

# Panasonic®

VET

## Operating Instructions

Household Use [IH] Electronic Rice Cooker

Model No. SR-HL151



Thank you very much for purchasing the Panasonic product.

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



Reserve it for later use

The Warranty is attached separately

### Contents

<b>Safety Precautions</b> ..... 2-3	<b>Before use</b>
<b>Instructions for Use</b> ..... 4	
<b>Parts Identification</b>	
● Main body .....5	
● Control panel.....5	
<hr/>	
<b>Preparation</b>	<b>Usage</b>
● Wash rice and add water.....6	
● Function selecting/Setting cooking time/Tips to cook delicious rice.....7	
<b>Menu functions</b>	
● Cook Rice • Brown Rice/Keep Warm .....8	
● Reheat/Cooking .....9	
<b>Timer</b> ..... 10	
<b>Cleaning and Maintenance</b> ...10-11	
<b>Recipes</b> ..... 12	
<hr/>	
<b>Trouble Shooting</b> ..... 13-14	<b>In trouble</b>
<b>Error Codes Indication</b> ..... 15	
<b>When you want to improve (optimize)</b> ..... 16	
<b>Specifications</b> ..... 17	


# Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions


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


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

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

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


■ Classification and description of symbols are as follows.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that is must be followed.

## WARNING

### ■ Power supply • Power cord • Power plug

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


→ If the power cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord set purchased from the Panasonic authorized service center.

● Do not damage the power cord or power plug.  
• Following actions are strictly prohibited.  
Damaging, processing, making it contact with or near high-temperature section, forcibly bending, twisting, pulling, hanging on the corner, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.  
(So as to avoid electric shock due to damaged power cord and plug or avoid fire due to short circuit.)

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

● Do not let anyone lick the instrument plug.  
(So as not to cause an electric shock or injury.)  
• Pay an extra attention to infants.

● Do not spill water or other liquid on the connector such as the instrument plug.  
(So as not to cause an electric shock, or fire caused by 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.)  
• Use only a power strip rated at least 10 amperes.

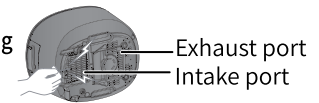
● Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.  
(So as not to cause smok, fire or electric shock.)

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

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

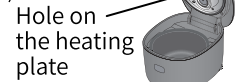
### ■ Main body

 ● Do not insert anything into intake port, exhaust port or gap.



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

● Do not place the item which may clog the heating plate into the pan.  
(So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)  
<Cooking cases prohibited>



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

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

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

● Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.  
(So as not to cause a fire, burn, injury or electric shock.)  
• Panasonic shall not assume any responsibility for improper use or failure to follow the operating instructions.

● Do not immerse the appliance in water or splash it with water.  
(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)  
→ Please make enquiries to the Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.

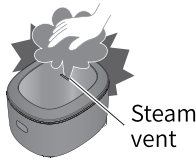


## ! WARNING

### ■ Usage



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



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



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

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

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

#### Abnormalities • Malfunction Cases

- The power plug and cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or intermittent power outages when being touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The main body emits smoke or burning smell.
- The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
- The fan at the bottom does not rotate during cooking.  
→ Immediately contact the Panasonic authorized service center for inspection or repair.

## ! CAUTION



- Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan. (So as not to cause burns or injury due to overheating or malfunction.)

- Do not use the appliance in the following places.

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

- Do not touch the hook button when moving the product. (So as not to cause injury due to the opening of the outer lid.)

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

- The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the heating plate and the pan. (So as not to cause a burn.)

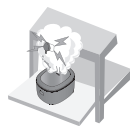


- Do not use the power cord not specified for use with this appliance or using the power cord provided with this appliance for any other device. (So as to avoid malfunctions or electric shock, electric leakage or fire.)

- Do not expose the power plug into the steam.

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

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



- This appliance is intended to be used in house-hold 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.

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

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



- When you unplug the power plug or instrument plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord. (So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

- When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug. (So as not to cause burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)

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

- When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward. (So as not to cause discoloration or deformation of the cupboard.)

- 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.)

### When a power outage occurs during use

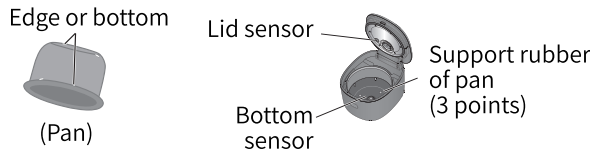
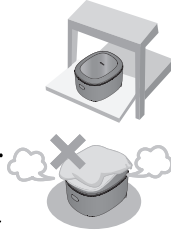
Including unplug of the power plug, trip, etc.

- Return to standby mode.

# Instructions for Use

## About the main body

- If the product is on the cabinet with sliding table, make sure that the load of the table is greater than 12.5 kg. (So as not to drop the product.)
- Do not cover the outer lid with cloth or other objects when the product is in use. (So as not to cause the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)
- 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 P10)
- Please clean rice and other foreign objects stick on the main body (bottom sensor, lid sensor, bottom of the pan, support rubber of pan).



- 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 a product failure.)
- Avoid using the product under direct sunlight. (So as to avoid color change.)
- Do not use the rice cooker where the bottom of the product (the intake port and the exhaust port) may be clogged. For example: on carpet, plastic bag, aluminum foil or fabric, etc. (So as not to damage the product.)
- Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level so as not to affect cooking performance.

## About the Inner pan

- Do not use the pan in a place other than the rice cooker.
- Do not impact the pan with a hard object.

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



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



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

### Before cooking

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



### After cooking

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

### During cleaning and maintenance (P11)

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

### Notes

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

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

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

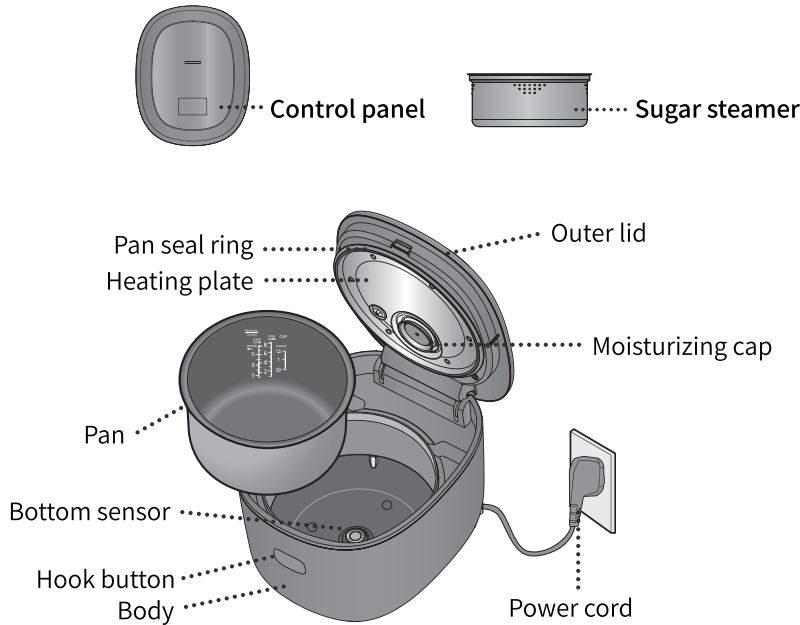
→ If the pan is deformed or you are worried about its condition, please purchase a new pan.



# Parts Identification

- For the first use, clean the pan, moisturizing cap, sugar steamer and accessories. ( P11)
- The control panel is covered with protective film. Please remove it before use.

## Main body



## Accessories



Rice scoop (1)



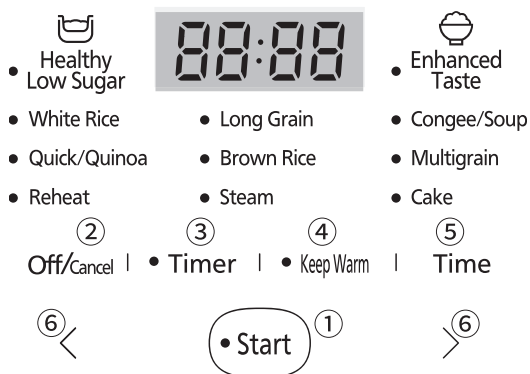
Congee [Soup] scoop (1)



Measuring cup (1)  
(Approx. 180 mL)

Before use

## Control panel



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

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

# Preparation Wash rice and add water

## Before use for the first time

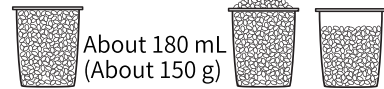
- ① Add water to the waterline 6 of "SHORT GRAIN", and close the outer lid.
- ② Select "Steam" function, and set the cooking time to 15 minutes.
- ③ When you hear the buzzer, remove the pan, and pour away the water inside it.

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

### 1 Measure rice with the measuring cup provided.

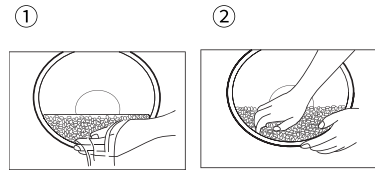
- Maximum quantity of rice to be cooked at once, "Specifications" on P17.

○ Correct      × Incorrect



### 2 Wash the rice till the water turns relatively clear

- ① Wash the rice quickly with plenty of water and stirring the rice lightly to wash it while changing water.
- ② Repeat several time of rice washing → rinse with water, till the water turns relatively clear.
  - In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
  - Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.



### 3 Place the washed rice into the pan

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

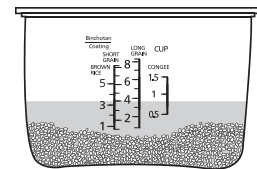
- Add water on a flat surface, and flatten the surface of the rice. (Confirm the scale and add water to the same height)
- When cooking glutinous rice, please add water according to the following table 1.

Table1

Rice quantity (measuring cups)	Water quantity (measuring cups)
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6

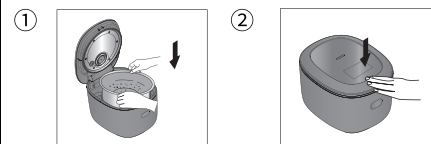
※ The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference. (When too much water is added, it may overflow when cooking.)

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



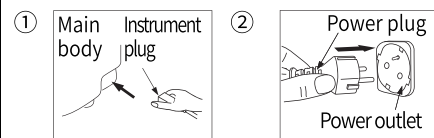
### 4 Put the pan into the body and close the outer lid

- When doing this, make sure to put in the diagonal direction of the product, as shown on the right.
- Make sure that the "Moisturizing cap" is mounted in place.
- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound.



### 5 Connect the plugs

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



## Notes

When cooking with the steamer, the maximum cooking capacity is below 2 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 Time range to preset
Short Grain	Healthy Low Sugar	waterline of the Sugar steamer	37, 40, 43 minutes	○	60 minutes - 13 hours
	Enhanced Taste	SHORT GRAIN	52 minutes	○	70 minutes or more
	White Rice		42 minutes	○	60 minutes or more
	Quick/Quinoa		30 minutes	○	40 minutes or more
Long Grain	Long Grain	LONG GRAIN	32 minutes	○	40 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice	BROWN RICE	2 hours	×	2 hours 20 minutes or more
Glutinous Rice	Enhanced Taste	Refer to Table 1 on P6	*1	×	*3
Mixed Rice		SHORT GRAIN or LONG GRAIN			
Congee	Congee/Soup	CONGEE	Table 3	×	Cooking time +10 minutes or more
Soup					
Grain Congee	Multigrain				
Steam	Steam	Water for a steam of more than 40 minutes: 3 measuring cups	Table 3	○	Cooking time +20 minutes- 12 hours
Cake	Cake	-	Table 3	×	-
Rice Reheat	Reheat	Refer to Table 4 on P9	15 minutes	○	-

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

### Setting cooking time

Table 3

Categories of food to cook	Menu select	Setting cooking time range	Setting increments	Initial value	Time memory
Congee	Congee/Soup	40 minutes ~ 2 hours	10 minutes	1 hour	○
	Multigrain	1 hour ~ 3 hours	30 minutes	2 hours	○
Steam	Steam	1 minute ~ 1 hour	1 minute	5 minutes	○
Soup	Congee/Soup	40 minutes ~ 2 hours	10 minutes	1 hour	○
Cake	Cake	40 minutes ~ 1 hour	1 minute	1 hour	○

- \*1 • After power is turned off, the cooking time will be reset and the last set cooking time is no longer saved.

#### ★ Tips to cook delicious rice

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

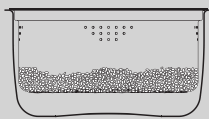


# Menu functions Cook Rice · Brown Rice/Keep Warm

## ※ When cooking with the "Healthy Low Sugar" function

### Preparation

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



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

### 1 Press [ < ] or [ > ] to select Healthy Low Sugar.

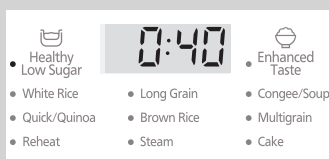
- The selected function indicator lights up.
- The [Start] indicator flashes.

### 2 Press the TIME, then press [ < ] or [ > ], to set the cooking time.

- Optional cooking time: 37 minutes, 40 minutes, 43 minutes.

### 3 Press [Start] key to start cooking.

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



### 4 When cooking is over, loosen the rice.

- After the buzzer rings, cooking finishes. The function will automatically turn to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.

#### ■ Kind reminder

- For different varieties of white rice, please adjust the amount of water or cooking time appropriately if the cooked rice is dry and hard, half-cooked, too sticky or watery.

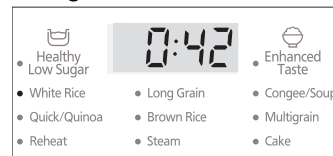
## ※ When cooking with the "White Rice" function

### 1 Press [ < ] or [ > ], to select the White Rice.

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

### 2 Press [Start] key to start cooking.

- The [Start] indicator flashes.
- The remaining time decreases in unit of 1 minute. Under the "Quick/Quinoa" function and "Brown Rice" function, it starts displaying the remaining time approximately 7 minutes and 12 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 15 minutes" to "After 13 minutes", rather than decreasing in unit of 1 minute.



### 3 When cooking is over, loosen the rice.

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

#### ■ Kind reminder

- Do not choose the function of "Quick/Quinoa" to cook glutinous rice, mixed rice. (Water volume Table 1 on P6)
- "Quick/Quinoa" can be used for cooking rice. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.  
→ Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become soft.
- With "Enhanced Taste" function, you can make rice softer and more delicious.
- Do not mix brown rice with white rice (short grain and long grain), so as not to affect the cooking result.

## Keep warm

- Keep warm time displays from 00:00 to 23:59 of total 24 hours. After more than 24 hours, display " - - - " but still keep warm.
- If the function of "Keep Warm" is longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display shows "U14". To continue using, press the [Off/Cancel] button first.
- Cooked rice should be consumed within 5 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.

# Menu functions Reheat/Cooking

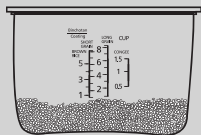
## ※When reheating the cooled rice Preparation

- Stir the cooled rice in the pan to make it even.
- When reheating the cooled rice, please refer to the following table of the amount of water to be added.

Table 4

Cooled rice quantity (Waterline*)	Water volume (Measuring cup)
1	-
2	1/2
3	1/2
4	1/2

- The maximum amount of cooled rice to reheat: SHORT GRAIN or LONG GRAIN 4 Cups.

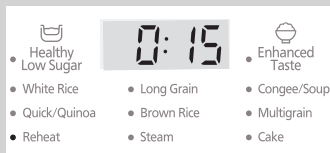


### 1 Press [ < ] or [ > ] to select Reheat.

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

### 2 Press [Start] key to start reheating.

- No matter how much cooled rice to reheat, the heating time is about 15 minutes.



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

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

#### ■ Kind reminder

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

## ※When cooking congee for 1.5 hours

### 1 Press [ < ] or [ > ] key to select "Congee/Soup".

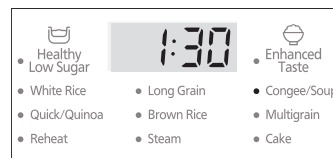
- The selected function indicator lights up.
- The [Start] indicator flashes.

### 2 Press the TIME, then press [ < ] or [ > ], to set the cooking time.

- Press and hold the [ < ] or [ > ] key to quickly add or subtract time.
- ※ For the cooking time which can be set, Table 3 on P7.

### 3 Press [Start] key to start cooking.

- Remaining time is shown in 1 minute decrements.



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

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

#### ■ Kind reminder

- Open the lid while cooking will increase the amount of dew condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from steam vent.
- When the congee is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- If the soup is stewed above the maximum waterline of "CONGEE", it may cause spillage. (P17)
- Remove the moisturizing cap and rinse it out after each use, so as to avoid unfavorable smell.
- If you select a longer steam time (for example, steam for more than 40 minutes), add 3 measuring cups of water to prevent the water from drying.
- When the steam function is performing, the time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.
- The maximum weight of cake batter must not exceed 700 g (total weight of cake powder, milk, eggs, etc.). Otherwise, it may lead to the cake being under-baked.
- When baking the cake batter with maximum weight, set the cooking time to 1 hour to avoid the cake being half-cooked.



# Timer/Cleaning and Maintenance

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

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

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

**2** Press [Timer].

- When presetting congee, first follow the Step 2 on P9 to set the cooking time, then press the [Timer] key.

**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, cook will start directly.  
※ For the functions and time range which apply to timer, Table 2 on P7.

**4** Press **[Start]** key. Timer cooking starts.

- The [Start] indicator turns off, the [Timer] indicator lights up, then the preset is finished.



## ■ Kind reminder

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

## Attentions

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

### Heating plate/Pan seal ring

Wipe with a wet towel wrung.

- Please wash in time after using seasonings (Mixed rice, etc.). (Otherwise odor, deterioration or corrosion may be caused.)
- Please do not pull the pan seal ring.

### Moisturizing cap

Wipe with a wet towel wrung.

- Remove the moisturizing cap and rinse it out after each use, so as to avoid unfavorable smell.

### Upper frame/Support rubber of pan (3 places)

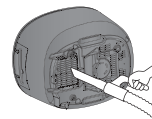
Wipe with a wet towel wrung.

#### Notes

- Do not pour water in to wash.

## 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.

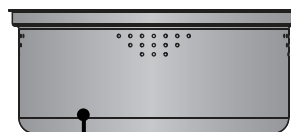
### Bottom sensor/Lid sensor

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.



### Sugar steamer

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

### Pan

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

### Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop ( 1 )



Congee [Soup] scoop ( 1 )



Measuring cup ( 1 )

# Recipes

Attentions: • Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.  
• While cooking white fungus soup which may become thick, please use the "Congee/Soup" function, and the maximum cooking volume should not exceed the "CONGEE" maximum waterline so as not to overflow.  
※1 cup (measuring cup): about 150 g.

## Tomato Chicken Wings

Ingredients: Chicken wings 8      Seasonings: Tomato ketchup 10 mL      Rice wine 10 mL  
Shiitake mushrooms 100 g      Soy sauce 15 mL      Sugar 5 g  
Tomato 2      Oyster sauce 10 mL      Salt 2.5 g  
Water 50 mL

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

## Red Bean and Purple Rice Congee with Coconut Milk

Ingredients: Red beans 100 g      Crystal sugar 30 g  
Purple rice 100 g      Coconut milk 300 mL

Steps: 1) Wash the red beans and purple rice, and soak them in water all night.  
2) Put the soaked red beans, purple rice, and crystal sugar in the pan, add water to the maximum waterline of CONGEE, and close the outer lid.  
3) Press the [ < ] or [ > ] key to select "Multigrain", set the cooking time to 1 hour and 30 minutes, and then press the [Start] key.  
4) At the end of cooking, press the [Off/Cancel] key, and add the coconut milk.  
• If you do not soak red beans and purple rice in advance, please increase the cooking time.

## Simple and Easy Braised Rice

Ingredients: Corn kernels and peas 20 g      Seasonings: Soy sauce 10 mL  
Chinese sausages Several slices      Salt 2 g  
Potatoes 200 g      Oyster sauce 10 mL  
Shiitake mushrooms 100 g      Chicken essence 2 g  
Tomatoes 1      Oil A few drops  
White rice 2 cups

Steps: 1) Wash and dice the shiitake mushrooms, cut the potatoes into chunks and wash the starch off the potatoes.  
2) After washing the rice, add water to the 1.5 scale of the "SHORT GRAIN" waterline, drip a few drops of oil, put all the ingredients in turn. After cutting a cross on the tomatoes, put them on the top.  
3) Put all ingredients and seasoning in the pan and close the outer lid.  
4) Press the [ < ] or [ > ] key to select "White Rice", and then press the [Start] key.

## Mushroom soup

Ingredients: White beech mushroom 70 g      Seasonings: Cooking wine 10 mL  
Mushroom with crab taste 70 g      Salt 5 g  
King oyster mushroom 60 g      White pepper A little  
Ribs 300 g  
Ginger Several pieces  
Chopped scallion The right amount

Steps: 1) Soak the three kinds of mushrooms in appropriate salted water for 10 minutes. After rinsing the ribs with water, blanch them with boiling water.  
2) Wash the three kinds of mushrooms, cut off the roots. Cut the king oyster mushroom into small section.  
3) Put the ribs, mushrooms and ginger slices into the pan. Add the right amount of cooking wine, add water to the max. Waterline for "CONGEE", and close the outer lid.  
4) Press [ < ] or [ > ] key, select "Congee/Soup", set the cooking time to 1 hour 30 minutes, and then press the [Start] key.  
5) After cooking, open the outer lid, and then only season it with the right amount of salt, white pepper and chopped scallion.  
Note: You can choose your favorite mushrooms.

# Trouble Shooting

Please check before requesting a repair.

Scenarios	Please check	Ref. page
Start cooking as soon as a timer is set	● Is the preset time not within "Time range to preset"?	7
Do not cook during preset time	● Is the [Start] key pressed?	10
Cooking time is long	<ul style="list-style-type: none"> <li>● If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended up to 30 minutes)</li> <li>● Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking.</li> <li>● Is "U12" displayed?</li> </ul>	— — 15
Cooking time is short	● Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking.	8
Make noise	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The "pu" sound is the sound given by fan to dissipate the heat during rotation.</li> <li>● The "grumble" sound is the sound given by IH (induction heating) during energizing. Sometimes you may hear these sounds during keep warm.</li> <li>● "xiu" sound is the sound of the steam ejection.</li> </ul>	— — —
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?	—
Key operation can not be performed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Are the indicator of the keys on? → Key operation can not be performed during cooking, timer or keep warm. Press the [Off/Cancel] key before operation.</li> </ul>	—
When a power outage occurs during cooking	● Return to standby mode.	—
Sparks occur from the power plug	● When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge. This is the inherent characteristics of IH (induction heating) mode, and is not a malfunction.	—
There is plastic smell	● There may be plastic smell at the beginning of use. It will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.	—

## To be known

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

# Trouble Shooting

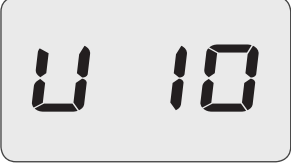



Please check before requesting a repair if it is not a failure.

Scenarios	Causes
Glutinous (soft)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is the rice quantity and water volume correct?</li> <li>● Is much broken rice mixed in?</li> <li>● Is the rice immersed in water for a long time? (Preset time is too long, etc.) → When using the timer function to cook, you need to put less water.</li> <li>● Is hot water used to wash rice?</li> <li>● Is rice loosened immediately after cooked?</li> <li>● Is too much water added into new rice to cook?</li> </ul>
Dry (hard)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is the rice quantity and water volume correct?</li> <li>● Is "Quick/Quinoa" function used to cook?</li> </ul>
Congee is mushy	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is rice soaked in water for a long time when timer cooking is set?</li> <li>● Is congee kept warm?</li> <li>● Whether there is too much broken rice?</li> </ul>
Rice is scorched	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is rice washed adequately?</li> <li>● Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and inside the main body?</li> <li>● Is timer cooking set?</li> <li>● Is much broken rice mixed in?</li> <li>● Are spices added for cooking? (Mixed rice, etc.)</li> <li>● Yellowish paste formed on the bottom of the pan is not a malfunction. → If it is not improved after the above has been confirmed, refer to "To improve scorched rice". (👉 P16)</li> </ul>
Condensation Odor Rice is yellow	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is rice loosened immediately after cooked?</li> <li>● Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours?</li> <li>● Is cooled rice added into the pan and keep warm?</li> <li>● Is rice washed adequately?</li> <li>● Is the rice scoop placed during keep warm?</li> <li>● Due to the different types of rice or water quality, cooked rice might be yellowish.</li> <li>● It may smell when you cook, mixed rice with seasonings. → Carefully clean the pan, heating plate, moisturizing cap.</li> </ul>
Rice is dry	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Has rice been keep warm for a time longer than 5 hours?</li> <li>● Is reheating repeated many times?</li> <li>● Is moisturizing cap mounted correctly?</li> <li>● Is rice attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed?</li> </ul>
Rice sticks onto the pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Due to the different varieties of rice, soft rice and glutinous rice might easily stick the pan.</li> </ul>
A thin film is formed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is bran remained? Rice paper-like film is a result of the dry starch dissolution, and it is harmless; the rice which is not washed cleanly is likely to generate such a thin film.</li> </ul>
Cooked rice has bumpy surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Did you make the surface of rice smooth before cooking?</li> <li>● The powerful firepower of IH (induction heating) caused this. This is not an anomaly. Under the following circumstances, rice tends to have uneven surface. <ul style="list-style-type: none"> <li>• When rice has not been sufficiently washed.</li> <li>• When a lot of broken rice is mixed in.</li> <li>• When rice has been broken due to excessive force used to wash it.</li> </ul> </li> </ul>

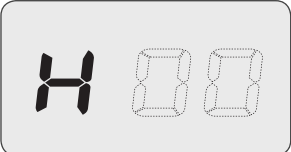


# Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check	Ref. page
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.)</li> </ul>	—
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is any foreign object attached to the bottom of the pan or the bottom sensor? → Please remove foreign objects and dirt, and then press the [Off/Cancel] key.</li> <li>● Is water too much? → Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)</li> </ul>	4 7
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Keep warm duration over 96 hours? → Please press [Off/Cancel] key.</li> </ul>	8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.               <ol style="list-style-type: none"> <li>① Press the [Off/Cancel] key, and then unplug the power plug.</li> <li>② Remove the pan until the rice cooker cools down.</li> <li>③ Clear the dust in the intake port/exhaust port at the bottom of the rice cooker. (P10)</li> </ol> </li> <li>● Is the rice cooker used on the carpet? → Do not use the rice cooker where the bottom of the rice cooker may be clogged.</li> </ul>	— 4

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

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

In trouble

# 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 ▶ 3 ◯ Start ▶ 4 > ..... 76

When odor is given

When rice changes color or becomes dry

4 > ..... 72

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

The default is "74"

(Setting is automatically done after 10 seconds.)

## ■ To improve scorched rice

1 < > ▶ 2 (Press in order) ◯ Keep Warm Time ◯ Keep Warm ▶ 3 > ▶ 4 ◯ Start ▶ 5 >

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

(Setting is automatically done after 10 seconds.)

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

1 < > ▶ 2 ◯ Keep Warm (Press and hold for about 5 seconds)

(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-HL151
Rated voltage/Rated frequency		220 V ~ 50 Hz
Rated power input		1200 W
Cooking volume		1.5 L
Cooking quantity (Rice)	Healthy Low Sugar	0.18 L - 0.54 L [1 - 3 cups]
	Enhanced Taste	0.18 L - 1.5 L [1 - 8.3 cups]
	White Rice	
	Quick/Quinoa	
	Brown Rice	0.18 L - 0.9 L [1 - 5 cups]
	Long Grain	0.18 L - 1.5 L [1 - 8.3 cups]
Mixed Rice/Glutinous Rice	0.18 L - 1.08 L [1 - 6 cups]	
Congee cooking volume (rice quantity)	Congee/Multigrain	0.09 L - 0.27 L [0.5 - 1.5 cups]
Maximum cooking volume (ingredients + water) for soup		2.2 L <sup>1</sup>
The maximum weight of cake batter (Approx.)		700 g
Power cord length (Approx.)		0.9 m
Weight (Approx.)		4.7 kg
Size (Approx.)	Width	27.2 cm
	Depth	33.4 cm
	Height	22.8 cm (49.5 cm <sup>2</sup> )

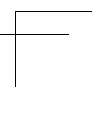
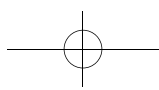
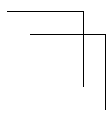
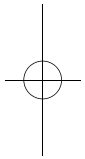
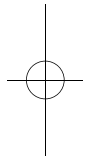
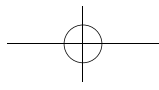
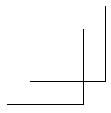
- (※1) Indicates the cooking capacity at the Maximum waterline of "CONGEE".
- (※2) Indicates the product height when opening the outer lid.

## About low sugar

The low-sugar rice cooking performance of SR-HK151 rice cooker has been tested according to the Quality Requirements of Slowly Digestible Rice Cooked by Electric Rice Cooker (T/CHEAA 0015-2020) and proved to meet these quality requirements of low-sugar cooked rice.

Product	Testing Laboratory	Standard	Result	Report No.
IH Electronic Rice Cooker	CVC Testing Technology Co.,Ltd	T/CHEAA 0015-2020 <Quality requirements of slowly digestible rice cooked by electric rice cooker>	PASS	WTS2021-28582

Low-sugar cooked rice refers to the rice cooked with a specific cooking method. Compared with the conventional cooking mode, the content of reducing sugar in such cooked rice is reduced and the content of resistant starch is increased.



**Panasonic®**

# Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình | Nồi Cơm Điện Cao Tần

Tên model **SR-HL151**



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.
- **Đặc biệt hãy chú ý đến [Các biện pháp sử dụng an toàn] (trang 20-21)**
- 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

<b>Các biện pháp sử dụng an toàn</b> ..... 20-21	<b>Trước khi sử dụng</b>
Lưu ý trong quá trình sử dụng..... 22	
<b>Tên bộ phận</b>	
● Thân nồi ..... 23	
● Bảng điều khiển..... 23	
<b>Nấu cơm</b>	<b>Cách sử dụng</b>
● Vo gạo và thêm nước..... 24	
● Chọn chức năng/Thiết lập thời gian nấu/ Mẹo nấu cơm ngon ..... 25	
<b>Các chương trình nấu</b>	
● Nấu cơm • Nấu gạo lứt/Giữ ấm ..... 26	
● Hâm nóng/Nấu ăn..... 27	
<b>Hẹn giờ</b> ..... 28	
<b>Lau rửa và bảo dưỡng</b> ..... 28-29	
<b>Một số công thức nấu ăn</b> ..... 30	
<b>Xử lý sự cố</b> ..... 31-32	<b>Vấn đề phát sinh</b>
<b>Các chỉ báo lỗi</b> ..... 33	
<b>Khi bạn muốn cải thiện (tối ưu hóa)</b> ..... 34	
<b>Thông số kỹ thuật</b> ..... 35	



# 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 bộ dây chuyên dụng mua từ một cửa hàng sửa chữa được Panasonic chấp thuận.

● Không làm hỏng dây điện hoặc phích cắm điện.

• Nghiêm cấm các hành động sau.  
Làm hỏng, xử lý, để tiếp xúc với hoặc gần chỗ nhiệt độ cao, dùng lực uốn, xoắn, kéo, treo trên góc, đặt vật nặng lên trên, buộc thành bó, kẹp vào, kéo dây nguồn để di chuyển.

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

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

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

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

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

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

• Cần đặc biệt chú ý trẻ sơ sinh.

● Đứng đổ nước hoặc chất lỏng khác vào đầu nối như phích cắm thiết bị.

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



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

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

• 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, nó có thể gây cảm ứng tĩnh điện cho các bộ phận kim loại khác như nhà ở.

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

● Lau chùi phích cắm điện thường xuyên.

(Để tránh gây ra hỏa hoạn do lớp cách điện kém của phích cắm điện phát sinh từ hơi ẩm và ngoại vật tích tụ.)

→ Ngắt phích cắm điện và lau sạch bằng vải khô.

■ Thân nồi



● Không chèn bất kỳ thứ gì vào lỗ thoát khí, lỗ thông hoặc khe hở.

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

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

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

<Các trường hợp nấu bị cấm>

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

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

(Để tránh dẫn đến cháy, điện giật hoặc thương tích.)  
→ Để sửa chữa, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic.

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

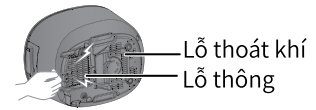
(Để tránh dẫn đến cháy, bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

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

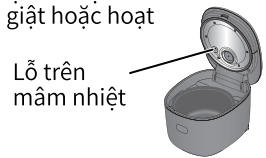
● Không nhúng thiết bị vào nước hoặc không để nước bắn toé vào thiết bị.

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

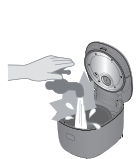
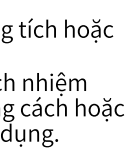
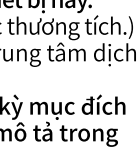
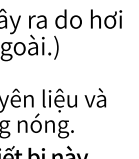
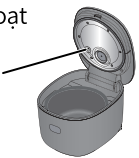
→ Hãy tham vấn đại lý được ủy quyền Panasonic nếu nước lọt vào bên trong thiết bị.



Lỗ thoát khí  
Lỗ thông



Lỗ trên  
mâm nhiệt



## ! CẢNH BÁO

### ■ Cách sử dụng

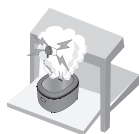
- Khi sử dụng hoặc sau khi nấu, không để mặt hoặc tay gần lỗ thông hơi, đặc biệt chú ý đối với trẻ sơ sinh. (Để tránh dẫn đến bỏng.)
- Không mở nắp hoặc di chuyển phần thân nồi trong khi nấu. (Để tránh bỏng hoặc thương tích gây ra do hơi rò ra hoặc thức ăn đã nấu bay ra ngoài.)
- Những người (bao gồm trẻ em) có năng lực thể chất, giác quan, tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng thiết bị này, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị. (Để tránh dẫn đến bỏng, thương tích hoặc điện giật.)



- Để thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em. (Để tránh dẫn đến bỏng, thương tích hoặc điện giật.)
- Nếu xảy ra sự cố hoặc ngoại lệ, ngừng sử dụng thiết bị ngay và rút phích cắm điện. (Để tránh dẫn đến khói, cháy hoặc điện giật.)  
Các bất thường • Các trường hợp trực trực
  - 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 trực trực.)
- 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 tầm 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 chạm vào nút khoá khi đang di chuyển sản phẩm. (Để tránh gây thương tích do mở nắp ngoài.)
- Không chạm vào bề mặt nóng khi đang sử dụng thiết bị hoặc sau khi nấu.
  - Thân nồi có nhiệt độ cao. Đặc biệt là các bộ phận kim loại như mâm nhiệt và 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 trực trực hoặc điện giật, rò điện hoặc cháy.)
- Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước. (Để tránh bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)  
→ Khi sử dụng tủ có bàn trượt, hãy sử dụng thiết bị sao cho phích cắm điện không thể tiếp xúc với hơi nước.



- 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.
- 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 điện hoặc phích cắm thiết bị, hãy đảm bảo nắm giữ chính phích cắm, và tuyệt đối không được kéo dây nguồn. (Để tránh bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)
- Khi lấy nồi ra hoặc khi không sử dụng nồi, hãy nhớ tắt nguồn và rút phích cắm điện ra. (Để tránh bị bỏng, thương tích hoặc điện giật, rò rỉ, cháy gây ra do cách nhiệt lâu ngày.)
- Chờ thân nồi đủ nguội trước khi vệ sinh. (Để tránh dẫn đến bỏng.)
- Khi sử dụng trong tủ hoặc không gian kín khác, đảm bảo hơi có thể thoát được ra ngoài. (Để tránh gây mất màu hoặc biến dạng tủ.)
- 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.)

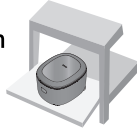
### Khi xảy ra mất điện trong quá trình sử dụng

- Bao gồm rút phích cắm điện, ngắt cầu dao, v.v.
- Quay lại chế độ chờ.

# Lưu ý trong quá trình sử dụng

## Về thân nồi

■ Nếu sản phẩm được đặt trên kệ trượt, hãy đảm bảo kệ có trọng lượng lớn hơn 12,5 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 trượt cho sản phẩm.)



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

(Tham khảo mục "Lau chùi và bảo dưỡng" trên P28)

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

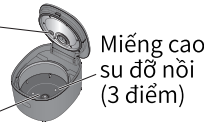
(Để tránh hiện thị lỗi, hoặc cơm cháy, cơm sống, v.v.)

Cạnh nồi hoặc đáy nồi



(Nồi)

Cảm biến nắp



Miếng cao su đỡ nồi (3 điểm)

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.)

■ Hãy đảm bảo sử dụng sản phẩm này ở những khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển để không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu nướng.

## Giới thiệu về lòng nồi

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



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



■ Không để vật cứng tác động vào nồi.



- ( Không gây trầy xước hoặc nứt mặt ngoài. )



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

### Trước khi nấu



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



### Sau khi nấu



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

### Trong khi lau chùi và bảo dưỡng (P29)



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



### Lưu ý

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

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

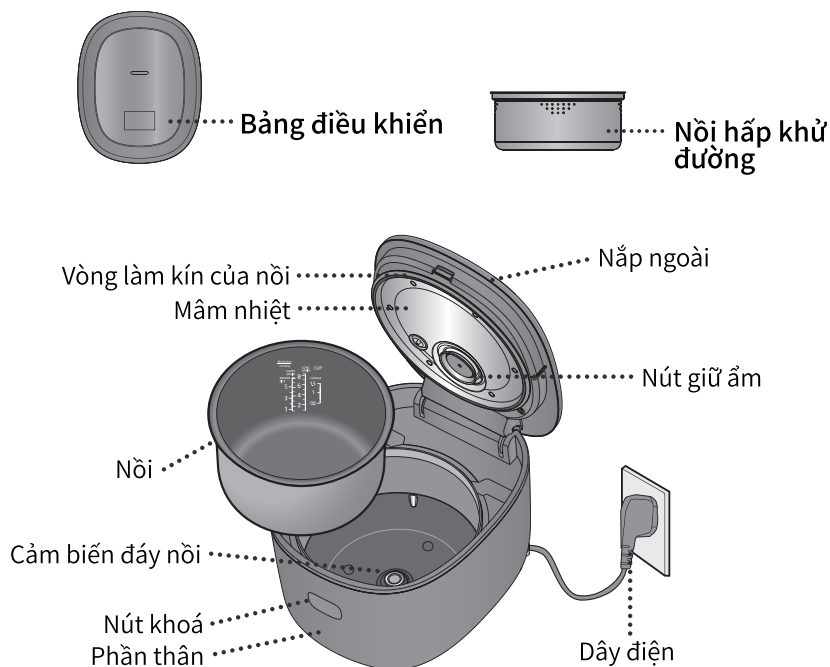
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong

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

# Tên bộ phận

- Trong lần sử dụng đầu tiên, hãy vệ sinh nồi, nút giữ ấm, nồi hấp khử đường và các phụ kiện. ( P29)
- Bảng điều khiển được phủ lớp màng bảo vệ. Vui lòng tháo bỏ nó trước khi sử dụng.

## Thân nồi



## Phụ kiện



Muôi xới cơm (1)



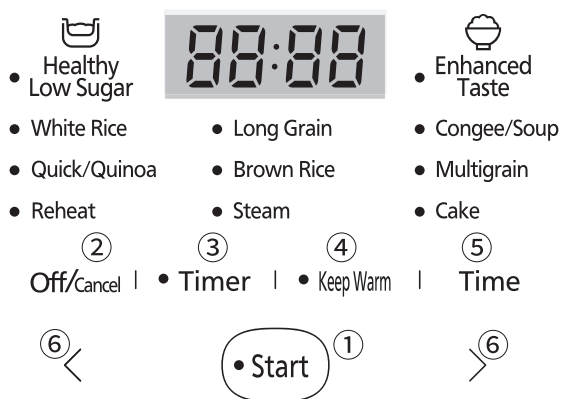
Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đong (1)  
(xấp xỉ 180 mL)

Trước khi sử dụng

## Bảng điều khiển



- [Start]  
● Nhấn nút này để bắt đầu nấu hoặc kết thúc đặt thời gian cài đặt sẵn.
- [Off/Cancel]  
● Hủy hoạt động sai, hoặc tắt chức năng giữ ấm.
- [Timer]  
● Nhấn nút này để hẹn giờ.
- [Keep Warm]  
● Nhấn nút này để giữ ấm thực phẩm.
- [Time]  
● Để cài đặt thời gian nấu, trước tiên bạn phải nhấn nút này.
- [<]/[>]  
● Nút này được sử dụng để chọn chức năng.  
● Nút này được sử dụng để cài đặt thời gian cài sẵn và thời gian nấu.  
● Nhấn và giữ nút để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.

## Chú ý

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

# Nấu cơm Vo gạo và thêm nước

## Trước khi sử dụng lần đầu

- ① Thêm nước đến mức nước "6" dành cho "SHORT GRAIN" (Hạt ngắn) ho sức khỏe) và đóng nắp ngoài lại.
- ② Chọn chức năng "Steam" (Hấp) và cài đặt thời gian nấu thành 15 phút.
- ③ Khi nghe thấy tiếng bíp, hãy lấy nồi ra và đổ bớt nước bên trong đi.

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

## 1 Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp.

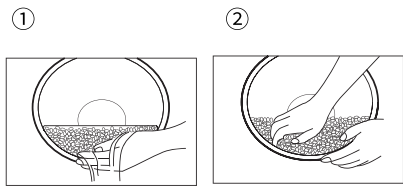
- Số lượng gạo tối đa cần nấu một lần, "Thông số kỹ thuật" tại P35.

○ Chính xác      × Không chính xác



## 2 Vo gạo cho đến khi nước tương đối trong

- ① Vo gạo nhanh bằng nhiều nước và đảo khuấy gạo thích hợp để rửa sạch gạo trong khi thay nước.
- ② Lặp lại vài lần vo gạo → đổ nước đi, cho đến khi nước tương đối trong.
  - Để tránh làm xước lớp phủ chống dính trên bề mặt nồi, không vo gạo trong nồi.
  - Vo gạo thật kỹ. Nếu không, có thể xuất hiện cháy cơm và cám gạo còn sót có thể ảnh hưởng đến vị cơm.



## 3 Đổ gạo đã vo vào nồi

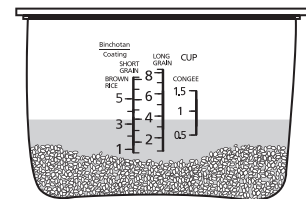
- Đổ nước vào đến mức nước tương ứng ( P25) và lau khô bên ngoài nồi.
- Đổ nước vào nồi, và làm phẳng bề mặt gạo. (Xác nhận theo vạch đo và đổ thêm nước đến độ cao tương tự)
  - Khi nấu cơm nếp, hãy đổ nước vào theo bảng 1 sau đây.

Bảng 1

Lượng gạo (cốc đong)	Lượng nước (cốc đong)
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6

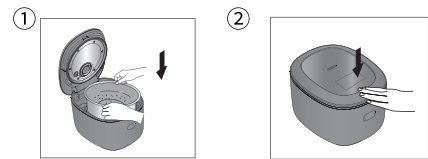
※ Có thể tăng hoặc giảm lượng nước ở trên tùy theo sở thích cá nhân. (Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.)

Ví dụ: khi nấu 4 cốc gạo hạt ngắn, hãy cho nước đến mức nước "4" của "SHORT GRAIN" (Hạt ngắn).



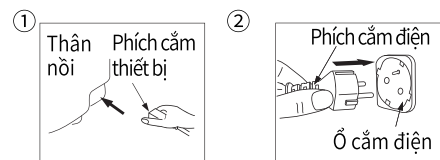
## 4 Đặt nồi vào phần thân nồi và đóng nắp ngoài

- Khi làm điều này, hãy đảm bảo đặt vào theo hướng chéo của sản phẩm, như hình bên phải.
- Đảm bảo rằng "nút giữ ầm" được gắn đúng vị trí.
- Khi đóng nắp ngoài, hãy xác nhận đã có tiếng "cách".



## 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.



## Chú ý

Khi nấu bằng nồi hấp, dung tích nấu tối đa dưới 2 cốc.



# Nấu cơm

## 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
Hạt ngắn	Healthy Low Sugar (Ít đường tốt cho sức khỏe)	Mức nước của nồi hấp khử đường	37, 40, 43 phút	○	60 phút - 13 giờ
	Enhanced Taste (Tăng cường hương vị)	SHORT GRAIN (Hạt ngắn)	52 phút	○	70 phút trở lên
	White Rice (Gạo thường)		42 phút	○	60 phút trở lên
	Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch)		30 phút	○	40 phút trở lên
Hạt dài	Long Grain (Hạt dài)	LONG GRAIN (Hạt dài)	32 phút	○	40 phút trở lên
Gạo lứt	Brown Rice (Gạo lứt)	BROWN RICE (Gạo lứt)	2 giờ	×	2 giờ 20 phút trở lên
Cơm nếp	Enhanced Taste (Tăng cường hương vị)	Tham khảo Bảng 1 trên P24	*1	×	*3
Cơm trộn		SHORT GRAIN (Hạt ngắn) hoặc LONG GRAIN (Hạt dài)			
Nấu cháo	Congee/Soup (Cháo/Súp)	CONGEE (Cháo)	Bảng 3	×	Thời gian nấu +10 phút trở lên
Súp					
Nấu cháo hạt	Multigrain (Nhiều loại hạt)				
Hấp	Steam (Hấp)	Nước để hấp trên 40 phút: 3 cốc đong	Bảng 3	○	Thời gian nấu +20 phút- 12 giờ
Bánh ngọt	Cake (Bánh)	-	Bảng 3	×	-
Hâm nóng cơm	Reheat (Hâm nóng)	Tham khảo Bảng 4 trên P27	15 phút	○	-

- \*1 • Thời gian cần để nấu lượng gạo trung bình ở điện áp 220 V, nhiệt độ phòng 20°C và nhiệt độ nước 20°C để tham khảo.  
 • Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi theo lượng gạo, nước, điện áp, nhiệt độ, nhiệt độ nước và lượng gạo.  
 • Thời gian nấu cơm trộn, cơm nếp sẽ thay đổi theo các nguyên liệu sử dụng.
- \*2 • Tất cả các chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm. Một số mục được đánh dấu "×" không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] ngay sau khi nấu xong.
- \*3 • Các chức năng hâm nóng cơm, bánh không có hẹn giờ.  
 • Khi nấu cơm nếp và cơm trộn, không sử dụng chức năng hẹn giờ gây ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động.  
 • Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn thời gian nấu, người nấu sẽ bắt đầu trực tiếp.  
 • Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt sẵn không nên quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.

### ■ Thiết lập thời gian nấu

Bảng 3

Chương trình nấu	Chọn menu	Khoảng thiết lập thời gian nấu	Mỗi lần thiết lập	Giá trị ban đầu	Bộ nhớ thời gian
Nấu cháo	Congee/Soup (Cháo/Súp)	40 phút ~ 2 giờ	10 phút	1 giờ	○
	Multigrain (Nhiều loại hạt)	1 giờ ~ 3 giờ	30 phút	2 giờ	○
Hấp	Steam (Hấp)	1 phút ~ 1 giờ	1 phút	5 phút	○
Súp	Congee/Soup (Cháo/Súp)	40 phút ~ 2 giờ	10 phút	1 giờ	○
Bánh ngọt	Cake (Bánh)	40 phút ~ 1 giờ	1 phút	1 giờ	○

- \*1 • Sau khi tắt nguồn, thời gian nấu sẽ được thiết lập lại và thời gian nấu đã cài đặt cuối cùng không còn được lưu.

#### ★ Mẹo nấu cơm ngon

- ① ● Đong đúng tỷ lệ nước và gạo.



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



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

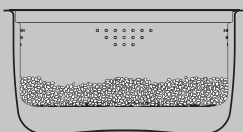


# Các chương trình nấu Nấu cơm · Nấu gạo lứt/Giữ ấm

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

### Chuẩn bị

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



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

**1** Nhấn [**<**] hoặc [**>**] để chọn "Healthy Low Sugar" (Giảm lượng đường, tốt cho sức khỏe).

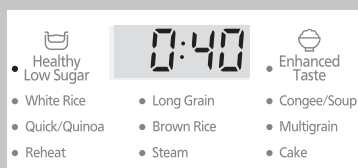
- Đèn báo chức năng đã chọn sẽ bật sáng.
- Đèn báo [Start] nhấp nháy.

**2** Nhấn TIME (THỜI GIAN), sau đó nhấn [**<**] hoặc [**>**], để cài đặt thời gian nấu.

- Thời gian nấu tùy chọn: 37 phút, 40 phút, 43 phút.

**3** Nhấn nút **Start** để bắt đầu nấu.

- Đèn báo [Start] bật sáng.
- Thời gian còn lại được hiển thị theo các mức giảm 1 phút.



**4** Khi nấu xong, xới tơi cơm.

- Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ. Để cơm không dính vào nhau, hãy đảo cơm sau khi nấu.

### ■ Hãy lưu ý

- Đối với các loại gạo thường khác nhau, vui lòng điều chỉnh lượng nước hoặc thời gian nấu phù hợp nếu cơm bị khô và cứng, nửa chín, quá dính hoặc nhão.

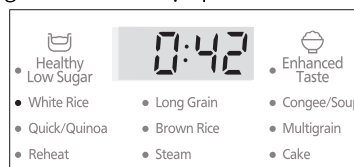
## ※ Khi nấu với chức năng "White Rice" (Gạo thường)

**1** Nhấn nút [**<**] hoặc [**>**], để chọn "White Rice" (Gạo thường).

- Đèn báo chức năng đã chọn sẽ bật sáng.
- Đèn báo [Start] nhấp nháy.

**2** Nhấn nút **Start** để bắt đầu nấu.

- Đèn báo [Start] nhấp nháy.
- Thời gian còn lại giảm đi theo đơn vị 1 phút. Trong chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) và "Brown Rice" (Gạo lứt), thiết bị sẽ bắt đầu hiển thị thời gian còn lại khoảng 7 phút và 12 phút trước khi nấu xong.
- Sau khi vào giai đoạn nấu, thời gian nấu còn lại được hiển thị sẽ tự động được điều chỉnh tùy theo khối lượng gạo. Ví dụ: đôi khi thiết bị có thể giảm từ "Sau 15 phút" xuống "Sau 13 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 giữ ấm. Để cơm không dính vào nhau, hãy đảo cơm sau khi nấu.
- Đối với Cơm gạo lứt, cơm trộn, cơm nếp, nhấn nút [Off/Cancel] sớm nhất có thể để tránh không ảnh hưởng đến hương vị.

### ■ Hãy lưu ý

- Không chọn chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) để nấu cơm nếp, cơm trộn. (Khối lượng nước Bảng 1 ở P24)
- Có thể sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) để nấu cơm. Do thời gian nấu được rút ngắn, cơm có thể bị cứng hơn hoặc cháy cơm. → Ngâm gạo trước trong nước, và bạn có thể khiến cơm nấu trở nên mềm.
- Với chức năng "Enhanced Taste" (Tăng cường hương vị), bạn có thể khiến cơm mềm và ngon hơn.
- Không trộn gạo lứt với gạo thường (hạt ngắn và hạt dài) để không ảnh hưởng đến kết quả nấu.

## Giữ ấm

- Thời gian giữ ấm hiển thị từ 00:00 đến 23:59 trong tổng số 24 giờ. Sau hơn 24 giờ, sẽ hiển thị " - - - " nhưng vẫn giữ ấm.
- Nếu chức năng "Keep Warm" (giữ ấm) lâu hơn 96 giờ, nó sẽ tự động dừng, và màn hình hiển thị "U14". Để tiếp tục sử dụng, trước tiên hãy nhấn nút [Off/Cancel].
- Bạn có thể thưởng thức cơm trong vòng 5 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.

# Các chương trình nấu Hâm nóng/Nấu ăn

## ※ Khi hâm nóng cơm nguội

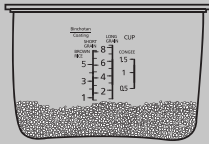
### Chuẩn bị

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

Bảng 4

Lượng cơm nguội (Mức nước*)	Lượng nước (Cốc đong)
1	-
2	1/2
3	1/2
4	1/2

- Lượng cơm nguội tối đa để hâm nóng: 4 cốc SHORT GRAIN (Hạt ngắn) hoặc LONG GRAIN (Hạt dài).

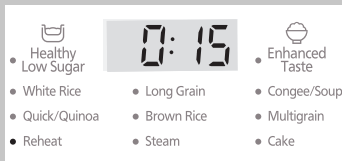


## 1 Nhấn [ < ] hoặc [ > ] để chọn Reheat (Hâm nóng).

- Đèn báo chức năng đã chọn sẽ bật sáng.
- Đèn báo [Start] nhấp nháy.

## 2 Nhấn nút [Start] để bắt đầu hâm nóng.

- Bất kể bao nhiêu cơm nguội cần hâm nóng, thời gian hâm nóng khoảng 15 phút.



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

- Vui lòng xới tới 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 cơm trộn và cơm nếp, để tránh không ảnh hưởng đến hương vị.

## ※ Khi nấu cháo trong 1,5 giờ

## 1 Nhấn nút [ < ] hoặc [ > ] để chọn "Congee/Soup" (Cháo/Súp).

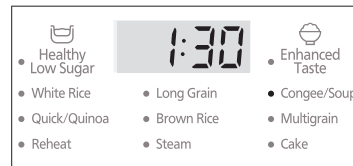
- Đèn báo chức năng đã chọn sẽ bật sáng.
- Đèn báo [Start] nhấp nháy.

## 2 Nhấn TIME (THỜI GIAN), sau đó nhấn [ < ] hoặc [ > ], để cài đặt thời gian nấu.

- Nhấn và giữ nút [ < ] hoặc [ > ] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
- ※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, xem Bảng 3 tại P25.

## 3 Nhấn nút [Start] để bắt đầu nấu.

- Thời gian còn lại được hiển thị theo các mức giảm 1 phút.



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

- Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Off/Cancel] 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 hầm trên mức nước tối đa của "CONGEE" (Cháo), nó có thể bị trào ra ngoài. (P35)
- Tháo nút giữ ấm và rửa sạch sau mỗi lần sử dụng để tránh gây mùi khó chịu.
- Nếu bạn chọn thời gian hấp lâu hơn (ví dụ: hấp hơn 40 phút), hãy thêm 3 cốc đong nước để ngăn nước bị cạn.
- Khi chức năng hấp đang thực hiện, thời gian hiển thị trên màn hình là thời gian còn lại sau khi nước trong nồi sôi.
- Trọng lượng tối đa của bột bánh không được quá 700 g (tổng khối lượng bột bánh, sữa, trứng, v.v.). Nếu không, có thể khiến bánh được nướng chưa chín.
- Khi nướng bột bánh với trọng lượng tối đa, hãy đặt thời gian nấu là 1 giờ để tránh bánh bị nửa chín nửa sống.

# Hẹn giờ/Lau rửa và bảo dưỡng

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

**1** Chọn chức năng theo các phương pháp trên P26~P27.

- Đèn báo chức năng đã chọn sẽ bật sáng.
- Đèn báo [Start] nhấp nháy.

**2** Nhấn [Timer].

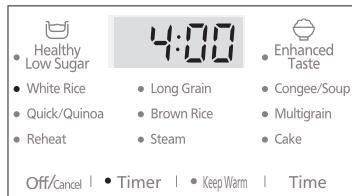
- Khi cài đặt sẵn cháo, trước tiên hãy làm theo Bước 2 trên P27 để đặt thời gian nấu, sau đó nhấn nút [Timer].

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

- Nhấn và giữ nút [ < ] hoặc [ > ] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
- Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn thời gian nấu, người nấu sẽ bắt đầu trực tiếp.  
※ Đối với các chức năng và khoảng thời gian áp dụng hẹn giờ, Bảng 2 tại P25.

**4** Nhấn nút **[Start]**. Hẹn giờ nấu bắt đầu.

- Đèn báo [Start] tắt, đèn báo [Timer] sáng lên, sau đó cài đặt sẵn sẽ kết thúc.



## ■ Hãy lưu ý

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

## Lưu ý

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

## Mâm nhiệt/Vòng làm kín của nồi

Lau bằng khăn ướt đã vắt khô.

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

## Nút giữ ẩm

Lau bằng khăn ướt đã vắt khô.

- Tháo nút giữ ẩm và rửa sạch sau mỗi lần sử dụng để tránh gây mùi khó chịu.

## Khung bên trên/Miếng cao su đỡ nồi (3 vị trí)

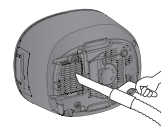
Lau bằng khăn ướt đã vắt khô.

### Chú ý

- Không đổ nước vào để rửa.

## Kiểm tra định kỳ

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



Đáy nồi cơm  
(Lỗ thông/lỗ thoát khí)

Hút rác và vật lạ khác bằng máy hút bụi.

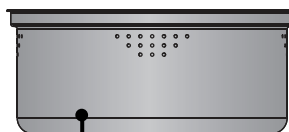
### Cảm biến đáy nồi/Cảm biến nắp

Lau bằng khăn ướt đã vắt khô.

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

#### Chú ý

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



### Nồi hấp khử đường

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

### Nồi

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

### Phụ kiện

Lau chùi bằng chất tẩy hoà tan và xốp mềm.



Mũi xối côm (1)



Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đong (1)

# Một số công thức nấu ăn

Lưu ý: • Do các nguyên liệu khác nhau được thêm vào gạo nên có thể có cơm cháy ở đáy nồi.  
• Khi nấu súp nấm trắng có thể trào lên, hãy sử dụng chức năng "Congee/Soup" (Cháo/Súp), và dung tích nấu tối đa không được vượt quá mức nước "CONGEE" (Cháo) tối đa để không bị tràn.  
※1 cốc (cốc đong): khoảng 150 g.

## Cánh gà sốt cà chua

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

- 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 [ > ] và chọn "Steam" (Hấp); đặt thời gian nấu là 25 phút, sau đó nhấn nút [Start].

## Cháo đậu đỏ và Cháo nếp cẩm nước cốt dừa

Nguyên liệu:	Đậu đỏ	100 g	Đường	30 g
	Nếp cẩm	100 g	Nước cốt dừa	300 mL

- Các bước: 1) Vo sạch đậu đỏ và nếp cẩm, ngâm nước cả đêm.  
2) Cho đậu đỏ đã ngâm, nếp cẩm, đường vào nồi, thêm nước vào đến mức nước tối đa của "CONGEE" (Cháo), rồi đậy nắp ngoài lại.  
3) Nhấn nút [ < ] hoặc [ > ] và chọn "Multigrain" (Nhiều loại hạt); đặt thời gian nấu là 1 giờ 30 phút, sau đó nhấn nút [Start].  
4) Khi kết thúc quá trình nấu, nhấn nút [Off/Cancel] và thêm nước cốt dừa.  
• Nếu không ngâm đậu đỏ và nếp cẩm trước, hãy tăng thêm thời gian nấu.

## Cơm chiên

Nguyên liệu:	Hạt ngô và đậu Hà Lan	20 g	Gia vị:	Xì dầu	10 mL
	Lạp xường	Một vài lát		Muối	2 g
	Khoai tây	200 g		Nước sốt hào	10 mL
	Nấm hương	100 g		Nước cốt gà	2 g
	Cà chua	1		Dầu ăn	Một vài giọt
	Gạo thường	2 cốc			

- Các bước: 1) Rửa sạch và cắt hạt lựu nấm hương, cắt khoai tây thành từng khoanh và rửa sạch tinh bột trên khoai tây.  
2) Sau khi vo gạo, cho nước vào đến vạch 1,5 của mức nước "SHORT GRAIN" (Hạt ngắn), nhỏ vài giọt dầu ăn, lần lượt cho tất cả các nguyên liệu vào. Sau khi cắt chéo cà chua, hãy cho chúng lên trên.  
3) Cho tất cả các nguyên liệu và gia vị vào nồi và đóng nắp ngoài.  
4) Nhấn nút [ < ] hoặc [ > ] và chọn "White Rice" (Gạo thường) sau đó nhấn nút [Start].

## Súp nấm

Nguyên liệu:	Nấm ngọc châm	70 g	Gia vị:	Rượu nấu ăn	10 mL
	Nấm càng cua	70 g		Muối	5 g
	Nấm đùi gà	60 g		Tiêu trắng	Một chút
	Sườn	300 g			
	Gừng	Vài miếng			
	Hành lá cắt nhỏ	Lượng vừa đủ			

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

# Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
Bắt đầu nấu ngay khi đặt hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian cài đặt sẵn không nằm trong "Khoảng thời gian cài đặt trước"?</li> </ul>	25
Không nấu trong thời gian cài đặt sẵn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quý khách có nhấn nút [Start] chưa?</li> </ul>	28
Thời gian nấu lâu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nếu nấu liên tục, thời gian nấu sẽ lâu hơn. (Có thể kéo dài tới 30 phút)</li> <li>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.</li> <li>Nồi cơm có hiển thị "U12" không?</li> </ul>	— — 33
Thời gian nấu ngắn	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	26
Có tiếng ồn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Âm thanh "pu" do quạt tạo ra trong quá trình tản nhiệt.</li> <li>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.</li> <li>Âm thanh "xiu" là âm phát ra khi nồi xả hơi.</li> </ul>	— — —
Hơi nước thoát ra từ vị trí khác ngoài lỗ thông hơi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vật lạ có dính vào vòng làm kín của nồi ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không?</li> </ul>	—
Không thực hiện được thao tác nút	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đèn báo của các nút có bật không? → Không thực hiện được thao tác nút trong quá trình nấu, hẹn giờ hoặc giữ ấm. Nhấn nút [Off/Cancel] trước khi thực hiện.</li> </ul>	—
Mất điện khi đang nấu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quay lại chế độ chờ.</li> </ul>	—
Đánh lửa từ vị trí phích cắm điện	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	—
Có mùi nhựa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có thể có mùi nhựa khi bắt đầu sử dụng. Mùi này sẽ mất đi sau thêm vài lần sử dụng. Đây không phải là bất thường.</li> </ul>	—

## Cần lưu ý

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



# Xử lý sự cố

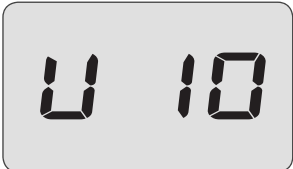



Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa nếu không phải là lỗi hỏng hóc.

Hiện tượng	Nguyên nhân
Gạo nếp (mềm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lượng gạo và nước có đúng yêu cầu không?</li> <li>● Có bao nhiêu phần trăm gạo tẩm?</li> <li>● 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.</li> <li>● Quý vị có sử dụng nước nóng để vo gạo?</li> <li>● Cơm có nở ra ngay sau khi nấu không?</li> <li>● Quý vị cho quá nhiều nước khi nấu gạo mới?</li> </ul>
Cơm khô (cứng)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lượng gạo và nước có đúng yêu cầu không?</li> <li>● Có sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) không?</li> </ul>
Cháo quá lỏng	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gạo có bị ngâm nước quá lâu khi đặt chế độ hẹn giờ nấu không?</li> <li>● Quý khách có đang giữ ấm cháo không?</li> <li>● Có quá nhiều gạo tẩm không?</li> </ul>
Cơm bị cháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Quý vị có vo gạo đầy đủ?</li> <li>● Có vật lạ ở đáy nồi, trên cảm biến đáy nồi và bên trong thân nồi không?</li> <li>● Quý vị có hẹn giờ thời gian nấu không?</li> <li>● Quý vị cho bao nhiêu phần trăm gạo tẩm?</li> <li>● Quý vị có cho gia vị khi nấu? (Cơm trộn, v.v.)</li> <li>● Có bột màu hơi vàng bám ở đáy nồi chứ không phải nồi bị hỏng. → Nếu tình hình vẫn không cải thiện sau khi đã kiểm tra các trường hợp trên, xem phần "Để cải thiện tình trạng cơm cháy". (👉 P34)</li> </ul>
Cơm bị nát, mùi khét, màu vàng	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cơm có nở ra ngay sau khi nấu không?</li> <li>● Cơm có bị giữ ấm quá lâu hơn 5 giờ không?</li> <li>● Quý vị có cho cơm nguội vào nồi và giữ ấm?</li> <li>● Quý vị có vo gạo đầy đủ?</li> <li>● Quý vị có để muối xối cơm ở trong nồi khi để chế độ giữ ấm?</li> <li>● Do loại gạo hoặc lượng nước khác nhau, cơm nấu xong có thể ngả vàng.</li> <li>● Có thể có mùi khi nấu cơm trộn với gia vị. → Vệ sinh cẩn thận nồi, mâm nhiệt, nút giữ ấm.</li> </ul>
Cơm khô	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cơm có bị giữ ấm quá lâu hơn 5 giờ không?</li> <li>● Quý vị có bật lại chế độ hâm nóng nhiều lần?</li> <li>● Nút giữ ấm có được lắp đúng cách không?</li> <li>● Cơm có dính vào vòng làm kín của nồi ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không?</li> </ul>
Cơm dính vào lòng nồi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tùy thuộc vào loại gạo, gạo mềm và gạo nếp đều có thể dính dễ dàng.</li> </ul>
Hình thành 1 lớp màng mỏng	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gạo có còn lại cám? Lớp màng bột mỏng là do tinh bột phân hủy khô lại và không gây hỏng nồi; gạo không được rửa sạch cẩn thận cũng có thể tạo ra lớp màng mỏng.</li> </ul>
Bề mặt cơm nấu chín không đồng đều	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gạo có được san đều trước khi nấu không?</li> <li>● 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Khi gạo chưa được rửa sạch cẩn thận.</li> <li>• Có quá nhiều gạo tẩm.</li> <li>• Gạo bị vỡ khi vo gạo mạnh tay.</li> </ul> </li> </ul>

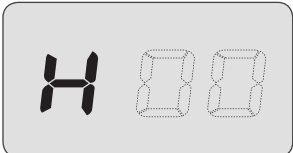


# Các chỉ báo lỗi

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiển thị lỗi	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Quý vị có đặt nồi vào không? → Nhấn nút [Off/Cancel] đến khi màn hình hiển thị lỗi biến mất. Cho 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.)</li> </ul>	—
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Có vật lạ dính vào đáy nồi hoặc cảm biến đáy nồi không? → Loại bỏ vật lạ hoặc bụi bẩn khỏi nồi và nhấn nút [Off/Cancel].</li> <li>● Quý vị có cho quá nhiều nước không? → Nhấn nút [Off/Cancel]. (Để tiếp tục nấu, Quý vị có thể giảm bớt lượng nước vừa đủ)</li> </ul>	22 25
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Quý vị có đang sử dụng chức năng giữ ấm hơn 96 giờ? → Vui lòng nhấn nút [Off/Cancel].</li> </ul>	26
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.               <ol style="list-style-type: none"> <li>① Nhấn nút [Off/Cancel], sau đó rút phích cắm điện.</li> <li>② Tháo nồi ra cho đến khi nồi cơm nguội đi.</li> <li>③ Làm sạch bụi bên trong lỗ thông/lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm. (→ P28)</li> </ol> </li> <li>● Quý vị có để nồi cơm trên thảm? → Không sử dụng nồi cơm khi đáy nồi cơm bị bịt kín.</li> </ul>	— 22

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Quý vị hãy thử rút phích cắm điện và cắm lại. Nếu "H※※" vẫn xuất hiện, nồi đang bị lỗi. → Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic và thông báo mã lỗi (hai số sau chữ "H").</li> </ul>	—
---	---	---

# 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)

(Chọn "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/ Diêm mạch), lúc này đèn báo của chức năng đã chọn sẽ sáng lên.)

Mặc định là "74"

Khi làm cơm có mùi  
76  
Khi cơm đổi màu hoặc trở nên khô  
72  
(Thiết lập sẽ tự động được hoàn thành sau 10 giây.)

## Để cải thiện tình trạng cơm bị cháy

(Chọn "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/ Diêm mạch), lúc này đèn báo của chức năng đã chọn sẽ sáng lên.)

(Thiết lập sẽ tự động được hoàn thành sau 10 giây.)

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

(Ấn và giữ trong khoảng 5 giây)

(Không làm tắt nút tiếng.)  
Lặp lại bước 1 và 2 để BẬT chế độ tiếng bíp

(Chọn "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/ Diêm mạch), lúc này đèn báo của chức năng đã chọn sẽ sáng lên.)

# Thông số kỹ thuật

Tên model		<b>SR-HL151</b>
Nguồn điện/Tần số định mức		220 V ~ 50 Hz
Công suất đầu vào định mức		1200 W
Dung tích nấu		1,5 L
Dung tích nấu cơm (Cơm)	Healthy Low Sugar (Giảm đường)	0,18 L - 0,54 L [1 - 3 cốc]
	Enhanced Taste (Tăng cường hương vị)	
	White Rice (Gạo thường)	0,18 L - 1,5 L [1 - 8,3 cốc]
	Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch)	
	Brown Rice (Gạo lứt)	0,18 L - 0,9 L [1 - 5 cốc]
	Long Grain (Hạt dài)	0,18 L - 1,5 L [1 - 8,3 cốc]
	Mixed Rice/Glutinous Rice (Cơm trộn/Cơm nếp)	0,18 L - 1,08 L [1 - 6 cốc]
Dung tích nấu cháo (lượng gạo)	Congee/Multigrain (Cháo/Nhiều loại hạt)	0,09 L - 0,27 L [0,5 - 1,5 cốc]
Dung tích nấu tối đa (nguyên liệu + nước) cho súp		2,2 L <sup>1</sup>
Trọng lượng tối đa của bột làm bánh (Xấp xỉ)		700 g
Độ dài dây nguồn tối đa (Xấp xỉ)		0,9 m
Trọng lượng (Xấp xỉ)		4,7 kg
Kích thước (Xấp xỉ)	Chiều rộng	27,2 cm
	Chiều sâu	33,4 cm
	Chiều cao	22,8 cm (49,5 cm <sup>2</sup> )

- (※1) Cho biết dung tích nấu ở mức nước tối đa đối với "Congee" (Nấu cháo).
- (※2) Cho biết chiều cao của sản phẩm khi mở nắp ngoài.

## Giảm bớt lượng đường

Hiệu suất nấu cơm giảm bớt đường của nồi cơm điện SR-HK151 đã được thử nghiệm theo Các yêu cầu về Chất lượng của Gạo tiêu hóa chậm được nấu bằng Nồi cơm điện (T/CHEAA 0015-2020) và được chứng minh là đáp ứng các yêu cầu chất lượng này về cơm giảm bớt đường.

Sản phẩm	Phòng thí nghiệm thử nghiệm	Tiêu chuẩn	Kết quả	Báo cáo số
Nồi cơm điện cao tần	CVC Testing Technology Co.,Ltd	Các yêu cầu về Chất lượng của Gạo tiêu hóa chậm được nấu bằng Nồi cơm điện (T/CHEAA 0015-2020)	VƯỢT QUA	WTS2021-28582

Cơm giảm bớt đường dùng để chỉ loại cơm được nấu bằng một phương pháp nấu cụ thể. So với chế độ nấu thông thường, hàm lượng đường trong cơm được giảm xuống và hàm lượng tinh bột kháng được tăng lên.

