

Panasonic[®]

Operating Instructions

Household Use Electronic Rice Cooker

Model No. **SR-DB071**

VET



Thank you very much for purchasing the Panasonic product.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Please read this Operating Instructions carefully for safe and proper use of this product.
- Be sure to read the **"Safety Precautions"** (page 2 ~ 3) before use.
- Keep warranty card together with the Operating Instructions with care.

Contents

Safety Precautions	2 - 3	Before use
Instructions for Use	4	
Parts Identification		
● Main body	5	
● Control panel	5	
<hr/>		
Preparation		Usage
● Wash rice and add water	6	
● Function selecting · Setting cooking time · Tips to cook delicious rice	7	
Menu functions		
● Cook Rice · Keep Warm · Reheat	8	
● Porridge · Stew / Soup · Steam · Instant Boil · Yogurt · Cake	9 - 10	
● Timer	10	
Cleaning and Maintenance	11 - 12	
Recipes	12 - 13	
<hr/>		
Trouble shooting	14 - 15	In trouble
Error Codes Indication	16	
Specifications	16	

Reserve it for later use


The Warranty is attached separately

Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions

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

■ The following symbols show the damage or harm level caused by incorrect operation.

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

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


■ Classification and description of symbols are as follows.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that is must be followed.

WARNING

■ Power supply • Power cord • Power plug

 **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.**
(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

→If the supply cord is damaged, it must be replaced with the dedicated power cable, or the dedicated parts obtained from either the manufacturer or the service department.

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

• Following actions are strictly prohibited.
Damaging, processing, making it contact with or near high-temperature section, forcibly bending, twisting, pulling, hanging on the corner, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.
(So as to avoid electric shock due to damaged power cord and plug or avoid fire due to short circuit.)

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


• Make sure your hands are dry before touching the power plug or the product.
(So as not to cause an electric shock or injury.)

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

(So as not to cause an electric shock or injury.)
• Pay an extra attention to infants.

● **Do not spill water or other liquids on the instrument plug.**

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

 ● **Please use an alternating current power socket with the voltage of 10 A, 220 V.**
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)


● **Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.**
(So as not to cause smoke, fire or electric shock.)

● **Single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.**
(So as not to cause the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

● **Clean the power plug regularly.**

(So as not to cause a fire due to poor insulation of the power plug arisen from accumulation of moisture and foreign matter.)
→Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.

■ Main body

 ● **Do not insert any objects in the vent or gap.**

• Especially pin or other metal objects.
(So as not to cause an electric shock or abnormal operation.)

● **Do not place the item which may clog the inner lid into the pan.**

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

<Cooking cases prohibited>

• Cooking method in which ingredients and seasonings are placed into a plastic bag to heat.

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

(So as not to cause a fire, electric shock or injury.)
→For repair, please contact the Panasonic authorized service center.

● **Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.**

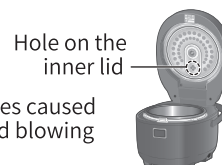
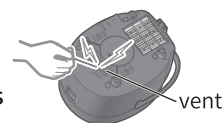
(So as not to cause a fire, burn, injury or electric shock.)

• Panasonic shall not assume any responsibility for improper use or failure to follow the operating instructions.

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

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

→Please make enquiries to the Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.

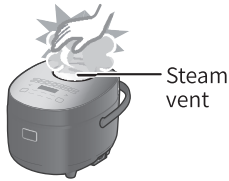


⚠ WARNING

■ Usage



- When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent, special attention must be paid to the infant. (So as not to cause a burn.)



- Do not open the outer lid or move the main body during cooking. (So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)



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

- Keep the appliance out of reach of small children. (So as not to cause a burn, injury or electric shock.)

- If an exception or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug. (So as not to cause smoke, fire or electric shock.)

Abnormalities • Malfunction Cases

- The power plug and cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or intermittent power outages when being touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The main body emits smoke or burning smell.
- The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
→Immediately contact the Panasonic authorized service center for inspection or repair.

⚠ CAUTION



- Do not use the appliance in the following places.
 - Near heat or in the high humidity environments. (So as not to cause electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surface or a mat which is not heat-resistant. (So as not to cause injury, burns or fire.)
 - In the places close to the wall or furniture, etc. (So as not to bump into them when opening the outer lid, or cause discoloration, deformation and breakage of the furniture.)

- Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan.

(So as not to cause burns or injury due to overheating or malfunction.)

- Do not touch the hook button when moving the product.

(So as not to cause injury due to the opening of the outer lid.)

- Do not touch the hot surface while the appliance is in use or after cooking.

• The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the inner lid, the pan and the cast heater. (So as not to cause a burn.)



- Do not use the power cord not specified for use with this appliance or using the power cord provided with this appliance for any other device.

(So as to avoid malfunctions or electric shock, electric leakage or fire.)

- Do not expose the power plug into the steam.

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

→When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.



- Do not let the appliance operate in an empty state. (So as not to cause burn.)

- Do not connect the appliance with an external timing device or operate the appliance in the mode of a separate remote control system. (So as to avoid injury.)



- When unplug the power plug or instrument plug, be sure to hold the plug itself. (So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

- When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug.

(So as not to cause burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)

- Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning. (So as not to cause burns.)

- When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward.

(So as not to cause discoloration or deformation of the cupboard.)

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

When a power outage occurs during use

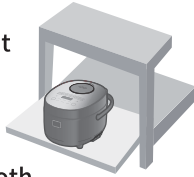
Including unplug of the power plug, trip, etc.

- Return to standby mode.

Instructions for Use

About the main body

- If the product is on the cabinet with sliding table, make sure that the load of the table is greater than 9.0 kg. (So as not to drop the product.)



- Do not cover the outer lid with cloth or other objects when the product is in use. (So as not to cause the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)

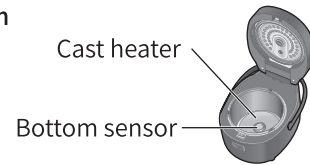


- Do not use the product outdoors. (Unstable power supply may result in a product failure.)

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

- Please clean rice and other foreign objects stick on the main body (bottom sensor, cast heater). (So as to avoid error display, or scorched rice, half-cooked rice, etc.)

Edge or bottom



- Do not use the product where the bottom of the product (the vent) may be clogged. For example: on carpet, plastic bag, aluminum foil or fabric, etc. (So as not to damage the product.)

About the Inner pan

- Do not use the pan in a place other than the warm jar.



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



- Do not impact the pan with a hard object.



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



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

Before cooking



- Do not let objects like metal sieve contact with the coating of the pan.



After cooking



- Do not put vinegar into the rice in the pan. (While cooking Sushi and other food)
- Do not use a metal spoon. (While cooking porridge and other food)
- Do not touch or strike the pan. (While filling a bowl with rice)

During cleaning and maintenance (P11)



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



Notes

The following will not affect the product performance or personal health.

[Outer surface] superficial scratches, small dents or collision.

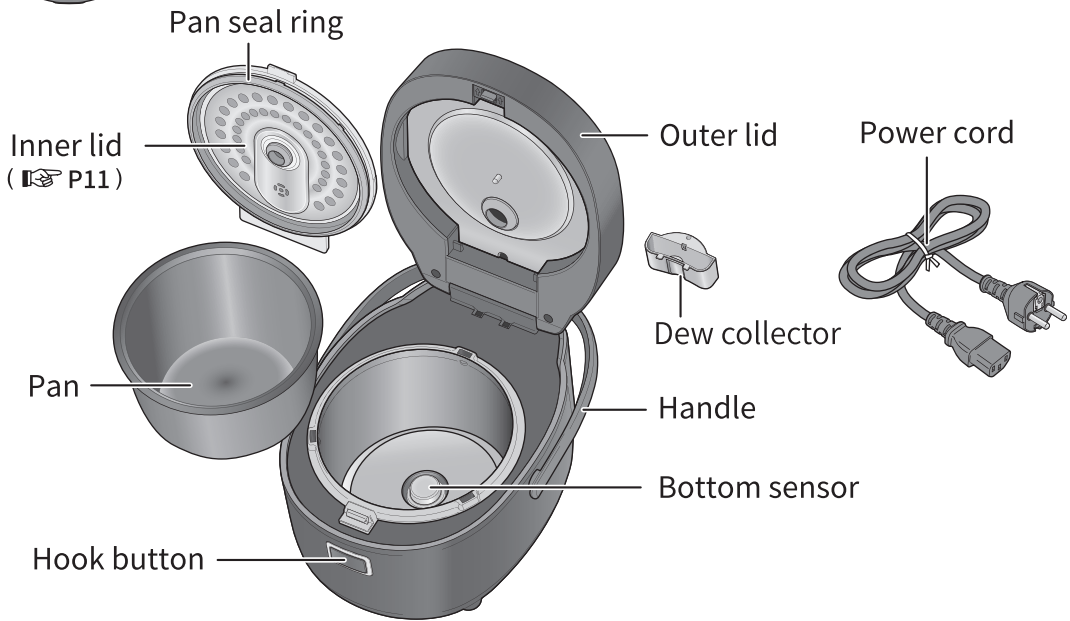
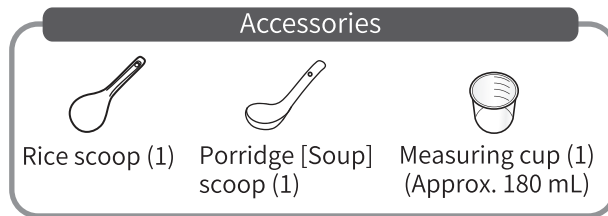
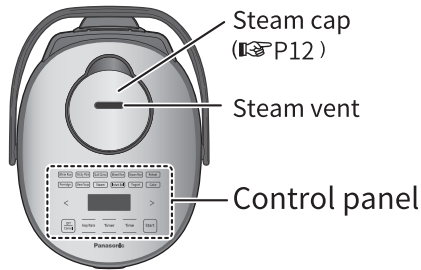
[Inner surface] flaking of the coating of the pan.

→ If the pan is deformed or you are worried about its condition, please purchase a new pan.

Parts Identification

● For the first use, clean the pan, inner lid, steam cap, accessories. (P11-12)

Main body



Control panel



Off/Cancel key

- Cancel incorrect operation, or turn off keep warm.

Keep Warm key

- Press this key to keep food warm.

Timer key

- Press this key to timer.

Time key

- To set the cooking time, you must first press this key.

< > key

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

Start key

- Press this key to start cooking or end the setting of the preset time.

Preparation Wash rice and add water

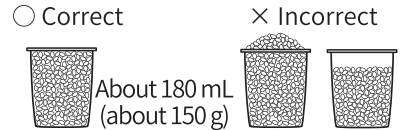
Before use for the first time

- ① Add water to the waterline 3 of "RICE", and close the outer lid.
- ② Select "Steam" function, and set the cooking time to 15 minutes.
- ③ When you hear the buzzer, remove the pan, and pour away the water inside it.

CAUTION: The pan is very hot at this moment, so remove the pan wrapped with a towel to avoid being burnt.

1 Measure rice with the measuring cup provided

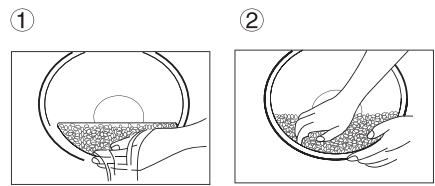
- Maximum quantity of rice to be cooked at once, (☞ "Specifications" on P16.



2 Wash the rice till the water turns relatively clear

- ① Wash the rice quickly with plenty of water and stirring the rice lightly to wash it while changing water.
- ② Repeat several time of rice washing → rinse with water, till the water turns relatively clear.

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



3 Place the washed rice into the pan

Add water until the corresponding waterline (☞ P7) and dry the outside of the pan.

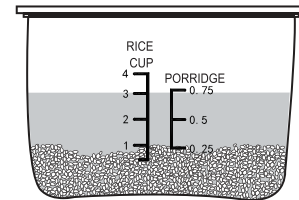
- Add water on a flat surface, and flatten the surface of the rice. (Confirm the scale and add water to the same height)
- When cooking mixed rice or glutinous rice, please add water according to the following table 1.

Table 1

Rice quantity (Measuring cups)	Water quantity	
	Mixed rice	Glutinous rice (measuring cup)
1	"RICE" waterline	1
2		2

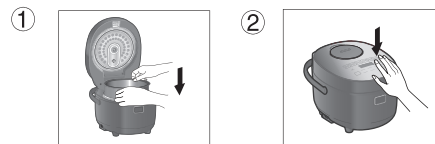
※The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference. (When too much water is added, it may overflow when cooking.)

Example: when cooking 3 cups of rice, add water to the "3" waterline of the "RICE".



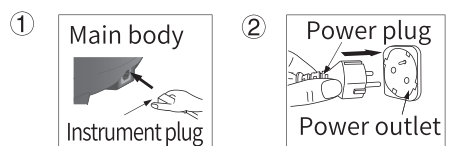
4 Put the pan into the body and close the outer lid

- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound, If the inner lid is not properly installed, the outer lid can not be closed. (☞ P11 Inner lid)
- Verify that the steam cap is in place (☞ P12 Steam cap)



5 Connect the plugs

- Please plug in the instrument plug, then plug the power plug, and make sure both are connected securely.



Preparation

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

Table 2

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	¹ Cooking time (Approx.) (min)	² Keep warm (auto)	³ Time range to preset
Rice	White Rice	RICE	42	○	60 minutes or more
	Sticky Rice		48	○	60 minutes or more
	Quick/Quinoa		35	○	60 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice	RICE	80	○	90 minutes or more
Mixed Rice	Mixed Rice	RICE	48	×	-
Glutinous Rice	Sticky Rice	Refer to on P6 Table 1	48	×	-
Porridge	Porridge	PORRIDGE	Table 3	×	Cooking time + 10 minute or more
Soup	Stew/Soup	To the maximum waterline of "PORRIDGE"	Table 3	×	-
Steam	Steam	Water for a steam of more than 40 minutes: 2 measuring cups	Table 3	×	-
Instant Boil	Instant Boil	To the "3" waterline of "RICE"	Table 3	×	-
Yogurt	Yogurt	Water: 500 mL	Table 3	×	-
Cake	Cake	-	Table 3	×	-

- *1 • The time needed to cook the intermediate amount of rice (2 cups) at a voltage of 220 V, a room temperature of 20 °C and a water temperature of 20 °C for reference.
 - The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
 - The cooking time for mixed rice, glutinous rice will vary according to the ingredients used.
- *2 • All functions at the end of the cooking will be automatically converted to keep warm. But items marked with "×" are not recommended to keep warm, and please press the [Off/Cancel] key as soon as possible after the end of the cooking.
- *3 • The functions of mixed rice, reheate, steam, instant boil, stew/soup, yogurt, cake do not have timer.
 - When cooking glutinous rice, mixed rice, do not use the function of timer to performance influence.
 - In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.

■ Setting cooking time

Table 3

Categories of food to cook	Menu select	Setting cooking time range	Setting increments	Initial value	Time memory
Porridge	Porridge	1 hour - 2 hours	30 minutes	1 hour	-
Soup	Stew/Soup	1 hour - 4 hours		1.5 hours	-
Steam	Steam	5 minutes - 1 hour	1 minute	5 minutes	-
Instant Boil	Instant Boil	1 - 20 minutes	1 minute	5 minutes	-
Yogurt	Yogurt	6 hours - 12 hours	30 minutes	8 hours	-
Cake	Cake	40 minutes - 1 hour	1 minute	50 minutes	-

Tips to cook delicious rice

- ① ● Measure water and rice correctly.
- ② ● Wash rice gently and quickly. ● Do not place rice in a sieve. (To avoid rice fragmentation or rice sticking to the pan.)
- ③ ● Add water to the pan on a flat countertop. ● Do not use hot water or alkaline water of more than pH9. (So as to avoid rice from sticking the pan or becoming burned.)



Menu functions Cook Rice · Keep Warm · Reheat

※ When cooking with the "White Rice" function

1 Press < or > key to select "White Rice".

2 Press **Start** key to start cooking.

- The [Start] indicator lights up.
- After entering the cooking stage, the remaining cooking time displayed will be automatically adjusted depending on the rice volume. For example, it may sometimes drop from "After 7 minutes" to "After 3 minutes", rather than decreasing in unit of 1 minute.



3 When cooking is over, loosen the rice.

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

Kind reminder

- "Quick/Quinoa" can be used for cooking rice. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.
→ Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become soft.
- With "Sticky Rice" function, you can make rice softer and more delicious.

Keep Warm

- If the function of "Keep Warm" is longer than 24 hours, it will automatically stop, and the display shows "----". To continue using, press the [Off/Cancel] button first.
- Cooked rice should be consumed within 5 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.

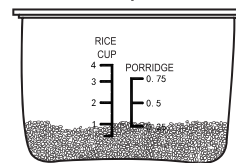
※ When reheating the cooled rice

- Preparation
- Stir the cooled rice in the pan to make it even.
 - Please refer to the following table of the amount of water to be added.

Table 4

Cooled rice quantity (Waterline)	Water volume (measuring cup)
1/2	---
1	---
2	1/2

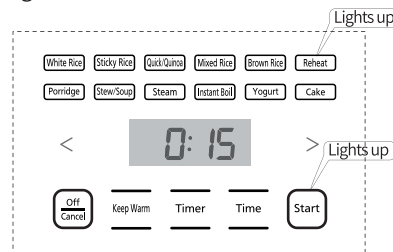
■ The maximum amount of cooled rice to reheat: RICE 2 Cups



1 Press < or > key to select "Reheat".

2 Press **Start** key to start cooking.

- The [Start] indicator lights up.
- No matter how much cooled rice to reheat, the heating time is about 15 minutes.



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

Kind reminder

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


Menu functions Porridge · Stew / Soup · Steam · Instant boil

※ When cooking porridge for 2 hours

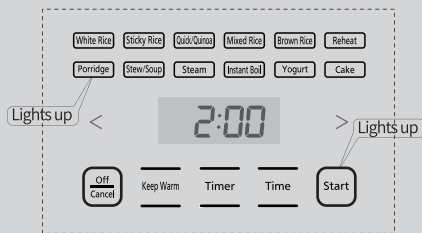
1 Press < or > key to select "Porridge".

2 Press  key

3 Press < or > key to set the cooking time.

※ For the cooking time which can be set,  Table 3 on P7.

4 Press  key to start cooking.



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

● Keep warm function will affect taste, press [Off/Cancel] key as soon as possible.

■ Kind reminder

- Open the lid while cooking will increase the amount of dew condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from steam vent.
- When the porridge is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- Soup may overflow if exceeding the "PORRIDGE" max water level. ("Specifications" on P16)
- After use each time, remove the inner lid and steam cap, then rinse them so that no odor is produced.
- If the steam cap is missed, the porridge may still be raw.

※ When steaming for 10 minutes


Preparation ① Add suitable amount of water into the pan.
② Put the food on the plate.
③ Put the plate in the pan.
④ Close the outer lid.

1 Press < or > key to select "Steam".

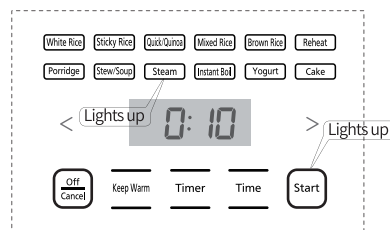
2 Press  key

3 Press < or > key to set the cooking time.

4 Press  key to start cooking.

※ For the cooking time which can be set,  Table 3 on P7.


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



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

● Keep warm function will affect taste, press [Off/Cancel] key as soon as possible.

■ Kind reminder

- For longer steaming time (over 40 minutes), add 2 cups of water to avoid dry heating.
- The time shown in the display is the remaining time after the water inside the pan is boiled.
- Instant boil may overflow if exceeding the "PORRIDGE" max water level. ( "Specifications" on P16)

Menu functions Yogurt · Cake · Timer

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


Preparation

- Mix all the ingredients well in accordance with the requirements of cake flour.
- Apply a layer of butter (or cooking oil) on the wall of the pan, then pour the stirred cake batter into the pan and close the lid.

1 Press < or > key to select "Cake".

2 Press  key

3 Press < or > key to set the cooking time.


※ For the cooking time which can be set,  Table 3 on P7.



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

- Keep Warm function will affect taste, press [Off/Cancel] key if this is a concern.
- Take the pan out and cool for several minutes, then turn over the pan, and pour the cake out. Be careful not to burn your hands while taking the pan out.

■ Kind reminder

- Cake batter can not exceed 300 g (the total weight of cake flour, milk, eggs, etc.) so as to avoid half-baked cake.
- In addition to cake flour, you can use ordinary low-gluten flour to make cakes.  Recipes on P13.
- While baking the maximum amount of cake batter, set the cooking time to 60 minutes in order to avoid half-baked cake.

※ When you want to use the "Timer" function to complete the "White Rice" after 8 hours

1 Select a function according to the methods on P8 - P9.

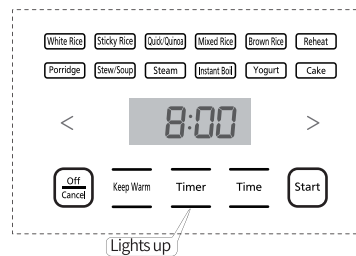
2 Press  key

- When porridge timer is set, you need to set the cooking time according to Step 2 on P9, and then press the [Timer] key.

3 Press < or > key to set the preset time.

4 Press  key to start cooking.

※ For the functions and time range which apply to timer,  Table 2 on P7.



■ Kind reminder

- When cooking glutinous rice or mixed rice, do not use the function of timer to avoid food deterioration or performance influence.
- In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.

Cleaning and Maintenance

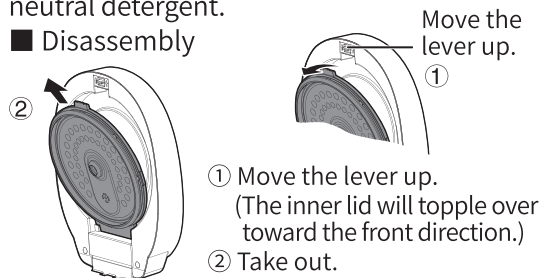
Attentions

- Before cleaning, please pull out the power plug first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning the main body, do not immerse it into water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use the dish washer or dish dryer.

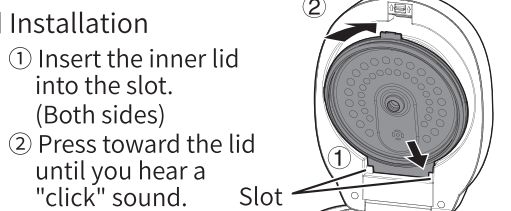
Inner lid

Please clean it with a kitchen dedicated neutral detergent.

■ Disassembly

- 
- ① Move the lever up.
(The inner lid will topple over toward the front direction.)
- ② Take out.

■ Installation

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

Notes

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

The inner surface of the outer lid / Steam seal ring

Wipe with a wet towel wrung.

- Please remove the inner lid and clean the inner side of the outer lid.
- Please do not pull the steam seal ring.

Cast heater/Bottom sensor

If an object has stuck on the Cast heater and Bottom sensor, lightly polish it off using fines sandpaper (of about # 600). Then wipe with a dry cloth.

Notes

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

Upper frame

Wipe with a wet towel wrung.

Notes

- Do not pour water in to wash.

Pan

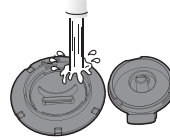
- Clean with diluted detergent, soft sponge and water. Wipe off any water on the outside of the pan.
- Please do not use the pan as a container for cleaning.
- Color change or stripes may appear on the fluoridized coating surface, which will not affect human health or normal functions of the main body.

Cleaning and Maintenance/Recipes

Steam cap

Remove and rinse.

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

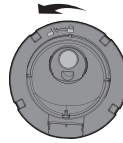


■ Disassembly

- ① Hold the steam cap with your thumb and index finger and lift it up in the direction of the arrow to separate the steam cap from the outer lid for easy removal.

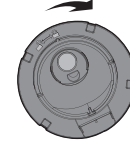


- ② Rotate in the direction of the arrow to open the steam cap.



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

- ① Rotate in the direction of the arrow until you hear a "click" sound.



Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop (1)



Porridge [Soup] scoop (1)



Measuring cup (1)

Recipes

Mixed rice

Ingredients:

Rice	1 cup
Fresh shiitake mushrooms	30 g, shredded
Shredded chicken	20 g
Minced Celery	15 g

Seasonings:

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

Steps:

- 1) Wash the rice and pour it into the pan, add water to waterline "1" for "RICE" and to soak it for about 15 minutes.
 - 2) After mixing all the seasonings, add shredded mushrooms, and shredded chicken, then spread evenly on rice of 1) and close the outer lid.
 - 3) Press the [<] or [>] key and select "Mixed Rice", then press the [Start] key.
 - 4) After cooking is complete, press the [Off/Cancel] key.
 - 5) Open the outer lid, stir in celery, close the outer lid, and stew in residual heat for 5 minutes, then gently mix with the rice scoop.
- ※ The ingredients added for 1 cup of rice shall not exceed 75 g, so as not to affect the cooking results.

Recipes

Attentions:

- Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
 - When cooking red bean porridge, the red bean skin may block the steam cap, further leading to the unexpected opening of the outer lid, so please be careful.
 - While cooking white fungus soup which may become thick, please use the "Porridge" function, and the maximum cooking volume should not exceed the "PORRIDGE" maximum waterline so as not to overflow.
- ※1 cup (measuring cup): About 150 g.

Cake (made of low-gluten flour)

Ingredients:

Low-gluten flour	60 g	Butter	15 g
Egg	2	Milk	20 mL
Sugar	60 g		

Steps:

- 1) Separate the egg yolk from the egg white and put them respectively in a bowl (without water and oil); add 15 g of sugar in the egg yolk, and stir the sugar and egg yolk until they are smooth without particles.
- 2) Add the rest of the sugar into the egg white, and stir with a whisk until chopsticks can be upright in the egg white; add the egg yolk in the egg white, and stir well.
- 3) Gradually add the cake batter in sifted low-gluten flour, stir until it is smooth without particles.
- 4) Add the melted butter into the cake batter and stir until it is smooth without particles.
- 5) Add the milk into the cake batter and stir until it is smooth without particles.
- 6) Pour the cake batter into the pan, and close the outer lid.
- 7) Press the [<] or [>] key and select "Cake", set the cooking time to 50 minutes, and then press the [Start].
- 8) When the buzzer sounds, it indicates that the cake has been baked.
- 9) Press the [Off/Cancel] key, remove the pan from the warm jar and cool for 2 minutes, then invert the pan and put the cake onto a dish or plate. Wait it to cool and cut it to enjoy.

※ Please be careful not to pour the cake batter exceeding the specified weight, otherwise the cake will be half-baked. The amount of sugar can be adjusted according to your preferences.

Instant boil

(A) Dumplings		(B) Instant noodles	
Dumplings	300 g	Instant noodles	1 package
Water	500 mL	Water	500 mL

Steps:

- 1) Put the dumplings into the pan, add cold water and close the outer lid.
 - 2) Press [<] or [>] key and select "Instant Boil". Set the cooking time to 10 minutes, then press the [Start] key.
- ※ • When cooking quick-frozen dumplings, please set the cooking time for more than 10 minutes to make sure the dumplings are boiled enough to eat.

Steps:

- 1) Put the noodles cake and seasonings into the pan, add cold water and close the outer lid.
 - 2) Press [<] or [>] key and select "Instant Boil". Set the cooking time to 3 minutes, then press the [Start] key.
- ※ • Do not use "Keep Warm" faction. Clean the pan after use in a timely manner.
• Adjust the time by yourself according to the type and amount of instant noodles.

Yogurt

Ingredients:

Yogurt	25 mL
Milk	125 mL
Sugar	10 g

Steps:

- 1) Disinfect the glass and spoon in hot water* (*: Soak them in hot water of more than 95 °C for 5 minutes).
 - 2) Put yogurt, milk and sugar into the cooled glass and stir well with a spoon.
 - 3) Seal the opening of the glass with plastic wrap.
 - 4) Add 500 mL of water in the pan, put the glass in Step 3) in the water, and close the outer lid.
 - 5) Press [<] or [>] key, select "Yogurt", set the cooking time to 6 hours, and press the [Start] key.
- ※ • The thickness of yogurt can be controlled by changing the ratio of milk and yogurt or by setting the cooking time.
Also, the amount of sugar can be adjusted according to your preferences.
• After it cools down, store it in the refrigerator.

Trouble shooting

Please check before requesting a repair.

Phenomenon	Please check	Ref. page
Start cooking as soon as a timer is set	● Is the preset time not within "Time range to preset"?	7
Do not cook during preset time	● Is the [Start] key pressed?	10
Cooking time is long	● If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended up to 30 minutes and affect cooking effect)	—
	● Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking.	—
	● Is "E5" displayed?	16
Cooking time is short	● Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking.	—
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	● Is foreign object attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed?	—
	● Is the inner lid cleaned after each use, and correctly installed?	11
Key operation can not be performed	● Are the indicator of the keys on? →Key operation can not be performed during cooking, timer or keep warm. Press the [Off/Cancel] key before operation.	—
When a power outage occurs during cooking	● Return to standby mode.	—
Sparks occur from the power plug	● When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge.	—
There are plastic odor	● There may be plastic smell at the beginning of use and it will be eliminated after used for several times, and it is not abnormal.	—
Sound from the cooking	● The sound of "click" in cooking is the sound of adjusting firepower, which is not a fault.	—
	● The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottom (outside) of the pan, which is not a fault.	—

To be known

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

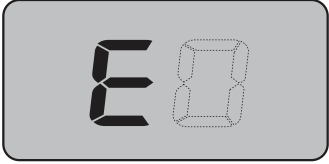
Trouble shooting

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

Phenomenon	Cause
Glutinous (soft)	<ul style="list-style-type: none">● Is the rice quantity and water volume correct?● Is much broken rice mixed in?● Is the rice immersed in water for a long time? (Preset time is too long, etc.) →When using the timer function to cook, you need to put less water.● Is hot water used to wash rice?● Is rice loosened immediately after cooked?● Is too much water added into new rice to cook?
Dry (hard)	<ul style="list-style-type: none">● Is the rice quantity and water volume correct?● Is "Quick/Quinoa" function used to cook?
Porridge is mushy	<ul style="list-style-type: none">● Is rice soaked in water for a long time when timer cooking is set?● Is porridge kept warm?● Is there too much broken rice?
Rice is scorched	<ul style="list-style-type: none">● Is rice washed adequately?● Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and inside the main body?● Is timer cooking set?● Is much broken rice mixed in?● Are spices added for cooking? (Mixed rice, etc.)
Condensation Odor Rice is yellow	<ul style="list-style-type: none">● Is rice loosened immediately after cooked?● Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours?● Is cooled rice added into the pan and keep warm?● Is rice washed adequately?● Is the rice scoop placed during keep warm?● Due to the different types of rice or water quality, cooked rice might be yellowish.● It may smell when you cook, mixed rice with seasonings. →Carefully clean the pan, inner lid and steam cap.
Rice is dry	<ul style="list-style-type: none">● Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours?● Is reheating repeated many times?● Is the steam cap mounted correctly?● Is rice attached to the pan seal ring and along the pan, or is the pan deformed?
Rice sticks onto the pan	<ul style="list-style-type: none">● Due to the different varieties of rice, soft rice and glutinous rice might easily stick the pan.
A thin film is formed	<ul style="list-style-type: none">● Is bran remained? Rice paper-like film is a result of the dry starch dissolution, and it is harmless; the rice which is not washed cleanly is likely to generate such a thin film.
Cooked rice has bumpy surface	<ul style="list-style-type: none">● Did you make the surface of rice smooth before cooking? Under the following circumstances, rice tends to have uneven surface.<ul style="list-style-type: none">• When rice has not been sufficiently washed.• When a lot of broken rice is mixed in.• When rice has been broken due to excessive force used to wash it.

Error Codes Indication

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

Error display	Please check
	<ul style="list-style-type: none"> ● Try to unplug the power plug and plug it in again. If "E※" still appears, then there is a fault. →Please consult the Panasonic authorized service center, and inform the error code (the digit after "E").

Specifications

Model No.		SR-DB071
Rated voltage		220 V~
Rated frequency		50 Hz
Rated power input		400 W
Cooking volume		0.7 L
Cooking quantity (rice quantity) L	White Rice	0.09 - 0.72 [1/2 - 4 cups]
	Sticky Rice	
	Quick/Quinoa	
	Mixed Rice	0.09 - 0.36[1/2 - 2 cups]
	Brown Rice	
Porridge cooking volume (rice quantity) L		0.045 - 0.135 [1/4 - 3/4 cups]
Maximum cooking volume (ingredients + water) for soup L		1.0 ※1
Maximum cooking volume (ingredients + water) for instant boil L		
Maximum weight (Approx.) of cake batter (g)		300
Power cord length (Approx.) m		0.9
Weight (Approx.) kg		2.64
Size (Approx.) cm	Width	25.3
	Depth	32.3
	Height	21.2

- (※1) Indicates the cooking capacity at the Maximum waterline of "PORRIDGE".
- Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level so as not to affect cooking performance.

Panasonic®

Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình | Nồi Cơm Điện

Model Số **SR-DB071**



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.
- Trước khi sử dụng, hãy chắc chắn đọc phần "**Các biện pháp sử dụng an toàn**" (trang 18 - 19).
- Giữ gìn cẩn thận hướng dẫn sử dụng và phiếu bảo hành.

Nội dung

Các biện pháp sử dụng an toàn	18 - 19	Trước khi sử dụng
Lưu ý trong quá trình sử dụng	20	
Tên bộ phận		
● Thân nồi	21	
● Bảng điều khiển	21	

Nấu cơm

● Vo gạo và thêm nước	22	Cách sử dụng
● Chọn chức năng · Cài đặt thời gian nấu · Mẹo nấu cơm ngon	23	
Các chương trình nấu		

Các chương trình nấu

● Nấu cơm · Giữ ấm · Hâm nóng	24	Cách sử dụng
● Nấu cháo · Hâm / Súp · Hấp · Đun sôi tức thì · Sữa chua · Bánh ngọt	25 - 26	
● Hẹn giờ	26	

Lau rửa và bảo dưỡng	27 - 28	Cách sử dụng
Một số công thức nấu ăn	28 - 29	

Xử lý sự cố	30 - 31	Vấn đề phát sinh
Các chỉ báo lỗi	32	
Thông số kỹ thuật	32	

Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu bảo hành đính kèm riêng

Các biện pháp sử dụng an toàn

Vui lòng làm theo hướng dẫn này

Để ngăn ngừa tai nạn và thương tích cho người sử dụng, những người khác và hư hỏng về tài sản, hãy làm theo các hướng dẫn dưới đây.

■ 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 cáp nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng dây cáp nguồn chuyên dụng, hoặc bộ phận chuyên dụng của nhà sản xuất hoặc bộ phận bảo trì.

● Không làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm điện.

• Nghiêm cấm các hành động sau.
Làm hỏng, xử lý, để tiếp xúc với hoặc gần chỗ nhiệt độ cao, dùng lực uốn, xoắn, kéo, treo trên góc, đặt vật nặng lên trên, buộc thành bó, kẹp vào, kéo dây nguồn để di chuyển.
(Để tránh bị điện giật do dây nguồn và phích cắm bị hỏng hoặc tránh cháy gây ra do đoản mạch.)

● Không nói 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 để bất kỳ ai liếm vào phích cắm thiết bị.

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

• Cần đặc biệt chú ý trẻ sơ sinh.

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

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

! Vui lòng sử dụng ổ cắm điện xoay chiều có điện thế 10 A, 220 V.

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

● 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.

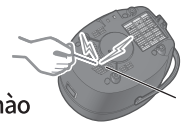
Nếu không lắp đặt thiết bị nối đất, nó có thể gây cảm ứng tĩnh điện cho các bộ phận kim loại khác như nhà ở.

(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.



Lỗ thông hơi

● Thân nồi

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

• Đặc biệt là ghim hoặc các vật kim loại khác.
(Để tránh dẫn đến điện giật hoặc hoạt động bất thường.)

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

Lỗ trên nắp trong



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

<Các trường hợp nấu bị cấm>

• Phương pháp nấu trong đó các nguyên liệu và gia vị được đặt vào túi nhựa để nung nóng.

● 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.)

→ Hãy tham vấn đại lý được ủy quyền 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, đặc biệt chú ý đối với trẻ sơ sinh.
(Để tránh dẫn đến bỏng.)



- Không mở nắp ngoài 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 ngoại lệ, 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 nguồn bị hỏng hoặc mất điện liên tục khi chạm vào.

• Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.

• Thân nồi phát ra khói hoặc mùi cháy.

• Thân nồi bị hỏng, lỏng lẻo hoặc gây tiếng ồn bất thường.

→ 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 thiết bị ở những nơi sau.
 - Gần chỗ nóng hoặc ở môi trường độ ẩm cao.
(Để không dẫn đến điện giật, rò điện hoặc cháy.)
 - Trên bề mặt không đều hoặc tấm thảm không chịu nhiệt.
(Để 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 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 chạm vào nút khoá khi đang di chuyển sản phẩm.
(Để tránh gây thương tích do mở nắp ngoài.)

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

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

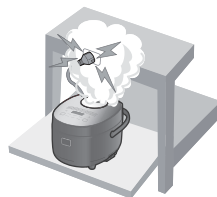


- Không sử dụng dây nguồn không dành cho thiết bị này hoặc sử dụng dây nguồn được cung cấp cùng với thiết bị này cho bất kỳ thiết bị nào khác.
(Để tránh bị trục trặc hoặc điện giật, rò điện hoặc cháy.)

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

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

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



- Không 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 bị thương tích.)



- Khi rút phích cắm điện hoặc phích cắm thiết bị, hãy đảm bảo nắm giữ chính phích cắm.
(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.
(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.

Khi xảy ra mất điện trong quá trình sử dụng

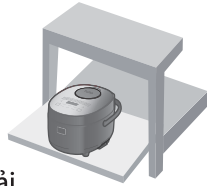
Bao gồm rút phích cắm điện, ngắt cầu dao, v.v.

- 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 9,0 kg. (Để không làm rơi sản phẩm.)



- Không che phủ nắp ngoài bằng vải hoặc vật khác khi đang sử dụng sản phẩm. (Để không khiến hơi bị tắc nghẽn, gây méo mó, mất màu nắp ngoài hoặc trực tiếp cho sản phẩm.)



- Vui lòng làm sạch côm và các vật lạ khác dính trên thân nồi (cảm biến đáy nồi, mâm nhiệt). (Để tránh hiện tượng lồi, hoặc côm cháy, côm sống, v.v.)

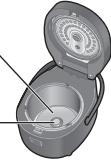
Cạnh nồi hoặc đáy nồi



(Nồi)

Mâm nhiệt

Cảm biến đáy nồi



- 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.)

- Không sử dụng sản phẩm khi đáy sản phẩm (lỗ thông hơi) có thể bị tắc nghẽn. Ví dụ: trên thảm, túi nhựa, nhôm lá hoặc vải, v.v. (Để không làm hỏng sản phẩm.)

Giới thiệu về nồi bên trong

- 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 côm trong nồi. (Trong khi nấu Sushi và món khác)
- Không sử dụng thìa kim loại. (Trong khi nấu cháo đặc và món khác)
- Không chạm hoặc đập vào nồi. (Trong khi xới côm)

Trong khi lau chùi và bảo dưỡng (P27)



- 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.
→Sau khi nấu côm trộn, vui lòng lấy hết đồ ăn ra khỏi nồi ngay khi có thể và sau đó vệ sinh nồi.
- Không sử dụng máy sấy chén bát hoặc máy rửa chén/máy sấy để vệ sinh.
- 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.

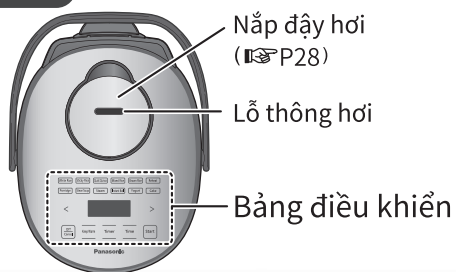
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong.

→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 đậy hơi, các phụ kiện. (☞ P27-28)

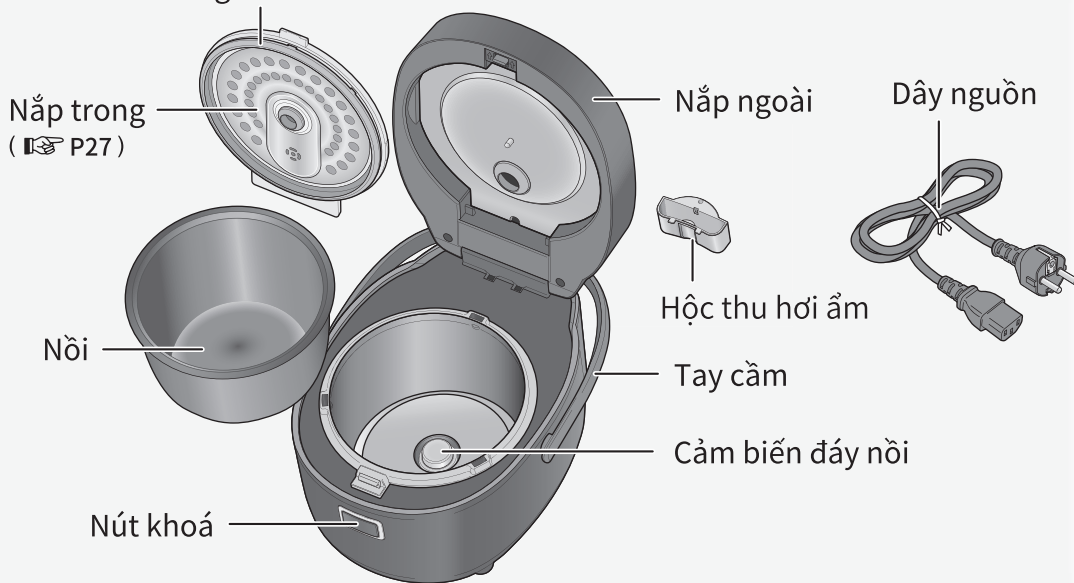
Thân nồi



Phụ kiện



Vòng làm kín của nồi



Bảng điều khiển

White Rice Sticky Rice Quick/Quinoa Mixed Rice Brown Rice Reheat
Porridge Stew/Soup Steam Instant Boil Yogurt Cake



Nút Tắt/Hủy

● Hủy hoạt động sai, hoặc tắt chức năng giữ ấm.

Nút Giữ ấm

● Nhấn nút này để giữ ấm thức ăn.

Nút Hẹn giờ

● Nhấn nút này để hẹn giờ.

Nút Thời gian

● Để cài đặt thời gian nấu, trước tiên bạn phải nhấn nút này.

< > nút

● 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 chóng.

Nút Bắt đầu

● Nhấn nút này để bắt đầu nấu hoặc kết thúc đặt thời gian cài đặt sẵn.

Nấu cơm


Vo gạo và thêm nước

Trước khi sử dụng lần đầu

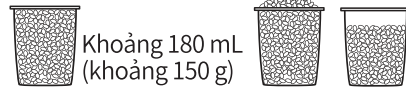
- ① Thêm nước đến mức nước "3" dành cho "RICE" (Gạo trắng) và đóng nắp ngoài lại.
- ② Chọn chức năng "Steam" (Hấp) và cài đặt thời gian nấu thành 15 phút.
- ③ Khi nghe thấy tiếng bíp, hãy lấy nồi ra và đổ nước bên trong đi.

THẬN TRỌNG: Lúc này nồi đang rất nóng nên hãy lấy nồi ra bằng cách dùng khăn bọc lại để tránh bị bỏng.

1 Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp

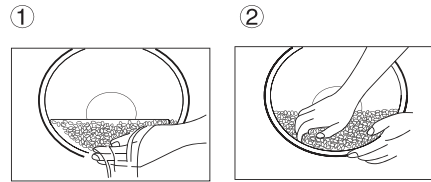
- Số lượng gạo tối đa cần nấu một lần, ( "Thông số kỹ thuật" tại P32.

○ Chính xác × Không chính xác




2 Vo gạo cho đến khi nước tương đối trong

- ① Vo gạo nhanh bằng nhiều nước và đảo khuấy gạo thích hợp để rửa sạch gạo trong khi thay nước.
 - ② Lặp lại vài lần vo gạo → đổ nước đi, 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 cám gạo còn sót có thể ảnh hưởng đến vị cơm.



3 Đổ gạo đã vo vào nồi

Đổ nước vào cho đến mức nước tương ứng ( P23) và lau khô bên ngoài nồi.

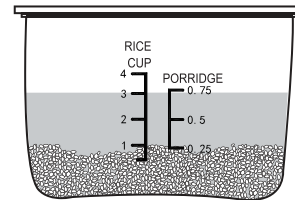
- Đổ nước vào nồi, và làm phẳng bề mặt gạo. (Xác nhận theo vạch đo và đổ thêm nước đến độ cao tương tự)
- Khi nấu cơm trộn hoặc cơm nếp, hãy đổ nước vào theo bảng 1 sau đây.

Bảng 1



Lượng gạo (Cốc đong)	Lượng nước	
	Cơm trộn	Cơm nếp (cốc đong)
1	Mức nước "RICE" (Gạo trắng)	1
2		2

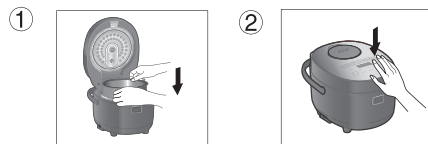
※ Có thể tăng hoặc giảm lượng nước ở trên tùy theo sở thích cá nhân.
(Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.)

Ví dụ: khi nấu 3 cốc gạo, cho nước đến mức nước "3" của "RICE" (Gạo trắng).



4 Đặt nồi vào phần thân nồi và đóng nắp ngoài

- Khi đóng nắp ngoài, vui lòng xác nhận đã có tiếng "click", Nếu nắp trong lắp không đúng, thì không thể đóng nắp ngoài. ( Nắp trong P27)
- Kiểm tra xem nắp đậy hơi đã ở đúng vị trí chưa ( Nắp đậy hơi P28)



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.



Nấu cơm

Chọn chức năng · Cài đặt thời gian nấu · Mẹo nấu cơm ngon

Bảng 2

Chương trình nấu	Chọn menu	Mức nước	¹ Thời gian nấu (xấp xỉ) (phút)	² Giữ ấm (tự động)	³ Khoảng thời gian cài đặt trước
Cơm	White Rice (Gạo Thường)	RICE (Gạo trắng)	42	○	60 phút trở lên
	Sticky Rice (Gạo nếp)		48	○	60 phút trở lên
	Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch)		35	○	60 phút trở lên
Gạo lứt	Brown Rice (Gạo lứt)	RICE (Gạo trắng)	80	○	90 phút trở lên
Cơm trộn	Mixed Rice (Cơm trộn)	RICE (Gạo trắng)	48	×	-
Cơm nếp	Sticky Rice (Gạo nếp)	Tham khảo Bảng 1 ở P22	48	×	-
Nấu cháo	Porridge (Nấu cháo)	PORRIDGE (Nấu cháo)	Bảng 3	×	Thời gian nấu + 10 phút trở lên
Súp	Stew/Soup (Hầm/súp)	Đến mức nước "PORRIDGE" (Nấu cháo) tối đa	Bảng 3	×	-
Hấp	Steam (Hấp)	Nước để hấp trên 40 phút: 2 cốc đong	Bảng 3	×	-
Đun sôi tức thì	Instant Boil (Đun sôi tức thì)	Đến mức nước "3" của "RICE" (Gạo trắng)	Bảng 3	×	-
Sữa chua	Yogurt (Sữa chua)	Nước: 500 mL	Bảng 3	×	-
Bánh ngọt	Cake (Bánh ngọt)	-	Bảng 3	×	-

- *1 • Thời gian cần để nấu lượng gạo trung bình (2 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.
 • Thời gian nấu cơm trộn, cơm nếp sẽ thay đổi theo các nguyên liệu sử dụng.
- *2 • Tất cả chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm.
 Nhưng một số mục được đánh dấu "×" không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] ngay sau khi nấu xong.
- *3 • Các chức năng nấu cơm trộn, hầm nóng, hấp, đun sôi tức thì, hầm/súp, sữa chua, bánh ngọt không có hẹn giờ.
 • Khi nấu cơm nếp và cơm trộn, không sử dụng chức năng hẹn giờ gây ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động.
 • Vào mùa hè khi nhiệt độ cao, thời gian cài sẵn không nên lớn hơn 8 giờ để tránh gạo bị biến chất.

■ Thiết lập thời gian nấu

Bảng 3

Chương trình nấu	Chọn menu	Khoảng thiết lập thời gian nấu	Mỗi lần thiết lập	Giá trị ban đầu	Bộ nhớ thời gian
Nấu cháo	Porridge (Nấu cháo)	1 giờ - 2 giờ	30 phút	1 giờ	-
Súp	Stew/Soup (Hầm/súp)	1 giờ - 4 giờ		1,5 giờ	-
Hấp	Steam (Hấp)	5 phút - 1 giờ	1 phút	5 phút	-
Đun sôi tức thì	Instant Boil (Đun sôi tức thì)	1 - 20 phút	1 phút	5 phút	-
Sữa chua	Yogurt (Sữa chua)	6 giờ - 12 giờ	30 phút	8 giờ	-
Bánh ngọt	Cake (Bánh ngọt)	40 phút - 1 giờ	1 phút	50 phút	-

★ Mẹo nấu cơm ngon

- Đong đúng tỷ lệ nước và gạo.
- 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)
- Đổ nước vào nồi, 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 Nấu cơm · Giữ ấm · Hâm nóng

※ Khi nấu với chức năng "White Rice" (Gạo Thường)

1 Nhấn nút < hoặc > để chọn "White Rice" (Gạo Thường).

2 Nhấn nút **Start** để bắt đầu nấu.

- Đèn báo [Start] bật sáng.
- 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 thời gian này có thể giảm từ "Sau 7 phút" thành "Sau 3 phút", thay vì giảm theo đơn vị 1 phút.



3 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 trộn, cơm gạo lứt, nhấn nút [Off/Cancel] sớm nhất có thể để tránh không ảnh hưởng đến hương vị.

■ Lưu ý

- 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.
- Với chức năng "Sticky Rice" (Gạo nếp), bạn có thể khiến cơm mềm và ngon hơn.

Giữ ấm

- Nếu chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) kéo dài lâu hơn 24 giờ, nó sẽ tự động dừng, và màn hình hiển thị "----". Để tiếp tục sử dụng, trước tiên hãy nhấn nút [Off/Cancel].
- Bạn có thể thưởng thức cơm trong vòng 5 giờ ở chức năng ủ, để không ảnh hưởng đến vị cơm hoặc không xuất hiện mùi lạ.
- Khi ở chức năng 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.

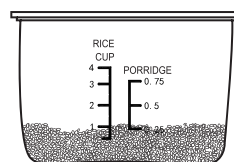
※ Khi hâm nóng cơm nguội

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

Bảng 4

Lượng cơm nguội (Mức nước)	Dung tích nước (cốc đong)
1/2	---
1	---
2	1/2

■ Lượng cơm nguội tối đa để hâm nóng: 2 cốc gạo trắng



1 Nhấn nút < hoặc > để chọn "Reheat" (Hâm nóng).

2 Nhấn nút **Start** để bắt đầu nấu.

- Đèn báo [Start] bật sáng.
- Bất kể bao nhiêu cơm nguội cần hâm nóng, thời gian hâm nóng khoảng 15 phút.



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

■ Lưu ý


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

Các chương trình nấu


Nấu cháo · Hầm/Súp · Hấp · Đun sôi tức thì

※ Khi nấu cháo trong 2 giờ

1 Nhấn nút < hoặc > để chọn "Porridge" (Nấu cháo).

2 Nhấn nút  Time

3 Nhấn nút < hoặc > để đặt thời gian nấu.

※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, xem  Bảng 3 tại P23.

4 Nhấn nút  Start để bắt đầu nấu.



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

● Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Off/Cancel] càng sớm càng tốt.


■ 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 nấu cháo được giữ ấm ở chức năng giữ ấm trong thời gian quá dài, cháo sẽ trở nên đặc hơn.
- Cháo có thể bị tràn nếu vượt quá mức nước tối đa của chế độ "PORRIDGE" (Nấu cháo). ("Thông số kỹ thuật" trên P32)
- Sau mỗi lần sử dụng, hãy tháo nắp trong và nắp đậy hơi, sau đó rửa sạch để không còn mùi.
- Nếu thiếu nắp đậy hơi, cháo có thể vẫn còn sống.

※ Khi hấp 10 phút


- Chuẩn bị
- ① Đổ lượng nước phù hợp vào nồi.
 - ② Đặt thức ăn vào đĩa.
 - ③ Đặt đĩa vào nồi.
 - ④ Đóng nắp ngoài.

1 Nhấn nút < hoặc > để chọn "Steam" (Hấp).

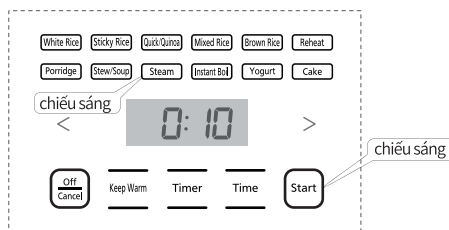
2 Nhấn nút  Time

3 Nhấn nút < hoặc > để đặt thời gian nấu.

4 Nhấn nút  Start để bắt đầu nấu.

※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, xem  Bảng 3 tại P23.


● Sau khi nước sôi, thời gian còn lại được hiển thị theo mức giảm 1 phút một.



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

● Chức năng ủ sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Off/Cancel] càng sớm càng tốt.

■ Lưu ý

- Khi thời gian hấp lâu (hơn 40 phút), hãy đổ thêm 2 cốc nước để tránh bị khô.
- Thời gian hiển thị trên màn hình là thời gian còn lại sau khi nước trong nồi sôi.
- Đun sôi tức thì có thể bị tràn nếu vượt quá mức nước tối đa của chế độ "PORRIDGE" (Nấu cháo). ( "Thông số kỹ thuật" trên P32)

Các chức năng chính


Sữa chua · Bánh · Hẹn giờ

※ Khi nướng bánh với chức năng "Cake" (Bánh ngọt) (50 phút)


Chuẩn bị

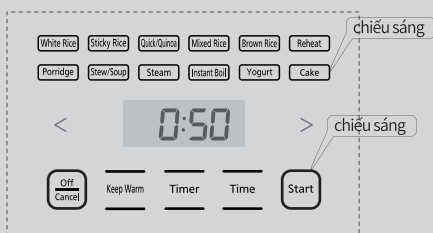
- Trộn đều tất cả các nguyên liệu theo yêu cầu về bột bánh.
- Phết một lớp bơ (hoặc dầu ăn) vào thành nồi, rồi đổ bột bánh đã khuấy vào nồi và đóng nắp.

1 Nhấn nút < hoặc > để chọn nút "Cake" (Bánh ngọt).

2 Nhấn nút 

3 Nhấn nút < hoặc > để đặt thời gian nấu.


※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, xem  Bảng 3 tại P23.



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


- Chức năng Giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Off/Cancel] nếu lo lắng về điều này.
- Lấy nồi ra ngoài và để nguội vài phút, rồi úp nồi và đổ bánh ra. Cần thận trọng bỏng tay khi lấy nồi ra ngoài.

■ Lưu ý

- Bột bánh không thể vượt quá 300 g (tổng lượng bột bánh, sữa, trứng, v.v.) để tránh bánh bị sống.
- Ngoài bột bánh, bạn có thể sử dụng bột hàm lượng gluten thấp thông thường để làm bánh.  Món ăn trên P29.
- Trong khi nướng lượng bột bánh tối đa, hãy đặt thời gian nấu đến 60 phút để tránh bánh bị sống.

※ Khi bạn muốn sử dụng chức năng "Timer" (Hẹn giờ) để nấu xong "White Rice" (Gạo Thường) sau 8 giờ

1 Chọn chức năng theo các phương pháp trên P24 - P25.

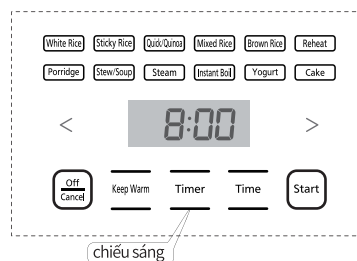
2 Nhấn nút 

- Khi cài hẹn giờ nấu cháo, bạn cần cài đặt thời gian nấu theo Bước 2 tại P25, và sau đó nhấn nút [Timer].

3 Nhấn nút < hoặc > để đặt thời gian cài sẵn.

4 Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

※ Đối với các chức năng và khoảng thời gian áp dụng hẹn giờ,  Bảng 2 tại P23.



■ Lưu ý

- Khi nấu cơm nếp và cơm trộn, không sử dụng chức năng hẹn giờ để tránh ôi thiu cơm hoặc ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động.
- Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt sẵn không nên quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.

Lau rửa và bảo dưỡng

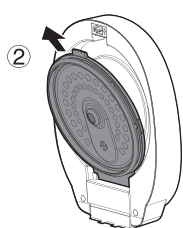
Chú ý

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

Nắp trong

Hãy làm sạch bằng chất tẩy rửa trung tính chuyên dụng dành cho nhà bếp.

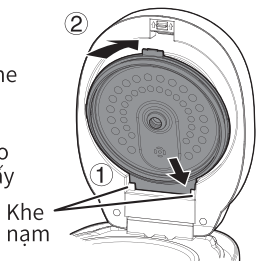
Tháo



- Đẩy lẫy chốt lên. ①
- ① Đẩy lẫy chốt lên.
(Nắp trong sẽ chuyển về phía trước hướng lên trên.)
- ② Lấy ra.

Lắp đặt

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



Lưu ý

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

Mặt trong của nắp ngoài/ vòng làm kín để hấp

Lau bằng khăn ướt đã vắt khô.

- Vui lòng tháo nắp trong và làm sạch mặt trong của nắp ngoài.
- Vui lòng không kéo vòng làm kín để hấp.

Mâm nhiệt/Cảm biến đáy nồi

Nếu có vật thể bị kẹt trên mâm nhiệt và cảm biến đáy nồi, hãy nhẹ nhàng làm sạch bằng giấy nhám loại mịn (khoảng #600). Sau đó dùng khăn khô lau sạch.

Lưu ý

- Nếu bạn không lau chùi cảm biến đáy nồi, 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

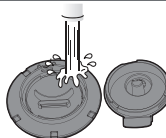
- Làm sạch bằng chất tẩy rửa pha loãng, miếng bọt biển mềm và nước.
Lau hết nước bên ngoài nồi.
- Vui lòng không sử dụng nồi làm đồ chứa để vệ sinh.
- Có thể xuất hiện đổi màu hoặc vết sọc trên bề mặt lớp phủ florua, điều này sẽ không ảnh hưởng đến sức khỏe con người hoặc chức năng bình thường của thân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

Lau rửa và bảo dưỡng/Món ăn

Nắp đậy hơi

Tháo và rửa.

Súp hoặc dầu có xu hướng vẫn còn trong nắp đậy hơi, Quý vị hãy rửa sạch bằng nước sau mỗi lần sử dụng.
(Nếu không có thể gây ra mùi hoặc ôi thiu.)



■ Tháo

- ① Giữ nắp đậy hơi bằng ngón cái và ngón trỏ rồi nhấc lên theo hướng mũi tên để tách nắp đậy hơi ra khỏi nắp ngoài, giúp dễ dàng tháo ra.



- ② Xoay theo hướng mũi tên để mở nắp đậy hơi.



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

- ① Xoay theo hướng mũi tên cho đến khi bạn nghe thấy tiếng "click".



Phụ kiện

Lau chùi bằng chất tẩy hoà tan và khăn.



Muôi xới cơm (1)



Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đong (1)

Một số công thức nấu ăn

Cơm trộn

Nguyên liệu:

Gạo	1 cốc
Nấm hương tươi	30 g, xắt nhỏ
Gà cắt nhỏ	20 g
Cần tây băm nhỏ	15 g

Gia vị:

Dầu vừng	3 mL
Xì dầu	10 mL
Đường	3 g
Muối	2 g
Hạt tiêu đen	Lượng vừa phải

Các bước:

- 1) Rửa gạo và đổ nước vào nồi, và thêm nước đến mức nước "1" dành cho "RICE" (Gạo trắng) và ngâm trong khoảng 15 phút.
 - 2) Sau khi trộn tất cả các gia vị, cho nấm đã thái vào, và cho thịt gà cắt nhỏ vào, sau đó rải gạo đều lên 1) và đóng nắp ngoài lại.
 - 3) Nhấn nút [\leftarrow] hoặc [\rightarrow] và chọn "Mixed Rice" (Cơm trộn) sau đó nhấn nút [Start].
 - 4) Sau khi nấu xong, nhấn nút [Off/Cancel].
 - 5) Mở nắp ngoài, đảo đều, đóng nắp ngoài lại, và hâm ở nhiệt độ đó trong 5 phút, sau đó xới đều bằng muỗng xúc cháo.
- ※ Các nguyên liệu thêm vào cho 1 chén gạo không được vượt quá 75 g để không ảnh hưởng đến kết quả nấu.

Một số công thức nấu ăn

Chú ý:

- Do các nguyên liệu khác nhau được thêm vào gạo nên cơm có thể cháy ở đáy nồi.
- Khi nấu cháo đậu đỏ, vỏ đậu đỏ có thể chặn nắp đáy hơi, làm mở nắp ngoài một cách không mong muốn, vì vậy hãy cẩn thận.
- Khi nấu súp nấm trắng có thể trào lên, sử dụng chức năng "Porridge" (Cháo đặc), và dung tích nấu tối đa không được vượt quá mức nước "PORRIDGE" (Cháo đặc) tối đa để tránh bị tràn.

※ 1 cốc (cốc đồng): Khoảng 150 g.

Bánh ngọt (làm từ bột hàm lượng gluten thấp)

Nguyên liệu:

Bột ít gluten	60 g	Bơ 15 g
Trứng	2 quả	Sữa 20 mL
Đường	60 g	

Các bước:

- 1) Tách lòng trắng và lòng đỏ trứng và để riêng ra mỗi bát (không có nước và dầu); thêm 15 g đường vào lòng đỏ trứng sau đó khuấy đều đường và lòng đỏ đến khi hỗn hợp mịn.
- 2) Thêm lượng đường còn lại vào lòng trắng trứng và khuấy đều bằng dụng cụ đánh trứng đến khi nhấc que đánh đánh lên tạo thành chóp đứng; cho lòng đỏ trứng vào phần lòng trắng và khuấy đều.
- 3) Thêm từng ít bột bánh trong bột hàm lượng gluten thấp đã rây mịn, khuấy đến khi hỗn hợp mịn.
- 4) Thêm bơ mềm vào hỗn hợp và khuấy đều đến khi hỗn hợp mịn.
- 5) Thêm sữa vào hỗn hợp và khuấy đến khi hỗn hợp mịn.
- 6) Đổ hỗn hợp vào nồi và đóng nắp ngoài lại.
- 7) Nhấn nút [<] hoặc [>] và chọn "Cake" (Bánh ngọt); đặt thời gian nấu là 50 phút, sau đó nhấn nút [Start].
- 8) Khi có tiếng bíp, là bánh đã được nướng chín.
- 9) Nhấn nút [Off/Cancel], tháo nồi ra khỏi hộp giữ ấm và để nguội trong 2 phút, sau đó lật nồi để đổ bánh ra đĩa hoặc khay. Chờ bánh nguội, cắt ra và thưởng thức.

※ Lưu ý không đổ lượng bột bánh vượt quá trọng lượng quy định, nếu không bánh có thể chưa chín. Có thể điều chỉnh lượng đường tùy theo khẩu vị của mỗi người.

Đun sôi tức thì

(A) Bánh bao

Bánh bao	300 g
Nước	500 mL

Các bước:

- 1) Cho tất cả bánh bao vào nồi, đổ nước lạnh vào và đóng nắp ngoài.
 - 2) Nhấn nút [<] hoặc [>] và chọn "Instant Boil" (Đun sôi tức thì). Đặt thời gian nấu thành 10 phút, sau đó nhấn nút [Start].
- ※ • Khi hấp bánh bao đông lạnh nhanh, vui lòng cài đặt thời gian nấu trên 10 phút để đảm bảo bánh bao được chín vừa đủ ăn.

(B) Mì ăn liền

Mì ăn liền	1 gói
Nước	500 mL

Các bước:

- 1) Cho mì gói và gia vị vào nồi, đổ nước lạnh vào và đóng nắp ngoài.
 - 2) Nhấn nút [<] hoặc [>] và chọn "Instant Boil" (Đun sôi tức thì). Đặt thời gian nấu thành 3 phút, sau đó nhấn nút [Start].
- ※ • Không sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm). Vệ sinh nồi sau khi sử dụng.
• Tự điều chỉnh thời gian tùy theo loại và lượng mì ăn liền.

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) Nhấn nút [<] hoặc [>], chọn "Yogurt" (Sữa chua), đặt thời gian nấu thành 6 giờ và nhấn nút [Start].
- ※ • Có thể kiểm soát độ dày của sữa chua bằng cách thay đổi tỷ lệ sữa và sữa chua hoặc bằng cách cài đặt thời gian nấu. Ngoài ra, có thể cho thêm đường tùy theo khẩu vị của mỗi người.
• Sau khi để nguội, hãy cất vào tủ lạnh.

Xử lý sự cố

Kiểm tra những điều sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ.

Hiện tượng	Vui lòng kiểm tra	Tham khảo trang
Bắt đầu nấu ngay khi đặt hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian cài đặt sẵn không nằm trong "Khoảng thời gian cài đặt trước không"? 	23
Không nấu trong thời gian cài đặt sẵn	<ul style="list-style-type: none"> Có nhấn nút [Start]? 	26
Thời gian nấu lâu	<ul style="list-style-type: none"> Nếu nấu liên tục, thời gian nấu sẽ lâu hơn. (Có thể kéo dài đến 30 phút và ảnh hưởng đến hiệu quả nấu) Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể bị dừng và điều chỉnh ở giữa quá trình nấu. Nồi cơm có hiển thị lỗi E5? 	— — 32
Thời gian nấu ngắn	<ul style="list-style-type: none"> Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể bị và điều chỉnh ở giữa quá trình nấu. 	—
Hơi nước thoát ra từ vị trí khác ngoài lỗ thông hơi	<ul style="list-style-type: none"> Vật lạ có dính vào vòng làm kín của nồi ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không? Quý vị đã làm sạch nắp trong sau mỗi lần sử dụng và lắp lại vị trí chưa? 	— 27
Không thực hiện được thao tác nút	<ul style="list-style-type: none"> Đèn báo của các nút có bật không? → Không thực hiện được thao tác nút trong quá trình nấu, hẹn giờ hoặc giữ ấm. Nhấn nút [Off/Cancel] trước khi thực hiện. 	—
Mất điện khi đang nấu	<ul style="list-style-type: none"> Quay lại chế độ chờ. 	—
Đánh lửa từ vị trí phích cắm điện	<ul style="list-style-type: none"> Khi cắm hoặc rút phích cắm điện, đôi khi có thể có tia lửa nhỏ. 	—
Có mùi nhựa	<ul style="list-style-type: none"> Có thể có mùi nhựa lúc đầu sử dụng và sẽ hết sau khi sử dụng vài lần và điều này không có gì bất thường. 	—
Âm thanh từ quá trình nấu	<ul style="list-style-type: none"> Tiếng "click" khi nấu là âm thanh điều chỉnh công suất nấu, không phải là lỗi. Tiếng "pa" khi nấu là tiếng lách tách tạo ra do giãn nở nhiệt của các giọt nước ở đáy nồi (bên ngoài), không phải là lỗi. 	— —

Lưu ý

- Nếu bạn không cẩn thận làm đổ nước và gạo vào thân nồi mà không có nồi bên trong, hãy gọi điện cho trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic.

Xử lý sự cố

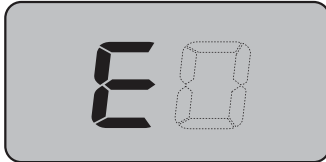
Kiểm tra những điều sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ nếu không phải lỗi hỏng hóc

Hiện tượng	Nguyên nhân
Cơm quá dính (mềm)	<ul style="list-style-type: none">● Lượng gạo và nước có đúng yêu cầu không?● Có bao nhiêu phần trăm gạo tẩm?● Quý vị có ngâm gạo trong nước trong thời gian quá lâu? (Thời gian cài đặt sẵn quá lâu, v.v) → Khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu, bạn cần cho ít nước hơn.● Có sử dụng nước nóng để vo gạo không?● Cơm có nở ra ngay sau khi nấu không?● Quý vị có cho quá nhiều nước khi nấu gạo mới?
Cơm quá khô (cứng)	<ul style="list-style-type: none">● Lượng gạo và nước có đúng yêu cầu?● Có sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) không?
Cháo quá loãng	<ul style="list-style-type: none">● Gạo có bị ngâm nước quá lâu khi đặt chế độ hẹn giờ nấu không?● Quý vị có sử dụng chức năng ủ ấm khi nấu cháo không?● Quý vị có cho quá nhiều gạo tẩm không?
Cơm bị cháy	<ul style="list-style-type: none">● Gạo có được vo đúng cách không?● Có vật lạ ở đáy nồi, trên cảm biến đáy nồi và bên trong thân nồi không?● Quý vị có hẹn giờ thời gian nấu không?● Có bao nhiêu phần trăm gạo tẩm?● Quý vị có cho gia vị khi nấu? (Cơm trộn, v.v.)
Xuất hiện hiện tượng đọng nước Cơm có mùi Cơm có màu vàng	<ul style="list-style-type: none">● Cơm có nở ra ngay sau khi nấu?● Cơm có bị giữ ấm quá lâu hơn 5 giờ?● Quý vị có cho cơm nguội vào nồi và giữ ấm?● Quý vị có vo gạo đầy đủ?● Quý vị có để muối xúc cơm ở trong nồi khi để chế độ giữ ấm?● Do loại gạo hoặc lượng nước khác nhau, cơm nấu xong có thể ngả vàng.● Có thể có mùi khi nấu cơm trộn với gia vị. → Làm sạch nồi, nắp trong cẩn thận và nắp đậy hơi.
Cơm khô	<ul style="list-style-type: none">● Cơm có bị giữ ấm quá lâu hơn 5 giờ không?● Quý vị có bật lại chế độ hâm nóng nhiều lần?● Quý vị có gắp nắp đậy hơi đúng cách không?● Cơm có dính vào vòng làm kín của nồi và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không?
Cơm dính vào lòng nồi	<ul style="list-style-type: none">● Tùy thuộc vào loại gạo, gạo mềm và gạo nếp đều có thể dính dễ dàng.
Hình thành 1 lớp màng mỏng	<ul style="list-style-type: none">● Gạo có còn lại cám? Lớp màng bột mỏng là do tinh bột phân hủy khô lại và không gây hỏng nồi; gạo không được rửa sạch cẩn thận cũng có thể tạo ra lớp màng mỏng.
Bề mặt cơm nấu chín không đồng đều	<ul style="list-style-type: none">● Gạo có được san đều trước khi nấu không? Trong những trường hợp sau, cơm sau khi nấu có thể không có bề mặt bằng phẳng.<ul style="list-style-type: none">• Khi gạo chưa được rửa sạch cẩn thận.• Có quá nhiều gạo tẩm.• Gạo bị vỡ khi vo gạo mạnh tay.

Các chỉ báo lỗi

Kiểm tra những điều sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ nếu không phải lỗi hỏng hóc.

Hiển thị lỗi



Vui lòng kiểm tra

- Thử rút phích cắm điện và cắm lại.
Nếu "E※" vẫn xuất hiện, nồi đang bị lỗi.
→ Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic và thông báo mã lỗi (chữ số sau chữ "E").

Thông số kỹ thuật

Model Số		SR-DB071
Điện áp định mức		220 V~
Tần số định mức		50 Hz
Công suất đầu vào định mức		400 W
Dung tích nấu		0,7 L
Dung tích nấu cơm (lượng gạo)	White Rice (Gạo Thường)	0,09 L - 0,72 L [1/2 - 4 cốc]
	Sticky Rice (Gạo nếp)	
	Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch)	
	Mixed Rice (Cơm trộn)	0,09 L - 0,36 L [1/2 - 2 cốc]
Brown Rice (Gạo lứt)		
Dung tích nấu cháo (lượng gạo)		0,045 L - 0,135 L [1/4 - 3/4 cốc]
Dung tích nấu tối đa (nguyên liệu + nước) cho súp		1,0 L ^{※1}
Dung tích nấu tối đa (nguyên liệu + nước) để đun sôi tức thì		
Trọng lượng tối đa (Xấp xỉ) lượng bột bánh		300 g
Độ dài dây nguồn tối đa (Xấp xỉ)		0,9 m
Trọng lượng (Xấp xỉ)		2,64 kg
Kích cỡ (xấp xỉ)	Chiều rộng	25,3 cm
	Chiều sâu	32,3 cm
	Chiều cao	21,2 cm

- (※1) Cho biết dung tích nấu ở mức nước tối đa đối với "PORRIDGE" (Nấu cháo).
- Hãy đảm bảo sử dụng sản phẩm này ở những khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển để không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu nướng.

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.

Web site: <https://panasonic.net/>

© Panasonic Appliances (China) Co.,Ltd. 2022

122030502

S0522-0

Printed in China