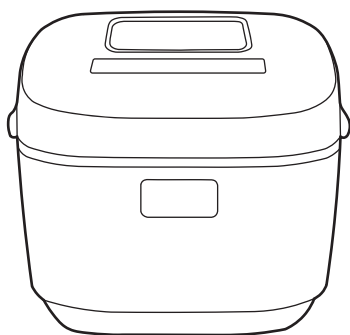


## Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình [IH] Nồi Cơm Điện Cao Tần

Tên model **SR-HFL103**  
**SR-HFL153**



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

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

- Sản phẩm này thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình và các mục đích tương tự.
- Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để đảm bảo hoạt động an toàn và chính xác khi sử dụng.
- **Vui lòng đọc kỹ phần "Các biện pháp sử dụng an toàn" (trang 20 - 21) trước khi sử dụng.**
- Giữ gìn cẩn thận hướng dẫn sử dụng và phiếu bảo hành.
- Do việc cập nhật và nâng cấp sản phẩm, các đồ vật và hình ảnh thực tế có thể hơi khác một chút mà không cần thông báo trước.

Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu bảo hành đính kèm riêng.

## Nội dung

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

|                                                                    |    |                     |
|--------------------------------------------------------------------|----|---------------------|
| <b>Chuẩn bị</b>                                                    |    | <b>Cách sử dụng</b> |
| ● Vo gạo và thêm nước.....                                         | 24 |                     |
| ● Chọn chức năng/Thiết lập thời gian nấu/<br>Mẹo nấu cơm ngon..... | 25 |                     |

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

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Vệ sinh và bảo dưỡng.....</b>    | <b>28-29</b> |
| <b>Một số công thức nấu ăn.....</b> | <b>30</b>    |

|                                                     |           |                         |
|-----------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
| <b>Xử lý sự cố.....</b>                             | <b>31</b> | <b>Vấn đề phát sinh</b> |
| <b>Các chỉ báo lỗi.....</b>                         | <b>33</b> |                         |
| <b>Khi bạn muốn cải thiện<br/>(tối ưu hóa).....</b> | <b>34</b> |                         |
| <b>Thông số kỹ thuật.....</b>                       | <b>35</b> |                         |

# Các biện pháp sử dụng an toàn

Vui lòng làm theo hướng dẫn này

Để tránh thương tích cho bản thân, thương tích cho người khác và thiệt hại về tài sản, phải làm theo các hướng dẫn sau.  
■ Các biểu tượng sau đây thể hiện mức độ hư hỏng hoặc thiệt hại do vận hành không chính xác.

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

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

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



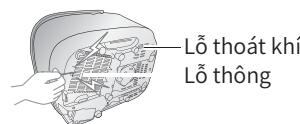
Biểu tượng này cảnh báo cấm.



Biểu tượng này cảnh báo yêu cầu phải làm theo.

## ⚠ CẢNH BÁO

- Nguồn điện · Dây điện · Phích cắm điện
- **Không sử dụng thiết bị nếu dây điện hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc phích cắm điện được nối lỏng lẻo với ổ cắm điện.**  
(Để tránh bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)  
→ Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc bộ dây chuyên dụng được cung cấp sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất.
- **Không làm hỏng dây điện hoặc phích cắm điện.**
  - Nghiêm cấm các hành động sau: Làm hư hỏng, xử lý, để tiếp xúc hoặc gần các bề mặt có nhiệt độ cao hoặc bộ phận gia nhiệt, dùng sức uốn, xoắn, kéo, treo/kéo qua các góc nhọn, đặt vật nặng lên trên, buộc thành bó, kẹp, kéo dây nguồn để di chuyển.
  - (Để tránh điện giật do dây nguồn và phích cắm bị hỏng hoặc tránh cháy gây ra do đoản mạch.)
- **Không nối hoặc ngắt phích cắm điện bằng tay ướt.**
  - Đảm bảo tay bạn khô trước khi chạm vào phích cắm điện hoặc sản phẩm.
  - (Để tránh dẫn đến điện giật hoặc thương tích.)
- **Không để bất kỳ ai liếm vào phích cắm thiết bị.**  
(Để tránh gây điện giật hoặc thương tích.)
  - Cần đặc biệt chú ý đến trẻ em và trẻ sơ sinh.
- **Không làm đổ nước hoặc chất lỏng khác lên phích cắm thiết bị.**  
(Để tránh gây ra điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)
- **Đảm bảo sử dụng ổ cắm điện AC riêng có giá trị định mức như được liệt kê trong bảng thông số kỹ thuật (P35).**  
(Sử dụng nối cùng với thiết bị khác cùng ổ cắm có thể gây quá nóng và cháy.)
  - Chỉ sử dụng ổ cắm điện có định mức tối thiểu là 10 ampe.
- **Đảm bảo phích cắm điện và phích cắm thiết bị được cắm hoàn toàn vào ổ cắm.**  
(Để tránh dẫn đến khói, cháy hoặc điện giật.)
- **Nên sử dụng ổ cắm điện được nối đất lưỡng cực một pha cho thiết bị này để đảm bảo nối đất đáng tin cậy. Nếu không lắp đặt thiết bị nối đất, có thể gây cảm ứng tĩnh điện cho các bộ phận kim loại khác như nhà ở.**  
(Để tránh gây nguy cơ điện giật do hư hỏng hoặc rò rỉ điện.)
- **Lau chùi phích cắm điện thường xuyên.**  
(Để tránh gây ra hỏa hoạn do lớp cách điện kém của phích cắm điện phát sinh từ hơi ẩm và ngoại vật tích tụ.)  
→ Ngắt phích cắm điện và lau sạch bằng vải khô.
- Thân nồi
- **Không chèn bất kỳ thứ gì vào lỗ thoát khí, lỗ thông hoặc khe hở.**  
(Đặc biệt là ghim hoặc các vật kim loại khác.  
(Để tránh dẫn đến điện giật hoặc hoạt động bất thường.)
- **Không đặt các vật dụng có thể làm tắc nghẽn lỗ trên nắp vào nồi.**  
(Để tránh bỏng hoặc thương tích gây ra do hơi rò ra hoặc thức ăn đã nấu bay ra ngoài.)  
<Các trường hợp nấu bị cấm>
  - Phương pháp nấu trong đó các nguyên liệu và gia vị được đặt vào túi nhựa để nung nóng.
- **Không sửa đổi, tháo hoặc sửa chữa thiết bị này.**  
(Để tránh dẫn đến cháy, điện giật hoặc thương tích.)  
→ Để sửa chữa, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic.
- **Không sử dụng thiết bị này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài các mục đích được mô tả trong Hướng dẫn Sử dụng.**  
(Để tránh dẫn đến cháy, bỏng, thương tích hoặc điện giật.)
  - Panasonic sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào đối với việc sử dụng không đúng cách hoặc không tuân theo các hướng dẫn sử dụng.
- **Không nhúng thiết bị vào nước hoặc không để nước bắn toé vào thiết bị.**  
(Để tránh bị điện giật hoặc cháy gây ra do đoản mạch.)  
→ Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic nếu nước lọt vào bên trong thiết bị.



## ! CẢNH BÁO

### ■ Cách sử dụng



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



Lỗ thông hơi

- Không mở nắp hoặc di chuyển phần thân nồi trong khi nấu.

→ Hãy cẩn thận nếu bạn cần mở nắp sản phẩm nửa chừng. (Để tránh bỏng hoặc thương tích gây ra do hơi rò ra hoặc thức ăn đã nấu bay ra ngoài.)



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

- Để thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em.

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

- Nếu xảy ra sự cố hoặc trục trặc, ngừng sử dụng thiết bị ngay và rút phích cắm điện.

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

Các bất thường • Các trường hợp trục trặc:

- Phích cắm điện và dây điện nóng bất thường.
- Dây điện bị hỏng hoặc mất điện liên tục khi chạm vào.
- Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
- Thân nồi phát ra khói hoặc mùi cháy.
- Thân nồi bị hỏng, lỏng lẻo hoặc gây tiếng ồn bất thường.
- Quạt ở đáy nồi không xoay trong khi nấu.

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

## ! THẬN TRỌNG



- Không sử dụng nồi không chuyên dụng hoặc nồi bị biến dạng.

(Để tránh dẫn đến bỏng hoặc thương tích do quá nhiệt hoặc trục trặc.)

- Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau:

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

- Không chạm vào nút khoá khi đang di chuyển sản phẩm.

(Để không gây thương tích do mở nắp ngoài.)

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

- Thân nồi có nhiệt độ cao. Đặc biệt là các bộ phận bằng kim loại như nắp trong, nồi.

(Để tránh dẫn đến bỏng.)



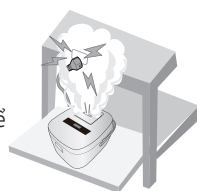
- Không sử dụng dây điện không dành cho thiết bị này hoặc sử dụng dây nguồn được cung cấp cùng với thiết bị này cho bất kỳ thiết bị nào khác.

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

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

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

→ Khi sử dụng tủ có bàn trượt, hãy sử dụng thiết bị sao cho phích cắm điện không thể tiếp xúc với hơi nước.



- Không để thiết bị hoạt động trong tình trạng trống rỗng.

(Để tránh dẫn đến bỏng.)

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

(Để tránh gây ra sự cố và thương tích.)



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

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

- Khi lấy nồi ra hoặc khi không sử dụng nồi, hãy nhớ tắt nguồn và rút phích cắm điện ra.

(Để tránh bị bỏng, thương tích hoặc điện giật, rò rỉ, cháy gây ra do cách nhiệt lâu ngày.)

- Chờ thân nồi đủ nguội trước khi vệ sinh.

(Để tránh dẫn đến bỏng.)

- Khi sử dụng trong tủ hoặc không gian kín khác, đảm bảo hơi có thể thoát được ra ngoài.

(Để tránh gây mất màu hoặc biến dạng tủ.)

- Nếu có sử dụng máy tạo nhịp tim cấy ghép trong cơ thể, vui lòng tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị gia dụng này.

(Thiết bị này có thể có tác động đến máy điều hòa nhịp tim khi nó hoạt động.)

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

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

# Lưu ý trong quá trình sử dụng

## Về thân nồi

- Nếu sản phẩm được đặt trên kệ trượt, hãy đảm bảo kệ có trọng lượng lớn hơn 12 kg. (Để tránh làm rơi sản phẩm.)



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

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



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

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

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

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

Cạnh nồi hoặc đáy nồi



(Nồi)

Cao su hỗ trợ lòng nồi (3 nơi)

Cảm biến đáy nồi



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

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

- Không đặt nam châm gần sản phẩm này.

(Để tránh hoạt động bất thường.)

- Không sử dụng sản phẩm trên bếp điện từ.

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

- Không sử dụng sản phẩm ở ngoài trời.

(Nguồn điện không ổn định có thể dẫn đến hỏng sản phẩm.)

- Tránh sử dụng sản phẩm dưới ánh nắng trực tiếp.

(Để tránh đổi màu/mất màu.)

- Không sử dụng sản phẩm này trên các vật dụng không chịu được nhiệt độ cao, chẳng hạn như thảm, thảm sưởi bằng điện và khăn trải bàn (làm bằng nhựa ethylene).

(Để tránh nấu không ngon hoặc gây cháy.)

- Hãy đảm bảo sử dụng sản phẩm này ở những khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển. Để tránh ảnh hưởng tới hiệu suất nấu.

## Về nồi

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



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



- Không để vật cứng tác động vào nồi.



( Không gây trầy xước hoặc nứt mặt ngoài. )



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

### Trước khi nấu

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



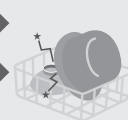
### Sau khi nấu



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

### Trong khi lau chùi và bảo dưỡng (P28)

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



### Lưu ý

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

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

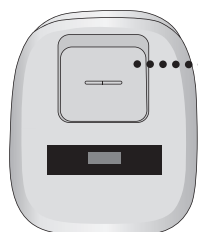
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong.

→ 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, nắp trong, nắp đáy hơi, nồi hấp khử đường, các phụ kiện.  
(P28 - P29)

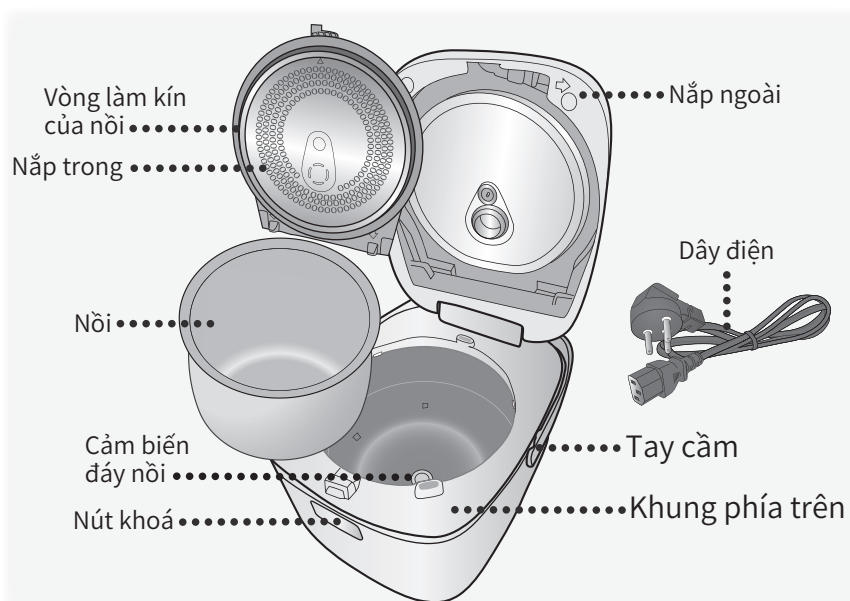
## Thân Nồi



Lỗ thông hơi



Nồi hấp khử đường



Vòng làm kín của nồi

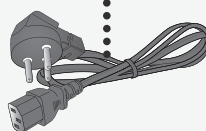
Nắp trong

Nồi

Cảm biến đáy nồi

Nút khoá

Dây điện



Tay cầm

Khung phía trên

## Phụ kiện



Muôi xối cơm (1)



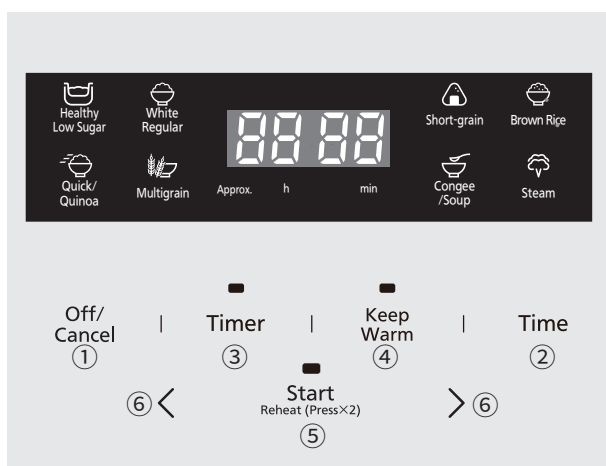
Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đong (1)  
(Khoảng 180 mL)

Trước khi sử dụng

## Bảng điều khiển



- ① [Off/Cancel] (Tắt/Hủy):  
● Nhấn nút này để hủy hoạt động sai, hoặc tắt chức năng giữ ấm.
- ② [Time] (Thời gian):  
● Để cài đặt thời gian nấu, trước tiên bạn phải nhấn nút này.
- ③ [Timer] (Hẹn giờ):  
● Nhấn nút này để hẹn giờ.
- ④ [Keep Warm] (Giữ ấm):  
● Nhấn nút này để giữ ấm thực phẩm.
- ⑤ [Start/Reheat] (Bắt đầu/Hâm nóng):  
● Nhấn nút này để bắt đầu nấu, kết thúc đặt thời gian cài đặt sẵn hoặc hâm cơm.
- ⑥ [<] và [>]:  
● Nút này được sử dụng để chọn chức năng.  
● Nút này được sử dụng để cài đặt thời gian cài sẵn và thời gian nấu.  
● Nhấn và giữ nút để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.

## Lưu ý

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

# Chuẩn bị Vo gạo và thêm nước

## Trước khi sử dụng lần đầu

Đun sôi một nồi nước, sau đó để đổ nước đi.

① Thêm nước đến mức nước "6" dành cho "Long-grain" (gạo hạt dài) và đóng nắp ngoài lại.

② Chọn chức năng "Steam" (Hấp) và cài đặt thời gian nấu thành 15 phút.

③ Khi nghe thấy tiếng bíp, hãy lấy nồi ra và đổ nước bên trong đi.

# 1

## Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp

- Kiểm tra lượng gạo tối đa có thể nấu cùng một lúc  
 "Thông số kỹ thuật" tại P35.

○ Chính xác

✗ Không chính xác



Khoảng 180 mL  
(khoảng 150 g)

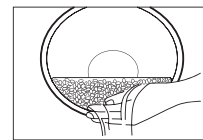


# 2

## Vo gạo cho đến khi nước tương đối trong

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

①



②



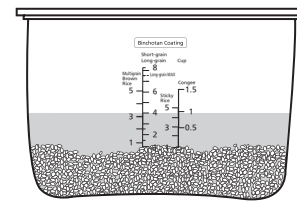
# 3

## Đổ gạo đã vo vào nồi

Đổ nước vào đến mức nước tương ứng (  P25) và lau khô bên ngoài nồi.

- Khi nấu cơm, vui lòng chọn mức nước phù hợp tùy theo loại gạo.  
**"Long-grain" (Gạo hạt dài):** Dành cho gạo hạt dài có chiều dài hạt lớn hơn 5 mm.  
**"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 sở thích cá nhân.  
 (Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.)

Ví dụ: khi nấu 4 cốc gạo hạt ngắn, hãy cho nước đến mức nước "4" của "Short-grain" (Gạo hạt ngắn).



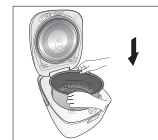
(Ví dụ: SR-HFL153)

# 4

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

- Khi đóng nắp ngoài phải bảo đảm nghe thấy tiếng "click". Nếu nắp trong không được lắp đúng cách, nắp ngoài sẽ không thể đóng được. (  P28 Nắp trong)
- Đảm bảo rằng "Nắp đậy hơi" được gắn đúng vị trí.  
 (  P29 Nắp đậy hơi)

①



②

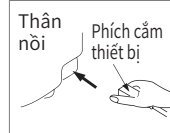


# 5

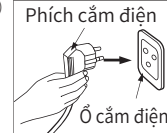
## Nối phích cắm

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

①



②



## ★ Mẹo nấu cơm ngon

①

- Đong đúng tỷ lệ nước và gạo.



②

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



③

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



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

## ■ Chọn chức năng

Bảng 1

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

- \*1 · Đây là thời gian nấu tham khảo ở nhiệt độ phòng 20 °C và nhiệt độ nước 20 °C và với lượng gạo vừa phải (3 cốc cho mẫu 1,0 L hoặc 4 cốc cho mẫu 1,5 L) và công suất điện áp danh định như được liệt kê trong bảng thông số kỹ thuật.  
· Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi theo lượng gạo, nước, điện áp, nhiệt độ, nhiệt độ nước và lượng gạo.
- \*2 · Tất cả các chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm. Một số mục được đánh dấu "×" không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) ngay sau khi nấu xong.
- \*3 · Các chức năng "Reheat" (hâm nóng) cơm không có hẹn giờ.  
· Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn thời gian nấu, người nấu sẽ bắt đầu trực tiếp.  
· Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt sẵn không nên quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.
- \*4 · Chỉ có thể nấu một cốc diêm mạch mỗi lần, cần 1,5 cốc nước (Khoảng 270 mL).

## ■ Thiết lập thời gian nấu

Bảng 2

| Chương trình nấu | Chọn menu                  | Khoảng thiết lập thời gian nấu | Mỗi lần thiết lập | Giá trị ban đầu | Màn hình hiển thị thời gian | Bộ nhớ thời gian |
|------------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------|-----------------|-----------------------------|------------------|
| Nấu cháo         | Congee/Soup (Nấu cháo/Súp) | 40 phút-2 giờ                  | 10 phút           | 1 giờ           | trở lại 40 phút sau 2 giờ   | ○                |
| Súp              |                            |                                |                   |                 |                             |                  |
| Hấp              | Steam (Hấp)                | 1 phút-60 phút                 | 1 phút            | 5 phút          | trở lại 1 phút sau 60 phút  | ○                |

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

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

### Keep warm

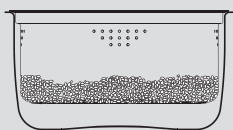
- Thời gian giữ ấm hiển thị từ 0 đến 23 trong tổng số 24 giờ. Sau hơn 24 giờ, sẽ hiển thị "----" nhưng vẫn giữ ấm. Nếu trong vòng 1 giờ, 0 giờ sẽ được hiển thị.
- Nếu chức năng "Keep Warm" (giữ ấm) lâu hơn 96 giờ, nó sẽ tự động dừng, và màn hình hiển thị "U14". Để tiếp tục sử dụng, trước tiên hãy nhấn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

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

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

### Chuẩn bị

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



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

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

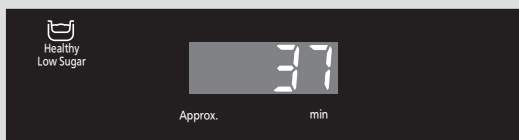
- Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.

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

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

**3** Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

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



**4** Khi nấu xong, xới tơi cơm.

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

### ■Xin lưu ý

- Có thể sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) để nấu cơm. Do thời gian nấu được rút ngắn, cơm có thể bị cứng hơn hoặc cháy cơm.  
→ Ngâm gạo trước trong nước, và bạn có thể khiến cơm nấu trở nên mềm.
- Không trộn gạo lứt với gạo thường để không ảnh hưởng đến kết quả nấu.
- Đối với các loại gạo thường khác nhau, vui lòng điều chỉnh lượng nước hoặc thời gian nấu phù hợp nếu cơm bị khô và cứng, nửa chín, quá dính hoặc nhão.

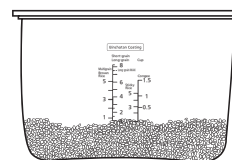
## ※Khi hâm nóng cơm nguội

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

Bảng 3

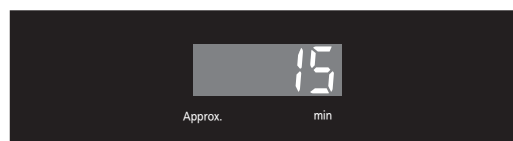
| Lượng cơm nguội (Mức nước) | Lượng nước (Cốc đo) |       |
|----------------------------|---------------------|-------|
|                            | 1,0 L               | 1,5 L |
| 0,5                        | 1/2                 | -     |
| 1                          | 1/2                 | -  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

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



**1** Dưới các menu "Healthy Low Sugar" (Giảm lượng đường, tốt cho sức khỏe), "White Regular" (Gạo thường Nấu thường) và "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch), Short-grain (Gạo hạt ngắn), nhấn  hai lần để bắt đầu nấu.

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



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

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

### ■Xin lưu ý

- Khi cho thêm cơm nguội, không vượt quá lượng cơm nguội tối đa (như trình bày tại Bảng 3).
- Khuyến cáo nên hâm nóng cơm nguội chỉ một lần để tránh không ảnh hưởng đến hương vị cơm.
- Không hâm nóng cơm nếp, cơm gạo lứt, diêm mạch, nhiều loại hạt, để tránh không ảnh hưởng đến hương vị.

# Các chương trình nấu Nấu cháo/Súp · Nấu không dùng nước · Hấp · Hẹn giờ

※ Khi nấu cháo trong 1,5 giờ

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

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

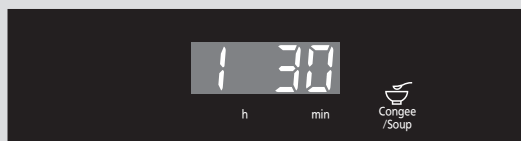
**2** Nhấn nút **Time**, sau đó nhấn nút  hoặc  để đặt thời gian nấu.

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

※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn, xem  Bảng 2 tại P25.

**3** Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

- Đèn báo "Start" (Bắt đầu) nhấp nháy.
- Thời gian còn lại giảm đi theo đơn vị 1 phút.



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

- Chức năng giữ ấm sẽ ảnh hưởng đến hương vị, nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt.

## ■ Xin lưu ý

- Mở nắp trong khi nấu sẽ tăng lượng hơi nước ngưng tụ.
- Lượng nước hoặc lượng gạo không đúng có thể dẫn đến tràn nước bọt ra ngoài từ lỗ thông hơi.
- Khi cháo được giữ ở chức năng giữ ấm trong thời gian quá dài, cháo sẽ trở nên đặc hơn.
- Nếu súp được hâm trên mức nước tối đa của "Congee" (Nấu cháo), nó có thể bị trào ra ngoài.  
( "Thông số kỹ thuật" tại P35)
- Sau mỗi lần sử dụng, hãy tháo nắp trong và rửa sạch để tránh mùi hôi.
- Nếu bạn chọn thời gian hấp lâu hơn (hấp hơn 40 phút), hãy thêm 3 cốc đong nước để ngăn nước bị cạn.
- Khi chức năng hấp đang thực hiện, thời gian hiển thị trên màn hình là thời gian còn lại sau khi nước trong nồi sôi.

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

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

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

**2** Nhấn **Timer**.

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

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

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

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

**4** Nhấn , Hẹn giờ nấu bắt đầu.

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



## ■ Xin lưu ý

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

# Vệ sinh và bảo dưỡng

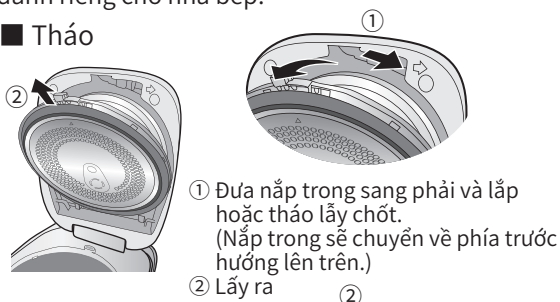
## Chú ý

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

## Nắp trong / Vòng làm kín của nồi

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

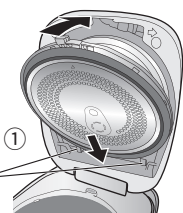
### ■ Tháo



### ■ Lắp đặt

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

Khe gắn



### Lưu ý

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

## Mặt trong của nắp ngoài

Lau bằng khăn ẩm.

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

## Nồi

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

## Cao su hỗ trợ lòng nồi (3 nơi)

Lau bằng khăn ẩm.

### Lưu ý

- Không đổ nước vào để rửa.

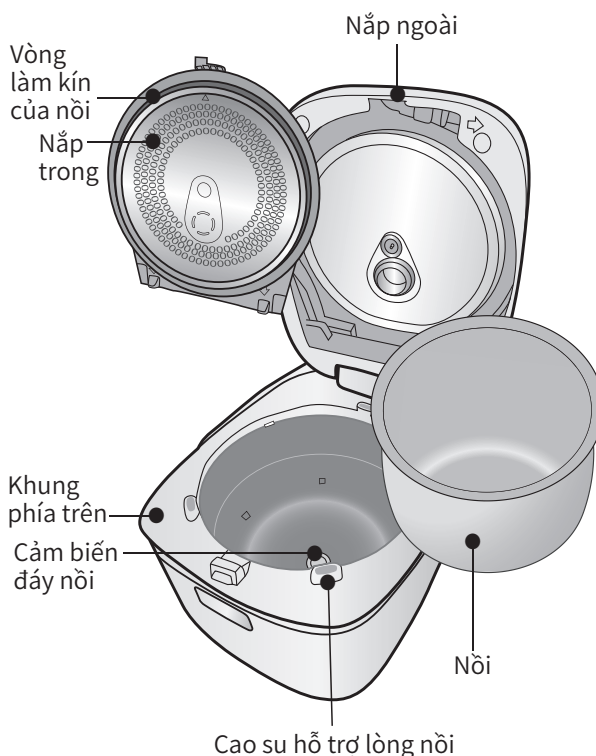
## Cảm biến đáy nồi

Lau bằng khăn ẩm.

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

### Lưu ý

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

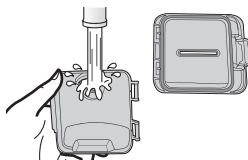


# Vệ sinh và bảo dưỡng

## Lỗ thông hơi

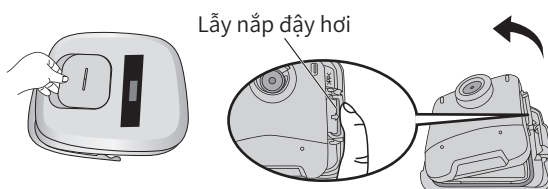
Tháo và rửa.

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



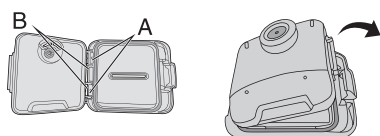
### ■ Tháo

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

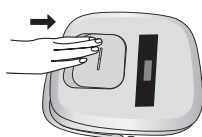


### ■ Lắp đặt (theo thứ tự ngược lại khi tháo ra)

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



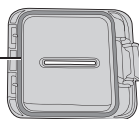
2. Nhấn vào nắp ngoài.



### Lưu ý

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

Vòng làm kín cho nắp đẩy hơi



.....Lỗ thông hơi

## Kiểm tra định kỳ

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



Hút rác và vật lạ khác bằng máy hút bụi.

## Nồi hấp khử đường



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

Cách sử dụng

## Phụ kiện

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



Muôi xối cơm (1)



Muỗng xúc cháo [Súp] (1)



Cốc đựng (1)

# Một số công thức nấu ăn

Lưu ý: · Do các nguyên liệu khác nhau được thêm vào gạo nên có thể có cơm cháy ở đáy nồi.  
· Khi nấu súp nấm trắng có thể trào lên, hãy sử dụng chức năng "Congee/Soup" (Nấu cháo/Súp), và dung tích nấu tối đa không được vượt quá mức nước "Congee" (Nấu cháo) tối đa để không bị tràn.  
※ Công thức này lấy thể tích nấu của mẫu 1,5 L làm ví dụ. Vui lòng tham khảo P35 để biết chi tiết về lượng nấu của mẫu 1,0 L.  
※ 1 cốc (cốc đong): khoảng 150 g

## Sườn bò cà ri cay

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

### Các bước:

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

## Cháo bí ngô

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

### Các bước:

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

# Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

| Hiện tượng                                    | Nguyên nhân có thể                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Trang tham khảo    |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Bắt đầu nấu ngay khi đặt hẹn giờ              | <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] (Bắt đầu) 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>                                                     | —<br>—<br>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>                        | —<br>—<br>—        |
| Hơi nước rò rỉ từ nơi khác ngoài lỗ thoát hơi | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vật lạ có dính vào vòng làm kín của nắp ở nắp trong và dọc nồi, hoặc nồi có bị biến dạng không?</li> <li>Nắp trong có được làm sạch sau mỗi lần sử dụng và lắp lại đúng cách?</li> <li>Vòng làm kín của nắp đáy hơi bị tháo ra.</li> <li>Có ngoại vật ở giữa nắp đáy hơi và vòng làm kín của nắp ngoài.</li> </ul> | —<br>28<br>29<br>— |
| Không thực hiện được thao tác nút             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Đèn báo của các nút có bật không?<br/>→ Không thực hiện được thao tác nút trong quá trình nấu, hẹn giờ hoặc giữ ấm. Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) trước khi thực hiện.</li> </ul>                                                                                                                                | —                  |
| Mất điện khi đang nấu                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian nấu xong có thể bị kéo dài.</li> <li>Tùy vào thời gian mất điện bao lâu, đôi khi cơm nấu có thể không được ngon.</li> </ul>                                                                                                                                                                              | —<br>—             |
| 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.

Vấn đề phát sinh

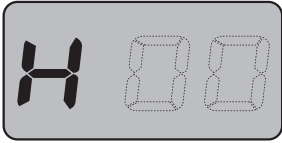
# Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

| Hiện tượng                              | Nguyên nhân có thể                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cơm bị dính (nhão)                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác?</li> <li>● Có thể có lẫn gạo tằm?</li> <li>● Gạo có bị ngâm nước trong thời gian quá lâu không? (Thời gian cài đặt sẵn quá lâu, v.v.)<br/>→ Khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu, bạn cần cho ít nước hơn.</li> <li>● Dùng nước nóng để vo gạo?</li> <li>● Cơm không nở ra ngay sau khi nấu?</li> <li>● Cho quá nhiều nước vào gạo mới để nấu?</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
| Gạo cứng                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác?</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 tằm không?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Cơm bị khét                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gạo không được vo kỹ?</li> <li>● Có vật lạ dính vào đáy nồi, cảm biến đáy nồi hoặc mâm nhiệt?</li> <li>● Chưa cài đặt hẹn giờ nấu?</li> <li>● Có lẫn gạo tằm?</li> <li>● Gia vị đã được thêm vào để nấu ăn?</li> <li>● Có bột màu hơi vàng bám ở đáy nồi chứ không phải nồi bị hỏng.<br/>→ 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>                                                             |
| Có sự ngưng tụ<br>Có mùi<br>Cơm bị cháy | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cơm không nở ra ngay sau khi nấu?</li> <li>● Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng lâu hơn 5 giờ?</li> <li>● Cơm nguội đã được cho vào nồi và chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng?</li> <li>● Gạo không được vo kỹ?</li> <li>● Muỗng xới cơm được để nguyên trong nồi khi đang sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm)?</li> <li>● Các loại gạo hoặc chất lượng nước khác nhau có thể khiến cơm bị cháy.</li> <li>● Nếu sử dụng gia vị trong khi nấu, bạn có thể ngửi thấy mùi.<br/>→ Làm sạch nồi, nắp trong cẩn thận và nắp đậy hơi sau khi sử dụng.</li> </ul> |
| Cơm khô                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) được sử dụng lâu hơn 5 giờ?</li> <li>● Cơm được hâm nóng lại nhiều lần?</li> <li>● Nắp đậy hơi 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 nồi                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Do có nhiều loại gạo khác nhau nên cơm mềm dễ dính vào nồi.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Hình thành một<br>màng mỏng             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gạo có còn lại cám?</li> <li>● 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 tằm.</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?<br/>→ Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) đến khi màn hình hiển thị lỗi biến mất. Cho lòng nồi vào và thao tác lại.<br/>(Nếu bạn không nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), 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?<br/>→ Loại bỏ vật lạ hoặc bụi bẩn khỏi nồi và nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).</li> <li>● Quý vị có cho quá nhiều nước không?<br/>→ Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).<br/>(Để tiếp tục nấu, Quý vị có thể giảm bớt lượng nước vừa đủ)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        | 22<br>24        |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Quý vị có đang sử dụng chức năng giữ ấm hơn 96 giờ?<br/>→ Vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).</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?<br/>→ Xin vui lòng làm theo các cách sau.<br/>① Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), sau đó rút phích cắm điện.<br/>② Tháo nồi ra cho đến khi nồi cơm nguội đi.<br/>③ Làm sạch bụi bên trong lỗ thông/lỗ thoát khí ở đáy nồi cơm.<br/>( P29)</li> <li>● Quý vị có để nồi cơm trên thảm?<br/>→ Không sử dụng nồi cơm khi đáy nồi cơm bị bịt kín.</li> </ul> | —<br>22         |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Thử rút phích cắm điện ra, đợi hơn 3 giây rồi cắm lại.<br/>Nếu "H※※" vẫn xuất hiện, nồi đang bị lỗi.<br/>→ Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic và thông báo mã lỗi (hai số sau chữ "H").</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | —               |

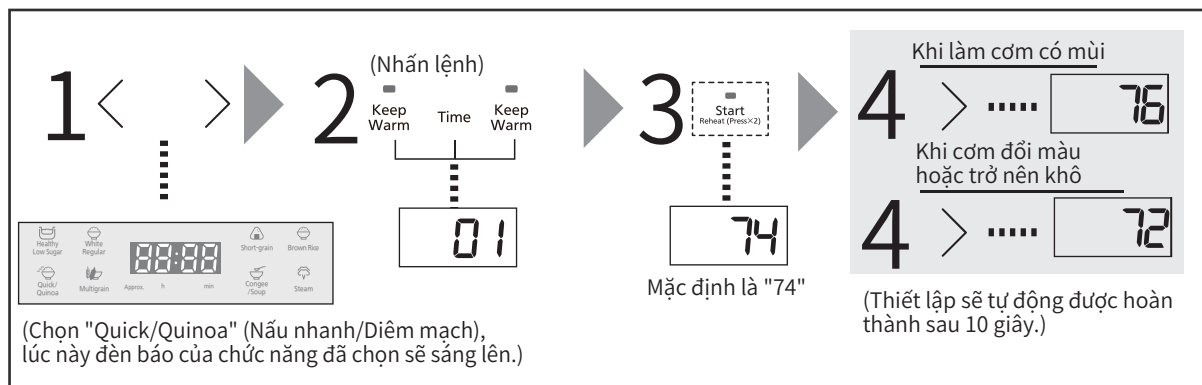
Nếu nồi cơm không trở lại trạng thái bình thường sau khi đã kiểm tra và thao tác như trên, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để sửa chữa.

Vấn đề phát sinh

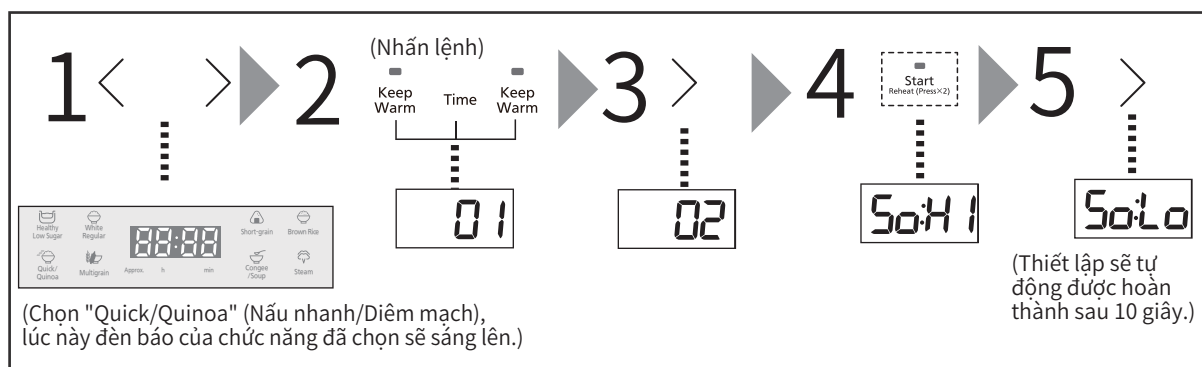
## Khi bạn muốn cải thiện (tối ưu hóa)

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

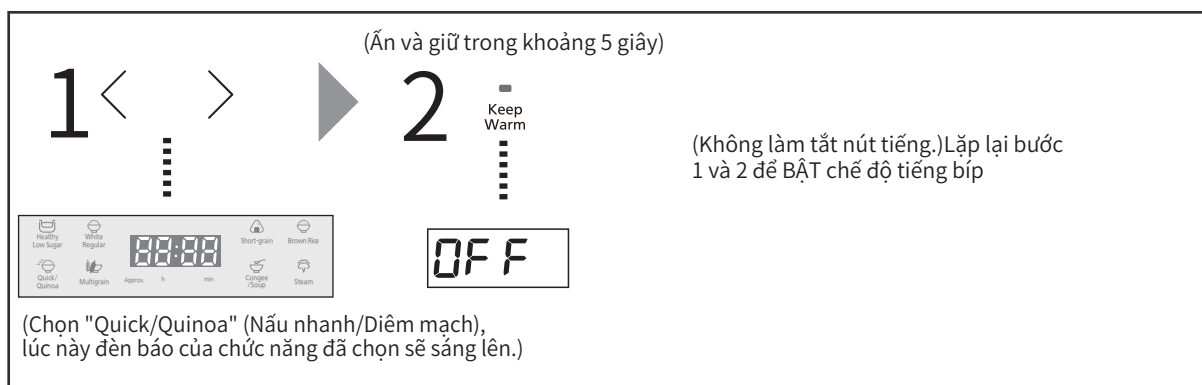
Khi chế độ giữ ấm làm cơm có mùi, vui lòng chuyển sang "76"; khi cơm thay đổi màu sắc hoặc khô hãy chuyển về "72". (74→76→72)



### ■ Để cải thiện tình trạng cơm bị cháy



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



# Thông số kỹ thuật

| Tên model                                            |                                             |                                               | SR-HFL103                         | SR-HFL153                |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Nguồn điện                                           |                                             |                                               | 220 V～                            |                          |
| Tần số định mức                                      |                                             |                                               | 50 Hz                             |                          |
| Công suất đầu vào định mức                           |                                             |                                               | 1180 W                            |                          |
| Dung tích nấu L                                      |                                             |                                               | 3,0                               | 4,0                      |
| Dung tích nấu (Khoảng) L                             |                                             |                                               | 1,0                               | 1,5                      |
| Dung tích nấu cơm (Cơm) L [Cốc]                      | Long-grain (Hạt dài)                        | Healthy Low Sugar (ít đường tốt cho sức khỏe) | 0,18-0,36 [1-2]                   | 0,18-0,54 [1-3]          |
|                                                      |                                             | White Regular (Gạo thường Nấu thường)         | 0,18-0,99 [1-5.5]                 | 0,18-1,35 [1-7.5]        |
|                                                      |                                             | Quick (Nấu nhanh)                             |                                   |                          |
|                                                      | Quinoa (Nấu nhanh)                          |                                               | 0,18 [1], tambahkan 1,5 cawan air |                          |
|                                                      | Short-grain (Gạo hạt ngắn)                  |                                               | 0,18-0,99 [1-5,5]                 | 0,18-1,49 [1-8,3]        |
|                                                      | Brown Rice (Gạo lứt)・Multigrain (Diêm mạch) |                                               | 0,18-0,54 [1-3]                   | 0,18-0,9 [1-5]           |
| Dung tích nấu cháo (lượng gạo) L [Cốc]               |                                             |                                               | 0,18-0,225 [1-1,25]               | 0,09-0,27 [0,5-1,5]      |
| Dung tích nấu tối đa (nguyên liệu + nước) (Xấp xỉ) L |                                             |                                               | 1,6※ <sup>1</sup>                 | 1,9※ <sup>1</sup>        |
| Độ dài dây nguồn tối đa (Xấp xỉ) m                   |                                             |                                               | 0,9                               |                          |
| Trọng lượng (Xấp xỉ) kg                              |                                             |                                               | 4,2                               | 4,5                      |
| Kích thước (Xấp xỉ) mm                               | Chiều rộng                                  |                                               | 323                               |                          |
|                                                      | Chiều sâu                                   |                                               | 257                               |                          |
|                                                      | Chiều cao                                   |                                               | 201 (435※ <sup>2</sup> )          | 229 (464※ <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.

