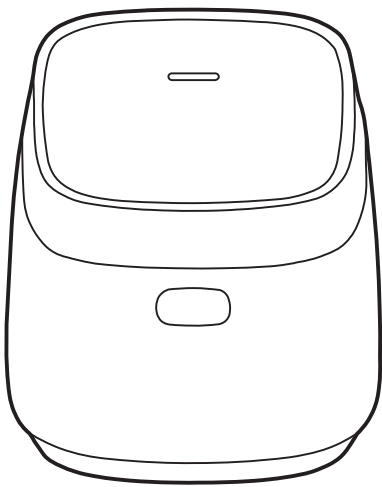


Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình **IH** Nồi cơm điện cao tần

Tên model SR-HNS151



Hình ảnh được sử dụng trong Hướng dẫn này chỉ mang tính chất minh họa, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.

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

- Sản phẩm này thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình và các mục đích tương tự.
- Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để đảm bảo hoạt động an toàn và chính xác khi sử dụng.
- **Vui lòng đọc kỹ phần "Các biện pháp sử dụng an toàn" (trang 22-23) trước khi sử dụng.**
- Giữ gìn cẩn thận hướng dẫn sử dụng và phiếu bảo hành.

Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu bảo hành đính kèm riêng.

Nội dung

Các biện pháp sử dụng an toàn 22-23

Lưu ý trong quá trình sử dụng 24

Tên bộ phận

● Thân nồi25

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

Chuẩn bị

● Vo gạo và thêm nước.....27

● Chọn chức năng/Thiết lập thời gian nấu/
Mẹo nấu cơm ngon.....28

Các chương trình nấu

● Nấu cơm/Giữ ấm/Hâm nóng29

● Cháo · Hấp · Súp · Hầm.....30

● Bánh ngọt · Lên men/Hẹn giờ31

Vệ sinh và bảo dưỡng 32-33

Một số công thức nấu ăn 34-35

Xử lý sự cố..... 36-37

Các chỉ báo lỗi..... 38

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

Thông số kỹ thuật..... 40

Trước khi sử dụng

Cách sử dụng

Vấn đề phát sinh

Các biện pháp sử dụng an toàn

Vui lòng làm theo hướng dẫn này

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

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



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



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

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



Biểu tượng này cảnh báo cấm.



Biểu tượng này cảnh báo yêu cầu phải làm theo.



CẢNH BÁO

■ Nguồn điện · Dây điện · Phích cắm điện



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

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

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

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

· Nghiêm cấm các hành động sau:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

- **Lau chùi phích cắm điện thường xuyên.**

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

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

■ Thân nồi



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

· Đặc biệt là ghim hoặc các vật kim loại khác.

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

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

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

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

- **Không sửa đổi, tháo hoặc sửa chữa thiết bị này.**

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

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

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

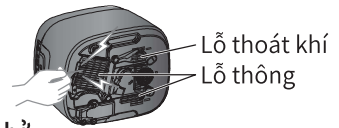
(Để tránh dẫn đến cháy, bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

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

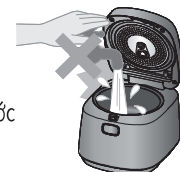
- **Không nhúng thiết bị vào nước hoặc không để nước bắn toé vào thiết bị.**

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

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



Lỗ trên mâm nhiệt

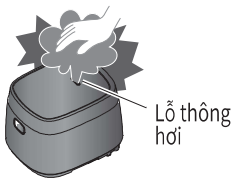


⚠ CẢNH BÁO

■ Cách sử dụng



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



- Không mở nắp hoặc di chuyển phần thân nồi trong khi nấu. → Nếu quý vị cần mở nắp nửa chừng, vui lòng cẩn thận. (Để tránh bỏng hoặc thương tích gây ra do hơi rò ra hoặc thức ăn đã nấu bay ra ngoài.)



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

- Để thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em. (Để tránh dẫn đến bỏng, thương tích hoặc điện giật.)

- Nếu xảy ra sự cố hoặc trục trặc, ngừng sử dụng thiết bị ngay và rút phích cắm điện. (Để tránh dẫn đến khói, cháy hoặc điện giật.)

Các bất thường · Các trường hợp trục trặc:

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

⚠ THẬN TRỌNG



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

- Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau:

- Gần chỗ nóng hoặc ở môi trường độ ẩm cao. (Để tránh dẫn đến điện giật, rò điện hoặc cháy.)
- Trên bề mặt không đều hoặc tấm thảm không chịu nhiệt. (Để tránh gây thương tích, bỏng hoặc cháy.)
- Ở những nơi gần tường hoặc đồ đạc, v.v. (Không để chúng va đập khi mở nắp ngoài, gây mất màu, biến dạng hoặc hư hỏng đồ đạc.)
- Trên một tấm nhôm hoặc tấm đệm chạy bằng điện. (Vật liệu nhôm có thể phát sinh nhiệt và gây khói hoặc cháy.)

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

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

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

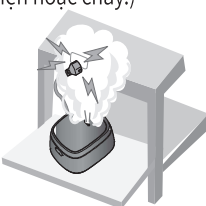
- Không sử dụng dây điện không dành cho thiết bị này hoặc sử dụng dây nguồn được cung cấp cùng với thiết bị này cho bất kỳ thiết bị nào khác. (Để tránh bị trục trặc hoặc điện giật, rò điện hoặc cháy.)

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

- (Để tránh gây ra điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)
- Khi sử dụng tủ có bàn trượt, hãy sử dụng thiết bị sao cho phích cắm điện không thể tiếp xúc với hơi nước.

- Không để thiết bị hoạt động trong tình trạng trống rỗng. (Để tránh dẫn đến bỏng.)

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



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

- Khi lấy nồi ra hoặc khi không sử dụng nồi, hãy nhớ tắt nguồn và rút phích cắm điện ra. (Để tránh bị bỏng, thương tích hoặc điện giật, rò rỉ, cháy gây ra do cách nhiệt lâu ngày.)

- Chờ thân nồi đủ nguội trước khi vệ sinh. (Để tránh dẫn đến bỏng.)

- Khi sử dụng trong tủ hoặc không gian kín khác, đảm bảo hơi có thể thoát được ra ngoài. (Để tránh gây mất màu hoặc biến dạng tủ.)

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

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

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

Nếu mất điện trong quá trình sử dụng

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

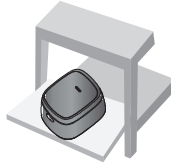
- Trong trường hợp mất điện tức thời, nồi cơm sẽ trở về trạng thái trước khi mất điện.
- Nếu tình trạng mất điện kéo dài, điều sau sẽ xảy ra sau khi bật lại nguồn điện.

Nấu: Tiếp tục nấu.
Giữ ấm: Tiếp tục giữ ấm.

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Về thân nồi

- Nếu sản phẩm đặt trên tủ có bàn trượt, hãy đảm bảo khả năng chịu tải của bàn lớn hơn 12 kg. (Để tránh làm rơi sản phẩm.)



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



- Kiểm tra định kỳ lỗ thông và lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm và làm sạch bụi. (Tham khảo mục "Vệ sinh và bảo dưỡng" trên P33)

- Vui lòng lau sạch gao và các vật lạ dính vào thân chính (cảm biến đáy, đáy lòng nồi và cao su hỗ trợ lòng nồi). (Để tránh hiển thị lỗi, cơm cháy, cơm sống, v.v.)

Cạnh nồi hoặc đáy nồi



(Nồi)

Cao su hỗ trợ lòng nồi (3 nơi)



Cảm biến đáy nồi

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

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

- Không đặt nam châm gần sản phẩm này. (Để tránh hoạt động bất thường.)

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

- Không sử dụng sản phẩm ở ngoài trời. (Nguồn điện không ổn định có thể dẫn đến hỏng sản phẩm.)

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

- Không sử dụng nồi cơm này khi đáy sản phẩm (lỗ thông và lỗ thoát khí) có thể bị tắc nghẽn. Ví dụ: trên thảm, túi nhựa, nhôm lá hoặc vải, v.v. (Để tránh làm hỏng sản phẩm.)

Về nồi

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



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



- Không để vật cứng tác động vào nồi.



(Không gây trầy xước hoặc nứt mặt ngoài.)



Sử dụng hàng ngày

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

Sau khi nấu xong



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

Trong khi lau chùi và bảo dưỡng (P32)

- Không sử dụng lòng nồi làm nơi chứa các vật dụng.
- Không để thìa hoặc dụng cụ khác vào nồi.
- Sau khi nấu với gia vị, không để đồ ăn bên trong nồi.
→ Vui lòng lấy hết đồ ăn ra khỏi nồi ngay khi có thể và sau đó vệ sinh nồi.
- Sau khi rửa, không để nồi trên các vật dụng khác để làm khô.
- Với các vết ố cứng đầu, hãy ngâm chúng trong nước nóng rồi rửa với chất tẩy rửa. Quý vị có thể sử dụng miếng cọ rửa để vệ sinh. Sau khi vệ sinh, hãy lấy khăn khô lau khô lòng nồi.



Lưu ý

Những điều sau sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất sản phẩm hoặc sức khỏe con người.
[Bề mặt bên ngoài] xước nhẹ, vết lõm nhỏ hoặc va chạm nhẹ.
[Bề mặt bên trong] cặn, đốm trắng hoặc thay đổi màu sắc nhẹ.
→ Nếu lòng nồi bị biến dạng hoặc nếu quý vị lo ngại về tình trạng của lòng nồi, vui lòng mua một lòng nồi mới.

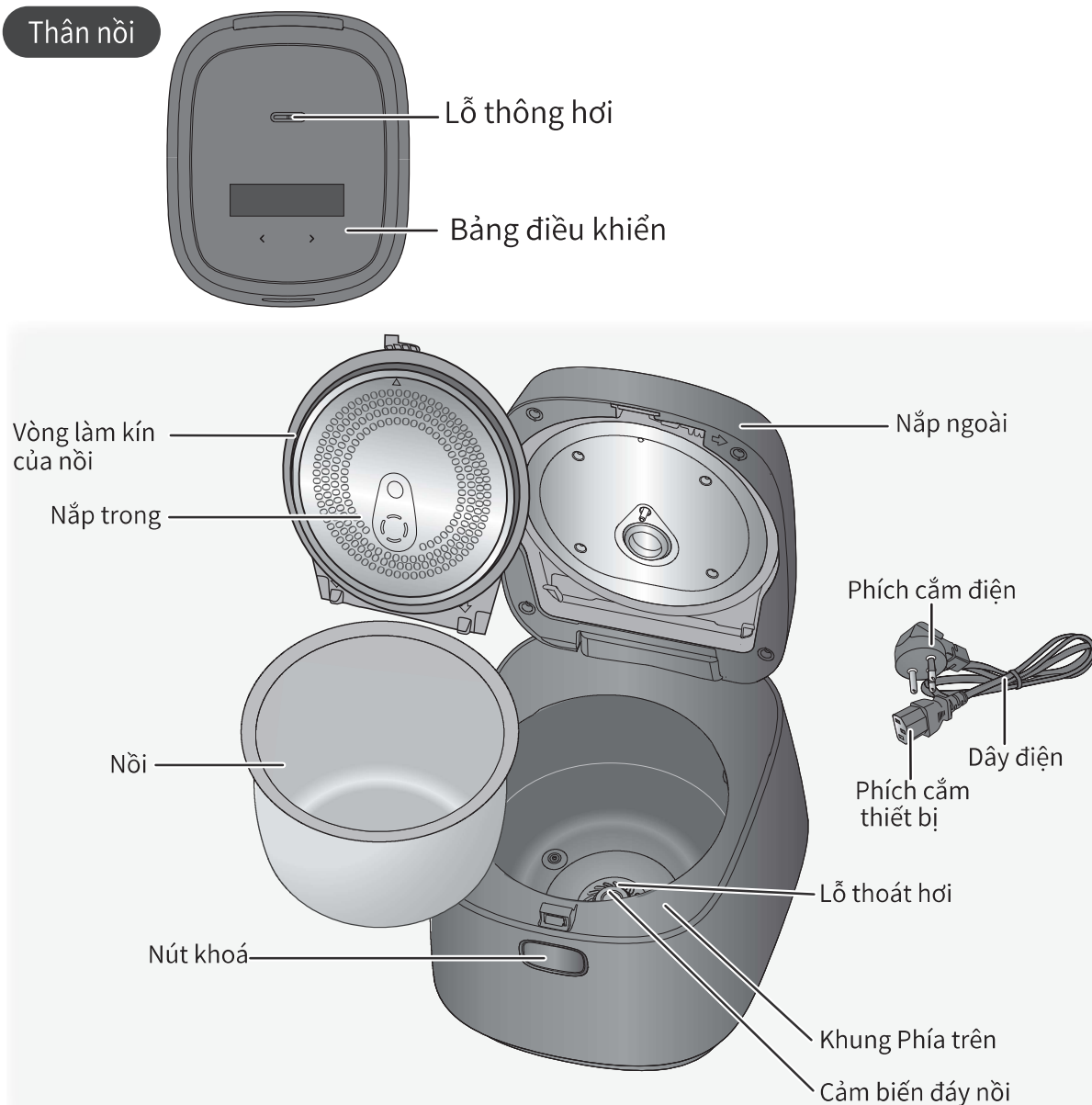
Mẹo dành cho lòng nồi chống dính

- Trước khi nấu, hãy thêm một lượng dầu nhỏ vào lòng nồi để giảm hiệu quả khả năng dính cơm dính vào lòng nồi.
- Thêm gạo và nước theo mức nước trên lòng nồi để giảm hiệu quả khả năng dính cơm dính vào lòng nồi.
- Sau khi nấu xong cơm, hãy ăn cơm càng sớm càng tốt. Việc giữ ấm trong thời gian dài, hâm lại lần hai và cơm nguội dễ khiến cơm dính vào nồi.

Tên bộ phận

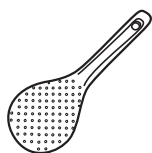
Trong lần sử dụng đầu tiên, hãy vệ sinh lòng nồi, nắp trong, phụ kiện. (P32-33)

Thân nồi



Trước khi sử dụng

Phụ kiện



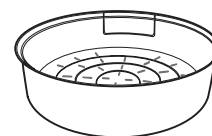
Muôi xới cơm(1)



Muỗng xúc cháo
[súp](1)



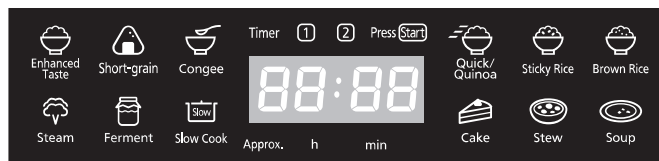
Cốc đong(1)
(Khoảng 180 mL)



Lồng hấp(1)

Tên bộ phận/Điều chỉnh thời gian hiện tại

Bảng điều khiển



[Off/Cancel] (Tắt/Hủy)

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

[Timer] (Hẹn giờ)

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

[<] hoặc [>]

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

[Start/Reheat] (Bắt đầu/Hâm nóng)

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

[White Regular] (Gạo thường Nấu thường)

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

[Time] (Thời gian)

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

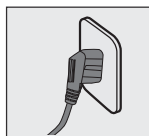
[Keep Warm] (Giữ ấm)

- Nhấn nút này để giữ ấm thực phẩm.

Điều chỉnh thời gian hiện tại

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

① Nối phích cắm điện.



7:00

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

7:00

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

8:30

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

Chuẩn bị Vo gạo và thêm nước

Trước khi sử dụng lần đầu

Nấu một nồi nước sôi rồi đổ nước đi.

- ① Đổ nước đầy mức nước tối đa của "Long-grain" (Hạt dài) và đóng nắp ngoài.
- ② Chọn chức năng "Steam" (Hấp) và cài đặt thời gian nấu thành 15 phút.
- ③ Khi nghe thấy tiếng bíp, hãy lấy nồi ra và đổ hết nước bên trong đi.

1

Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp

- Kiểm tra lượng gạo tối đa có thể nấu cùng một lúc,  Thông số kỹ thuật" tại P40.

○ Chính xác

✗ Không chính xác



Khoảng 180 mL
(khoảng 150 g)

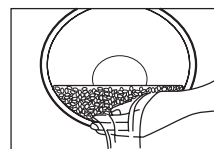


2

Vo gạo cho đến khi nước tương đối trong

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

①



②



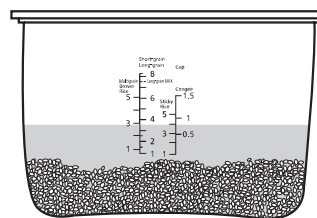
3

Đổ gạo đã vo vào nồi

Đổ nước vào đến mức nước tương ứng ( P28) và lau khô bên ngoài nồi.

- Khi nấu cơm, vui lòng chọn mức nước phù hợp tùy theo loại gạo.
"Long-grain" (Gạo hạt dài): Dành cho gạo hạt dài có chiều dài hạt lớn hơn 5 mm.
"Short-grain" (Gạo hạt ngắn): Dành cho gạo hạt ngắn, tròn, có chiều dài hạt dưới 5 mm.
- Khi thêm nước, đặt nồi lên một bề mặt phẳng và làm phẳng bề mặt gạo.
(Xác nhận rằng lượng nước được thêm vào phù hợp dựa trên tỷ lệ chính xác.)
- Có thể tăng hoặc giảm lượng nước ở trên tùy theo ý muốn.
(Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.)

Ví dụ) Khi nấu 4 cốc gạo, đổ nước vào mức nước "4" cho "Long-grain" (Hạt dài).



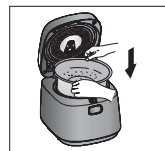
Cách sử dụng

4

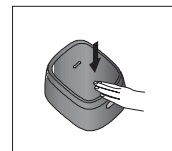
Đặt nồi vào phần thân nồi và đóng nắp ngoài

- Khi đóng nắp ngoài, vui lòng đảm bảo nghe thấy âm thanh đóng "tách". Nếu không lắp đặt nắp ngoài đúng cách, quý vị không thể đóng nắp ngoài. ( P32 nắp trong)

①



②

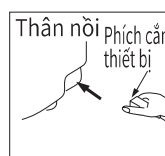


5

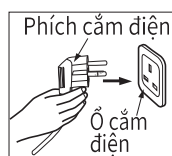
Nối phích cắm

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

①

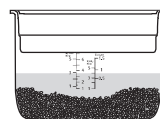


②



CHÚ Ý

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



dung tích nấu

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

■ Chọn chức năng

Bảng 2

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

- *1 · Đây là thời gian nấu tham khảo ở nhiệt độ phòng 20°C và nhiệt độ nước 20°C với lượng gạo vừa phải (4 cốc) và ở mức điện áp 220 V.
 · Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi tùy theo lượng gạo, nước, điện áp, nhiệt độ, nhiệt độ nước và chất lượng gạo.
 · Thời gian nấu gạo nếp sẽ khác đi tùy thuộc vào nguyên liệu được sử dụng.
- *2 · Tất cả các chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm. Một số mục được đánh dấu "X" không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) ngay sau khi nấu xong.
- *3 · Các chức năng Soup (Súp), Stew (Hầm), Cake (Bánh ngọt), Ferment (Lên men) và Reheat (Hâm nóng) không có chức năng hẹn giờ.
 · Khi thời gian cài đặt trước ngắn hơn thời gian nấu, việc nấu sẽ được thực hiện trực tiếp.
 · Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt trước không nên vượt quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.
- *4 · Chỉ có thể nấu một cốc diêm mạch mỗi lần, cần 1,5 cốc nước (Khoảng 270 mL).

■ Thiết lập thời gian nấu

Bảng 3

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

★ Mẹo nấu cơm ngon

- ① ● 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.)



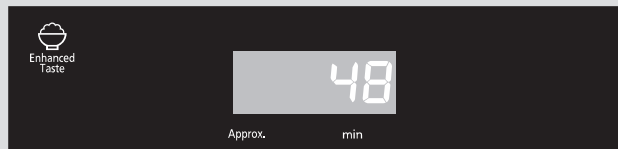
Các chương trình nấu Nấu cơm/Giữ ấm/Hâm nóng

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

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

- 2 Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

- Chỉ báo "Start" (Bắt đầu) sáng lên.
- Thời gian còn lại giảm đi theo đơn vị 1 phút và chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) bắt đầu hiển thị thời gian còn lại khoảng 6 phút trước khi kết thúc nấu.
- Sau khi vào giai đoạn nấu, thời gian nấu còn lại được hiển thị sẽ tự động điều chỉnh tùy vào lượng gạo. Ví dụ: đôi khi thời gian có thể giảm xuống từ "after 18 minutes" (sau 18 phút) thành "after 15 minutes" (sau 15 phút) thay vì giảm theo đơn vị 1 phút.



3 Khi nấu xong, xới tơi cơm.

- Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ. Để cơm không dính vào nhau, hãy đảo cơm sau khi nấu.
- Đối với Diêm mạch, gạo lứt và gạo nếp, vui lòng nhấn nút "Off/Cancel" (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt để tránh ảnh hưởng đến hương vị.

■ Hãy lưu ý

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

Giữ ấm

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

※Khi hâm nóng cơm nguội Chuẩn bị

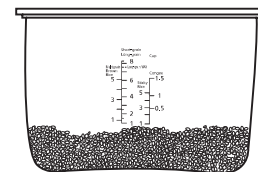
- Đào cơm nguội trong nồi để nó đều hơn.
- Vui lòng tham khảo bảng sau về lượng nước được cho thêm.

Bảng 4

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

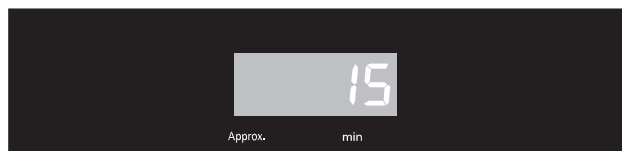
■ Dung tích hâm nóng tối đa:

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



1 Nhấn  hai lần để bắt đầu nấu.

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



2 Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ.

- Vui lòng xới tơi cơm ngay khi có thể, vì nó sẽ ngon hơn.

■ Hãy lưu ý

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

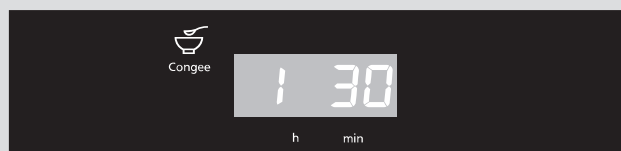
Các chương trình nấu

Cháo · Hấp · Súp · Hầm

※ Khi nấu cháo trong 1,5 giờ

- 1 Nhấn nút hoặc để chọn "Congee" (Cháo).
 - Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
 - Chỉ báo [Start] (Bắt đầu) sáng lên.
- 2 Nhấn nút **Time**, sau đó nhấn nút hoặc để cài đặt thời gian nấu.
 - Nhấn và giữ nút [] hoặc [] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
 - Thời gian nấu cuối cùng có thể được ghi nhớ.
 - ※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, Bảng 3 tại P28.

- 3 Nhấn nút để bắt đầu nấu.
 - Chỉ báo "Start" (Bắt đầu) sáng lên.
 - Thời gian còn lại giảm đi theo đơn vị 1 phút.



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

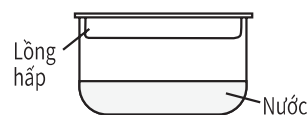
■ Hãy lưu ý

- Mở nắp trong khi nấu sẽ tăng lượng hơi nước ngưng tụ.
- Lượng nước hoặc lượng gạo không đúng có thể dẫn đến tràn nước bọt ra ngoài từ lỗ thông hơi.
- Khi cháo được giữ ở chức năng giữ ấm trong thời gian quá dài, cháo sẽ trở nên đặc hơn.
- Nếu súp được hâm trên mức nước tối đa của "Congee" (Cháo), nó có thể bị trào ra ngoài. "Thông số kỹ thuật" tại P40
- Sau mỗi lần sử dụng, cần tháo và rửa nắp trong để tránh mùi.

※ Khi hấp trong vòng 10 phút

Chuẩn bị

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



- 1 Nhấn hoặc để chọn "Steam" (Hấp).
 - Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
 - Chỉ báo [Start] (Bắt đầu) sáng lên.

- 2 Nhấn nút **Time**, sau đó nhấn nút hoặc để cài đặt thời gian nấu.
 - Nhấn và giữ nút [] hoặc [] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
 - Thời gian nấu cuối cùng có thể được ghi nhớ.
 - ※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, Bảng 3 tại P28.

- 3 Nhấn nút để bắt đầu nấu.
 - Sau khi nước sôi, thời gian còn lại giảm theo đơn vị 1 phút.
 - Thời gian hiển thị trên màn hình là thời gian còn lại sau khi nước trong nồi sôi.



- 4 Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ.
 - Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút 「Off/Cancel」 (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt.
 - Lồng hấp trở nên rất nóng vào lúc này, nên hãy đảm bảo tránh làm bỏng tay khi lấy lồng hấp.

■ Hãy lưu ý

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

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

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

Chuẩn bị

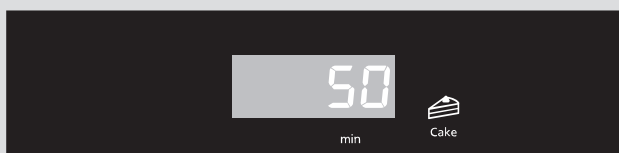
- Theo yêu cầu đối với bột trộn bánh, trộn đều các nguyên liệu.
- Quét một lớp bơ (hoặc dầu ăn) lên thành lòng nồi, rồi đổ bột bánh đã trộn vào lòng nồi và đóng nắp ngoài.

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

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

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

3 Nhấn nút để bắt đầu nấu.



4 Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ.

- Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút 「Off/Cancel」 (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt.
- Lấy lòng nồi ra và để nguội trong vài phút, rồi lật ngược lòng nồi lại và đổ bánh ra. Vui lòng cẩn thận khi lấy lòng nồi ra.

■ Hãy lưu ý

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

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

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

1 Chọn chức năng theo P29~P30.

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

2 Nhấn , và chọn "Timer ".

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

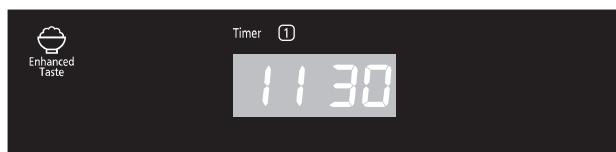
3 Nhấn hoặc để chọn thời gian cài sẵn.

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

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

4 Nhấn , Hẹn giờ nấu bắt đầu.

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



■ Hãy lưu ý

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

Vệ sinh và bảo dưỡng

CHÚ Ý

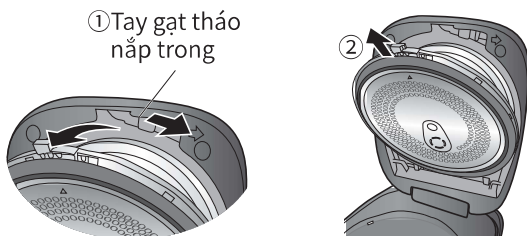
- Trước khi làm sạch, vui lòng rút phích cắm điện trước. Không lau chùi thân nồi cho đến khi nó nguội.
- Khi vệ sinh, không nhúng thân nồi vào nước, không dùng dung dịch pha loãng, xăng, cồn, bột tẩy rửa, bàn chải cứng, v.v.

Nắp trong/Vòng làm kín của nồi

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

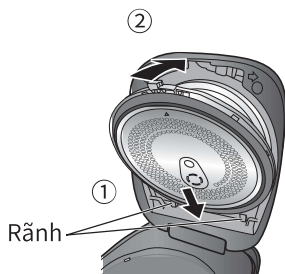
■ Khi tháo ra

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



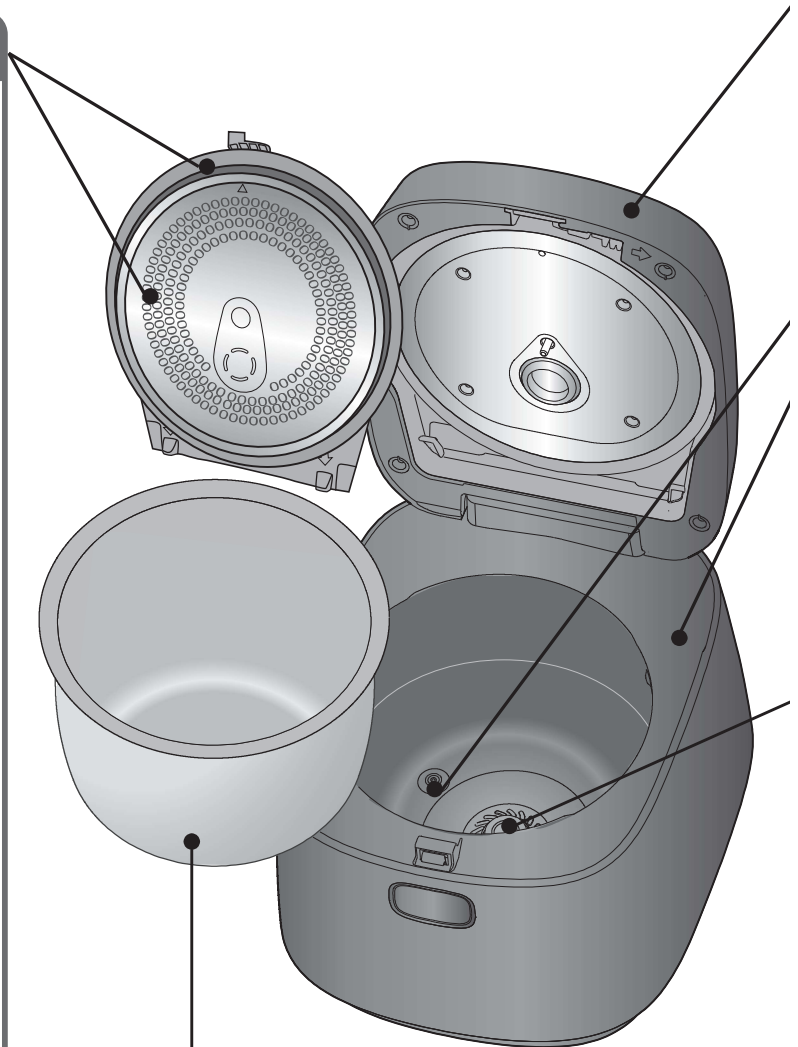
■ Khi lắp vào

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



Lưu ý

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



Lòng nồi

- Với các vết ố cứng đầu, hãy ngâm chúng trong nước nóng rồi rửa với chất tẩy rửa. Quý vị có thể sử dụng miếng cọ rửa để vệ sinh. Sau khi vệ sinh, hãy lấy khăn khô lau khô lòng nồi.
- Nếu có đốm trắng hoặc hóa vàng ở thành trong lòng nồi, hãy lau bằng một chút giấm ăn hoặc miếng chanh; Nếu có đốm màu cầu vồng, quý vị có thể lau chúng với giấm hoặc nước ngọt cola rồi rửa sạch và lau khô.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Bề mặt bên trong của nắp ngoài

Lau với khăn ẩm đã vắt kiệt.

- Lau bề mặt bên trong của nắp ngoài.

Khung Phía trên/Cao su hỗ trợ lòng nồi (3 nơi)

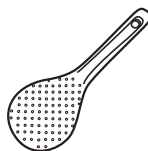
Lau bằng khăn ẩm

Lưu ý

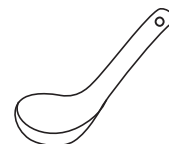
- Không đổ nước vào để rửa.

Phụ kiện

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



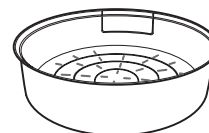
Muôi xới cơm



Muỗng múc cháo
[súp]



Cốc đong(1)
(Khoảng 180 mL)



Lồng hấp(1)

Cảm biến đáy nồi

Lau bằng khăn ướt đã vắt kiệt.

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

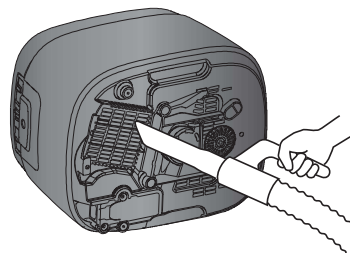
Lưu ý

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

Kiểm tra định kỳ

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

Đáy nồi cơm
(Lỗ nạp/lỗ xả)



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

Một số công thức nấu ăn

Lưu ý: · Cơm có thể bị cháy ở đáy nồi tùy vào nguyên liệu được thêm.
· Để sử dụng súp nấm trắng hoặc các nguyên liệu khác có thể trào ra, hãy sử dụng chức năng "Congee" (Cháo) và không được vượt quá mức nước "Congee" (Cháo) tối đa. Nếu không, súp có thể trào ra.
※ 1 cốc (Cốc đong): khoảng 150 g

Sườn bò cà ri cay

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

- Các bước: 1) Rửa sạch tất cả nguyên liệu, cắt cà rốt, hành tây và khoai tây thành từng miếng rồi dùng giấy ăn thấm khô bề mặt sườn bò.
2) Đổ dầu vào chảo nóng, khi dầu nóng hãy vặn nhỏ lửa rồi cho sườn bò vào, chiên cho đến khi sườn bò hai mặt săn lại và hơi vàng, tiếp theo cho hành tây vào đảo đều.
3) Đảo đều cho đến khi hành tây mềm rồi cho các gia vị nhóm A vào. Khuấy đều cho tới khi dậy mùi thơm rồi cho một lượng nước vừa đủ vào và đun đến khi nước sôi.
4) Đổ thức ăn từ nồi vào chảo, thêm khoai tây và cà rốt, thêm nước cho đến khi nước ngập nguyên liệu một chút.
5) Chọn chức năng "Stew" (Hầm) và cài đặt thời gian nấu thành 1 giờ 30 phút.
6) Sau khi nấu xong, hãy dọn ra và thưởng thức.

Cháo bí ngô

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

- Các bước: 1) Rửa sạch bí ngô, gọt vỏ, sau đó cho vào máy xay thực phẩm xay nhỏ.
2) Vo sạch một cốc gạo hạt dài, đổ gạo và bí ngô vào chảo, thêm nước đến mức nước "1" cho "Congee" (Nấu cháo).
3) Chọn chức năng "Congee" (Nấu cháo) và cài đặt thời gian nấu thành 1 giờ 30 phút.
4) Sau khi nấu xong, nhấn nút "Off/Cancel" (Tắt/Hủy).

Cánh gà sốt cà chua

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

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

Một số công thức nấu ăn

Súp nấm

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

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

Bánh ngọt (Bột có hàm lượng gluten thấp)

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

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

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

Sữa chua Hy Lạp

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

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

Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Nguyên nhân có thể	Trang tham khảo
Bắt đầu nấu ngay khi đặt hẹn giờ	- Đồng hồ có chính xác không? (hiển thị 24 giờ) - Thời gian cài đặt sẵn không nằm trong "Khoảng thời gian cài đặt trước"?	26 28
Không nấu trong thời gian cài đặt sẵn	- Thời gian hiện tại có hiển thị đúng không? (hiển thị 24 giờ) - Kiểm tra xem nút [Start] (Bắt đầu) đã được nhấn chưa.	26 31
Thời gian nấu lâu	- Nếu nấu liên tục, thời gian nấu sẽ lâu hơn. (lên tới 30 phút). - Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể bị dừng để điều chỉnh ở giữa quá trình nấu. - Nồi cơm có hiển thị "U12" không?	— — 38
Thời gian nấu ngắn	Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể được điều chỉnh ở giữa quá trình nấu.	—
Thiết bị tạo ra tiếng ồn	- Âm thanh "pu" do quạt tạo ra trong quá trình tản nhiệt. - Âm thanh "lầm rầm" là từ IH (thiết bị gia nhiệt cảm ứng từ) trong quá trình tạo năng lượng. Đôi khi bạn có thể nghe thấy âm thanh trong quá trình giữ ấm. - Âm thanh "xiu" là âm phát ra khi nồi xả hơi.	— — —
Hơi nước rò rỉ từ nơi khác ngoài lỗ thoát hơi	- Vật lạ có dính vào vòng làm kín của nồi ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không? - Nắp trong có được vệ sinh và lắp đặt đúng cách sau mỗi lần sử dụng không?	— 32
Không thực hiện được thao tác nút	Kiểm tra xem đèn phía trên nút có sáng không. → Không thể thực hiện thao tác nút trong khi nấu, khi sử dụng hẹn giờ hoặc khi sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm). Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) trước khi thực hiện.	—
Mất điện khi đang nấu	- Thời gian kết thúc nấu có thể bị trễ. - Tùy vào độ dài thời gian mất điện, đôi khi sẽ không nấu được cơm ngon.	— —
Đánh lửa từ vị trí phích cắm điện	Khi cắm hoặc rút phích cắm điện, đôi khi có thể có tia lửa nhỏ. Đây là đặc tính không thể tránh khỏi của chế độ IH (gia nhiệt cảm ứng từ), và không phải nồi bị hỏng.	—
Có mùi nhựa	Mùi này sẽ mất đi sau thêm vài lần sử dụng. Đây không phải là bất thường.	—
Khi hiển thị biến mất	"8:30" có hiển thị khi phích cắm điện được cắm không? [Hiện thị] Pin lithium đã cạn. Miễn là phích cắm điện được cắm, quý vị có thể nấu và giữ ấm, nhưng để sử dụng chức năng hẹn giờ cho việc nấu, quý vị phải kiểm tra đồng hồ mỗi lần sử dụng. Vui lòng thay pin mới vào lúc này. Pin cố định trong thân và khách hàng không thể tự thay pin. [Không hiển thị] Bảng mạch bị lỗi. → Để thay pin hoặc sửa lỗi, vui lòng liên hệ với một trung tâm bảo hành Panasonic được ủy quyền.	—

Lưu ý

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

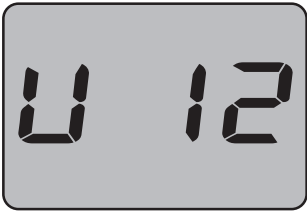
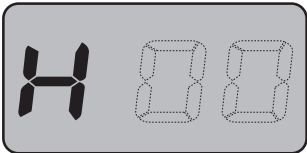
Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Nguyên nhân có thể
Cơm bị dính (nhão)	● Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác. ● Có thể có lẫn tẩm. ● Gạo có bị ngâm nước trong thời gian quá lâu không? (Thời gian cài đặt sẵn quá lâu, v.v.) → Khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu, bạn cần cho ít nước hơn. ● Dùng nước nóng để vo gạo. ● Cơm không nở ra ngay sau khi nấu. ● Cho quá nhiều nước vào gạo mới để nấu.
Cơm khô (cứng)	● Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác. ● Có sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) không?
Cháo bị nhão	● Gạo được ngâm trong nước lâu khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu. ● Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng. ● Có quá nhiều gạo tẩm.
Cơm bị khét	● Gạo không được vo kỹ. ● Có vật lạ nào ở đáy lòng nồi, trên cảm biến đáy và trong thân chính không? ● Chưa cài đặt hẹn giờ nấu. ● Có lẫn tẩm. ● Gia vị đã được thêm vào để nấu ăn. ● Có bột màu hơi vàng bám ở đáy nồi chứ không phải nồi bị hỏng. → Nếu tình hình vẫn không cải thiện sau khi đã kiểm tra các trường hợp trên, xem phần "Để cải thiện tình trạng cơm cháy". ( P39) 。
Có sự ngưng tụ Có mùi Cơm bị cháy	● Cơm không nở ra ngay sau khi nấu. ● Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng lâu hơn 5 giờ. ● Cơm nguội đã được cho vào nồi và chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng. ● Gạo không được vo kỹ. ● Muỗng xới cơm được để nguyên trong nồi khi đang sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm). ● Các loại gạo hoặc chất lượng nước khác nhau có thể khiến cơm bị cháy. ● Nếu sử dụng gia vị trong khi nấu, bạn có thể ngửi thấy mùi. → Làm sạch nồi, hâm nhiệt và nút giữ ấm cẩn thận sau khi sử dụng.
Cơm khô	● Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) được sử dụng lâu hơn 5 giờ. ● Cơm được hâm nóng lại nhiều lần. ● Gạo có dính vào vòng làm kín của nồi trên nắp trong và xung quanh lòng nồi, hay là lòng nồi bị biến dạng?
Cơm dính vào nồi	● Do có nhiều loại gạo khác nhau nên cơm mềm dễ dính vào nồi. ● Có vật lạ nào bám vào lỗ thoát hơi không?
Hình thành một màng mỏng	● Màng giống như giấy là kết quả của quá trình hòa tan tinh bột khô và vô hại. Nếu gạo không được vo kỹ trước khi nấu, lớp màng này có thể hình thành.
Bề mặt cơm nấu chín không đồng đều	● Gạo có được san đều trước khi nấu không? ● Do năng lượng nhiệt từ IH (gia nhiệt cảm ứng từ) gây ra. Không phải dấu hiệu bất thường. Trong những trường hợp sau, cơm sau khi nấu có thể không có bề mặt bằng phẳng. · Khi gạo chưa được rửa sạch cẩn thận. · Có quá nhiều gạo tẩm. · Gạo bị vỡ khi vo gạo mạnh tay.

Các chỉ báo lỗi

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

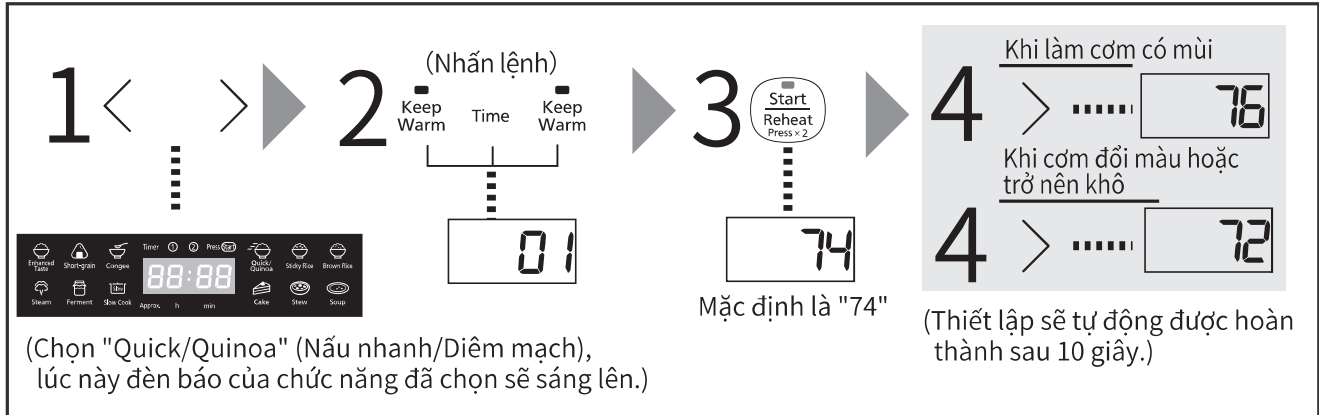
Hiển thị lỗi	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
	Quý vị có đặt nồi vào không? → Nhấn nút [Off/Cancel] đến khi màn hình hiển thị lỗi biến mất. Cho lòng nồi vào và thao tác lại. (Nếu bạn không nhấn nút [Off/Cancel], màn hình hiển thị lỗi sẽ tự động biến mất sau một lúc.)	—
	- Có vật lạ nào bám vào đáy lòng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

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

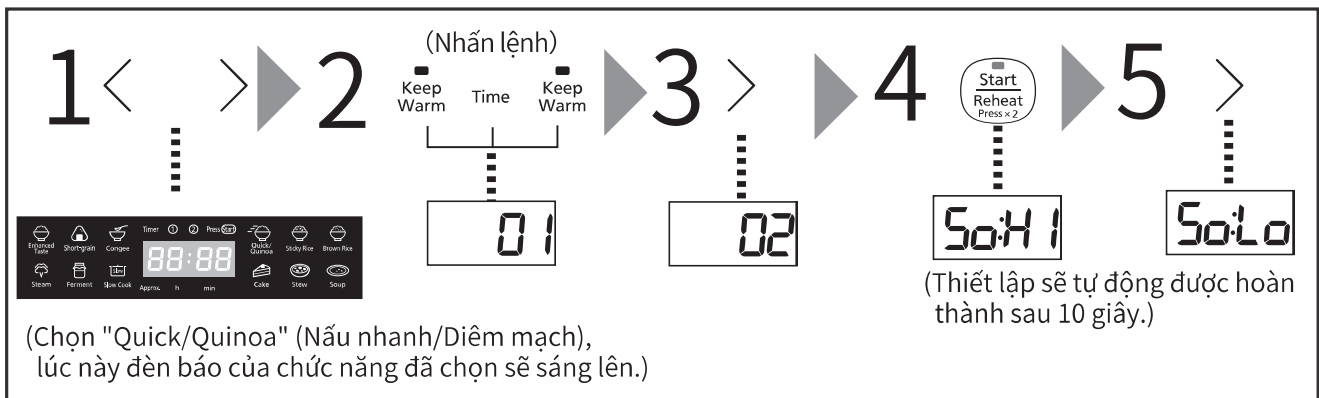
Khi bạn muốn cải thiện (tối ưu hóa)

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

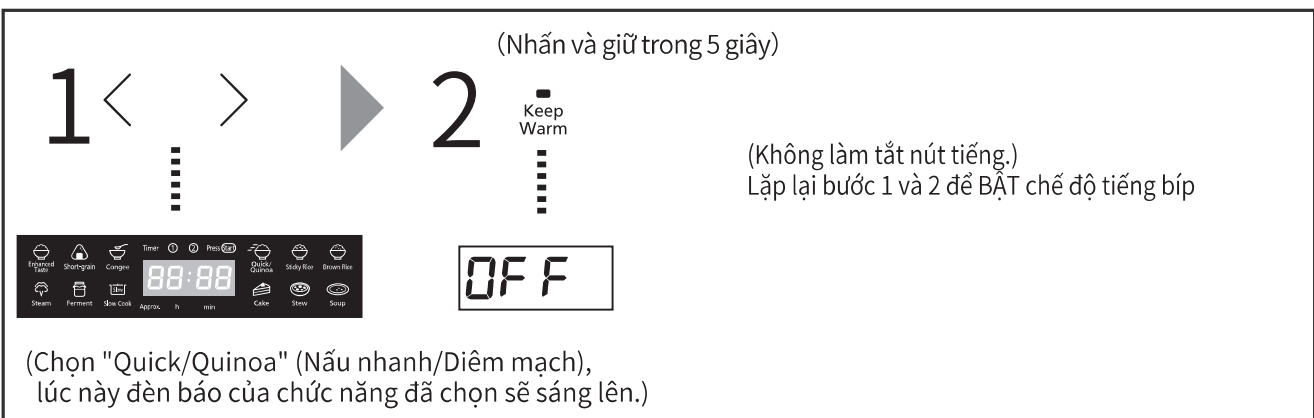
Khi chế độ giữ ấm làm cơm có mùi, vui lòng chuyển sang "76"; khi cơm thay đổi màu sắc hoặc khô hãy chuyển về "72". (74→76→72)



■ Để cải thiện tình trạng cơm bị cháy



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



Vấn đề phát sinh

Thông số kỹ thuật

Tên model		SR-HNS151
Điện áp định mức		220 V~
Tần số định mức		50 Hz
Công suất đầu vào định mức		1180 W
Dung tích nấu (Khoảng)		1,5 L
Thể tích danh nghĩa của nồi		4,0 L
Dung tích nấu cơm (Cơm) (Khoảng) L (Cốc)	White Regular (Gạo thường Nấu thường)	0,18-1,35 [1-7,5]
	Enhanced Taste (Gia tăng hương vị)	
	Quick (Nhanh)	
	Quinoa (Diêm mạch)	0,18 [1], thêm 1,5 cốc nước
	Short-grain (gạo hạt ngắn)	0,18-1,49 [1-8,3]
	Brown Rice (Gạo lứt)	0,18-0,9 [1-5]
	Sticky rice (Gạo nếp)	0,18-0,9 [1-5]
Dung tích nấu cháo (Cơm) L [Cốc]		0,09-0,27 [0,5-1,5]
Dung tích nấu tối đa đối với các món ăn (nguyên liệu + nước) (khoảng) L		1,9 ^{※1}
Trọng lượng tối đa của bột bánh ngọt (Khoảng) g		700
Độ dài dây nguồn tối đa (Khoảng) m		0,9
Trọng lượng (Khoảng) kg		4,8
Kích thước (Khoảng) mm	Chiều sâu	314
	Chiều rộng	258
	Chiều cao	225 (468 ^{※2})

- (※1) là dung tích nấu của mức nước tối đa cho "Congee" (Cháo).
- (※2) là chiều cao khi mở nắp ngoài.
- Hãy đảm bảo sử dụng sản phẩm này ở những khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển. Để tránh ảnh hưởng tới hiệu suất nấu.