

Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình Nồi cơm điện



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

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

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

Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu bảo hành đính kèm riêng.

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

Nội dung

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

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

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

Trước khi sử dụng

Cách sử dụng

Vấn đề phát sinh

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Vui lòng làm theo hướng dẫn này

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

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



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



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

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



Biểu tượng này cảnh báo cấm.



Biểu tượng này cảnh báo yêu cầu phải làm theo.

! CẢNH BÁO

■ Nguồn điện · Dây điện · Phích cắm điện



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

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

● Không làm hỏng dây điện hoặc phích cắm điện.

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

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

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

• Đảm bảo tay bạn khô trước khi chạm vào phích cắm điện hoặc sản phẩm.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

● Lau chùi phích cắm điện thường xuyên.

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



■ Thân nồi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

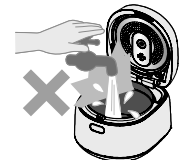
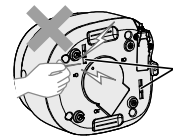
(Để tránh dẫn đến cháy, bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

• Panasonic sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào đối với việc sử dụng không đúng cách hoặc không tuân theo các hướng dẫn sử dụng.

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

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

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



! CẢNH BÁO

■ Cách sử dụng



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



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



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

- Để thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em.

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

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

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

Các bất thường • Các trường hợp trục trặc:

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

! THẬN TRỌNG



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

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

- Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau:

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

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

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

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

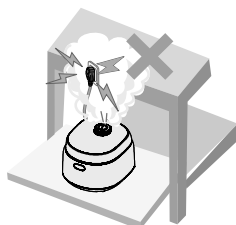
- Thân nồi có nhiệt độ cao. Đặc biệt là các bộ phận kim loại như trong, nồi và mâm nhiệt. (Để tránh dẫn đến bỏng.)



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

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

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



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

(Để tránh dẫn đến bỏng.)

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

(Để tránh gây hỏa hoạn.)



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

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

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

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

- Chờ thân nồi đủ nguội trước khi vệ sinh.

(Để tránh dẫn đến bỏng.)

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

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

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

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

Nếu mất điện trong quá trình sử dụng

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

- Quay lại chế độ chờ.

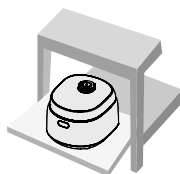
Lưu ý trong quá trình sử dụng

Về thân nồi

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

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

(Để tránh làm rơi sản phẩm.)



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

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



- Không nghiêng hoặc xoay sản phẩm.

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

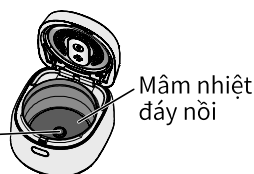
(Để tránh hiện thị lỗi, hoặc cơm cháy, cơm sống, v.v.)

Cạnh nồi hoặc đáy nồi



(Nồi)

Cảm biến đáy nồi



Mâm nhiệt đáy nồi

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

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

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

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

- Không sử dụng sản phẩm ở ngoài trời.

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

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

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

(Để tránh nấu không ngon hoặc gây cháy.)

Về nồi

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



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



- Không để vật cứng tác động vào nồi.



(Không gây trầy xước hoặc nứt mặt ngoài.)



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

Trước khi nấu



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



Sau khi nấu



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

Trong khi lau chùi và bảo dưỡng (P30)



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



Lưu ý

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

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

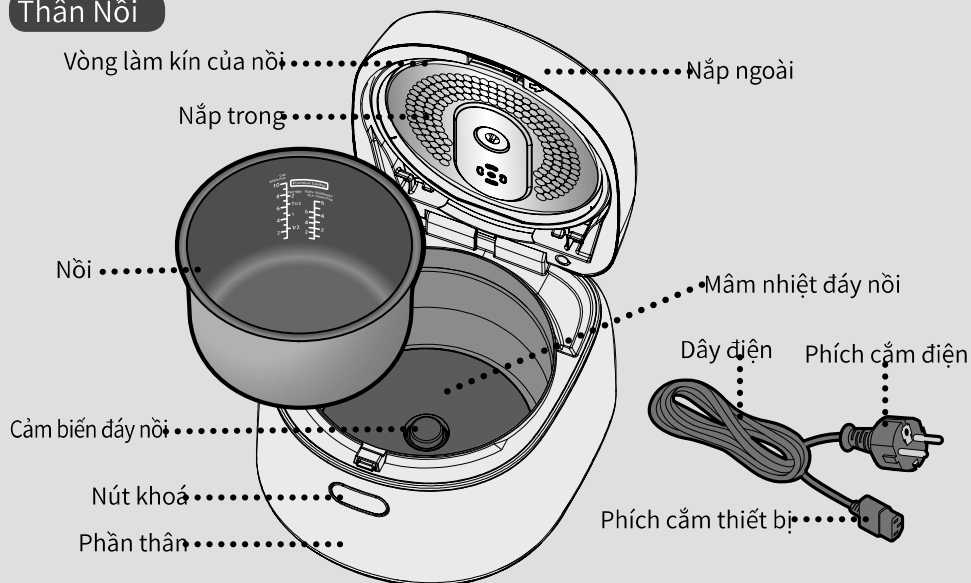
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong.

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

Tên bộ phận

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

Thân Nồi

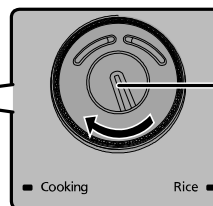
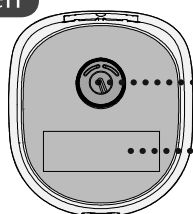


Phụ kiện



Trước khi sử dụng

Bảng điều khiển



Nút vặn nắp đáy hơi

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



Menu "Cooking"
(Nấu)

Menu "Rice"
(Cơm)

- ① [Off/Cancel] (Tắt/Hủy): Nhấn và giữ nút này để hủy hoạt động sai, hoặc tắt chức năng giữ ấm.
- ② [Keep Warm] (Giữ ấm): Press this key to keep food warm.
- ③ [Timer] (Hẹn giờ): Press this key to timer.
- ④ [◀] và [▶]:
 - Nút này được sử dụng để chọn chức năng.
 - Nút này được sử dụng để cài đặt thời gian cài sẵn và thời gian nấu.
 - Khi cài đặt thời gian, nhấn và giữ nút để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
- ⑤ [Time] (Thời gian): Để cài đặt thời gian nấu, trước tiên bạn phải nhấn nút này.
- ⑥ [Reheat] (Hâm nóng): Nhấn nút này để hâm nóng cơm nguội.
- ⑦ [Start] (Bắt đầu): Nhấn nút này để bắt đầu nấu hoặc kết thúc đặt thời gian cài đặt sẵn.

Lưu ý

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

Chuẩn bị

Vo gạo và thêm nước

Trước khi sử dụng lần đầu

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

1 Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp

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

○ Chính xác

✗ Không chính xác



Khoảng 180mL
(khoảng 150 g)

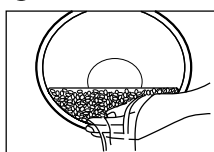


2

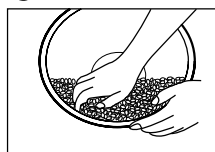
Vo gạo cho đến khi nước tương đối trong

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

①



②



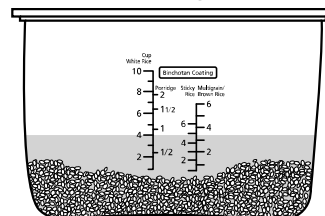
3

Đổ gạo đã vo vào nồi

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

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

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



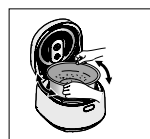
(Ví dụ : SR-DK184)

4

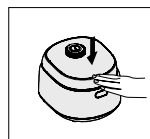
Đặt nồi vào phần thân nồi và đóng nắp ngoài

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

①



②

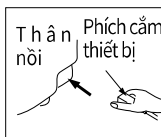


5

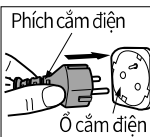
Nối phích cắm

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

①

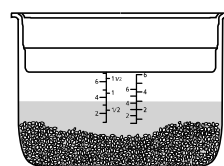


②



CHÚ Ý

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



(Ví dụ : SR-DK184)

Dung tích nấu

Chuẩn bị

Chọn chức năng

■ Chọn chức năng

Bảng 1

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

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

· Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi theo lượng gạo, nước, điện áp, nhiệt độ, nhiệt độ nước và lượng gạo.

*2 · Tất cả các chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm.

Các chức năng "Low-Temp" (Nhiệt độ thấp) và "Ferment" (Lên men) không nóng lên ở chế độ giữ ấm.

Nhưng một số mục được đánh dấu "×" không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) ngay sau khi nấu xong.

*3 · Chỉ có thể đặt trước các chức năng White Regular (Gạo thường Nấu thường), Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch), Sticky Rice (Cơm nếp), Multigrain (Nhiều loại hạt), Brown Rice (Gạo lứt), Grain Porridge (Cháo ngũ cốc), Porridge (Cháo), Steam (Hấp) và Low-Temp (Nhiệt độ thấp).

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

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

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

Chuẩn bị

Thiết lập thời gian nấu/Mẹo nấu cơm ngon

■ Thiết lập thời gian nấu

Bảng 2

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

★ Mẹo nấu cơm ngon

- ① • Đoan đúng tỷ lệ nước và gạo.



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



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

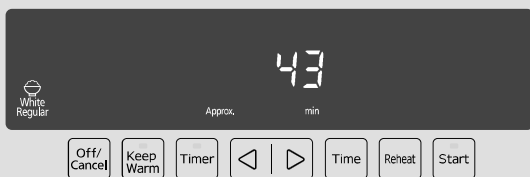


Các chương trình nấu

Cơm/Giữ ấm/Hâm nóng cơm

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

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



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

■ Xin lưu ý

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

Giữ ấm

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

※Khi hâm nóng cơm nguội

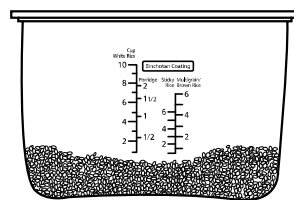
Chuẩn bị

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

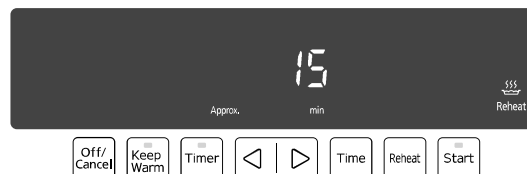
Bảng 3

Lượng cơm nguội (Mức nước)	Lượng nước (Cốc đong)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	-	1/2
5	-	1

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



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



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

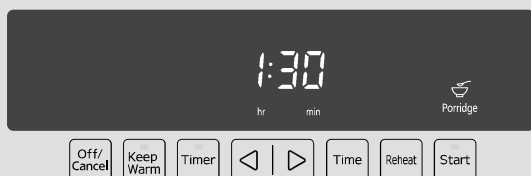
■ Xin lưu ý

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

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

※Khi nấu cháo trong 1,5 giờ

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



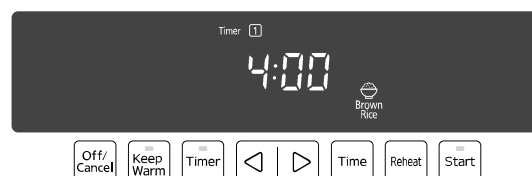
- 5 Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ.
• Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt.

■ Xin lưu ý

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

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

- 1 Xoay tay cầm nắp đậy hơi để chọn menu "Rice" (Cơm).
• Đèn báo menu "Rice" (Cơm) bật sáng.
- 2 Nhấn nút ◀ hoặc ▶ để chọn "Brown Rice" (Gạo lứt).
• Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
• Đèn báo [Start] (Bắt đầu) nhấp nháy.
• Khi cài hẹn giờ nấu cháo đặc, bạn cần cài đặt thời gian nấu trước, và sau đó nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ).
- 3 Press  key to select "Timer [1]".
• Hộp giữ ấm có thể cài đặt trước hai thời gian khác nhau và còn có chức năng ghi nhớ (chẳng hạn như bữa sáng và bữa tối). Mỗi lần bạn nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ), Timer [1] ▶ Timer [2] ▶ Timer [1] sẽ được hiển thị luân phiên.
- 4 Nhấn nút ◀ hoặc ▶ để đặt thời gian cài sẵn.
• Nhấn và giữ nút [◀] hoặc [▶] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
• Đối với các chức năng và khoảng thời gian áp dụng hẹn giờ,  Bảng 1 tại P25.
- 5 Nhấn nút . Hẹn giờ nấu bắt đầu.
• Đèn báo "Start" tắt, đèn báo "Timer" sáng lên, sau đó cài đặt sẵn sẽ kết thúc.



■ Xin lưu ý

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

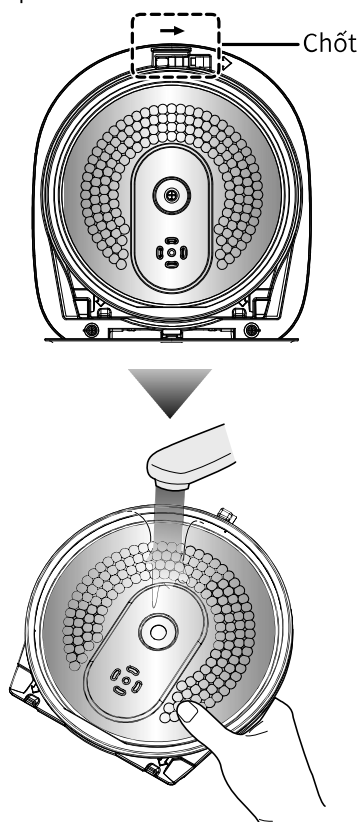
Lau rửa và bảo dưỡng

CHÚ Ý

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

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

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



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

Lưu ý

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

Nắp đậy hơi

Tháo nắp đậy hơi và rửa sạch bằng nước.

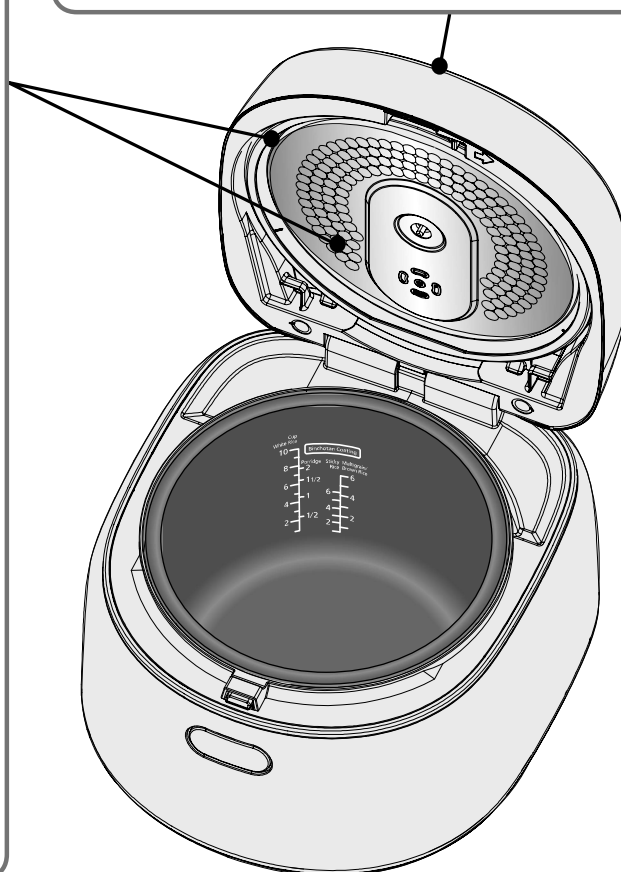


Khi tháo nắp đậy hơi ...

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

Lưu ý

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



Cách sử dụng

Lau rửa và bảo dưỡng

CHÚ Ý

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

Cảm biến đáy nồi/Mâm nhiệt đáy nồi

Lau bằng khăn ẩm.

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

Lưu ý

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

Khung bên trên

Lau bằng khăn ướt đã vắt khô.

Lưu ý

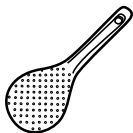
- Không đổ nước vào để rửa.

Nồi

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

Phụ kiện

Lau chùi bằng chất tẩy hoà tan và xốp mềm.



Muôi xới cơm (1)



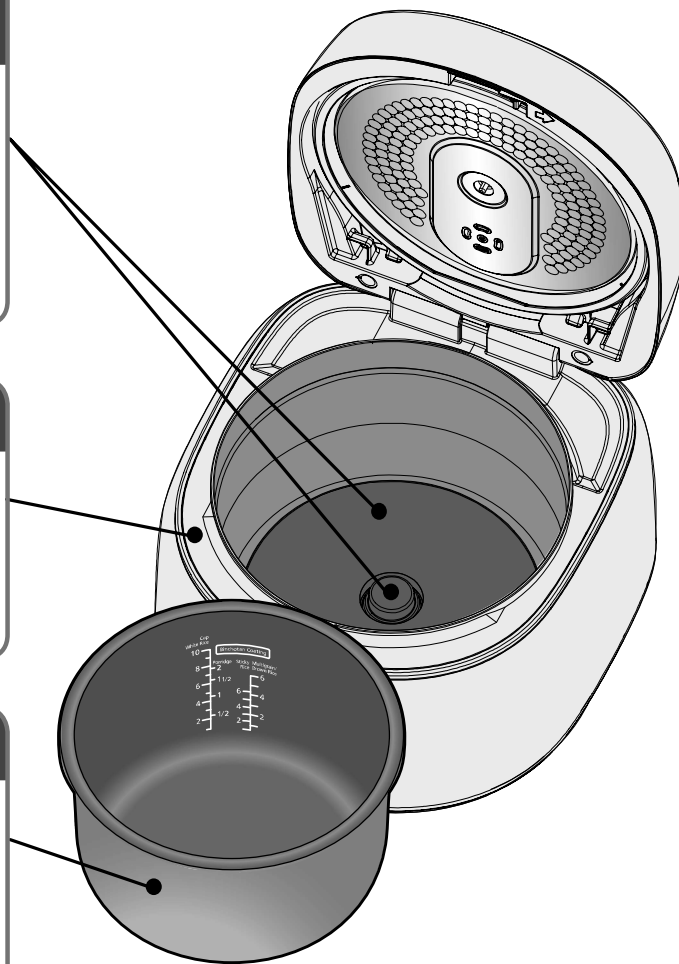
Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đong (1)



Lồng hấp (1)



Một số công thức nấu ăn

CHÚ Ý:

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

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

※ 1 cốc (cốc đóng): khoảng 150 g

Dim Sum (đông lạnh)

Nguyên liệu: Dim sum: Shaomai, Cuốn Hấp

- Các bước:
- 1) Không cần làm tan đông. Chỉ cần đặt Dim Sum đông lạnh vào khay hấp và thêm một ít nước lên bề mặt Dim Sum.
 - 2) Thêm 1 cốc nước vào rồi đặt khay hấp vào nồi, sau đó đặt nắp ngoài lại.
 - 3) Xoay tay cầm nắp để chọn menu "Cooking" (Nấu), nhấn phím [$\triangleleft$] hoặc [$\triangleright$] để chọn "Steam" (Hấp), đặt thời gian nấu thành 5 giờ.
 - 4) Nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
- Chú ý: Điều chỉnh thời gian nấu tùy theo nguyên liệu.

Gà Saliva

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

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

Súp nấm

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

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

Cánh gà Thụy Sĩ

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

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

Một số công thức nấu ăn

Bánh

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

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

Cá hồi áp chảo

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

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

Thịt bít tết nấu nhiệt độ thấp

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

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

Sữa chua

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

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

Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

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

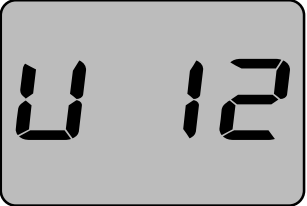
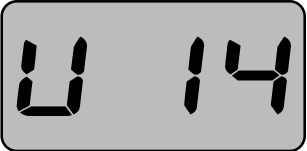
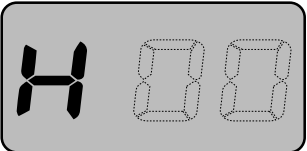
Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

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

Các chỉ báo lỗi

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

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

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

Thông số kỹ thuật

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

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

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

