

Hướng dẫn sử dụng nồi cơm cao tần Panasonic SR-PB18E6

Sử dụng an toàn Vui lòng làm theo hướng dẫn

Nội dung cần quan sát được giải thích bằng các ký hiệu đồ họa sau.

Sử dụng không đúng cách có thể gây chấn thương

Có thể gây thương tích nhẹ hoặc thiệt hại về tài sản.

Đây là điều bạn không được làm.

Bạn cần làm gì.

Lưu ý khi sử dụng



Bởi vì nó là nồi cơm áp suất nên bên trong cực kỳ nóng và có áp lực cao

- Sử dụng sai cách có thể gây bỏng hoặc thương tích do rò rỉ hơi. Điều này còn có thể gây biến dạng, vỡ hoặc hỏng nồi.
- Hãy chắc chắn tuân thủ các hướng dẫn sau đây.

Trước khi sử dụng

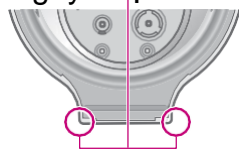
Kiểm tra như sau
Van di chuyển lên và xuống



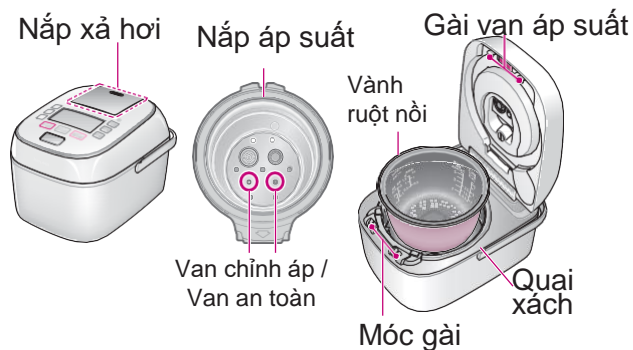
Các lỗ không bị tắc



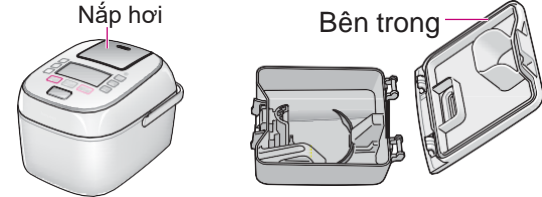
Các nẫy gài không bị gãy hoặc méo



- Không có hạt gạo hoặc vật thể lạ bên trong
- Vỏ ngoài không bị biến dạng, méo hoặc vỡ



- Có nắp hơi (Đảm bảo rằng không bị gỡ bỏ.)



Đóng nắp từ từ cho đến khi bạn nghe thấy tiếng click



Về số lượng gạo, nước và chế độ nấu

Điều chỉnh lượng nước cho phù hợp với lượng gạo
(Nguyên nhân gây bỏng, thương tích do tràn nước)

- Gạo được đong bằng cốc đo kèm theo.
- Điều chỉnh nước đến mức nước phù hợp với chế độ bạn muốn nấu.

Không sử dụng cho các mục đích khác với những mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng

- (Nó có thể gây cháy hoặc điện giật.)
- Không đặt bất cứ thứ gì chặn, đè lên bộ giảm áp, van điều chỉnh áp suất hoặc van an toàn trong nồi

<Ví dụ về các thực phẩm không áp dụng>

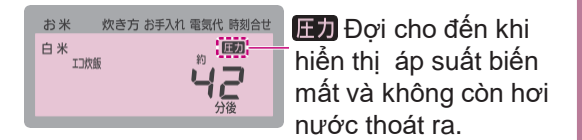
- Những thực phẩm nở ra khi nấu (Bắp, đậu, mì, v.v...)
Đậu cần luộc trong nồi khác trước khi nấu
- Những gì phản ứng với nhiệt (như baking soda)

< Ví dụ về chế độ nấu không áp dụng >

- Nấu ăn với túi nhựa
- Nấu ăn sử dụng xừng hấp hoặc tương tự
- Nấu Cà ri, hầm, mứt, v.v....
- Nấu nhiều dầu
- Nấu nhiều hơn vạch nước MAX in trong nồi

Khi sử dụng

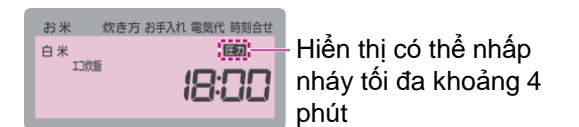
- Không nên**
- Không mở nắp hoặc di chuyển nồi khi đang nấu (Nắp có thể không mở)
 - Không cạy mở nắp trong khi nấu (Nguyên nhân gây bỏng và thương tích do bắn nước nóng)



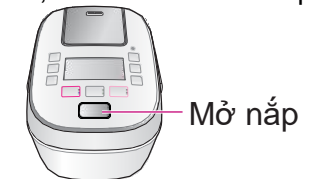
■ Khi bạn cần mở nắp trong lúc nấu

1 Đảm bảo không có ai ở gần nồi cơm điện

2 Nhấn để hủy quá trình nấu



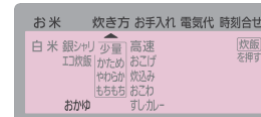
3 Xác nhận rằng màn hình nhấp nháy biến mất và không có hơi nước thoát ra, sau đó nhấn mở nắp



Về chế độ nấu

Chọn đúng chế độ nấu

Chọn chế độ phù hợp với gạo và cách nấu cơm.



Ngay lập tức ngừng sử dụng và rút phích cắm điện trong trường hợp bất thường (Khói, đánh lửa, điện giật)

- < Ví dụ >
- Dây cắm điện trở nên nóng bất thường, hư hỏng hoặc không cấp điện.
 - Nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường, phát ra khói hoặc mùi cháy. Nồi có các vết nứt, lỏng nắp và kêu
 - Quạt tản nhiệt không hoạt động trong khi nấu cơm.

Cách đong gạo



Cách đong gạo

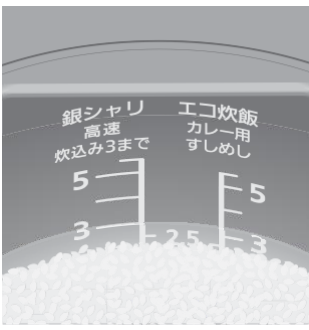
- Đong bằng cốc đi kèm。



Cách vo gạo

- Vo gạo nhẹ nhàng
 - ① Khuấy trước với nhiều nước và bỏ nước đi
 - ② Khuấy nhẹ nhàng, rửa trong nước từ 2 - 5 lần (Nước có thể hơi trắng)
 Gạo chưa vo được khuấy nhẹ từ dưới lên.
(Để hòa gạo và nước)

Bạn cũng có vo gạo bằng nồi



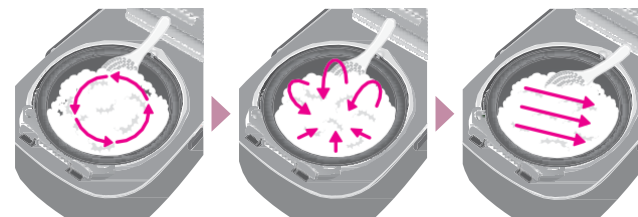
Cách điều chỉnh nước

- **Sử dụng mức nước phù hợp với chế độ nấu.**
Gạo mới nên sử dụng ít nước.
(thấp hơn khoảng 1-2 mm từ mức nước)



Cách xới cơm

- Đánh tơi nồi cơm ngay khi vừa chín



- ① Đưa muỗng cơm theo xung quanh vành nồi
- ② Đánh tơi cơm từ trên xuống dưới
- ③ Đánh cho hạt cơm đều và không bị nát

Hãy chú ý vài điều sau

- Vệ sinh sau khi sử dụng. Nếu vệ sinh không sạch có thể dẫn đến giảm độ ngon và mùi của gạo.

■ Cách sử dụng

- Sử dụng gạo mới để nấu
- Ăn luôn ngay khi mở nồi cơm
- Bảo quản trong tủ lạnh

■ Dùng nước thích hợp để nấu cơm

- Sử dụng nước máy hoặc nước từ máy lọc nước
- Nước ion kiềm có độ pH cao hơn 9 có thể gây dính cơm và ngả màu vàng.
- Nước khoáng có độ cứng từ 100 trở lên có thể gây han gỉ nồi và cứng hạt cơm.



Có cần ngâm gạo trước

Không cần ngâm gạo trong nước trước khi nấu và hâm sau khi nấu.
Để việc đó cho nồi cơm điện!

Bắt đầu nấu cơm

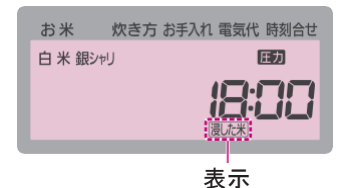


- Tự động hâm nóng sau khi nấu

- Khi gạo được ngâm trong nước 30 phút đến 8 giờ khi nhiệt độ nước cao, chẳng hạn như vào mùa hè và 1 đến 13 giờ vào mùa đông

Chế độ phù hợp
炊飯 2 lần

(Rút ngắn quá trình hấp thụ nước)



Chú ý

- Không ngâm quá 8 giờ vào mùa hè và 13 giờ vào mùa đông. (Gạo bị lên men và gây mùi)

Lưu ý

- Không sử dụng cho các chế độ gạo lứt, nấu cháo..
- Thời gian nấu còn lại được hiển thị khoảng 10 phút trước khi nấu.
- Khi hẹn giờ, để tự động rút ngắn quá trình hấp thụ nước, không cần phải nhấn nút "nấu cơm" hai lần.

Các bộ phận và phụ kiện

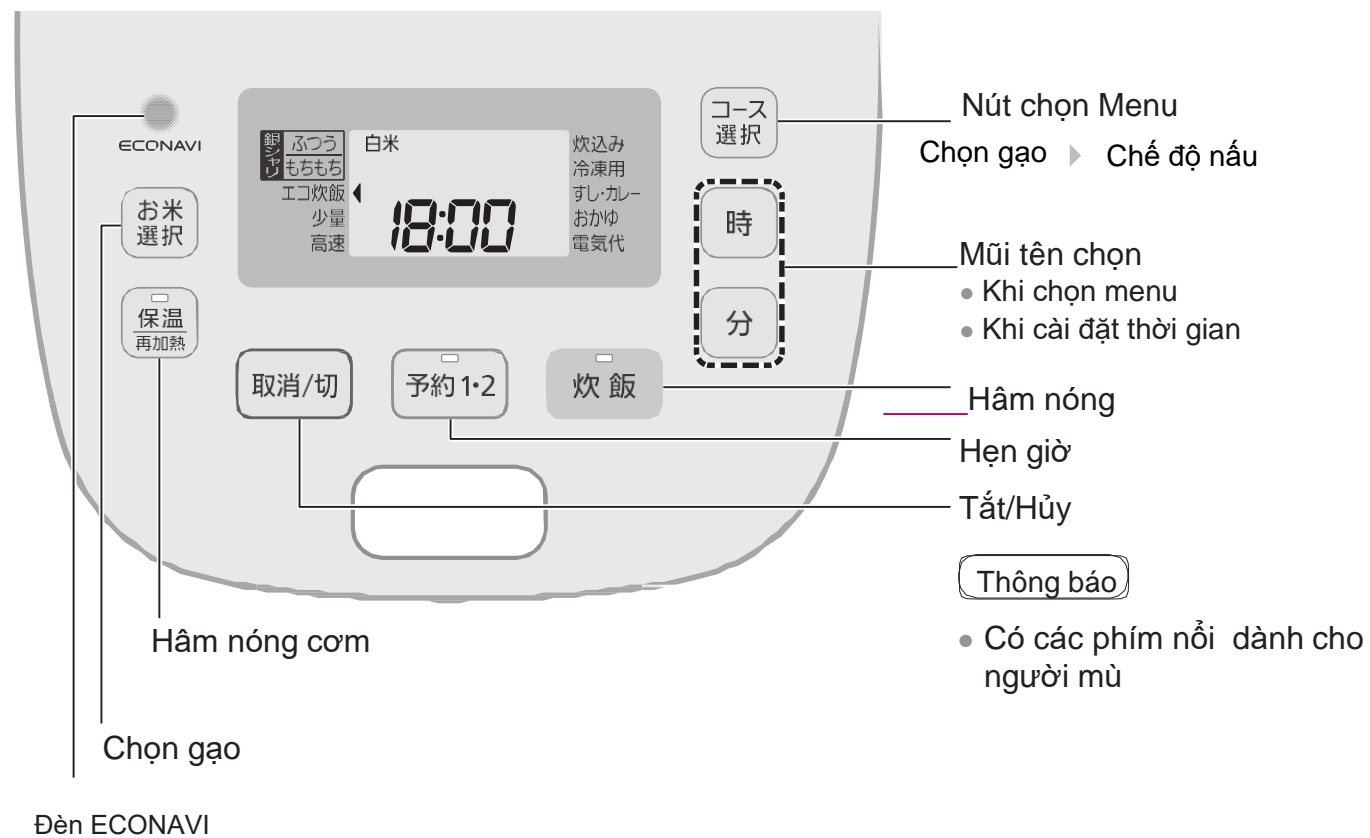
Thân nồi



Màn hình LCD và bảng điều khiển

Khi cắm phích cắm, màn hình chờ được hiển thị và bạn có thể thao tác.

- Màn hình chờ
- Ví dụ: Màn hình tại thời điểm mua (Thời gian hiện tại được đặt tại thời điểm giao hàng)



Phụ kiện



Khi đặt lại đồng hồ



Chế độ nấu

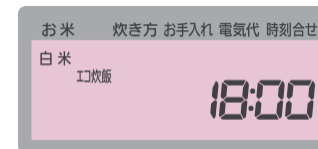
- Tại thời điểm mua 「エコ炊飯※」 được đặt mặc định
- Khi nấu ăn tập trung đặc biệt vào hương vị 「銀シャリ※」 vui lòng chọn chế độ này
- ※ : Mức tiêu thụ điện năng khác nhau tùy thuộc vào chế độ được sử dụng.

Nấu cơm

Khi sử dụng lần đầu tiên ...

Rửa ruột nồi, nắp áp suất, nắp hơi, muỗng cơm, cốc đong, giá đựng muỗng.

- 1 Đong gạo
- 2 Vo gạo và cho vào nồi
- 3 Đong nước
• Lau sạch nước xung quanh ruột nồi
- 4 Đặt nồi vào trong và đậy nắp
- 5 Cắm phích điện
- 6 Kiểm tra chế độ nấu
- 7 **炊飯** Nhấn (Bắt đầu nấu cơm)
• Không mở nắp trong khi nấu cơm .
- 8 Nấu xong khi có tiếng chuông kêu
→ Ngay lập tức đánh tơi cơm
Nồi tự động hâm nóng



Chế độ nấu

• Nấu cơm phù hợp với Gạo và Chế độ nấu

Loại gạo	Mục đích nấu đúng	Cách nấu	Thời gian nấu	Lượng gạo	Vạch nước trong nồi	Áp suất
白米 無洗米 Gạo trắng Gạo vo sẵn	Giữ nguyên hương vị	Chế độ nấu ăn được đề nghị	▶ 銀シャリ	48'	0.5 ~ 5.5 1 ~ 10	Có
		Nấu ít gạo, ngon	▶ 銀シャリ少量	47'	0.5 ~ 1.5 1 ~ 2.5	Có
		Nấu cơm hơi cứng	▶ 銀シャリかため	43'	0.5 ~ 5.5 1 ~ 10	Không
		Cơm lươn Unaju Cơm trứng cuộn Nhật Bản				銀シャリ
		Cơm mềm	▶ 銀シャリやわらか	54'	0.5 ~ 5.5 1 ~ 10	Có
	Cơm trứng + thịt gà Oyakodon Cơm đút lò, cơm xào					
Xôi, gạo nếp	▶ 銀シャリもちもち	51'	0.5 ~ 5.5 1 ~ 10	Có		
Xôi gà Soboro Cơm hộp Bento						
Nấu tiết kiệm điện	▶ エコ炊飯		42'	0.5 ~ 5.5 1 ~ 10	エコ炊飯	Có



銀シャリ

5 mức độ cứng có thể được chọn.

• Đầu tiên, hãy chọn 「銀シャリ」 và sử dụng nó theo ý muốn.

- Đầu tiên** ▶ 銀シャリ
- ▶ 銀シャリ少量
 - ▶ シャリかため
- Chọn theo ý muốn**
- ▶ 銀シャリやわらか
 - ▶ 銀シャリもちもち

Nấu tiết kiệm

Đây là cài đặt mặc định.

Nấu và tính toán thời gian nấu cơm + mức tiêu thụ điện năng.
Nấu với ít nhiệt hơn

	So sánh mức tiêu thụ điện năng	
	SR-PW108 (Khi nấu 3 cốc gạo)	SR-PW188 (Khi nấu 4 cốc gạo)
エコ炊飯	158 Wh	220 Wh
銀シャリ	221 Wh	287 Wh

* Dựa trên quy chuẩn tiết kiệm năng lượng và phương pháp đo cho thiết bị cụ thể "Nồi cơm điện"

※ : Hàng trên dành cho SR-PW108

Hàng dưới dành cho SR-PW188

Chế độ nấu (tiếp)

Loại gạo	Mục đích nấu
白米 無洗米 Gạo trắng Gạo vo sẵn	 Nấu cháo
	 Nấu nhanh
	 Cơm cháy
	 Cơm trộn
	 Cơm đậu đỏ gạo nếp
	 Cơm cuộn sushi
玄米 Gạo lứt	 Cơm gạo lứt
	 Cơm gạo lứt mềm
	 Cháo gạo lứt
雑穀米 Gạo kê	 Cơm ngũ cốc
	 Cháo kê ngũ cốc
発芽・ 分づき Gạo mầm	 Nấu cơm gạo lứt nảy mầm, gạo mầm
	 Nấu cháo gạo lứt nảy mầm, gạo mầm

Chế độ nấu	Thời gian nấu	Lượng gạo (cốc)	Vạch nước	Áp suất
おかゆ	49 ~ 69'	Toàn phần 0.5 ~ 1.5	おかゆ (全)	Không
		5 phút 0.5 ~ 3		
高速	24 ~ 34'	0.5 ~ 1	高速	Có
		0.5 ~ 2		
おこげ	54'	0.5 ~ 5.5	銀シャリ	Có
		1 ~ 10		
炊込み	48 ~ 58'	1 ~ 3	銀シャリ	Không
		2 ~ 6		
おこわ	45 ~ 53'	1 ~ 3	炊きおこわ	Không
		2 ~ 6		
すし・カレー	47'	1 ~ 5.5	すしめし	Có
		2 ~ 10		
		1 ~ 5.5	カレー用	
		2 ~ 10		
もちもち	87 ~ 109'	1 ~ 3	玄米	Có
		1 ~ 7		
ごはん	85 ~ 105'	1 ~ 3	玄米	Có
		1 ~ 7		
おかゆ (5分がゆのみ)	116 ~ 160'	0.5 ~ 1	おかゆ (5分)	Không
		0.5 ~ 2		
ごはん	48 ~ 53'	0.5 ~ 4	銀シャリ	Có
		1 ~ 8		
おかゆ (全がゆのみ)	49 ~ 69'	0.5 ~ 1.5	おかゆ (全)	Không
		0.5 ~ 3		
ごはん	48 ~ 65'	0.5 ~ 4	銀シャリ	Có
		1 ~ 8		
おかゆ (全がゆのみ)	49 ~ 69'	0.5 ~ 1.5	おかゆ (全)	Không
		0.5 ~ 3		

高速 - Nấu nhanh

- Rút ngắn quá trình hấp thụ nước

おこげ- Cơm cháy

- Bạn có thể có được một lớp cơm cháy dưới đáy nồi
- Độ dày của gạo phụ thuộc vào lượng gạo nấu, nhãn hiệu gạo và điều kiện nấu cơm
- Nên ăn khi vừa nấu chín để thưởng thức hương vị. Chế độ hâm làm cho khó cảm nhận hương vị thơm ngon

Những cách nấu ăn khác nhau

Khi nấu ăn với nguyên liệu

- Sử dụng cho các chế độ「おかゆ」「炊込み」「おこわ」
- Không mở nắp để thêm nguyên liệu khi đang nấu cơm

Khi bạn nấu gạo lứt

- Không trộn gạo lứt với gạo trắng hoặc gạo vo sẵn. (ăn không ngon)

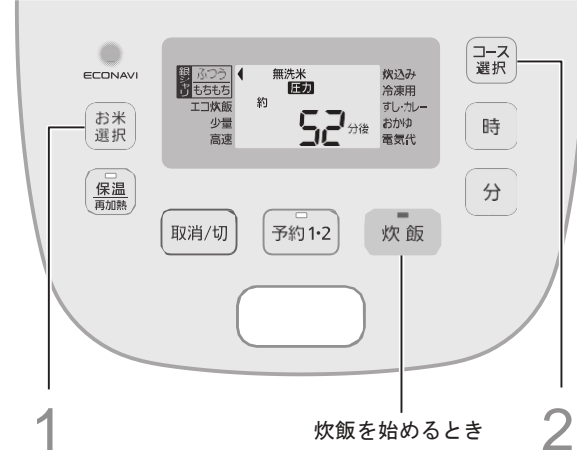
Khi chọn nấu cơm kê

- Thực hiện theo các hướng dẫn trên bao bì nếu chúng có chứa thông tin, ví dụ như hàm lượng nước.

Gạo nảy mầm

- Gạo mầm là loại gạo thu được bằng cách loại bỏ một số lớp mầm và cám từ gạo lứt.
- Gạo mầm là gạo đã được xát lại, có chứa nhiều vitamin B1 và vitamin E

Chọn chế độ nấu



1 Bấm và chọn gạo

お米
選択

点滅しているところが
選択されています。



2 Nhấn, 「◀」 mũi tên chọn chế độ bạn muốn nấu

■ Khi không chọn chế độ **炊飯** Nhấn để bắt đầu nấu cơm

■ Để bắt đầu nấu cơm sau khi chọn một chế độ, nhấn nút

炊飯



Lưu ý

• Chế độ sẽ tự động được ghi nhớ khi cơm được nấu chín.

お米 「白米」・「無洗米」

▶ Lần sau

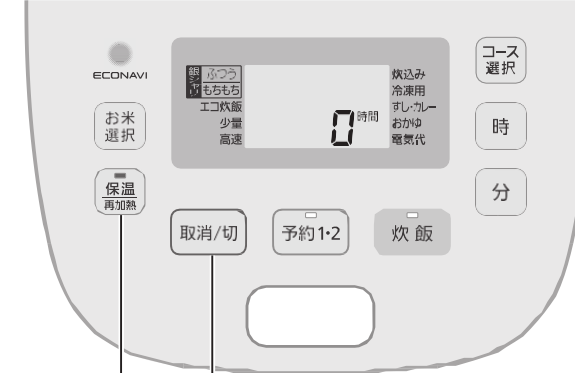
炊飯

Chỉ cần ấn để bắt đầu nấu cơm.

コース 「銀シャリ」・「エコ炊飯」

Hâm nóng

Khi nấu chín, nó sẽ tự động giữ ấm.
(Hãy đánh tươi cơm ngay lập tức)



Hâm nóng
Tiếp tục giữ nhiệt

Hủy chế độ
hâm nóng

■ Không nên Hâm nóng ở các chế độ sau.



✗ 「炊込み」
Nguyên nhân gây han gỉ
nắp



✗ 「玄米」
(Giảm độ ngon)



✗ 「おかゆ」
(Cháo đông keo dính)



✗ 「雑穀米」
(Giảm độ ngon)

• 「冷凍用」 Khi cấp đông : Nên cấp đông sớm để không làm hỏng hương vị và chất lượng cơm sau khi nấu.

Lưu ý

- Không hâm nóng quá 24h.
- Không tắt giữ nhiệt hoặc rút phích cắm điện khi còn cơm.
(Nguyên nhân đọng nước và thiu cơm)
- Không giữ ấm với muối trong đó. (Nguyên nhân gây mùi)

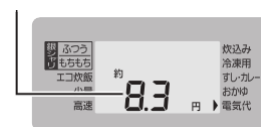
Chú ý

- Thời gian đã trôi qua được hiển thị theo gia số 1 giờ từ 0 đến 23 giờ. Việc giữ nhiệt sẽ tiếp tục trong hơn 24 giờ, nhưng màn hình sẽ thay đổi thành thời gian hiện tại.

Khi tắt chế độ giữ nhiệt

- Không còn cơm trong nồi

1 取消/切 Nhấn



2 Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm <

Lưu ý

- 取消/切 Nếu bạn rút phích cắm ra mà không nhấn nút này, hiện tượng giữ nhiệt sẽ tiếp tục vào lần tiếp theo khi bạn cắm phích điện.

Khi hâm nóng cơm mà vẫn giữ ấm

1 Xới cơm đang giữ ấm

2 保温 Nhấn → 保温 (Khoảng 5-8 phút)

- Quá trình hâm nóng kết thúc khi âm thanh kêu → Xới cơm ngay lập tức

Lưu ý

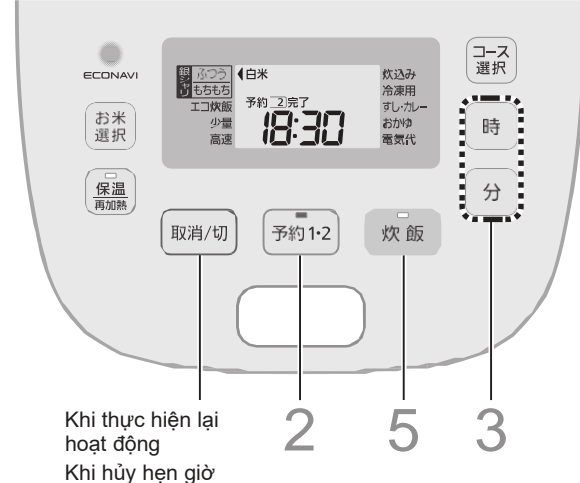
- Việc hâm đi hâm lại nhiều lần có thể làm giảm mùi vị.

Cách hẹn giờ

Có hai cách để đặt thời gian nấu chín

(「予約1」 buổi sáng、「予約2」 buổi tối)

Ví dụ: Khi “Hẹn giờ 2”-「予約2」 được đặt thành 18:30

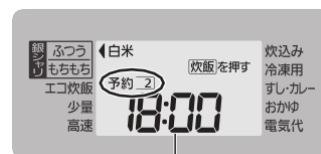


1 Kiểm tra thời gian hiện tại



2 予約1・2 Ấn và chọn 「予約2」

Mỗi lần bạn nhấn nút, 「予約1」 và 「予約2」 sẽ được chuyển đổi qua lại.



nháy

3 Ấn để đặt thời gian

- Có thể được đặt trong khoảng tăng 10 phút.
- Bạn có thể tua đi nhanh bằng cách nhấn và giữ nút.



nháy

4 Kiểm tra chế độ nấu



nháy

5 炊飯 Ấn để hẹn giờ



Lưu ý

- Không hẹn giờ trước hơn 8 giờ khi nhiệt độ nước cao, vào mùa hè và hơn 13 giờ vào mùa đông

Thông báo

- Nếu bạn đặt thời gian hẹn giờ ở, nó sẽ được ghi nhớ cho đến khi bạn đặt lần sau.
- 「高速」「炊込み」「おこわ」 không thể sử dụng hẹn giờ.
- Hẹn giờ không được khuyến nghị cho gạo lứt tự chế với quá trình lên men nhanh
- Nấu cơm trước nấu chín có thể mềm hơn vì gạo hấp thụ thêm nước.
- Hẹn giờ nấu không hiển thị thời gian nấu còn lại.
- Nếu thời gian hẹn nấu quá ngắn, nấu ăn sẽ bắt đầu ngay sau khi đặt.

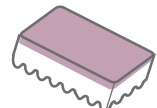
Chăm sóc vệ sinh

Rút phích cắm điện và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh

Chuẩn bị



Khăn bếp



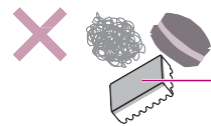
Bọt biển



Chất tẩy rửa trung tính cho nhà bếp
Kiểm tra hướng dẫn chất tẩy rửa

Những thứ không thể sử dụng

Dụng cụ chà kim loại

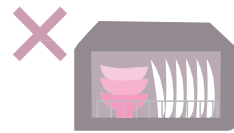


Không rửa bằng các vật mài mòn

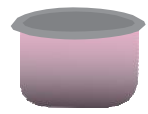
Benzine / Thinner / Powder / Bleach / Bactericidal alcohol, v.v...



Máy rửa chén



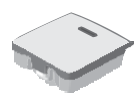
Rửa khi sử dụng lần đầu tiên hoặc sau mỗi lần sử dụng



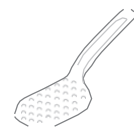
Ruột nồi



Nắp áp suất



Nắp hơi



Muỗng

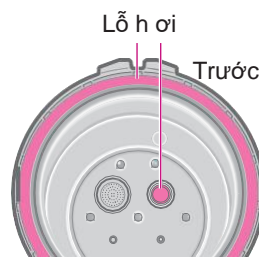
- Khi sử dụng lần đầu tiên, cũng rửa cốc đo và giá đựng muỗng cơm.

Khi sử dụng gia vị

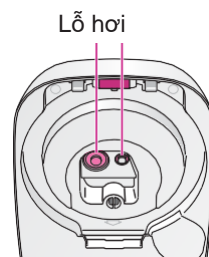
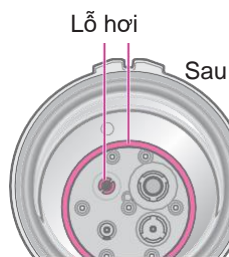
Làm sạch sớm (nguyên nhân gây mùi, thối, rỉ sét)

Không tháo vỏ

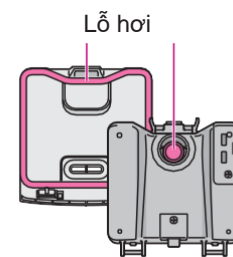
- Tháo vỏ có thể gây rò rỉ hơi
- Không kéo hoặc chọc bằng một vật nhọn. (Nguyên nhân biến dạng / bong tróc / vỡ)



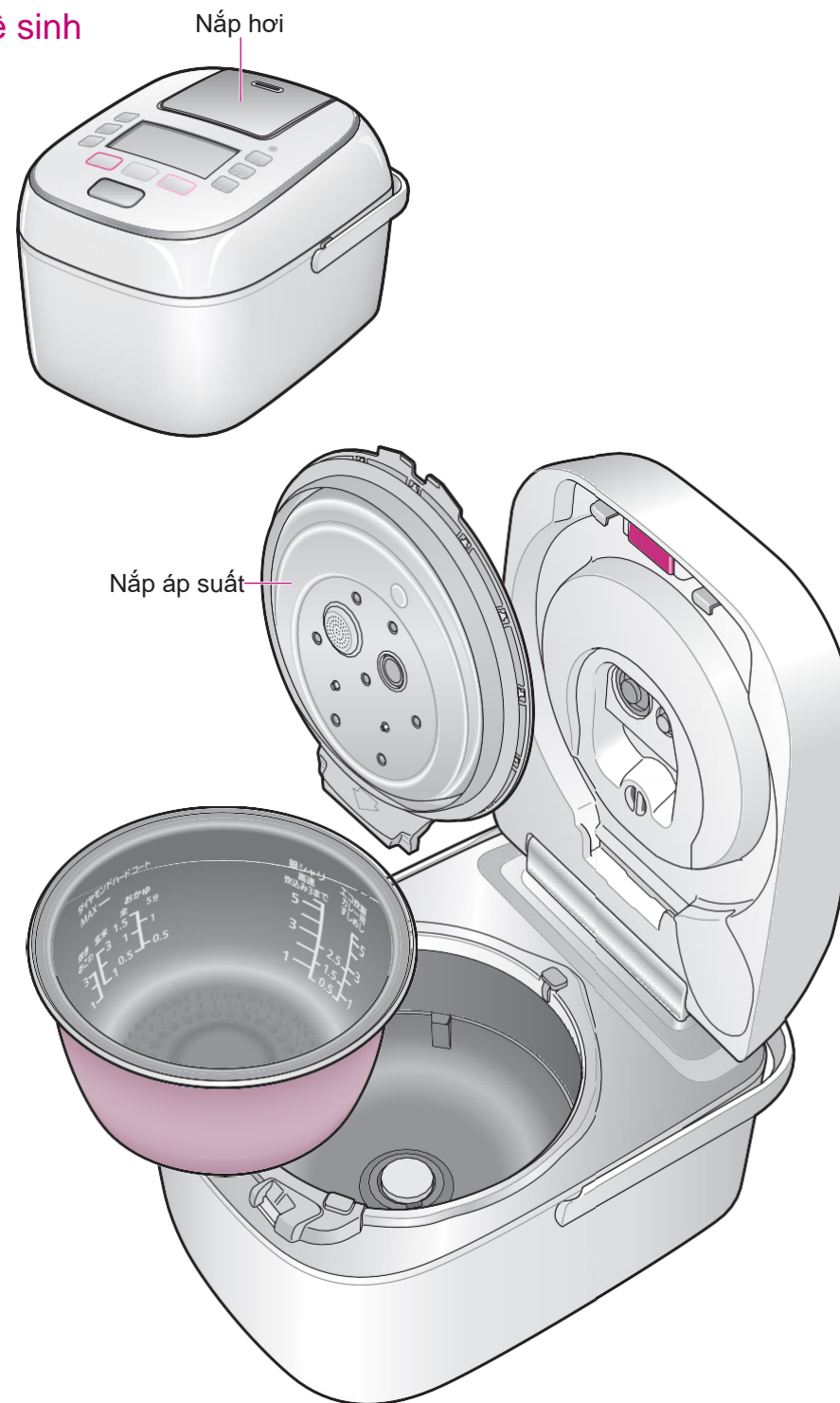
Nắp áp suất



Nắp



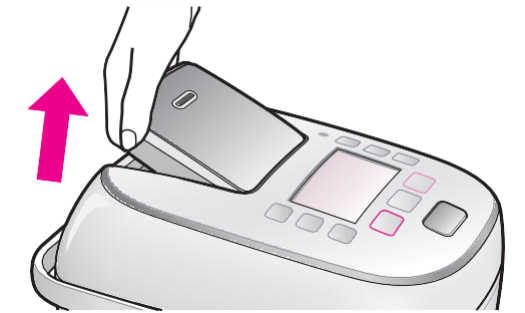
Nắp hơi



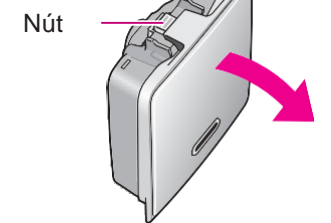
Tháo - Lắp

Nắp hơi

1 Nâng và tháo



2 Mở trong khi giữ nút

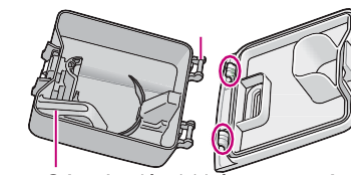


■ Khi gắn

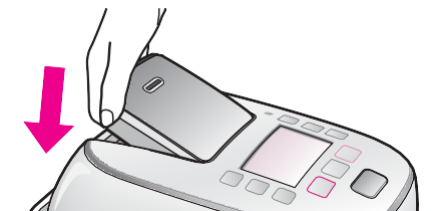
① Chèn trực

② Đóng an toàn cho đến khi bạn nghe thấy tiếng

③ Chèn mặt trước và đẩy nó vào nắp cho đến khi có tiếng kêu



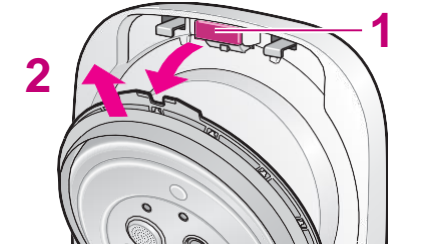
Có một viên bi bên trong, vì vậy bạn có thể nghe thấy âm thanh khi bạn lắc nó



Nắp áp suất

1 Nhấn nút

- Nghiêng về phía trước.

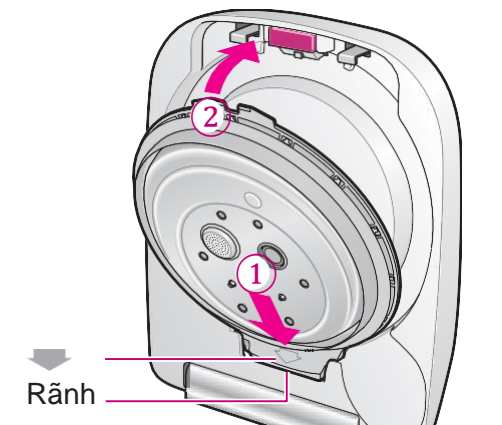


2 Kéo ra

■ Khi gắn

① Chèn vào rãnh

② Đẩy nó vào cho đến khi có tiếng kêu



Rãnh

Q & A

Econavi

Q (Câu hỏi)	A (Câu trả lời)
Chế độ Econavi là gì?	<ul style="list-style-type: none">• Đó là một phương pháp nấu giữ nhiệt theo lượng gạo tại thời điểm bắt đầu nấu
Tắt cả chế độ nấu để tiết kiệm?	Tự động hoạt động ở các chế độ 「銀シャリ」「エコ炊飯」「高速」「おこげ」「すし・カレー」 - Không khuyến khích hâm nóng .
Tại sao đèn Eco-Navi không sáng trong khi hâm nóng?	<ul style="list-style-type: none">• Bạn đã thay đổi cài đặt trong 「保温温度を上げたいとき」 hoặc 「保温中に露やにおいが気になるとき」• Nếu nhiệt độ phòng khi bắt đầu nấu cơm khoảng 10 ° C hoặc ít hơn và lượng gạo nấu khoảng 5 cốc trở lên (SR-PW108) hoặc khoảng 7 cốc trở lên (SR-PW188), Eco Navi có thể không được vận hành.• Sau khi nấu cơm, bạn đã hủy bỏ việc giữ nhiệt ? Nếu bạn hủy bỏ việc giữ nhiệt, nấu tiết kiệm cũng sẽ bị hủy. Eco Navi không hoạt động ngay cả khi được giữ ấm trở lại
Tại sao đèn Eco-Navi lại tắt giữa chừng?	<ul style="list-style-type: none">• Bạn có hâm nóng trong hơn 24 giờ không ? Nếu thời gian vượt quá 24 giờ, quá trình giữ nhiệt sẽ tiếp tục, nhưng hoạt động của Eco Navi sẽ kết thúc.

Nếu bạn thấy các hiển thị sau

Hiển thị lỗi	Kiểm tra !
U10	<ul style="list-style-type: none">• Là do nồi bên trong ? Đặt một nồi bên trong sai cách Nhấn nút Hủy bỏ / Tắt 'để tắt màn hình. <ol style="list-style-type: none">①②
U12	<ul style="list-style-type: none">• Có vật lạ hoặc bụi bẩn ở đáy nồi bên trong, nắp, cảm biến hơi nước và cảm biến đáy ? ➔ Loại bỏ vật lạ và bụi bẩn, và nhấn nút "Hủy / Tắt" .• Là lượng nước trong bên trong nồi lớn ? ➔ Nhấn nút "Hủy / Tắt". (Lần sau bạn nấu cơm, hãy giảm lượng nước.)
U14	<ul style="list-style-type: none">• Bạn đã giữ nhiệt trong hơn 96 giờ ? ➔ Nhấn nút "Hủy / Tắt".
U15	<ul style="list-style-type: none">• Nắp có mở không ?• Bạn có đậy nắp hơi không ? ➔ Nếu bạn mất nó, xin vui lòng mua nó tại cửa hàng . Bạn có thể nấu cơm mà không cần nắp hơi. <input type="checkbox"/> Có thể nấu ăn không ngon . <input type="checkbox"/> Có thể bị đổ . <input type="checkbox"/> Sau khi nấu, "U15" có thể được hiển thị lại . <input type="checkbox"/> Sau khi nấu, cơm hâm nóng có thể khô .
U25	<ul style="list-style-type: none">• Cổng nạp / xả khí ở phía dưới của thiết bị chính có bị bám bụi không? ➔ Vui lòng loại bỏ bụi bằng các bước sau <ol style="list-style-type: none">① Nhấn nút "Hủy / Tắt" và rút phích cắm điện .② Khi nồi nguội đi, hãy tháo nồi trong .③ Loại bỏ bụi từ cổng nạp / xả ở dưới cùng của thiết bị chính .• Bạn có sử dụng nó trên thảm ? ➔ Vui lòng sử dụng ở nơi mà các cổng nạp và xả ở dưới cùng của thiết bị chính không bị chặn .
H []	<ul style="list-style-type: none">• Nếu "H" được hiển thị ngay cả khi rút phích cắm điện và cắm lại, đó là một lỗi . ➔ Thông báo cho cửa hàng nơi bạn đã mua sản phẩm và nội dung hiển thị (số có hai chữ số sau chữ "H") và yêu cầu sửa chữa.

Nếu sự cố vẫn còn ngay cả sau khi thực hiện các hành động trên, hãy liên hệ với đại lý của bạn để sửa chữa.

Hiện tượng bất thường

Hiện tượng	Kiểm tra !
Cơm mềm, dính	<ul style="list-style-type: none">• Gạo và nước có cân chính xác không?• Bạn đã đánh toi cơm của bạn ngay sau khi nấu ăn? (Để thoát nước thừa)• Bạn đã ngâm gạo trong nước lâu? Trong quá trình ngâm, gạo có thể trở nên mềm hơn vì nó hấp thụ thêm nước.
	<p>Ngoài ra kiểm tra như sau</p> <p>Trước khi nấu ăn</p> <ul style="list-style-type: none">• Bạn đã vo gạo bằng nước nóng ?• Bạn đã nấu nhiều hơn số lượng gạo quy định trong chế độ 「銀シャリ(少量)」 ?• Bạn đã gạo với nước cứng ? (Gạo có thể bị nứt và trở nên dính)• Có nhiều gạo tấm không ?• Bạn có để gạo trương lên sau khi vo gạo ?• Khi trộn gạo trắng với gạo lức này mềm, nó có thể trở nên dính tùy thuộc vào mức độ trộn và lượng gạo trắng trộn.
	<p>Cách nấu ăn</p> <ul style="list-style-type: none">• Nếu gạo đã được ngâm trong nước, bạn đã nhấn nút 「炊飯」 hai lần chưa? ?• Hãy thử một chế độ phù hợp với sở thích của bạn.

Cơm cứng	<ul style="list-style-type: none">• Gạo và nước có cân chính xác không ?• Đang chọn chế độ 「エコ炊飯」や「高速」 ?
	<p>Ngoài ra kiểm tra như sau:</p> <p>Trước khi nấu</p> <ul style="list-style-type: none">• Tăng lượng nước khoảng 1 đến 2 mm từ mức nước.
	<p>Cách nấu ăn</p> <ul style="list-style-type: none">• Nút nồi cơm có được ấn 「炊飯」 2 lần mà không ngâm gạo trong nước đủ lâu không ? ➔ Chỉ bấm một lần khi thời gian ngâm ngắn. (Ít hơn 30 phút khi nhiệt độ nước cao, chẳng hạn như vào mùa hè và dưới 1 giờ vào mùa đông)• Ngâm gạo trong nước từ 30 phút đến 2 giờ và nấu.

Hiện tượng	Kiểm tra !
Cơm Cháy	<ul style="list-style-type: none">• Bạn đã lấy đủ gạo và vo ?• Bạn đã nấu cơm hẹn giờ chưa? (Gạo có được ngâm trong nước trong một thời gian dài không?)• Bạn đang sử dụng gạo chưa rửa? (Gạo không vo dễ cháy hơn) Trước khi nấu, rửa nhẹ với nước để làm mềm
	<p>Ngoài ra kiểm tra như sau</p> <p>Trước khi nấu</p> <ul style="list-style-type: none">• Bạn đã vo gạo với nước cứng? (Gạo có thể bị nứt và cháy)• Có nhiều gạo tấm không ?• Có bất kỳ bụi bẩn hoặc nước bám bên ngoài ?• Bạn có để gạo trương lên sau khi vo ? (Gạo có thể nứt và cháy)• Thêm gia vị khiến dễ cháy hơn• Bởi vì gạo đồ sử dụng nước dùng của đậu đỏ, màu ở đáy trở nên đậm hơn.• Gạo chia và gạo mềm dễ cháy hơn gạo trắng.
	<p>Cách nấu</p> <ul style="list-style-type: none">• Tùy thuộc vào loại gạo và chất lượng nước, đáy có thể có màu. Một vết cháy vàng ở phía dưới không phải là một sự cố. <p>➔ Nếu vấn đề vẫn còn, hãy cài đặt 「ごはんのこげが気になるとき」</p>

Mùi • Khi hâm nóng cơm	<ul style="list-style-type: none">• Bạn đã tắt nhiệt hoặc rút điện trong khi cơm vẫn còn? ?• Bạn có vệ sinh mỗi khi bạn sử dụng ? Chăm sóc không đầy đủ có thể dẫn đến mùi khó chịu.
	<p>Ngoài ra kiểm tra như sau:</p> <p>Trước</p> <ul style="list-style-type: none">• Bạn đã lấy đủ gạo và vo ?
	<p>Cách nấu</p> <ul style="list-style-type: none">• Sau khi thêm gia vị, mùi có thể vẫn còn.• Bạn có giữ ấm trong hơn 24 giờ không ?• Bạn giữ ấm với muỗng cơm bên trong ?• Bạn có thêm cơm nguội không ?

Khi bạn lo lắng

- 1 Vệ sinh cẩn thận
- 2 Sử dụng 「お手入れ機能」

➔ Nếu nó không được cải thiện, hãy đặt 「保温中に露やにおいが気になるとき」

Hiện tượng bất thường (tiếp)

Hiện tượng	Kiểm tra !
Không hương vị Không ngọt Không ngon.	<ul style="list-style-type: none"> Đang chọn 「エコ炊飯」? ➔ Hãy thử 「銀シャリ」(Công suất nấu cao làm tăng độ ngọt) Bạn có vo gạo quá nhiều lần không? ➔ Vo khoảng 2 đến 5 lần (Nước hơi trắng là hỗn hợp các thành phần umami.)
Sương, đọng nước	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã đánh rơi cơm của bạn ngay sau khi nấu ăn? (Để thoát nước thừa) Bạn đã tắt nhiệt hoặc rút điện trong khi cơm vẫn còn? Khi nó không cải thiện hãy chọn「保温中に露やにおいが気になるとき」
Cơm bị ngả vàng	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có giữ ấm trong hơn 24 giờ không? Bạn đang hâm nóng nhiều lần ? Bạn đã lấy đủ gạo và vo ? Tùy thuộc vào loại gạo và chất lượng nước, gạo nấu chín có thể có màu vàng,
Cơm khô	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có giữ ấm trong hơn 24 giờ không? Bạn đang hâm nóng nhiều lần ? Bạn đã lấy đủ gạo và vo ? Là nổi bên trong bị biến dạng ?
Nấu cháo bị đóng keo	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã ngâm gạo trong nước từ lâu? Cháo có được hâm nóng không?
Một màng mỏng được hình thành	<ul style="list-style-type: none"> Có phải gạo bị hỏng do vo quá nhiều? ? Có còn lại cám gạo không? ? (Màng mỏng bằng tinh bột đã được nấu chảy và sấy khô, không gây hại.)
「おこげ」 lớp cơm cháy mỏng	<ul style="list-style-type: none"> Gạo và nước có được đo chính xác không? Bạn vo gạo quá nhiều? Độ dày của gạo thay đổi tùy theo các điều kiện như mùa, lượng gạo nấu, bổ sung nước, nhãn hiệu gạo và thời gian ngâm
Bề mặt cơm chín không đều	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có gạt phẳng gạo trước khi nấu ? Điều này là do năng lượng nhiệt mạnh là một tính năng của IH (sưởi ấm cảm ứng điện từ). Không bất thường Trong các trường hợp sau, nó trở nên dễ dàng không đồng đều. <ul style="list-style-type: none"> - Khi vo gạo không đủ - Khi trộn nhiều gạo - Khi lượng gạo nấu nhỏ - Khi gạo bị nứt sau khi vo và bỏ thêm gạo khi đang vo.

■Cách sử dụng? Tôi nên làm gì đây?

Hiện tượng	Kiểm tra !												
Bạn không thể hủy nhiệt?	<ul style="list-style-type: none"> Không tắt lửa khi cơm vẫn còn trong nồi . Gây đọng nước khi cơm nguội . <ul style="list-style-type: none"> Ở kh ông gian kín, c om nguội dần và dễ bị hỏng. (Nguyên nhân gây mùi) Nếu bạn không thể ăn trong vòng 24 giờ : <ol style="list-style-type: none"> Lấy cơm ra càng sớm càng tốt, để nguội, bọc bằng màng bọc thực phẩm hoặc hộp nhựa và bảo quản trong tủ lạnh. Hãy hâm nóng trong lò vi sóng . 												
Các chế độ có tự động ghi nhớ?	<ul style="list-style-type: none"> 「銀シャリ」 và 「エコ炊飯」 sẽ tự động được ghi nhớ khi bạn nấu cơm . (Từ lần sau, bạn có thể nấu bằng cách chỉ cần nhấn nút Nấu - 「炊飯」) 												
Công suất nấu cơm của mỗi chế độ?	<ul style="list-style-type: none"> Công suất khác nhau tùy thuộc vào từng chế độ Hãy tuân thủ công suất nấu cơm của từng chế độ. 												
Thời gian nấu ăn còn lại được hiển thị cho tất cả các chế độ?	<ul style="list-style-type: none"> Tùy thuộc vào chế độ nấu. Trong 「高速」 - Nấu nhanh và 「炊込み」, nó không được hiển thị cho đến khi thời gian nấu được xác định. 												
Có nên ngâm gạo trước khi nấu?	<ul style="list-style-type: none"> Sau khi vo gạo, hãy nấu ngay. Khi ngâm và nấu chín, gạo có thể hấp thụ quá nhiều nước và làm cho cơm dính hoặc nát. Khi ngâm gạo ➔ Nhấn nút 「炊飯」 hai lần. (Giảm quá trình hấp thụ nước) Khi hện giờ nấu ➔ Tự động rút ngắn quá trình hấp thụ nước và nấu cơm. 												
Chế độ nấu?	<ul style="list-style-type: none"> Khi nấu ăn với các gia vị khác? Khi bạn trộn gạo trắng với các loại ngũ cốc khác và nấu? Khi nấu cơm khác với gạo trắng? 												
	<ul style="list-style-type: none"> Khi thêm các thành phần, hãy chắc chắn sử dụng 「おかゆ」「炊込み」「おこわ」 và đảm bảo tỉ lệ thích hợp các thành phần gia vị và không trộn vào gạo. Chế độ khi trộn gạo trắng với các loại ngũ cốc khác và nấu. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Loại ngũ cốc</th> <th>Chế độ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lúa mì</td> <td>Hãy nấu ăn với 「雑穀米」. <ul style="list-style-type: none"> Nếu có hướng dẫn về mực nước trên bao bì, hãy làm theo . </td> </tr> <tr> <td>Gạo lứt nảy mầm</td> <td>Hãy nấu ăn với 「発芽・分づき」. <ul style="list-style-type: none"> Nếu có hướng dẫn về mực nước trên bao bì, hãy làm theo . </td> </tr> <tr> <td>Gạo lứt</td> <td>Không thể trộn và nấu.</td> </tr> </tbody> </table> Các chế độ nấu cơm khác cho gạo trắng <table border="1"> <thead> <tr> <th>Loại gạo</th> <th>Chế độ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gạo mầm</td> <td>Hãy nấu ăn với 「発芽・分づき」.</td> </tr> </tbody> </table> 	Loại ngũ cốc	Chế độ	Lúa mì	Hãy nấu ăn với 「雑穀米」. <ul style="list-style-type: none"> Nếu có hướng dẫn về mực nước trên bao bì, hãy làm theo . 	Gạo lứt nảy mầm	Hãy nấu ăn với 「発芽・分づき」. <ul style="list-style-type: none"> Nếu có hướng dẫn về mực nước trên bao bì, hãy làm theo . 	Gạo lứt	Không thể trộn và nấu.	Loại gạo	Chế độ	Gạo mầm	Hãy nấu ăn với 「発芽・分づき」.
Loại ngũ cốc	Chế độ												
Lúa mì	Hãy nấu ăn với 「雑穀米」. <ul style="list-style-type: none"> Nếu có hướng dẫn về mực nước trên bao bì, hãy làm theo . 												
Gạo lứt nảy mầm	Hãy nấu ăn với 「発芽・分づき」. <ul style="list-style-type: none"> Nếu có hướng dẫn về mực nước trên bao bì, hãy làm theo . 												
Gạo lứt	Không thể trộn và nấu.												
Loại gạo	Chế độ												
Gạo mầm	Hãy nấu ăn với 「発芽・分づき」.												

Xử lý các hiện tượng bất thường

- Nếu các triệu chứng không cải thiện ngay cả sau khi thực hiện các biện pháp được mô tả ở trên, bạn có thể thay đổi cài đặt.
- Bước 2, 3 và 4 phải được hoàn thành trong vòng 16 giây. Sau 16 giây, màn hình trở về màn hình chờ.
- → Vui lòng thử lại từ đầu.

Xử lý động nước và thiu cơm khi hâm nóng

1 **コース** **選択** Nhấn 2 lần

△ Dùng mũi tên chọn
▽ 「高速」

- Gạo có thể là gạo trắng - 「白米」 hay gạo không vo - 「無洗米」



Nháy

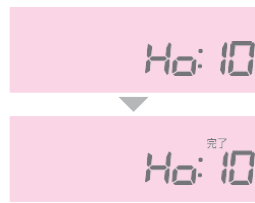
2 **保温** **再加熱** Nhấn (không có âm thanh)

予約 **1・2** Nhấn (không có âm thanh)

保温 **再加熱** Nhấn **01**

3 **炊飯** Nhấn **Ho:00**

4 **コース** **選択** và 「Ho:10」 được hiển thị



- Tự động hoàn thành sau 10 giây
- Thông báo**
- Sau một thời gian sẽ trở về màn hình chờ.
 - Nếu bạn thay đổi, bạn sẽ không nấu Econavi.
 - Không hâm nóng quá 12 giờ.
 - Mặc định là 「Ho:00」
 - Để trở về trạng thái ban đầu, hãy thực hiện lại thao tác tương tự.

Cơm ngả vàng hoặc khô khi hâm nóng

1 **コース** **選択** Nhấn 2 lần

△ Chọn 「高速」

- Gạo có thể là gạo trắng - 「白米」 hay gạo không vo - 「無洗米」



Nháy


2 **保温** **再加熱** Nhấn (không có âm thanh)

予約 **1・2** Nhấn (không có âm thanh)

保温 **再加熱** Nhấn **01**

3 **炊飯** Nhấn **Ho:00**

4 **コース** **選択** và 「Ho:20」 được hiển thị



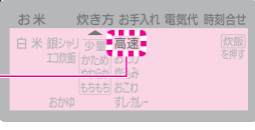
- Tự động hoàn thành sau 10 giây
- Thông báo**
- Sau một thời gian, màn hình sẽ trở về màn hình chờ.
 - Mặc định là 「Ho:00」
 - Để trở về trạng thái ban đầu, thực hiện lại thao tác tương tự.

Khi bạn muốn tăng nhiệt độ hâm

1 **コース** **選択** Nhấn 2 lần

△ Chọn 「高速」

- Gạo có thể là gạo trắng - 「白米」 hay gạo không vo - 「無洗米」



Nháy


2 **保温** **再加熱** Nhấn (không có âm thanh)

予約 **1・2** Nhấn (không có âm thanh)

保温 **再加熱** Nhấn **01**

3 **炊飯** Nhấn **Ho:00**

4 **コース** **選択** và 「Ho:30」 được hiển thị



- Tự động hoàn thành sau 10 giây
- Thông báo**
- Sau một thời gian, màn hình sẽ trở về màn hình chờ.
 - Nếu bạn thay đổi, bạn sẽ không nấu Econavi.
 - Không hâm nóng quá 12 giờ.
 - Nếu bạn muốn nhiều hơn, vui lòng đặt thành Ho:31
 - Mặc định là 「Ho:00」
 - Để trở về trạng thái ban đầu, hãy thực hiện lại thao tác tương tự.

Khi bạn lo lắng về cơm cháy

1 **コース** **選択** Nhấn 2 lần

△ Chọn 「高速」

- Gạo có thể là gạo trắng - 「白米」 hay gạo không vo - 「無洗米」



Nháy

2 **保温** **再加熱** Nhấn (không có âm thanh)


予約 **1・2** Nhấn (không có âm thanh)

保温 **再加熱** Nhấn **01**

3 **コース** **選択** và 「02」 được hiển thị

炊飯 Nhấn **So:HI**

4 **コース** **選択** và 「So:Lo」 được hiển thị



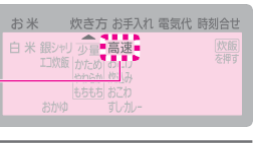
- Tự động hoàn thành sau 10 giây
- Thông báo**
- Sau khi hoàn tất cài đặt, nó sẽ trở lại màn hình chờ sau một lúc.
 - Mặc định là 「So:HI」.
 - Để trở về trạng thái ban đầu, hãy thực hiện lại thao tác tương tự.

Khi bạn không thể nấu theo ý muốn (Khi gạo không thể được nấu đúng cách do tính chất và tình trạng của gạo)

1 **コース** **選択** Nhấn 2 lần

△ Chọn 「高速」

- Gạo có thể là gạo trắng - 「白米」 hay gạo không vo - 「無洗米」



Nháy

2 **保温** **再加熱** Nhấn (không có âm thanh)

予約 **1・2** Nhấn (không có âm thanh)

保温 **再加熱** Nhấn **01**

3 **コース** **選択** số 「03」 được hiển thị

炊飯 Nhấn **03**

4 **コース** **選択** Hình 0 được hiển thị



- Tự động hoàn thành sau 10 giây
- Thông báo**
- Sau khi hoàn tất cài đặt, nó sẽ trở lại màn hình chờ sau một lúc.
 - Nếu bạn thay đổi, bạn không thể chọn 「無洗米」 và 「エコ炊飯」.
- Vui lòng sử dụng 「白米／銀シャリ」.
- Nồi cơm không thể chỉnh riêng độ cứng và độ dính. Không có áp suất khi nấu cơm.
- Theo mặc định, 「0」 không được hiển thị.
 - Để trở về trạng thái ban đầu, thực hiện lại thao tác tương tự.

Đây có phải sự cố ?

Vui lòng kiểm tra các mục sau trước khi yêu cầu dịch vụ sửa chữa.

Hiện tượng	Kiểm tra !	
Nấu cơm	<ul style="list-style-type: none"> Không hiển thị thời gian còn lại Thời gian nấu lâu 	<ul style="list-style-type: none"> Nếu bạn tiếp tục nấu, thời gian sẽ lâu hơn. (Lên đến khoảng 1 giờ) Là lượng nước trong nồi bên trong tăng lên ? Tăng nước làm tăng thời gian. (Tối đa khoảng 15 phút)
	Rò rỉ hơi nước từ nắp hơi	<ul style="list-style-type: none"> Có gạo nào mắc trên v ò m òi, tấm gia nhiệt, nắp hoặc đáy nồi trong không ? Nắp áp suất đã được rửa, sử dụng và được lắp đặt đúng cách ? Nồi bên trong bị biến dạng ? ➔ Nên mua mới khi nó bị biến dạng Vỏ ngoài của nắp áp suất bị biến dạng hoặc rách? ➔ Nếu rò rỉ hơi nước, tham khảo ý kiến đại lý của bạn Bạn đã đóng nắp chắc chắn và an toàn chưa?
Nấu cơm, giữ ấm	Có tiếng ồn	<ul style="list-style-type: none"> Âm thanh của quạt tản nhiệt . Âm thanh dẫn IH (sưởi ấm cảm ứng điện từ) . (Có thể nghe định kỳ trong thời gian ấm lên) Âm thanh của hơi nước . Âm thanh của bong bóng mạnh đập vào nắp hơi khi sôi . Âm thanh của giảm áp . Âm thanh của bi áp suất trong nắp hơi đang lăn.
Sau khi nấu	Hạt cơm dính vào nắp	<ul style="list-style-type: none"> Đây là một hiện tượng đặc biệt đối với việc nấu ăn (cách nấu cơm để giảm bớt việc chín không đều). Đây không phải là một sự cố.
Hẹn giờ	Bắt đầu nấu ăn ngay	<ul style="list-style-type: none"> Đồng hồ hiển thị có đúng không? Bạn đã đặt thời gian "Hẹn giờ" chưa?
	Đã đặt hẹn giờ nhưng không thể bắt đầu nấu	<ul style="list-style-type: none"> Vì gạo được ngâm trong nước cho đến khi bắt đầu nấu cơm, quá trình hấp thụ nước được rút ngắn và nấu ăn bắt đầu muộn hơn một chút. (Một số chế độ không bắt đầu nấu cho đến khoảng 40 phút trước khi nấu)
	Không nấu với chế độ tự chọn	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian hiển thị có đúng không Bạn đã nhấn nút Nấu - 「炊飯」 chưa? Bạn đã đặt thời gian "Hẹn giờ" chưa?
Khác	Các nút không thể bấm	<ul style="list-style-type: none"> Không thể thao tác bằng nút trong các quá trình nấu, hâm nóng, hẹn giờ và vệ sinh ➔ Vui lòng đi sau khi nhấn nút "Hủy / Tắt" [压力] Có thể tiếp tục nhấp nháy. (Tối đa khoảng 4 phút) Hãy chắc chắn rằng nhấp nháy biến mất và không có hơi nước thoát ra.
	Không nhận nút 「保温 / 再加熱」	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã tắt nhiệt ? Cơm có nguội không? (Tiếng chuông kêu bốn lần.) Nếu nhiệt độ thấp hơn 50 ° C, nó không thể được hâm nóng lại.

Hiện tượng	Kiểm tra !	
Khác	Luôn hiển thị 「8 : 30」 khi cắm điện?	<ul style="list-style-type: none"> Hết pin. Thời gian hiển thị tại và thời gian Hẹn giờ không thể được lưu trữ, nhưng không có vấn đề gì với việc nấu nướng và giữ ấm. Vui lòng cài thời gian hiển thị mỗi khi bạn Hẹn giờ ➔ Pin lithium được cố định bên trong bộ phận chính và khách hàng không thể thay thế Để thay thế, vui lòng liên hệ với nhà bán lẻ mà bạn đã mua sản phẩm.
	Tia lửa phát ra từ phích cắm	<ul style="list-style-type: none"> Một tia lửa nhỏ có thể bật ra khi cắm và rút phích cắm điện. Điều này là bình thường đối với nấu IH (gia nhiệt cảm ứng điện từ) và không phải là sự cố.
	Nắp không mở	<ul style="list-style-type: none"> Có hạt gạo nào trên móc, khung , nút chặn và bộ lọc giảm áp, hoặc chúng bị tắc không Bạn có đặt nồi bên trong không ? Khi không có nồi bên trong, có thể khó mở
		<p>【Trong quá trình nấu / khóa áp suất】</p> <ul style="list-style-type: none"> Bạn đang chạm vào nút mở hoặc di chuyển nồi ? ➔ Sau khi hoàn thành chức năng nấu , ấn nắp xuống một lần rồi nhấn nút mở. Nhấn nút không mở nắp. ➔ Nếu bạn cần mở nắp trong quá trình nấu, hãy ấn Hủy Nắp có thể không mở trong trường hợp mất điện ➔ Khi bật nguồn lại, các chức năng nấu và hâm cơm sẽ tiếp tục. Đợi đến khi các chức năng nấu cơm đã hoàn thành, sau đó nhấn nút mở.
	Nắp rất khó đóng	<ul style="list-style-type: none"> Có hạt gạo nào trên móc, khung , nút chặn và bộ lọc giảm áp, hoặc chúng bị tắc không Nếu nắp áp suất không được lắp đặt đúng cách, nếu van khóa bị gãy hoặc bị biến dạng, chúng sẽ không đóng được nồi. Nồi áp suất có thể cảm thấy khó đóng do mức độ kín cao ➔ Đóng nhẹ nhàng cho đến khi bạn nghe thấy một tiếng click.
	Có một khe hở giữa nắp và thân nồi	<ul style="list-style-type: none"> Nồi cơm điện áp suất có cấu trúc đóng nắp an toàn vì bên trong có áp suất cao. Khe hở đó là do nguyên lý này. Nắp di chuyển lên và xuống tại thời điểm nút hoạt động, đó không phải là bất thường Trong các quá trình nấu và vệ sinh, áp lực có thể khiến các khe hở tăng lên.
<ul style="list-style-type: none"> Vì nồi trong và nắp được gắn chặt, xoong có thể gây ra tiếng ồn khi nhấc ra. 		

• Nếu bạn vô tình làm đổ nước hoặc gạo trực tiếp vào thân nồi, hãy rút phích cắm điện và tham khảo ý kiến đại lý của bạn.