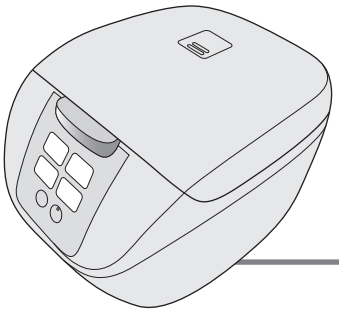
VET

Panasonic



Operating Instructions

Electronic Rice Cooker | Household Use

Hướng dẫn Sử dụng

Nồi cơm điện | Sử dụng trong gia đình

Model No. 1.0L SR-DF101
Model Số 1.8L SR-DF181

Table of Contents

Safety Precautions	2~3	Before use
Parts identification	4	
• Control panel	4	
• Entire unit	4	
Preparations	5	Usage
Functions	6	
• Quick Cook/Steam	6	
• White Rice • Keep Warm	7	
• Brown Rice	8	
• Porridge/Soup	9	
Recipes	10~11	
Cleaning and maintenance	12	
Troubleshooting	13	In Trouble
Specifications	13	
Memo	26~27	

Mục lục

Lưu ý An toàn	14~15	Trước khi sử dụng
Xác định bộ phận	16	
• Bảng điều khiển	16	
• Toàn bộ thiết bị	16	
Chuẩn bị	17	Cách sử dụng
Chức năng	18	
• Nấu Nhanh/Hấp	18	
• Nấu Cơm • Ủ	19	
• Nấu Gạo Lức	20	
• Nấu Cháo/Súp	21	
Thực đơn	22~23	
Lau chùi và bảo dưỡng	24	
Xử lý sự cố	25	Trục Trặc
Thông số kỹ thuật	25	
Memo	26~27	

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this product.
- Before using this product **please give your special attention to "Safety Precautions" (Page 2~3)**.
- Please make sure the date and name of store of purchase are stamped and keep it with this Operating Instructions.

Reserve it for later use

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm Panasonic.

- Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình.
- Vui lòng đọc kỹ những hướng dẫn và tuân thủ các lưu ý an toàn khi sử dụng sản phẩm này.
- Trước khi sử dụng sản phẩm này, **bạn hãy đặc biệt chú ý đến phần "Lưu ý An toàn" (Trang 14~15).**
- Hãy lưu giữ Hướng dẫn sử dụng này cùng với Phiếu mua hàng, Hóa đơn mua hàng, …

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

Safety Precautions Must be followed!

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

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

⚠ **Warning:** Indicates serious injury or death.	⚠ **Caution:** Indicates risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.

These symbols indicate prohibition.	This symbol indicates requirement that must be followed.

⚠ Warning

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

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

■ Do not insert any objects in the vent or gap.

Especially metal objects such as pins or wires. (It may cause an electric shock or malfunction.)

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

(It may cause burn or injury.)

■ Do not damage the power cord or power plug.

Following actions are strictly prohibited.

Modifying, placing near heating elements, bending, twisting, pulling, putting heavy objects on top, and bundling the cord (It may cause an electric shock, short circuit or fire.)

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

■ Do not immerse the appliance in water or splash it with water.

(It may cause a short circuit or electric shock.)

- Please enquire with an authorised dealer if water gets inside the appliance.

■ Use only a power outlet rated at 10 amperes and alternating electric current at 220 volts.

(Plugging other devices into the same outlet may cause electric overheating, which may cause a fire.)

- Use only an extended cord rated at 10 amperes minimum.

■ Do not plug or unplug the power plug with wet hands.

(It may cause an electric shock.)

■ Do not get your face close to the steam vent or touch it with your hand. Keep the steam vent out of reach of small children.

(It may cause a burn.)

■ Do not modify, disassemble, or repair this appliance.

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

- Please make enquiries at the store or the repair department of an authorised dealer.

■ Insert the power plug firmly.

(Otherwise it may cause an electric shock and fire caused by the heat that may generate around the power plug.)

- Do not use a broken power plug or a loose power outlet.

■ Clean the power plug regularly.

(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and may cause a fire.)

- Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.

■ Discontinue using the appliance immediately and unplug the power connector in cases of abnormal situations and breaking down.

(e.g. for abnormal situations or breaking down)

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

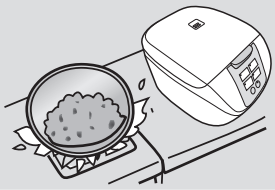
- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or power failure occurs when is touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The unit gives out smoke or scorching smell.
- There are cracks, looseness or wobbles of the appliance.
- The heating plate is warped or the pan is deformed.

→Please make enquiries at Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

Safety Precautions Must be followed!

⚠ Caution

■ Do not use the appliance on following places.



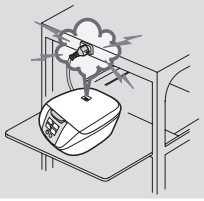
- The place where it may be splashed with water or near a heat source.
- The place with an uneven surface or on non-heat-resistant carpet.
- Near a wall or furniture. (It may cause a discoloration or deformation.)

■ Do not touch heating elements while the appliance is in use or after cooking.

Especially the heating plate (It may cause a burn.)

■ Do not expose the power plug with steam.

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



■ Do not touch the hook button while moving the appliance.

(It may cause the outer lid to open, resulting in a burn.)

■ Be sure to hold the power plug when unplugging the power plug.

(Otherwise it may cause an electric shock, short circuit, resulting in fire.)

■ Do not use the cord set (for instrument plug and power plug) that is not specified for use with this appliance. Also do not transfer them.

(It may cause an electric shock, leak, and fire.)

■ Do not open the outer lid while cooking.

(It may cause a burn.)

■ Unplug the power plug from the power outlet when the appliance is not in use.

(Otherwise it may cause an electric shock and fire caused by a short circuit due to the insulation deterioration.)

■ Please allow the appliance to cool down before cleaning it.

(Touching hot elements may cause a burn.)

■ Do not use other pans than the one specified.

(It may cause a burn and injury due to overheat or malfunction.)

Precautions for Use

Please put in correct amount of rice and water and select functions correctly according to the operating instructions.
(So as to avoid overflow of rice water, half-cooked rice or scorched rice.)

Do not put ingredients to be cooked directly into the appliance in which no pan is placed.
(So as to prevent any impurities from causing failure.)

Do not use the appliance on any heat labile object such as carpet, electric heating carpet and tablecloth (made of vinyl plastics), etc.
(So as to avoid poor cooking or fire.)

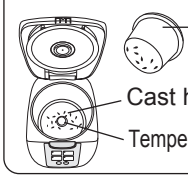
Before using the appliance, remove the protective bag on the pan and the anti-tarnish paper between the pan and the cast heater.
(So as to avoid poor cooking or fire.)

Do not cover the outer lid with cloth or other objects when the appliance is in use.
(So as to avoid deformation, color change of the outer lid or failure.)

Avoid using the appliance under direct sunlight.
(So as to avoid color change.)

Do not serve out rice with any metal object.
(So as to avoid scratching the pan coating and causing peeling of the coating.)

Please always clean the foreign objects such as rice on the pan, cast heater and temperature sensor.



- Do not tilt or overturn the appliance.
- Before cleaning, turn off the power switch and pull out the power plug.

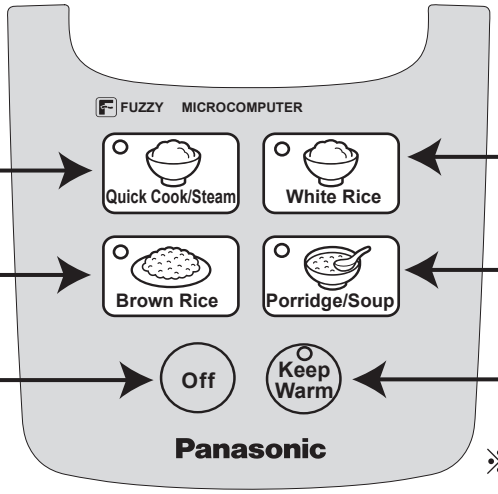
When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume the use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.

The appliance is for household use only. Do not use it for any commercial or industrial purposes or any purposes other than cooking.

When power failure occurs during the operation of the appliance, the cooking result may be affected.

Parts identification

Control panel



Press this button for quick cooking or steam cooking.

Press this button for cooking of brown rice.

Press this button to cancel the previous operation or stop keep warm function.

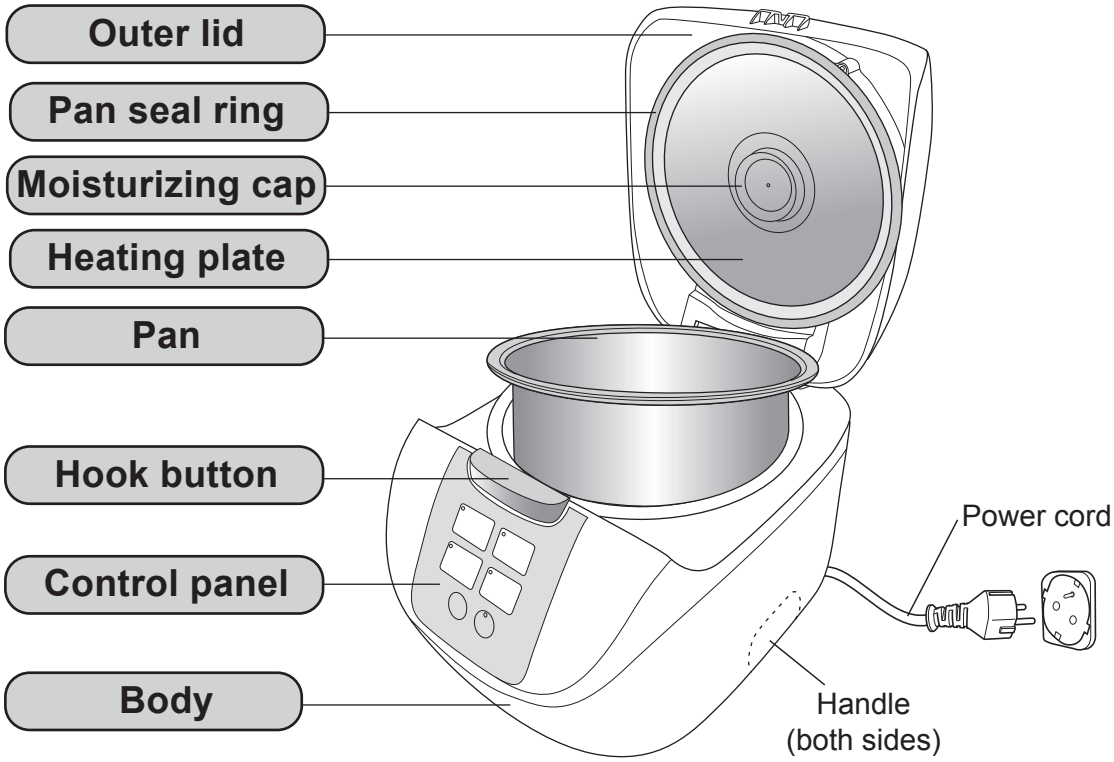
Press this button for cooking of rice.

Press this button for cooking of porridge or soup.

Press this button for keep warm function.

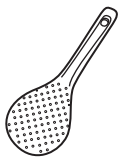
※This rice cooker has no touch sound or end sound.

Entire unit



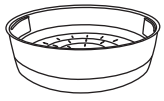
Accessories

※Please clean the accessories before using.



Rice scoop (1)

Measuring cup (about 180 mL) (1)



Steaming basket (1)

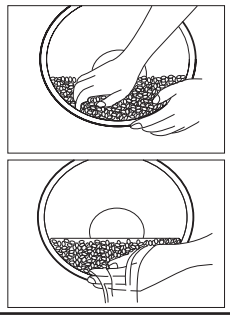
Preparations

1 Measure rice with the measuring cup provided

- The volume of the measuring cup is about 180 mL (150 g).
- Maximum quantity of rice to be cooked at once ☞ P13.
- When using 1.8 L Model for quick cooking of rice or cooking of long-shaped rice, please keep the maximum quantity of rice within 8 cups.

2 Wash the rice till the water turns relatively clear

①Wash the rice quickly with plenty of water and stirring the rice lightly to wash it while changing water.
②Repeat for several times [wash the rice→pour out water], till the water turns relatively clear.



Attentions

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

3 Place the washed rice into the pan

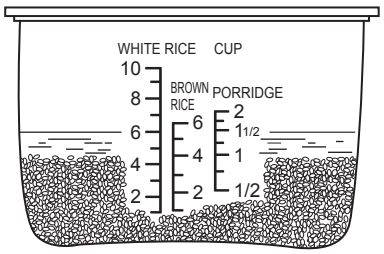
Add water until the corresponding waterline and dry the outside of the pan.

- When adding water, pay attention to the scales at both sides and keep them at the same height.
- When stewing soup, the total volume of ingredients and water shall not exceed the maximum waterline for "PORRIDGE".
- When cooking mixed rice or glutinous rice, please add water according to the following table.

Rice quantity (measuring cups)	Water quantity (measuring cup provided)			
	Mixed rice		Glutinous rice	
	1.0 L Model	1.8 L Model	1.0 L Model	1.8 L Model
1	1 1/2	1 1/2	1 1/4	1 1/4
2	2 3/4	2 3/4	2	2
3	4	4	3	3
4	---	5	---	4
5	---	6 1/4	---	5

※The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference.

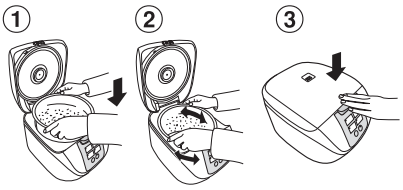
<Example> When the rice quantity is 6 measuring cups, wash the rice and put into the pan, then add water into the pan till the water surface reaches scale "6" at waterline of "WHITE RICE".



(Example: 1.8 L Model)

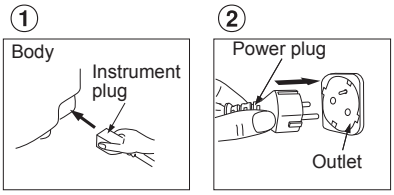
4 Put the pan into the body and close the outer lid

- In order that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Please check whether the moisturizing cap is correctly positioned. (☞ P12)
- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound.



5 Connect the plugs

- Please connect the instrument plug to the body first and then connect the power plug. Make sure that both plugs are firmly connected.



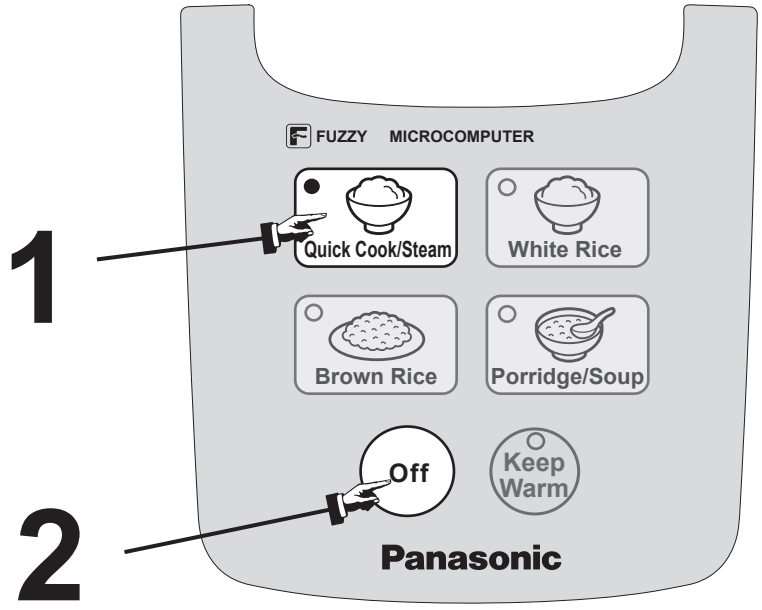
Attentions

* When using the steaming basket while cooking rice, please refer to the table on the right for the maximum cooking volumes.

Maximum cooking volume (measuring cup provided)

Model No.	1.0 L Model	1.8 L Model
Maximum cooking volume	2	5

Functions Quick Cook/Steam

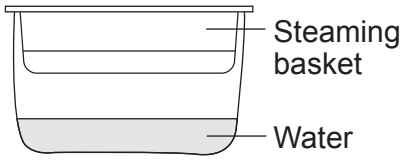


■ Kind reminder

- When steaming food at same time as cooking rice, please select [White Rice] function.
- The time of steam shall be determined according to the water quantity in the pan. Please adjust the water quantity according to the time required.
- After the water gets boiled and fully evaporated, the rice cooker will turn to the keep warm function automatically.
- If you want to stop steam function during cooking, press [Off] button.
- [Quick Cook/Steam] button can be used for quick cooking rice, please refer to ☞ P7 [White Rice] for detailed operations. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.

Operations (For example: steam with [Quick Cook/Steam] function)

- Add a proper quantity of water (refer to the following table).
- Put the steaming basket into the pan.
- Put the foods to be steamed into the steaming basket.
- Close the outer lid.



1 Press [Quick Cook/Steam] button

- The indicator for [Quick Cook/Steam] lights up and the steaming starts.

◆ The indicator lights up

Table of steaming time and water quantity. The entire duration from the start to the end refers to the time shown in the following table.

Water quantity (approx.)	1/2 Measuring cup	1 Measuring cup	2 Measuring cups	3 Measuring cups
Steaming time (approx.)	15 Minutes	30 Minutes	50 Minutes	65 Minutes

* The maximum time of steaming is about 70 minutes. When the time is up, no matter the water is completely evaporated or not, the rice cooker will turn to keep warm function automatically.

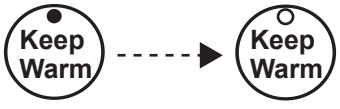
The cooking is over

- After the water in the pan gets boiled and fully evaporated, the steaming function is ended and the rice cooker will turn to keep warm function automatically.

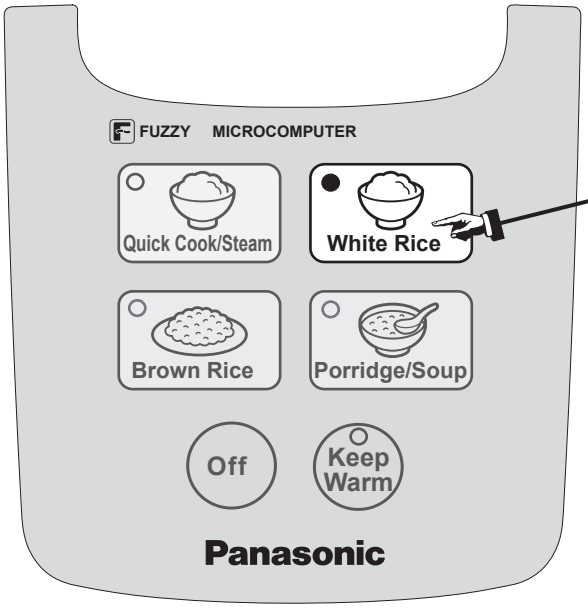
2 Press [Off] button

- No sound when the cooking process is over.
- At this time, the steaming basket is very hot. Please be careful when taking it out.

◆ The indicator lights up — The indicator turns off



Functions White Rice • Keep Warm



■ Kind reminder

- When cooking mixed rice or glutinous rice, please select [White Rice] function. For water quantity, please refer to ☞ P5.
- Rice cooked with [White Rice] function can be softer and has a better taste.

Operations (For example: cook rice with the [White Rice] function)

1 Press [White Rice] button

- The indicator for [White Rice] lights up and the cooking starts.

◆ The indicator lights up

■ Cooking time (reference)

Quick Cook	About 30 minutes
White Rice	About 38 minutes

- The reference time required for cooking at the voltage of 220 V, the room temperature of 20°C, the water temperature of 18°C and the medium rice quantity refers to the time listed in the left table. (1.0 L Model: 3 cups, 1.8 L model: 5 cups)
- The cooking time may vary slightly according to different voltages, room temperatures, water temperatures, water quantities, rice quantities and rice qualities.
- The cooking time of mixed rice or glutinous rice may vary because of the different ingredients added into the rice.

The cooking is over

Loosen the rice

- When the cooking process is over, the rice cooker will turn to keep warm function automatically. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- No sound when the cooking process is over.

◆ The indicator lights up

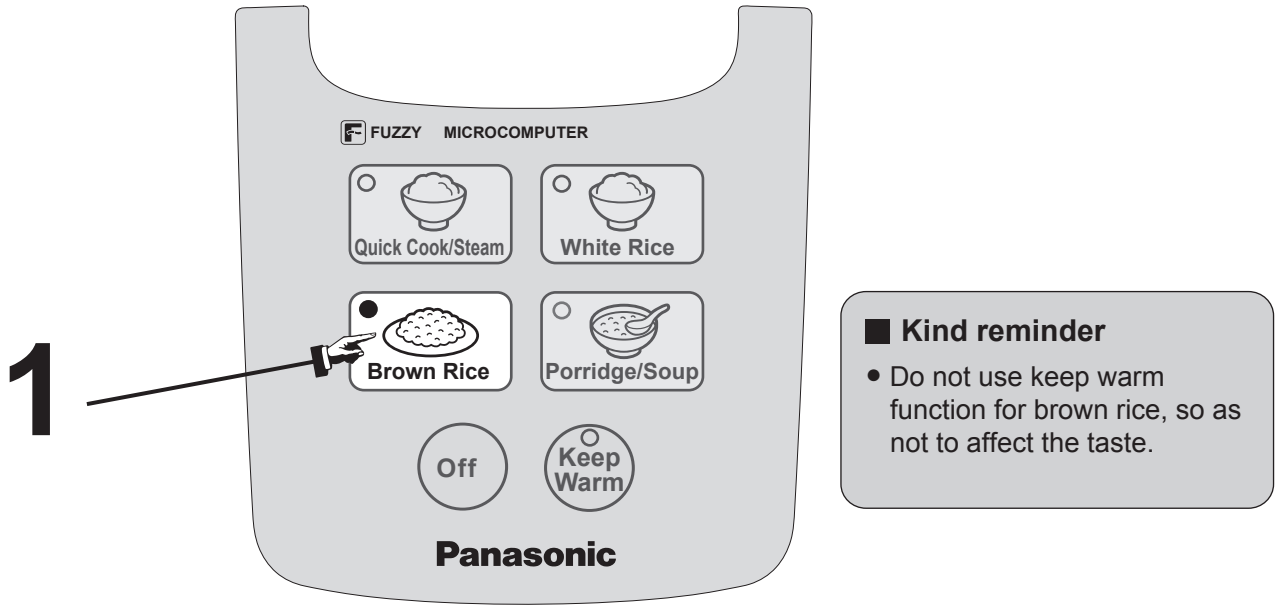
Keep Warm

- **When the cooking process is over, all functions will turn to keep warm function automatically. But some of functions are not recommended to use keep warm function, when the cooking process is over, please press [Off] button after cooking.**
- You can enjoy the rice within 5 hours in keep warm function, so as not to affect the taste or cause strange smell.
- 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 rice cooker when the rice is in keep warm function.

→

Menu	Keep warm	The result after kept warm
Quick Cook, White Rice, Soup	○	
Brown Rice, Mixed rice, Glutinous rice	×	Affect the taste or cause strange smell
Porridge	×	Rice from getting thicker

Functions Brown Rice



■ Kind reminder

- Do not use keep warm function for brown rice, so as not to affect the taste.

Operations (For example: cook rice with [Brown Rice] function)

1 Press [Brown Rice] button

- The indicator for [Bronw Rice] lights up and the cooking starts.

◆ The indicator lights up

■ Cooking time (reference)

Brown rice	About 1 hour and 50 minutes

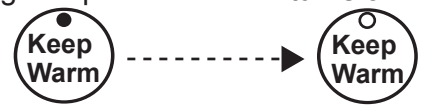
- The reference time required for cooking at the voltage of 220 V, the room temperature of 20°C, the water temperature of 18°C and the medium rice quantity refers to the time listed in the left table. (1.0 L Model: 2 cups, 1.8 L model: 3 cups)
- The cooking time may vary slightly according to different voltages, room temperatures, water temperatures, water quantities, rice quantities and rice qualities.

The cooking is over

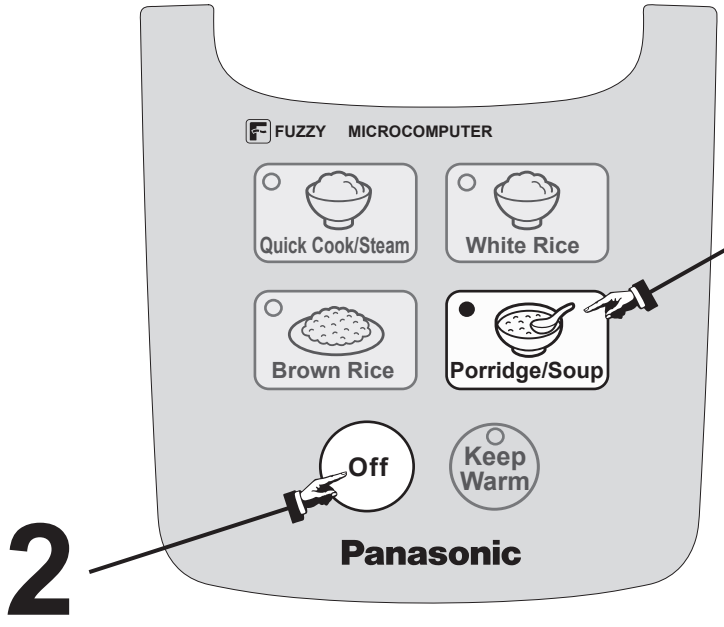
Loosen the rice

- When the cooking process is over, the rice cooker will turn to keep warm function automatically. However, keep warm function is not recommended to prevent from affecting the taste, press [Off] button after cooking.
- No sound when the cooking process is over.

◆ The indicator lights up → The indicator turns off



Functions Porridge/Soup



■ Kind reminder

- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam vent.
- When the outer lid is opened in cooking, the amount of moisture condensation may be increased.
- When the porridge is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- Each time after use, take off and clean the moisturizing cap so as to prevent any strange smell.

Operations (For example: when cooking porridge with [Porridge/Soup] function)

1 Press [Porridge/Soup] button

- The indicator for [Porridge/Soup] lights up and the cooking starts.
- Reference cooking time (approx.): 1 hour and 30 minutes.

※ When the maximum cooking volume of soup (ingredients and water) exceeds the maximum waterline for “PORRIDGE”, overflow or half-cooked soup may occur. (Refer to ☞ P13 for specifications)

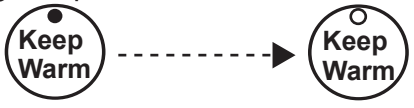
◆ The indicator lights up

The cooking is over

2 Press [Off] button

- After the cooking process is over, the rice cooker will turn to keep warm function automatically.
  However, keep warm function is not recommended to prevent from affecting the taste, press [Off] button after cooking.
- No sound when the cooking process is over.

◆ The indicator lights up → The indicator turns off



Recipes

Caution: · Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
· In this recipe, the cooking volume is for 1.8 L Model. Please refer to the specifications listed on ☞ P13 for cooking volumes for 1.0 L Model.
· 1 cup (measuring cup): about 150 g.

Mixed Chicken Rice

Ingredients:

Rice	3 measuring cups
Water	4 measuring cups
Chicken	80 g, chopped into small pieces
Burdock	35 g, sliced
Mushroom	2 pieces, after soaking in water, remove the base and shred into strips
Fried bean curd	2 pieces, pour with hot water to remove grease and then shred into strips
Carrot	40 g, shredded into strips

Seasoning:

Cooking wine, soy sauce	20 mL each
Salt	3 g

Cooking method:

1) Boil the chicken and burdock in hot water quickly and drain them immediately.
2) Wash the rice, put into the pan and add 4 measuring cups of water.
3) Pour the seasoning into the pan, stir and put the remaining ingredients in. Close the outer lid.
4) Press [White Rice] button to start cooking. When the cooking process is over, you can enjoy the meal.

Corn and Rib Soup

Ingredients:

Ribs	500 g, chopped into 5 cm pieces
Corn	2, about 450 g, cut into 5 cm pieces
Water	5 measuring cups

Seasoning:

Salt	6.5 g

Cooking method:

1) Put the ribs into boiling water to remove residual blood and drain them for later use.
2) Put all ingredients into the pan, add salt and close the outer lid.
3) Press [Porridge/Soup] button, and the cooking process will end after about 1 hour and 30 minutes. (Other seasoning such as chicken powder can be added according to personal preference.)

Recipes

Dim Sum (frozen)

Ingredients:

(A) Small pieces
Shrimp dumplings
Sumai

(B) Big pieces
Steamed BBQ pork buns
Steamed buns
Sticky rice in lotus leaf

Cooking method:

1) Defrosting is not required. Just put the frozen Dim Sum on the steaming basket and spray some water on the surface of Dim Sum.
2) Add 1/2 measuring cup of cold water into the pan.
3) Put the steaming basket into the pan and close the outer lid.
4) Press [Quick Cook/Steam] button, wait for about 10 minutes and then press [Off] button.

Mung Bean and Lilium Porridge

Ingredients:

Mung bean	70 g
Sticky rice	70 g
Lilium	10 g

Seasoning:

Sugar	According to personal preference

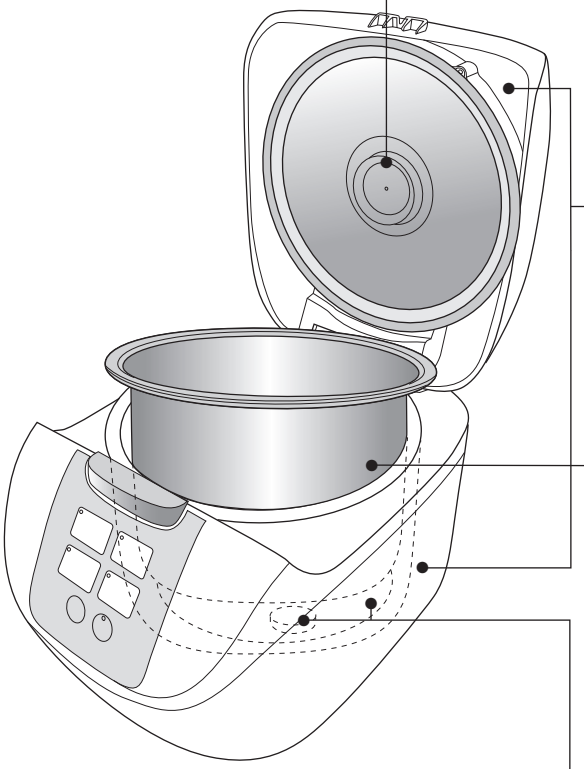
Cooking method:

1) Put the washed mung beans, sticky rice and lilium into the pan and add water until scale 1 of waterline for “PORRIDGE”.
2) Close the outer lid and press [Porridge/Soup] button. The cooking process will end after about 1 hour and 30 minutes.
3) Add some sugar according to personal preference and enjoy the meal.

Cleaning and maintenance

Attentions

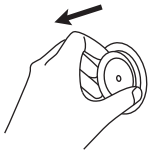
- Before cleaning and maintenance, please pull out the power plug first. Do not clean the rice cooker until it cools down.
- When cleaning the rice cooker, do not immerse it into water, or clean it with lacquer thinner, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use dishwasher.



Moisturizing cap

■ Disassembling

Pull out from the heating plate.



■ Assembling

Insert into the hole on the heating plate in a reverse direction as disassembly. Please fully insert it into the hole to prevent falling off.

Caution

- The moisturizing cap can be taken off directly. Clean it after each use.
- After cleaning, do not dry it with a dishwasher etc.; otherwise deformation or crack may be caused.
- When installing it after cleaning, please make sure that the seal ring has been installed on the moisturizing cap.

Entire unit • Outer lid (sealed part)

Clean with a well-wrung cloth.

- If foreign objects are not removed, the foreign objects on the heating plate may stick to it and become difficult to remove. Clean the heating plate after each use. As the metal parts are heated, there may be color change or stripes on their surfaces, which will not affect their normal functions.
- Do not pull the pan seal ring.

Pan

- Clean with diluted detergent and soft sponge. Wipe off any water on the pan.
- Color change or stripes may appear on the fluoridized coating surface, which will not affect human health or normal functions of the rice cooker.
- Depending on the frequency of use, rubbing traces may appear on the outside of the pan, which will not affect the performance of the rice cooker.

Temperature sensor • Cast heater

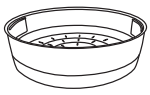
- When there is any foreign object adhering to such parts, gently scrub it away with fine crocus paper (#600) or a dry cloth.

Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.

Rice scoop

Measuring cup



Steaming basket

Troubleshooting

Please check the following items

In the following events / Items for check	Rice				Rice crust scorched	Rice kept warm			Button operations do not work	The following sounds appear during the use
	Harder	Half-cooked	Softer	Rice water overflow		Strange smell	Color change	Dry		
• Incorrect rice quantity or water quantity	●	●	●	●					• The plug is pulled out or gets loose.	• When there are [click] sounds in cooking, the cast heater is adjusting the temperature, this is not a malfunction. • When there are [pop] sounds in cooking, water drops at the bottom of the pan (outside) and gets broken after being heated. This is not a malfunction.
• Rice is not fully washed				●	●	●				
• The pan bottom is uneven	●	●			●					
• There are foreign objects on the outside of the pan or temperature sensor	●	●	●		●	●				
• The outer lid is not correctly closed	●			●				●		
• The moisturizing cap is not correctly installed	●			●		●	●	●		
• Grease is added when cooking the rice	●	●				●				
• After cooking is finished, the rice is not loosen	●		●							
• Keep warm over 5 hours • The quantity of rice kept warm is too small	●					●	●	●		
• The rice scoop is left in the rice cooker when the rice is kept warm						●				
• The cold rice is kept warm						●	●	●		
• The outer lid is not firmly closed • The pan is not cleaned					●	●				
• While in cooking, the plug is pulled out or the [Off] button is touched		●								
• The wrong button is pressed	●	●	●	●	●					

Specifications

Model No.		SR-DF101	SR-DF181
Power/rated frequency		220 V ~ 50 Hz	
Rated power (rice cooking)		750 W	
Rated volume of pan L		3	4.8
Rice cooking volume (rice quantity) L	White Rice/Quick Cook	0.18~1.0 [1~5.5 cups]	0.18~1.8 [1~10 cups] Quick Cook [1~8 cups]
	Brown Rice	0.18~0.54 [1~3 cups]	0.18~1.08 [1~6 cups]
	Mixed rice/Glutinous rice	0.18~0.54 [1~3 cups]	0.18~0.9 [1~5 cups]
Porridge cooking volume (rice quantity) L		0.09~0.18 [1/2~1 cup]	0.09~0.36 [1/2~2 cups]
Maximum cooking volume (ingredients + water) for soup L		1.5※	2.3※
Power cord length (approx.) m		1.0	
Product weight (approx.) kg		2.5	2.8
Dimensions (approx.) cm	Width	24.5	
	Length	33.9	
	Height	19.9	24.7

- Marked with ※, it means that the maximum cooking volume for soup is the highest waterline for “PORRIDGE”.
- For power cord replacement and product repairing, please contact the authorized service center of Panasonic.
- The design and specifications are intended to change without prior notice.

Lưu ý An toàn **Phải tuân thủ!**

Để tránh tai nạn hoặc thương tích cho người dùng, những người khác và tránh hỏng hóc tài sản, hãy tuân thủ những hướng dẫn bên dưới.

■ Biểu đồ sau cho biết mức độ hỏng hóc gây ra do sử dụng sai.

⚠ **Cảnh báo:** **Biểu thị thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong.**	⚠ **Lưu ý:** **Biểu thị rủi ro thương tích hoặc hỏng hóc tài sản.**

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

Các biểu tượng này biểu thị sự nghiêm cấm.	**Biểu tượng này biểu thị phải tuân thủ yêu cầu.**

⚠ 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.

(Điều này có thể dẫn đến điện giật, đoản mạch hoặc cháy.)

■ Không chèn bất kỳ vật nào vào lỗ thông hoặc lỗ hở.

Đặc biệt là vật bằng kim loại như chốt hoặc dây dẫn. (Điều này có thể dẫn đến điện giật hoặc trục trặc.)

■ 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.

(Điều này có thể dẫn đến bỏng hoặc thương tích.)

■ Lau chùi phích cắm điện thường xuyên.

(Phích cắm điện bị bẩn có thể dẫn đến cách điện kém do hơi ẩm và có thể dẫn đến cháy.)

- Rút phích cắm điện và lau sạch bằng vải khô.

■ Không làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm điện.

Nghiêm cấm các hành động sau.

Sửa đổi, đặt gần bộ phận nhiệt, uốn cong, làm xoắn, kéo, đặt vật nặng lên bề mặt và bó dây (Điều này có thể dẫn đến điện giật, đoản mạch hoặc cháy.)

- Nếu dây nguồn bị hỏng thì dây này phải được nhà sản xuất, đại lý bảo trì hoặc người có trình độ tương tự thay thế để tránh nguy hiểm.

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

(Điều này có thể dẫn đến đoản mạch hoặc điện giật.)

- Hãy tham vấn đại lý được uỷ quyền nếu nước bắn vào trong thiết bị.

■ Chỉ sử dụng ổ cắm điện có định mức 10 ampe và dòng điện thay thế ở 220 vôn.

(Cắm các thiết bị khác vào cùng ổ cắm có thể dẫn đến nhiệt điện quá nóng, điều này có thể gây ra cháy.)

- Chỉ sử dụng dây mở rộng có định mức tối thiểu là 10 ampe.

■ Ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức và rút phích cắm đầu nối nguồn khi xảy ra hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc.

(Điều này có thể dẫn đến khói, cháy hoặc điện giật.)

(ví dụ: đối với điều kiện bất thường hoặc hỏng hóc)

- Phích cắm điện và dây nguồn nóng bất thường.
- Dây nguồn bị hỏng hoặc mất nguồn khi chạm vào.
- Phần thân chính bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
- Nồi bốc khói hoặc có mùi cháy.
- Thiết bị bị nứt vỡ, lỏng lẻo hoặc rung lắc.
- Tấm nhiệt bị cong hoặc nồi bị biến dạng.

→Hãy chuyển thiết bị đến trung tâm bảo trì được uỷ quyền của Panasonic để kiểm tra và sửa chữa ngay lập tức.

■ Không cắm hoặc rút phích cắm điện bằng tay ướt.

(Điều này có thể dẫn đến điện giật.)

■ Không để mặt bạn gần lỗ thông hơi hoặc không chạm tay vào lỗ thông hơi. Để lỗ thông hơi xa tầm tay trẻ em.

Lỗ thông hơi

(Điều này có thể dẫn đến bỏng.)

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

(Điều này có thể dẫn đến cháy, điện giật hoặc thương tích.)

- Hãy tham vấn cửa hàng hoặc bộ phận sửa chữa của đại lý được uỷ quyền.

■ Cắm chắc chắn phích cắm điện.

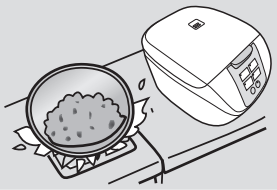
(Nếu không, điều này có thể dẫn đến điện giật và cháy do nhiệt có thể tạo ra xung quanh phích cắm điện.)

- Không sử dụng phích cắm điện bị hỏng hoặc ổ cắm điện lỏng lẻo.

Lưu ý An toàn Phải tuân thủ!

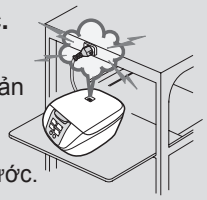
⚠ Lưu ý

■ Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau.



- Nơi có thể có nước bắn toé hoặc gần nguồn nhiệt.
- Nơi có bề mặt không bằng phẳng hoặc trên thảm không chịu nhiệt.
- Gần tường hoặc đồ đạc. (Điều này có thể dẫn đến bạc màu hoặc biến dạng.)

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



- Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước khi được cắm vào ổ điện. (Điều này có thể dẫn đến đoản mạch hoặc cháy.)

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

■ Đảm bảo giữ phích cắm điện khi rút phích cắm điện.

(Nếu không, điều này có thể dẫn đến điện giật, đoản mạch, gây cháy.)

■ Rút phích cắm điện khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng thiết bị.

(Nếu không, điều này có thể dẫn đến điện giật và cháy gây ra do đoản mạch do cách điện kém.)

■ Không sử dụng bộ dây (cho phích cắm thiết bị và phích cắm điện) không được chỉ định để sử dụng với thiết bị này. Đồng thời không di chuyển bộ dây này.

(Điều này có thể dẫn đến điện giật, rò rỉ và cháy.)

■ Hãy để thiết bị nguội dần trước khi lau chùi.

(Chạm vào bộ phận nóng có thể dẫn đến bỏng.)

■ Không chạm vào bộ phận nhiệt khi đang sử dụng thiết bị hoặc sau khi nấu.

Đặc biệt là tấm nhiệt (Điều này có thể dẫn đến bỏng.)

■ Không chạm vào nút khoá khi đang di chuyển thiết bị.

(Điều này có thể dẫn đến mở nắp ngoài, gây bỏng.)

■ Không mở nắp ngoài khi đang nấu.

(Điều này có thể dẫn đến bỏng.)

■ Không sử dụng nồi khác (nồi trong) không phải nồi được chỉ định.

(Điều này có thể dẫn đến bỏng và thương tích do quá nhiệt hoặc trục trặc.)

Lưu ý khi Sử dụng

Hãy cho đúng lượng gạo và nước vào rồi chọn chức năng chính xác theo hướng dẫn sử dụng.

(Để tránh nước tràn ra ngoài, cơm sống hoặc cơm cháy.)

Không đổ trực tiếp thành phần thức ăn sẽ nấu vào thiết bị khi chưa đặt nồi vào.

(Để tránh bất kỳ chất bẩn nào gây hỏng hóc.)

Không sử dụng thiết bị trên bất kỳ vật chịu nhiệt kém như thảm, thảm nhiệt điện và khăn trải bàn (làm bằng nhựa), v.v.

(Để dẫn nhiệt tốt hơn và tránh bị cháy)

Trước khi sử dụng thiết bị, tháo túi bảo vệ trên nồi và giấy chống gỉ giữa nồi và mâm nhiệt.

(Để dẫn nhiệt tốt hơn và tránh bị cháy.)

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

(Để tránh biến dạng, đổi màu hoặc hỏng nắp ngoài.)

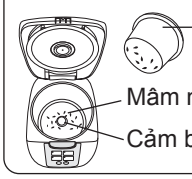
Tránh sử dụng thiết bị dưới ánh nắng trực tiếp.

(Để tránh đổi màu.)

Không xới cơm bằng bất kỳ vật kim loại sắc nhọn.

(Để tránh làm xước và bong tróc lớp phủ nồi.)

Luôn lau sạch nồi, mâm nhiệt và cảm biến nhiệt độ.



- Không nghiêng hoặc lật ngược thiết bị.
- Trước khi lau chùi, tắt công tắc nguồn và rút phích cắm điện ra.

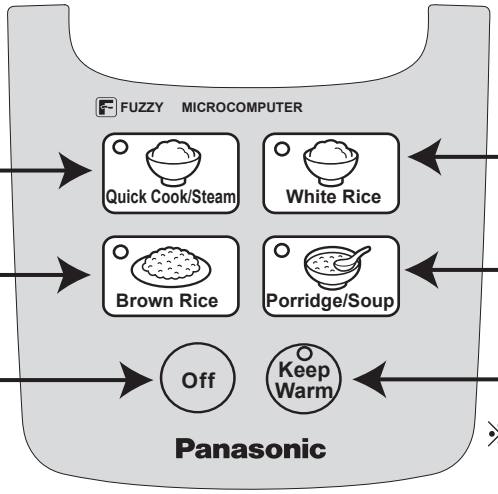
Khi bọt nước tràn ra ngoài từ lỗ thông hơi, hãy rút phích cắm điện ra ngay lập tức để ngắt kết nối nguồn điện. Không tiếp tục sử dụng cho đến khi bọt nước trên phích cắm điện và phích cắm thiết bị được lau sạch bằng vải khô.

Thiết bị chỉ được sử dụng trong gia đình. Không sử dụng cho bất kỳ mục đích thương mại hoặc công nghiệp nào hay bất kỳ mục đích nào khác không phải nấu ăn.

Khi mất nguồn xảy ra trong quá trình sử dụng thiết bị, kết quả nấu có thể bị ảnh hưởng.

Xác định bộ phận

Bảng điều khiển



Nhấn nút này để nấu nhanh hoặc hấp.

Nhấn nút này để nấu cơm.

Nhấn nút này để nấu gạo lức.

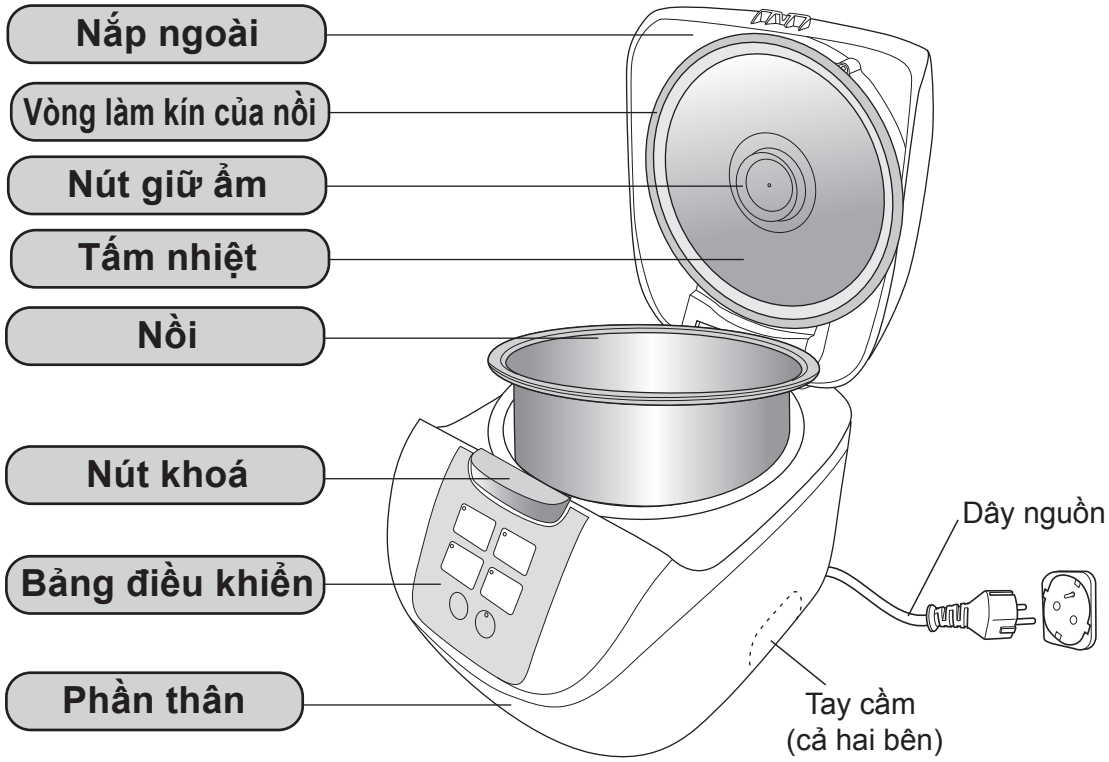
Nhấn nút này để nấu cháo hoặc súp.

Nhấn nút này để huỷ hoạt động trước đó hoặc dừng chức năng ủ.

Nhấn nút này cho chức năng ủ.

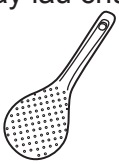
※Nồi cơm này không có âm thanh chạm hoặc âm thanh kết thúc.

Toàn bộ thiết bị



Phụ kiện

※Hãy lau chùi phụ kiện trước khi sử dụng.



Vá (mui) xới cơm (1)

Cốc đong (khoảng 180 mL) (1)

Khay hấp (1)

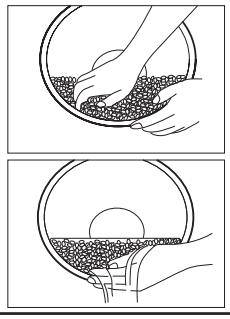
Chuẩn bị

1 Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp

- Dung tích cốc đong khoảng 180 mL (150 g).
- Lượng gạo tối đa được nấu mỗi lần ☞ Trang 25.
- Khi sử dụng Model 1,8 L để nấu cơm nhanh hoặc nấu gạo hạt dài, hãy đong lượng gạo tối đa trong 8 cốc.

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.



Chú ý

- Để tránh làm xước lớp phủ chống dính trên bề mặt nồi, không vo gạo trong nồi.
- Vo gạo. Nếu không, có thể xuất hiện cháy cơm và cám gạo còn sót có thể ảnh hưởng đến vị cơm.

3 Đổ gạo đã vo vào nồi

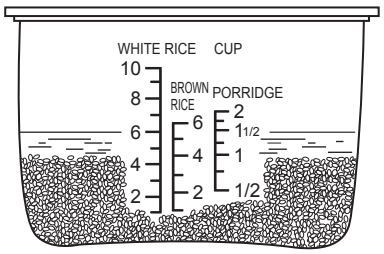
Đổ nước vào đến mức nước tương ứng và lau khô bên ngoài nồi.

- Khi đổ nước vào, hãy chú ý đến các vạch ở cả hai bên và giữ các vạch này ở cùng độ cao.
- Khi hầm súp, tổng dung tích thành phần và nước không được vượt quá mức nước tối đa cho "PORRIDGE (NẤU CHÁO)".
- Khi nấu cơm trộn hoặc cơm nếp, hãy đổ nước vào theo bảng sau.

Lượng gạo (cốc đong)	Lượng nước (cốc đong được cung cấp)			
	Cơm trộn		Cơm nếp	
	Model 1,0 L	Model 1,8 L	Model 1,0 L	Model 1,8 L
1	1 1/2	1 1/2	1 1/4	1 1/4
2	2 3/4	2 3/4	2	2
3	4	4	3	3
4	---	5	---	4
5	---	6 1/4	---	5

※Bạn có thể tăng hoặc giảm lượng nước ở trên tuỳ theo sở thích cá nhân.

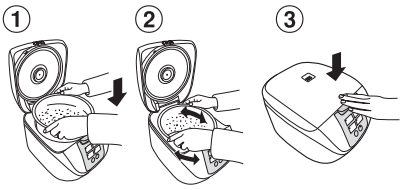
<Ví dụ> Khi lượng gạo là 6 cốc đong, vo gạo và đổ vào nồi, sau đó đổ nước vào nồi đến khi mặt nước chạm tới vạch "6" tại mức nước "WHITE RICE (NẤU CƠM)".



(Ví dụ: Model 1,8 L)

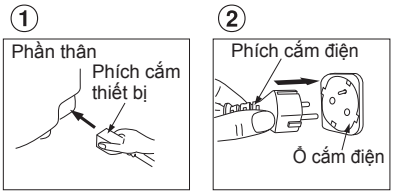
4 Đặt nồi vào phần thân và đóng nắp ngoài

- Để đáy nồi có thể gắn chặt với mâm nhiệt, hãy xoay nồi theo hướng được chỉ định của mũi tên trong 2 hoặc 3 lần.
- Hãy kiểm tra xem nút giữ ẩm đã được đặt chính xác chưa. (☞ Trang 24)
- Khi đóng nắp ngoài, hãy xác nhận đã có tiếng "cách".



5 Nối phích cắm

- Hãy nối phích cắm thiết bị với phần thân trước rồi sau đó nối phích cắm điện. Đảm bảo cả hai phích cắm được nối chắc chắn.



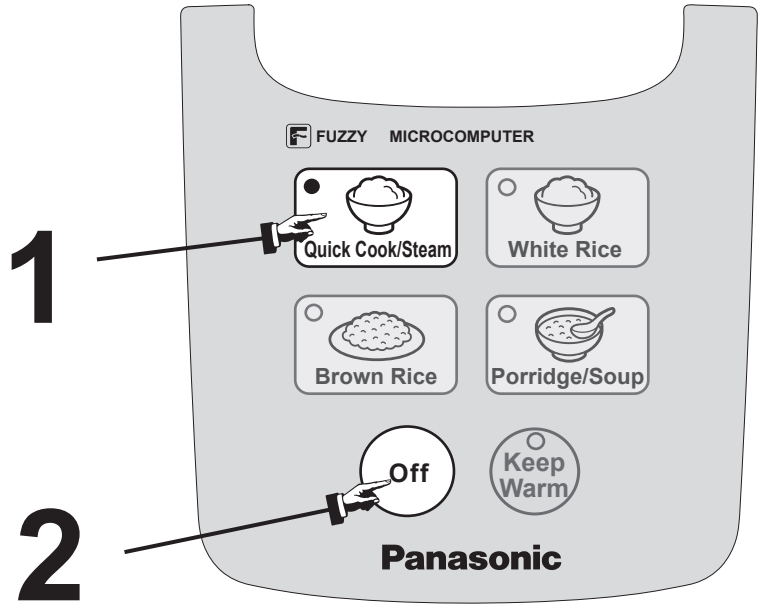
Chú ý

* Khi sử dụng khay hấp trong khi nấu cơm, hãy tham khảo bảng ở bên phải để biết dung tích nấu tối đa.

Dung tích nấu tối đa (cốc đong được cung cấp)

Model Số	Model 1,0 L	Model 1,8 L
Dung tích nấu tối đa	2	5

Chức năng Quick Cook/Steam (Nấu Nhanh/Hấp)

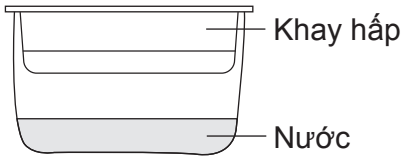


■ Lưu ý

- Khi hấp thức ăn cùng lúc với nấu cơm, hãy chọn chức năng [White Rice].
- Thời gian hấp sẽ được xác định theo lượng nước trong nồi. Hãy điều chỉnh lượng nước theo thời gian yêu cầu.
- Sau khi nước sôi và bốc hơi hoàn toàn, nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ.
- Nếu bạn muốn dừng chức năng hấp trong khi nấu, hãy nhấn nút [Off].
- Bạn cũng có thể sử dụng nút [Quick Cook/Steam] để nấu cơm nhanh, hãy tham khảo ☞ Trang 19 [White Rice] để biết chi tiết sử dụng. Khi thời gian nấu được rút ngắn, gạo có thể cứng hơn hoặc có thể xuất hiện cháy cơm.

Sử dụng (Ví dụ: hấp bằng chức năng [Quick Cook/Steam])

- Thêm lượng nước thích hợp (tham khảo bảng sau).
- Đặt khay hấp vào nồi.
- Để thức ăn sẽ hấp vào khay hấp.
- Đóng nắp ngoài.



1 Nhấn nút [Quick Cook/Steam]

- Đèn báo cho chức năng [Quick Cook/Steam] bật sáng và quá trình hấp bắt đầu.

◆Đèn báo bật sáng

Bảng thời gian hấp và lượng nước. Toàn bộ thời gian từ khi bắt đầu tới lúc kết thúc tham khảo thời gian được hiển thị trong bảng sau.

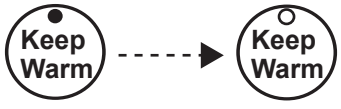
Lượng nước (xấp xỉ)	1/2 Cốc đong	1 Cốc đong	2 Cốc đong	3 Cốc đong
Thời gian hấp (xấp xỉ)	15 Phút	30 Phút	50 Phút	65 Phút

* Thời gian hấp tối đa khoảng 70 phút. Khi thời gian này kết thúc, cho dù nước có bốc hơi hoàn toàn hay không, nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ.

Quá trình nấu kết thúc

- Sau khi nước trong nồi sôi và bốc hơi hoàn toàn, chức năng hấp kết thúc và nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ.

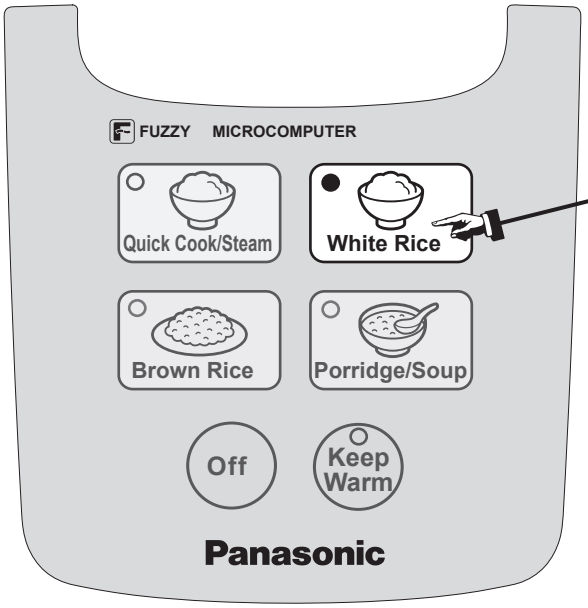
◆Đèn báo bật sáng Đèn báo tắt



2 Nhấn nút [Off]

- Không có âm thanh nào khi quá trình nấu kết thúc.
- Vào thời điểm này, khay hấp rất nóng. Hãy cẩn thận khi nhấc rổ ra.

Chức năng White Rice • Keep Warm (Nấu Cơm • Ủ)



■ Lưu ý

- Khi nấu cơm trộn hoặc cơm nếp, hãy chọn chức năng [White Rice]. Đối với lượng nước, hãy tham khảo ☞ Trang 17.
- Cơm nấu bằng chức năng [White Rice] có thể mềm hơn và có vị ngon hơn.

Sử dụng (Ví dụ: nấu cơm bằng chức năng [White Rice])

1 Nhấn nút [White Rice]

- Đèn báo cho chức năng [White Rice] bật sáng và quá trình nấu bắt đầu.

◆Đèn báo bật sáng

■ Thời gian nấu (tham khảo)

Quick Cook	Khoảng 30 phút
White Rice	Khoảng 38 phút

- Thời gian tham khảo cần để nấu ở điện áp 220 V, nhiệt độ phòng 20°C, nhiệt độ nước 18°C và lượng gạo trung bình tham khảo thời gian được liệt kê ở bảng bên trái. (Model 1,0 L: 3 cốc, model 1,8 L: 5 cốc)
- Thời gian nấu có thể hơi khác tuỳ theo điện áp, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, lượng gạo và chất lượng gạo khác nhau.
- Thời gian nấu cơm trộn hoặc cơm nếp có thể thay đổi do các thành phần khác nhau được thêm vào gạo.

Quá trình nấu kết thúc

Xới cơm

- Khi quá trình nấu kết thúc, nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ. Để tránh cơm bị dính, hãy xới cơm sau khi nấu.
- Không có âm thanh nào khi quá trình nấu kết thúc.

◆Đèn báo bật sáng

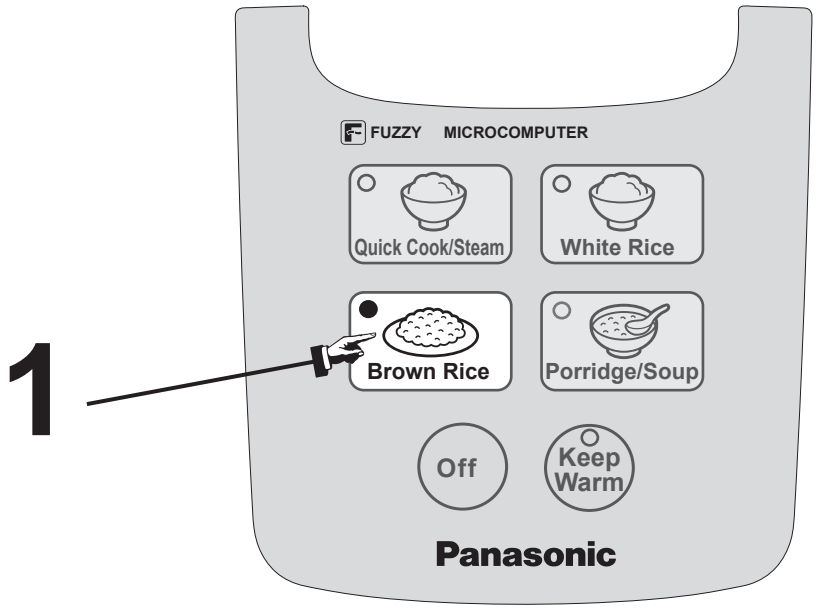
Ủ

- **<u>Khi quá trình nấu kết thúc, tất cả các chức năng sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ. Tuy nhiên, không nên sử dụng chức năng ủ đối với một số chức năng, khi quá trình nấu kết thúc, hãy nhấn nút [Off] sau khi nấu.</u>**
- Bạn có thể thưởng thức cơm trong vòng 5 giờ ở chức năng ủ, để không ảnh hưởng đến vị cơm hoặc không xuất hiện mùi lạ.
- Khi ở chức năng ủ, có thể xuất hiện những giọt nước ở cạnh nồi.
- Vị cơm có thể bị ảnh hưởng nếu để môi xới cơm trong nồi cơm khi cơm ở chức năng ủ.

→

Thực đơn	Ủ	Kết quả sau khi ủ
Nấu Nhanh, Nấu Cơm, Súp	○	
Nấu Gạo Lức, Cơm trộn, Cơm nếp	×	Ảnh hưởng đến vị cơm hoặc mùi lạ
Nấu Cháo	×	Nấu cháo bị đặc hơn

Chức năng Brown Rice (Nấu Gạo Lức)



■ **Lưu ý**

- Không sử dụng chức năng ủ cho chức năng nấu gạo lức, để không ảnh hưởng đến vị cơm.

Sử dụng (Ví dụ: nấu cơm bằng chức năng [Brown Rice])

1 Nhấn nút [Brown Rice]

- Đèn báo cho chức năng [Brown Rice] bật sáng và quá trình nấu bắt đầu.

◆ Đèn báo bật sáng

■ **Thời gian nấu (tham khảo)**

Brown rice	Khoảng 1 giờ, 50 phút

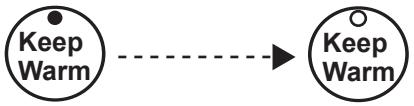
- Thời gian tham khảo cần để nấu ở điện áp 220 V, nhiệt độ phòng 20°C, nhiệt độ nước 18°C và lượng gạo trung bình tham khảo thời gian được liệt kê ở bảng bên trái. (Model 1,0 L: 2 cốc, model 1,8 L: 3 cốc)
- Thời gian nấu có thể hơi khác tuỳ theo điện áp, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, lượng gạo và chất lượng gạo khác nhau.

Quá trình nấu kết thúc

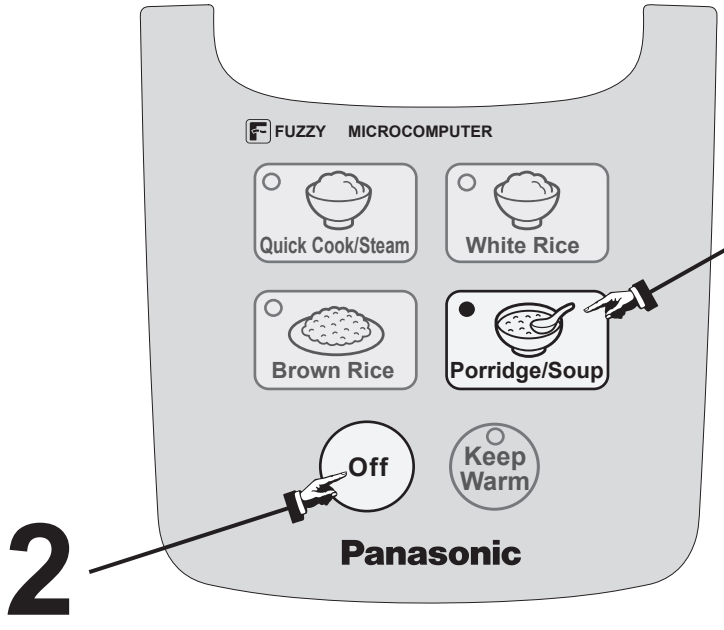
Xới cơm

- Khi quá trình nấu kết thúc, nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ. Tuy nhiên, không nên sử dụng chức năng ủ để tránh ảnh hưởng đến mùi vị, nhấn nút [Off] sau khi nấu.
- Không có âm thanh nào khi quá trình nấu kết thúc.

◆ Đèn báo bật sáng Đèn báo tắt



Chức năng Porridge/Soup (Nấu Cháo/Súp)



■ Lưu ý

- Lượng nước hoặc lượng gạo không đúng có thể dẫn đến tràn bọt nước ra ngoài từ lỗ thông hơi.
- Khi nắp ngoài bị mở trong quá trình nấu, lượng ngưng ẩm có thể tăng.
- Khi nấu cháo được ủ ở chức năng ủ trong thời gian quá dài, nấu cháo sẽ trở nên đặc hơn.
- Sau mỗi lần sử dụng, hãy tháo và lau chùi nút giữ ẩm để tránh gây mùi lạ.

Sử dụng (Ví dụ: khi nấu cháo bằng chức năng [Porridge/Soup])

1 Nhấn nút [Porridge/Soup]

- Đèn báo cho chức năng [Porridge/Soup] bật sáng và quá trình nấu bắt đầu.
- Thời gian nấu tham khảo (xấp xỉ): 1 giờ, 30 phút.

※ Khi dung tích nấu súp tối đa (thành phần và nước) vượt quá mức nước tối đa đối với “PORRIDGE (NẤU CHÁO)”, có thể xuất hiện tràn bọt hoặc súp bị sống. (Tham khảo ☞ Trang 25 để xem thông số kỹ thuật)

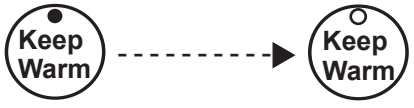
◆ Đèn báo bật sáng

Quá trình nấu kết thúc

2 Nhấn nút [Off]

- Sau khi quá trình nấu kết thúc, nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ.
  Tuy nhiên, không nên sử dụng chức năng ủ để tránh ảnh hưởng đến mùi vị, nhấn nút [Off] sau khi nấu.
- Không có âm thanh nào khi quá trình nấu kết thúc.

◆ Đèn báo bật sáng Đèn báo tắt



Thực đơn

Lưu ý: · Do các thành phần khác nhau được thêm vào gạo nên có thể có cơm cháy ở đáy nồi.
· Trong công thức nấu ăn này, dung tích nấu là cho Model 1,8 L. Hãy tham khảo thông số kỹ thuật được liệt kê trên ☞ Trang 25 để biết dung tích nấu của Model 1,0 L.
· 1 cốc (cốc đong): khoảng 150 g.

Cơm trộn gà

Thành phần:

Gạo	3 cốc
Nước	4 cốc
Gà	80 g, chặt thành miếng nhỏ
Rau ngô bàng	35 g, thái lát
Nấm	2 mẩu, sau khi ngâm nước, bỏ chân và thái sợi
Đậu phụ rán	2 miếng, đổ nước nóng vào để loại bỏ mỡ rồi thái sợi
Cà rốt	40 g, thái sợi

Gia vị:

Rượu nấu ăn, nước tương	20 mL mỗi loại
Muối	3 g

Cách làm:

1) Luộc qua gà và rau ngô bàng trong nước nóng và vớt ngay ra.
2) Vo gạo, đổ vào nồi và thêm 4 cốc nước.
3) Cho gia vị vào nồi, khuấy đều và cho các thành phần còn lại vào. Đóng nắp ngoài.
4) Nhấn nút [White Rice] để bắt đầu nấu. Khi quá trình nấu hoàn tất, bạn có thể thưởng thức món ăn.

Súp Ngô và Sườn

Thành phần:

Sườn	500 g, chặt thành miếng 5 cm
Ngô	2 trái, khoảng 450 g, cắt thành miếng 5 cm
Nước	5 cốc

Gia vị:

Muối	6,5 g

Cách làm:

1) Cho sườn vào nước sôi để loại bỏ tiết còn sót và vớt ra để sử dụng sau.
2) Cho tất cả các thành phần vào nồi, thêm muối và đóng nắp ngoài.
3) Nhấn nút [Porridge/Soup] và quá trình nấu sẽ kết thúc sau khoảng 1 giờ, 30 phút. (Có thể thêm các gia vị khác như bột gà tuỳ theo sở thích cá nhân.)

Thực đơn

Dim Sum (đông lạnh)

Thành phần:

(A) Món nhỏ
Bánh hấp tôm
Sumai

(B) Món lớn
Bánh bao hấp thịt heo nướng
Bánh bao hấp
Gạo nếp bọc lá sen

Cách làm:

1) Không cần làm tan đông. Chỉ cần đặt Dim Sum đông lạnh vào khay hấp và tưới một ít nước lên bề mặt Dim Sum.
2) Thêm 1/2 cốc nước lạnh vào nồi.
3) Đặt khay hấp vào nồi và đóng nắp ngoài.
4) Nhấn nút [Quick Cook/Steam], đợi trong khoảng 10 phút rồi nhấn nút [Off].

Nấu cháo đậu xanh và hoa lily

Thành phần:

Đậu xanh	70 g
Gạo nếp	70 g
Hoa lily	10 g

Gia vị:

Đường	Tuỳ theo sở thích cá nhân

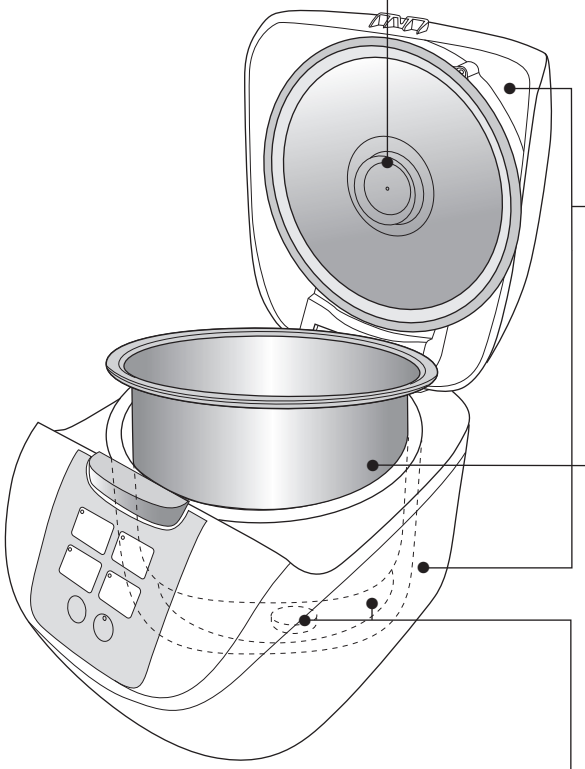
Cách làm:

1) Cho đậu xanh, gạo nếp và hoa lily đã rửa sạch vào nồi và thêm nước cho đến khi mức nước ở vạch 1 đối với “PORRIDGE (NẤU CHÁO)”.
2) Đóng nắp ngoài và nhấn nút [Porridge/Soup]. Quá trình nấu sẽ kết thúc sau khoảng 1 giờ, 30 phút.
3) Thêm ít đường tuỳ theo sở thích cá nhân và thưởng thức món ăn.

Lau chùi và bảo dưỡng

Chú ý

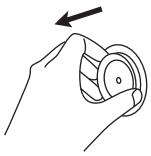
- Trước khi lau chùi và bảo dưỡng, hãy rút phích cắm điện ra trước tiên. Không lau chùi nồi cơm cho đến khi nồi cơm đã nguội.
- Khi lau chùi nồi cơm, không nhúng nồi cơm vào nước hoặc không lau chùi nồi cơm bằng hóa chất pha loãng, cồn, bột tẩy hoặc chổi cứng, v.v.
- Không sử dụng máy rửa bát đĩa.



Nút giữ ẩm

■ Tháo

Tháo khỏi tấm nhiệt.



■ Lắp

Lắp vào lỗ trên tấm nhiệt theo chiều ngược lại với khi tháo.
Hãy lắp chắc chắn nút giữ ẩm vào lỗ để tránh rơi ra.

Lưu ý

- Có thể tháo trực tiếp nút giữ ẩm ra. Lau chùi nút này sau mỗi lần sử dụng.
- Sau khi lau chùi, không sấy khô bằng máy rửa bát đĩa, v.v; nếu không, có thể dẫn đến biến dạng hoặc nứt vỡ.
- Lắp vào sau khi lau chùi, hãy đảm bảo vòng làm kín đã được lắp trên nút giữ ẩm.

Toàn bộ thiết bị • Nắp ngoài (phần đóng kín)

Lau chùi bằng khăn vắt khô.

- Nếu các vật lạ không được loại bỏ, các vật lạ trên tấm nhiệt có thể dính vào nắp và sẽ khó để loại bỏ. Lau chùi tấm nhiệt này sau mỗi lần sử dụng. Vì các bộ phận kim loại được đun nóng, có thể xuất hiện đổi màu hoặc vết sọc trên bề mặt, điều này sẽ không ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của các bộ phận này.
- Không kéo vòng làm kín của nồi.

Nồi

- Lau chùi bằng chất tẩy hoà tan và xốp mềm. Lau sạch nước trên nồi.
- Có thể xuất hiện đổi màu hoặc vết sọc trên bề mặt lớp phủ florua, điều này sẽ không ảnh hưởng đến sức khoẻ con người hoặc chức năng bình thường của nồi cơm.
- Tuỳ thuộc vào tần suất sử dụng, dấu chà xát có thể xuất hiện ở mặt ngoài của nồi, điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm.

Cảm biến nhiệt độ • Mâm nhiệt

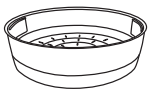
- Khi có bất kỳ vật lạ nào dính vào các bộ phận này, hãy chùi nhẹ bằng giấy mài mịn (#600) hoặc vải khô.

Phụ kiện

Lau chùi bằng chất tẩy hoà tan và xốp mềm.

Vá (mui) xới cơm

Cốc đong



Khay hấp

Xử lý sự cố

Hãy kiểm tra các mục sau

Trong các trường hợp sau / Các mục cần kiểm tra	Cơm: Cứng hơn	Cơm: Sống	Cơm: Mềm hơn	Cơm: Tràn bọt ra ngoài	Cơm bị cháy	Cơm được ủ: Mùi lạ	Cơm được ủ: Đổi màu	Cơm được ủ: Khô	Chức năng nút không hoạt động	Các âm thanh sau xuất hiện khi sử dụng
• Lượng gạo hoặc lượng nước không đúng	●	●	●	●					• Phích cắm bị rút ra hoặc bị lỏng.	• Khi có tiếng [cách] trong quá trình nấu thì có nghĩa là mâm nhiệt đang điều chỉnh nhiệt độ. Đây không phải là trục trặc. • Khi có tiếng [bụp] trong quá trình nấu thì có nghĩa là có giọt nước ở đáy nồi (bên ngoài) và bị tan ra sau khi được đun nóng, đây không phải là trục trặc.
• Gạo không được rửa kỹ				●	●	●				
• Đáy nồi không bằng phẳng	●	●			●					
• Có các vật lạ ở mặt ngoài nồi hoặc cảm biến nhiệt độ	●	●	●		●	●				
• Nắp ngoài không được đóng đúng cách	●			●				●		
• Nút giữ ẩm không được lắp đúng cách	●			●		●	●	●		
• Thêm mỡ vào khi nấu cơm	●	●				●				
• Sau khi quá trình nấu kết thúc, cơm không được xới	●		●							
• Ủ trong hơn 5 giờ • Lượng cơm được ủ quá nhỏ	●					●	●	●		
• Để vá xới cơm vào nồi cơm khi cơm được ủ						●				
• Cơm lạnh được ủ						●	●	●		
• Nắp ngoài không được đóng chắc chắn • Nồi không được lau chùi					●	●				
• Trong khi nấu, phích cắm bị rút ra hoặc chạm vào nút [Off]		●								
• Nhấn không đúng nút	●	●	●	●	●					

Thông số kỹ thuật

Model Số		SR-DF101	SR-DF181
Nguồn/tần suất định mức		220 V ~ 50 Hz	
Nguồn định mức (nấu cơm)		750 W	
Dung tích nồi định mức L		3	4.8
Dung tích nấu cơm (lượng gạo) L	Nấu Cơm/Nấu Nhanh	0,18~1,0 [1~5,5 cốc]	0,18~1,8 [1~10 cốc] Nấu Nhanh [1~8 cốc]
	Nấu Gạo Lức	0,18~0,54 [1~3 cốc]	0,18~1,08 [1~6 cốc]
	Cơm trộn/Cơm nếp	0,18~0,54 [1~3 cốc]	0,18~0,9 [1~5 cốc]
Dung tích nấu cháo (lượng gạo) L		0,09~0,18 [1/2~1 cốc]	0,09~0,36 [1/2~2 cốc]
Dung tích nấu tối đa (thành phần + nước) cho súp L		1,5※	2,3※
Độ dài dây nguồn (xấp xỉ) m		1,0	
Trọng lượng sản phẩm (xấp xỉ) kg		2,5	2,8
Kích thước (xấp xỉ) cm	Chiều rộng	24,5	
	Chiều dài	33,9	
	Chiều cao	19,9	24,7

- Ký hiệu dấu ※, có nghĩa là dung tích nấu tối đa cho súp là mức nước cao nhất đối với “PORRIDGE (NẤU CHÁO)”.
- Để thay thế dây nguồn và sửa chữa sản phẩm, hãy liên hệ với trung tâm bảo trì được uỷ quyền của Panasonic.
- Thiết kế và thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.

Memo

Memo

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co., Ltd.
Website: http://panasonic.net

RZ19VE411
S0911-10112
Printed in China