

VET

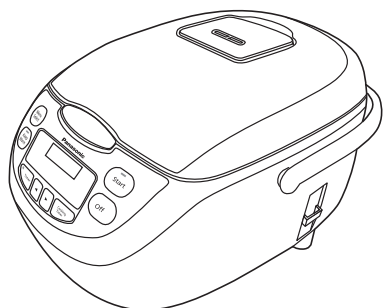
# Panasonic®

## Operating Instructions

Electronic Rice Cooker / Warmer Household Use

1.0 L model  
Model No. **SR-CP108**  
**SR-CL108**

1.8 L model  
Model No. **SR-CX188**  
**SR-CP188**  
**SR-CL188**



Illustrations of the SR-CX188 are used throughout this Operating Instructions.

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read the operating instructions carefully to ensure safe and correct operation before use.
- Before use, **be sure to read “Safety Precautions” (Pages 2–4)**.
- Keep the operating instructions and the warranty for future use.

Warranty appended

## Contents

Safety Precautions . . . . .	2
Notes on Use . . . . .	5
Part Names/Accessories . . . . .	6
<hr/>	
Cooking Rice . . . . .	8
Using the Settings Correctly . . . . .	10
Using Different Settings . . . . .	11
● Timer	
<hr/>	
Cleaning . . . . .	12
Troubleshooting . . . . .	14
● Error Indications	
Specifications . . . . .	18

Preparation

Usage

Care

# Safety Precautions



## WARNING

Failure to follow these instructions may cause death or serious injury.

- **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.
- **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.**
- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.**
- **Do not spill water or other liquid on the connector such as the instrument plug to avoid electric shock, or fire caused by short circuit.**
- **Never use this appliance to cook any food that may jam the Steam Vent:** Foliaceous food (e.g. laver, Chinese cabbage) or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the appliance.
- **During operation, never have your face or hands close to the Steam Vent in order to avoid burn.**
- **Please use an individual earthed power outlet of 10 A rated current, and joint use of the same power outlet with other appliance may cause fire.**
- **No reconstruction**  
Any person other than a repair technician is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.
- **Fire or electric shock may be caused if 220 V AC is not used. Never use a damaged power cord.**
- **Do not do any of the following to avoid fire and electric shock due to damaged power cords.**  
Modifying, forcefully bending, placing near heating elements, bundling, putting heavy objects on top, etc.
- **Any dust in the power plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.**
- **The instrument plug and power plug must be inserted into the Socket and power outlet thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.**

- **When the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.**
- **Never pull off the power plug with a wet hand to avoid electric shock and injury.**
- **During operation, do not move or shake the appliance.**
- **Do not let a child operate the appliance unattended. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, burn and other dangerous accidents.**
- **Do not place the appliance on a location which is unstable or wet or approaches to fire or heat source, otherwise this may cause damage or accident.**
- **Never soak or dip the appliance in water.**
- **Never insert a pin, wire or other object into Intake Vent, Exhaust Vent or gaps on the bottom of the appliance to avoid electric shock.**
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug when abnormality or breaking down occurs to avoid smoking, fire or electric shock.**  
e.g. for abnormality or breaking down: The power plug and the power cord become abnormally hot; The power cord is damaged or power failure happens when the power cord is touched; The main body is deformed or is abnormally hot; Smoke emanates from the main body or a burning odour is detected; The main body is cracked, is loose or rattles.
- **Close the Outer Lid slowly and firmly until it clicks to prevent burn or injury by steam leaking or the opening of the Outer Lid.**
- **Keep the power cord out of the reach of children.**  
Do not let the power cord hang over the edge of the table or countertop. Pulling on the power cord may result in the appliance falling from the table or countertop, causing injury.
- **Be careful not to trip over or become entangled with the power cord while in use to avoid injury, or the damaged power cord causing fire or electric shock.**
- **Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions to avoid fire, burn, injury or electric shock.**  
Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

# Safety Precautions



## CAUTION

Failure to follow these instructions may cause injury or property damage.

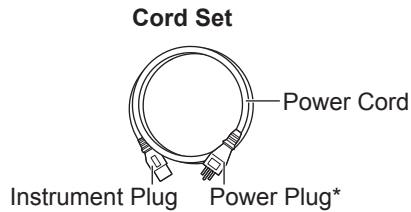
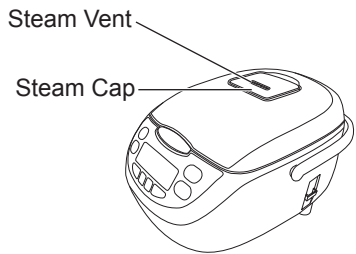
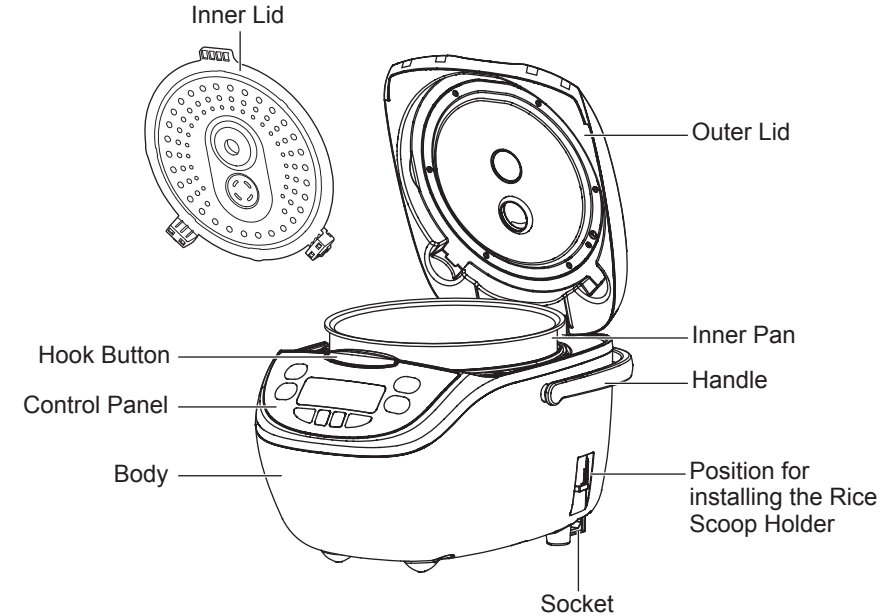
- **The appliance must match the supplied Inner Pan to avoid overheat or abnormal circumstance.**
- **During use or immediately after use, do not touch the Inner Pan with hands to avoid burn due to high-temperature.**
- **Do not use the cord set (for an instrument plug and power plug) that is not specified for use with this appliance also do not transfer it to avoid electric shock, electrical leakage or fire.**
- **Be sure to hold the power plug or the instrument plug when unplugging the power plug or the instrument plug to avoid electric shock, or fire caused by short circuit.**
- **Always switch off and unplug the appliance from the power outlet when it is not in use or before removing the Inner Pan to avoid burn, injury, or electric shock or fire caused by short circuit due to the insulation deterioration.**
- **Unplug and allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it to avoid burn.**  
Do not move the appliance while it is hot.

# Notes on Use

- Before the Rice Cooker works, check the Inner Pan and Steam Cap for in place to avoid any malfunction.
- During use, the Rice Cooker may generate tiny sound of “click” or “sizz”, which is a normal sound of operation, and do not panic.
- Never have the Rice Cooker to operate again immediately after cooking. Wait at least for 15 minutes so as to have the Heating Plate cool down.
- Never cook rice with hot water as this may affect the temperature judgment by the thermostat thus degrade cooking effect.
- In operation, never cover the top of the Rice Cooker with a cloth, as this may cause accidents or damage to the Rice Cooker.
- Do not have the Inner Pan to fall off, which may cause deformation.
- Do not hit the Inner Pan with a hard object to avoid deformation.
- Before the Rice Cooker works, be sure to wipe away the water outside the Inner Pan to avoid any fault.
- Before the Rice Cooker works, please remove water drops and rice grains between the Inner Pan and Heating Plate to avoid any malfunction.
- The coating on the bottom of the Inner Pan may wear off depending on usage frequency, but this does not affect performance.
- Hold the Handle when moving the Rice Cooker.
- Do not use the Rice Cooker outdoors.
- Do not use in a location (on a carpet, plastic bag, aluminum foil, fabric etc.) where the bottom of the Rice Cooker (the Intake and Exhaust Vents) is restricted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

# Part Names/Accessories

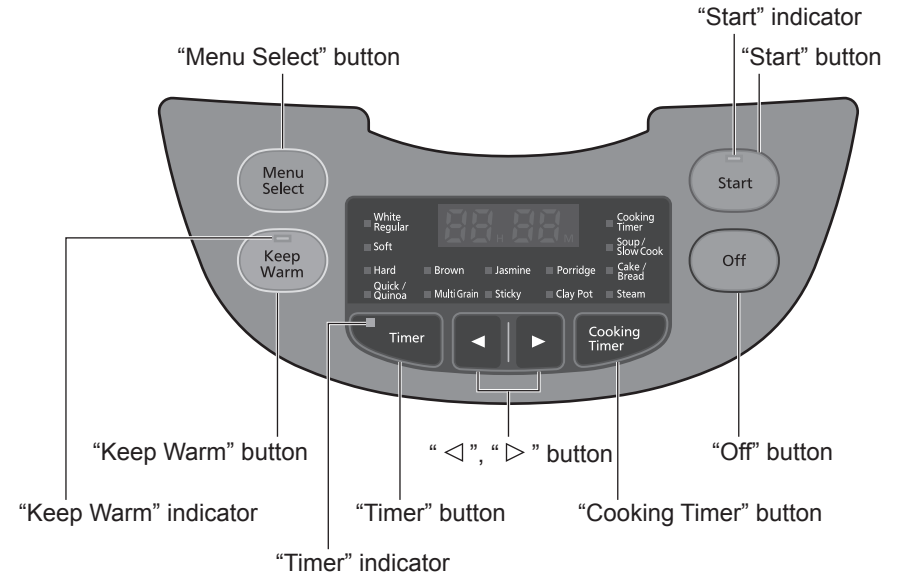
■ Paper located between the Inner Pan and the Heating Plate should be removed before use.



\*The shape of Power Plug may be different from illustration.

## Accessories

Rice Scoop (1)	Ladle (1)	Rice Scoop Holder (1)	Measuring Cup (1)	Steaming Basket (1)	
			(Approx. 180 mL)	For SR-CX188 SR-CP108 SR-CP188	For SR-CL108 SR-CL188



"Menu Select" button

- This button is used to select the desired menu.



"Keep Warm" button

- After cooking, the "Keep Warm" indicator automatically turns on.
- This button is used to start the keep warm function.



"Timer" button

- This button is used to set the timer.



"Cooking Timer" button

- When selecting "Porridge", this button is used after pressing "Timer" button to go back to set the cooking time.
- This button is used to confirm the cooking time in timer status.



"<", ">" button

- These buttons are used to set the time.

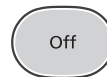
: Decreasing : Increasing

- Press and hold this button to quickly add or subtract time.



"Start" button

- This button is used to start cooking.
- This button is used to end the setting of the timer.



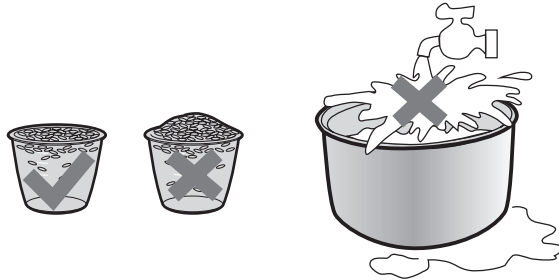
"Off" button

- This button is used to cancel incorrect operation.
- This button is used to turn off the keep warm function.

# Cooking Rice

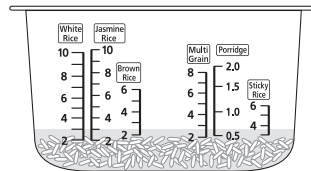
## 1 Weigh out required rice (A Measuring Cup of rice is about 150 g);

- Wash rice in another container and make sure to wash it clean.
- It is better not to wash rice directly inside the Inner Pan in order to avoid scuffing the Inner Pan.



## 2 Put the cleaned rice into the Inner Pan and fill it with water to a corresponding water level (e.g. if cooking 3 cups of white rice, water should be added to Mark 3 of the Water Level (White Rice)). The water quantity can be increased or decreased reasonably according to personal preference.

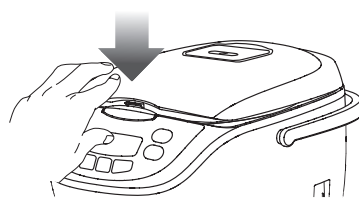
- Never exceed the highest Water Level.



The Inner Pan in the illustration is the 1.8 L model.

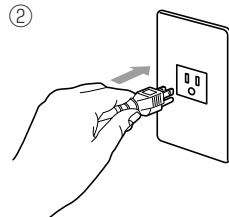
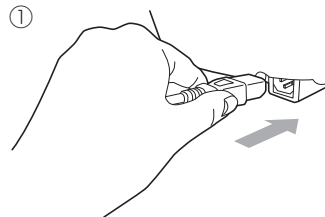
## 3 Wipe up the external surface of Inner Pan with dry cloth, putting it into the Rice Cooker. Then press down the Outer Lid until a sound of “click” is heard.

- Never heat the Inner Pan on other stoves to avoid deformation caused by high temperatures; it is not allowed to use any other container, instead of the Inner Pan, on the Heating Plate.



## 4 Connect the Instrument Plug to the body first and then connect the Power Plug.

- Make sure that both plugs are firmly connected.



## 5 Press the “Start” button to enter the working process of a corresponding menu. The “Start” indicator lights up.

- By default, “White Regular” is selected. When changing it, see page 11.
- When using the timer, see page 11.
- Entering state of stewing rice. The display shows remaining stewing time in countdown.
- According to the judgment of rice and water quantity by the computer program during cooking rice, the stewing time is automatically set to 5 min or 10 min.



## 6 After cooking, automatically switches to the keep warm function.

- To prevent the rice from sticking together and reducing its taste, it is best to loosen the rice immediately.
- Please use the attached Rice Scoop to fill rice instead of metal spoon which may cause scratch to the Inner Pan.

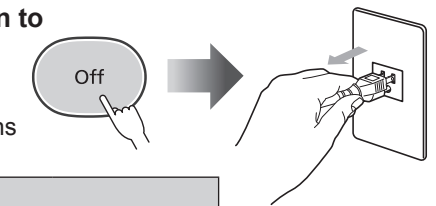


## 7 After the use, press the “Off” button to enter state of standby, and then unplug the Rice Cooker.

Periods of cooking rice for various functions (only for reference):

Menu	White		
	Regular	Soft	Hard
Approximate cooking time	40 min	50 min	38 min
Menu	Quick/Quinoa	Brown	Multi Grain
Approximate cooking time	30 min	2 h	1 h
Menu	Jasmine	Sticky	Clay Pot
Approximate cooking time	40 min	40 min	1 h

The cooking time in the above table may vary with different voltage, water quantity, rice quantity, water temperature and rice quality.



# Using the Settings Correctly

	Menu	Water Level of Inner Pan	Keep Warm Function* <sup>1</sup>	Timer Setting Restriction* <sup>2</sup>	
Cook white rice in different textures	White	Regular	White Rice	○	From 60 min before done
		Soft	White Rice	○	From 60 min before done
		Hard	White Rice	○	From 60 min before done
Quick cooking or cook quinoa	Quick/Quinoa	White Rice —* <sup>3</sup>	○ ×	— —	
Cook brown rice	Brown	Brown Rice	×	From 180 min before done	
Cook rice of various grains	Multi Grain	Multi Grain	×	From 60 min before done	
Cook jasmine rice	Jasmine	Jasmine Rice	○	From 60 min before done	
Cook sticky rice	Sticky	Sticky Rice	×	From 60 min before done	
Cook porridge	Porridge	Porridge	×	Cooking time + 10 min or more before done	
Cook clay pot rice	Clay Pot* <sup>7</sup>	Jasmine Rice	×	—	
Cook soup or slow cooking	Soup/Slow Cook	—* <sup>4</sup>	×	—	
Bake a cake or bread	Cake/Bread	—* <sup>5</sup>	×	—	
Steam	Steam	—* <sup>6</sup>	×	—	

- \*<sup>1</sup> ●With “X”, the Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this.  
 ●Do not use the keep warm function for more than 12 hours.  
 ●A keep warm time of up to 23 hours is displayed in 1 hour units (“0” is displayed for times of less than 1 hour).  
 The keep warm function will continue for more than 24 hours.
- \*<sup>2</sup> Timer Setting is not available for menus marked with “—”.
- \*<sup>3</sup> One cup of quinoa requires two cups of water. Quinoa can only be cooked one cup at a time. Use the supplied Measuring Cup.
- \*<sup>4</sup> The total amount of ingredients and water shall not exceed the maximum water level for “Jasmine Rice”.
- \*<sup>5</sup> The maximum allowable weight (total weight of the ingredients) is 500 g.
- \*<sup>6</sup> Use the supplied Measuring Cup and fill with 3 cups of water for 1.0 L model, 4 cups of water for 1.8 L model.
- \*<sup>7</sup> The cookable rice amount for “Clay Pot” is 1 to 2 cups for 1.0 L model, 2 to 4 cups for 1.8 L model.

# Using Different Settings

## 1 Select a menu.

Press the “Menu Select” button to select a menu.

The menu with the indicator on is selected.

- When selecting “Porridge”, “Soup/Slow Cook”, “Cake/Bread” or “Steam”, set the cooking timer.

Press the “◀” or “▶” button to set the desired cooking time.

Menu	Default setting	Allowable timer setting	Unit
Porridge	1 h 00 min	1 h 00 min – 4 h 00 min	30 min
Soup/Slow Cook	1 h 00 min	1 h 00 min – 12 h 00 min	30 min
Cake/Bread	40 min	20 min – 65 min	5 min
Steam*	10 min	1 min – 60 min	1 min

\*Countdown of the steam setting time begins when the Rice Cooker starts releasing steam.

## 2 Press the “Start” button.

- Once the rice is cooked, the program switches to the keep warm function automatically.
  - Using the keep warm function is not recommended for “Quinoa”, “Brown”, “Multi Grain”, “Sticky”, “Porridge”, “Clay Pot”, “Soup/Slow Cook”, “Cake/Bread” or “Steam”.
- Please press the “Off” button to turn off the keep warm function.

## Timer

### 1 Press the “Menu Select” button to select a menu.

- When “Porridge” is selected, set the cooking time.

### 2 Press the “Timer” button to set preset mode.

### 3 Press the “◀” or “▶” button to adjust the desired time.

- Timer can be set in 10 minute units between the start of timer setting to 24 h 00 min.
- Preset time is the working completing time.
- The “Timer” button also works the same as “▶” button in preset mode.

### 4 Press the “Start” button to start presetting mode.

- When the preset mode is started, the indicator of a menu and the “Timer” indicator turn on.
- When the Rice Cooker starts cooking, the “Timer” indicator turns off and the “Start” indicator turns on.

# Cleaning

■ Unplug before cleaning and ensure that body has cooled down.

**Inner Lid**

**Outer Lid/Body**  
Wipe with a well-wrung cloth.

**Inner Pan**  
Wash with a mild washing-up liquid.

**Pan Sensor/Heating Plate**  
Wipe with a well-wrung cloth.  
● If an object has become stuck to the Pan Sensor/ Heating Plate, slightly polish it off using fine sandpaper (of about #600) or steel wool.

**Upper Frame**  
Wipe with a well-wrung cloth.  
● Do not pour water directly on the Upper Frame.  
● Rice grains can be removed with a toothpick.

## Inner Lid

**Remove and wash with a mild washing-up liquid.**

■ **Removing**  
Hold the two tabs, then pull them towards you.

■ **Attaching**

- ① Insert the protruding part into the latch on the Outer Lid in a tilted way.
- ② Press the tabs (both sides) inwards the Outer Lid side until the click sound is heard.

**Notes**

- Do not remove the Packing.
- If the Packing came off, please reattach it.

Protruding part

Shaft

Push this groove into the Inner Lid.

Packing

## Steam Cap\*

\*Steam Cap is different according to the model of Rice Cooker.

### Remove and rinse.

● Please wash it after every use.

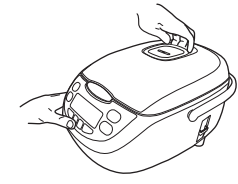
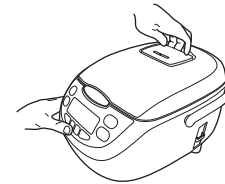
#### Notes

- Do not remove the Packing.
- If the Packing came off, please reattach it.

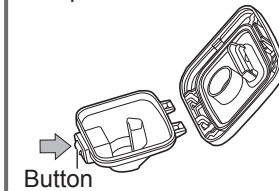


### ■ Removing

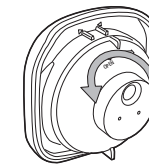
① Pull up to remove.



② Open it.



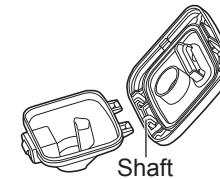
Open while pressing the button.



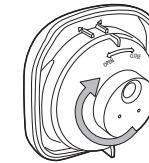
Turn it in the direction of the arrow and pull it.

### ■ Attaching (In the reverse order to removing.)

① Close it.



Insert the shaft and close firmly until it clicks.



Fold and press it firmly. When a clear sound is heard, it indicates completion of assembly.

② Attach on the Outer Lid.

## Accessories

### Wash with a mild washing-up liquid.

Rice Scoop



Ladle



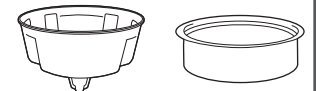
Rice Scoop Holder



Measuring Cup



Steaming Basket\*



\*Steaming Basket is different according to the model of Rice Cooker.

# Troubleshooting

When you found the cooking is in any abnormal conditions, please check the root cause of the failure.

## Rice Cooking

Symptom \ Probable cause	Cooking rice problem								Keep warm problem					
	Too Hard	Too soft	Not cooked rice	Smell	Rice sticked in Inner Pan	Rice crust, Rice burnt	Overflow	Too thick	Lack of boiling	Don't keep warm	Smell	Color	Rice too dry	Water drips
Rice and water volume is not correct.	●	●	●		●	●	●	●	●					
Exceeds the maximum amount.	●	●	●		●	●	●		●					
Whether the function was chosen correctly.	●	●	●		●	●	●	●	●					
Whether any distortion on the Inner Pan and uneven on the bottom.	●	●	●		●	●			●					
Cooking with hot water or cooking continuously without cooling down.	●	●	●		●				●					
Whether grains of rice or foreign objects are on the Inner Pan base, Heating Plate and Control Panel.	●	●	●	●	●	●			●		●	●	●	●
Whether power cut off.	●	●	●	●	●	●		●	●	●				●
The rice was not loosened after cooking was completed.	●					●						●	●	●
Whether the Steam Cap has been fixed properly.	●						●	●						
Excessive long hours on preset timer.	●		●	●				●						
Whether the Outer Lid has been closed properly.			●				●	●			●	●	●	
Did not wash the rice fully.	●		●	●		●	●				●	●		
Grain of rice or foreign objects stayed at the Packing & Inner Pan border areas.											●	●	●	
Excessive long hours on keep warm function.	●										●	●	●	●

Symptom \ Probable cause	Cooking rice problem								Keep warm problem					
	Too Hard	Too soft	Not cooked rice	Smell	Rice sticked in Inner Pan	Rice crust, Rice burnt	Overflow	Too thick	Lack of boiling	Don't keep warm	Smell	Color	Rice too dry	Water drips
Did not set keep warm but rice kept in the Inner Pan for long hours.										●	●	●	●	●
Did not clean the Inner Pan.				●							●			
Placing the Rice Scoop in the Inner Pan.											●	●	●	●
Mixture of water and rice are uneven.			●											

Please send to an authorized service center for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.



# Troubleshooting

## Cake / Bread Baking

Symptom	Baking cake / bread problem						
	Undone cake / bread	Undercooked cake / bread	Wet cake / bread	The cake / bread sticks to the base of the Inner Pan	Bottom of the cake / bread burnt	Not fluffed	Crumbly
Probable cause							
Too much dough.	●	●					
Not enough mixing before baking.				●	●		●
Used with incompatible cake mix.	●	●	●			●	
Used with cake mix that contains too much chocolate, sugar or fruit ingredients.	●	●		●	●		
Outer Lid not close while cooking.	●	●				●	
Foreign matters between the Inner Pan and Heating Plate.	●	●	●		●	●	
Not enough butter or cooking oil applied to the bottom of the Inner Pan.				●			
Cake / bread left in the Inner Pan too long.			●		●		
Inadequate mixing or mixed too long.						●	●
Wrong ingredient quantity.		●			●	●	●

Please send to an authorized service center for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.

## Others

Symptom	Probable cause
Strange sound occurs	Sound occurs because of water that has stuck to the Inner Pan.
No power	Pull out the Power Plug and check the power outlet.

Please send to an authorized service center for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.

## Error Indications

Indication	Probable cause
U14	Has the keep warm function been in use for more than 96 hours? → Press the "Off" button.
H01 H02 H31	Please consult an authorized service center and inform the error code (the two-digit number after the "H").

# Specifications

Model	Rated Voltage	Rated Power (W)	Cooking Capacity (L)	Rice Quantity (Cup)	Heating Model	L × W × H (mm)	Weight (kg)
SR-CP108	220 V ~ 50 Hz	640	1.0	5.5	Direct Heating	349 × 245 × 209	3.4
SR-CL108							3.0
SR-CX188		765	1.8	10		384 × 274 × 249	4.5
SR-CP188						384 × 274 × 246	4.4
SR-CL188						3.8	

Panasonic Corporation

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

© Panasonic Corporation 2018

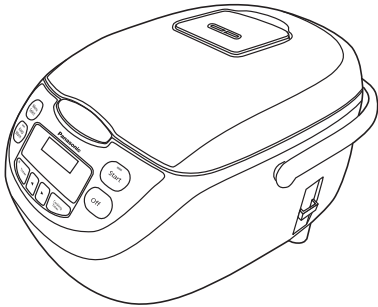
RZ19VK87  
F1118T0

VET

# Panasonic®

## Hướng Dẫn Sử Dụng

Nồi cơm điện Sử Dụng Trong Gia Đình



Model 1,0 L  
Số model **SR-CP108**  
**SR-CL108**

Model 1,8 L  
Số model **SR-CX188**  
**SR-CP188**  
**SR-CL188**

Các hình minh họa của SR-CX188 được sử dụng trong suốt Hướng Dẫn Sử Dụng này.

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

- Sản phẩm này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình.
- Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để đảm bảo hoạt động an toàn và chính xác trước khi sử dụng.
- Trước khi sử dụng, **hãy chắc chắn đọc phần “Các biện pháp sử dụng an toàn” (Trang 2–4)**.
- Giữ hướng dẫn sử dụng và giấy bảo hành để sử dụng sau này.

Đã đóng dấu bảo hành

## Mục lục

Các biện pháp sử dụng an toàn . . . 2	Chuẩn bị
Lưu ý trong quá trình sử dụng . . . 5	
Tên bộ phận/Phụ kiện . . . . . 6	
<hr/>	
Nấu cơm . . . . . 8	Sử dụng
Sử dụng các cài đặt một cách chính xác . . 10	
Sử dụng các chức năng khác nhau . . 11	
● Hẹn Giờ	
<hr/>	
Lau rửa . . . . . 12	Bảo quản
Xử lý sự cố . . . . . 14	
● Các chỉ báo lỗi	
Thông số kỹ thuật. . . . . 18	

# Các biện pháp sử dụng an toàn

## CẢNH BÁO

Việc không tuân theo các hướng dẫn này có thể gây tử vong hoặc chấn thương nghiêm trọng.

- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ phi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn 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 chúng không nghịch phá thiết bị này.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho các ứng dụng trong gia đình và tương tự như: -khu vực bếp nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; -nhà nông trại; -bởi khách hàng ở khách sạn, nhà nghỉ và các loại môi trường cư trú khác; -các môi trường kiểu tại giường và có bữa sáng.
- 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 đổ tràn nước hoặc chất lỏng khác lên đầu nổi như dụng cụ cắm điện để tránh bị điện giật, hoặc cháy do chập mạch.
- Tuyệt đối không sử dụng thiết bị này để nấu bất kỳ thực phẩm nào có thể làm tắc nghẽn Lỗ Thông Hơi:  
Các thực phẩm có nhiều lá (ví dụ: rong biển, bắp cải Trung Quốc) hoặc thức ăn dạng dải (ví dụ: táo bẹ) và thực phẩm rời rạc (ví dụ: vụn bắp), bởi điều này có thể gây ra sự cố hoặc hỏng thiết bị.
- Trong thời gian hoạt động, tuyệt đối không đưa mặt hoặc tay bạn lại gần Lỗ Thông Hơi để tránh bỏng.
- Vui lòng sử dụng ổ điện được nối đất riêng có dòng điện định mức 10 A và lưu ý việc sử dụng chung ổ điện với thiết bị khác có thể gây hỏa hoạn.
- Không sửa đổi thiết bị  
Bất kỳ người nào không phải là kỹ thuật viên sửa chữa đều không được phép tháo gỡ hoặc sửa chữa thiết bị để tránh hỏa hoạn, điện giật hoặc chấn thương.
- Có thể gây ra hỏa hoạn hoặc điện giật nếu không sử dụng điện 220 V. Tuyệt đối không sử dụng dây điện bị hỏng.
- Tuyệt đối không sử dụng các chế độ vận hành sau để tránh hỏa hoạn và điện giật do dây điện bị hỏng.  
Đấu nối dây điện, bẻ gập, để gần với nhiệt độ cao, gắn buộc, mang đồ vật nặng, v.v.
- Bất kỳ bụi nào trong ổ cắm điện đều phải được làm sạch kịp thời để tránh hỏa hoạn.
- Cần phải gắn dụng cụ cắm điện và ổ cắm điện vào ổ cắm và ổ điện thật chắc chắn để tránh hỏa hoạn, điện giật hoặc chập mạch.

- Khi dây điện hoặc ổ cắm điện bị hỏng hoặc ổ cắm điện được kết nối lỏng lẻo với ổ điện, tuyệt đối không sử dụng thiết bị để tránh hỏa hoạn, điện giật hoặc chập mạch.
- Không được rút ổ cắm điện bằng tay ướt để tránh bị điện giật và chấn thương.
- Trong khi vận hành, không được di chuyển hoặc lắc thiết bị.
- Không để trẻ em vận hành thiết bị mà không có sự giám sát. Đặt thiết bị ngoài tầm với của em bé để tránh bị điện giật, bỏng và các tai nạn nguy hiểm khác.
- Không đặt thiết bị ở vị trí không ổn định hoặc ẩm ướt hay gần với nguồn lửa hoặc nguồn nhiệt, nếu không điều này có thể gây hư hỏng hoặc tai nạn.
- Tuyệt đối không ngâm hoặc nhúng thiết bị trong nước.
- Tuyệt đối không đưa chổi, dây điện hoặc đồ vật khác vào Lỗ Thoát Hơi Trong, Lỗ Hút Khí hoặc các khoảng trống ở dưới đáy thiết bị để tránh bị điện giật.
- Ngừng sử dụng thiết bị này ngay lập tức và rút phích cắm khi có hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc xảy ra để tránh bị khói, hỏa hoạn hoặc điện giật.  
ví dụ về hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc: Ổ cắm điện và dây điện trở nên nóng bất thường; Dây điện bị hư hỏng hoặc xảy ra mất điện khi chạm vào dây điện; Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường; Khói thoát ra từ thân nồi hoặc phát hiện có mùi cháy; Thân nồi bị nứt, bị lỏng hoặc kêu lách cách.
- Đóng lại Nắp Ngoài chậm và chặt cho đến khi nó kêu click để tránh bị bỏng hoặc chấn thương do rò rỉ hơi hoặc mở Nắp Ngoài.
- Giữ dây điện ngoài tầm với của trẻ em.  
Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc bàn nấu. Kéo dây điện có thể làm cho thiết bị rơi xuống khỏi bàn hoặc mặt bếp gây thương tích.
- Hãy cẩn thận không để vấp hoặc vướng vào dây điện trong khi sử dụng để tránh chấn thương, hoặc dây điện bị hỏng gây ra hỏa hoạn hoặc điện giật.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào ngoài những mục đích được mô tả trong hướng dẫn này để tránh bị hỏa hoạn, bỏng, chấn thương hoặc điện giật.  
Panasonic sẽ không chấp nhận bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào nếu thiết bị này được sử dụng không đúng cách hoặc không tuân thủ những hướng dẫn này.

# Các biện pháp sử dụng an toàn



## THẬN TRỌNG

Việc không tuân theo các hướng dẫn này có thể gây chấn thương hoặc thiệt hại tài sản.

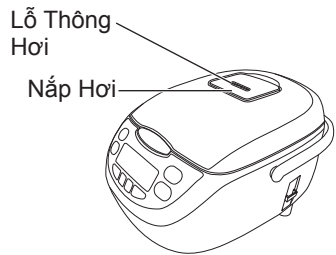
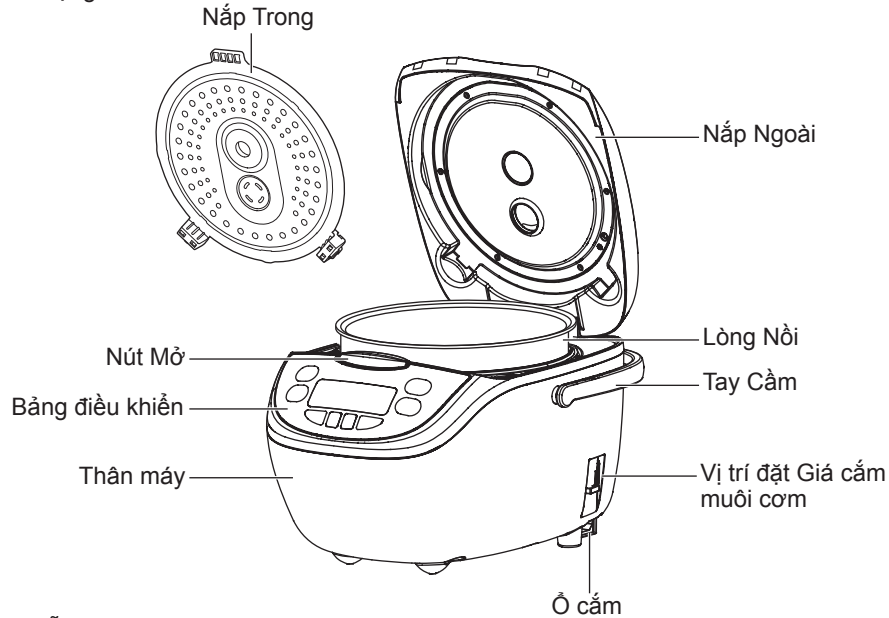
- **Thiết bị phải đúng với Lòng Nồi đi kèm để tránh trường hợp quá nóng hoặc bất thường.**
- **Trong khi sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng, không được chạm vào Lòng Nồi bằng tay để tránh bị bỏng do nhiệt độ cao.**
- **Không sử dụng dây điện (gồm dụng cụ cắm điện và ổ cắm điện) không được chỉ định để sử dụng với thiết bị này cũng không dịch chuyển nó để tránh bị điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn.**
- **Hãy đảm bảo giữ ổ cắm điện hoặc dụng cụ cắm điện khi rút ổ cắm điện hoặc dụng cụ cắm điện để tránh bị điện giật, hoặc hỏa hoạn do chập mạch.**
- **Luôn luôn tắt và rút thiết bị khỏi ổ điện khi không sử dụng hoặc trước khi lấy Lòng Nồi ra để tránh bị bỏng, chấn thương, điện giật hoặc hỏa hoạn do đoản mạch do lớp cách điện bị xuống cấp.**
- **Rút phích cắm và để thiết bị nguội hẳn trước khi làm sạch và cất đi để tránh bị bỏng.**  
Không di chuyển thiết bị khi còn nóng.

# Lưu ý trong quá trình sử dụng

- Trước khi Nồi Cơm Điện hoạt động, hãy kiểm tra Lòng Nồi và Nắp Hơi ở đúng vị trí để tránh bất kỳ sự cố nào.
- Trong quá trình sử dụng, Nồi Cơm Điện có thể phát ra tiếng rất bé “click” hoặc “sizz”, đó là âm thanh khi hoạt động bình thường và không cần phải sợ hãi.
- Tuyệt đối không để Nồi Cơm Điện hoạt động trở lại ngay sau khi nấu. Hãy đợi ít nhất 15 phút để làm nguội Bộ gia nhiệt đúc.
- Tuyệt đối không nấu cơm bằng nước nóng bởi điều này có thể ảnh hưởng đến việc xác định nhiệt độ của bộ điều nhiệt do đó làm giảm hiệu quả nấu cơm.
- Khi vận hành, tuyệt đối không che phần trên cùng của Nồi Cơm Điện bằng vải, bởi có thể gây ra tai nạn hoặc hư hỏng cho Nồi Cơm Điện.
- Không được để Lòng Nồi rơi ra, có thể gây biến dạng.
- Không được để Lòng Nồi va đập với vật cứng để tránh biến dạng.
- Trước khi Nồi Cơm Điện hoạt động, hãy nhớ lau sạch nước bên ngoài Lòng Nồi để tránh bất kỳ lỗi nào.
- Trước khi Nồi Cơm Điện hoạt động, hãy loại bỏ các giọt nước và hạt gạo nằm giữa Lòng Nồi và Bộ gia nhiệt đúc để tránh bất kỳ sự cố nào.
- Lớp phủ ở đáy Lòng Nồi có thể bị mòn đi tùy theo tần suất sử dụng, nhưng điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất thiết bị.
- Giữ chắc Tay Cầm khi di chuyển Nồi Cơm Điện.
- Không sử dụng Nồi Cơm Điện ngoài trời.
- Không sử dụng ở vị trí (trên một tấm thảm, túi nhựa, lá nhôm, vải, v.v.), nơi mà đáy Nồi Cơm Điện (Lỗ Thoát Hơi Trong và Lỗ Hút Khí) bị hạn chế.
- Thiết bị này không dành để vận hành bằng hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

# Tên bộ phận/Phụ kiện

■ Lớp giấy nằm giữa Lòng Nồi và Bộ gia nhiệt đục phải được tháo bỏ trước khi sử dụng.



## Dây Điện

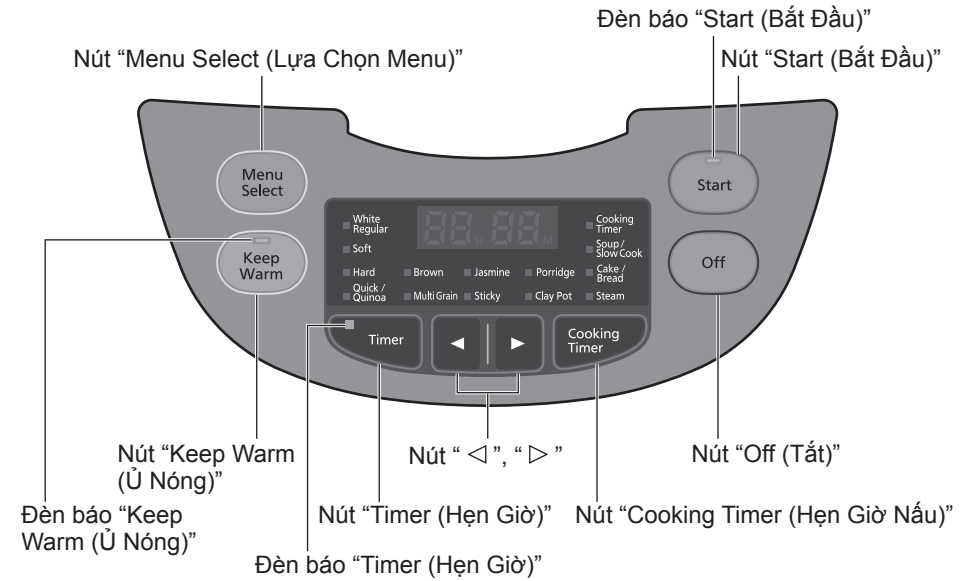


Dụng Cụ Cắm Điện Ổ Cắm Điện\*

\*Hình dạng của Ổ Cắm Điện có thể khác với hình minh họa.

## Phụ kiện

Muôi cơm (1)	Muôi múc cháo (1)	Giá cắm muối cơm (1)	Cốc Đo Lường (1)	Giá Hấp (1)	
			(Xấp xỉ 180 mL)	Cho SR-CX188 SR-CP108 SR-CP188	Cho SR-CL108 SR-CL188



Nút "Menu Select (Lựa Chọn Menu)"

● Nút này được sử dụng để chọn menu mong muốn.



Nút "Keep Warm (Ủ Nóng)"

● Sau khi nấu, đèn báo "Keep Warm (Ủ Nóng)" sẽ tự động bật.  
● Nút này được sử dụng để bắt đầu chạy chức năng ủ nóng.



Nút "Timer (Hẹn Giờ)"

● Nút này được sử dụng để cài đặt hẹn giờ.



Nút "Cooking Timer (Hẹn Giờ Nấu)"

● Khi chọn các chế độ "Porridge (Nấu cháo)", nút này được sử dụng sau khi ấn nút "Timer (Hẹn Giờ)" để cài đặt thời gian nấu.  
● Nút này được sử dụng để xác nhận thời gian nấu trong trạng thái hẹn giờ.



Nút "<", ">"

● Các nút này được sử dụng để cài đặt thời gian.

◀: Giảm ▶: Tăng

● Bấm và giữ nút này để nhanh chóng thêm hoặc bớt thời gian.



Nút "Start (Bắt Đầu)"

● Nút này được sử dụng để bắt đầu nấu.  
● Nút này được sử dụng để kết thúc cài đặt hẹn giờ.



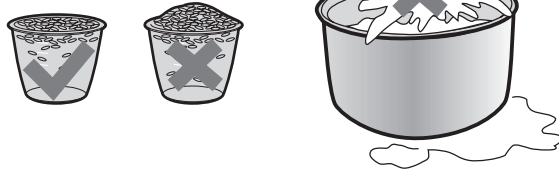
Nút "Off (Tắt)"

● Nút này được sử dụng để hủy bỏ vận hành không đúng.  
● Nút này được sử dụng để tắt chức năng ủ nóng.

# Nấu cơm

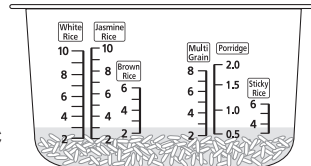
## 1 Đo lường gạo được yêu cầu (Một Cốc Đo Lường chứa khoảng 150 g);

- Vo gạo trong một nồi chứa khác và đảm bảo vo gạo thật sạch.
- Tốt nhất là không nên vo gạo trực tiếp bên trong Lòng Nồi để tránh làm xước Lòng Nồi.



## 2 Đặt gạo đã vo sạch vào trong Lòng Nồi và đổ nước tới mực nước tương ứng (ví dụ: nếu nấu 3 cốc gạo trắng, lượng nước sẽ được thêm vào tới Vạch 3 của Mực Nước (White Rice)). Lượng nước có thể tăng hoặc giảm một cách hợp lý tùy theo sở thích cá nhân.

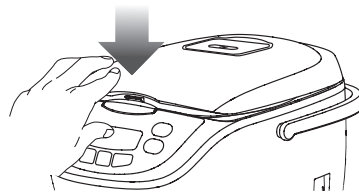
- Tuyệt đối không để nước vượt quá Mực Nước cao nhất.



Lòng Nồi trong hình minh họa là của model 1,8 L.

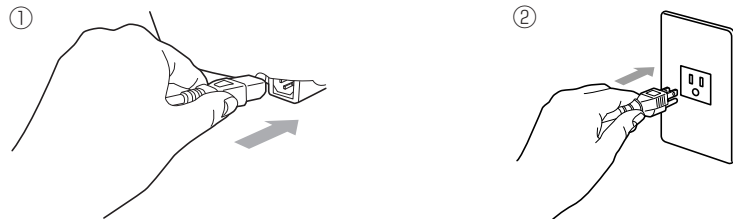
## 3 Lau bề mặt bên ngoài của Lòng Nồi bằng vải khô, đặt nó vào trong Nồi Cơm Điện. Sau đó nhấn Nắp Ngoài xuống cho đến khi nghe thấy tiếng “click”.

- Tuyệt đối không làm nóng Lòng Nồi trên các bếp lò khác để tránh biến dạng do nhiệt độ cao; không được phép dùng bất kỳ đồ chứa nào khác, thay cho Lòng Nồi, trên Bộ gia nhiệt đúc.



## 4 Đấu nối Dụng Cụ Cắm Điện vào thân nồi trước và sau đó đấu nối Ổ Cắm Điện.

- Đảm bảo rằng cả hai phích cắm đều được đấu nối chắc chắn.



## 5 Bấm nút “Start (Bắt Đầu)” để vào quá trình làm việc của menu tương ứng. Đèn chỉ báo “Start (Bắt Đầu)” sẽ bật sáng.

- Theo mặc định, “White (Gạo Trắng) Regular (Nấu Thông Thường)” sẽ được chọn. Để thay đổi chế độ này, xem trang 11.
- Khi sử dụng chế độ hẹn giờ, xem trang 11.
- Vào chế độ nấu cơm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu cơm còn lại dạng đếm ngược.
- Tùy theo phán đoán về lượng gạo và nước của bộ vi xử lý trong quá trình nấu cơm, thời gian nấu sẽ tự động được đặt trong 5 phút hoặc 10 phút.



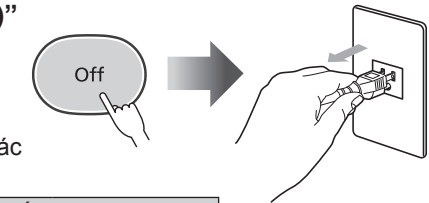
## 6 Sau khi nấu, thiết bị sẽ tự động chuyển về chức năng ủ nóng.

- Để ngăn không cho cơm dính cục và giảm bớt hương vị, tốt nhất là nên xới cơm đều lên ngay lập tức.
- Khi lấy cơm ra bát, nên sử dụng Muối cơm kèm theo không phải bằng kim loại để tránh làm xước Lòng Nồi.



## 7 Sau khi sử dụng, bấm nút “Off (Tắt)” để vào trạng thái chờ, sau đó rút phích cắm Nồi Cơm Điện.

Thời gian nấu cơm cho các chức năng khác nhau (chỉ để tham khảo):



Các menu	White (Gạo Trắng)		
	Regular (Nấu Thông Thường)	Soft (Nấu cơm dẻo)	Hard (Nấu cơm khô)
Thời gian nấu ước chừng	40 phút	50 phút	38 phút
Các menu	Quick/Quinoa (Nấu Nhanh/ Diêm mạch)	Brown (Gạo Nâu)	Multi Grain (Ngũ Cốc)
Thời gian nấu ước chừng	30 phút	2 giờ	1 giờ
Các menu	Jasmine (Gạo Thơm)	Sticky (Gạo Nếp)	Clay Pot (Cơm niêu)
Thời gian nấu ước chừng	40 phút	40 phút	1 giờ

Thời gian nấu trong bảng trên có thể thay đổi tùy theo điện áp, lượng nước, lượng gạo, nhiệt độ nước và chất lượng gạo khác nhau.

# Sử dụng các cài đặt một cách chính xác

	Các menu	Mức Nước của Lòng Nồi	Chức năng Ủ Nóng*1	Giới hạn cài đặt hẹn giờ*2	
Nấu gạo trắng thành các loại cơm khác nhau	White (Gạo Trắng)	Regular (Nấu Thông Thường)	White Rice	○	Từ 60 phút trước khi xong
		Soft (Nấu cơm dẻo)	White Rice	○	Từ 60 phút trước khi xong
		Hard (Nấu cơm khô)	White Rice	○	Từ 60 phút trước khi xong
Nấu nhanh hoặc nấu diêm mạch	Quick (Nấu Nhanh)/Quinoa (Diêm mạch)	White Rice	○	—	
		—*3	×	—	
Nấu gạo nâu	Brown (Gạo Nâu)	Brown Rice	×	Từ 180 phút trước khi xong	
Nấu các loại hạt gạo khác nhau	Multi Grain (Ngũ Cốc)	Multi Grain	×	Từ 60 phút trước khi xong	
Nấu gạo thơm	Jasmine (Gạo Thơm)	Jasmine Rice	○	Từ 60 phút trước khi xong	
Nấu gạo nếp	Sticky (Gạo Nếp)	Sticky Rice	×	Từ 60 phút trước khi xong	
Nấu cháo đặc	Porridge (Nấu cháo)	Porridge	×	Thời gian nấu + 10 phút trở lên trước khi xong	
Nấu cơm niêu	Clay Pot (Cơm niêu)*7	Jasmine Rice	×	—	
Nấu súp hoặc ninh	Soup/Slow Cook (Súp/Ninh)	—*4	×	—	
Nướng bánh hoặc bánh mì	Cake/Bread (Làm Bánh/Làm Bánh Mì)	—*5	×	—	
Hấp	Steam (Hấp)	—*6	×	—	

\*1 Ở các mục có dấu “×”, Nồi Cơm Điện sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ nóng, nhưng chúng tôi không khuyến nghị điều này.  
 ● Không sử dụng chức năng ủ nóng trong quá 12 giờ.  
 ● Thời gian ủ nóng tối đa trong 23 giờ được hiển thị theo đơn vị 1 giờ (“0” được hiển thị cho các khoảng thời gian dưới 1 giờ).  
 Chức năng ủ nóng sẽ tiếp tục hoạt động trong hơn 24 giờ.

\*2 Cài đặt hẹn giờ không sử dụng được cho các menu đánh dấu bởi “—”.

\*3 Một cốc diêm mạch cần phải sử dụng hai cốc nước. Diêm mạch chỉ có thể được nấu một cốc tại một thời điểm. Sử dụng Cốc Đo Lường đi kèm theo thiết bị.

\*4 Tổng lượng nguyên liệu và nước không được vượt quá mức nước tối đa cho “Jasmine Rice”.

\*5 Trọng lượng tối đa cho phép (tổng trọng lượng của các nguyên liệu) là 500 g.

\*6 Sử dụng Cốc Đo Lường đi kèm thiết bị và đổ đầy 3 cốc nước đối với model 1,0 L, 4 cốc nước đối với model 1,8 L.

\*7 Lượng gạo cho phép để nấu chế độ “Clay Pot (Cơm niêu)” là 1 hoặc 2 cốc cho Nồi 1,0 L, là từ 2 đến 4 cốc cho Nồi 1,8 L.

# Sử dụng các chức năng khác nhau

## 1 Chọn một menu.

Bấm nút “Menu Select (Lựa Chọn Menu)” để chọn một menu.

Menu có bật đèn chỉ báo sẽ được chọn.

- Khi chọn các chế độ “Porridge (Nấu cháo)”, “Soup/Slow Cook (Súp/Ninh)”, “Cake/Bread (Làm Bánh/Làm Bánh Mì)” hoặc “Steam (Hấp)”, hãy cài đặt hẹn giờ nấu.

Bấm nút “<” hoặc “>” để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

Các menu	Cài đặt mặc định	Cài đặt hẹn giờ cho phép	Đơn vị
Porridge (Nấu cháo)	1 giờ 00 phút	1 giờ 00 phút – 4 giờ 00 phút	30 phút
Soup/Slow Cook (Súp/Ninh)	1 giờ 00 phút	1 giờ 00 phút – 12 giờ 00 phút	30 phút
Cake/Bread (Làm Bánh/Làm Bánh Mì)	40 phút	20 phút – 65 phút	5 phút
Steam (Hấp)*	10 phút	1 phút – 60 phút	1 phút

\*Bắt đầu đếm ngược thời gian cài đặt chế độ hấp khi Nồi Cơm Điện bắt đầu nhả hơi.

## 2 Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.

- Khi cơm đã được nấu chín, chương trình sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ nóng.
  - Không nên sử dụng chức năng ủ nóng cho chế độ “Quinoa (Diêm mạch)”, “Brown (Gạo Nâu)”, “Multi Grain (Ngũ Cốc)”, “Sticky (Gạo Nếp)”, “Porridge (Nấu cháo)”, “Clay Pot (Cơm niêu)”, “Soup/Slow Cook (Súp/Ninh)”, “Cake/Bread (Làm Bánh/Làm Bánh Mì)” hoặc “Steam (Hấp)”.
- Vui lòng bấm nút “Off (Tắt)” để tắt chức năng ủ nóng.

## Hẹn Giờ

### 1 Bấm nút “Menu Select (Lựa Chọn Menu)” để chọn một menu.

- Khi chọn chế độ “Porridge (Nấu cháo)”, hãy cài thời gian nấu.

### 2 Bấm nút “Timer (Hẹn Giờ)” để thiết lập chế độ cài đặt sẵn.

### 3 Bấm nút “<” hoặc “>” để điều chỉnh thời gian mong muốn.

- Hẹn giờ có thể được cài đặt theo đơn vị 10 phút từ khi bắt đầu Cài đặt hẹn giờ cho đến 24 giờ 00 phút.
- Thời gian cài đặt sẵn là thời gian hoàn thành công việc.
- Nút “Timer (Hẹn Giờ)” cũng hoạt động tương tự như nút “>” ở chế độ cài đặt sẵn.

### 4 Bấm nút “Start (Bắt Đầu)” để bắt đầu chế độ cài đặt sẵn.

- Khi chế độ cài đặt sẵn được bắt đầu, đèn chỉ báo của menu và đèn chỉ báo “Timer (Hẹn Giờ)” sẽ bật.
- Khi Nồi Cơm Điện bắt đầu nấu, đèn chỉ báo “Timer (Hẹn Giờ)” sẽ tắt và đèn chỉ báo “Start (Bắt Đầu)” sẽ bật.



# Lau rửa

■ Rút phích cắm trước khi vệ sinh và đảm bảo rằng thân nồi đã nguội.

**Nắp Trong**

**Lòng Nồi**  
Lau rửa bằng dung dịch rửa bát dịu nhẹ.

**Nắp Ngoài/ Thân máy**  
Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

**Viền Nồi**  
Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

- Không đổ nước trực tiếp lên Viền Nồi.
- Có thể loại bỏ các hạt gạo bằng tăm.

**Cảm Biến Lòng Nồi/Bộ gia nhiệt đúc**  
Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

- Nếu có vật bị dính vào Cảm Biến Nồi/Bộ gia nhiệt đúc, hãy chà cho nó rơi ra bằng cách dùng giấy nhám mịn (khoảng #600) hoặc bụi nhùi thép.

## Nắp Trong

### Tháo rời và lau rửa bằng dung dịch rửa bát dịu nhẹ.

■ **Tháo rời**  
Nắm giữ hai cái mấu, sau đó kéo chúng về phía bạn.

■ **Lắp vào**

- ① Đưa phần nhô ra vào trong chốt khóa trên Nắp Ngoài theo góc nghiêng.
- ② Bấm các mấu (cả hai mặt) vào phía trong Nắp Ngoài cho đến khi nghe thấy tiếng click.

**Lưu ý**

- Không tháo rời Vòng cao su.
- Nếu Vòng cao su bị long ra, vui lòng gắn lại nó.

Phần nhô ra

Mấu

Đẩy rãnh này vào bên trong Nắp Trong.

Vòng cao su

## Nắp Hơi\*

\*Nắp Hơi sẽ khác biệt tùy theo model của Nồi Cơm Điện.

### Tháo rời và rửa sạch.

● Vui lòng hãy rửa sạch sau mỗi lần sử dụng.

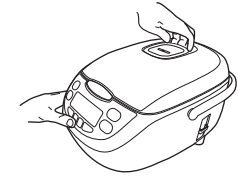
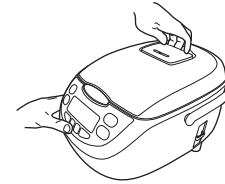
#### Lưu ý

- Không tháo rời Vòng cao su.
- Nếu Vòng cao su bị long ra, vui lòng gắn lại nó.

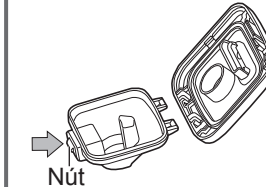


### Tháo rời

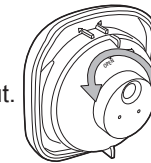
① Kéo lên để tháo ra.



② Mở nó ra.



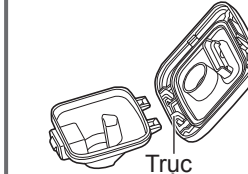
Mở trong khi bấm nút.



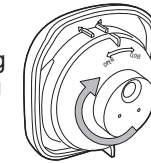
Xoay nó theo hướng mũi tên và kéo nó.

### Lắp vào (Theo thứ tự ngược lại với tháo rời.)

① Đóng nó lại.



Lắp trực vào và đóng chặt cho đến khi kêu click.

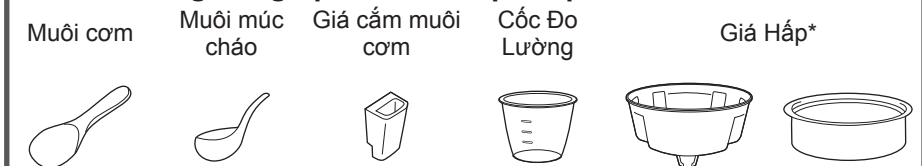


Gấp lại và nhấn mạnh. Khi nghe thấy tiếng rõ ràng, đó là cho biết đã lắp ráp xong.

② Gắn kèm trên Nắp Ngoài.

## Phụ kiện

### Lau rửa bằng dung dịch rửa bát dịu nhẹ.



\*Giá Hấp sẽ khác biệt tùy theo model của Nồi Cơm Điện.

# Xử lý sự cố

Khi bạn thấy quá trình nấu gặp bất cứ tình trạng bất thường nào, hãy kiểm tra nguyên nhân chính yếu gây ra lỗi đó.

## Nấu cơm

Triệu chứng	Sự cố khi nấu cơm							Sự cố khi ủ nóng					
	Quá cứng	Quá mềm	Gạo không được nấu	Có mùi	Nồi Cơm dính vào Lòng	Nhiều nước Cơm cháy, Cơm khê	Quá đầy	Sôi không đủ	Không ủ nóng được	Có mùi	Màu	Cơm quá khô	Nước nhỏ giọt
Nguyên nhân có thể													
Lượng gạo và nước không chính xác.	●	●	●		●	●	●	●					
Vượt quá lượng tối đa.	●	●	●		●	●	●	●					
Chức năng đã chọn có đúng không.	●	●	●		●	●	●	●					
Xem có biến dạng nào trên Lòng Nồi và không đồng đều ở phía dưới hay không.	●	●	●		●	●		●					
Nấu bằng nước nóng hoặc nấu liên tục mà không để thiết bị nguội đi.	●	●	●		●			●					
Có hạt gạo hoặc ngoại vật nào trên đế Lòng Nồi, Bộ gia nhiệt đúc và Bảng điều khiển hay không.	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
Nguồn điện có bị ngắt hay không.	●	●	●	●	●		●	●	●				●
Cơm không được đảo đều sau khi nấu.	●				●					●	●	●	
Nắp Hơi đã được cố định đúng cách hay chưa.	●				●	●							
Vượt quá nhiều giờ trên hẹn giờ đã đặt trước.	●		●	●			●						
Nắp Ngoài đã được đóng đúng cách hay không.			●			●	●		●	●	●		
Không vo gạo đầy đủ.	●		●	●		●	●		●	●			
Có hạt gạo hoặc ngoại vật kẹt ở vùng nằm giữa Vòng cao su và Lòng Nồi.									●	●	●		
Vượt quá nhiều giờ khi sử dụng chức năng ủ nóng.	●								●	●	●	●	

Triệu chứng	Sự cố khi nấu cơm							Sự cố khi ủ nóng						
	Quá cứng	Quá mềm	Gạo không được nấu	Có mùi	Nồi Cơm dính vào Lòng	Cơm cháy, Cơm khê	Nhiều nước	Quá đầy	Sôi không đủ	Không ủ nóng được	Có mùi	Màu	Cơm quá khô	Nước nhỏ giọt
Nguyên nhân có thể														
Không cài đặt ủ nóng nhưng cơm được giữ trong Lòng Nồi trong nhiều giờ.										●	●	●	●	●
Không làm sạch Lòng Nồi.				●							●			
Đặt Muối cơm vào Lòng Nồi.											●	●	●	●
Hỗn hợp nước và gạo không đều nhau.			●											

Vui lòng gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa nếu phát hiện thiết bị có lỗi sau khi tiến hành kiểm tra theo bảng trên.

# Xử lý sự cố

## Nướng Làm Bánh / Làm Bánh Mì

Triệu chứng	Sự cố khi làm bánh / làm bánh mì						
	Làm bánh / làm bánh mì chưa xong	Làm bánh / làm bánh mì chưa chín	Làm bánh / làm bánh mì bị ướt	Làm bánh / làm bánh mì bị dính vào đáy Lòng Nồi	Làm bánh / làm bánh mì bị cháy đáy	Không nở đều	Giòn dễ vỡ
Nguyên nhân có thể							
Quá nhão.	●	●					
Trộn không đủ trước khi nướng.				●	●		●
Đã sử dụng bột làm bánh không phù hợp	●	●	●			●	
Đã sử dụng bột làm bánh có chứa quá nhiều thành phần sô-cô-la, đường hoặc trái cây.	●	●		●	●		
Nắp Ngoài không đóng trong khi nấu.	●	●				●	
Ngoại vật lọt vào giữa Lòng Nồi và Bộ gia nhiệt đúc.	●	●	●		●	●	
Không thoa đủ lượng bơ hoặc dầu ăn vào đáy Lòng Nồi.				●			
Đề bánh / bánh mì trong Lòng Nồi quá lâu.			●		●		
Trộn không đủ hoặc trộn quá lâu.						●	●
Sai số lượng nguyên liệu.		●			●	●	●

Vui lòng gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa nếu phát hiện thiết bị có lỗi sau khi tiến hành kiểm tra theo bảng trên.

## Khác

Triệu chứng	Nguyên nhân có thể
Phát ra âm thanh lạ	Phát ra âm thanh do nước đã bị kẹt trong Lòng Nồi.
Không có điện	Rút Ổ Cắm Điện ra và kiểm tra ổ điện.

Vui lòng gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa nếu phát hiện thiết bị có lỗi sau khi tiến hành kiểm tra theo bảng trên.

## Các chỉ báo lỗi

Chỉ định	Nguyên nhân có thể
U14	Chức năng ủ nóng có được sử dụng trong hơn 96 tiếng không? → Bấm nút "Off (Tắt)".
H01 H02 H31	Vui lòng liên hệ trung tâm bảo hành được ủy quyền và thông báo mã lỗi (số có hai chữ số sau chữ "H").

# Thông số kỹ thuật

Model	Điện áp định mức	Công suất định mức (W)	Dung tích nấu (L)	Lượng gạo (Cốc)	Chế độ làm nóng	L x W x H (mm)	Trọng lượng (kg)
SR-CP108	220 V ~ 50 Hz	640	1,0	5,5	Làm nóng trực tiếp	349 x 245 x 209	3,4
SR-CL108						3,0	
SR-CX188		765	1,8	10		384 x 274 x 249	4,5
SR-CP188						384 x 274 x 246	4,4
SR-CL188						3,8	

**Panasonic Corporation**

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

© Panasonic Corporation 2018

RZ19VK87  
F1118T0