để không dẫn đến bỏng.)



- **Không đặt bất kỳ vật gì trong nồi có thể chặn lỗ nắp trong.**

(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>

- Phương pháp nấu trong đó thành phần và gia vị được đặt vào túi nhựa để nung nóng.
- Phương pháp nấu sử dụng giấy nhôm để bọc thực phẩm.





CẢNH BÁO



- **Không nối hoặc ngắt phích cắm điện bằng tay ướt.**

(Để không dẫn đến điện giật hoặc thương tích.)

- **Không thêm nguyên liệu, nước hoặc gia vị vượt mức nước tối đa hiển thị trong lòng nồi để tránh nước tràn ra dây điện, phích cắm thiết bị.**

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

- **Không để bất kỳ ai liếm vào phích cắm thiết bị.**

(Để không dẫn đến điện giật hoặc thương tích.)

Cần đặc biệt chú ý trẻ sơ sinh.

- **Không mở nắp ngoài hoặc xách thiết bị trong khi đang nấu.**

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

- **Không sử dụng thiết bị này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong Hướng Dẫn Sử Dụng.**

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



- **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 không dẫn đến bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

- **Vui lòng sử dụng ổ cắm điện chuyên dụng với định mức tối thiểu 10 A, 220 V.**

(Sử dụng nồi cùng với thiết bị khác cùng ổ cắm có thể gây quá nóng và cháy.)

- Chỉ sử dụng một dây nối dài có định mức ít nhất là 10 A.

- **Đảm bảo phích cắm điện và phích cắm thiết bị cắm hoàn toàn vào ổ cắm.**

(Để không bị điện giật hoặc cháy gây ra do nhiệt.)

- **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, nó có thể gây cảm ứng tĩnh điện cho các bộ phận kim loại khác như nhà ở.**

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

- **Thường xuyên loại bỏ bụi trên phích cắm điện.**

(Bụi tích lũy trên phích cắm điện có thể khiến mất cách điện do độ ẩm, có thể gây cháy.)

→ Ngắt phích cắm điện và lau sạch bằng vải khô.

- **Để thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em.**

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

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

(Để không dẫn đến khói, cháy, điện giật, bỏng hoặc thương tích.)

Ví dụ về các trường hợp trực tiếp

- Phích cắm điện và dây điện nóng bất thường.
- Dây nguồn 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.
- Quạt ở đáy nồi không xoay trong khi nấu.

→ Vui lòng liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để kiểm tra hoặc sửa chữa.

Biện pháp an toàn

THẬN TRỌNG



- **Không sử dụng nồi bị hỏng hoặc sai mục đích.**
(Để không dẫn đến bỏng hoặc thương tích do quá nhiệt hoặc trực tiếp.)
- **Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau.**
 - Gần chỗ nóng hoặc ở môi trường độ ẩm cao.
(Để không dẫn đến điện giật, rò điện hoặc cháy.)
 - Trên bề mặt không đều hoặc tấm thảm không chịu nhiệt.
(Để không gây thương tích, bỏng hoặc cháy.)
 - Ở những nơi gần tường hoặc đồ đạc, v.v.
(Không để chúng va đập khi mở nắp ngoài, gây mất màu, biến dạng hoặc hư hỏng đồ đạc.)
 - Trên một tấm nhôm hoặc chắn sưởi điện.
(Vật liệu nhôm có thể phát sinh nhiệt và gây khói hoặc cháy.)
- **Không chạm vào móc khóa trong khi di chuyển thiết bị.**
(Để tránh không gây bỏng do mở nắp ngoài khi chạm vào móc khóa.)
- **Không chạm vào bộ phận nhiệt khi đang sử dụng thiết bị hoặc sau khi nấu.**
 - Thân nồi có nhiệt độ cao. Đặc biệt, tấm kính của nắp ngoài và các bộ phận kim loại như nắp trong và nồi.
(Để không dẫn đến bỏng.)
- **Không sử dụng dây nguồn không dành cho thiết bị này hoặc sử dụng dây nguồn được cung cấp cùng với thiết bị này cho bất kỳ thiết bị nào khác.**
(Để không gây nguy cơ điện giật do hư hỏng hoặc rò rỉ điện.)
- **Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.**
(Để không bị điện giật hoặc cháy gây ra 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 sử dụng thiết bị khi trống.**
(Để không dẫn đến bỏng.)



- **Phải giữ phích cắm điện hoặc phích cắm thiết bị khi rút phích cắm điện hoặc phích cắm thiết bị. Không kéo trên dây nguồn.**
(Để không bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)
- **Tắt nguồn và rút phích khỏi ổ cắm điện trên tường trước khi tháo nồi hoặc khi không sử dụng thiết bị.**
(Để không bị bỏng, thương tích hoặc điện giật, rò rỉ, cháy gây ra do cách nhiệt lâu ngày.)
- **Rút phích cắm và chờ thân nồi đủ nguội trước khi vệ sinh.**
(Để không dẫn đến bỏng.)
- **Khi sử dụng trong tủ hoặc không gian kín khác, đảm bảo hơi có thể bay tự do.**
(Để không gây mất màu hoặc biến dạng tủ.)
- **Thiết bị này sử dụng công nghệ nấu cảm ứng tạo ra trường điện từ và có thể ảnh hưởng đến một số thiết bị y tế, bao gồm máy điều hòa nhịp tim.**
 - Tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng.
(Thiết bị này có thể có tác động đến máy điều hòa nhịp tim khi nó hoạt động.)

Khi xảy ra mất điện trong quá trình sử dụng

Bao gồm rút phích cắm điện, di chuyển, v.v.

- Khi xảy ra sự cố nguồn điện tạm thời, thiết bị sẽ trở lại trạng thái trước khi mất điện.
- Nếu điện bị hỏng trong một thời gian dài, sẽ xảy ra sự cố sau khi bật lại.
Trong khi nấu: Tiếp tục nấu. Trong khi giữ ấm: Tiếp tục giữ ấm.
Hiệu quả nấu có thể bị ảnh hưởng.

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

Để biết thêm thông tin chi tiết về các "Khoảng thời gian cài đặt trước", xem T9.

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Về thân nồi

- Nếu thiết bị nằm trong tủ có bàn trượt, đảm bảo rằng bàn có khả năng chịu tải tối thiểu 15 kg.

(Để không rơi thiết bị.)

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

(Để không khiến hơi bị tắc nghẽn, gây méo mó, mất màu hoặc trục trặc nắp ngoài.)

- Kiểm tra định kỳ lỗ thoát hơi và lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm và làm sạch bụi.

(Tham khảo “Lau chùi và bảo dưỡng” trên T17)

- Lấy cơm gạo hoặc bất kỳ vật gì bị tắc ở cảm biến đáy nồi, ở chỗ cao su đỡ lòng nồi, bên dưới viên nồi hoặc đáy nồi.

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

• Không nghiêng hoặc lật ngược thân nồi.

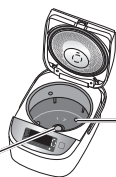
• Trước khi lau chùi, tắt công tắc nguồn và rút phích cắm điện ra.

Viên nồi hoặc đáy nồi



(Nồi)

Cảm biến đáy nồi



Cao su đỡ lòng nồi (3 điểm)

- Không đặt thiết bị gần thiết bị dễ bị nhiễu điện từ.

• Vô tuyến, truyền hình và máy trợ thính, v.v.
(Để tránh tiếng ồn hoặc giảm âm lượng.)

• Thẻ tín dụng, thẻ IC, và tương tự.
(Để không làm hỏng từ tính.)

- Không đặt nam châm gần thiết bị.

(Để tránh hoạt động bất thường.)

- Không sử dụng thiết bị trên bếp điện từ.

(Để không làm hỏng bếp điện từ hoặc gây hoạt động bất thường của thiết bị.)

- Không sử dụng thiết bị ngoài trời.

(Nguồn điện không ổn định có thể dẫn đến hỏng thiết bị.)

- Tránh sử dụng thiết bị dưới ánh nắng trực tiếp.

(Để tránh đổi màu.)

- Không sử dụng nồi cơm trên các mặt phẳng lỗ thoát hơi hoặc lỗ thoát khí có thể bị tắc nghẽn.

Ví dụ: trên thảm, túi nhựa, nhôm lá hoặc vải, v.v.
(Để không làm hỏng thiết bị.)

Trước khi sử dụng

Về nồi

- Không sử dụng nồi tại nơi nào khác ngoài nồi cơm.



• Không sử dụng nó trên bếp ga hoặc bếp điện từ hoặc trong lò vi sóng.



- Không để vật cứng tác động vào nồi.



(Để 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 sử dụng que đánh trứng hoặc dụng cụ khác khi vo gạo.



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



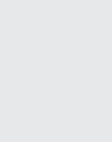
Sau khi nấu



• Không cho giấm vào cơm trong nồi.
(Trong khi nấu sushi và món khác)

• Không sử dụng thìa kim loại.
(Trong khi nấu cháo đặc và món khác)

• Không chạm hoặc đập vào nồi.
(Trong khi xới cơm)



Trong khi lau chùi và bảo dưỡng (T16)



• Không sử dụng nồi làm đồ chứa để rửa.

• Không để thìa hoặc dụng cụ khác vào nồi.

• Sau khi nấu với gia vị, không để đồ ăn bên trong nồi.

→ Sau khi nấu gạo thơm hoặc cơm trộn, 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.



• Không để nồi trong các dụng cụ khác để sấy sau khi rửa.

• Không sử dụng bột mài hoặc bàn chải kim loại, bàn chải nylon (vớ mài), bàn chải để làm sạch hoặc chà sạch nồi.
→ Để vệ sinh nồi, rửa bằng xốp mềm.



Lưu ý

Những nội dung sau sẽ không ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động của sản phẩm hoặc sức khỏe cá nhân.

[Mặt ngoài] vết xước bề mặt, lõm nhỏ hoặc va chạm.

[Mặt trong] bong tróc lớp phủ của nồi.

→ Nếu nồi bị méo mó hoặc bạn lo lắng về tình trạng của nó, vui lòng mua một chiếc nồi mới.

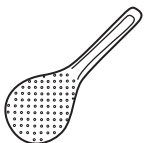
Xác định bộ phận

- Trước khi sử dụng, tháo tờ giấy dưới nồi ra.
- Để sử dụng lần đầu, lau chùi nồi, muối xối cơm, muỗng xúc cháo [súp], khay hấp, nắp trong và bộ phận kiểm soát nhiệt. (👉 T16-17)

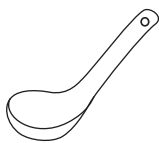
Thân nồi



Phụ kiện



Muối xối cơm (1)



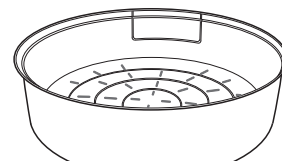
Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Giá cắm muối cơm (1)



Cốc đong (1)
(Khoảng 180 mL)



Khay hấp (1)

Xác định bộ phận

Bảng điều khiển



Nút Hủy/Tắt

- Hủy hoạt động sai, hoặc tắt giữ ấm.

Nút Hẹn giờ

- Nhấn nút này để hẹn giờ.

Nút - / +

- Nút này được sử dụng để điều chỉnh thời gian hiện tại, đặt thời gian cài đặt sẵn và thời gian nấu.
- Nhấn và giữ nút để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.

Nút Hẹn giờ Nấu

- Nhấn nút này để xác nhận thời gian nấu trong trạng thái hẹn giờ.

Nút Chọn Menu

- Nút này được sử dụng để chọn chức năng mong muốn.
- Nhấn và giữ nút để chọn nhanh các chức năng.

Nút Giữ ấm

- Nhấn nút này để giữ ấm.



Nút Bắt đầu/Hâm nóng

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

Lưu ý

- Thao tác nút [Cancel/Off] cần thời gian lâu hơn khi thiết bị đang làm việc, đây là điều bình thường. (Chỉ SR-AFM181)
- Khi nồi cơm đang bật, màn hình sẽ sáng để thao tác. (Màn hình sẽ vào chế độ ngủ nếu không thao tác với màn hình sáng khoảng 30 giây. Bạn có thể nhấn bất kỳ nút nào để sáng lại.) (Chỉ SR-AFM181)
- Để giúp cho người khiếm thị dễ sử dụng, nút [Start] và [Cancel/Off] có các phần nổi “●” và “■”. (Chỉ SR-AFY181)

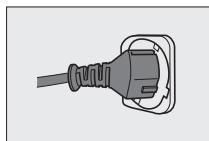
Màn hình LCD SR-AFY181 như sau



Điều chỉnh thời gian hiện tại

Ví dụ: điều chỉnh 7:00 sáng thành 8:30 sáng

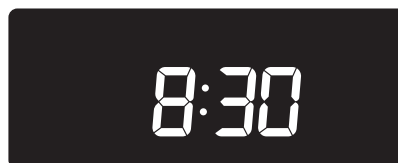
① Cắm phích cắm điện.



② Nhấn và giữ nút 「+」 hoặc 「-」 trên 3 giây. (Nhả nút khi bạn nghe thấy âm thanh “tiếng bíp” còi) Số “giờ, phút” nhấp nháy trên màn hình LCD.



③ Nhấn nút 「+」 hoặc 「-」 để điều chỉnh thời gian. Mỗi lần nhấn nút 「+」 hoặc 「-」 thời gian sẽ tăng hoặc giảm 1 phút một. (Sau khi điều chỉnh thời gian, số sẽ sáng một vài lần và dừng tự động, và điều chỉnh thời gian hoàn thành.)



- ※ Bạn không thể điều chỉnh thời gian khi thiết bị đang làm việc.
- ※ Nhấn và giữ nút 「+」 hoặc 「-」 để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
- ※ Hệ thống 24 giờ được áp dụng, và 24:00 được thể hiện bằng 0:00.
- ※ Nếu có lỗi khi hiển thị thời gian, thời gian nấu cài đặt sẵn và thời gian nấu xong sẽ bị lỗi.
Vi vậy vui lòng điều chỉnh thời gian kịp thời.

Chuẩn bị

Vo gạo và thêm nước

1

Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp

Số lượng gạo tối đa cần nấu một lần,
👉 “Thông số kỹ thuật” tại T24.

○ Chính xác

✗ Không chính xác

Khoảng 180 mL
(khoảng 150 g)

2

Vo gạo cho đến khi nước tương đối trong

①Vo gạo nhanh bằng nhiều nước và khuấy gạo thích hợp để rửa sạch gạo trong khi thay nước.

②Lặp lại vài lần vo gạo→đổ nước đi, cho đến khi nước trong.

•Để tránh làm xước lớp phủ chống dính trên bề mặt nồi, không vo gạo trong nồi.

•Vo gạo kỹ. Nếu không, có thể xuất hiện cháy cơm và cơm gạo còn sót có thể ảnh hưởng đến vị cơm.

①

②

3

Đổ gạo đã vo vào nồi

Đổ nước vào đến mức nước tương ứng (👉 T9) và lau khô bên ngoài nồi.

•Đổ nước vào mặt phẳng, và làm phẳng bề mặt gạo.
(Xác nhận theo vạch bên phải và trái và đổ thêm nước có chiều cao tương tự)

•Khi chọn “Soup” (Súp), tổng dung tích thành phần và nước không được vượt quá mức nước tối đa cho “Congee” (Nấu cháo).

•Khi nấu cơm trộn hoặc cơm nếp, hãy đổ nước vào theo bảng 1 sau.

Bảng 1

Lượng gạo (cốc đong)	Lượng nước	
	Cơm trộn	Cơm nếp (cốc đong)
1	Mức nước “White Rice” (Gạo Thường)	1
2		2
3		3
4		4
5		5
6		6

※Bạn có thể tăng hoặc giảm lượng nước ở trên tùy theo sở thích cá nhân.
(Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.)

Ví dụ: khi nấu 4 cốc hạt ngắn, cho nước đến mức nước “4” của “Short Grain” (Hạt Ngắn).

4

Đặt nồi vào thân nồi và đóng nắp ngoài

•Khi đóng nắp ngoài, vui lòng xác nhận đã có tiếng “cách”.
Nếu nắp trong lắp không đúng, thì không thể đóng nắp ngoài.
(👉 Nắp trong T16)

•Đảm bảo bộ phận kiểm soát nhiệt được lắp vào chỗ.
(👉 Bộ phận kiểm soát nhiệt T17)

①

②

5

Nối phích cắm điện

•Vui lòng cắm phích cắm thiết bị, rồi cắm phích cắm điện, và đảm bảo cả hai được cắm an toàn.

•Khi nồi cơm đang bật, màn hình sẽ sáng để thao tác.
(Màn hình sẽ vào chế độ ngủ nếu không thao tác với màn hình sáng khoảng 30 giây. Bạn có thể nhấn bất kỳ nút nào để sáng lại.) (Chỉ SR-AFM181)

①

②

Thân nồi

Phích cắm thiết bị

Phích cắm điện

Ổ cắm điện

Chú ý

Khi sử dụng khay hấp trong khi nấu cơm, dung tích nấu tối đa là 5 cốc đong.

Chuẩn bị

Chọn chức năng/Thiết lập thời gian nấu ăn/ Mẹo nấu cơm ngon

■ Chọn chức năng

Bảng 2

Loại thức ăn cần nấu	Chọn Menu	Mức nước	*1Thời gian nấu (Khoảng) phút	*2Giữ ấm (tự động)	*3Khoảng thời gian cài đặt trước
Hạt Ngắn	Short Grain (Hạt Ngắn)	Regular (Nấu thông thường)	37 phút	○	50 phút trở lên
		Delicious (Nấu ngon)	47 phút	○	60 phút trở lên
		Quick (Nấu nhanh)	29 phút	○	40 phút trở lên
		Sticky (Nấu cơm dẻo)	52 phút	○	60 phút trở lên
		Hard (Nấu cơm khô)	32 phút	○	50 phút trở lên
Hạt Dài	Long Grain (Hạt Dài)	Regular (Nấu thông thường)	32 phút	○	40 phút trở lên
		Delicious (Nấu ngon)	47 phút	○	60 phút trở lên
		Quick (Nấu nhanh)	29 phút	○	40 phút trở lên
Cơm Nếp	Delicious (Nấu ngon) [Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)]	Tham khảo Bảng 1 ở T8	*1	✗	*3
Cơm Trộn	Regular (Nấu thông thường) 、 Delicious (Nấu ngon) 、 Sticky (Nấu cơm dẻo) [Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)]	White Rice (Gạo Thường) [Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)]	*1	✗	*3
Gạo Thơm	Casserole (Gạo thơm)	White Rice (Gạo Thường) [Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)]	42 phút	✗	—
Nấu cháo	Congee (Nấu cháo)	Congee (Nấu cháo)	Bảng 3	✗	Thời gian nấu + 1 phút trở lên
	Porridge (Nấu cháo đặc)	Porridge (Nấu cháo đặc)			
	*4Grain Congee (Nấu cháo ngũ cốc)	Congee (Nấu cháo)			
Hấp	Steam (Hấp)	Nước để hấp trên 40 phút: 4 cốc đóng	Bảng 3	✗	—
Súp	Soup (Súp)	Đế mức nước “Congee” (Nấu cháo) tối đa	Bảng 3	✗	—
Bánh	Cake (Bánh)	—	Bảng 3	✗	—

*1 • Thời gian cần để nấu lượng gạo trung bình (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, lượng nước, điện áp, nhiệt độ, nhiệt độ nước và lượng gạo.
• Thời gian nấu cơm trộn, cơm nếp sẽ thay đổi theo các thành phần sử dụng.

*2 • Tất cả chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm.
Một số chức năng đánh dấu ✗ không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Cancel/Off] ngay sau khi nấu xong.

*3 • Chức năng gạo thơm, hấp, súp và bánh không có hẹn giờ.
• Khi nấu cơm nếp và cơm trộn, không sử dụng chức năng hẹn giờ để tránh ôi thiu thức ăn hoặc ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động.
• Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn thời gian nấu, nấu sẽ bắt đầu trực tiếp.
• Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt sẵn không nên quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.

*4 • Chỉ SR-AFM181.

■ Thiết lập thời gian nấu ăn

Bảng 3

Loại thức ăn cần nấu	Chọn Menu	Khoảng thiết lập thời gian nấu ăn	Mỗi lần thiết lập	Giá trị ban đầu	Hiện thị thời gian	Bộ nhớ thời gian
Nấu cháo	Congee (Nấu cháo)	40 phút ~ 2 giờ	10 phút	1 giờ	Quay lại 40 phút sau 2 giờ	○
	Porridge (Nấu cháo đặc)					
	Grain Congee (Nấu cháo ngũ cốc)	1 ~ 3 giờ	30 phút	2 giờ	Quay lại 1 giờ sau 3 giờ	○
Hấp	Steam (Hấp)	1 ~ 60 phút	1 phút	5 phút	Quay lại 1 phút sau 60 phút	○
Súp	Soup (Súp)	40 phút ~ 2 giờ	10 phút	1 giờ	Quay lại 40 phút sau 2 giờ	○
Bánh	Cake (Bánh)	40 ~ 60 phút	1 phút	60 phút	Quay lại 40 phút sau 60 phút	○

★ Mẹo nấu cơm ngon

① • Đong đúng tỷ lệ nước và gạo.



② • Vo gạo nhẹ nhàng và nhanh chóng.
• Không đặt gạo trong lưới.
(Để tránh gạo bị gãy nát hoặc gạo dính vào nồi.)



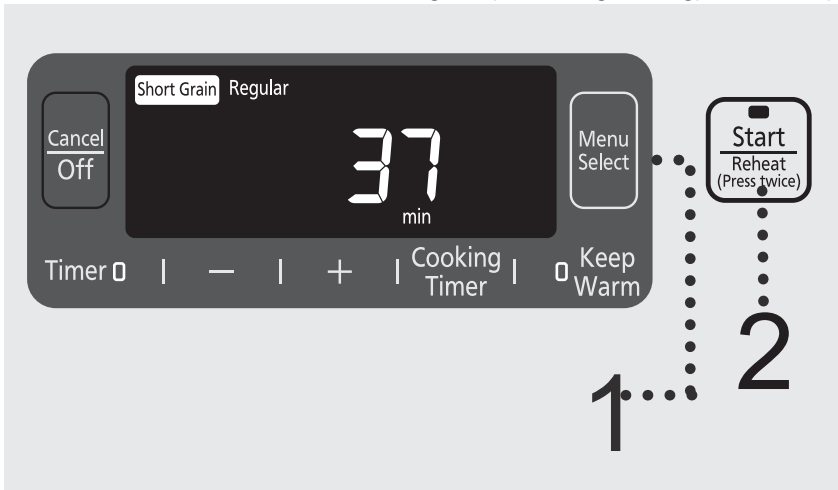
③ • Đổ nước vào mặt phẳng.
• Không sử dụng nước nóng hoặc nước có kiềm có độ pH trên pH9. (Để tránh cơm bị dính vào nồi hoặc bị cháy.)



Menu chức năng

Hạt Ngắn, Hạt Dài,
Gạo thơm/Giữ ấm

※ Đối với hạt ngắn, bạn có thể chọn: Regular (Nấu thông thường), Delicious (Nấu ngon), Quick (Nấu nhanh), Sticky (Nấu cơm dẻo), Hard (Nấu cơm khô).
Đối với hạt dài, bạn có thể chọn: Regular (Nấu thông thường), Delicious (Nấu ngon), Quick (Nấu nhanh).



■ Xin lưu ý

- Không chọn chức năng “Quick” (Nấu nhanh) hoặc “Hard” (Nấu cơm khô) để nấu cơm trộn. (Khối lượng nước Bảng 1 ở T8)
- Đối với cơm nếp, hãy chọn chức năng “Delicious” (Nấu ngon). (Khối lượng nước Bảng 1 ở T8)
- “Quick” (Nấu nhanh) có thể được sử dụng 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.
- Với chức năng “Delicious” (Nấu ngon), bạn có thể khiến cơm mềm và ngon hơn.
- Trộn gạo lứt và gạo thường (hạt ngắn, hạt dài) để nấu có thể tác động đến kết quả nấu.

※ Khi nấu bằng chức năng “Regular” (Nấu thông thường) “Short Grain” (Hạt Ngắn)

1

Nhấn nút để chọn “Regular” (Nấu thông thường) của “Short Grain”.

- Chức năng được lựa chọn nhấp nháy.
Chức năng nấu cơm được sử dụng lần gần nhất có thể được ghi nhớ, trừ chức năng nấu “Casserole” (Gạo thơm).
Vui lòng sử dụng chức năng “Regular” (Nấu thông thường) trong trường hợp bình thường.
Ngoài chức năng “Regular” (Nấu thông thường), bạn cũng có thể lựa chọn các chức năng “Delicious” (Nấu ngon), “Quick” (Nấu nhanh), “Sticky” (Nấu cơm dẻo) và “Hard” (Nấu cơm khô).
(Các chức năng nêu trên chỉ áp dụng đối với “Short Grain” (Hạt Ngắn) và “Long Grain” (Hạt Dài). Và chức năng “Sticky” (Nấu cơm dẻo) và “Hard” (Nấu cơm khô) chỉ áp dụng đối với “Short Grain” (Hạt Ngắn).)

Nhấp nháy

2

Nhấn nút để bắt đầu nấu.

- Đối với các chương trình “Quick (Nấu Nhanh)”, nồi cơm điện sẽ hiển thị thời gian hiện tại cho đến khi còn khoảng 7 phút trước khi cơm chín. Nồi cơm sẽ chuyển sang hiển thị thời gian cho đến khi cơm đã chín hẳn.

Đèn bật sáng

3

Khi nấu xong, xới tơi cơm.

- Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.
Để cơm không dính vào nhau, hãy đảo cơm sau khi nấu.
- Đối với cơm trộn, cơm nếp và gạo thơm, nhấn nút [Cancel/Off] sớm nhất có thể để tránh không ảnh hưởng đến hương vị.

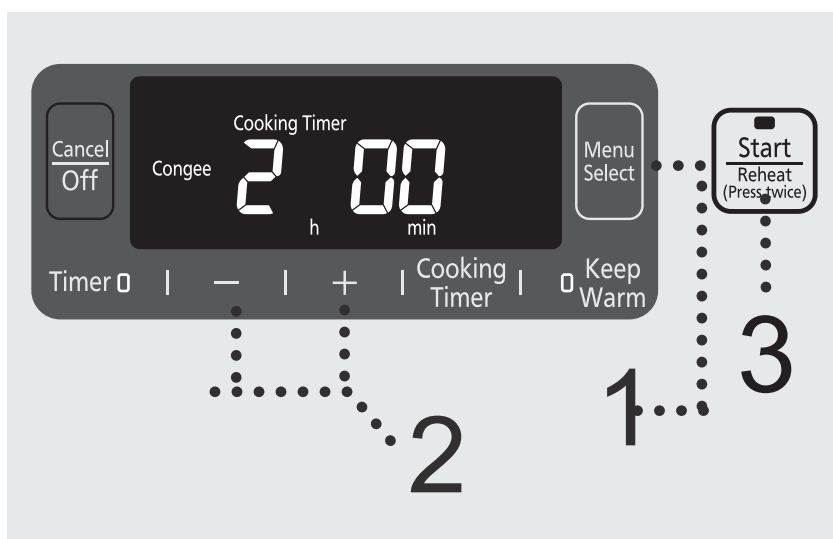
Đèn bật sáng

Giữ ấm

- Thời gian giữ ấm hiển thị từ 0 đến 23 trong tổng số 24 giờ. Sau 24 giờ, nó hiển thị thời gian hiện tại nhưng tiếp tục giữ ấm.
0 giờ sẽ được hiển thị khi ở trong vòng 1 giờ.
- Nếu chức năng “giữ ấm” lâu hơn 96 giờ, nó sẽ tự động dừng, và màn hình hiển thị “U14”. Nếu bạn muốn xóa mã lỗi, vui lòng nhấn nút [Cancel/Off].
- Bạn có thể thưởng thức cơm trong vòng 5 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.

Menu chức năng

Nấu cháo, Nấu cháo đặc,
Nấu cháo ngũ cốc, Súp



■ Xin lưu ý

- Mở nắp ngoài trong khi nấu sẽ tăng lượng sương ngưng tụ.
- Lượng nước hoặc lượng gạo không đúng có thể dẫn đến tràn nước gạo ra ngoài từ lỗ thông hơi.
- Khi nấu cháo được giữ ở chức năng giữ ấm trong thời gian quá dài, nấu cháo sẽ trở nên đặc hơn.
- Súp có thể bị tràn nếu vượt quá mực nước tối đa của chế độ "Congee" (Nấu cháo).
("Thông số kỹ thuật" tại T24)
- Tháo và làm sạch bộ phận kiểm soát nhiệt để tránh mùi lạ mỗi lần sau khi sử dụng.
- Nếu bạn quên lắp bộ phận kiểm soát nhiệt, nấu cháo có thể không kỹ.

※ Khi nấu cháo trong 2 giờ

1 Nhấn nút để chọn "Congee" (Nấu cháo).

- Chức năng được lựa chọn nhấp nháy.



2 Nhấn nút để đặt thời gian nấu.

- Mỗi lần nhấn nút [+] hoặc [-] thời gian nấu sẽ tăng hoặc giảm 10 phút một.
 - Nhấn và giữ nút [+] hoặc [-] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
 - Thời gian nấu cho lần cuối có thể được ghi nhớ.
- ※ Để có thể cài đặt thời gian nấu,
 Bảng 3 tại T9.



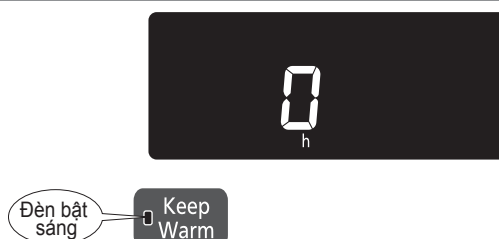
3 Nhấn nút để bắt đầu nấu.

- Thời gian còn lại được hiển thị 1 phút mỗi lần.

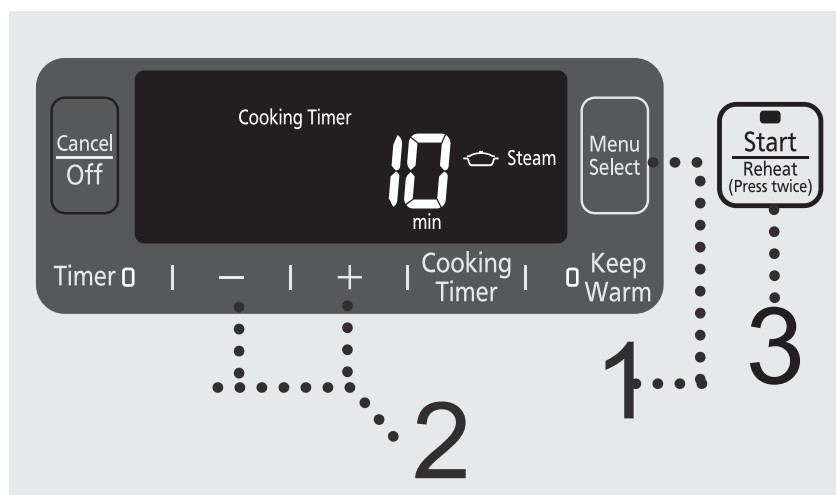


4 Sau khi có tiếng bíp, nấu xong, chức năng sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

- Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Cancel/Off] nếu lo lắng về điều này.



Menu chức năng Hấp



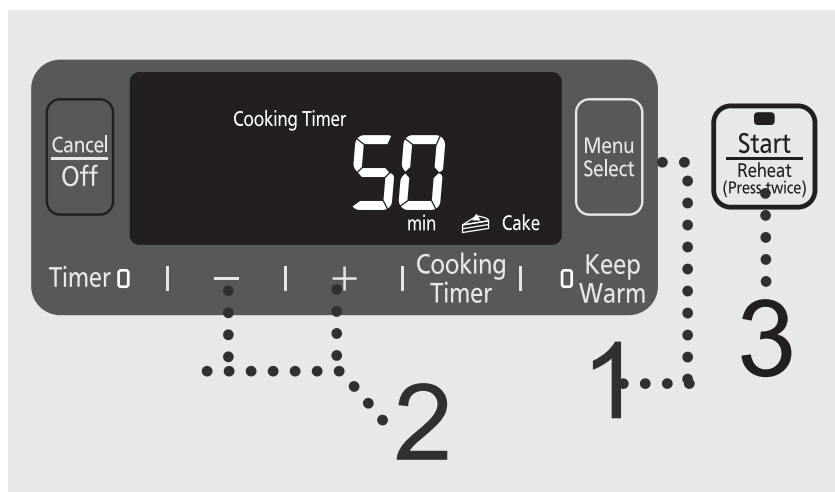
■ Xin lưu ý

- Nếu bạn muốn hấp khi nấu món khác, đảm bảo phải chọn chức năng nấu cơm.
- Khi thời gian hấp lâu (hơn 40 phút), đồ thêm nước để tránh bị khô.
(☞ Bảng 2 tại T9)
- Thời gian hiển thị trên màn hình là thời gian còn lại sau khi nước trong nồi sôi.
- Không đặt bất kỳ vật gì trong nồi có thể chặn lỗ nắp trong.

※ Khi hấp 10 phút

Chuẩn bị ① Đổ lượng nước phù hợp vào nồi. ② Đặt khay hấp. ③ Để thức ăn cần hấp vào. ④ Đóng nắp ngoài.	Khay hấp Nước
1 Nhấn nút để chọn “Steam” (Hấp). • Chức năng được lựa chọn nhấp nháy.	Nhấp nháy
2 Nhấn nút để đặt thời gian nấu. • Mỗi lần nhấn nút [+] hoặc [-] thời gian nấu sẽ tăng hoặc giảm 1 phút mỗi lần. • Nhấn và giữ nút [+] hoặc [-] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh. • Thời gian nấu cho lần cuối có thể được ghi nhớ. ※ Để có thể cài đặt thời gian nấu, ☞ Bảng 3 tại T9.	Nhấp nháy
3 Nhấn nút để bắt đầu nấu. • Sau khi nước sôi, thời gian còn lại được hiển thị 1 phút mỗi lần.	Đèn bật sáng
4 Sau khi có tiếng bíp, nấu xong, chức năng sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm. • Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Cancel/Off]. • Vào thời điểm này, khay hấp rất nóng, hãy cẩn thận khi bỏ ra.	Đèn bật sáng Keep Warm

Menu chức năng Bánh



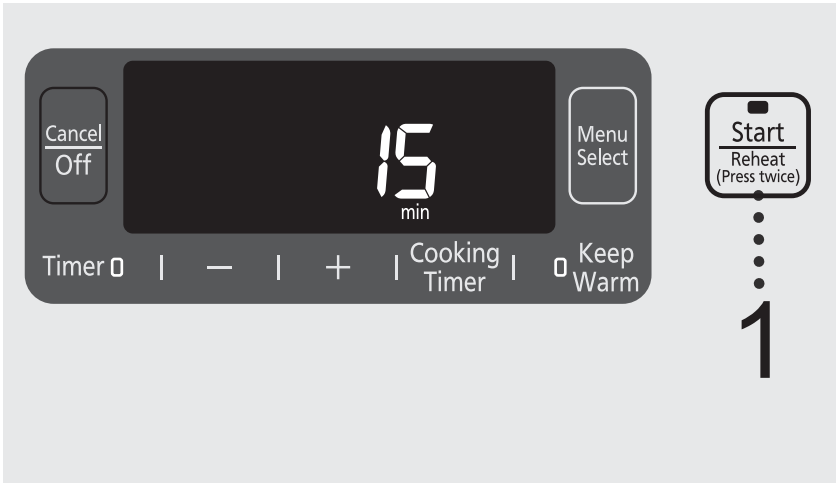
■ Xin lưu ý

- Hỗn hợp bánh không thể vượt quá lượng tối đa như sau (tổng lượng bột bánh, sữa, trứng, v.v.) để tránh bánh sống.
- Ngoài bột bánh, bạn có thể sử dụng bột ít gluten thông thường để làm bánh.
👉 món ăn ở T19.
- Trong khi nướng lượng bột bánh tối đa, đặt thời gian nấu đến 60 phút để tránh bánh sống.

※ Khi nướng bánh với chức năng “Cake” (Bánh) (50 phút)

Chuẩn bị • Trộn đều tất cả các thành phần theo yêu cầu về bột bánh. • Cho một lớp bơ (hoặc dầu ăn) vào thành nồi, rồi đổ bột bánh đã khuấy vào nồi và đóng nắp ngoài.	■ Lượng bột bánh tối đa: 900 g
1 Nhấn nút để chọn “Cake” (Bánh). • Chức năng được lựa chọn nhấp nháy.	
2 Nhấn nút để đặt thời gian nấu. • Mỗi lần nhấn nút [+] hoặc [-] thời gian nấu sẽ tăng hoặc giảm 1 phút mỗi lần. • Nhấn và giữ nút [+] hoặc [-] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh. • Thời gian nấu cho lần cuối có thể được ghi nhớ. ※ Để có thể cài đặt thời gian nấu, 👉 Bảng 3 tại T9.	
3 Nhấn nút để bắt đầu nấu. • Thời gian còn lại được hiển thị 1 phút mỗi lần.	
4 Sau khi có tiếng bíp, nấu xong, chức năng sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm. • Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Cancel/Off]. • Lấy nồi ra ngoài và để nguội vài phút, rồi úp nồi và đổ bánh ra. Cần thận tránh bỏng tay khi lấy nồi ra ngoài.	

Menu chức năng Hâm nóng



- Xin lưu ý**
- Khi cho thêm cơm nguội, không vượt quá lượng cơm nguội tối đa (trình bày tại Bảng 4).
 - Nên hâm nóng cơm nguội chỉ một lần để tránh không ảnh hưởng đến hương vị cơm.
 - Không hâm nóng cơm trộn và cơm nếp, để tránh không ảnh hưởng đến hương vị.

※ Khi hâm nóng cơm nguội

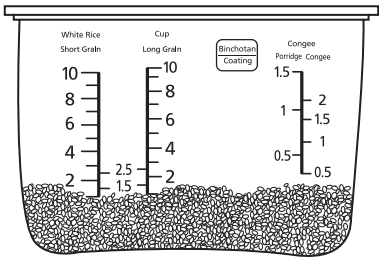
Chuẩn bị

- Khuấy cơm nguội trong nồi để nó đều hơn.
- Khi hâm nóng, vui lòng tham khảo bảng sau về lượng nước được cho thêm.

Bảng 4

Lượng cơm nguội (Mức nước*)	Dung tích nước (cốc đong)
1	---
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

* Lượng cơm nguội tối đa để hâm nóng không thể vượt quá mức nước "White Rice" (Gạo Thường) – 5 Cốc.



1 Nhấn nút  hai lần để hâm nóng.

- Bất kể bao nhiêu cơm nguội cần hâm nóng, thời gian hâm nóng khoảng 15 phút.
- Thời gian còn lại được hiển thị 1 phút mỗi lần.

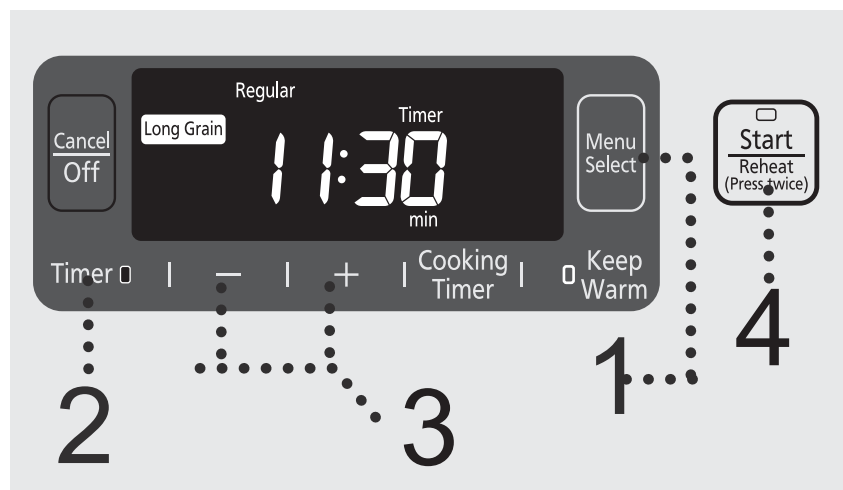


2 Sau khi có tiếng bíp, nấu xong, chức năng sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

- Vui lòng xới tơi cơm ngay khi có thể, vì nó sẽ ngon hơn.



Hẹn giờ



■ Xin lưu ý

- Chức năng hẹn giờ không áp dụng đối với “Casserole” (Gạo thơm), “Steam” (Hấp), “Soup” (Súp), “Cake” (Bánh).
- Khi nấu cơm nếp và cơm trộn, không sử dụng chức năng hẹn giờ để tránh ôi thiu thức ăn hoặc ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động.
- Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt sẵn không nên quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.
- Thời gian cài đặt hẹn giờ là thời gian khi nấu xong.
- Thời gian cài đặt sẵn và thời gian nấu cho lần cuối có thể được ghi nhớ.

※ Khi bạn muốn sử dụng chức năng “Timer” (Hẹn giờ) để hoàn thành “Regular” (Nấu thông thường) của “Long Grain” (Hạt Dài) lúc 11:30

Đầu tiên đảm bảo thời gian hiện tại đúng. Nếu không đúng, vui lòng điều chỉnh thời gian đúng. (T7) 1 Chọn chức năng theo các phương pháp tại T10~T11. • Chức năng được lựa chọn nhấp nháy.	
2 Nhấn nút Timer. • Khi hẹn giờ nấu được cài, bạn cần cài đặt thời gian nấu theo Bước 2 tại T11, và sau đó nhấn nút [Timer]. Nếu bạn nhấn trước nút [Timer], bạn có thể nhấn nút [Cooking Timer] để quay về chế độ cài đặt thời gian nấu. • Bạn có thể cài đặt hẹn giờ khi “Timer” (Hẹn giờ) đang nhấp nháy trên màn hình. Khi “Cooking Timer” (Hẹn giờ Nấu) đang nhấp nháy, bạn có thể cài đặt hẹn giờ nấu.	
3 Nhấn nút - + để đặt thời gian cài đặt sẵn. • Mỗi lần nhấn nút [+] hoặc [-] thời gian cài đặt sẵn sẽ tăng hoặc giảm 10 phút một. • Nhấn và giữ nút [+] hoặc [-] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh. • Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn thời gian nấu, nấu sẽ bắt đầu trực tiếp. ※ Đối với các chức năng và khoảng thời gian áp dụng hẹn giờ, Bảng 2 tại T9.	
4 Nhấn nút Start. • Khi màn hình ở chế độ ngủ, trước hết nhấn bất kỳ nút nào để bật sáng màn hình. (Chỉ SR-AFM181) • Trong trạng thái hẹn giờ, nhấn nút [Timer] để hiển thị thời gian hiện tại. • Để xác nhận thời gian nấu cháo ở chế độ hẹn giờ, vui lòng nhấn nút [Cooking Timer].	

Lau chùi và bảo dưỡng

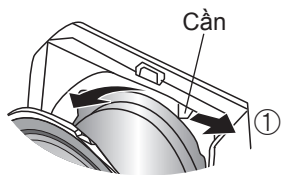
Chú ý

- Trước khi làm sạch, vui lòng rút phích cắm điện trước. Không lau chùi thân nồi cho đến khi nó nguội.
- Khi lau chùi thân nồi, không nhúng nồi cơm vào nước hoặc không lau chùi nồi cơm bằng hóa chất pha loãng, xăng, cồn, bột tẩy hoặc chổi cứng, v.v.
- Không sử dụng máy rửa chén bát hoặc máy sấy chén bát.

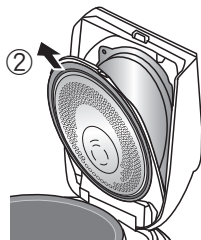
Nắp trong

Rửa bằng dung dịch rửa chén nồng độ nhẹ.

■ Tháo

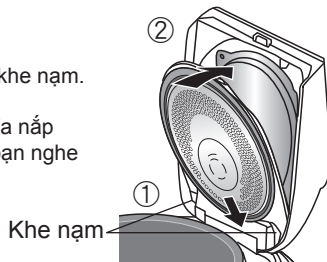


- ① Chuyển cần sang bên phải. (Nắp trong sẽ chuyển về phía trước hướng lên trên.)
- ② Lấy ra.



■ Lắp đặt

- ① Cho nắp trong vào khe nạm. (Cả hai bên)
- ② Nhấn hướng về phía nắp ngoài cho đến khi bạn nghe thấy tiếng "cách".



Lưu ý

- Vui lòng rửa kịp thời sau khi sử dụng gia vị (gạo thơm, cơm trộn, v.v.). (Nếu không có thể gây ra mùi, ôi thiu hoặc ăn mòn.)

Mặt trong của nắp ngoài/ Vòng làm kín

Lau bằng vải ẩm.

- Tháo bộ phận kiểm soát nhiệt, lau mặt trong của nắp ngoài, vị trí lắp đặt bộ phận kiểm soát nhiệt và vòng làm kín.
- Không kéo vòng làm kín.

Cảm biến đáy nồi

Lau bằng vải ẩm.

- Nếu bụi bẩn khó lấy, rửa bằng dung dịch rửa chén nồng độ nhẹ, và sau đó nhẹ nhàng lau bằng bàn chải nylon.

Lưu ý

- Nếu bạn không lau chùi cảm biến đáy nồi, cơm có thể bị tắc hoặc nấu không ngon.

Khung trên cao/Cao su đỡ lòng nồi (3 điểm)

Lau bằng vải ẩm.

Lưu ý

- Không đổ nước vào để rửa.

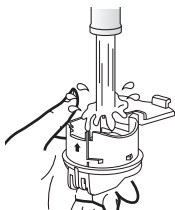
Nồi

- Rửa bằng dung dịch rửa chén nồng độ nhẹ và xốp mềm. Lau hết nước bên ngoài nồi.
- Vui lòng không sử dụng nồi làm đồ chứa để vệ sinh.
- 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.

Bộ phận kiểm soát nhiệt

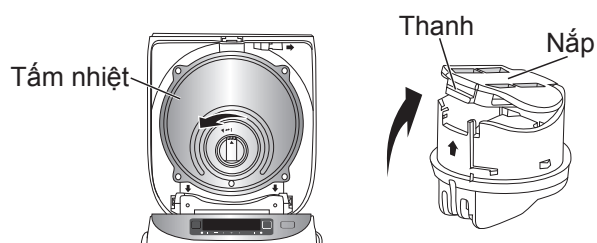
Tháo và rửa.

Súp hoặc dầu có khuynh hướng lưu lại tại bộ phận kiểm soát nhiệt, vì vậy hãy rửa bằng nước sau mỗi lần sử dụng. (Nếu không có thể gây ra mùi hoặc ôi thiu.)



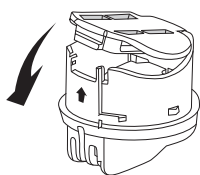
■ Tháo

- ① Sau khi nới lỏng theo hướng mũi tên (căn chỉnh ▲ trên bộ phận kiểm soát nhiệt bằng ▲ trên tấm nhiệt), kéo mặt trong của nắp ngoài.
- ② Kéo thanh theo hướng mũi tên và mở nắp của bộ phận kiểm soát nhiệt.

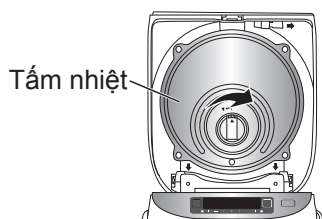


■ Lắp đặt (theo thứ tự ngược lại khi tháo.)

- ① Đóng nắp của bộ phận kiểm soát nhiệt cho đến khi bạn nghe thấy tiếng "cách".

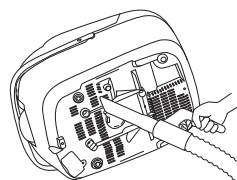


- ② Cho nó vào lỗ cố định trên mặt trong của nắp ngoài, căn chỉnh ▲ trên bộ phận kiểm soát nhiệt bằng ▲ trên tấm nhiệt, và siết chặt nó theo hướng mũi tên. (Nghe thấy tiếng "cách".)



Kiểm tra định kỳ

- Kiểm tra khoảng mỗi tháng một lần, và làm sạch ngay lập tức nếu có bụi bẩn.

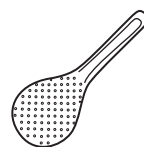


Đáy nồi cơm
(Lỗ thoát hơi/lỗ thoát khí)

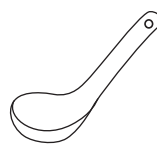
Bụi bẩn và vật lạ khác bằng máy hút bụi.

Phụ kiện

Rửa bằng chất tẩy hoà tan và xối mềm.



Muôi xới cơm



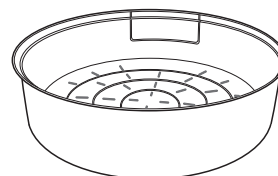
Muỗng xúc cháo [Súp]



Giá cắm muối cơm



Cốc đong



Khay hấp

Món ăn

Chú ý: •Do các thành phần khác nhau được thêm vào gạo nên có thể có cơm cháy ở đáy nồi.
•Khi nấu súp nấm trắng có thể phồng lên, sử dụng chức năng “Congee” (Nấu cháo), và lượng nấu tối đa là mức nước “Congee” (Nấu cháo) tối đa để không bị tràn.
※1 cốc (cốc đong): khoảng 150 g.

Cơm trộn

Thành phần:		Gia vị:	
Gạo	1 cốc	Dầu vừng	3 mL
Nấm hương tươi	4, xắt nhỏ	Xi dầu	10 mL
Gà cắt nhỏ	20 g	Đường	3 g
Cần tây	15 g	Muối	2 g
Nước	1 cốc	Tinh bột khô	4 g
		Hạt tiêu đen	Lượng vừa phải
Các bước:			
1) Rửa gạo và đổ nước vào nồi, và thêm một cốc nước ngâm trong khoảng 15 phút.		3) Nhấn nút [Menu Select] và chọn “Casserole” (Gạo thơm), sau đó nhấn nút [Start].	
2) Sau khi trộn tất cả các gia vị, cho nấm đã thái vào, và cho thịt gà đã thái vào, sau đó rải gạo đều lên 1) và đóng nắp ngoài lại.		4) Sau khi nấu xong, nhấn nút [Cancel/Off]. Mở nắp ngoài, đảo đều cần tây, đóng nắp ngoài lại, và ủ trong nhiệt độ đó trong 5 phút, sau đó xới đều bằng muôi xới cơm.	

Cháo dinh dưỡng (Chỉ SR-AFM181)

Thành phần:				Gia vị:	
Gạo	30 g	Gạo nếp cẩm	20 g	Đường	Lượng vừa phải
Gạo nếp	20 g	Đậu đỏ	30 g		
Hạt kê	20 g	Đậu xanh	30 g		

Các bước:

1) Rửa sạch các gạo và cho vào nồi.

2) Thêm nước đến mức nước “1” của chế độ “Congee” (Nấu cháo), và đóng nắp ngoài lại.

3) Nhấn nút [Menu Select] và chọn “Grain Congee” (Nấu cháo ngũ cốc); đặt thời gian nấu là 2 giờ, sau đó nhấn nút [Start].

4) Khi bạn nghe thấy tiếng bíp, nồi đã nấu xong.
(Có thể cho thêm đường tùy theo khẩu vị của mỗi người.)

Lưu ý: Bạn có thể thêm các thành phần khác theo sở thích của bạn (như, lúa mạch, đậu đen, lạc, ngô, đậu Hà Lan,v.v.). Với các thành phần khó nấu thành cháo đặc như đậu đen, lạc và ngô, hãy ngâm trong 4 giờ trước, sau đó đặt thời gian nấu là 3 giờ.

Cánh gà hầm

Thành phần:		Gia vị:	
Cánh gà	8	Rượu gạo Thiệu Hưng	20 mL
Hành	1/2, washed and sliced	Xi dầu	20 mL
Nấm hương	9	Xi dầu đen	20 mL
Gừng	Lượng vừa phải	Dầu vừng	10 mL
		Dầu ốt	10 mL
		Hạt tiêu	Lượng vừa phải
		Đường	Lượng vừa phải
Các bước:			
1) Rửa cánh gà, hành, nấm hương, thái lát hành và cắt cánh gà hai lần phía trước và phía sau để làm món ăn ngon hơn.		4) Cho cánh gà 2) lên trên, và đổ gia vị đã tẩm ướp đều lên trên, sau đó đóng nắp ngoài lại.	
2) Sau khi trộn đều các gia vị, cho cánh gà vào, trộn đều và để hơn một giờ cho gà ngấm gia vị.		5) Nhấn nút [Menu Select] và chọn “Steam” (Hấp); đặt thời gian nấu là 20 phút, sau đó nhấn nút [Start].	
3) Cho một ít dầu vào đáy nồi và phủ một lớp gừng và đặt hành lên, sau đó phủ một lớp nấm hương.			

Món ăn

Súp sườn lợn với khoai tây và cà chua

Thành phần:

Sườn lợn non	400 g
Khoai tây	250 g
Cà chua	250 g
Gừng	Một số mẫu
Hành củ	Một phần củ
Nước	5 cốc (khoảng 900 mL)

Gia vị:

Muối	7 g
------	-----

Các bước:

- 1) Rửa và chẻ sườn thành miếng nhỏ, cắt hành thành đoạn dài, thái lát gừng, cắt cà chua thành miếng nhỏ, bóc khoai tây và cắt thành miếng nhỏ.
- 2) Cho sườn vào nước đang sôi và vớt hết váng, đổ bỏ nước và cho vào nồi.
- 3) Dùng một nồi khác, cho thêm một ít dầu, phi qua hành và gừng và cho cà chua và khoai tây vào và rán qua.
- 4) Thêm khoảng 5 cốc nước muối vào 3), đổ chúng vào nồi sau khi đun sôi và đóng nắp ngoài lại.
- 5) Nhấn nút [Menu Select] và chọn "Soup" (Súp); đặt thời gian nấu là 1 giờ 30 phút, sau đó nhấn nút [Start].

Bánh (làm từ hỗn hợp bột làm bánh)

Thành phần:

Hỗn hợp làm bánh	250 g
Trứng	1
Nước hoặc sữa	100 mL
Bơ hoặc dầu ăn	Lượng vừa phải

Các bước:

- 1) Cho hỗn hợp làm bánh, nước hoặc sữa và trứng vào trong bát và trộn đều.
- 2) Cho thêm bơ hoặc dầu ăn vào trong nồi, sau đó, đổ bột bánh vào 1), và đóng nắp ngoài lại.
- 3) Nhấn nút [Menu Select] và chọn "Cake" (Bánh); đặt thời gian nấu là 50 phút, sau đó nhấn nút [Start].
- 4) Khi có tiếng bíp, là bánh đã được nướng chín.
- 5) Nhấn nút [Cancel/Off], tháo nồi ra khỏi nồi cơm và nấu trong 2 phút, sau đó lật nồi để đổ bánh ra đĩa hoặc khay. Chờ cho nó nguội, cắt ra và thưởng thức.

※Lưu ý không đổ lượng bột bánh vượt quá trọng lượng quy định, nếu không bánh có thể sống.

Bánh (làm từ bột có gluten thấp)

Thành phần:

Bột có hàm lượng gluten thấp	100 g	Bơ	30 g
Trứng	3	Sữa	25 mL
Đường	100 g		

Các bước:

- 1) Tách lòng trắng trứng và lòng đỏ trứng và để riêng ra mỗi bát (không có nước và dầu); thêm 20 g đường vào lòng đỏ trứng sau đó khuấy đều đường và lòng đỏ trứng đến khi hỗn hợp có hạt mịn.
- 2) Thêm 80 g đường vào lòng trắng trứng và khuấy đều bằng dụng cụ đánh trứng đến khi có thể để đĩa thẳng đứng trong lòng trắng trứng; cho lòng đỏ trứng vào phần lòng trắng trứng và khuấy đều.
- 3) Thêm từng ít bột bánh trong bột ít gluten đã sàng, khuấy đến khi hỗn hợp có hạt mịn.
- 4) Thêm bơ mềm vào bột bánh và khuấy đều đến khi hỗn hợp có hạt mịn.
- 5) Thêm sữa vào bột bánh và khuấy đến khi hỗn hợp có hạt mịn.
- 6) Đổ bột bánh vào nồi và đóng nắp ngoài lại.
- 7) Nhấn nút [Menu Select] và chọn "Cake" (Bánh); đặt thời gian nấu là 50 phút, sau đó nhấn nút [Start].
- 8) Khi có tiếng bíp, là bánh đã được nướng chín.
- 9) Nhấn nút [Cancel/Off] tháo nồi ra khỏi nồi cơm và nấu trong 2 phút, sau đó lật nồi để đổ bánh ra đĩa hoặc khay. Chờ cho nó nguội, cắt ra và thưởng thức.

※Lưu ý không đổ lượng bột bánh vượt quá trọng lượng quy định, nếu không bánh có thể sống.

Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
Bắt đầu nấu ngay khi đặt hẹn giờ	- Thời gian hiện tại được hiển thị có đúng không? (Chế độ hiển thị 24 giờ) - Là thời gian cài đặt sẵn không nằm trong “Khoảng thời gian cài đặt trước”?	7 9
Không nấu trong thời gian cài đặt sẵn	- Thời gian hiện tại được hiển thị có đúng không? (Chế độ hiển thị 24 giờ) - Có nhấn nút [Start]?	7 15
Thời gian nấu 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 và điều chỉnh ở giữa quá trình nấu. - Hiển thị “U12” hay “U15”?	— — 22
Thời gian nấu ngắn	Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể bị điều chỉnh ở giữa quá trình nấu.	—
Có tiếng ồn	- Âm thanh “pu” do quạt tạo ra trong quá trình tản nhiệt. - Âm thanh “lầm rầm” là từ IH (gia nhiệt cảm ứng từ) trong quá trình tạo năng lượng. Đôi khi bạn có thể nghe thấy âm thanh trong quá trình giữ ấm. - Âm thanh “xiu” là âm phát ra khi nồi xả hơi.	— — —
Hơi nước thoát ra từ vị trí khác ngoài lỗ thông hơi	- Cơm có dính vào vòng làm kín của nồi ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng? - Làm sạch nắp trong sau mỗi lần sử dụng và lắp lại đúng vị trí?	— 16
Không thực hiện được thao tác nút	- Đèn báo có bật không? →Không thực hiện được thao tác nút trong quá trình nấu, hẹn giờ và giữ ấm. Ấn nút [Cancel/Off] trước khi thực hiện. - Bạn có đeo găng tay hoặc bao tay khi thao tác không? (Chỉ SR-AFM181)	— —
Mất điện khi đang nấu	- Có thể làm chậm thời gian nấu xong. - Tùy vào thời gian mất điện bao lâu, đôi khi cơm nấu không được ngon.	— —
Đánh lửa từ vị trí phích cắm điện	Khi cắm và rút phích cắm điện, đôi khi có thể có tia lửa nhỏ. Đây là đặc tính không thể tránh khỏi của chế độ IH (thiết bị gia nhiệt cảm ứng từ), và không phải nồi bị hỏng.	—
Khi màn hình không hiển thị	Thời gian “8:30” hiển thị khi cắm phích cắm điện? [Hiển thị] pin lithium hết điện. Chỉ cần cắm lại phích cắm điện và bạn có thể nấu và giữ ấm, nhưng khi bạn muốn có chế độ hẹn giờ nấu, bạn phải kiểm tra thời gian hiển thị tại. Trong trường hợp này, thay pin mới. Pin được lắp cố định trong thân nồi và người dùng không tự thay được. [Không hiển thị] Bảng mạch bị hỏng. →Thay pin để khắc phục lỗi, vui lòng đem sản phẩm tới trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic.	—

Lưu ý

• Nếu bạn không cẩn thận làm đổ nước và gạo vào thân nồi mà không có nồi, hãy hỏi ý kiến của trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic.

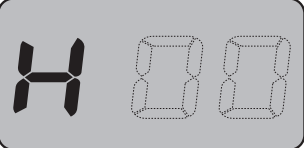
Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa nếu không phải là lỗi hỏng hóc.

Hiện tượng	Nguyên nhân
Gạo nếp (mềm)	- Lượng gạo và nước có đúng yêu cầu? - Có bao nhiêu phần trăm gạo tằm? - Gạo có bị ngâm nước trong thời gian quá lâu? (Thời gian cài đặt sẵn quá lâu, v.v.) → Khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu, bạn cần cho ít nước hơn. - Có sử dụng nước nóng để vo gạo? - Cơm có nở ra ngay sau khi nấu? - Cho quá nhiều nước khi nấu gạo mới?
Nấu cơm khô (cứng)	- Lượng gạo và nước có đúng yêu cầu? - Có sử dụng chức năng “Quick” (Nấu nhanh)?
Nấu cháo quá lỏng	- Gạo có bị ngâm nước quá lâu khi đặt chế độ hẹn giờ nấu? - Nấu cháo có giữ ấm?
Cơm bị cháy	- Có vo gạo đầy đủ? - Có vật lạ ở đáy nồi, trên cảm biến đáy nồi và bên trong thân nồi? - Có hẹn giờ thời gian nấu không? - Có bao nhiêu phần trăm gạo tằm? - Có cho gia vị khi nấu? (Gạo thơm, cơm trộn, v.v.) - Có bột màu hơi vàng bám ở đáy nồi chứ không phải nồi bị hỏng. → Nếu tình hình vẫn không cải thiện sau khi đã kiểm tra các trường hợp trên, xem phần “Để cải thiện tình trạng cơm cháy” (👉 T23).
Cơm bị nát, mùi khét, màu vàng	- Cơm có nở ra ngay sau khi nấu? - Cơm có bị giữ ấm quá lâu hơn 5 giờ? - Có cho cơm nguội vào nồi và giữ ấm? - Có vo gạo đầy đủ? - Có để muối xối cơm ở trong nồi khi để chế độ giữ ấm? - Do loại gạo và lượng nước khác nhau, cơm nấu xong có thể ngả vàng. - Có thể có mùi khi nấu gạo thơm, cơm trộn với gia vị. → Làm sạch nồi, nắp trong cẩn thận và bộ phận kiểm soát nhiệt.
Cơm khô	- Cơm có bị giữ ấm quá lâu hơn 5 giờ? - Có bật lại chế độ hâm nóng nhiều lần? - Có cố định đúng bộ phận kiểm soát nhiệt? - Cơm có dính vào vòng làm kín của nồi ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng?
Gạo dính vào bên trong nồi	Do loại cơm, cơm mềm, cơm nếp khác nhau có thể dính vào nồi.
Có lớp màng mỏng tạo thành	Có còn lại cám? Lớp màng bột mỏng là do tinh bột phân hủy khô lại và không gây hỏng nồi; gạo không được rửa sạch cẩn thận cũng có thể tạo ra lớp màng mỏng.
Bề mặt lớp cơm nấu mấp mô	- Bạn có san bằng bề mặt gạo trước khi nấu? - Do năng lượng nhiệt từ IH (gia nhiệt cảm ứng từ) gây ra. Không phải dấu hiệu bất thường. Trong những trường hợp sau, cơm sau khi nấu có thể không có bề mặt bằng phẳng. - Khi gạo chưa được rửa sạch cẩn thận. - Có quá nhiều gạo tằm. - Gạo bị vỡ khi vo gạo mạnh tay.

Thông báo Lỗi

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

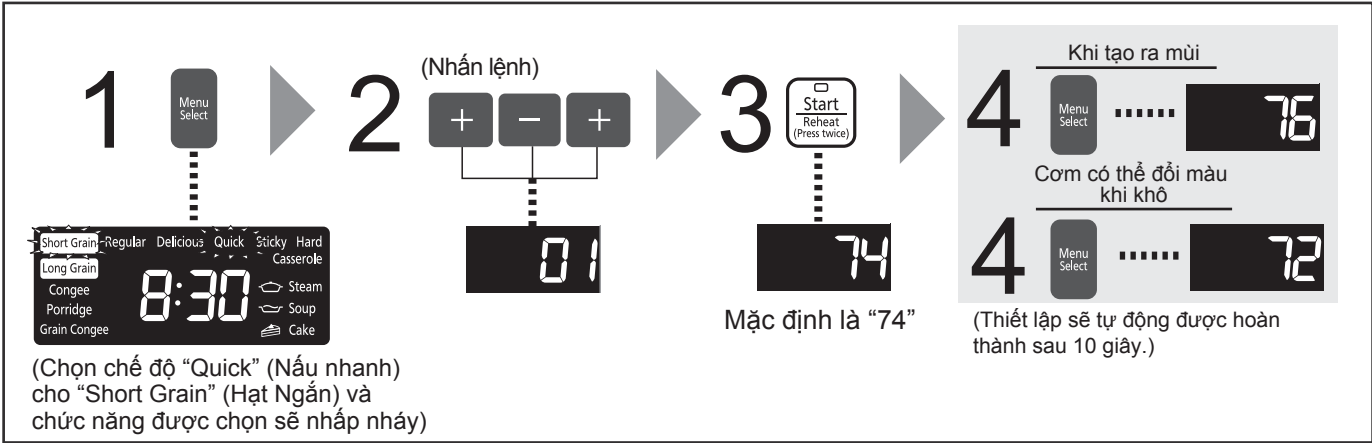
Hiển thị lỗi	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
	Có đặt nồi vào không? → Nhấn nút [Cancel/Off] đến khi màn hình hiển thị tắt. Cho nồi vào và thao tác lại.	—
	- Có vật lạ dính vào đáy nồi hoặc cảm biến đáy nồi? → Loại bỏ vật lạ hoặc bụi bẩn khỏi nồi và nhấn nút [Cancel/Off]. - Có quá nhiều nước không? → Nhấn nút [Cancel/Off]. (Để tiếp tục nấu, bạn có thể giảm bớt lượng nước vừa đủ)	5 —
	Giữ ấm trong thời gian quá 96 giờ? → Nhấn nút [Cancel/Off].	10
	- Nắp ngoài có hở? - Bộ phận kiểm soát nhiệt đã gắn? → Nếu làm mất, vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic. Bạn vẫn có thể nấu mà không có bộ phận kiểm soát nhiệt, tuy nhiên: - Cơm sẽ không giữ được vị. (Cơm sẽ bị khô khi ở chế độ giữ ấm) - Nước có thể tràn ra khi sôi. - Thông báo lỗi "U15" có thể hiển thị khi nấu xong. - Có thể không nấu chín được nấu cháo. - Có vật lạ hay bụi dầu bám vào trong bộ phận kiểm soát nhiệt không? → Rửa sạch và lắp lại đúng vị trí.	— 17 17
	- Có bụi bẩn hoặc vật lạ bám vào làm tắc lỗ thoát hơi và lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm? → Loại bỏ theo các cách sau. - Nhấn nút [Cancel/Off], sau đó rút phích cắm điện. - Tháo nồi ra sau khi nồi cơm nguội. - Làm sạch bụi bên trong lỗ thoát hơi/lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm. ( T17) - Có để nồi cơm trên thảm? → Không sử dụng nồi cơm khi đáy nồi cơm có thể bị tắc.	— 5
	Thử rút phích cắm điện và cắm lại. Nếu "H※※" vẫn xuất hiện, nồi đang bị lỗi. → Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic và thông báo mã lỗi (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, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để sửa chữa.

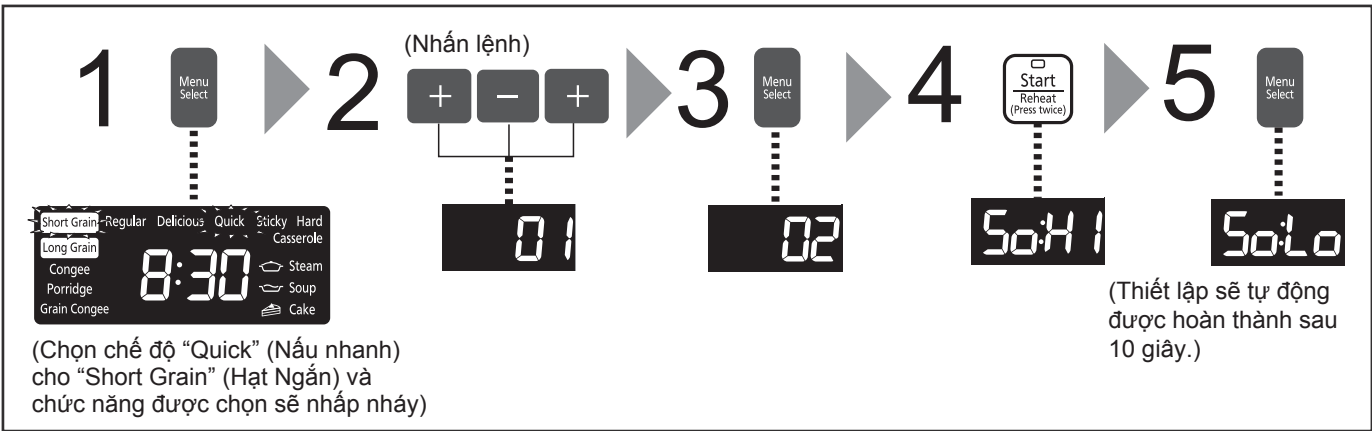
Cách tùy chỉnh nồi

■ Để thay đổi nhiệt độ giữ ấm (nhiệt độ mặc định là 74)

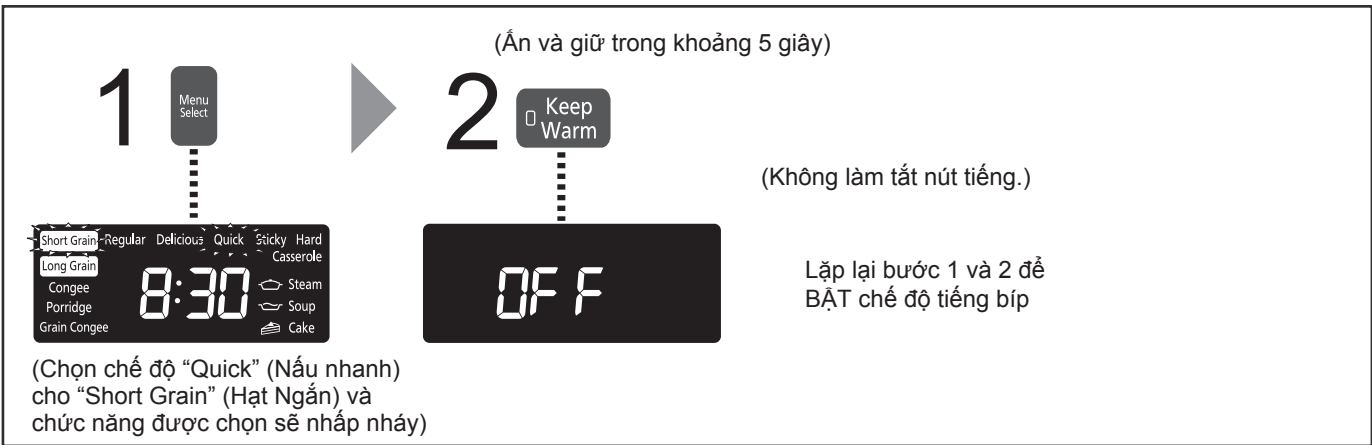
- Chế độ giữ ấm tạo ra mùi, vui lòng chuyển sang “76”; khi cơm thay đổi màu sắc hoặc khô chuyển về “72”.
(74→76→72)



■ Để cải thiện tình trạng cơm cháy



■ Loại bỏ tiếng bíp khi nấu, hâm nóng (kết thúc tiếng bíp)



Thông số kỹ thuật

Số model			SR-AFM181	SR-AFY181
Nguồn điện/Tần suất định mức			220 V ~ 50 Hz	
Nguồn định mức			1370 W	
Dung tích nấu cơm (lượng gạo) L	Short Grain (Hạt Ngắn)	Regular (Nấu thông thường)	0,18 ~ 1,8 [1 ~ 10 cốc]	
		Delicious (Nấu ngon)		
		Quick (Nấu nhanh)		
		Sticky (Nấu cơm dẻo)		
		Hard (Nấu cơm khô)		
	Long Grain (Hạt Dài)	Regular (Nấu thông thường)	0,18 ~ 1,8 [1 ~ 10 cốc]	
		Delicious (Nấu ngon)		
		Quick (Nấu nhanh)		
Casserole (Gạo thơm)		0,36 ~ 1,08 [2 ~ 6 cốc]		
Dung tích nấu cháo (lượng gạo) L	Congee (Nấu cháo)		0,09 ~ 0,36 [0,5 ~ 2 cốc]	
	Porridge (Nấu cháo đặc)		0,09 ~ 0,27 [0,5 ~ 1,5 cốc]	
	Grain Congee (Nấu cháo ngũ cốc) ^{*3}		0,09 ~ 0,36 [0,5 ~ 2 cốc]	
	Dung tích nấu tối đa (thành phần + nước) cho súp L		2,5 ^{*1}	
Trọng lượng tối đa (Xấp xỉ) lượng bột bánh (g)		900		
Độ dài dây nguồn tối đa (Xấp xỉ) m		1,0		
Trọng lượng (Xấp xỉ) kg		6,0	5,5	
Kích thước (Xấp xỉ) cm	Chiều rộng		27,6	
	Chiều sâu		40,4	
	Chiều cao		24,3 (46,1 ^{*2})	

- (※1) Cho biết công suất nấu ở mức nước tối đa đối với “Congee” (Nấu cháo).
- (※2) Cho biết chiều cao của nồi khi mở nắp ngoài.
- (※3) Chỉ SR-AFM181.
- Công suất điện tiêu thụ khoảng 2,0 W ở chế độ chờ.

Panasonic Corporation

Trang web: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

In tại Nhật Bản

RZ19VJ72
H1117-0