

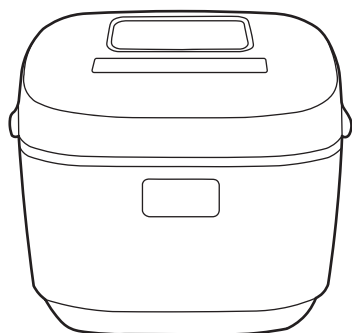
VET

Panasonic®

Operating Instructions

Household Use IH Electronic Rice Cooker

Model No. SR-HFL103
SR-HFL153



The pictures in this Operating Instructions are for reference only, please refer to the actual product.

Vui lòng xem bản tiếng Việt ở trang 19 - 35.

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Please read these 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 Operating Instructions.
- Due to the product updates and upgrades, physical objects and pictures may differ slightly without prior notice.



Keep for future use

The Warranty is attached separately.

Contents

Safety Precautions.....	2-3
Instructions for Use.....	4
Parts Identification	
●Main body/Control panel.....	5
Preparation	
●Wash rice and add water.....	6
●Function selecting/Setting cooking time/ Tips to cook delicious rice.....	7
Menu Functions	
●Rice · Keep Warm · Rice Reheat.....	8
●Congee/Soup · Waterless Cooking Steam · Timer.....	9
Cleaning and Maintenance.....	10-11
Recipes.....	12
Troubleshooting.....	13
Error Codes Indication.....	15
When you want to improve (optimize).....	16
Specifications.....	17

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

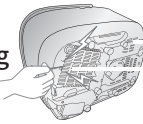
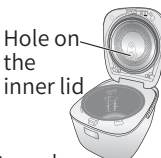
 **CAUTION:** Indicates a potential hazard which could result in injury or damage to property.

■ Classification and description of symbols are as follows.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that 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.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
 - **Do not damage the power cord or power plug.**
 - The following actions are strictly prohibited: Damaging, processing, making contact with or near high-temperature surfaces or heating elements, forcibly bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp corners, 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 power 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.
(To avoid causing an electric shock or injury.)
 - **Do not let anyone lick the instrument plug.**
(To avoid causing an electric shock or injury.)
 - Pay extra attention to children and infants.
 - **Do not spill water or other liquids on the instrument plug.**
(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
-  **Be sure to use a separate AC power outlet with the rated values as listed in the specification table (P17).**
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
 - Only use a power strip rated at least 10 amperes.
- **Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.**
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- **Single-phase bipolar grounded power outlets should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If a grounding device is not installed, electrostatic induction of other metal parts such as housing may occur.**
(To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)
- **Clean the power plug regularly.**
(To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug due to accumulation of moisture and foreign matter.)
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.
- **Main Body**
 -  **Do not insert anything into intake port, exhaust port or gap.**
· Especially pin or other metal objects.
(To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)

 - **Do not place items which may clog the hole on the inner lid into the pan.**
(So as to avoid burns or injuries resulting from steam 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.**
(To avoid causing a fire, electric shock or injury.)
→ For repair, please contact a Panasonic authorized service center.
 - **Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.**
(To avoid causing 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.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ Please contact a Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.


! WARNING

■ Use



- When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent. Special attention must be paid to children and infants. (To avoid causing a burn.)



- Do not open the lid or move the main body during cooking.
→ Please be careful if you need to open the lid halfway. (So as to avoid burns or injuries resulting from steam 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. (To avoid causing burns, injury or electric shock.)

- Keep the appliance out of reach of small children. (To avoid causing burns, injury or electric shock.)

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

(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)

Abnormalities•Malfunction Cases:

- The power plug and cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or there are intermittent power outages when being touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The main body emits smoke or a burning smell.
- The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
- The fan at the bottom does not rotate during cooking.

→ Please contact a Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

! CAUTION



- Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan. (To avoid causing burns or injury due to overheating or malfunction.)

- Do not use the appliance in the following places:

- Near heat or in high humidity environments. (To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
- On uneven surfaces or a mat which is not heat-resistant. (To avoid causing injury, burns or fire.)
- In places close to walls or furniture, etc. (To avoid bumping into them when opening the outer lid, or causing discoloration, deformation and breakage of the furniture.)
- On an aluminum plate or an electronic mat. (Aluminum material may generate heat and cause smoke or fire.)

- 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 surfaces 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. (To avoid causing 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 to the steam.

(To avoid causing an electric shock, or 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. (To avoid causing burns.)

- Do not connect the appliance to an external timing device or operate the appliance using a separate remote control system. (To avoid causing malfunctions and injury.)



- Always hold the plug itself when unplugging the power plug or instrument plug. (To avoid causing 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 the power plug.

(To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)

- Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.

(To avoid causing burns.)

- When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward. (To avoid causing discoloration or deformation of the cupboard.)

- If you have an implantable cardiac pacemaker in your body, please consult a physician before using this appliance.

(This appliance may have an impact on a pacemaker when it is operated.)

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

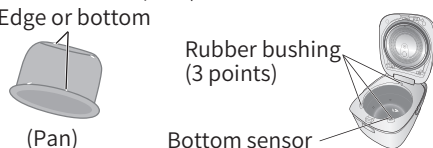
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Before use

Instructions for Use

About the Main Body

- If the product is on a cabinet with sliding table, make sure that the load capacity of the table is greater than 12 kg.
(To avoid dropping the product.)
- Do not cover the outer lid with a cloth or other objects when the product is in use.
(To avoid causing the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)
- Periodically check the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker, and remove dust.
(Refer to "Cleaning and Maintenance" on P11)
- Please clean rice and other foreign objects that become stuck on the main body (bottom sensor and the bottom of the pan, rubber bushing).
(In order to avoid error displays, scorched rice, half-cooked rice, etc.)



- Do not place the product near a device susceptible to electromagnetic interference.
 - Radio, television and hearing aids, etc.
(So as to avoid noise or reduce the volume.)
 - IC cards, bank cards
(So as not to damage the magnetic.)
- Do not place magnets near the product.
(So as to avoid abnormal operation.)
- Do not use the product on an induction cooker.
(So as not to damage the induction cooker or cause abnormal operation 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/discoloration.)
- Do not use the rice cooker where the bottom of the product (the intake port and the exhaust port) may be clogged.
For example: on carpet, plastic bag, aluminum foil or fabric, etc.
(So as not to damage the product.)
- Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level. To avoid affecting cooking performance.

About the Pan

- Do not use the pan in places other than the rice cooker.



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



- Avoid hitting the pan against hard objects.



(Doing so may cause scratches or dents on the outer surface.)



- Pay attention to the following in order to avoid damaging the coating of the pan.

Before cooking

- Do not let objects like metal sieves make 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 congee and other food)
- Do not touch or strike the pan.
(While filling a bowl with rice)

During cleaning and maintenance (P10)

- Do not use the pan as a washing container.
- Do not place spoons or other utensils into the pan.
- After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
→ Please clean out the food in the pan as soon as possible and then clean the pan.
- Do not use a bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
- Do not put the pan onto other utensils to dry after washing.
- Do not use abrasive materials such as powders, metal brushes, nylon brushes or scouring pads to clean or scrub the pan.
→ To clean the pan, wash it with a soft sponge.



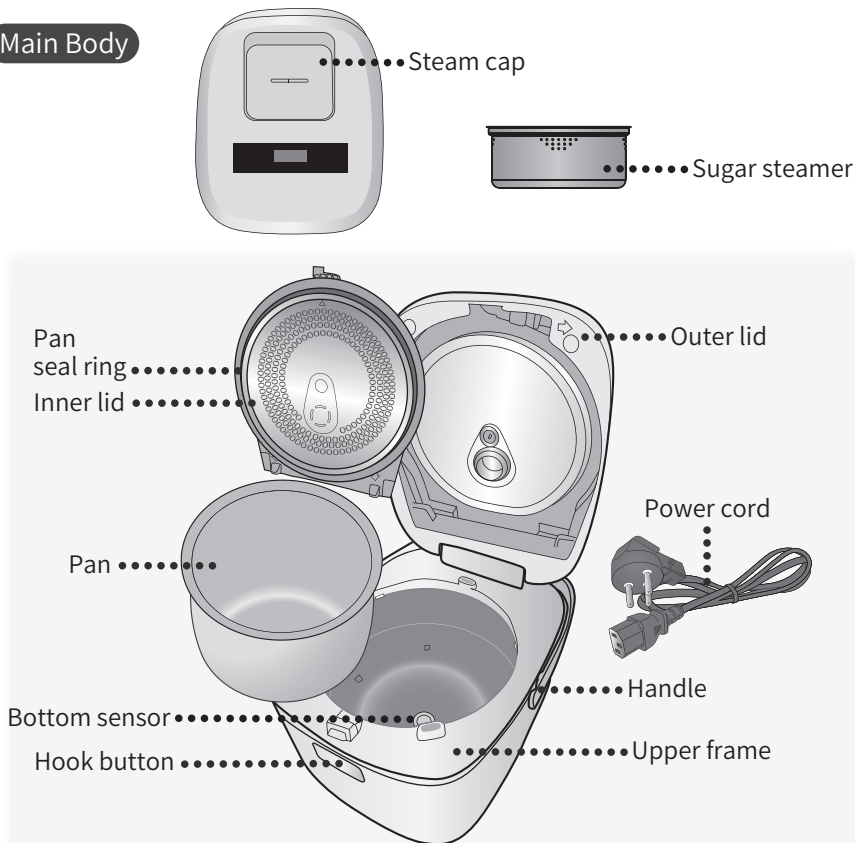
Notes

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

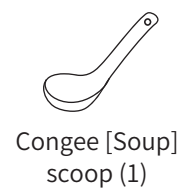
Parts Identification

For the first use, clean the pan, inner lid, steam cap, sugar steamer accessories. (P10 - P11)

Main Body

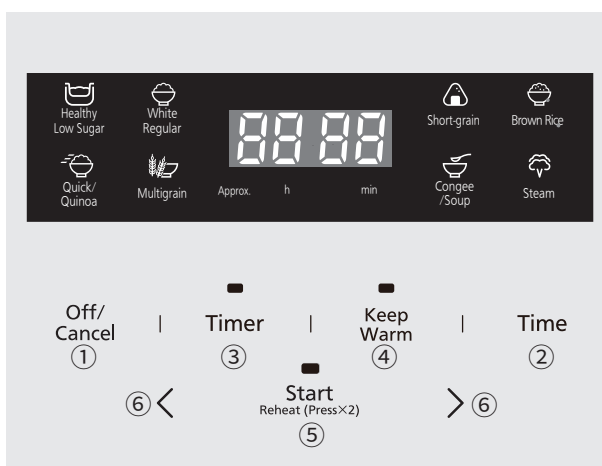


Accessories



Before use

Control Panel



- ① [Off/Cancel]:
● Press this key to cancel incorrect operation, or turn off keep warm.
- ② [Time]:
● To set the cooking time, you must first press this key.
- ③ [Timer]:
● Press this key to use timer.
- ④ [Keep Warm]:
● Press this key to keep food warm.
- ⑤ [Start/Reheat]:
● Press this key to start cooking, end the setting of the preset time or reheat the rice.
- ⑥ [<] and [>]:
● It is used to select the function.
● It is used to set preset time and cooking time.
● Press and hold the key to quickly add or subtract time.

- Notes**
- When the product is working, it is normal to take longer to operate on the [Off/Cancel] key. If there is no operation for 30 seconds, the product will enter sleep mode, and you can wake up it by pressing any key. In this case, the key operation may take a longer time.
 - When pressing the key, please press in the middle of the key.

Preparation Wash rice and add water

Before use for the first time

Boil a pan of water, then drain it.

① Add water to the waterline 4 of "Short-grain", 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.

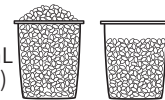
- 1 Measure rice with the measuring cup provided
 - Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once, (P17 "Specifications" on P17).

○ Correct

✗ Incorrect

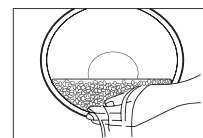


About 180 mL
(about 150 g)



- 2 Wash the rice until the water turns relatively clear
 - ① Wash the rice quickly with plenty of water, changing the water as you go.
 - 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.

①

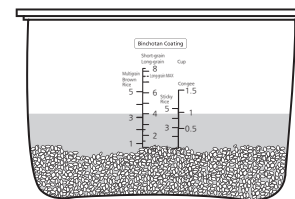


②



- 3 Place the washed rice into the pan
 - Add water up to the corresponding waterline (P7) and dry the outside of the pan.
 - When cooking rice, please select the appropriate waterline according to the rice type.
 - "Long-grain": For elongated long-grain rice with a grain length of more than 5 mm. (Example: Jasmine Rice)
 - "Short-grain": For short and round short-grain rice with a grain length of less than 5 mm. (Example: Japanese Rice)
 - When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice.
(Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.)
 - The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference.
(When too much water is added, it may overflow when cooking.)

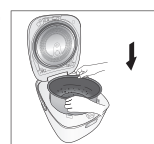
Example: when cooking 4 cups of short grain rice, add water to the "4" waterline of the "Short-grain".



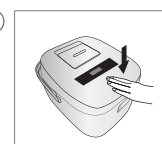
(Example: SR-HFL153)

- 4 Put the pan into the body and close the outer lid
 - When closing the outer lid, make sure that the sound "click" is heard. If the inner lid is not properly installed, the outer lid can not be closed. (P10 Inner lid)
 - Make sure that the "Steam cap" is mounted in place. (P11 Steam cap)

①

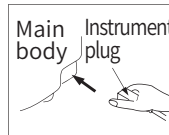


②

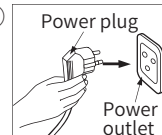


- 5 Connect the plugs
 - Please plug in the instrument plug, then plug the power plug, and make sure both are connected securely.

①



②



★ 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.)



Preparation

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

■ Function selecting

Table 1

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	¹ Cooking time (Approx.)	² Keep warm (auto)	³ Time range to preset
White Rice	Healthy Low Sugar	Waterline of the sugar steamer	34/37/40 minutes	○	60 minutes - 13 hours
White Rice/ Sticky Rice	White Regular	Long-grain	32 minutes	○	50 minutes or more
White Rice	Quick		27 minutes	○	40 minutes or more
Quinoa	Quinoa	*4	27 minutes	×	40 minutes or more
Multigrain	Multigrain	Brown Rice	1 hour 30 minutes	×	2 hours - 24 hours
Short-grain	Short-grain	Short-grain	47 minutes	○	60 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice	Brown Rice	1 hour 30 minutes	×	2 hours - 24 hours
Congee	Congee/Soup	Congee	Table 2	×	Cooking time or more
Soup		To the maximum waterline for "Congee"		×	
Steam	Steam	Water for a steam of more than 40 minutes: 3 measuring cups		×	Cooking time +20 minutes (Round up) - 24 hours
Reheat	Reheat	Table 3 on P8	15 minutes	○	-

- *1 · This is the reference cooking time at the room temperature of 20 °C and the water temperature of 20 °C, and with the medium quantity of rice (1.0 L: 3 cups, 1.5 L: 4 cups) and the rated voltage as listed in the specification table.
 · The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
- *2 · All functions at the end of the cooking will be automatically converted to keep warm. 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 rice reheat do not have timer.
 · When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly.
 · In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.
- *4 · Quinoa can only be cooked one cup at a time, requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

■ Setting cooking time

Table 2

Categories of food to cook	Menu select	Setting cooking time range	Setting increments	Initial value	Time display	Time memory
Congee	Congee/Soup	40 minutes-2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
Soup						
Steam	Steam	1 minute-60 minutes	1 minute	5 minutes	Back to 1 minute after 60 minutes	○

■ When a power outage occurs during use, Including situations such as unplugging the power plug midway, tripping, etc.

- When a momentary power failure occurs, it will return to the state before the power failure.
- After a long power outage, it will return to standby mode after power is restored.

Keep warm

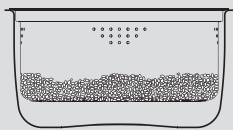
- Keep warm time displays from 0 to 23 of total 24 hours. After more than 24 hours, display "----" but still keep warm. If it is within 1 hour, 1 hour will be displayed.
- If the function of "Keep Warm" is longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display shows "U14". To continue using, 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.

Menu Functions Rice · Keep Warm · Rice Reheat

※When cooking with the "Healthy Low Sugar" function

Preparation

- Wash rice ( Steps 1-2 on page 6), put the washed rice in the sugar steamer, flatten the surface, and put the sugar steamer into the pan.
- Fill water to the appropriate scale according to the waterline of the sugar steamer, and dry the outer surface of the pan.



- Complete the preparation work according to the step 4 - 5 in the preparation ( P6).

1 Press or key to select "Healthy Low Sugar".

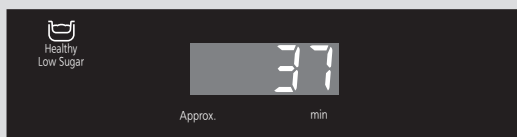
- The selected function menu flashes.

2 Press the **Time** , then press or , to set the cooking time.

- Optional cooking time: 34 minutes, 37 minutes, 40 minutes.

3 Press key to start cooking.

- The "Start" indicator lights up.
- The remaining time decreases in units of 1 minute, and the remaining time starts to show about 6 minutes before the end of cooking when running the "Quick/Quinoa" function.



4 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.

■ 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.
- Do not mix brown rice with white rice (short grain and long grain), so as not to affect the cooking result.
- For different varieties of white rice, please adjust the amount of water or cooking time appropriately if the cooked rice is dry and hard, half-cooked, too sticky or watery.

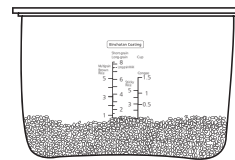
※When reheating the cooled rice

- 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 3

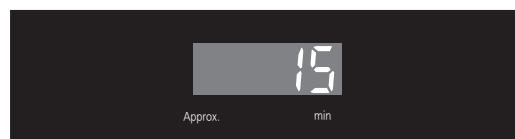
Cooled rice quantity (Waterline)	Water volume (measuring cup)	
	1.0 L	1.5 L
0.5	1/2	-
1	1/2	-
2	1/2	1/2
3	-	1/2
4	-	1/2

- The maximum amount of cooled rice to reheat:
1.0 L: Long-grain 2 Cups
1.5 L: Long-grain 4 Cups



1 Press twice to start cooking.

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



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

- Please loosen the rice as soon as possible, as it will be more delicious.

■ Kind reminder

- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount of cooled rice (as shown in Table 3).
- It is recommended to reheat cooled rice for only once so as not to affect the taste of rice.
- Do not reheat sticky rice, brown rice, quinoa rice, multigrain, so as not to affect the taste.

Menu Functions Congee/Soup · Waterless Cooking · Steam · Timer

※When cooking porridge for 1.5 hours

1 Press or key to select "Congee/Soup".

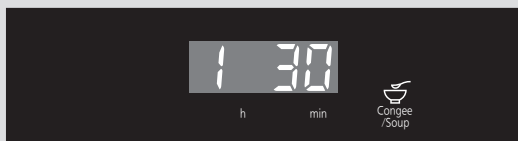
- The selected function menu flashes.
- The "Start" indicator flashes.

2 Press **Time** key, then press or key to set the cooking time.

- Press and hold the [] or [] key to quickly add or subtract time.
- ※For the cooking time which can be set, Table 2 on P7.

3 Press key to start cooking.

- The "Start" indicator lights up.
- Remaining time is shown in 1 minute decrements.



4 After the buzzer rings, cooking has finished, and the function will automatically change to keep warm status.

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

■Please note

- 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 "Congee" max water level. ("Specifications" on P17)
- After use each time, remove the inner lid and rinse so as to avoid any odor.
- For longer steaming time (over 40 minutes), add 3 cups of water to avoid dry heating.
- When the steam function is performing, the time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.

※When you want to use the "Timer" function to complete the "White Regular" after 4 hours.

1 Select a function according to the method described on P8.

- The selected function menu flashes.
- The "Start" indicator flashes.

2 Press **Timer** .

- When presetting congee, first press Time key to set the cooking time, then press [Timer].

3 Press or to set preset time.

- Long press [] or [] to quickly forward or backward the time.
- If the set preset time is less than the minimum available preset time, the cooking will proceed
- ※The functions and time range available for timer are listed in Table 1 on P7.

4 Press , Timer cooking starts.

- "Start" indicator turns off, and "Timer" indicator turns on, and Timer setting is completed.



■Please note

- In summer time if the temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid deterioration of rice grains and ingredients.
- The time set in timer is the time when cooking ends.

Cleaning and Maintenance

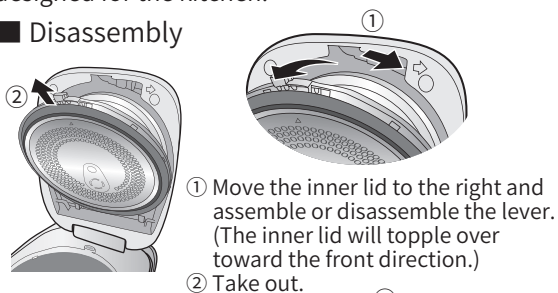
Attention

- 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 / Pan seal ring

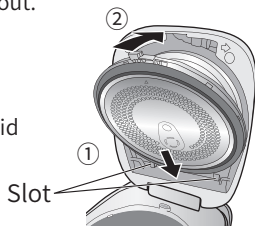
Clean with a neutral cleaning agent specifically designed for the kitchen.

Disassembly



Installation

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



Notes

- Do not pull the seal ring of the pan.
- After each cooking, the inner lid should be removed and rinsed. (So as to avoid any odor.)
- Please wash in time after using seasonings. (So as to avoid odor, deterioration or corrosion.)

Upper frame/ Rubber bushing (3 places)

Wipe with a damp towel.

Notes

- Do not pour water in to wash.

Bottom sensor

Wipe with a damp towel.

- If the dirt is difficult to remove, clean with a little kitchen dedicated neutral detergent, and then gently wipe with a nylon brush.

Notes

- If you do not clean the bottom sensor and cast heater, the rice may be burned or boiled badly.

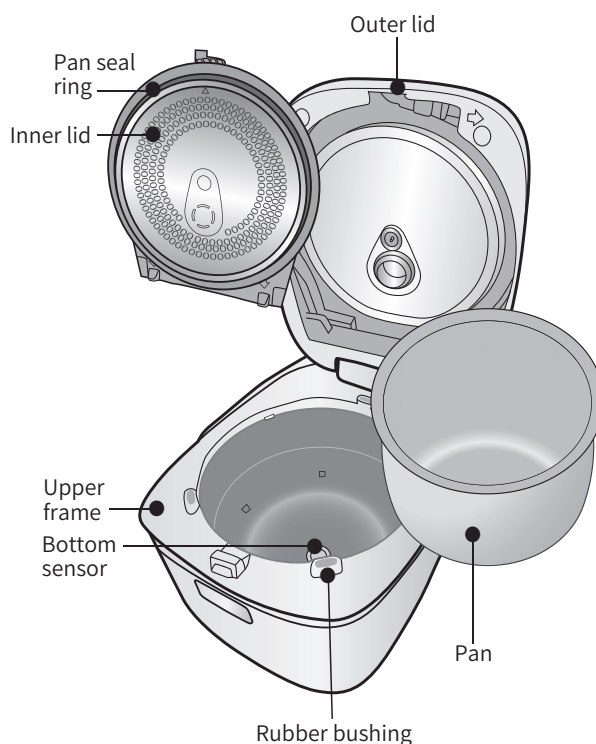
The inner surface of the outer lid

Wipe with a damp towel.

- Please remove the steam cap and wipe the inner surface of the outer lid and the installation area of the steam cap.

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.

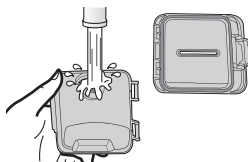


Cleaning and Maintenance

Steam cap

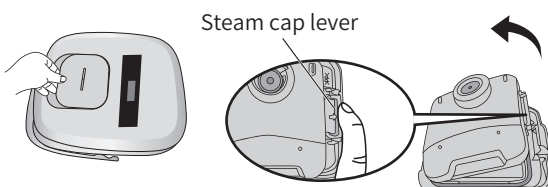
Remove and rinse.

Soups or oil residues are likely to remain in the steam cap, so wash it with water after each use. (otherwise odor or deterioration may be caused.)



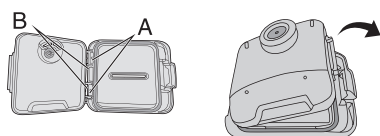
Disassembly

1. Pull out from the outer lid.
2. Push aside the steam cap lever and disassemble the steam cap.

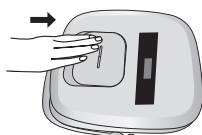


Installation (in the reverse order of removal)

1. Insert A into B, close the steam cap, and pull back the steam cap lever until a "click" sound is heard.

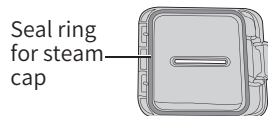


2. Press into the outer lid.



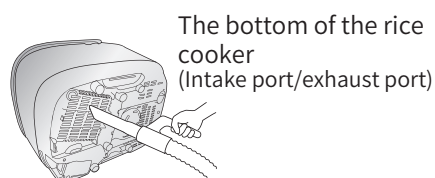
Notes

- Do not remove the seal ring for the steam cap. (otherwise steam leak may be resulted in.)
- If the seal ring for the steam cap falls off, install it along the groove.



Periodic inspection

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



Suck garbage and other foreign objects with a vacuum cleaner.

Sugar steamer



- Wash with diluted dish cleaner, sponge and water.
- Do not use the sugar steamer as a cleaning container.

Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop (1)



Congee [Soup] scoop (1)



Measuring cup (1)

Recipes

Attentions: · Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
· While cooking white fungus soup which may become thick, please use the "Congee/Soup" function, and the maximum cooking volume should not exceed the "Congee" maximum waterline so as not to overflow.
※The cooking volume in this recipe takes 1.5 L Model as an example. For the cooking volume of 1.0 L Model, refer to the specification on P17
※1 cup (measuring cup): about 150 g

Spicy Curry Beef Ribs

Ingredients:	Carrot	150 g	Seasonings:	Oil	15 g		
	Potato	300 g		Water	200-300 mL		
	Onion	350 g	Group A				
	Beef ribs	800 g	Commercially available				
				curry blocks (spicy)	90 g		
				Satay sauce	20 mL	Peanut butter	30 mL
				Dark soy sauce	30 mL	Light soy sauce	30 mL

- 1) Wash all ingredients, cut carrots, onions and potatoes into chunks, and dry the surface of the beef ribs with kitchen paper.
- 2) Pour oil into a hot pot, and when the oil is hot, turn the heat down and pour in the beef ribs, fry until the beef ribs are lightly browned on both sides, then pour in the onions, and stir fry them.
- 3) Stir fry until onions become soft, then pour in seasonings of group A. Stir fry until there is a nice flavor, then add appropriate amount of water and cook until the water boils.
- 4) Pour the food from the pot into the pan, add potatoes and carrots, and add water until the water is slightly over the ingredients.
- 5) Select the "Congee/Soup" function, and set the cooking time to 2 hours.
- 6) After cooking, serve and enjoy.

Pumpkin Porridge

Ingredients:	Pumpkin	70 g
	Long-grain rice	1 measuring cup

- Steps:
- 1) Wash and peel the pumpkin, then break it into pieces with a food processor.
 - 2) Wash one cup of long grain rice, pour the rice and pumpkin to the pan and add water to the "1" waterline for "Congee".
 - 3) Select the "Congee/Soup" function, and set the cooking time to 1 hour 30 minutes.
 - 4) After cooking, press the [Off/Cancel] key.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	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?	9
Cooking time is long	●If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended up to 30 minutes) ●Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking. ●Is "U12" displayed?	— — 15
Cooking time is short	●Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking.	—
Make noise	●The "pu" sound is the sound given by fan to dissipate the heat during rotation. ●The "grumble" sound is the sound given by IH (induction heating) during energizing. Sometimes you may hear these sounds during keep warm. ●"xiu" sound is the sound of the steam ejection.	— — —
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	●Is there a 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 properly installed? ●Seal ring of steam cap is removed. ●There's a foreign object between the steam cap and the seal ring of the outer lid.	— 10 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	●End of cooking time may be delayed. ●Depending on different outage duration, delicious rice may sometimes not be cooked.	— —
Sparks occur from the power plug	●When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge. This is the inherent characteristics of IH (induction heating) mode, and is not a malfunction.	—
There is plastic smell	●There may be plastic smell at the beginning of use. It will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.	—

To be known

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

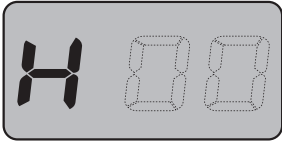
Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
Rice is glutinous (soft)	● Rice quantity and water volume may be incorrect? ● There may be broken rice mixed in? ● The rice may have been immersed in water for a long time? (e.g. preset time is too long, etc.) → When using the timer function to cook, you need to put less water. ● Hot water was used to wash the rice? ● The rice was not loosened immediately after cooking? ● Too much water was added into new rice for cooking?
Rice is hard	● Rice quantity and water volume may be incorrect? ● Is "Quick/Quinoa" function used to cook?
Congee is mushy	● Is rice soaked in water for a long time when timer cooking is set? ● Is congee kept warm? ● Whether there is too much broken rice?
Rice is scorched	● Rice was not washed adequately? ● Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and inside the main body? ● The cooking timer hasn't been set? ● Broken rice has been mixed in? ● Spices have been added for cooking? ● Yellowish paste formed on the bottom of the pan is not a malfunction. → If it is not improved after the above has been confirmed, refer to "To improve scorched rice". (P16)
There is condensation There is odor Rice is yellow	● Rice has not been loosened immediately after cooking? ● The "Keep Warm" function has been used for longer than 5 hours? ● Cooled rice has been added into the pan and the "Keep Warm" function has been used? ● Rice was not washed adequately? ● The rice scoop has been left in the pan while using the "Keep Warm" function? ● Different types of rice or water quality may cause cooked rice to be yellowish in colour. ● If seasonings are used during cooking, you may notice a smell. → Carefully clean the pan, inner lid and steam cap after use.
Rice is dry	● The "Keep Warm" function is used for longer than 5 hours? ● Rice is reheated several times? ● Is the steam cap installed properly? ● Is rice attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed?
Rice sticks onto the pan	● Due to the different varieties of rice, soft rice might easily stick the pan.
A thin film is formed	● Is there bran remaining? A paper-like film is the result of dry starch dissolution, and it is harmless. If rice is not washed sufficiently prior to cooking, such a film may form.
Cooked rice has bumpy surface	● Did you make the surface of rice smooth before cooking? ● The powerful firepower of IH (induction heating) caused this. This is not an anomaly. Under the following circumstances, rice tends to have uneven surface. · When rice has not been sufficiently washed. · When a lot of broken rice is mixed in. · When rice has been broken due to excessive force used to wash it.

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

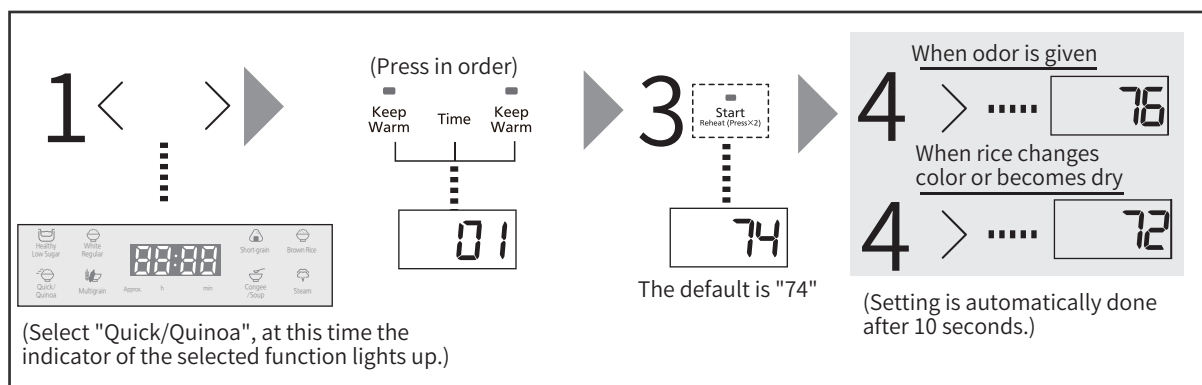
Error display	Please check	Ref. page
	● Has the pan been set? → Press the [Off/Cancel] key until the error display disappears. Put the dedicated pan in, and perform the operation Again. (If you don't press the [Off/Cancel] key, the error display will disappear automatically after a moment.)	—
	● Is any foreign object attached to the bottom of the pan, the bottom sensor? → Please remove foreign objects and dirt, and then press the [Off/Cancel] key. ● Is there too much water? → Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)	4 6
	● Was the "Keep Warm" duration set to more than 96 hours? → Please press [Off/Cancel] key.	7
	● Has any dust or other foreign object clogged the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker? → Remove dust according to the following steps. ① Press the [Off/Cancel] key, and then unplug the power plug. ② Remove the pan until the rice cooker cools down. ③ Clear the dust in the intake port/exhaust port at the bottom of the rice cooker. (P11) ● Is the rice cooker used on the carpet? → Do not use the rice cooker where the bottom of the rice cooker may be clogged.	— 4
	● Try to unplug the power plug, wait for more than 3 seconds and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. → Please consult a Panasonic authorized service center, and advise what the error code says (two digits after "H")	—

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

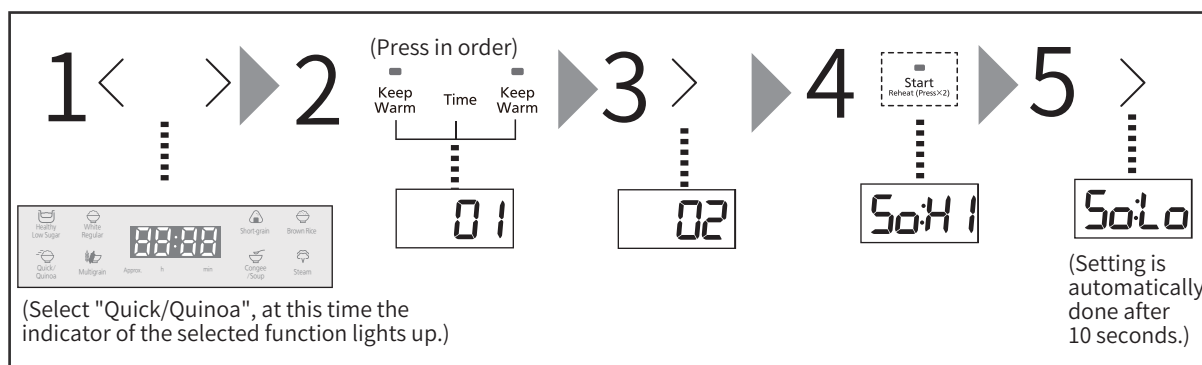
When you want to improve (optimize)

■ Change the temperature of keep warm (default temperature is 74)

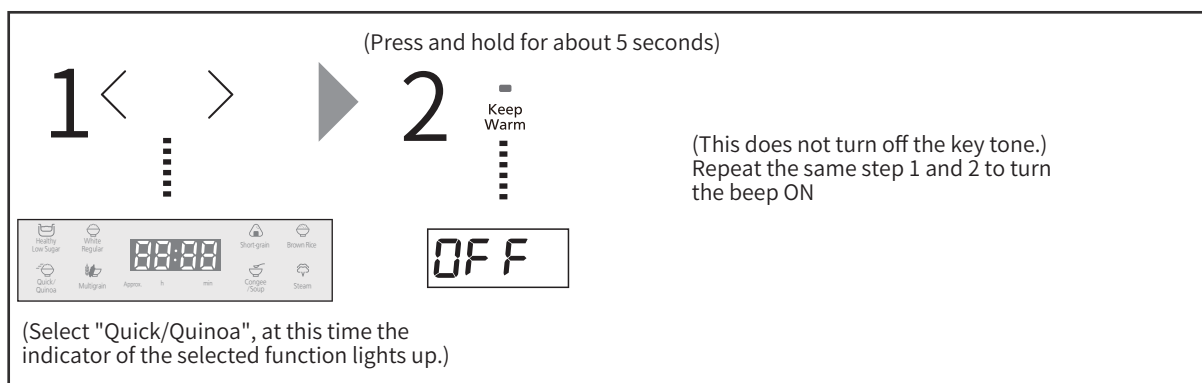
When the rice keeping warm has odor, please change to "76"; when it changes color or is drying, change to "72". (74→76→72)



■ To improve scorched rice



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

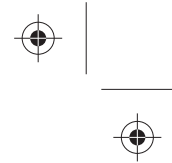
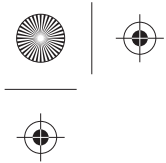


Specifications

Model No.			SR-HFL103	SR-HFL153
Rated voltage			220 V～	
Rated frequency			50 Hz	
Rated power input			1180 W	
Nominal volume of the pan L			3.0	4.0
Cooking Volum (Approx.) L			1.0	1.5
Cooking quantity (RICE) L [Cup]	Long-grain	Healthy Low Sugar	0.18-0.36 [1-2]	0.18-0.54 [1-3]
		White Regular	0.18-0.9 [1-5]	0.18-1.35 [1-7.5]
		Quick		
	Quinoa		0.18 [1], add 1.5 cups of water	
	Short-grain		0.18-0.99 [1-5.5]	0.18-1.49 [1-8.3]
	Brown Rice・Multigrain		0.18-0.54 [1-3]	0.18-0.9 [1-5]
Congee cooking volume (rice quantity) L [Cup]			0.18-0.225 [1-1.25]	0.09-0.27 [0.5-1.5]
Maximum cooking volume (ingredients + water) (Approx.) L			1.6 ^{*1}	1.9 ^{*1}
Power cord length (Approx.) m			0.9	
Weight (Approx.) kg			4.2	4.5
Size (Approx.) mm	Width		323	
	Depth		257	
	Height		201 (435 ^{*2})	229 (464 ^{*2})

● (※1) Indicates the cooking capacity at the Maximum waterline of "Congee".

● (※2) Indicates the product height when opening the outer lid.



Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình | IH | Nồi Cơm Điện Cao Tần

Tên model **SR-HFL103**
SR-HFL153

Nội dung



Những hình ảnh trong Hướng dẫn Sử dụng này chỉ để minh họa, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.

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.
- Do việc cập nhật và nâng cấp sản phẩm, các hình ảnh được sử dụng và hình ảnh thực tế có thể hơi khác một chút mà không cần thông báo trước.

Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu bảo hành đính kèm riêng.

Các biện pháp sử dụng an toàn.....	20-21
Lưu ý trong quá trình sử dụng.....	22
Tên bộ phận	
● Thân nồi/Bảng điều khiển.....	23

Chuẩn bị	
● Vo gạo và thêm nước.....	24
● Chọn chức năng/Thiết lập thời gian nấu/ Mẹo nấu cơm ngon.....	25

Các chương trình nấu	
● Cơm · Giữ ấm · Hâm nóng cơm.....	26
● Nấu cháo/Súp · Nấu không dùng nước Hấp · Hẹn giờ.....	27

Vệ sinh và bảo dưỡng.....	28-29
Một số công thức nấu ăn.....	30

Xử lý sự cố.....	31
Các mã báo lỗi.....	33
Khi bạn muốn cải thiện (tối ưu hóa).....	34
Thông số kỹ thuật.....	35

Trước khi sử dụng

Cách sử dụng

Vấn đề phát sinh

Các biện pháp sử dụng an toàn

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

- **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 để bất kỳ ai liếm vào phích cắm thiết bị.**
(Để tránh gây điện giật hoặc thương tích.)
· Cần đặc biệt chú ý đến trẻ em và trẻ sơ sinh.
- **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 chèn bất kỳ thứ gì vào lỗ thoát khí, lỗ thông hoặc khe hở.**
· 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>
· 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.)
→ 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.

→ Hãy cẩn thận nếu bạn cần mở nắp sản phẩm nửa chừng. (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.
- Quạt ở đáy nồi không xoay trong khi nấu.

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

Trước khi sử dụng

! 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 ẩm ướt không chịu nhiệt. (Để tránh gây thương tích, bỏng hoặc cháy.)
- Ở những nơi gần tường hoặc đồ đạc, v.v. (Không để chúng và đập khi mở nắp ngoài, gây mất màu, biến dạng hoặc hư hỏng đồ đạc.)
- Trên một tấm nhôm hoặc tấm đệm chạy bằng điện. (Vật liệu nhôm có thể phát sinh nhiệt và gây khói hoặc cháy.)

- 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 bằng kim loại như nắp trong, nồi.

(Để tránh dẫn đến bỏng.)



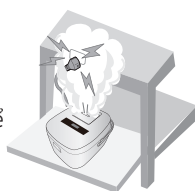
- Không sử dụng dây điện không dành cho thiết bị này hoặc sử dụng dây nguồn được cung cấp cùng với thiết bị này cho bất kỳ thiết bị nào khác.

(Để tránh bị trục trặc hoặc điện giật, rò điện hoặc cháy.)

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

(Để tránh 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 ra sự cố và thương tích.)



- Luôn cầm giữ phích cắm khi rút phích cắm điện hoặc phích cắm thiết bị.

(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.)

- Nếu có sử dụng máy tạo nhịp tim cấy ghép trong cơ thể, vui lòng tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị gia dụng này. (Thiết bị này có thể có tác động đến máy điều hòa nhịp tim khi nó hoạt động.)

- 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.

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 12 kg. (Để tránh làm rơi sản phẩm.)



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

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



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

(Tham khảo "Lau chùi và bảo dưỡng" trên P29)

- Vui lòng lau sạch cơm và các vật lạ khác bị dính trên thân nồi (cảm biến đáy nồi và đáy nồi, miếng đệm cao su).

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

Cạnh nồi hoặc đáy nồi



(Nồi)

Cao su hỗ trợ lòng nồi (3 nơi)



Cảm biến đáy nồi

- Không đặt sản phẩm này gần thiết bị dễ bị nhiễu điện tử.

· Vô tuyến, truyền hình và máy trợ thính, v.v.
(Để tránh tiếng ồn hoặc giảm âm lượng.)
· Thẻ IC, thẻ ngân hàng
(Để tránh làm hỏng từ tính.)

- Không đặt nam châm gần sản phẩm này.

(Để tránh hoạt động bất thường.)

- Không sử dụng sản phẩm trên bếp điện từ.

(Để tránh làm hỏng bếp điện từ hoặc gây ra hoạt động bất thường của sản phẩm.)

- 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.)

- 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.

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 (P28)

- 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 nilon 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 lõm nhỏ.

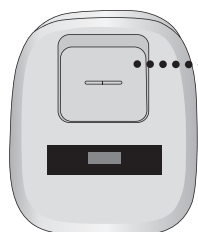
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong.

→ 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, nồi hấp khử đường, các phụ kiện.
(P28 - P29)

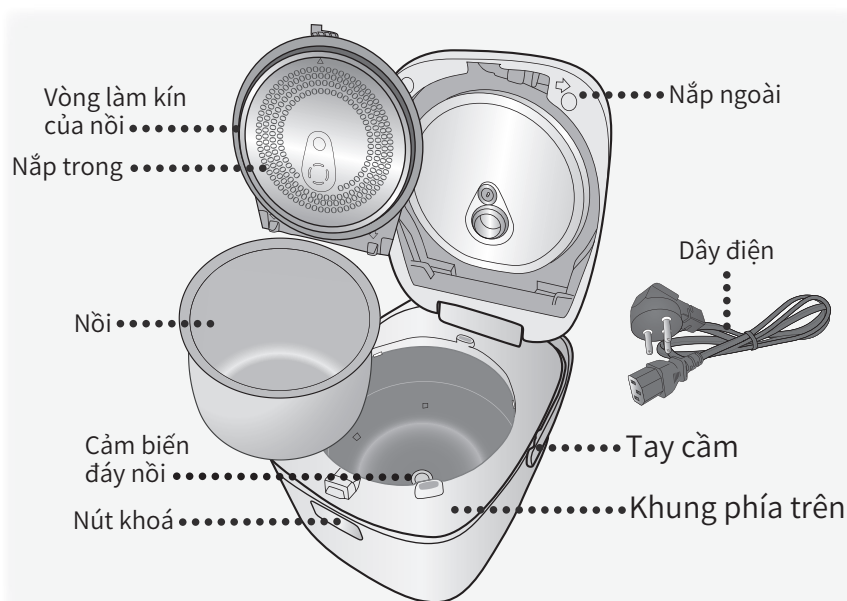
Thân Nồi



Lỗ thông hơi



Nồi hấp khử đường



Vòng làm kín của nồi

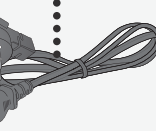
Nắp trong

Nồi

Cảm biến đáy nồi

Nút khoá

Dây điện



Tay cầm

Khung phía trên

Phụ kiện



Muôi xối cơm (1)



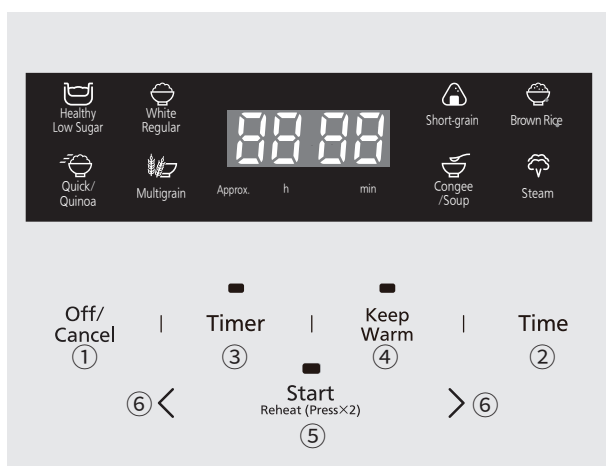
Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đong (1)
(Khoảng 180 mL)

Trước khi sử dụng

Bảng điều khiển



- [Off/Cancel] (Tắt/Hủy):**
● Nhấn nút này để hủy hoạt động sai, hoặc tắt chức năng giữ ấm.
- [Time] (Thời gian):**
● Để cài đặt thời gian nấu, trước tiên bạn phải nhấn nút này.
- [Timer] (Hẹn giờ):**
● Nhấn nút này để hẹn giờ.
- [Keep Warm] (Giữ ấm):**
● Nhấn nút này để giữ ấm thực phẩm.
- [Start/Reheat] (Bắt đầu/Hâm nóng):**
● Nhấn nút này để bắt đầu nấu, kết thúc đặt thời gian cài đặt sẵn hoặc hâm cơm.
- [<] 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.
● Nhấn và giữ nút để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.

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.
- Khi nhấn phím hãy nhấn vào chính giữa phím.

Chuẩn bị Vo gạo và thêm nước

Trước khi sử dụng lần đầu Đun sôi một nồi nước, sau đó để đổ nước đi. ① Thêm nước đến mức nước "6" dành cho "Long-grain" (gạo hạt dài) 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.	
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.	○ Chính xác ✗ Không chính xác Khoảng 180 mL (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. ● 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 nấu cơm, vui lòng chọn mức nước phù hợp tùy theo loại gạo. "Long-grain" (Gạo hạt dài): Dành cho gạo hạt dài có chiều dài hạt lớn hơn 5 mm. (Ví dụ: Gạo Jasmine) "Short-grain" (Gạo hạt ngắn): Dành cho gạo hạt ngắn, tròn, có chiều dài hạt dưới 5 mm. (Ví dụ: Gạo Nhật) ● 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.) ● Có thể tăng hoặc giảm lượng nước ở trên tùy theo sở thích cá nhân. (Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.)	Ví dụ: khi nấu 4 cốc gạo hạt ngắn, hãy cho nước đến mức nước "4" của "Short-grain" (Gạo hạt ngắn). (Ví dụ: SR-HFL153)
4 Đặt nồi vào phần thân nồi và đóng nắp ngoài ● Khi đóng nắp ngoài phải bảo đảm nghe thấy tiếng "click". Nếu nắp trong không được lắp đúng cách, nắp ngoài sẽ không thể đóng được. (👉 P28 Nắp trong) ● Đảm bảo rằng "Nắp đậy hơi" được gắn đúng vị trí. (👉 P29 Nắp đậy hơi)	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

★ Mẹo nấu cơm ngon

- ① ● Đong 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.)



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

■ 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	Healthy Low Sugar (Ít đường tốt cho sức khỏe)	Mức nước của nồi hấp khử đường	34/37/40 phút	○	60 phút - 13 giờ
Gạo thường/ Gạo nếp	White Regular (Gạo thường Nấu thường)	Long-grain (Gạo hạt dài)	32 phút	○	50 phút trở lên
Gạo thường	Quick (Nấu nhanh)		27 phút	○	40 phút trở lên
Diêm mạch	Quinoa (Diêm mạch)	*4	27 phút	×	40 phút trở lên
Nấu cháo hạt	Multigrain (Nhiều loại hạt)	Brown Rice (Gạo lứt)	1 giờ 30 phút	×	2 giờ - 24 giờ
Gạo hạt ngắn	Short-grain (Gạo hạt ngắn)	Short-grain (Gạo hạt ngắn)	47 phút	○	60 phút trở lên
Gạo lứt	Brown Rice (Gạo lứt)	Brown Rice (Gạo lứt)	1 giờ 30 phút	×	2 giờ - 24 giờ
Nấu cháo	Congee/Soup (Nấu cháo/Súp)	Congee (Nấu cháo)	Bảng 2	×	Thời gian nấu trở lên
Súp		Đến mức nước tối đa cho "Congee" (Nấu cháo)		×	
Hấp	Steam (Hấp)	Nước để hấp trên 40 phút: 3 cốc đong		×	Thời gian nấu + 20 phút (Làm tròn) - 24 giờ
Hâm nóng	Reheat (Hâm nóng)	Tham khảo Bảng 3 trên P26	15 phút	○	-

- *1 · Đây là thời gian nấu tham khảo ở nhiệt độ phòng 20 °C và nhiệt độ nước 20 °C và với lượng gạo vừa phải (3 cốc cho mẫu 1,0 L hoặc 4 cốc cho mẫu 1,5 L) và công suất điện áp danh định như được liệt kê trong bảng thông số kỹ thuật.
· 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. 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 · Các chức năng "Reheat" (hâm nóng) cơm không có hẹn giờ.
· Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn thời gian nấu, người nấu sẽ bắt đầu trực tiếp.
· Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt sẵn không nên quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.
- *4 · Chỉ có thể nấu một cốc diêm mạch mỗi lần, cần 1,5 cốc nước (Khoảng 270 mL).

■ 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
Nấu cháo	Congee/Soup (Nấu cháo/Súp)	40 phút-2 giờ	10 phút	1 giờ	trở lại 40 phút sau 2 giờ	○
Súp						
Hấp	Steam (Hấp)	1 phút-60 phút	1 phút	5 phút	trở lại 1 phút sau 60 phút	○

■ Khi xảy ra tình trạng mất điện trong quá trình sử dụng, bao gồm các tình huống như rút phích cắm điện giữa chừng, vấp ngã, v.v.

- Khi xảy ra sự cố nguồn điện tạm thời, nó sẽ trở lại trạng thái trước khi mất điện.
- Sau một thời gian dài mất điện, nó sẽ trở về chế độ chờ sau khi có điện trở lại.

Giữ ấm

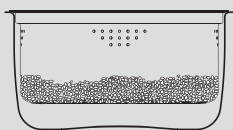
- Thời gian giữ ấm hiển thị từ 0 đến 23 trong tổng số 24 giờ. Sau hơn 24 giờ, sẽ hiển thị "----" nhưng vẫn giữ ấm. Nếu trong vòng 1 giờ, 0 giờ sẽ được hiển thị.
- Nếu chức năng "Keep Warm" (giữ ấm) lâu hơn 96 giờ, nó sẽ tự động dừng, và màn hình hiển thị "U14". Để tiếp tục sử dụng, trước tiên hãy nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).
- Cơm nên được sử dụng trong vòng 5 tiếng 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 xối cơm được để ở trong nồi khi cơm được để ở chức năng giữ ấm.

Các chương trình nấu Cơm/Giữ ấm/Hâm nóng cơm

※Khi nấu với chức năng "Healthy Low Sugar" (Giảm lượng đường, tốt cho sức khỏe)

Chuẩn bị

- Vo gạo (Bước 1-2 trên trang 24), cho gạo đã vo sạch vào nồi hấp khử đường, dàn phẳng bề mặt ra rồi đặt nồi hấp khử đường vào nồi.
- Đổ nước đến vạch đo thích hợp theo mức nước của nồi hấp khử đường, và lau khô mặt ngoài của nồi.



- Hoàn thành công việc chuẩn bị theo bước 4 - 5 trong phần Chuẩn bị (P24).

1 Nhấn nút hoặc để chọn "Healthy Low Sugar" (Giảm lượng đường, tốt cho sức khỏe).

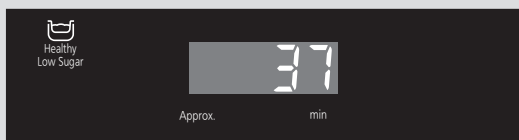
- Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.

2 Nhấn **Time**, sau đó nhấn hoặc , để cài đặt thời gian nấu.

- Thời gian nấu tùy chọn: 34 phút, 37 phút, 40 phút.

3 Nhấn nút để bắt đầu nấu.

- Đèn báo "Start" (Bắt đầu) nhấp nháy.
- Thời gian còn lại sẽ giảm dần theo đơn vị 1 phút và thời gian còn lại sẽ bắt đầu hiển thị khoảng 6 phút trước khi kết thúc quá trình nấu khi chạy chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch).



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.

■Xin 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.
- Không trộn gạo lứt với gạo thường để không ảnh hưởng đến kết quả nấu.
- Đối với các loại gạo thường khác nhau, vui lòng điều chỉnh lượng nước hoặc thời gian nấu phù hợp nếu cơm bị khô và cứng, nửa chín, quá dính hoặc nhão.

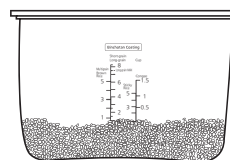
※Khi hâm nóng cơm nguội

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

Bảng 3

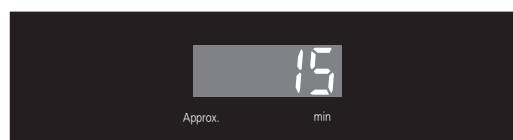
Lượng cơm nguội (Mức nước)	Lượng nước (Cốc đo)	
	1,0 L	1,5 L
0,5	1/2	-
1	1/2	-
2	1/2	1/2
3	-	1/2
4	-	1/2

- Lượng cơm nguội tối đa để hâm nóng:
1,0 L : 2 cốc Long-grain (gạo hạt ngắn)
1,5 L : 4 cốc Long-grain (gạo hạt ngắn)



1 Nhấn hai lần để bắt đầu nấu.

- Đèn báo "Start" (Bắt đầu) nhấp nháy.
- Bất kể bao nhiêu cơm nguội cần hâm nóng, thời gian hâm nóng khoảng 15 phút.



2 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

- 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 Nấu cháo/Súp · Nấu không dùng nước · Hấp · Hẹn giờ

※ Khi nấu cháo trong 1,5 giờ

1 Nhấn nút **<** hoặc **>** để chọn "Congee/Soup" (Nấu cháo/Súp).

- Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
- Đèn báo "Start" (Bắt đầu) nhấp nháy.

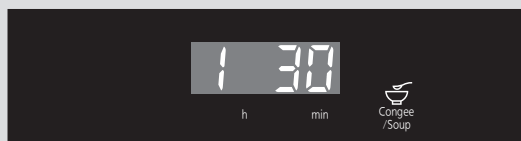
2 Nhấn nút **Time**, sau đó nhấn nút **<** hoặc **>** để đặt thời gian nấu.

- 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 P25.

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.



4 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 "Congee" (Nấu cháo), nó có thể bị trào ra ngoài.
( "Thông số kỹ thuật" tại P35)
- Sau mỗi lần sử dụng, hãy tháo nắp trong và rửa sạch để tránh mùi hôi.
- Nếu bạn chọn thời gian hấp lâu hơn (hấp hơn 40 phút), hãy thêm 3 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.

※ Khi nào muốn sử dụng chức năng "Timer" (Hẹn giờ) để hoàn thành "White Regular" (Gạo thường Nấu thường) sau 4 giờ

1 Chọn chức năng theo phương pháp mô tả ở P26.

- Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
- Đèn báo "Start" (Bắt đầu) nhấp nháy.

2 Nhấn **Timer**.

- Khi cài đặt sẵn cho cháo, trước tiên hãy nhấn nút Time (Thời gian) để đặt thời gian nấu, sau đó nhấn phím [Timer] (Hẹn giờ).

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

- Nhấn giữ [**<**] hoặc [**>**] để nhanh chóng tiến hoặc lùi thời gian.
- Nếu thời gian cài sẵn đã đặt nhỏ hơn thời gian cài sẵn tối thiểu, quá trình nấu sẽ tiếp tục.

※ Các chức năng và phạm vi thời gian có sẵn để hẹn giờ được liệt kê trong  Bảng 1 ở P25.

4 Nhấn , Hẹn giờ nấu bắt đầu.

- Đèn báo "Start" (Bắt đầu) tắt và đèn báo "Timer" (Hẹn giờ) bật sáng, và cài đặt Hẹn giờ đã hoàn tất.



■ Xin lưu ý

- Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài sẵn không nên quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm và các thành phần.
- Thời gian cài đặt hẹn giờ là thời gian khi nấu xong.

Vệ sinh và bảo dưỡng

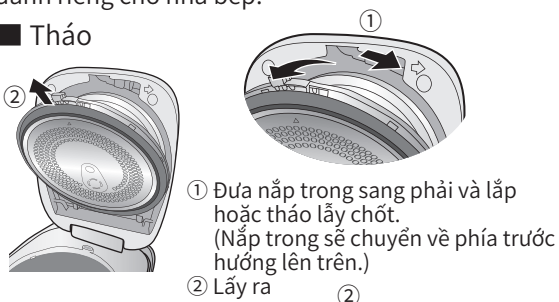
Chú ý

- 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 / Vòng làm kín của nồi

Lau bằng chất tẩy rửa trung tính được thiết kế dành riêng cho nhà bếp.

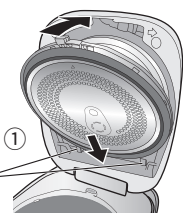
■ Tháo



■ Lắp đặt

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

Khe gắn



Lưu ý

- Không kéo vòng làm kín của nồi.
- Sau mỗi lần nấu, nên tháo nắp trong và rửa sạch. (Để tránh có mùi hôi.)
- Vui lòng rửa kịp thời sau khi sử dụng gia vị. (Để tránh mùi hôi, xuống cấp hoặc ăn mòn)

Mặt trong của nắp ngoài

Lau bằng khăn ẩm.

- Vui lòng tháo nắp đậy hơi ra và lau bề mặt bên trong của nắp ngoài và vùng lắp nắp đậy hơi.

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.

Cao su hỗ trợ lòng nồi (3 nơi)

Lau bằng khăn ẩm.

Lưu ý

- Không đổ nước vào để rửa.

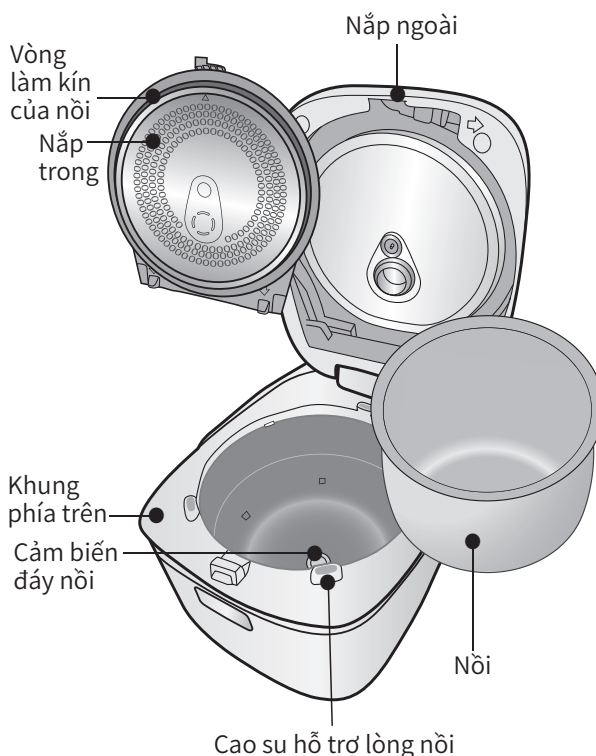
Cảm biến đáy nồi

Lau bằng khăn ẩm.

- Nếu bụi bẩn khó lấy, hãy lau sạch bằng một ít dung dịch rửa chén trung tính dùng cho nhà bếp, và sau đó nhẹ nhàng lau bằng bàn chải nylon.

Lưu ý

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

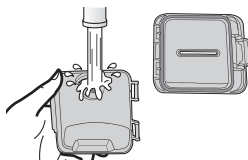


Vệ sinh và bảo dưỡng

Lỗ thông hơi

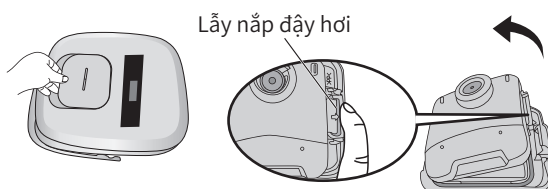
Tháo và rửa.

Súp hoặc dầu thường sẽ tích tụ trong nút đẩy hơi, vì vậy hãy rửa bằng nước sau mỗi lần sử dụng. (nếu không có thể gây ra mùi hoặc ôi thiu.)



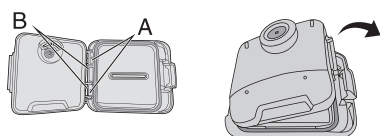
■ Tháo

1. Kéo ra khỏi nắp ngoài.
2. Đẩy lấy nắp đẩy hơi sang một bên và tháo nắp đẩy hơi.

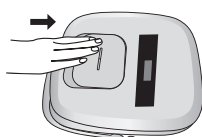


■ Lắp đặt (theo thứ tự ngược lại khi tháo ra)

1. Lắp A vào B, đóng nắp đẩy hơi và kéo ngược lấy nắp đẩy hơi cho đến khi nghe thấy tiếng “click”.



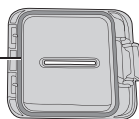
2. Nhấn vào nắp ngoài.



Lưu ý

- Không tháo vòng làm kín cho nắp đẩy hơi. (nếu không có thể dẫn đến rò rỉ hơi nước.)
- Nếu vòng làm kín cho nắp đẩy hơi tuột ra, hãy lắp nó dọc theo rãnh.

Vòng làm kín cho nắp đẩy hơi



.....Lỗ thông hơi

Kiểm tra định kỳ

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



Hút rác và vật lạ khác bằng máy hút bụi.

Nồi hấp khử đường



- Rửa bằng nước rửa chén pha loãng, miếng bọt biển và nước.
- Không sử dụng nồi hấp khử đường làm đồ chứa để rửa.

Cách sử dụng

Phụ kiện

Lau chùi bằng chất tẩy hoà tan và miếng bọt biển mềm.



Muôi xối cơm (1)



Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đựng (1)

Một số công thức nấu ăn

Lưu 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, hãy sử dụng chức năng "Congee/Soup" (Nấu cháo/Súp), và dung tích nấu tối đa không được vượt quá mức nước "Congee" (Nấu cháo) tối đa để không bị tràn.
※ Công thức này lấy thể tích nấu của mẫu 1,5 L làm ví dụ. Vui lòng tham khảo P35 để biết chi tiết về lượng nấu của mẫu 1,0 L.
※ 1 cốc (cốc đong): khoảng 150 g

Sườn bò cà ri cay

Nguyên liệu:	Cà rốt	150 g	Gia vị:	Dầu ăn	15 g			
	Khoai tây	300 g		Nước	200-300 mL			
	Hành tây	350 g	Nhóm A					
	Sườn bò	800 g						
			Viên cà ri có bán trên thị trường (loại cay)	90 g				
			Nước xốt sa tế	20 mL		Bơ đậu phộng	30 mL	
			Xì dầu đen	30 mL		Xì dầu nhạt	30 mL	

Các bước:

- 1) Rửa sạch tất cả nguyên liệu, cắt cà rốt, hành tây và khoai tây thành từng miếng rồi dùng giấy ăn thấm khô bề mặt sườn bò.
- 2) Đổ dầu vào chảo nóng, khi dầu nóng hãy vặn nhỏ lửa rồi cho sườn bò vào, chiên cho đến khi sườn bò hai mặt săn lại và hơi vàng, tiếp theo cho hành tây vào đảo đều.
- 3) Đảo đều cho đến khi hành tây mềm rồi cho các gia vị nhóm A vào. Khuấy đều cho tới khi dậy mùi thơm rồi cho một lượng nước vừa đủ vào và đun đến khi nước sôi.
- 4) Đổ thức ăn từ nồi vào chảo, thêm khoai tây và cà rốt, thêm nước cho đến khi nước ngập nguyên liệu một chút.
- 5) Chọn chức năng "Congee/Soup" (Nấu cháo/Súp) và cài đặt thời gian nấu thành 2 giờ.
- 6) Sau khi nấu xong, hãy dọn ra và thưởng thức.

Cháo bí ngô

Nguyên liệu:	Bí ngô	70 g
	Gạo hạt dài	1 cốc đong

Các bước:

- 1) Rửa sạch bí ngô, gọt vỏ, sau đó cho vào máy xay thực phẩm xay nhỏ.
- 2) Vo sạch một cốc gạo hạt dài, đổ gạo và bí ngô vào chảo, thêm nước đến mức nước "1" cho "Congee" (Nấu cháo).
- 3) Chọn chức năng "Congee/Soup" (Nấu cháo/Súp) và cài đặt thời gian nấu thành 1 giờ 30 phút.
- 4) After cooking, press the [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) key.

Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Nguyên nhân có thể	Trang tham khảo
Bắt đầu nấu ngay khi đặt hẹn giờ	Thời gian cài đặt sẵn không nằm trong "Khoảng thời gian cài đặt trước"?	25
Không nấu trong thời gian cài đặt sẵn	Quý khách có nhấn nút [Start] (Bắt đầu) chưa?	27
Thời gian nấu lâu	- Nếu nấu liên tục, thời gian nấu sẽ lâu hơn. (Có thể kéo dài tới 30 phút) - Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể bị dừng để điều chỉnh ở giữa quá trình nấu. - Nồi cơm có hiển thị "U12" không?	— — 33
Thời gian nấu ngắn	Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể được điều chỉnh ở giữa quá trình nấu.	—
Có tiếng ồn	- Âm thanh "pu" do quạt tạo ra trong quá trình tản nhiệt. - Âm thanh "lầm rầm" là từ IH (thiết bị gia nhiệt cảm ứng từ) trong quá trình tạo năng lượng. Đôi khi bạn có thể nghe thấy âm thanh trong quá trình giữ ấm. - Âm thanh "xiu" là âm phát ra khi nồi xả hơi.	— — —
Hơi nước rò rỉ từ nơi khác ngoài lỗ thoát hơi	- Vật lạ có dính vào vòng làm kín của nắp ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không? - Nắp trong có được làm sạch sau mỗi lần sử dụng và lắp lại đúng cách? - Vòng làm kín của nắp đáy hơi bị tháo ra. - Có ngoại vật ở giữa nắp đáy hơi và vòng làm kín của nắp ngoài.	— 28 29 —
Không thực hiện được thao tác nút	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] (Tắt/Hủy) trước khi thực hiện.	—
Mất điện khi đang nấu	- Thời gian nấu xong có thể bị kéo dài. - Tùy vào thời gian mất điện bao lâu, đôi khi cơm nấu có thể không được ngon.	— —
Đánh lửa từ vị trí phích cắm điện	Khi cắm hoặc rút phích cắm điện, đôi khi có thể có tia lửa nhỏ. Đây là đặc tính không thể tránh khỏi của chế độ IH (gia nhiệt cảm ứng từ), và không phải nồi bị hỏng.	—
Có mùi nhựa	Có thể có mùi nhựa khi bắt đầu sử dụng. Mùi này sẽ mất đi sau thêm vài lần sử dụng. Đây không phải là bất thường.	—

Cần lưu ý

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

Vấn đề phát sinh

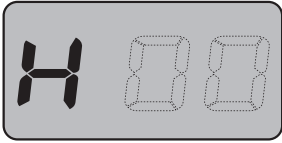
Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Nguyên nhân có thể
Cơm bị dính (nhão)	● Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác? ● Có thể có lẫn gạo tằm? ● 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. ● Dùng nước nóng để vo gạo? ● Cơm không nở ra ngay sau khi nấu? ● Cho quá nhiều nước vào gạo mới để nấu?
Gạo cứng	● Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác? ● Có sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) không?
Cháo quá lỏng	● Gạo có bị ngâm nước quá lâu khi đặt chế độ hẹn giờ nấu không? ● Quý khách có đang giữ ấm cháo không? ● Có quá nhiều gạo tằm không?
Cơm bị khét	● Gạo không được vo kỹ? ● Có vật lạ dính vào đáy nồi, cảm biến đáy nồi hoặc mâm nhiệt? ● Chưa cài đặt hẹn giờ nấu? ● Có lẫn gạo tằm? ● Gia vị đã được thêm vào để nấu ăn? ● Có bột màu hơi vàng bám ở đáy nồi chứ không phải nồi bị hỏng. → Nếu tình hình vẫn không cải thiện sau khi đã kiểm tra các trường hợp trên, xem phần "Để cải thiện tình trạng cơm cháy".  P34)
Có sự ngưng tụ Có mùi Cơm bị cháy	● Cơm không nở ra ngay sau khi nấu? ● Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng lâu hơn 5 giờ? ● Cơm nguội đã được cho vào nồi và chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng? ● Gạo không được vo kỹ? ● Muỗng xới cơm được để nguyên trong nồi khi đang sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm)? ● 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 5 giờ? ● Cơm được hâm nóng lại nhiều lần? ● Nắp đậy hơi có được lắp đúng cách không? ● Cơm có dính vào vòng làm kín của nồi ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không?
Cơm dính vào nồi	● Do có nhiều loại gạo khác nhau nên cơm mềm dễ dính vào nồi.
Hình thành một màng mỏng	● 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	● Gạo có được san đều trước khi nấu không? ● Do năng lượng nhiệt từ IH (gia nhiệt cảm ứng từ) gây ra. Không phải dấu hiệu bất thường. Trong những trường hợp sau, cơm sau khi nấu có thể không có bề mặt bằng phẳng. · Khi gạo chưa được rửa sạch cẩn thận. · Có quá nhiều gạo tằm. · Gạo bị vỡ khi vo gạo mạnh tay.

Các mã báo lỗi

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiển thị lỗi	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
	● Quý vị có đặt nồi vào không? → Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) đến khi màn hình hiển thị lỗi biến mất. Cho lòng nồi vào và thao tác lại. (Nếu bạn không nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), màn hình hiển thị lỗi sẽ tự động biến mất sau một lúc.)	—
	● Có vật lạ dính vào đáy nồi hoặc cảm biến đáy nồi không? → Loại bỏ vật lạ hoặc bụi bẩn khỏi nồi và nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy). ● 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).	25
	● Có bụi bẩn hoặc vật lạ bám vào làm tắc lỗ thông và lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm không? → Xin vui lòng làm theo các cách sau. ① Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), sau đó rút phích cắm điện. ② Tháo nồi ra cho đến khi nồi cơm nguội đi. ③ Làm sạch bụi bên trong lỗ thông/lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm. ( P29) ● Quý vị có để nồi cơm trên thảm? → Không sử dụng nồi cơm khi đáy nồi cơm bị bịt kín.	— 22
	● Thử rút phích cắm điện ra, đợi hơn 3 giây rồi cắm lại. Nếu "H※※" vẫn xuất hiện, nồi đang bị lỗi. → Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic và thông báo mã lỗi (hai số sau chữ "H").	—

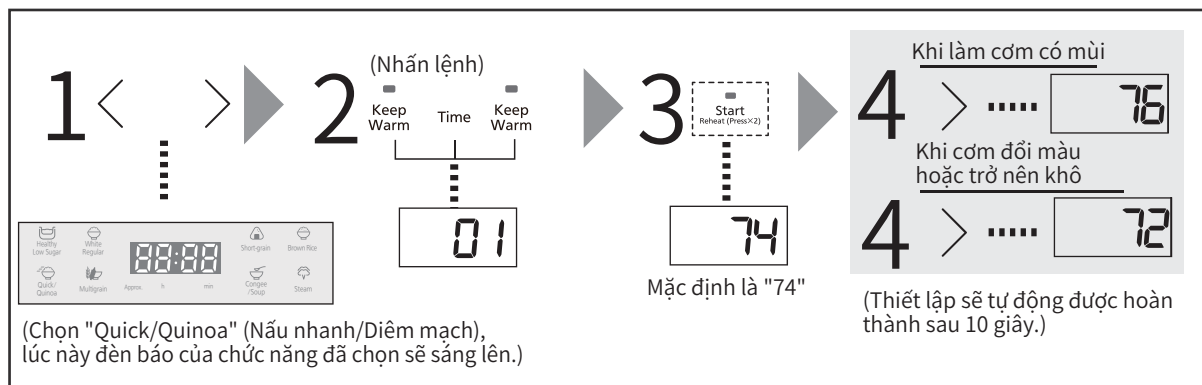
Nếu nồi cơm không trở lại trạng thái bình thường sau khi đã kiểm tra và thao tác như trên, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để sửa chữa.

Vấn đề phát sinh

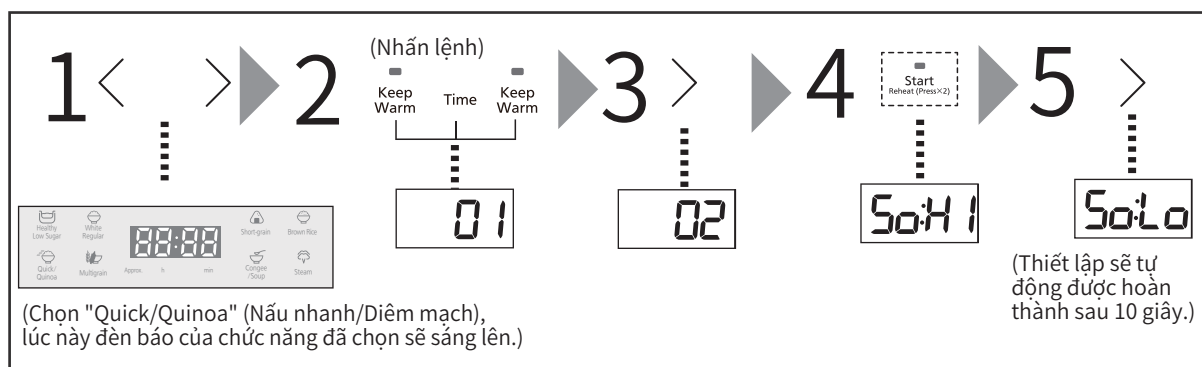
Khi bạn muốn cải thiện (tối ưu hóa)

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

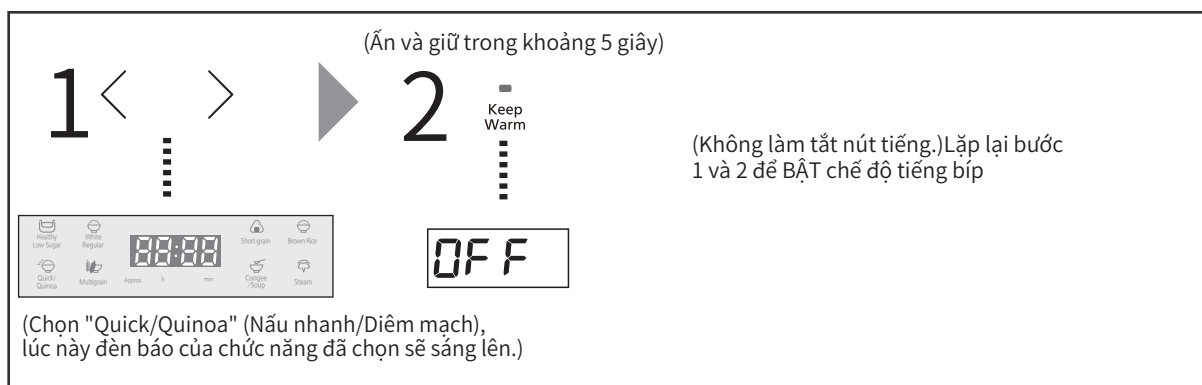
Khi chế độ giữ ấm làm cơm có mùi, vui lòng chuyển sang "76"; khi cơm thay đổi màu sắc hoặc khô hãy chuyển về "72". (74→76→72)



■ Để cải thiện tình trạng cơm bị cháy



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



Thông số kỹ thuật

Tên model			SR-HFL103	SR-HFL153
Nguồn điện			220 V～	
Tần số định mức			50 Hz	
Công suất đầu vào định mức			1180 W	
Dung tích nấu L			3,0	4,0
Dung tích nấu (Khoảng) L			1,0	1,5
Dung tích nấu cơm (Cơm) L [Cốc]	Long-grain (Hạt dài)	Healthy Low Sugar (ít đường tốt cho sức khỏe)	0,18-0,36 [1-2]	0,18-0,54 [1-3]
		White Regular (Gạo thường Nấu thường)	0,18-0,9 [1-5]	0,18-1,35 [1-7,5]
		Quick (Nấu nhanh)		
	Quinoa (Nấu nhanh)		0,18 [1], thêm 1,5 cốc nước	
	Short-grain (Gạo hạt ngắn)		0,18-0,99 [1-5,5]	0,18-1,49 [1-8,3]
	Brown Rice (Gạo lứt)・Multigrain (Diêm mạch)		0,18-0,54 [1-3]	0,18-0,9 [1-5]
Dung tích nấu cháo (lượng gạo) L [Cốc]			0,18-0,225 [1-1,25]	0,09-0,27 [0,5-1,5]
Dung tích nấu tối đa (nguyên liệu + nước) (Xấp xỉ) L			1,6※ ¹	1,9※ ¹
Độ dài dây nguồn tối đa (Xấp xỉ) m			0,9	
Trọng lượng (Xấp xỉ) kg			4,2	4,5
Kích thước (Xấp xỉ) mm	Chiều rộng		323	
	Chiều sâu		257	
	Chiều cao		201 (435※ ²)	229 (464※ ²)

● (※1) Cho biết dung tích nấu ở mức nước tối đa đối với "Congee" (Nấu cháo).

● (※2) Cho biết chiều cao của sản phẩm khi mở nắp ngoài.

