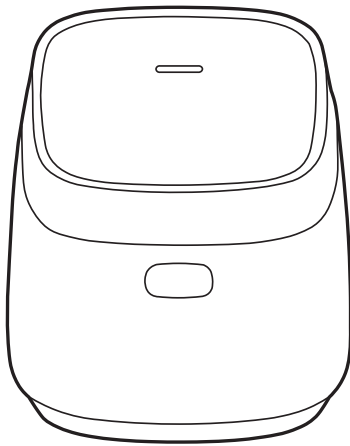


Operating Instructions

Household Use **IH** Electronic Rice Cooker

Model No. SR-HN151



As the pictures in these Instructions are only schematic diagrams, please refer to the actual product.
Tiếng Việt vui lòng tham khảo trang 21-40.

- 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.



Keep for future use

The Warranty is attached separately.

Contents

Safety Precautions	2-3
Instructions for Use	4

Parts Identification

● Main body	5
● Control panel/Adjust the current time	6

Preparation

● Wash rice and add water	7
● Function selecting/Setting cooking time/ Tips to cook delicious rice	8

Menu Functions

● Cook Rice/Keep warm/Reheat	9
● Congee · Steam · Soup · Stew	10
● Cake · Ferment/Timer	11

Cleaning and Maintenance

Recipes

Troubleshooting

Error Codes Indication

When you want to improve(optimize).....

Specifications

Before Use

Usage

Troubleshooting

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 must be followed.

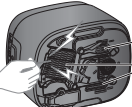
WARNING

■ 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.)
- **Please do not let anyone lick the plug.**
(To avoid causing an electric shock or injury.)
· Pay special attention to infants and young children.
- **Do not spill water or other liquids on the instrument plug.**
(To avoid causing an electric shock, or 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.)
· 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.**
(To avoid causing burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)
Cooking methods which involve ingredients and seasonings that are placed into a plastic bag to heat cannot be done with this appliance.

- **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.

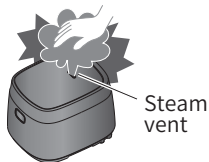
- **Do not immerse the appliance in water or splash it with water.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ Please contact a Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.


! 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.**
→ If you need to open the lid halfway, please be careful.
(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 move the main body while in use.**
(So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to touching the hook button.)

- **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 fire.)



- **When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord.**
(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.

If a power outage occurs during use

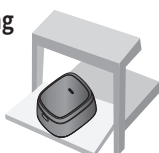
This includes unplugging of the power plug, trip, etc.

- In case of an instantaneous power outage, the rice cooker will return to the state before the power outage.
- If the power outage lasts for a long time, the following will happen after the power is turned on again.
Cooking: Continue to cook.
It may affect the cooking effect.
Keeping warm: Continue to keep warm.

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 P13)

- Please clean rice and other foreign objects that become stuck on the main body (bottom sensor, bottom of pan and supporting rubber of pan).

(To avoid error displays, scorched rice, half-cooked rice, etc.)

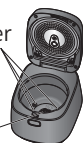
Edge or bottom



(Pan)

Supporting rubber of pan (3 places)

Bottom sensor



- 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 the magnet 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 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.)

About the Pan

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

- Avoid hitting the pan against hard objects.



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



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



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(P12)

- 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.



- For stubborn stains, soak them in hot water and then clean with detergent. You can use a scouring pad for cleaning. After cleaning, dry the pan with a dry cloth.



Notes

The following will not affect product performance or personal health.

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

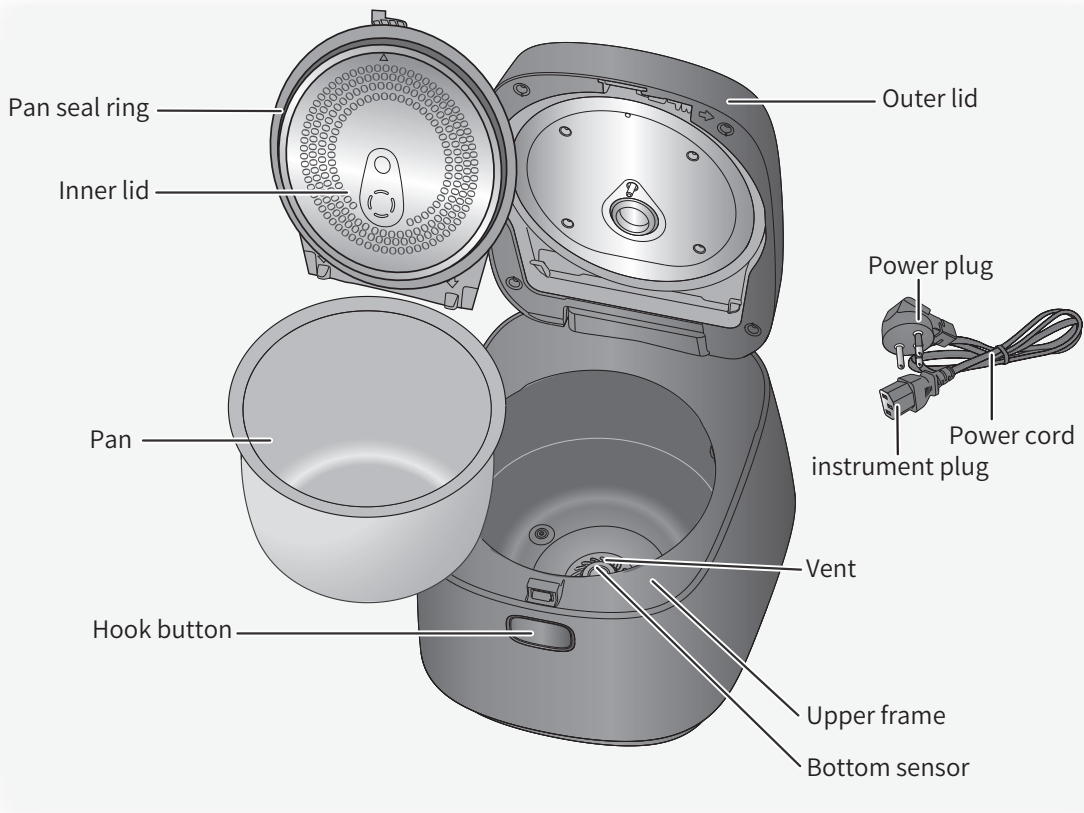
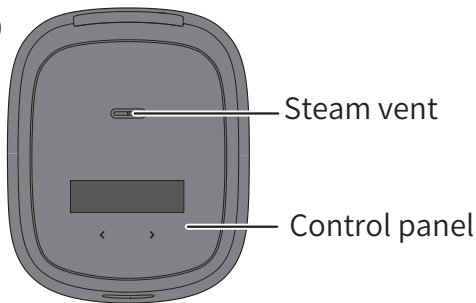
[Inner surface] flaking of the coating of the pan.

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

Parts Identification

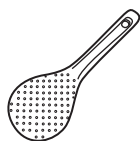
For the first use, clean the pan, inner lid, accessories. (🔧 P12-13)

Main body



Before Use

Accessories



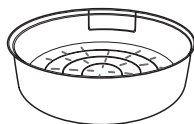
Rice scoop(1)



Porridge [Soup]
scoop(1)



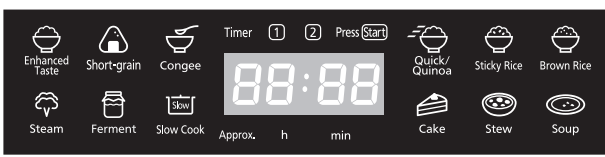
Measuring cup(1)
(Approx.180 mL)



Steaming basket(1)

Parts Identification/Adjust the current time

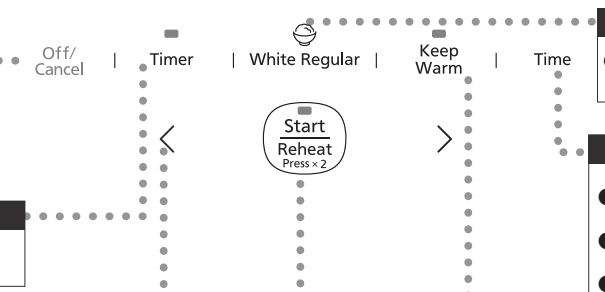
Control panel



Off/Cancel
 ● Cancel incorrect operation, or turn off keep warm.

Timer
 ● Press this key to use the timer.

< or >
 ● It is used to select the function.
 ● It is used to adjust the current time, set the preset time and cooking time.
 ● When setting time, press and hold the key to quickly add or subtract time.



Start/Reheat
 ● Press this key to start cooking or end the setting of the preset time.
 ● Press it twice for reheat.

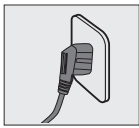
White Regular
 ● Press this key to cook white rice in regular mode.

Time
 ● Press this key first to set the cooking time.
 ● Press and hold this key for 3 seconds to adjust the clock.
 ● Press this key to check the cooking time in the timer state.

Keep Warm
 ● Press this key to keep food warm.

Adjust the current time

Example: To change 7:00 a.m. to 8:30 a.m.



7:00

① Connect the power plug.

② Press and hold the [Time] key for more than 3 seconds.
 (When hearing the buzzer beep, release the key.)
 When the "Minute" flashes on the LCD screen, press the [Time] key, and the "Hour" flashes.
 ※ Only flashing numbers can be adjusted.



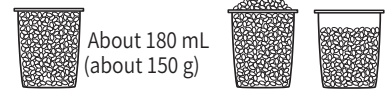
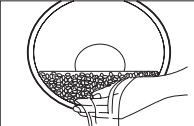
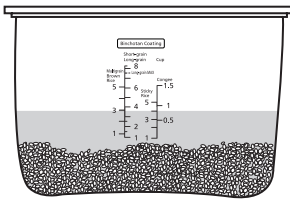
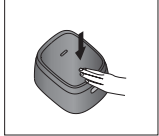
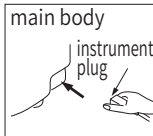
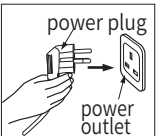
③ Press [<] or [>] to adjust the time.
 Every time you press the [<] or [>] key, the "minute" is increased or decreased in units of 1 minute unit, and the "hour" is increased or decreased in units of 1 hour.
 (After the time is adjusted, if the number flashes several times and then stop automatically, the time adjustment is completed.)

※ Time cannot be adjusted under working condition.
 ※ Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.
 ※ The clock is with 24 hour display, and 24:00 is expressed by 0:00.
 ※ If there is an error in time display, there will be an error in the scheduled cooking time and the cooking end time. Please adjust it in time.

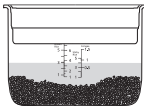
8:30

Preparation

Wash rice and add water

Before using for the first time Boil a pan of water, then drained it. ① Add water to the maximum waterline of "Long-grain" and close the outer lid. ② Select the "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,  "Specifications" on P20.	○ 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 Stir the rice gently, and repeat washing several times → rinse with water until the water turns relatively clear. ● 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( P8) 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. "Short-grain": For short and round short-grain rice with a grain length of less than 5 mm. ● 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 rice, add water to the waterline "4" for "Long-grain". 
4 Put the pan into the body and close the outer lid ● When closing the outer lid, please make sure that a "click" closing sound is heard. If the inner lid is not installed correctly, the outer lid cannot be closed. ( P12 inner lid)	①  ② 
5 Connect the plugs ● Plug in the instrument plug, then the power plug, and make sure both are connected securely.	①  main body instrument plug ②  power plug power outlet

Attention



} cooking capacity

When cooking rice and steaming food with a steaming basket, the maximum cooking capacity of rice is 4 cups.

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

■ Function selecting

Table 2

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	¹ Cooking time (Approx.)	² Keep Warm(auto)	³ Preset timer options
White Rice	White Regular	Long-grain	32 minutes	○	More than 50 minutes
	Enhanced Taste		48 minutes	○	More than 60 minutes
	Quick/Quinoa ⁴		27 minutes	○	More than 40 minute
Short-grain	Short-grain	Short-grain	47 minutes	○	More than 60 minute
Congee	Congee	Congee	Table 3	×	Cooking time + 1 minute - 24 hours
Sticky rice	Sticky Rice	Sticky rice	37 minutes	×	More than 50 minutes
Brown rice	Brown Rice	Brown Rice	1 hour 30 minutes	×	More than 2 hours
Steam	Steam	Please add 4 cups of water when steaming for more than 60 minutes	Table 3	×	Cooking time + 20 minutes - 24 hours
Ferment	Ferment	-		×	-
Slow cook	Slow Cook	To the maximum waterline of "Congee"		×	-
Cake	Cake	-		×	-
Stew	Stew	To the maximum waterline of "Congee"		×	-
Soup	Soup			×	-
Reheat	Reheat	Refer to P9 Table 4	15 minutes	○	-

- *1 · These cooking times are based on a room temperature of 20°C and a water temperature of 20°C, and with a medium amount of rice (4 cups) and at a voltage of 220 V.
 · The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
 · The cooking time of sticky rice will vary according to the ingredients used.
- *2 · At the end of cooking, the unit will automatically change to "Keep Warm".
 It is not recommended that foods marked with "x" are kept warm with this function.
 Please press the [Off/Cancel] key as soon as possible after cooking has ended.
- *3 · The Soup, Stew, Cake, Ferment and Reheat functions do not have a timer function.
 · When the preset time is less than the cooking time, cooking will be carried out 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 3

Categories of food to cook	Menu select	Cooking time range	Setting increments	Initial value	Time display	Time memory*
Cook congee	Congee	40 minutes-2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
Steam	Steam	1 minute-60 minutes	1 minute	5 minutes	Back to 1 minute after 60 minutes	○
Soup	Soup	40 minutes-2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
Stew	Stew	1 hour-4 hours	10 minutes	1 hour	Back to 1 hour after 4 hours	○
Cake	Cake	40 minutes-60 minutes	1 minute	60 minutes	Back to 40 minutes after 60 minutes	○
Ferment	Ferment	30 minutes-12 hours	30 minutes	2 hours	Back to 30 minutes after 12 hours	○
Slow Cook	Slow Cook	1 hour-12 hours	30 minutes	1 hour	Back 12 hours after 1 hour	○

★ Tips to cook delicious rice

- Measure water and rice correctly.
- Wash rice gently and quickly.
 ● Do not place rice in a sieve.
 (To avoid rice fragmentation or rice sticking to the pan.)
- Add water to the pan on a flat countertop.
 ● Do not use hot water or alkaline water with a pH higher than 9.
 (So as to avoid rice from sticking to the pan or becoming burned.)



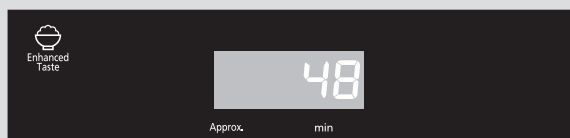
Menu Functions Cook Rice/Keep warm/Reheat

※When cooking with "Enhanced Taste" function

- 1 Press or to select "Enhanced Taste".
 - The selected function flashes.
 - The "Start" indicator flashes.
 - The rice function used last time can be memorized.

- 2 Press to start cooking.

- The "Start" indicator lights up.
- The remaining time decreases in units of 1 minute, and the "Quick/Quinoa" function starts to display the remaining time about 6 minutes before the end of cooking.
- 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 18 minutes" to "after 15 minutes", rather than decreasing in units of 1 minute.



- 3 When cooking is over, loosen the rice.

- After the buzzer rings, cooking has finished. The function will automatically change to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- For Quinoa, brown rice and sticky rice, please press the [Off/Cancel] key as soon as possible to avoid affecting the taste.

■ Please note

- When cooking with the White Regular mode, press and then press "Start".
- When cooking with "Quick/Quinoa", 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.
- Using the "Enhanced Taste" function will make the rice softer and more delicious.
- Do not mix brown rice with white rice, as this may affect the cooking result.

Keep Warm

- The keeping warm time is displayed for 24 hours from to . After 24 hours, the current time will be displayed but it is still to keep warm. When within 1 hour, it shows hour.
- If the "Keep Warm" function is used for longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display will show "U14." To continue use, press the [Off/Cancel] button first.
- Cooked rice should be consumed within 5 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When using the 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 cooled rice Preparation

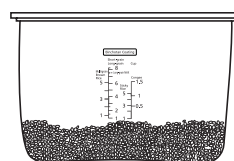
- Stir the cooled rice in the pan to make it even.
- Please refer to the following table for the amount of water to be added.

Table 4

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

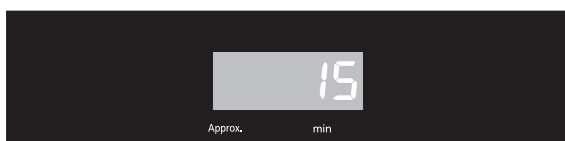
■ Maximum amount of reheat:

Long-grain 4 waterline.



- 1 Press twice to start cooking.

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



- 2 After the buzzer rings, reheating has finished. The function will automatically change to keep warm status.

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

■ Please note

- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount (as shown in Table 4).
- It is recommended to reheat cooled rice only once to avoid affecting the taste of the rice.
- Do not reheat sticky rice, brown rice, or quinoa to avoid affecting the taste.

Menu Functions

Congee · Steam · Soup · Stew

※When cooking porridge for 1.5 hours

1 Press or key to select "Congee".

- The selected function menu flashes.
- The [Start] indicator lights up.

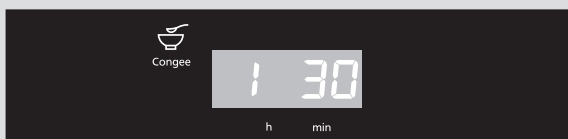
2 Press **Time** and then press or key to set the cooking time.

- Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.
- The last cooking time can be memorized.

※For details about what cooking time can be set, P8 Table 3.

3 Press to start cooking.

- The "Start" indicator lights up.
- The remaining time decreases in unit of 1 minute.



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

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

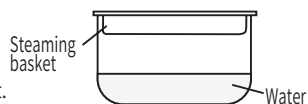
■ Please note

- Opening the lid during cooking will increase the amount of condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from the 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" maximum waterline. (Specifications on P20)
- After each use, the inner lid should be removed and washed to avoid odor.

※When steaming for 10 minutes

Preparation

- ① Put a proper amount of water into the pan.
- ② Put in a steaming basket.
- ③ Put in the food to be steamed.
- ④ Close the outer lid.



1 Press or key to select "Steam".

- The selected function menu flashes.
- The [Start] indicator lights up.

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

- Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.
- The last cooking time can be memorized.

※For details about what cooking time can be set, P8 Table 3.

3 Press to start cooking.

- After water boils, the remaining time decreases in units of 1 minute.
- The time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.



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

- Keep warm function will affect taste, press 「Off/Cancel」 key as soon as possible. The steaming basket becomes very hot at this time, so be sure to avoid burning your hands when removing it.

■ Please note

- For longer steaming time (over 60 minutes), add 4 cups of water to avoid dry heating.

Menu Functions Cake · Ferment / Timer

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

Preparation

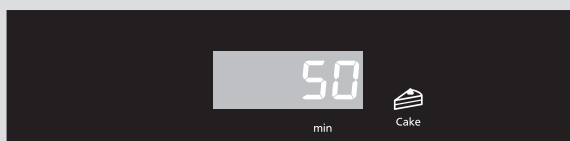
- According to the requirements of cake mix, stir all ingredients evenly.
- Coat a layer of butter (or cooking oil) on the wall of the pan, then pour the stirred cake batter into the pan and close the outer lid.

1 Press or key to select "Cake".

2 Press and then press or key to set the cooking time.

※For details about what cooking time can be set, P8 Table 3.

3 Press to start cooking.



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

- Keep warm function will affect taste, press 「Off/Cancel」 key as soon as possible.
- Take out the pan and cool it for a few minutes, then turn the pan upside down and pour out the cake. Please be careful when taking out the pan.

■ Please note

- Maximum amount of cake batter: 700 g (total weight of cake mix, milk, eggs, etc.), exceeding which may cause the cake to be undercooked.
- Besides cake mix, you can also make cakes with ordinary low-gluten flour. Recipe on P15.
- When baking the largest amount of cake batter, please set the cooking time to 60 minutes to avoid the cake being undercooked.
- Please disinfect the pan and container before fermentation to avoid fermentation failure.

※When "Enhanced Taste" of "White Rice" is finished at 11:30 with "Timer^①" function

- First, confirm whether the current time is correct. If not, please adjust it to the correct time. (P6)

1 Select the function according to P9~P10.

- The selected function menu flashes.
- The [Start] indicator lights up.

2 Press , and select "Timer^①".

- When using the timer function to cook congee, set the cooking time according to Step 2 in P10, and then press the [Timer] key.
- This product can set two different preset times (such as breakfast and dinner), press the [Timer] key each time, and Timer^① → Timer^② → Timer^① will be displayed alternately.

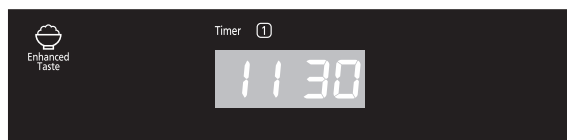
3 Press or key to set the preset time.

- Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.
- When the preset time is less than the cooking time, cooking will be carried out directly.

※ For the functions and time range which apply to the timer P8 Table 2.

4 Press , Timer cooking starts.

- The "Start" indicator goes out, the "Timer" indicator lights up, and the timer setting is completed.
- Please press the [Time] key when confirming the congee cooking time in the timer state.
- When viewing the current time, please press the [Timer] key.



■ Please note

- When cooking sticky rice, please do not use the timer function to avoid the deterioration of ingredients or affecting the performance.
- In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.
- The time set by the timer function is the time when cooking is finished.
- The last timer time and cooking time can be memorized.

Cleaning and Maintenance

Attention

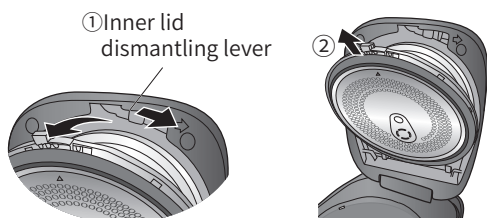
- Before cleaning, pull out the power plug first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning the main body, do not immerse it in water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or abrasive materials, etc.

Inner lid/Pan seal ring

Use neutral detergent for kitchen cleaning.

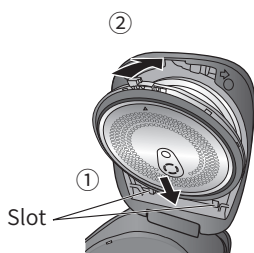
■ When dismantling

- ① Move the inner lid dismantling lever to the right. (The inner lid will tip forward.)
- ② Remove it.



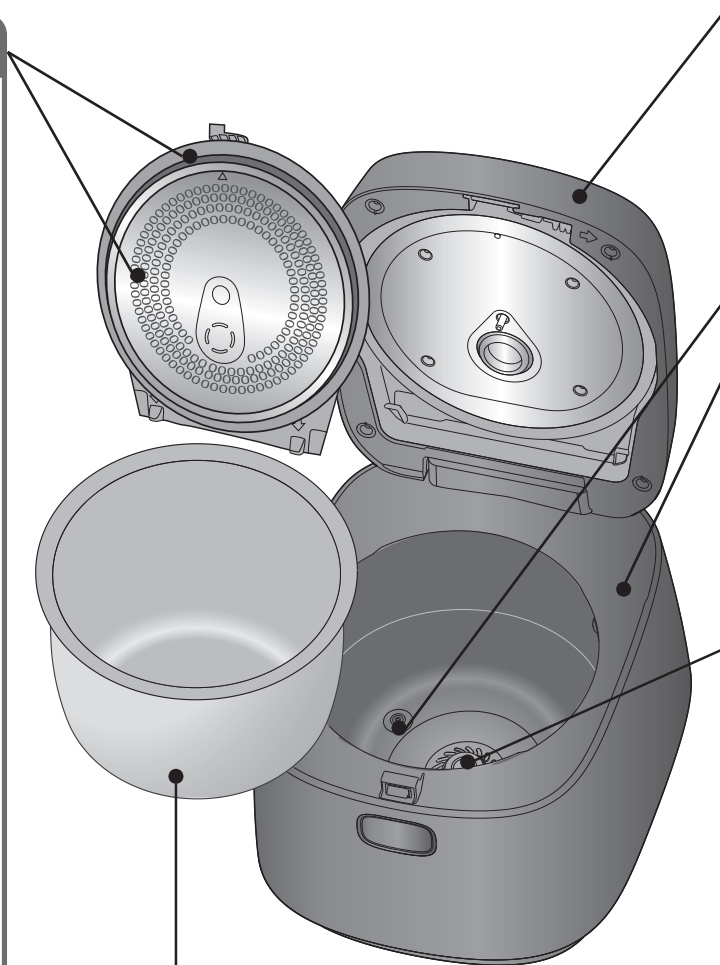
■ When installing

- ① Insert the inner lid into the slot. (Both Sides)
- ② Press in the outer lid until you hear a click



Notes

- Do not pull the seal ring.
- After each cooking, the inner lid shall be removed for washing. (To avoid odor.)
- Clean it promptly after cooking with seasonings. (Failure to do so may result in odor, deterioration or rusting.)



Pan

- Clean with diluted detergent, a soft sponge and water. Wipe off any water on the outside of the pan.
- 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

Inner surface of outer lid

Wipe it with a wrung damp towel.

- Wipe the inner surface of the outer lid.

Upper frame/Support rubber of pan(3 places)

Wipe with a damp towel.

Notes

- Do not pour water in to wash.

Bottom sensor

Wipe with a wet towel wrung.

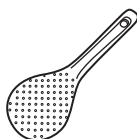
- If the dirt is difficult to remove, clean with a little kitchen dedicated neutral detergent, and then gently wipe a nylon brush.

Notes

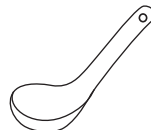
- If you do not clean the bottom sensor and lid sensor, the rice may get burnt or cooked badly.

Accessories

Clean with diluted detergent, soft sponge and water.



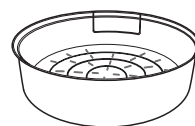
Rice scoop



Porridge [Soup] scoop



Measuring cup(1)
(About 180 mL)

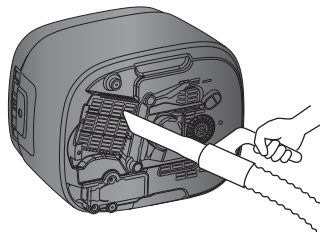


Steaming basket(1)

Periodic inspection

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

The bottom of the rice cooker
(Intake port/exhaust port)



Suck garbage and other foreign objects with a vacuum cleaner.

Recipes

Note: · The rice may get burnt at the bottom depending on the ingredients added.
 · To use white fungus soup or other ingredients that will get thicker, use the "Congee" function and do not exceed the "Congee" maximum waterline. Otherwise, the soup may overflow.

※1 cup (Measuring cup): approx. 150 g

Spicy Curry Beef Ribs

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

- Steps: 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 "Stew" function, and set the cooking time to 1 hour 30 minutes.
- 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" function, and set the cooking time to 1 hour 30 minutes.
- 4) After cooking, press the "Off/Cancel" key.

Tomato chicken wings

Ingredients: chicken wings	8	Seasoning: Tomato ketchup	10 mL	Soy sauce	15 mL
Mushrooms	100 g	Oyster oil	10 mL	Water	50 mL
Tomatoes	2	Salt	2.5 g	Sugar	5 g

- Steps: 1) Score both sides of the wings twice with a knife, peel and dice the tomatoes, wash the shitake mushrooms.
- 2) Put all ingredients and seasoning in the pan then close the outer lid.
- 3) Press the [<] or [>] key to select "Slow Cook", set the cooking time to 25 minutes, and then press the [Start] key.

Recipes

Mushroom soup

Ingredients:	White beech mushroom	70 g	Seasoning:	Salt	Suitable amount
	Crab mushroom	70 g		Ground white pepper	Small amount
	King oyster mushroom	60 g			
	Chopped scallion	Suitable amount			

- Steps: 1) Soak the three species of mushrooms in lightly salted water for 10 minutes. Wash them clean, cut off the roots, and cut the king oyster mushrooms into small pieces.
- 2) Put all the mushrooms into the pan, add water to the "Congee" maximum waterline, and close the outer lid.
- 3) Press the [<] or [>] keys, select "Soup", set the cooking time to 1 hour and 30 minutes, and then press the [Start] key.
- 4) After the cooking is complete, open the outer lid, add a suitable amount of salt, ground white pepper and chopped scallion to taste.
- Note: You can choose your favorite species of mushrooms.

Cake (Low-gluten flour)

Ingredients:	Low-gluten flour	100 g	Butter	30 g
	Egg	3-4	Milk	25 g
	White sugar	100 g		

- Steps: 1) Separate the egg whites and yolks into two bowls (without water or oil), add 20 g of white sugar to the yolks and stir them until smooth and particle-free.
- 2) Add 80 g of white sugar to the egg whites, beat them with a whisk until the chopsticks can stand upright in the egg whites, add the egg yolks to the egg whites, and stir well left and right.
- 3) Add the sifted low-gluten flour to the cake batter in batches and stir well until smooth and particle-free.
- 4) Add melted butter to the cake batter and stir well until smooth and particle-free.
- 5) Add milk to the cake batter and stir well until smooth and particle-free.
- 6) Thinly spread butter on the inside of the pan. Pour the cake batter into the pan and close the outer lid.
- 7) Press the [<] or [>] keys, select "Cake", set the cooking time to 50 minutes, and then press the [Start] key.
- 8) When the buzzer sounds, it means that the cake is baked.
- 9) Press the [Off/Cancel] key, take out the pan and let it cool for 2 minutes. Then reverse the pan to pour the cake onto a plate or disk and let it cool.
- ※ Do not exceed the specified weight of cake batter. Otherwise, the cake may be undercooked.

Greek thick yogurt

Ingredients:	Yogurt	25 mL
	Milk	125 mL
	White sugar	10 g

- Steps: 1) Disinfect glasses and spoons with hot water* (※ Soak in hot water above 95°C for 5 minutes).
- 2) Put the yogurt, milk and sugar into the cooled glass and stir them with a spoon.
- 3) Seal the glass rim with plastic wrap.
- 4) Put 500 mL of water into the pan, then put the cup in 3), and close the outer lid.
- 5) Press the [<] or [>] keys, select "Ferment", set the cooking time to 6 hours, and then press the [Start] key.
- 6) After the cooking is complete, put gauze in a container with a filter (similar to a coffee cup), pour the prepared yogurt, and put it in the refrigerator for 8 hours to get a mellow and delicious yogurt.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause	Ref. page
Start cooking as soon as a timer is set	● Is the clock accurate? (24 hour display) ● Is the preset time not within "Time range to preset"?	6 8
Does not cook during preset time	● Is the current time displayed correctly? (24 hour display) ● Check if the [Start] key has been pressed.	6 11
Cooking time is long	● If cooking is done continuously, the cooking time will be longer (by up to 30 minutes). ● Due to the different amounts of rice and water, the remaining time displayed may be stopped for adjustment in the middle of cooking. ● Is "U12" displayed?	— — 18
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.	—
The appliance makes a 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 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 and installed correctly after each use?	— 12
Key operation can not be performed	● Check if the lights above the keys are on. →Key operation can not be performed during cooking, while using the timer, or when using the "Keep Warm" function. Press the [Off/Cancel] key before operation.	—
When a power outage occurs during cooking	● The end of cooking may be delayed. ● Depending on the length of the power outage, sometimes delicious rice may 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 a plastic smell	● There may be a plastic smell at the beginning of use. This will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.	—
When the display disappears	● Is "8:30" displayed when the power plug is plugged in? [Display] The lithium battery has been exhausted. As long as the power plug is plugged in, you can cook and keep warm, but to use the timer function for cooking, you must check the clock every time. Please replace the new battery at this time. The battery is fixed inside the body, and the customer cannot replace it himself/herself. [No display] The circuit board is faulty. →For battery replacement or fault repair, please contact a Panasonic authorized service center.	—

Notice

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

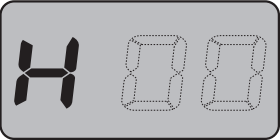
Troubleshooting

It is not a fault, please check it before requesting a repair.

Phenomenon	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 dry (hard)	● Rice quantity and water volume may be incorrect. ● Is "Quick/Quinoa" function used to cook?
Porridge is mushy	● The rice was soaked in water for a long time while using the cooking timer function. ● The "Keep Warm" function has been used. ● 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". (👉 P19)。
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 after use.
Rice is dry	● The "Keep Warm" function is used for longer than 5 hours. ● Rice is reheated several times. ● 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 to the pan. ● Is there any foreign objects attached to the vent?
A thin film is formed	● 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 fi repower 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 being 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 or the bottom sensor? → Press the [Off/Cancel] key, unplug the power cord, and remove foreign objects and stains after the pan has cooled down completely. ● Has too much water been added? → Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)	4 8
	● Was the "Keep Warm" duration set to more than 96 hours? → Please press [Off/Cancel] key.	9
	● 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. ( P13) ● 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
If the appliance is still not back to normal after the above is confirmed, contact a Panasonic authorized service center for repair.		
	● Try to unplug the power plug, wait for more than 3 seconds and plug it 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").	—

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)

1< >▶ 2

(Press in order)

Keep Warm Time Keep Warm

01

▶ 3

Start Reheat Press × 2

74

▶ 4

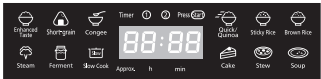
> 76

When odor is given

4 > 72

When rice changes color or becomes dry

(Setting is automatically done after 10 seconds.)



(Select "Quick/Quinoa", at this time the indicator of the selected function lights up.)

The default is "74"

To improve scorched rice

1< >▶ 2

(Press in order)

Keep Warm Time Keep Warm

01

▶ 3

> ▶ 4

Start Reheat Press × 2

50:41

▶ 5

> ▶

50:Lo

(Setting is automatically done after 10 seconds.)



(Select "Quick/Quinoa", at this time the indicator of the selected function lights up.)

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

1< >▶ 2

(Press and hold for 5 seconds)

Keep Warm

OFF

(This does not turn off the key tone.)
Repeat the same step 1 and 2 to turn the beep ON



(Select "Quick/Quinoa", at this time the indicator of the selected function lights up.)

Specifications

Model No.		SR-HN151
Rated voltage		220 V~
Rated frequency		50 Hz
Rated power input		1180 W
Cooking volume(Approx)		1.5 L
Nominal volume of the pan		4.0 L
Cooking quantity (Rice)L [cup]	White Regular	0.18-1.35 [1-7.5]
	Enhanced Taste	
	Quick	0.18 [1], add 1.5 cups of water
	Quinoa	
	Short-grain	
	Brown Rice	
	Sticky rice	
Porridge cooking volume(Rice)L [cup]		0.09-0.27 [0.5-1.5]
Maximum cooking capacity for cuisines (ingredients + water) (approx.) L		1.9※1
Maximum amount of cake batter (approx.) g		700
Power cord length (Approx)m		0.9
Weight (Approx)kg		4.5
Size (Approx)mm	Length	314
	Width	258
	Height	225 (468※2)

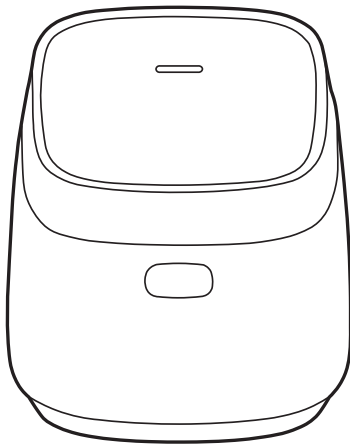
- (※1) The cooking capacity of the maximum waterline of "Congee".
- (※2) The height when the outer lid is opened.
- Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level to avoid affecting cooking performance.

Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình

IH Nồi cơm điện cao tần

Tên model SR-HN151



Hình ảnh được sử dụng trong Hướng dẫn này chỉ mang tính chất 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 22-23) trước khi sử dụng.**
- Giữ gìn cẩn thận hướng dẫn sử dụng và phiếu bảo hành.

Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu bảo hành đính kèm riêng.

Nội dung

Các biện pháp sử dụng an toàn 22-23

Lưu ý trong quá trình sử dụng 24

Tên bộ phận

● Thân nồi25

● Bảng điều khiển/Điều chỉnh thời gian hiện tại.....26

Chuẩn bị

● Vo gạo và thêm nước.....27

● Chọn chức năng/Thiết lập thời gian nấu/

Mẹo nấu cơm ngon.....28

Các chương trình nấu

● Nấu cơm/Giữ ấm/Hâm nóng29

● Cháo · Hấp · Súp · Hầm.....30

● Bánh ngọt · Lên men/Hẹn giờ31

Vệ sinh và bảo dưỡng 32-33

Một số công thức nấu ăn 34-35

Xử lý sự cố..... 36-37

Các chỉ báo lỗi..... 38

Khi bạn muốn cải thiện (tối ưu hóa)..... 39

Thông số kỹ thuật..... 40

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

■ Nguồn điện · Dây điện · Phích cắm điện



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

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

→ Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc bộ dây chuyên dụng được cung cấp sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất.

- **Không làm hỏng dây điện hoặc phích cắm điện.**

· Nghiêm cấm các hành động sau:

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

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

- **Không nối hoặc ngắt phích cắm điện bằng tay ướt.**

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

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

- **Vui lòng không cho phép bất cứ ai liếm phích cắm.**

(Để tránh gây ra điện giật hoặc chấn thương.)

· Chú ý đặc biệt đến trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.

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

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



- **Vui lòng sử dụng ổ điện xoay chiều với điện áp 10 A, 220 V.**

(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 bỏ vào ruột nồi những vật có thể làm tắc lỗ trên nắp trong.**

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

Không thể thực hiện các phương pháp nấu bằng cách cho nguyên liệu và gia vị vào túi nhựa để hâm nóng bằng thiết bị này.

- **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.**

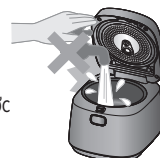
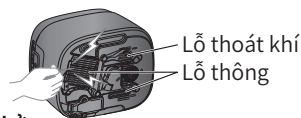
(Để tránh dẫn đến cháy, bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

· 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 gây ra điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)

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

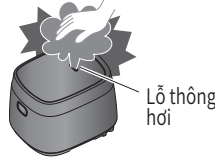


⚠ CẢNH BÁO

■ 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.**
→ Nếu quý vị cần mở nắp nửa chừng, vui lòng cẩn thận.
(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.

⚠ THẬN TRỌNG



- **Không sử dụng nồi không chuyên dụng hoặc nồi bị biến dạng.**
(Để tránh dẫn đến bỏng hoặc thương tích do quá nhiệt hoặc trục trặc.)

- **Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau:**
· Gần chỗ nóng hoặc ở môi trường độ ẩm cao.
(Để tránh dẫn đến điện giật, rò điện hoặc cháy.)
· Trên bề mặt không đều hoặc tầm thâm 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.)
· Trên một tấm nhôm hoặc tấm đệm chạy bằng điện.
(Vật liệu nhôm có thể phát sinh nhiệt và gây khói hoặc cháy.)

- **Không di chuyển thân nồi trong khi sử dụng.**
(Để tránh bị bỏng khi mở nắp ngoài do chạm vào nút khóa.)

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

· Thân nồi có nhiệt độ cao.
Đặc biệt là các bộ phận kim loại như nắp trong, ruột 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 hỏa hoạn.)



- **Khi rút phích cắm, hãy đảm bảo nắm giữ chính phích cắm, và tuyệt đối không được kéo dây nguồn.**
(Để tránh gây ra điện giật, hoặc cháy 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.

Nếu mất điện trong quá trình sử dụng

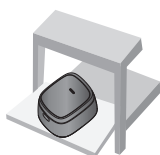
Điều này bao gồm việc rút phích cắm điện, ngắt điện, v.v.

- Trong trường hợp mất điện tức thời, nồi cơm sẽ trở về trạng thái trước khi mất điện.
- Nếu tình trạng mất điện kéo dài, điều sau sẽ xảy ra sau khi bật lại nguồn điện.
Nấu: Tiếp tục nấu.
Điều này có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu.
Giữ ấm: Tiếp tục giữ ấm.

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Về thân nồi

- Nếu sản phẩm đặt trên tủ có bàn trượt, hãy đảm bảo khả năng chịu tải của bàn 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 khiến hơi bị tắc nghẽn, gây méo mó, mất màu nắp ngoài và gây trực tiếp cho sản phẩm.)



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

(Tham khảo mục "Vệ sinh và bảo dưỡng" trên P33)

- Vui lòng lau sạch gạo và các vật lạ dính vào thân chính (cảm biến đáy, đáy lòng nồi và cao su hỗ trợ lòng nồi).

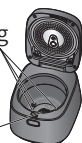
(Để tránh hiện thị lỗi, cơm cháy, cơm sống, v.v.)

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 từ.

· 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.)

- Không sử dụng nồi cơm này khi đáy sản phẩm (lỗ thông và lỗ thoát khí) có thể bị tắc nghẽn.

Ví dụ: trên thảm, túi nhựa, nhôm lá hoặc vải, v.v.
(Để tránh làm hỏng sản phẩm.)

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.)



Sử dụng hàng ngày

- Tránh nấu khô hoặc chứa thức ăn có tính axit mạnh và tính kiềm mạnh trong thời gian dài.
- Không sử dụng thìa kim loại.
(Trong khi nấu cháo loãng và các thực phẩm khác).
- Sản phẩm này chứa một lòng nồi bằng thép không gỉ. Trong khi sử dụng, bề mặt lòng nồi sẽ có đốm trắng và thay đổi màu sắc nhẹ do chất lượng nước và nhiệt độ cao, tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến sức khỏe và việc sử dụng.

Sau khi nấu xong



- Không chạm vào hoặc đập vào lòng nồi.
(Trong khi xới cơm vào bát)

Trong khi lau chùi và bảo dưỡng (P32)

- 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.
- Với các vết ố cứng đầu, hãy ngâm chúng trong nước nóng rồi rửa với chất tẩy rửa. Quý vị có thể sử dụng miếng cọ rửa để vệ sinh. Sau khi vệ sinh, hãy lấy khăn khô lau khô lòng nồi.



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.

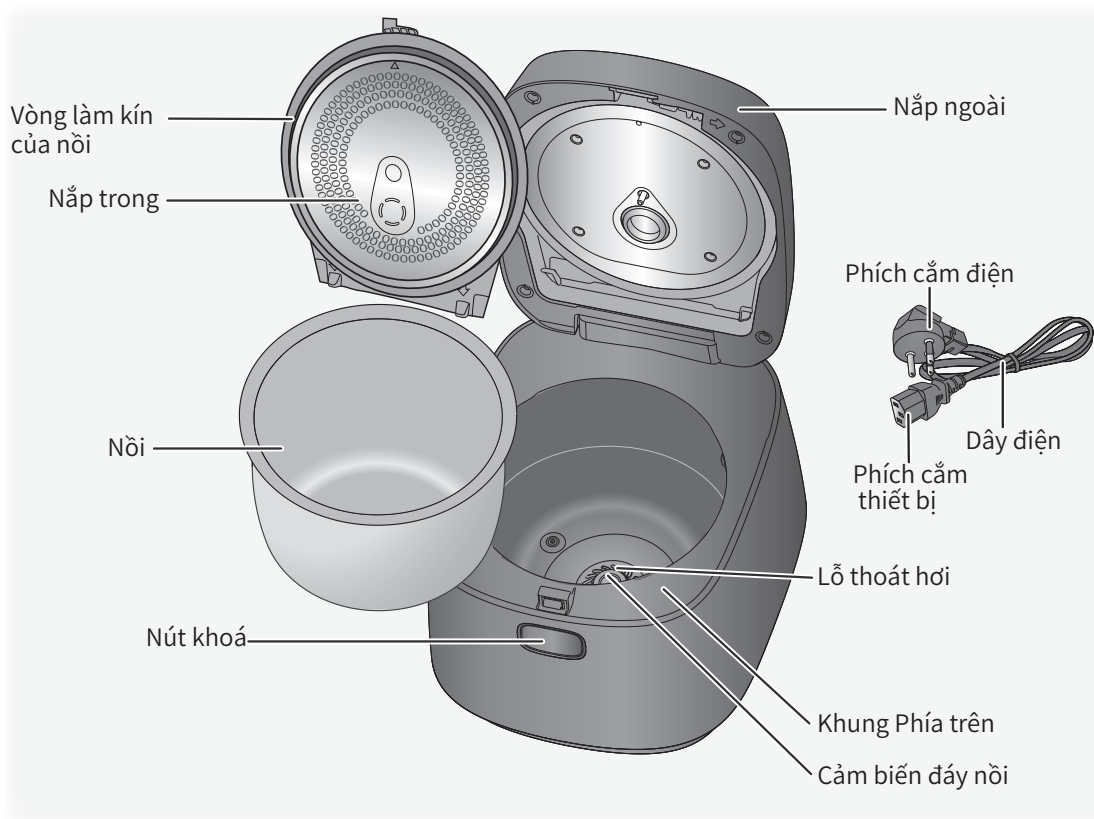
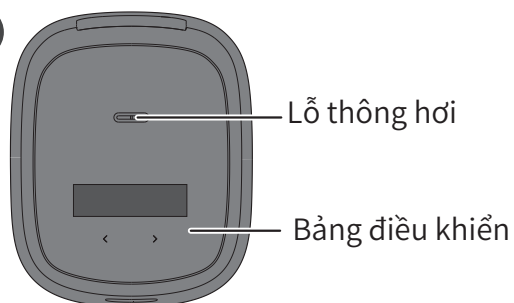
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong.

→ 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

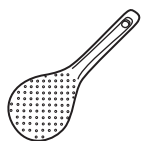
Trong lần sử dụng đầu tiên, hãy vệ sinh lòng nồi, nắp trong, phụ kiện. ( P32-33)

Thân nồi



Trước khi sử dụng

Phụ kiện



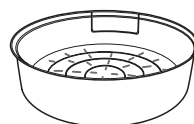
Muôi xới cơm(1)



Muỗng xúc cháo
[súp](1)



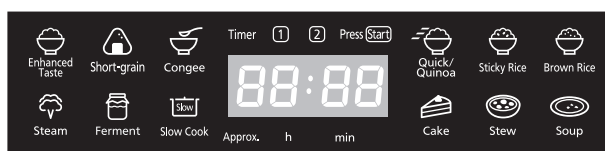
Cốc đong(1)
(Khoảng 180 mL)



Lồng hấp(1)

Tên bộ phận/Điều chỉnh thời gian hiện tại

Bảng điều khiển



[Off/Cancel] (Tắt/Hủy)

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

[Timer] (Hẹn giờ)

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

[<] hoặc [>]

- Nút này được sử dụng để chọn chức năng.
- Nút này được sử dụng để điều chỉnh thời gian hiện tại, đặt khoảng thời gian cài đặt trước và thời gian nấu.
- Khi cài đặt thời gian, nhấn và giữ nút để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.



[Start/Reheat] (Bắt đầu/Hâm nóng)

- Nhấn nút này để bắt đầu nấu hoặc kết thúc đặt thời gian cài đặt trước.
- Nhấn nút này hai lần để hâm nóng.

[White Regular] (Gạo thường Nấu thường)

- Nhấn nút này để nấu gạo thường ở chế độ nấu thường.

[Time] (Thời gian)

- Nhấn nút này trước tiên để đặt thời gian nấu.
- Nhấn và giữ nút này trong 3 giây để điều chỉnh đồng hồ.
- Nhấn nút này để kiểm tra thời gian nấu trong trạng thái hẹn giờ.

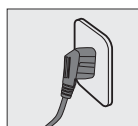
[Keep Warm] (Giữ ấm)

- Nhấn nút này để giữ ấm thực phẩm.

Điều chỉnh thời gian hiện tại

Ví dụ: Để thay đổi 7:00 sáng thành 8:30 sáng

① Nối phích cắm điện.



7:00

② Nhấn và giữ nút [Time] (Thời gian) trong hơn 3 giây. (Khi nghe thấy tiếng chuông báo bíp, nhả tay ra.)
 Khi [Minute] (Phút) nhấp nháy trên màn hình LCD, nhấn nút [Time] (Thời gian), và "Hour" (Giờ) nhấp nháy.
 ※ Chỉ có thể điều chỉnh những số nhấp nháy.

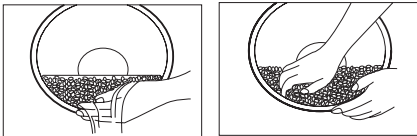
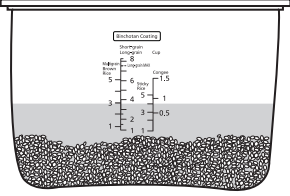
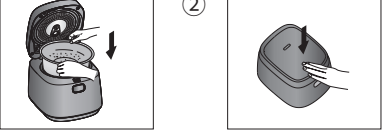
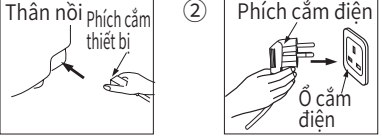
7:00

③ Nhấn [<] hoặc [>] để điều chỉnh thời gian.
 Mỗi lần quý vì nhấn nút [<] hoặc [>], "minute" (phút) tăng lên hoặc giảm đi theo 1 đơn vị phút và "hour" (giờ) tăng lên hoặc giảm đi theo 1 đơn vị giờ.
 (Sau khi điều chỉnh thời gian, nếu con số nhấp nháy vài lần rồi tự động dừng, việc điều chỉnh thời gian hoàn thành.)

8:30

- ※ Không thể điều chỉnh thời gian trong trạng thái làm việc.
- ※ Nhấn và giữ nút [<] hoặc [>] để nhanh chóng tăng hoặc giảm thời gian.
- ※ Đồng hồ hiển thị thời gian 24 giờ và 24:00 được thể hiện là 0:00.
- ※ Nếu có lỗi hiển thị thời gian, sẽ có lỗi trong thời gian nấu đặt sẵn và thời gian kết thúc nấu.
 Vui lòng điều chỉnh hiển thị thời gian kịp thời.

Chuẩn bị Vo gạo và thêm nước

Trước khi sử dụng lần đầu Nấu một nồi nước sôi rồi đổ nước đi. ① Đổ nước đầy mức nước tối đa của "Long-grain" (Hạt dài) và đóng nắp ngoài. 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 hết nước bên trong đi.	
1 Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp ● Kiểm tra lượng gạo tối đa có thể nấu cùng một lúc,  Thông số kỹ thuật" tại P40.	○ 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 → xả lại bằng nước cho đến khi nước tương đối trong. ● Để tránh làm xước lớp phủ chống dính trên bề mặt nồi, không vo gạo trong nồi. ● Vo gạo thật kỹ. Nếu không, có thể xuất hiện cháy cơm và cảm 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 ( P28) 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. "Short-grain" (Gạo hạt ngắn): Dành cho gạo hạt ngắn, tròn, có chiều dài hạt dưới 5 mm. ● 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 ý muốn. (Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.)	Ví dụ) Khi nấu 4 cốc gạo, đổ nước vào mức nước "4" cho "Long-grain" (Hạt dài). 
4 Đặt nồi vào phần thân nồi và đóng nắp ngoài ● Khi đóng nắp ngoài, vui lòng đảm bảo nghe thấy âm thanh đóng "tách". Nếu không lắp đặt nắp ngoài đúng cách, quý vị không thể đóng nắp ngoài. ( P32 nắp trong)	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 Thân nồi Phích cắm thiết bị Phích cắm điện Ổ cắm điện 

Cách sử dụng

CHÚ Ý

Khi nấu cơm và hấp thức ăn với lòng hấp, dung tích nấu cơm tối đa là 4 cốc.



Chuẩn bị

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

■ Chọn chức năng

Bảng 2

Chương trình nấu	Chọn menu	Mức nước	¹ Thời gian nấu (Xấp xỉ)	² Giữ ấm (tự động)	³ Khoảng thời gian cài đặt trước
Gạo thường	White Regular (Gạo thường Nấu thường)	Long-grain (Hạt dài)	32 phút	○	Hơn 50 phút
	Enhanced Taste (Gia tăng hương vị)		48 phút	○	Hơn 60 phút
	Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch) ^{*4}		27 phút	○	Hơn 40 phút
Gạo hạt ngắn	Short-grain (gạo hạt ngắn)	Short-grain (gạo hạt ngắn)	47 phút	○	Hơn 60 phút
Cháo	Congee (Cháo)	Congee (Cháo)	Bảng 3	×	Thời gian nấu + 1 phút - 24 giờ
Gạo nếp	Sticky Rice (Gạo nếp)	Sticky Rice (Gạo nếp)	37 phút	×	Hơn 50 phút
Gạo lứt	Brown Rice (Gạo lứt)	Brown Rice (Gạo lứt)	1 giờ 30 phút	×	Hơn 2 giờ
Hấp	Steam (Hấp)	Vui lòng thêm 4 cốc nước khi hấp trong hơn 60 phút	Bảng 3	×	Thời gian nấu + 20 phút - 24 giờ
Lên men	Ferment (Lên men)	-		×	-
Nấu chậm	Slow Cook (Nấu chậm)	Đến mức nước tối đa cho "Congee" (Cháo loãng)		×	-
Bánh ngọt	Cake (Bánh ngọt)	-		×	-
Hầm	Stew (Hầm)	Đến mức nước tối đa cho "Congee" (Cháo loãng)		×	-
Súp	Soup (Súp)			×	-
Hâm nóng	Reheat (Hâm nóng)	Tham khảo P29 Bảng 4	15 phút	○	-

- *1 · Đây là thời gian nấu tham khảo ở nhiệt độ phòng 20°C và nhiệt độ nước 20°C với lượng gạo vừa phải (4 cốc) và ở mức điện áp 220 V.
· Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi tùy theo lượng gạo, nước, điện áp, nhiệt độ, nhiệt độ nước và chất lượng gạo.
· Thời gian nấu gạo nếp sẽ khác đi tùy thuộc vào nguyên liệu được sử dụng.
- *2 · Tất cả các chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm. Một số mục được đánh dấu "X" không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) ngay sau khi nấu xong.
- *3 · Các chức năng Soup (Súp), Stew (Hầm), Cake (Bánh ngọt), Ferment (Lên men) và Reheat (Hâm nóng) không có chức năng hẹn giờ.
· Khi thời gian cài đặt trước ngắn hơn thời gian nấu, việc nấu sẽ được thực hiện trực tiếp.
· Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt trước không nên vượt 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 3

Chương trình nấu	Chọn menu	Khoảng thiết lập thời gian nấu	Mỗi lần thiết lập	Giá trị ban đầu	Màn hình hiển thị thời gian	Bộ nhớ thời gian*
cháo	Congee (Cháo)	40 phút - 2 giờ	10 phút	1 giờ	Trở lại 40 phút sau 2 giờ	○
Hấp	Steam (Hấp)	1 phút - 60 phút	1 phút	5 phút	Trở lại 1 phút sau 60 phút	○
Súp	Soup (Súp)	40 phút - 2 giờ	10 phút	1 giờ	Trở lại 40 phút sau 2 giờ	○
Hầm	Stew (Hầm)	1 giờ - 4 giờ	10 phút	1 giờ	Trở lại 1 giờ sau 4 giờ	○
Bánh ngọt	Cake (Bánh ngọt)	40 phút - 60 phút	1 phút	60 phút	Trở lại 40 phút sau 60 phút	○
Lên men	Ferment (Lên men)	30 phút - 12 giờ	30 phút	2 giờ	Trở lại 30 phút sau 12 giờ	○
Nấu chậm	Slow Cook (Nấu chậm)	1 giờ - 12 giờ	30 phút	1 giờ	Trở lại 12 giờ sau 1 giờ	○

★ Mẹo nấu cơm ngon

- ① ● Đóng đúng tỷ lệ nước và gạo.


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


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



Các chương trình nấu

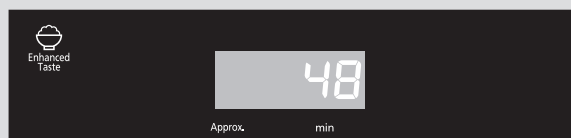
Nấu cơm/Giữ ấm/Hâm nóng

※ Khi nấu bằng chức năng "Enhanced Taste" (Gia tăng hương vị)

- 1 Nhấn < hoặc > để chọn "Enhanced Taste" (Gia tăng hương vị).
 - Chức năng được chọn nhấp nháy.
 - Chỉ báo "Start" (Bắt đầu) nhấp nháy.
 - Chức năng nấu cơm sử dụng lần cuối có thể được ghi nhớ.

- 2 Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

- Chỉ báo "Start" (Bắt đầu) sáng lên.
- Thời gian còn lại giảm đi theo đơn vị 1 phút và chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) bắt đầu hiển thị thời gian còn lại khoảng 6 phút trước khi kết thúc nấu.
- Sau khi vào giai đoạn nấu, thời gian nấu còn lại được hiển thị sẽ tự động điều chỉnh tùy vào lượng gạo. Ví dụ: đôi khi thời gian có thể giảm xuống từ "after 18 minutes" (sau 18 phút) thành "after 15 minutes" (sau 15 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 Diêm mạch, gạo lứt và gạo nếp, vui lòng nhấn nút "Off/Cancel" (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt để tránh ảnh hưởng đến hương vị.

■ Hãy lưu ý

- Khi nấu bằng chế độ White Regular (Gạo thường Nấu thường), nhấn  rồi nhấn [Start] (Bắt đầu).
- Khi nấu bằng chế độ "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch), vì thời gian nấu được rút ngắn, cơm có thể cứng hơn hoặc có thể có cơm cháy.
→ Hãy ngâm gạo trong nước trước và quy vị có thể khiến cơm đã nấu trở nên mềm.
- Sử dụng chức năng "Enhanced Taste" (Gia tăng hương vị) sẽ khiến cơm mềm hơn và ngon hơn.
- Không trộn gạo lứt với gạo thường vì điều này có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu.

Giữ ấm

- Thời gian giữ ấm được hiển thị cho 24 giờ từ 0 đến 23. Sau 24 giờ, thời gian hiển thị sẽ được hiển thị nhưng nồi vẫn giữ ấm. Khi trong phạm vi 1 giờ, đồng hồ hiển thị 0 giờ.
- Nếu chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) lâu hơn 96 giờ, nó sẽ tự động dừng, và màn hình hiển thị "U14". Để tiếp tục sử dụng, trước tiên hãy nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).
- Bạn có thể thường thức cơm trong vòng 12 giờ ở chức năng giữ ấm, để không ảnh hưởng đến vị cơm hoặc không xuất hiện mùi lạ.
- Khi ở chức năng giữ ấm, có thể xuất hiện những giọt nước ở cạnh nồi.
- Hương vị cơm có thể bị ảnh hưởng nếu muối xới cơm được để ở trong nồi khi cơm được để ở chức năng giữ ấm.

※ Khi hâm nóng cơm nguội

Chuẩn bị

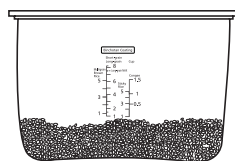
- Đào cơm nguội trong nồi để nó đều hơn.
- Vui lòng tham khảo bảng sau về lượng nước được cho thêm.

Bảng 4

Lượng cơm nguội (Mức nước)	Lượng nước (Cốc đóng)
0.5	-
1	-
2	1/2
3	1/2
4	1

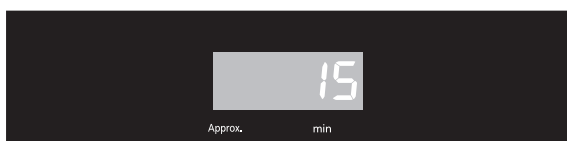
■ Dung tích hâm nóng tối đa:

Mức nước 4 cho "Long-grain" (Hạt dài).



- 1 Nhấn  hai lần để bắt đầu nấu.

- Chỉ báo "Start" (Bắt đầu) sáng lên.
- Thời gian hâm nóng là khoảng 15 phút dù lượng gạo đã nguội đi cần hâm nóng nhiều đến mức nào.



- 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.

■ Hãy lưu ý

- Khi cho thêm cơm nguội, không vượt quá lượng cơm nguội tối đa (như trình bày tại Bảng 4).
- Khuyến cáo nên hâm nóng cơm nguội chỉ một lần để tránh không ảnh hưởng đến hương vị cơm.
- Không hâm nóng gạo nếp, gạo lứt hoặc diêm mạch để tránh ảnh hưởng đến hương vị.

Các chương trình nấu

Cháo · Hấp · Súp · Hầm

※ Khi nấu cháo trong 1,5 giờ

1

Nhấn nút  hoặc  để chọn "Congee" (Cháo).

- Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
- Chỉ báo [Start] (Bắt đầu) sáng lên.

2

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

- Nhấn và giữ nút [] hoặc [] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.

- Thời gian nấu cuối cùng có thể được ghi nhớ.

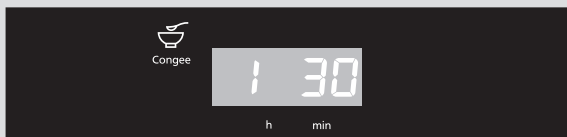
※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn,

 Bảng 3 tại P28.

3

Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

- Chỉ báo "Start" (Bắt đầu) sáng lên.
- 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.

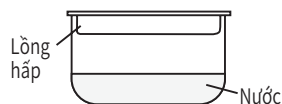
■ Hãy lưu ý

- 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" (Cháo), nó có thể bị trào ra ngoài. ( "Thông số kỹ thuật" tại P40)
- Sau mỗi lần sử dụng, cần tháo và rửa nắp trong để tránh mùi.

※ Khi hấp trong vòng 10 phút

Chuẩn bị

- ① Cho một lượng nước vừa đủ vào lòng nồi.
- ② Cho lồng hấp vào trong.
- ③ Cho thức ăn cần hấp vào.
- ④ Đóng nắp ngoài.



1

Nhấn  hoặc  để chọn "Steam" (Hấp).

- Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
- Chỉ báo [Start] (Bắt đầu) sáng lên.

2

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

- Nhấn và giữ nút [] hoặc [] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.

- Thời gian nấu cuối cùng có thể được ghi nhớ.

※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn,

 Bảng 3 tại P28.

3

Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

- Sau khi nước sôi, thời gian còn lại giảm theo đơn vị 1 phút.
- Thời gian hiển thị trên màn hình là thời gian còn lại sau khi nước trong nồi sôi.



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.

Lồng hấp trở nên rất nóng vào lúc này, nên hãy đảm bảo tránh làm bỏng tay khi lấy lồng hấp.

■ Hãy lưu ý

- Đối với thời gian hấp dài hơn (hơn 60 phút), thêm 4 cốc nước để tránh cạn nước.

Các chương trình nấu Bánh ngọt · Lên men/Hẹn giờ

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

Chuẩn bị

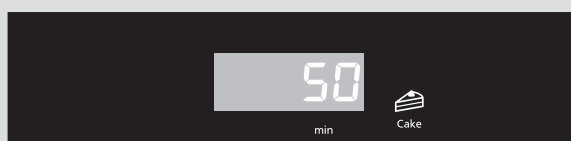
- Theo yêu cầu đối với bột trộn bánh, trộn đều các nguyên liệu.
- Quét một lớp bơ (hoặc dầu ăn) lên thành lòng nồi, rồi đổ bột bánh đã trộn vào lòng nồi và đóng nắp ngoài.

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

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

※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, Bảng 3 tại P28.

3 Nhấn nút để bắt đầu nấu.



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.
- Lấy lòng nồi ra và để nguội trong vài phút, rồi lật ngược lòng nồi lại và đổ bánh ra. Vui lòng cẩn thận khi lấy lòng nồi ra.

■ Hãy lưu ý

- Trọng lượng bột bánh tối đa: 700 g (tổng trọng lượng bột bánh, sữa, trứng, v.v.). Trọng lượng vượt quá 700 g có thể khiến bánh nửa chín nửa sống.
- Bên cạnh bột bánh trộn, quý vị cũng có thể làm bánh bằng bột có hàm lượng gluten thấp bình thường. Công thức ở P35.
- Khi nướng lượng bột bánh lớn nhất, vui lòng đặt thời gian nướng là 60 phút để tránh làm bánh nửa chín nửa sống.
- Vui lòng khử trùng lòng nồi và đồ đựng trước khi lên men để tránh lên men hỏng.

※ Khi "Enhanced Taste" (Gia tăng hương vị) đối với "White Rice" (Gạo thường) hoàn thành vào 11:30 với chức năng "Timer ".

- Trước tiên, hãy xác nhận thời gian hiện tại có đúng không. Nếu không, vui lòng điều chỉnh thời gian hiện tại về thời gian đúng. (P26)

1 Chọn chức năng theo P29~P30.

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

2 Nhấn , và chọn "Timer ".

- Khi sử dụng chức năng hẹn giờ để nấu cháo loãng, hãy đặt thời gian nấu theo Bước 2 trong P30 rồi nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ).
- Sản phẩm này có thể cài đặt hai thời gian cài đặt trước khác nhau (chẳng hạn như bữa sáng và bữa tối), nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ) mỗi lần thì Timer → Timer → Timer sẽ được hiển thị luân phiên.

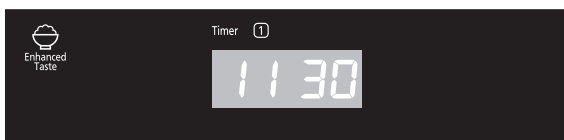
3 Nhấn hoặc để chọn thời gian cài sẵn.

- Nhấn và giữ nút [] hoặc [] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
- Khi thời gian cài đặt trước ngắn hơn thời gian nấu, việc nấu sẽ được thực hiện trực tiếp.

※ Đối với các chức năng và khoảng thời gian áp dụng hẹn giờ Bảng 2 tại P28.

4 Nhấn , Hẹn giờ nấu bắt đầu.

- Đèn báo "Start" tắt, đèn báo "Timer" sáng lên, và cài đặt bộ hẹn giờ hoàn thành.
- Vui lòng nhấn nút [Time] (Thời gian) khi xác nhận thời gian nấu cháo loãng trong trạng thái hẹn giờ.
- Khi xem thời gian hiện tại, vui lòng nhấn nút [Timer] (Hẹn giờ).



■ Hãy lưu ý

- Khi nấu gạo nếp, vui lòng không sử dụng chức năng hẹn giờ để tránh làm biến chất nguyên liệu hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất.
- Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt trước không nên vượt quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.
- Thời gian cài đặt bằng chức năng hẹn giờ là thời gian kết thúc nấu.
- Thời gian hẹn giờ và thời gian nấu cuối cùng có thể được ghi nhớ.

Vệ sinh và bảo dưỡng

CHÚ Ý

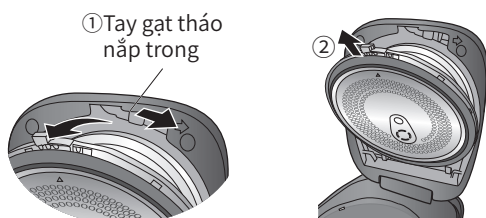
- Trước khi làm sạch, vui lòng rút phích cắm điện trước. Không lau chùi thân nồi cho đến khi nó nguội.
- Khi vệ sinh, không nhúng thân nồi vào nước, không dùng dung dịch pha loãng, xăng, cồn, bột tẩy rửa, bàn chải cứng, v.v.

Nắp trong/Vòng làm kín của nồi

Sử dụng chất tẩy rửa trung tính dành cho vệ sinh trong bếp ăn.

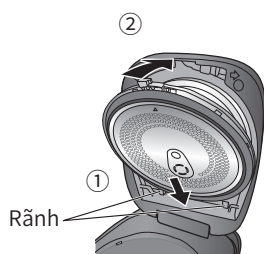
■ Khi tháo ra

- ① Gạt tay gạt tháo nắp trong sang bên phải. (Nắp trong sẽ đẩy ra ngoài).
- ② Tháo nắp trong ra.



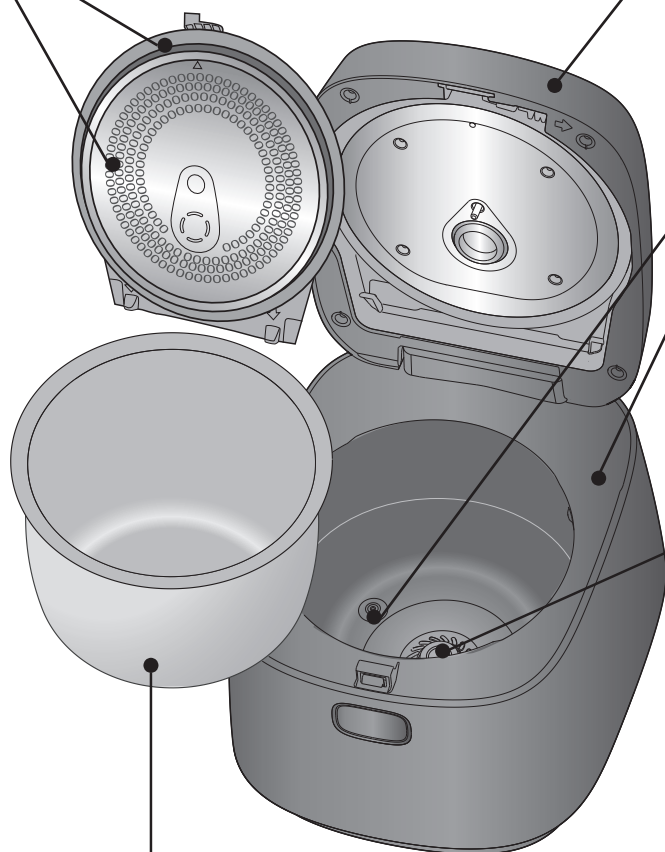
■ Khi lắp vào

- ① Lắp nắp trong vào rãnh. (Cả hai bên)
- ② Nhấn vào nắp ngoài cho đến khi quý vị nghe thấy tiếng tách



Lưu ý

- Không kéo vòng làm kín.
- Sau mỗi lần nấu, cần tháo nắp trong để rửa. (để tránh mùi.)
- Vệ sinh nắp ngay sau khi nấu với gia vị. (Nếu không làm vậy, có thể dẫn đến có mùi, xuống cấp hoặc ăn mòn.)



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.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Bề mặt bên trong của nắp ngoài

Lau với khăn ẩm đã vắt kiệt.

- Lau bề mặt bên trong của nắp ngoài.

Khung Phía trên/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 ướt đã vắt kiệt.

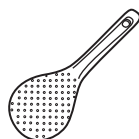
- Nếu khó loại bỏ vết bẩn, hãy vệ sinh bằng một chút chất tẩy rửa trung tính dành riêng cho bếp ăn, rồi nhẹ nhàng chải bằng bàn chải nylon.

Lưu ý

- Nếu quý vị không vệ sinh cảm biến đáy và cảm biến nắp, cơm có thể bị cháy hoặc nấu không ngon.

Phụ kiện

Làm sạch bằng chất tẩy rửa pha loãng, miếng bọt biển mềm và nước.



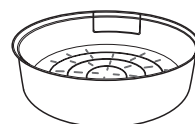
Muôi xới cơm



Muỗng múc cháo [súp]



Cốc đong(1)
(Khoảng 180 mL)

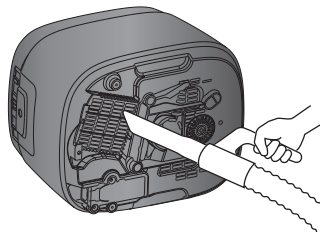


Lồng hấp(1)

Kiểm tra định kỳ

- Kiểm tra khoảng một tháng một lần và rửa ngay khi có vết bẩn.

Đáy nồi cơm
(Lỗ nạp/lỗ xả)



Hút rác và các vật lạ khác bằng máy hút bụi.

Một số công thức nấu ăn

Lưu ý: · Cơm có thể bị cháy ở đáy nồi tùy vào nguyên liệu được thêm.

· Để sử dụng súp nấm trắng hoặc các nguyên liệu khác có thể trào ra, hãy sử dụng chức năng "Congee" (Cháo) và không được vượt quá mức nước "Congee" (Cháo) tối đa. Nếu không, súp có thể trào ra.

※ 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		Viên cà ri có bán trên thị trường (loại cay)	90 g
	Sườn bò	800 g	Nhóm A	Nước xốt sa tế	20 ml
				Xì dầu đen	30 ml
				Bơ đậu phộng	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) Để 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 "Stew" (Hầm) và cài đặt thời gian nấu thành 1 giờ 30 phút.
- 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" (Nấu cháo) và cài đặt thời gian nấu thành 1 giờ 30 phút.
- 4) Sau khi nấu xong, nhấn nút "Off/Cancel" (Tắt/Hủy).

Cánh gà sốt cà chua

Nguyên liệu:	Cánh gà	8	Gia vị:	Sốt cà chua	10 mL	Xì dầu	15 mL
	Nấm	100 g		Nước sốt hào	10 mL	Nước	50 mL
	Cà chua	2		Muối	2.5 g	Đường	5 g

- Các bước: 1) Dùng dao khứa hai bên cánh hai lần, gọt vỏ và cắt hạt lựu cà chua, và rửa sạch nấm hương.
- 2) Cho tất cả các nguyên liệu và gia vị vào nồi và đóng nắp ngoài.
- 3) Nhấn nút [<] hoặc [>], chọn "Slow Cook" (Nấu chậm), đặt thời gian nấu là 25 phút rồi nhấn nút [Start] (Bắt đầu).

Một số công thức nấu ăn

Súp nấm

Nguyên liệu:	Nấm ngọc châm	70 g	Gia vị:	Muối	Lượng vừa đủ
	Nấm càng cua	70 g		Tiêu trắng	Một chút
	Nấm đùi gà	60 g			
	Hành lá cắt nhỏ	Lượng vừa đủ			

- Các bước:
- 1) Ngâm ba loại nấm trong lượng nước muối thích hợp trong 10 phút. Rửa sạch ba loại nấm, cắt bỏ rễ. Cắt nấm đùi gà thành các miếng nhỏ.
 - 2) Cho sườn, nấm và gừng thái sợi vào nồi. Cho lượng rượu nấu ăn vừa đủ, thêm nước đến mức nước tối đa cho "Congee" (Cháo), và đóng nắp ngoài lại.
 - 3) Nhấn nút [<] hoặc [>] và chọn "Soup" (Súp); đặt thời gian nấu là 1 giờ 30 phút, sau đó nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
 - 4) Sau khi nấu xong, mở nắp ngoài ra, sau đó chỉ nêm bằng lượng muối, tiêu trắng vừa đủ và hành lá cắt nhỏ.
- Lưu ý: Bạn có thể chọn loại nấm yêu thích của mình.

Bánh ngọt (Bột có hàm lượng gluten thấp)

Nguyên liệu:	Bột có hàm lượng gluten thấp	100 g	Bơ	30 g
	Trứng	3-4	Sữa	25 g
	Đường trắng	100 g		

- Các bước:
- 1) Tách lòng trắng và lòng đỏ trứng vào hai bát (không có nước hoặc dầu), thêm 20 g đường trắng vào lòng đỏ và khuấy đều cho đến khi mịn và không còn hạt.
 - 2) Cho 80 g đường trắng vào lòng trắng trứng, dùng máy đánh trứng đánh cho đến khi nhấc que đánh trứng tạo thành chóp thẳng đứng, cho lòng đỏ vào lòng trắng trứng, khuấy đều từ trái sang phải.
 - 3) Thêm bột có hàm lượng gluten thấp đã rây vào bột trộn bánh theo mẻ và trộn đều cho đến khi mịn và không có vón cục.
 - 4) Thêm bơ nấu chảy vào bột trộn bánh và trộn đều cho đến khi mịn và không có vón cục.
 - 5) Thêm sữa vào bột trộn bánh và trộn đều cho đến khi mịn và không có vón cục.
 - 6) Quét lớp bơ mỏng vào trong lòng nồi. Đổ bột trộn bánh vào lòng nồi và đóng nắp ngoài.
 - 7) Nhấn nút [<] hoặc [>] để chọn "Cake" (Bánh ngọt) và đặt thời gian nấu là 50 phút. Sau đó, nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
 - 8) Khi có chuông báo nghĩa là bánh đã chín.
 - 9) Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), lấy lòng nồi ra và để nguội trong 2 phút. Rồi lật ngược lòng nồi để đổ bánh vào mâm hoặc đĩa và để nguội.

※ Không vượt quá trọng lượng quy định của bột bánh. Nếu không, bánh có thể chưa chín hẳn.

Sữa chua Hy Lạp

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

- Các bước:
- 1) Khử trùng cốc và thìa bằng nước nóng * (※ Ngâm trong nước nóng trên 95°C trong 5 phút).
 - 2) Cho sữa chua, sữa và đường vào cốc đã nguội và khuấy bằng thìa.
 - 3) Bịt kín vành cốc bằng màng bọc thực phẩm.
 - 4) Cho 500 mL nước vào lòng nồi rồi đặt cốc vào trong 3) và đóng nắp ngoài.
 - 5) Nhấn nút [<] hoặc [>], chọn "Ferment" (Lên men), đặt thời gian nấu là 6 giờ rồi nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
 - 6) Sau khi nấu xong, cho vài lọc vào bình chứa có lưới lọc (tương tự cốc cà phê), đổ sữa chua đã chuẩn bị vào và đặt trong tủ lạnh trong 8 giờ để sữa chua dịu và ngon.

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	● Đồng hồ có chính xác không? (hiển thị 24 giờ) ● Thời gian cài đặt sẵn không nằm trong "Khoảng thời gian cài đặt trước"?	26 28
Không nấu trong thời gian cài đặt sẵn	● Thời gian hiện tại có hiển thị đúng không? (hiển thị 24 giờ) ● Kiểm tra xem nút [Start] (Bắt đầu) đã được nhấn chưa.	26 31
Thời gian nấu lâu	● Nếu nấu liên tục, thời gian nấu sẽ lâu hơn. (lên 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?	— — 38
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.	—
Thiết bị tạo ra 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 nồi ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không? ● Nắp trong có được vệ sinh và lắp đặt đúng cách sau mỗi lần sử dụng không?	— 32
Không thực hiện được thao tác nút	● Kiểm tra xem đèn phía trên nút có sáng không. → Không thể thực hiện thao tác nút trong khi nấu, khi sử dụng hẹn giờ hoặc khi sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm). Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) trước khi thực hiện.	—
Mất điện khi đang nấu	● Thời gian kết thúc nấu có thể bị trễ. ● Tùy vào độ dài thời gian mất điện, đôi khi sẽ không nấu được cơm 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	● Mùi này sẽ mất đi sau thêm vài lần sử dụng. Đây không phải là bất thường.	—
Khi hiển thị biến mất	● "8:30" có hiển thị khi phích cắm điện được cắm không? [Hiện thị] Pin lithium đã cạn. Miền là phích cắm điện được cắm, quý vị có thể nấu và giữ ấm, nhưng để sử dụng chức năng hẹn giờ cho việc nấu, quý vị phải kiểm tra đồng hồ mỗi lần sử dụng. Vui lòng thay pin mới vào lúc này. Pin có định trong thân và khách hàng không thể tự thay pin. [Không hiển thị] Bảng mạch bị lỗi. → Để thay pin hoặc sửa lỗi, vui lòng liên hệ với một trung tâm bảo hành Panasonic được ủy quyền.	—

Lưu ý

- Nếu sơ suất làm đổ nước và gạo vào thân nồi khi không có ruột nồi, hãy tham khảo ý kiến của trung tâm bảo hành ủy quyền của Panasonic.

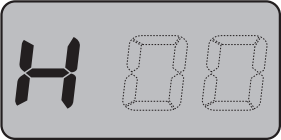
Xử lý sự cố

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 tẩm. ● 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.
Cơm khô (cứng)	● Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác. ● Có sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) không?
Cháo bị nhão	● Gạo được ngâm trong nước lâu khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu. ● Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng. ● Có quá nhiều gạo tẩm.
Cơm bị khét	● Gạo không được vo kỹ. ● Có vật lạ nào ở đáy lòng nồi, trên cảm biến đáy và trong thân chính không? ● Chưa cài đặt hẹn giờ nấu. ● Có lẫn tẩm. ● 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". (P39) 。
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, mâm nhiệt và nút giữ ấm cẩn thận 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. ● Gạo có dính vào vòng làm kín của nồi trên nắp trong và xung quanh lòng nồi, hay là lòng nồi bị biến dạng?
Cơm dính vào nồi	● Do có nhiều loại gạo khác nhau nên cơm mềm dễ dính vào nồi. ● Có vật lạ nào bám vào lỗ thoát hơi không?
Hình thành một màng mỏng	● Màng giống như giấy là kết quả của quá trình hòa tan tinh bột khô và vô hại. ● Nếu gạo không được vo kỹ trước khi nấu, lớp màng này có thể hình thành.
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 tẩm. · Gạo bị vỡ khi vo gạo mạnh tay.

Các chỉ báo lỗi

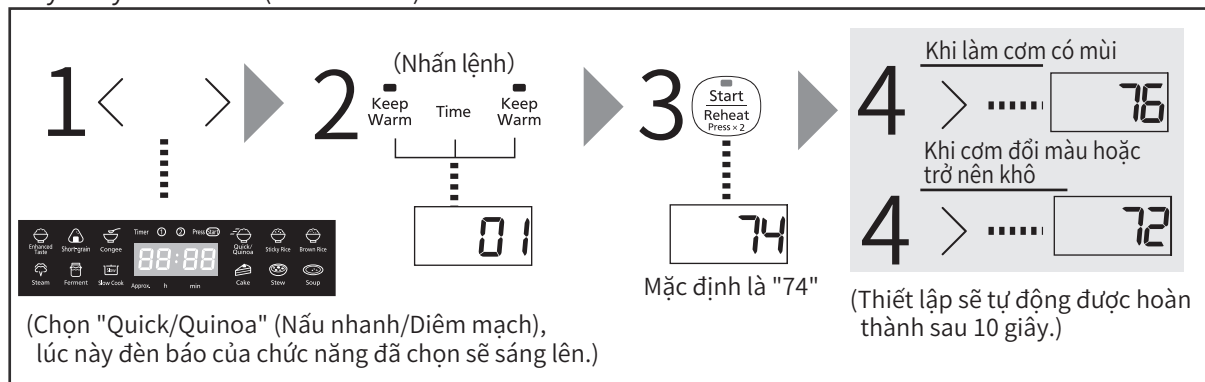
Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiển thị lỗi	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
	Quý vị có đặt nồi vào không? → Nhấn nút [Off/Cancel] đến khi màn hình hiển thị lỗi biến mất. Cho lòng nồi vào và thao tác lại. (Nếu bạn không nhấn nút [Off/Cancel], màn hình hiển thị lỗi sẽ tự động biến mất sau một lúc.)	—
	- Có vật lạ nào bám vào đáy lòng nồi hoặc cảm biến đáy không? → Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), rút dây nguồn và loại bỏ các vật lạ và vết bẩn sau khi nồi nguội hoàn toàn. - Quý vị có cho quá nhiều nước không? → Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy). (Để tiếp tục nấu, quý vị có thể giảm bớt lượng nước vừa đủ)	24 28
	Quý vị có đang sử dụng chức năng giữ ấm hơn 96 giờ? → Vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).	29
	- 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. - Nhấn nút [Off/Cancel], sau đó rút phích cắm điện. - Tháo nồi ra cho đến khi nồi cơm nguội đi. - Làm sạch bụi bên trong lỗ thông/lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm. ( P33) - Quý vị có để nồi cơm trên thảm? → Không sử dụng nồi cơm khi đáy nồi cơm bị bịt kín.	— 24
Nếu nồi cơm không trở lại trạng thái bình thường sau khi đã kiểm tra và thao tác như trên, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để sửa chữa.		
	Hãy thử rút phích cắm điện, chờ hơn 3 giây và cắm lại phích cắm điện. 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").	—

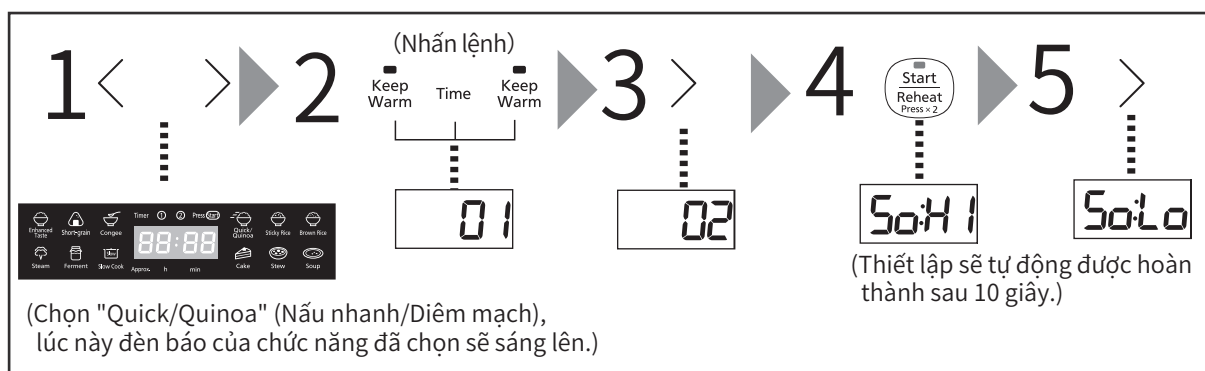
Khi bạn muốn cải thiện (tối ưu hóa)

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

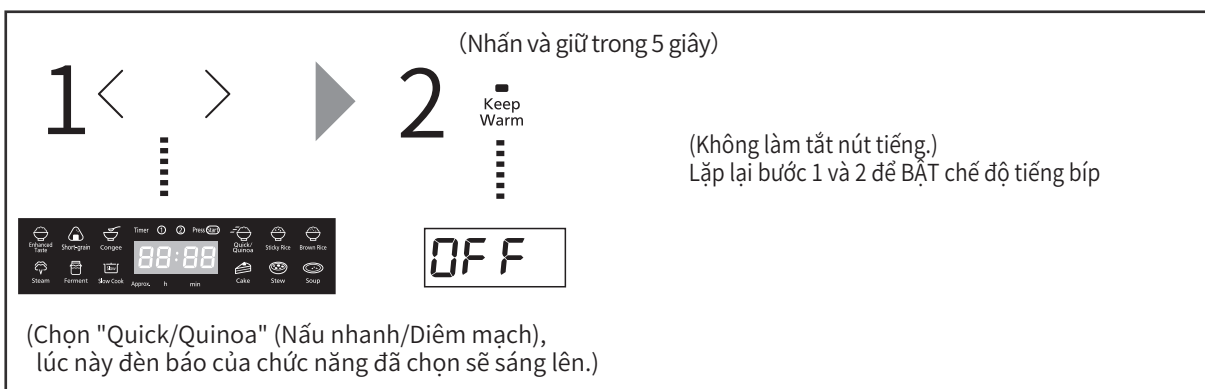
Khi chế độ giữ ấm làm cơm có mùi, vui lòng chuyển sang "76"; khi cơm thay đổi màu sắc hoặc khô hãy chuyển về "72". (74→76→72)



■ 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-HN151
Điện áp định mức		220 V~
Tần số định mức		50 Hz
Công suất đầu vào định mức		1180 W
Dung tích nấu (Khoảng)		1,5 L
Thể tích danh nghĩa của nồi		4,0 L
Dung tích nấu cơm (Cơm) (Khoảng) L (Cốc)	White Regular (Gạo thường Nấu thường)	0,18-1,35 [1-7,5]
	Enhanced Taste (Gia tăng hương vị)	
	Quick (Nhanh)	
	Quinoa (Diêm mạch)	0,18 [1], thêm 1,5 cốc nước
	Short-grain (gạo hạt ngắn)	0,18-1,49 [1-8,3]
	Brown Rice (Gạo lứt)	0,18-0,9 [1-5]
	Sticky rice (Gạo nếp)	0,18-0,9 [1-5]
Dung tích nấu cháo (Cơm) L [Cốc]		0,09-0,27 [0,5-1,5]
Dung tích nấu tối đa đối với các món ăn (nguyên liệu + nước) (khoảng) L		1,9※1
Trọng lượng tối đa của bột bánh ngọt (Khoảng) g		700
Độ dài dây nguồn tối đa (Khoảng) m		0,9
Trọng lượng (Khoảng) kg		4,5
Kích thước (Khoảng) mm	Chiều sâu	314
	Chiều rộng	258
	Chiều cao	225 (468※2)

- (※1) là dung tích nấu của mức nước tối đa cho "Congee" (Cháo).
- (※2) là chiều cao khi mở nắp ngoài.
- 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.