

Operating Instructions

Household Use Electronic Rice Cooker

Model No. 1.0 L SR-DL104
1.8 L SR-DL184



Illustrations of the SR-DL184 are used throughout this Operating Instruction.

- Thank you for purchasing this Panasonic product.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
 - Please read these Operating Instructions carefully for safe and proper use of this product.
 - **Be sure to read the "Safety Precautions" (page 2 ~ 3) before use.**
 - Keep warranty card together with Operating Instructions.

Contents

Safety Precautions	2-3
Instructions for Use	4
Parts Identification	
● Main body	5
● Control panel	5
Preparation	
● Wash rice and add water	6
● Function selecting/Setting cooking time/ Tips to cook delicious rice	7
Menu Functions	
● Cook Rice/Keep warm/Reheat	8
● Porridge and other cuisines/Timer	9
Cleaning and Maintenance	10
Recipes	11
Troubleshooting	12-13
Error Codes Indication	14
Specifications	15

Before Use

Usage

Troubleshooting

Keep for future use

The Warranty is attached separately.



Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions

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

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

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

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

■ Classification and description of symbols are as follows.



This symbol indicates an action that is prohibited.



This symbol indicates an action that must be followed.



WARNING

■ Power supply · Power cord · Power plug



- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.**

(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

→ If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

- **Do not damage the power cord or power plug.**

· The following actions are strictly prohibited:
Damaging, processing, making contact with or near high temperature surfaces or heating elements, forcibly bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp corners, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.
(So as to avoid electric shock due to damaged power cord and power plug or avoid fire due to short circuit.)

- **Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**

· Make sure your hands are dry before touching the power plug or the product.
(To avoid causing an electric shock or injury.)

- **Do not spill water or other liquids on the instrument plug.**

(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)



- **Be sure to use a separate AC power outlet with the rated values as listed in the specification table (P15).**

(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)

· Only use a power strip rated at least 10 amperes.

- **Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.**

(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)

- **Single-phase bipolar grounded power outlets should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If a grounding device is not installed, electrostatic induction of other metal parts such as housing may occur.**

(To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)



- **Clean the power plug regularly.**

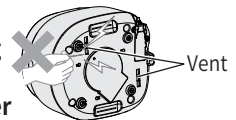
(To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug due to accumulation of moisture and foreign matter.)

→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.

■ Main body

- **Do not insert anything into the vent or gaps, especially pins or other metal objects.**

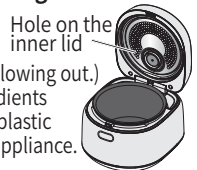
(To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)



- **Do not place items which may clog the hole on the heating plate into the pan.**

(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)

Cooking methods which involve ingredients and seasonings that are placed into a plastic bag to heat cannot be done with this appliance.



- **Do not modify, disassemble, or repair this appliance.**

(To avoid causing a fire, electric shock or injury.)

→ For repair, please contact a Panasonic authorized service center.

- **Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.**

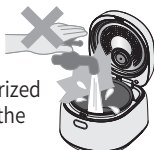
(To avoid causing a fire, burn, injury or electric shock.)

· Panasonic shall not assume any responsibility for improper use or failure to follow the operating instructions.

- **Do not immerse the appliance in water or splash it with water.**

(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

→ Please contact a Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.



! WARNING

■ Use

- **When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent. Special attention must be paid to children and infants.**
(To avoid causing a burn.)
- **Do not open the lid or move the main body during cooking.**
(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
(To avoid causing burns, injury or electric shock.)
- **Keep the appliance out of reach of small children.**
(To avoid causing burns, injury or electric shock.)
- **If an abnormality or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.**
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
Abnormalities · Malfunction Cases:
 - The power plug and cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or there are intermittent power outages when being touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - The main body emits smoke or a burning smell.
 - The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
 - The heating plate is warped or the pan is deformed.
 → Please contact a Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

! CAUTION

- **Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan.**
(To avoid causing burns or injury due to overheating or malfunction.)
- **Do not use the appliance in the following places:**
 - Near heat or in high humidity environments.
(To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surfaces or a mat which is not heat-resistant.
(To avoid causing injury, burns or fire.)
 - In places close to walls or furniture, etc.
(To avoid bumping into them when opening the outer lid, or causing discoloration, deformation and breakage of the furniture.)
- **Do not move the main body while in use.**
(So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to touching the hook button.)
- **Do not touch the hot surfaces while the appliance is in use or after cooking.**
· The main body has a high temperature.
In particular, the metal parts such as the heating plate, the pan and cast heater.
(To avoid causing a burn.)
- **Do not expose the power plug to the steam.**
(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
→ When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.
- **Do not let the appliance operate in an empty state.**
(To avoid causing burns.)
- **Do not connect the appliance to an external timing device or operate the appliance using a separate remote control system.**
(To avoid fire.)
- **When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug.**
(To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- **Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
(To avoid causing burns.)
- **When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward.**
(To avoid causing discoloration or deformation of the cupboard.)
- **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

If a power outage occurs during use

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

- Return to standby mode.

Instructions for Use

About the Main Body

- If the product is on a cabinet with sliding table, make sure that the load capacity of the table is greater than

1.0 L: 10 kg
1.8 L: 12 kg

(To avoid dropping the product.)



- Do not cover the outer lid with a cloth or other objects when the product is in use.

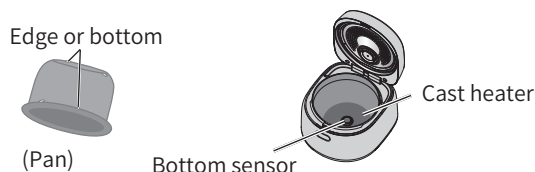
(To avoid causing the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)



- Do not tilt or rotate the product.

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

In order to avoid error displays, scorched rice, half-cooked rice, etc.



- Be sure to remove the pan protection bag before use.
(So as to avoid poor cooking or fire.)

- Do not pour food that needs to be cooked directly into the protective frame where no pan has been placed.
(So as to avoid failure caused by impurities.)

- When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.

- Do not use the product outdoors.
(Unstable power supply may result in product failure.)

- Avoid using the product under direct sunlight.
(So as to avoid color change/discoloration.)

- Do not use this product on items that are not resistant to high temperatures, such as carpets, electric heating carpets, and tablecloths (made of ethylene plastic).
(So as to avoid poor cooking or fire.)

About the Pan

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

- Avoid hitting the pan against hard objects.



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



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



- Pay attention to the following in order to avoid damaging the coating of the pan.

Before cooking



- Do not let objects like metal sieves make contact with the coating of the pan.



After cooking



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

During cleaning and maintenance(P10)



- Do not use the pan as washing container.
- Do not place spoons or other utensils into the pan.
- After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
→ Please clean out the food in the pan as soon as possible and then clean the pan.
- Do not use a bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
- Do not put the pan onto other utensils to dry after washing.
- Do not use abrasive materials such as powders, metal brushes, nylon brushes or scouring pads to clean or scrub the pan.
→ To clean the pan, wash it with a soft sponge.



Notes

The following will not affect product performance or personal health.

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

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

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

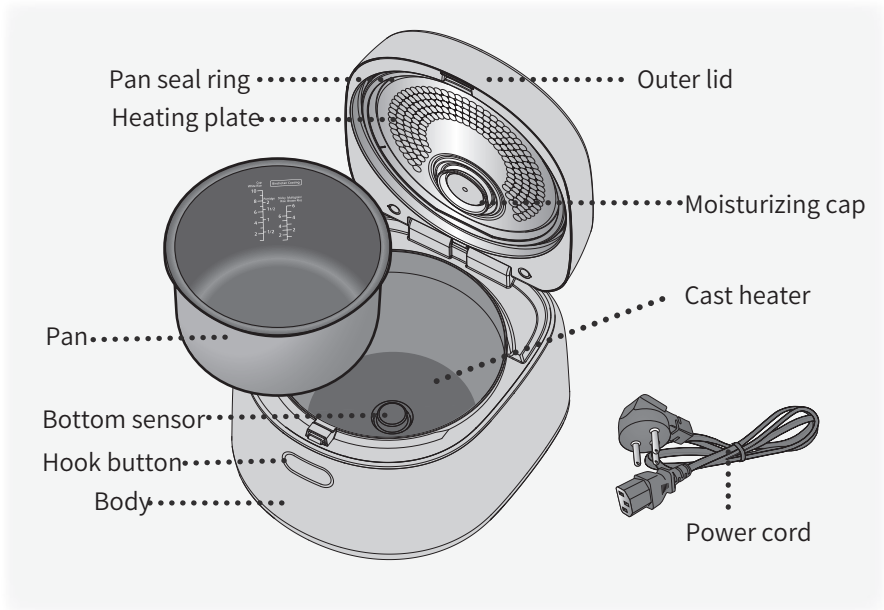
Parts Identification

For the first use, clean the pan,moisturizing cap, accessories.(P10)
The control panel is covered with protective film. Please remove it before use.

Main body



Control panel



Accessories



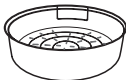
Rice scoop(1)



Porridge [Soup] scoop(1)



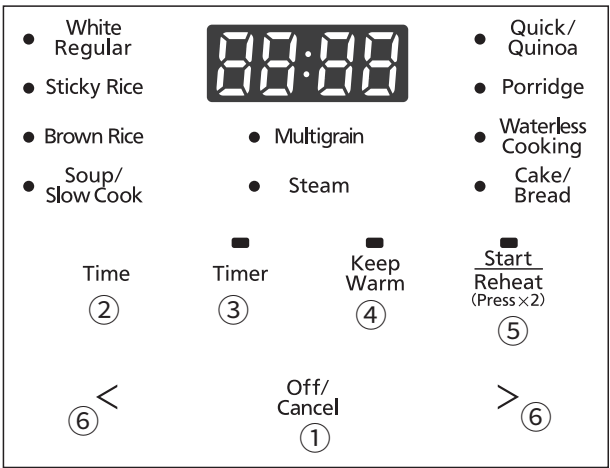
Measuring cup(1)
(Approx.180 mL)



Steaming basket(1)

Before Use

Control panel



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

Notes

When the product is in use, it is normal for the [Off/Cancel] key to take longer to respond. If there is no operation for 30 seconds, the product will enter sleep mode. To exit sleep mode, press any key. Keys may take longer to respond when exiting sleep mode.

Preparation Wash rice and add water

Before using for the first time

- ① Add water to the waterline 4 of "White Rice", and close the outer lid.
- ② Select the "Steam" function, and set the cooking time to 15 minutes.
- ③ When you hear the buzzer, remove the pan, and pour away the water inside it.

1

Measure rice with the measuring cup provided

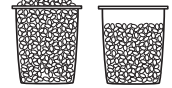
- Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once,  "Specifications" on P15.

○ Correct



About 180 mL
(about 150 g)

✗ Incorrect

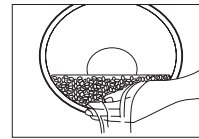


2

Wash the rice until the water turns relatively clear

- ① Wash the rice quickly with plenty of water, changing the water as you go.
 - ② Stir the rice gently, and repeat washing several times → rinse with water until the water turns relatively clear.
- In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
 - Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.

①



②



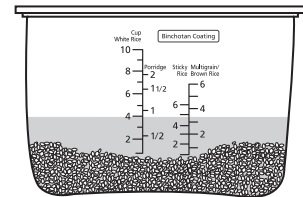
3

Place the washed rice into the pan

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

- When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice. (Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.)
- When too much water is added, it may overflow when cooking.
- Quinoa can only be cooked one cup at a time, and requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

Example: when cooking 4 cups of rice, add water to the "4" waterline of "White Rice".



4

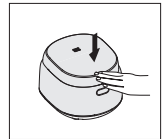
Put the pan into the body and close the outer lid

- So that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Check if the moisturizing cap is correctly positioned. (Cleaning and maintenance  P10)
- When closing the outer lid, confirm that there is a "click" sound.

①



②

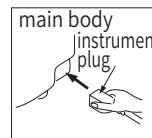


5

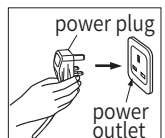
Connect the plugs

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

①

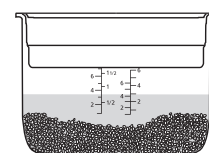


②



Attention

When cooking with the steaming basket, the maximum cooking capacity is: 1.0 L Model: 3 cups; 1.8 L Model: 6 cups.



cooking capacity

(Example: SR-DL184)

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

■ Function selecting

Table 1

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	¹ Cooking time (Approx. minutes)	² Keep warm(auto)	³ Preset timer options
White Rice	White Regular	White Rice (only 1 cup of pure quinoa, and add 1.5 cups of water)	43	○ (Quinoa rice is not recommended to keep warm)	60 minutes or more
White Rice/Quinoa	Quick/Quinoa		—		60 minutes or more
Sticky Rice	Sticky Rice	Sticky Rice	37	×	60 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice	Brown Rice	110	×	2 hours 10 minutes or more
Multigrain	Multigrain	Grains/Brown Rice	70	×	1 hour 20 minutes or more
Porridge	Porridge	Porridge	Table 3	×	Cooking time + 10 minutes or more
Soup/Slow Cook	Soup/Slow Cook	To the maximum waterline of "Porridge"	Table 3	×	—
Steam	Steam	Add water to 4 cups when steaming for more than 40 minutes	Table 3	×	Cooking time + 20 minutes or more
Waterless Cooking	Waterless Cooking	1.0 L:MAX 1.8 L: To the maximum waterline of "Porridge"	Table 3	×	—
Cake/Bread	Cake/Bread	—	Table 3	×	—

- *1 · These cooking times are based off a room temperature of 20 °C and a water temperature of 20 °C, and with a medium amount of rice (3 cups for the 1.0 L model, or 5 cups for the 1.8 L model) and at the rated voltage as listed in the specification table.
 · The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
- *2 · At the end of cooking, the unit will automatically change to 'Keep Warm.' It is not recommended that foods marked with "x" are kept warm with this function. Please press the [Off/Cancel] key as soon as possible after cooking has ended.
- *3 · The Soup/Slow cook, Waterless Cooking, Cake/Bread and Reheat functions do not have a timer option.
 · In summer when temperatures are higher, the preset timer for rice menus should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.

■ Setting cooking time

Table 2

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

*: After the power is off, the cooking time is reset and the previously set cooking time is no longer memorized.

★ Tips to cook delicious rice

- ① ● Measure water and rice correctly.



- ② ● Wash rice gently and quickly.
 ● Do not place rice in a sieve.
 (To avoid rice fragmentation or rice sticking to the pan.)



- ③ ● Add water to the pan on a flat countertop.
 ● Do not use hot water or alkaline water with a pH higher than 9.
 (So as to avoid rice from sticking to the pan or becoming burned.)



Menu Functions Cook Rice/Keep warm/Reheat

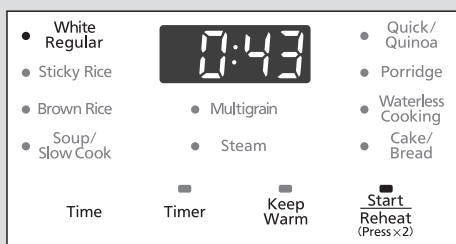
※When cooking with the "White Regular" function

1 Press < or > key to select "White Regular".

- The selected function menu flashes.
- The "Start" indicator lights up.

2 Press  to start cooking.

- The "Start" indicator lights up.
- The remaining time decreases in units of 1 minute. When using the "Quick/Quinoa" and "Brown Rice" function, the remaining time will be displayed approximately 7 minutes and 12 minutes before cooking ends.
- After entering the cooking stage, the remaining cooking time displayed will be automatically adjusted depending on the rice volume. For example, it may sometimes drop from "after 15 minutes" to "after 13 minutes", rather than decreasing in units of 1 minute.



3 When cooking is over, loosen the rice.

- After the buzzer rings, cooking has finished. The function will automatically change to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- For Quinoa, Sticky Rice, Brown Rice or Multigrain, when cooking is over, press the 「Off/Cancel」 key as soon as possible to cancel "Keep Warm", and avoid affecting the taste.

■ Please note

- When cooking with "Quick/Quinoa", as the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust. → Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become soft.
- Do not mix brown rice with white rice, as this may affect the cooking result.

Keep Warm

- Keep warm time displays from 0:00 to 23:59. After 24 hours, it displays " - - - - ", but it is still keeps warm.
- If the "Keep Warm" function is used for longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display will show "U14." To continue use, press the [Off/Cancel] button first.
- Cooked rice should be consumed within 12 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When using the keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.

※When reheating cooled rice

Preparation

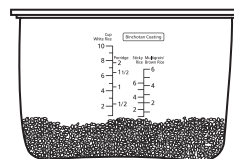
- Stir the cooled rice in the pan to make it even.
- Please refer to the following table for the amount of water to be added.

Table 3

Cooled rice quantity (Waterline)	Water volume (measuring cup)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	—	1/2
5	—	1

- The maximum amount of cooled rice that can be reheated is:

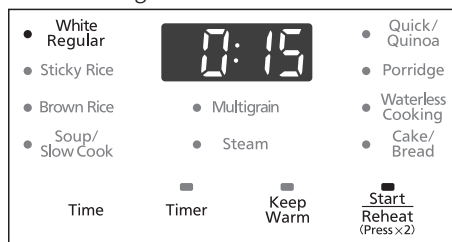
1.0 L: White Rice 3 cups 1.8 L: White Rice 5 cups



1 Press < or > to select a rice cooking function, like "White Regular".

2 Press  twice to start reheating.

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



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

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

■ Please note

- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount (as shown in Table 3).
- It is recommended to reheat cooled rice only once to avoid affecting the taste of the rice.
- Do not reheat sticky rice, brown rice, quinoa or multigrain rice to avoid affecting the taste.

Menu Functions Porridge and other cuisines/Timer

※When cooking porridge for 1.5 hours

1 Press < or > key to select "Porridge".

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

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

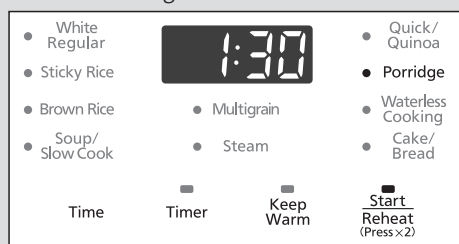
- Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.

※For details about what cooking time can be set,

 P7 Table 2.

3 Press  to start cooking.

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



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

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

■ Please note

- Opening the lid during cooking will increase the amount of condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam vent.
- When the porridge is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- Soup may overflow if exceeding the "Porridge" max water level. ( "Specifications" on P15)
- For longer steaming time (over 40 minutes), add 4 cups of water to avoid dry heating.
- When using the steam function, the time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.
- The maximum weight of cake batter/bread batter must not exceed: 1.0 L: 500 g, 1.8 L: 700 g (total weight of cake mix/bread flour, milk, eggs, etc.). Otherwise the cake/bread may be under-baked.
- When baking the cake batter with maximum weight, set the cooking time to 60 minutes to avoid the cake/bread being half-cooked.
- For "Waterless cooking" function, it is recommended to use ingredients with high moisture content (e.g. mushrooms, cabbage, etc.) or put ingredients that are prone to becoming juicy at the bottom for cooking.

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

1 Press < or > key to select "White Regular".

- The selected function menu flashes.
- The [Start] indicator lights up.
- When porridge or steam timer is set, you need to set the cooking time accordingly, and then press the [Timer] key.

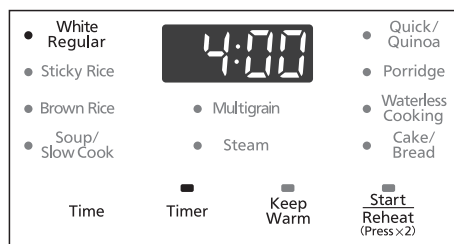
2 Press .

3 Press < or > key to set the preset time.

- Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.
- For the functions and time range which apply to the timer  P7 Table 1.

4 Press , Timer cooking starts.

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



■ Please note

- In summer when temperature is high, the preset time for rice menus should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.
- In summer when temperature is high, it is not recommended to use the "Timer" function with the "Steam" function.

Cleaning and Maintenance

Attention

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

Heating plate/Pan seal ring

Wipe with a damp cloth.

- Clean it promptly after cooking with seasonings. (Failure to do so may result in odor, deterioration or rusting.)
- Do not pull the pan seal ring.
- If oil stains are not removed, any oil stains on the heating plate may stick to it and become difficult to remove. Clean the heating plate after each use.
- As the metal parts are heated, there may be color changes or stripes on their surfaces, which will not affect their normal functions.

Moisturizing cap

- After each use, remove the moisturizing cap, then rinse it so that no odor is produced.

How to remove

Pull it out from the heating plate.



How to Install

Insert it into the hole of the heating plate in the opposite direction of removal.

Be sure to install it to the bottom to prevent it from falling off.

Notes

- Before installation, make sure that the seal ring is attached to the moisturizing cap.

Bottom sensor/Cast heater

Wipe with a damp cloth.

- When adhesion is present, wipe with fine sandpaper (around No.600) or a dry cloth.

Notes

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

Pan

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

Upper Frame

Wipe with a damp towel.

Notes

- Do not pour water in to wash.

Accessories

Clean with diluted detergent, soft sponge and water.



Rice scoop(1)



Porridge [Soup] scoop(1)



Measuring cup(1)



Steaming basket(1)

Recipes

Notes: · The rice may get burnt at the bottom depending on the ingredients added.

· To use white fungus soup or other ingredients that will get thicker, use the "Porridge" function and do not exceed the "Porridge" max water level. Otherwise, the soup may overflow.

※ This recipe takes the cooking volume of the 1.0 L model as example. Please refer to  P15 for details about the cooking amount of the 1.8 L model.

※ 1 cup (Measuring cup): approx. 150 g

Steamed chicken slices

Ingredients:	Skinless chicken thigh	2 (Approx. 150 g)	Seasonings:	Chili oil	40 mL	Light soy sauce	10 mL
	Chopped scallion	2 g		Vinegar	15 mL	Sugar	2.5 g
	Chopped ginger	10 g					
	Chopped garlic	10 g					

- Steps: 1) Put the chicken thighs and chopped ginger in the pan, then put the pan into the main body, and close the outer lid.
 2) Press the [<] or [>] key to select "Waterless", set the cooking time to 20 minutes, and then press the [Start] key.
 3) Mix the chili oil, vinegar, white sugar and light soy sauce in a bowl, then add the chopped scallion and chopped garlic, and mix them well.
 4) After the cooking is complete, press the [Off/Cancel] key, open the outer lid, take out the chicken thighs. Discard the original soup; otherwise, it will dilute the original flavor. Then let them cool slightly, cut them into pieces, and drizzle with the juice.

Tomato chicken wings

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

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

Mushroom soup

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

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

Note: You can choose your favorite species of mushrooms.

Cake (Low-gluten flour)

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

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

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
Does not cook during preset time	▶ · Check if the [Start] key has been pressed. ( P9)
Cooking time is long or short	· If cooking is done continuously, the cooking time will be longer (by up to 30 minutes). ▶ · Due to the different amounts of rice and water, the remaining time displayed may be stopped for adjustment in the middle of cooking. · Is "U12" displayed? ( P14)
The appliance makes a noise	· The sound of "click,click" in cooking is the sound of adjusting firepower, which is not a fault. ▶ · The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottom (outside) of the pan, which is not a fault.
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	▶ · A foreign object may be attached to the pan seal ring or along the pan. · The pan may be deformed.
Key operation can not be performed	· Check if the lights above the keys are on. ▶ → Key operation can not be performed during cooking, while using the timer, or when using the "Keep Warm" function. Press the [Off/Cancel] key before operation.
There is a plastic smell	▶ · There may be a plastic smell at the beginning of use. This will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.
Rice is glutinous (soft)	· Rice quantity and water volume may be incorrect. · There may be broken rice mixed in. · Hot water was used to wash the rice. ▶ · The rice was not loosened immediately after cooking. · Too much water was added into new rice for cooking. · The rice may have been immersed in water for a long time (e.g. preset time is too long, etc.). → When using the timer function to cook, you need to put less water.
Rice is dry (hard) Rice is half-cooked (undercooked)	· Rice quantity and water volume may be incorrect. · The outer lid was not closed properly. · The "Quick/Quinoa" function was used for cooking. ▶ · The rice was not loosened immediately after cooking. · The bottom of the pan is uneven. · There is a foreign object attached to the outside of the pan, on the bottom sensor, or on the cast heater. · The wrong function was selected.
Rice soup overflows	· Is the rice quantity and water volume correct? Is rice washed clean? ▶ · Is the moisturizing cap set? · Is the outer lid closed properly? · Have you selected the wrong function?

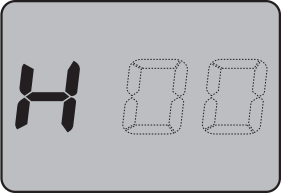
Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Phenomenon	Possible Cause
Rice is scorched	· Rice was not washed adequately. · Broken rice has been mixed in. · The bottom of the pan is uneven. ▶ · A foreign object is attached to the bottom of the pan, on the bottom sensor, or on the cast heater. · The cooking timer hasn't been set. · Spices have been added for cooking. · The outer lid was not closed properly.
There is condensation There is odor Rice is yellow	· Rice was not washed adequately · Rice has not been loosened immediately after cooking. · The "Keep Warm" function has been used for longer than 12 hours. ▶ · The rice scoop has been left in the pan while using the "Keep Warm" function. · Cooled rice has been added into the pan and the "Keep Warm" function has been used. · Different types of rice or water quality may cause cooked rice to be yellowish in colour. · If seasonings are used during cooking, you may notice a smell. → Carefully clean the pan, heating plate and moisturizing cap after use.
Rice is dry	· The "Keep Warm" function is used for longer than 12 hours. ▶ · Rice is reheated several times. · The outer lid was not closed properly.
Porridge is mushy	· The rice was soaked in water for a long time while using the cooking timer function. ▶ · The "Keep Warm" function has been used. · There is too much broken rice.
Rice sticks onto the pan	▶ · Due to the different varieties of rice, soft rice might easily stick to the pan.
A thin film is formed	▶ · A paper-like film is the result of dry starch dissolution, and it is harmless. · If rice is not washed sufficiently prior to cooking, such a film may form.

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check	Ref. page
	● Is any foreign object attached to the bottom of the pan, the bottom sensor or cast heater? →Press the [Off/Cancel] key, unplug the power cord, and remove foreign objects and stains after the pan has cooled down completely. ● Has too much water been added? →Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)	4 6
	● Was the "Keep Warm" duration set to more than 96 hours? →Please press [Off/Cancel] key.	8
	● Unplug the power plug and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. →Please consult a Panasonic authorized service center, and advise what the error code says (two digits after "H").	—

If the appliance is still not back to normal after the above is confirmed, contact a Panasonic authorized service center for repair.

Specifications

Model No.		SR-DL104	SR-DL184
Rated voltage		220 V ~	
Rated frequency		50 Hz	
Rated power input		810 W	
Cooking volume(Approx)		1.0 L	1.8 L
Nominal volume of the pan(Approx)		3.2 L	4.8 L
Cooking quantity (Rice)(Approx) L (cup)	White Regular	0.18 - 0.9 [1 - 5]	0.18 - 1.8 [1 - 10]
	Quick	0.18 - 0.9 [1 - 5]	0.18 - 1.44 [1 - 8]
	Quinoa	0.18 [1] , add 1.5 cups of water	0.18 [1] , add 1.5 cups of water
	Sticky Rice	0.18 - 0.54 [1 - 3]	0.18 - 1.08 [1 - 6]
	Brown Rice		
	Multigrain		
Porridge cooking volume(Rice) (Approx) L(cup)	Porridge	0.09 - 0.18 [1/2 - 1]	0.09 - 0.36 [1/2 - 2]
Maximum cooking volume (ingredients +water) L	The maximum waterline of "Porridge"	1.5	2.5
	MAX	2.1	-
Maximum weight of cake batter/ bread batter(Approx)g		500	700
Power cord length (Approx)m		0.9	
Weight (Approx)kg		2.8	3.2
Size (Approx)mm	Depth	302	
	Width	271	
	Height	194	239

● Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level to avoid affecting cooking performance.

Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong gia đình Nồi cơm điện

Tên model 1,0 L SR-DL104
1,8 L SR-DL184



Các hình minh họa của SR-DL184 được sử dụng trong suốt Hướng Dẫn Sử Dụng này.

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 18 ~ 19) trước khi sử dụng.**
- Giữ gìn cẩn thận hướng dẫn sử dụng và phiếu bảo hành.

Nội dung

Các biện pháp sử dụng an toàn	18-19
Lưu ý trong quá trình sử dụng	20
Tên bộ phận	
● Thân nồi	21
● Bảng điều khiển.....	21

Chuẩn bị

● Vo gạo và thêm nước.....	22
● Chọn chức năng/Thiết lập thời gian nấu/ Mẹo nấu cơm ngon.....	23

Các chương trình nấu

● Nấu cơm/Giữ ấm/Hâm nóng	24
● Cháo và các món ăn khác/Hẹn giờ.....	25

Lau rửa và bảo dưỡng.....	26
---------------------------	----

Một số công thức nấu ăn	27
-------------------------------	----

Xử lý sự cố.....	28-29
------------------	-------

Các chỉ báo lỗi.....	30
----------------------	----

Thông số kỹ thuật.....	31
------------------------	----

Trước khi sử dụng

Cách sử dụng

Vấn đề phát sinh

Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Phiếu bảo hành đính kèm riêng.



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 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 (P31).

(Sử dụng nồi cùng với thiết bị khác cùng ổ cắm có thể gây quá nóng và cháy.)
· Chỉ sử dụng ổ cắm điện có định mức tối thiểu là 10 ampe.

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

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

- Nên sử dụng ổ cắm điện được nối đất lưỡng cực một pha cho thiết bị này để đảm bảo nối đất đang 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.

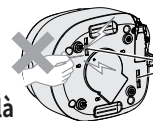
(Để tránh gây ra hỏa hoạn do lớp cách điện kém của phích cắm điện phát sinh từ hơi ẩm và ngoại vật tích tụ.)

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

■ Thân nồi

- Không đưa bất cứ thứ gì vào lỗ thông hơi hoặc khoảng trống, 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 có thể làm tắc lỗ trên mâm nhiệt vào trong nồi.

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

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



- Không sửa đổi, tháo hoặc sửa chữa thiết bị này. (Để tránh dẫn đến cháy, điện giật hoặc thương tích.)

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

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

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

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

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

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

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



⚠ 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.**
(Để tránh bỏng hoặc thương tích gây ra do hơi rò ra hoặc thức ăn 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.
- Mâm nhiệt bị cong vênh hoặc nồi bị biến dạng.

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

⚠ THẬN TRỌNG



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

- **Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau:**

- Gần chỗ nóng hoặc ở môi trường độ ẩm cao.
(Để tránh dẫn đến điện giật, rò điện hoặc cháy.)
- Trên bề mặt không đều hoặc tầm thăm không chịu nhiệt.
(Để tránh gây thương tích, bỏng hoặc cháy.)
- Ở những nơi gần tường hoặc đồ đạc, v.v.
(Không để chúng va đập khi mở nắp ngoài, gây mất màu, biến dạng hoặc hư hỏng đồ đạc.)



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

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

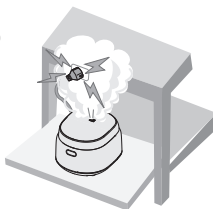
- Thân nồi có nhiệt độ cao.
Đặc biệt, các bộ phận kim loại như mâm nhiệt, nồi và mâm nhiệt đáy nồi.
(Để tránh dẫn đến bỏng.)



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Nếu mất điện trong quá trình sử dụng

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

- Trở về chế độ chờ.

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Về thân nồi

- Nếu sản phẩm được đặt trên kệ trượt, hãy đảm bảo kệ có trọng lượng lớn hơn

1,0 L: 10 kg
1,8 L: 12 kg

(Để tránh làm rơi sản phẩm.)

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

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

- Không nghiêng hoặc xoay sản phẩm.

- Vui lòng lau sạch cơm và các vật lạ khác dính trên thân nồi (cảm biến đáy nồi, mâm nhiệt đáy nồi và đáy nồi).

Để tránh hiển thị lỗi, hoặc cơm cháy, cơm sống, v.v.

Cạnh nồi hoặc đáy nồi

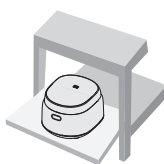


(Nồi)



Mâm nhiệt đáy nồi

Cảm biến đáy nồi



- Hãy nhớ tháo túi bảo vệ nồi trước khi sử dụng.
(Để tránh nấu không ngon hoặc gây cháy.)

- Không đổ trực tiếp thức ăn cần nấu vào khung bảo vệ chưa đặt nồi.

(Để tránh hư hỏng do tạp chất gây ra.)

- Khi có nước bọt tràn ra từ lỗ thông hơi, hãy rút phích cắm điện ngay lập tức để ngắt nguồn điện. Không tiếp tục sử dụng cho đến khi nước bọt trên phích cắm điện và phích cắm thiết bị được làm sạch bằng vải khô.

- 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.)

Về nồi

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

- Không để vật cứng tác động vào nồi.



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



(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 (P26)



- 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.

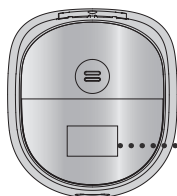
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong.

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

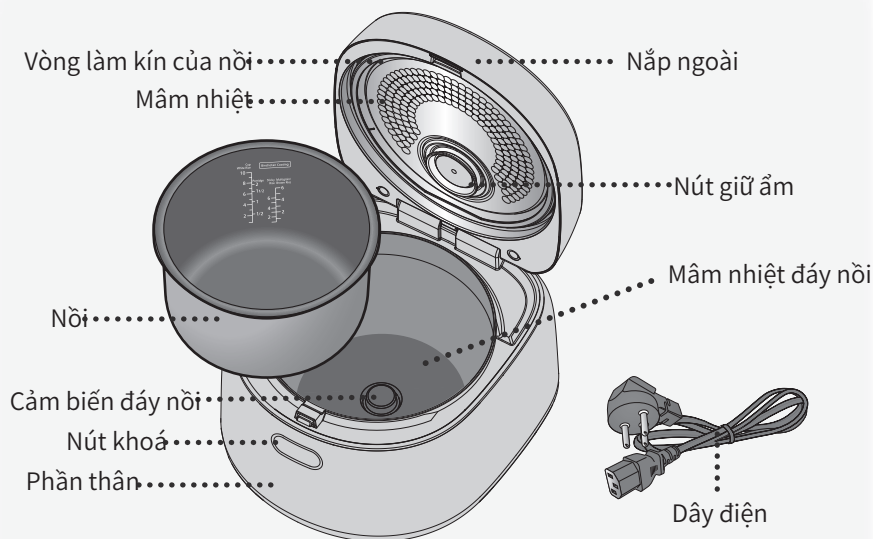
Tên bộ phận

Trong lần sử dụng đầu tiên, hãy vệ sinh nồi, nút giữ ấm và các phụ kiện. (P26)
Bảng điều khiển được phủ lớp màng bảo vệ. Vui lòng tháo bỏ nó trước khi sử dụng.

Thân nồi



Bảng điều khiển



Phụ kiện



Muôi xới cơm (1)



Muỗng xúc cháo [súp] (1)



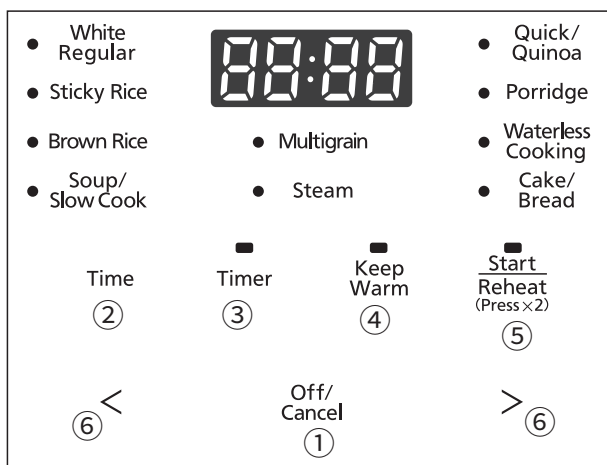
Cốc đong (1)
(Khoảng 180 mL)



Lồng hấp (1)

Trước khi sử dụng

Bảng điều khiển



- ①「Off/Cancel」(Tắt/Hủy):
● 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」(Bắt đầu):
● Nhấn nút này để bắt đầu nấu hoặc kết thúc đặt thời gian cài đặt sẵn.
- ⑥「<」hoặc「>」:
● 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.
● Khi cài đặt thời gian, 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.

Chuẩn bị Vo gạo và thêm nước

Trước khi sử dụng lần đầu

- ① Thêm nước đến mức nước "4" dành cho "Rice" (Cơm) 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 hết nước bên trong đi.

1

Đong gạo bằng cốc đong được cung cấp

- Kiểm tra lượng gạo tối đa có thể nấu cùng một lúc,
 Thông số kỹ thuật" tại P30.

○ Chính xác

✗ Không chính xác



Khoảng 180 mL
(khoảng 150 g)

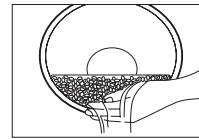


2

Vo gạo cho đến khi nước tương đối trong

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

①



②



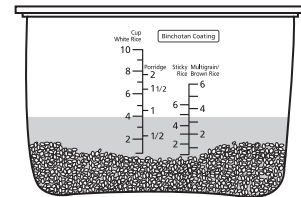
3

Đổ gạo đã vo vào nồi

Đổ nước vào đến mức nước tương ứng ( P23) và lau khô bên ngoài nồi.

- 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.)
- Khi cho quá nhiều nước, có thể bị tràn khi nấu.
- Chỉ có thể nấu một cốc diêm mạch mỗi lần, cần 1,5 cốc nước (Khoảng 270 mL).

Ví dụ: khi nấu 4 cốc gạo hạt ngắn, hãy cho nước đến mức nước "4" của "White Rice" (Gạo thường).



4

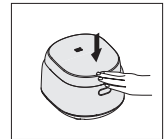
Đặt nồi vào phần thân nồi và đóng nắp ngoài

- Để đáy nồi có thể được tiếp xúc sát với mâm nhiệt đáy nồi, vui lòng xoay nồi dọc theo hướng mũi tên được chỉ dẫn trong 2 hoặc 3 lần.
- Kiểm tra xem nút giữ ẩm có được đặt đúng vị trí không.
(Lau rửa và bảo dưỡng  P26)
- Khi đóng nắp ngoài, hãy xác nhận đã có tiếng "cách".

①



②

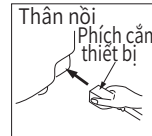


5

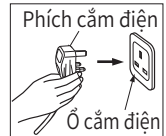
Nối phích cắm

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

①

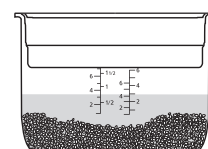


②



CHÚ Ý

Khi nấu bằng lồng hấp, công suất nấu tối đa là:
Mẫu 1,0 L: 3 cốc; Mẫu 1,8 L: 6 cốc.



(Ví dụ: SR-DL184)

} khả năng nấu ăn

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	¹ Thời gian nấu (Khoảng phút)	² Giữ ấm (tự động)	³ Khoảng thời gian cài đặt trước
Gạo thường	White Regular (Gạo thường Nấu thường)	White Rice (Gạo thường) (Chỉ có 1 chén diêm mạch nguyên chất, và thêm 1,5 cốc nước)	43	○ (Không khuyến nghị giữ ấm cơm diêm mạch)	60 phút trở lên
Gạo thường/ Diêm mạch	Quick/Quinoa (Nấu nhanh/Diêm mạch)		—		60 phút trở lên
Gạo nếp	Sticky Rice (Gạo nếp)	Sticky Rice (Gạo nếp)	37	×	60 phút trở lên
Gạo lứt	Brown Rice (Gạo lứt)	Brown Rice (Gạo lứt)	110	×	2 giờ 10 phút trở lên
Các loại hạt	Multigrain (Các loại hạt)	Grains/Brown Rice (Hạt/Gạo lứt)	70	×	1 giờ 20 phút trở lên
Cháo	Porridge (Cháo)	Porridge (Cháo)	Bảng 3	×	Thời gian nấu+ 10 phút trở lên
Súp/Nấu chậm	Soup/Slow Cook (Súp/Nấu chậm)	Đến mức nước tối đa cho "Porridge" (Cháo)	Bảng 3	×	—
Hấp	Steam (Hấp)	Thêm vào 4 cốc nước nếu hấp trên 40 phút	Bảng 3	×	Thời gian nấu+ 20 phút trở lên
Nấu không dùng nước	Waterless Cooking (Nấu không dùng nước)	1,0 L: MAX(TỐI ĐA) 1,8 L: Đến mức nước tối đa cho "Porridge" (Cháo)	Bảng 3	×	—
Bánh ngọt/ Bánh mì	Cake/Bread (Bánh ngọt/Bánh mì)	—	Bảng 3	×	—

*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 5 cốc cho mẫu 1,8 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 tùy theo lượng gạo, nước, điện áp, nhiệt độ, nhiệt độ nước và chất lượng gạo.
*2 · Tất cả các chức năng khi nấu xong sẽ tự động chuyển về giữ ấm. Một số mục được đánh dấu "X" không nên giữ ấm và vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) ngay sau khi nấu xong.
*3 · Các chức năng Soup/Slow cook (Súp/Nấu chậm), Waterless Cooking (Nấu không dùng nước), Cake/Bread (Bánh/Bánh mì), hâm nóng không có hẹn giờ.
· 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*
Cháo	Porridge (Cháo)	1 giờ - 4 giờ	10 phút	1 giờ	trở lại 1 giờ sau 4 giờ	○
Súp/Nấu chậm	Soup/Slow cook (Súp/Nấu chậm)	1 giờ - 12 giờ	30 phút	1 giờ	trở lại 1 giờ sau 12 giờ	○
Hấp	Steam (Hấp)	1 phút - 60 phút	1 phút	5 phút	trở lại 1 phút sau 60 phút	○
Nấu không dùng nước	Waterless Cooking (Nấu không dùng nước)	10 phút - 2 giờ	10 phút	30 phút	trở lại 10 phút sau 2 giờ	○
Bánh ngọt/ Bánh mì	Cake/Bread (Bánh ngọt/Bánh mì)	40 - 60 phút	1 phút	60 phút	trở lại 40 phút sau 60 phút	○

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

★Mẹo nấu cơm ngon

① ● Đong đúng tỷ lệ nước và gạo.



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



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



Các chương trình nấu

Nấu cơm/Giữ ấm/Hâm nóng

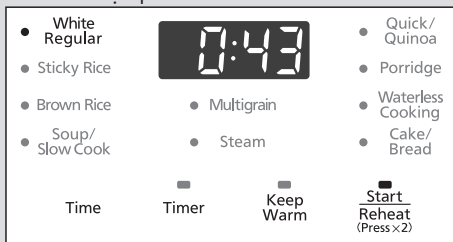
※ Khi nấu với chức năng "White Regular" (Gạo thường Nấu thường)

1 Nhấn [$\angle$] hoặc [$\triangleright$] để chọn "White Regular" (Gạo thường Nấu thường).

- Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
- Đèn báo "Start" nhấp nháy.

2 Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

- Đèn báo "Start" (Bắt đầu) nhấp nháy.
- Thời gian còn lại giảm đi theo đơn vị 1 phút. Trong chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) và "Brown Rice" (Gạo lứt), thiết bị sẽ bắt đầu hiển thị thời gian còn lại khoảng 7 phút và 12 phút trước khi nấu xong.
- Sau khi vào giai đoạn nấu, thời gian nấu còn lại được hiển thị sẽ tự động được điều chỉnh tùy theo khối lượng gạo. Ví dụ: đôi khi thiết bị có thể giảm từ "Sau 15 phút" xuống "Sau 13 phút", thay vì giảm theo đơn vị 1 phút.



3 Khi nấu xong, xới tơi cơm.

- Sau khi có tiếng bíp, việc nấu sẽ kết thúc. Chức năng này sẽ tự động chuyển sang trạng thái ủ. Để cơm không dính vào nhau, hãy đảo cơm sau khi nấu.
- Đối với Quinoa (Diêm mạch), Sticky Rice (Gạo nếp), Brown Rice (Gạo lứt) hoặc Multigrain (Nhiều) loại hạt, khi nấu xong, nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) càng sớm càng tốt để hủy "Keep Warm" (Giữ ấm), tránh ảnh hưởng đến mùi vị.

■ Hãy lưu ý

- Khi nấu bằng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch), vì thời gian nấu rút ngắn nên cơm có thể cứng hơn hoặc có thể có cháy cơm. → Ngâm gạo trước trong nước để gạo chín mềm.
- Không trộn gạo lứt với gạo thường để không ảnh hưởng đến kết quả nấu.

Giữ ấm

- Thời gian giữ ấm hiển thị từ 0:00 đến 23:59. Sau hơn 24 giờ, sẽ hiển thị "----", nhưng vẫn giữ ấm.
- Nếu chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) lâu hơn 96 giờ, nó sẽ tự động dừng, và màn hình hiển thị "U14". Để tiếp tục sử dụng, trước tiên hãy nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).
- Bạn có thể thưởng thức cơm trong vòng 12 giờ ở chức năng giữ ấm, để không ảnh hưởng đến vị cơm hoặc không xuất hiện mùi lạ.
- Khi ở chức năng giữ ấm, có thể xuất hiện những giọt nước ở cạnh nồi.
- Hương vị cơm có thể bị ảnh hưởng nếu muối xới cơm được để ở trong nồi khi cơm được để ở chức năng giữ ấm.

※ Khi hâm nóng cơm nguội

Chuẩn bị

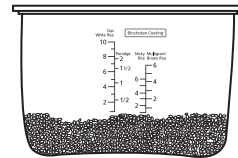
- Đảo cơm nguội trong nồi để nó đều hơn.
- Vui lòng tham khảo bảng sau về lượng nước được cho thêm.

Bảng 3

Lượng cơm nguội (Mức nước)	Lượng nước (Cốc đong)	
	1,0 L	1,8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	—	1/2
5	—	1

■ Lượng cơm nguội tối đa để hâm nóng:

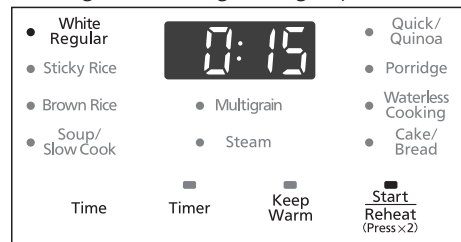
1,0 L: 3 cốc White Rice (Gạo thường) 1,8 L: 5 cốc White Rice (Gạo thường)



1 Nhấn [$\angle$] hoặc [$\triangleright$] để chọn chức năng nấu cơm, như "White Regular" (Gạo thường Nấu thường).

2 Nhấn nút  hai lần để bắt đầu nấu.

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



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

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

■ Hãy lưu ý

- Khi cho thêm cơm nguội, không vượt quá lượng cơm nguội tối đa (như trình bày tại Bảng 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 Cháo và các món ăn khác/Hẹn giờ

※ Khi nấu cháo trong 1,5 giờ

1 Nhấn nút [<] hoặc [>] để chọn "Porridge" (Cháo).

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

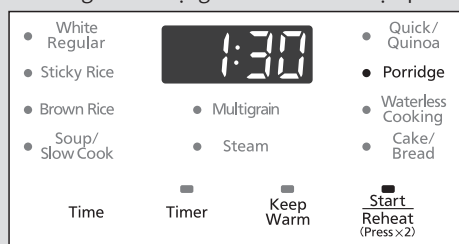
2 Nhấn nút , sau đó nhấn nút [<] hoặc [>] để cài đặt thời gian nấu.

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

※ Để biết thời gian nấu có thể cài đặt sẵn,  Bảng 2 tại P23.

3 Nhấn nút  để bắt đầu nấu.

- Đèn báo "Start" 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.

■ Hãy lưu ý

- Mở nắp trong khi nấu sẽ tăng lượng hơi nước ngưng tụ.
- Lượng nước hoặc lượng gạo không đúng có thể dẫn đến tràn nước bọt ra ngoài từ lỗ thông hơi.
- Khi cháo được giữ ở chức năng giữ ấm trong thời gian quá dài, cháo sẽ trở nên đặc hơn.
- Nếu súp được hâm trên mức nước tối đa của "Porridge" (Cháo), nó có thể bị trào ra ngoài.  "Thông số kỹ thuật" tại P31
- Nếu bạn chọn thời gian hấp lâu hơn (hấp hơn 40 phút), hãy thêm 4 cốc 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.
- Trong lượng tối đa của bột làm bánh ngọt/bột bánh mì là 500 g (đối với mẫu 1,0 L) và 700 g (đối với mẫu 1,8 L) (tổng trọng lượng của bột làm bánh ngọt/bột bánh mì, sữa, trứng, v.v.). Nếu không, có thể khiến bánh được nướng chưa chín.
- Khi nướng bột bánh ngọt với trọng lượng tối đa, hãy đặt thời gian nấu là 60 phút để tránh bánh ngọt/bánh mì bị nửa chín nửa sống.
- Đối với chức năng "Waterless Cooking" (Nấu không dùng nước), nên sử dụng nguyên liệu có độ ẩm cao (ví dụ: nấm, bắp cải, v.v.) hoặc đặt những nguyên liệu để trở nên mọng nước ở phía dưới để nấu.

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

1 Nhấn [<] hoặc [>] để chọn "White Regular" (Gạo thường Nấu thường).

- Menu chức năng đã chọn sẽ nhấp nháy.
- Đèn báo [Start] (Bắt đầu) nhấp nháy.
- Khi đặt hẹn giờ nấu cháo hoặc hấp, bạn cần đặt thời gian nấu theo , rồi nhấn [Timer] (Hẹn giờ).

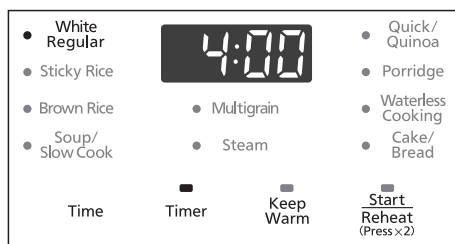
2 Nhấn .

3 Nhấn [<] hoặc [>] để chọn thời gian cài sẵn.

- Nhấn và giữ nút [<] hoặc [>] để thêm hoặc giảm thời gian nhanh.
- Đối với các chức năng và khoảng thời gian áp dụng hẹn giờ  Bảng 1 tại P23.

4 Nhấn , Hẹn giờ nấu bắt đầu.

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



■ Hãy lưu ý

- Vào mùa hè, khi nhiệt độ cao, thời gian cài đặt sẵn không nên quá 8 giờ để tránh ôi thiu cơm.
- Vào mùa hè khi nhiệt độ cao, không nên sử dụng chức năng "Timer" (Hẹn giờ) khi "Steam" (Hấp).

Lau rửa 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.

Mâm nhiệt/Vòng làm kín của nồi

Lau bằng khăn ẩm.

- Vui lòng rửa kịp thời sau khi sử dụng gia vị. (Nếu không có thể gây ra mùi, ôi thiu hoặc ăn mòn.)
- Không kéo vòng làm kín của nồi.
- Nếu không loại bỏ các vết dầu, vết dầu trên mâm nhiệt có thể dính vào đồ và khó loại bỏ. Làm sạch mâm nhiệt sau mỗi lần sử dụng.
- Khi các bộ phận kim loại bị nung nóng, có thể có sự thay đổi màu sắc hoặc sọc trên bề mặt của chúng, điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng bình thường của chúng.

Nút giữ ẩm

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

■ Cách tháo ra
Kéo nút ra khỏi mâm nhiệt.



■ Cách lắp đặt
Chèn nút vào lỗ của mâm nhiệt theo hướng ngược với hướng tháo ra. Hãy chắc chắn lắp nút vào đáy nồi để tránh bị rơi ra.

Lưu ý

- Trước khi lắp đặt, đảm bảo rằng vòng làm kín đã được gắn vào nút giữ ẩm.

Cảm biến đáy nồi/Mâm nhiệt đáy nồi

Lau bằng khăn ẩm.

- Khi bị dính, hãy lau bằng giấy nhám mịn (khoảng số 600) hoặc vải khô.

Lưu ý

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

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.

Khung Phía trên

Lau bằng khăn ẩm.

Lưu ý

- Không đổ nước vào để rửa.

Phụ kiện

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



Muôi xới cơm (1)



Muỗng xúc cháo [súp] (1)



Cốc đong (1)



Lồng hấp (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.
· Để nấu súp nấm trắng hoặc các nguyên liệu khác có thể trào lên, hãy sử dụng chức năng "Porridge" (Cháo) và không được vượt quá mức nước "Porridge" (Cháo) tối đa. Nếu không, súp có thể tràn ra ngoài.
※ Công thức này lấy thể tích nấu của mẫu 1,0 L làm ví dụ. Vui lòng tham khảo  P31 để biết chi tiết về lượng nấu của mẫu 1,8 L.
※ 1 cốc (cốc đong): khoảng 150 g

Thịt gà hấp (miếng nhỏ)

Nguyên liệu:	Đùi gà bỏ da	2 (Khoảng 150 g)	Gia vị:	Dầu ớt	40 mL	Nước tương nhạt	10 mL
	Hành lá cắt nhỏ	2 g		Giấm	15 mL	Đường	2,5 g
	Gừng băm nhỏ	10 g					
	Tỏi băm nhỏ	10 g					

- Các bước: 1) Cho đùi gà và gừng băm nhỏ vào nồi, sau đó đặt nồi vào thân nồi và đóng nắp ngoài lại.
2) Nhấn nút [$<$] hoặc [$>$] để chọn "Waterless cooking" (Nấu không dùng nước), đặt thời gian nấu thành 20 phút, sau đó nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
3) Trộn dầu ớt, giấm, đường trắng và nước tương nhạt vào tô, sau đó thêm hành lá và tỏi băm nhỏ vào trộn đều.
4) Sau khi nấu xong, nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), mở nắp ngoài, lấy đùi gà ra. Bỏ phần nước gà trong nồi; nếu không sẽ làm loãng hương vị ban đầu. Sau đó để nguội một chút, cắt thành từng miếng và rưới nước sốt lên.

Cánh gà sốt cà chua

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

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

Súp nấm

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

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

Bánh ngọt (Bột có hàm lượng gluten thấp)

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

- Các bước: 1) Tách lòng trắng và lòng đỏ trứng vào hai bát (không có nước hoặc dầu), thêm 20 g đường trắng vào lòng đỏ và khuấy đều cho đến khi mịn và không còn hạt.
2) Cho 80 g đường trắng vào lòng trắng trứng, dùng máy đánh trứng đánh cho đến khi nhấc que đánh trứng tạo thành chóp thẳng đứng, cho lòng đỏ vào lòng trắng trứng, khuấy đều từ trái sang phải.
3) Thêm từng mẻ bột mì có hàm lượng gluten thấp đã rây vào bột bánh và khuấy đều cho đến khi mịn và không còn hạt.
4) Thêm bơ tan chảy và sữa vào bột bánh và khuấy đều. Đổ bột bánh vào nồi và đóng nắp ngoài lại.
5) Nhấn nút [$<$] hoặc [$>$] để chọn "Cake/Bread" (Bánh ngọt/Bánh mì) và đặt thời gian nấu là 50 phút. Sau đó, nhấn nút [Start] (Bắt đầu).
6) Khi có tiếng chuông báo nghĩa là bánh đã chín. Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), lấy nồi ra và để nguội trong 2 phút. Sau đó đảo ngược nồi để đổ bánh ra mâm hoặc đĩa rồi để nguội.
※ Không vượt quá trọng lượng quy định của bột bánh. Nếu không, bánh có thể chưa chín hẳn.

Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Nguyên nhân có thể
Không nấu trong thời gian cài đặt sẵn	▶ Kiểm tra xem nút [Start] (Bắt đầu) đã được nhấn chưa. (👉 P25)
Thời gian nấu ngắn hoặc lâu	▶ Nếu nấu liên tục, thời gian nấu sẽ lâu hơn. (Có thể kéo dài tới 30 phút). ▶ Do sự khác biệt về lượng gạo và nước, nên thời gian hiển thị còn lại có thể bị dừng để điều chỉnh ở giữa quá trình nấu. ▶ Nồi cơm có hiển thị "U12" không? (👉 P30)
Thiết bị tạo ra tiếng ồn	▶ Tiếng "tách, cạch" khi nấu ăn là tiếng điều chỉnh hỏa lực, không phải lỗi. ▶ Âm thanh "póc" khi nấu ăn là âm thanh nút vỡ do sự giãn nở nhiệt của các giọt nước ở đáy (bên ngoài) nồi, đây không phải là lỗi.
Hơi nước rò rỉ từ nơi khác ngoài lỗ thoát hơi	▶ Có thể có vật lạ dính vào vòng làm kín của nồi hoặc dọc theo nồi. ▶ Nồi có thể bị biến dạng.
Không thực hiện được thao tác nút	▶ Kiểm tra xem đèn phía trên nút có sáng không. ▶ → Không thể thực hiện thao tác nút trong khi nấu, khi sử dụng hẹn giờ hoặc khi sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm). Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy) trước khi thực hiện.
Có mùi nhựa	▶ Mùi này sẽ mất đi sau thêm vài lần sử dụng. ▶ Đây không phải là bất thường.
Cơm bị dính (nhão)	▶ Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác. ▶ Có thể có lẫn tẩm. ▶ Dùng nước nóng để vo gạo. ▶ Cơm không nở ra ngay sau khi nấu. ▶ Cho quá nhiều nước vào gạo mới để nấu. ▶ Gạo có bị ngâm nước trong thời gian quá lâu không? (Thời gian cài đặt sẵn quá lâu, v.v). ▶ → Khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu, bạn cần cho ít nước hơn.
Cơm khô (cứng) Cơm nửa chín nửa sống (chưa chín)	▶ Lượng gạo và lượng nước có thể không chính xác. ▶ Nắp ngoài có được đậy kín không? ▶ Có sử dụng chức năng "Quick/Quinoa" (Nấu nhanh/Diêm mạch) không? ▶ Cơm không nở ra ngay sau khi nấu. ▶ Đáy nồi không đều. ▶ Có vật lạ nào dính vào bên ngoài nồi, trên cảm biến đáy nồi hoặc trên mâm nhiệt đáy nồi không. ▶ Bạn đã chọn sai chức năng?
Nước cơm tràn	▶ Lượng gạo và nước có đúng yêu cầu không? Gạo có được vo sạch không? ▶ Có đậy nút giữ ấm không? ▶ Nắp ngoài có được đóng đúng cách không? ▶ Bạn đã chọn sai chức năng?

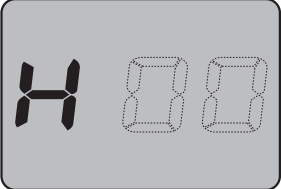
Xử lý sự cố

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiện tượng	Nguyên nhân
Cơm bị khét	· Gạo không được vo kỹ. · Có lẫn tẩm. · Đáy nồi không đều. ▶ · Có vật lạ dính vào đáy nồi, trên cảm biến đáy nồi hoặc trên mâm nhiệt đáy nồi. · Chưa cài đặt hẹn giờ nấu. · Gia vị đã được thêm vào để nấu ăn. · Nắp ngoài có được đậy kín không?
Có sự ngưng tụ Có mùi Cơm bị cháy	· Gạo không được vo kỹ · Cơm không nở ra ngay sau khi nấu. · Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng lâu hơn 12 giờ. ▶ · Muỗng xới cơm được để nguyên trong nồi khi đang sử dụng chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm). · Cơm nguội đã được cho vào nồi và chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng. · Các loại gạo hoặc chất lượng nước khác nhau có thể khiến cơm bị cháy. · Nếu sử dụng gia vị trong khi nấu, bạn có thể ngửi thấy mùi. → Làm sạch nồi, mâm nhiệt và nút giữ ấm cẩn thận sau khi sử dụng.
Cơm khô	· Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) được sử dụng lâu hơn 12 giờ. ▶ · Cơm được hâm nóng lại nhiều lần. · Nắp ngoài chưa được đóng đúng cách?
Cháo bị nhão	· Gạo được ngâm trong nước lâu khi sử dụng chức năng hẹn giờ nấu. ▶ · Chức năng "Keep Warm" (Giữ ấm) đã được sử dụng. · Có quá nhiều gạo tẩm.
Cơm dính vào nồi	▶ · Do có nhiều loại gạo khác nhau nên cơm mềm dễ dính vào nồi.
Hình thành một màng mỏng	▶ · Màng giống như giấy là kết quả của quá trình hòa tan tinh bột khô và vô hại. Nếu gạo không được vo kỹ trước khi nấu, lớp màng này có thể hình thành.

Các chỉ báo lỗi

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Hiển thị lỗi	Vui lòng kiểm tra	Trang tham khảo
	● Có vật lạ nào dính vào đáy nồi, cảm biến đáy nồi hoặc mâm nhiệt đáy nồi không? → Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy), rút dây nguồn và loại bỏ các vật lạ và vết bẩn sau khi nồi nguội hoàn toàn. ● Quý vị có cho quá nhiều nước không? → Nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy). (Để tiếp tục nấu, quý vị có thể giảm bớt lượng nước vừa đủ)	20 22
	● Quý vị có đang sử dụng chức năng giữ ấm hơn 96 giờ? → Vui lòng nhấn nút [Off/Cancel] (Tắt/Hủy).	24
	● Quý vị hãy thử rút phích cắm điện và cắm lại. Nếu "H※※" vẫn xuất hiện, nồi đang bị lỗi. → Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic để sửa chữa mã lỗi (hai số sau chữ "H").	—

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

Thông số kỹ thuật

Tên model		SR-DL104	SR-DL184
Điện áp định mức		220 V ~	
Tần số định mức		50 Hz	
Công suất đầu vào định mức		810 W	
Dung tích nấu (Khoảng)		1,0 L	1,8 L
Thể tích danh nghĩa của nồi (Khoảng)		3,2 L	4,8 L
Dung tích nấu cơm (Cơm) (Khoảng) L (Cốc)	White Regular (Gạo thường Nấu thường)	0,18 - 0,9 [1 - 5]	0,18 - 1,8 [1 - 10]
	Quick (Nấu nhanh)	0,18 - 0,9 [1 - 5]	0,18 - 1,44 [1 - 8]
	Quinoa (Diêm mạch)	0,18 [1] , thêm 1,5 cốc nước	0,18 [1] , thêm 1,5 cốc nước
	Sticky Rice (Gạo nếp)	0,18 - 0,54 [1 - 3]	0,18 - 1,08 [1 - 6]
	Brown Rice (Gạo lứt)		
	Multigrain (Nhiều loại hạt)		
Dung tích nấu cháo (Cơm) (Khoảng) L (Cốc)	Porridge (Cháo)	0,09 - 0,18 [1/2 - 1]	0,09 - 0,36 [1/2 - 2]
Dung tích nấu tối đa (nguyên liệu + nước) L	Đến mực nước tối đa cho "Porridge" (Cháo)	1,5	2,5
	MAX (tối đa)	2,1	—
Trọng lượng tối đa của bột bánh ngọt/bột bánh mì (Khoảng) g		500	700
Độ dài dây nguồn tối đa (Khoảng) m		0,9	
Trọng lượng (Khoảng) kg		2,8	3,2
Kích thước (Khoảng) mm	Chiều sâu	302	
	Chiều rộng	271	
	Chiều cao	194	239

● 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 nướng.

