

Owner's Record

MODEL NUMBER _____	DATE OF PURCHASE _____
SERIAL NUMBER _____	DEALER'S NAME _____
The model number and serial number of this product can be found on the back of the main body.	DEALER'S ADDRESS _____
	TELEPHONE NUMBER _____

Homologation

NUMÉRO DE MODÈLE _____	DATE D'ACHAT _____
NUMÉRO DE SÉRIE _____	DÉTAILLANT _____
Le numéro de modèle et le numéro de série sont inscrits à l'arrière de l'appareil principal.	ADRESSE DU DÉTAILLANT _____
	N° DE TÉLÉPHONE _____

主人的記錄

型號 _____	購買日期 _____
序號 _____	經銷商名稱 _____
可在主體背面找到本產品的型號和序號。	經銷商地址 _____
	電話號碼 _____

Registro del propietario

NÚMERO DE MODELO _____	FECHA DE COMPRA _____
NÚMERO DE SERIE _____	NOMBRE DEL VENDEDOR _____
El número de modelo y el número de serie de este producto se encuentran en la parte posterior del cuerpo principal.	DIRECCIÓN DEL VENDEDOR _____
	NÚMERO DE TELÉFONO _____

Panasonic Corporation of North America

Two Riverfront Plaza, Newark, NJ 07102-5490

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

RZ19AH63

S0916T0

Printed in Japan
Imprimé au Japon

USA/CAN



Thank you for purchasing this Panasonic product.
●This product is intended for household use only.
●Please read the operating instructions carefully to ensure safe and correct operation.
●Before use, **be sure to read “IMPORTANT SAFEGUARDS” and “Safety Precautions”.** (Pages 3–7)
●Keep the operating instructions and the warranty for future use.

Included Limited Warranty

Panasonic®

Operating Instructions

IH Electronic Rice Cooker / Warmer

Household Use Only

1.0L model
Model No. **SR-HZ106**

Contents

	page
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
Safety Precautions	4
Notes on Use	8
Part Names/Accessories	9
Cooking Rice	10
(When you wish to cook immediately)	
Using the Settings Correctly	12
Using Different Settings	14
Keeping Warm	15
●Keep Warm/Reheat	
Using the Timer	16
●When the current time is incorrect	
Recipes	
●Gomoku Rice/Sekihan	17
●Sushi Rolls/Chagayu (Tea Porridge)	18
●Soybean and Hijiki Mixed Rice/ Multigrain Rice Salad	19
Cleaning	20
●When using for the first time & on every use	
●Regular checks	
●When the cleanliness of the Rice Cooker is a concern	
Does my Rice Cooker have a fault?	22
What does this mean?	23
What to do when	24
Specifications	28

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This product is intended for household use only.

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS.



CAUTION :

- a. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- c. The use of extension cords is not recommended.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Safety Precautions

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

- The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.

 **WARNING:** Indicates serious injury or death.

 **CAUTION:** Indicates risk of injury or property damage.

- These symbols are classified and explained as follows:

 This symbol indicates prohibition.

 This symbol indicates requirement that must be followed.

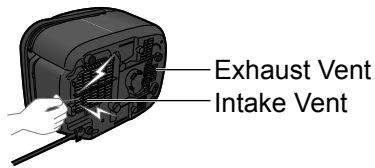
WARNING

-  ● 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.
(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)
→ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Do not damage the power cord or power plug.
 - The following actions are strictly prohibited.
Damaging, modifying, touching on or placing near heating elements, forcefully bending, twisting, pulling, pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling, pinching the power cord and carrying the appliance by the power cord.(It may cause a fire or electric shock due to damage to the power cord or power plug.)

- Do not plug or unplug the power plug with wet hands.
 - Always ensure that hands are dry before handling the power plug or switching on the appliance.(It may cause an electric shock or injury.)

- Do not insert any object in the vent or gaps.
 - Especially metal objects such as pins or wires.(It may cause an electric shock, or injury caused by malfunction.)



- Do not wash the main body with water, immerse the appliance in water or splash it with water.
(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)
→ Please contact an authorized service center if water gets inside the appliance.



WARNING

-  ● Do not modify, disassemble, or repair the appliance.
(It may cause a fire, electric shock or injury.)
→ Please contact an authorized service center for a repair.

- Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
(It may cause a fire, burn, injury or electric shock.)
 - Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

- Do not expose your face close to the Steam Vent or the Steam Cap or touch them with your hand while cooking or immediately after cooking.
 - Pay extra attention to infants.(It may cause a burn.)



- Do not put anything in the Inner Pan to block the hole in the Inner Lid.
(Steam may leak or cooking contents may expel, causing a burn or injury.)
<Examples of prohibited cooking methods>
 - Cooking with the ingredients or seasoning in a plastic bag.
 - Cooking by using aluminum foil etc. to cover the ingredients directly.



- Do not open the Outer Lid or carry the appliance while cooking.
(Steam may leak or cooking contents may expel, causing a burn or injury.)

-  ● 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.
(It may cause a burn, injury or electric shock.)

- Use only a power outlet rated at 15 Amperes minimum and alternating electric current at 120 Volts.
(Plugging other devices into the same outlet may cause electric overheating, which may cause a fire.)

- Insert the power plug completely.
(It may cause smoking, a fire or electric shock.)

- Clean the power plug regularly.
(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and lint build-up, which may cause a fire.)
→ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.

Safety Precautions

⚠ WARNING

! ● Discontinue use of the appliance immediately and unplug when abnormality or breaking down occurs.

(It may cause smoking, a fire or electric shock.)

e.g. for abnormality or breaking down:

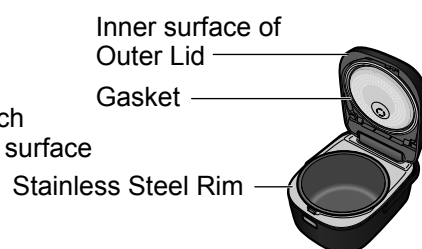
- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or power failure happens when the power cord is touched.
- The main body is deformed or is abnormally hot.
- Smoke emanates from the main body or a burning odor is detected.
- The main body is cracked, is loose or rattles.
- The fan in the bottom does not rotate while cooking.

→ Please contact an authorized service center for inspection or repair immediately.

● Close the Outer Lid firmly until it clicks.

(To prevent a burn or injury by steam leaking or the opening of the Outer Lid.)

- To ensure that the Outer Lid can be closed, remove foreign objects such as rice grains on the Stainless Steel Rim, Gasket of Inner Lid, or inner surface of Outer Lid.



● Keep the power cord out of reach of children.

- Do not let the power cord hang over the edge of the table or countertop.

(Pulling on the power cord may result in the appliance falling from the table or countertop, causing an injury.)

● Always keep children away from the appliance.

(It may cause a burn, injury or electric shock.)

- Children do not realize dangers that are likely to occur because of improper use of electrical appliances.



● Be careful not to trip over or become entangled with the power cord while in use.

(Otherwise it may result in an injury, or the damaged power cord causing a fire or electric shock.)

⚠ CAUTION

! ● Do not expose the power plug to steam.

- Do not expose the power plug to steam when it is plugged in.

(It may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)

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



● Do not use a deformed Inner Pan or an unspecified pan.

(It may cause a burn or injury due to overheat or malfunction.)

⚠ CAUTION



● Do not touch heating elements while the appliance is in use or after cooking.

- The Steam Cap, Inner Lid and metal parts, such as the Stainless Steel Rim, near the Inner Pan.

(It may cause a burn.)

→ Use a dry cloth or oven mitts when removing the Inner Pan while it is hot.



● Do not touch the Hook Button while moving the appliance.

(It may cause the Outer Lid to open, resulting in a burn.)

● Do not use the appliance on following places.

- Places where it may be splashed with water or near a heat source.

(It may cause an electric shock, electrical leakage or fire.)

- On an uneven surface or on non-heat-resistant carpet.

(It may cause an injury, burn or fire.)

- Near a wall or furniture.

(It may cause discoloration, deformation or damage.)

→ Open the Outer Lid in an area away from surrounding objects such as the wall or furniture.

- On aluminum sheet or electronic carpet.

(Aluminum materials may generate heat and cause smoking or a fire.)

● Do not turn on the appliance without rice and water inside.

(It may cause a burn.)



● Be sure to hold the power plug when unplugging the power plug.

(Otherwise it may cause an electric shock, or fire caused by short circuit.)

● Always switch off and unplug the appliance from the power outlet when it is not in use or before removing the Inner Pan.

(Otherwise it may cause a burn, injury, or electric shock or fire caused by short circuit due to insulation deterioration.)

● Unplug and allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it.

- Do not move the appliance while it is hot.

(Touching hot elements may cause a burn.)

● If using the appliance on a kitchen shelf etc., ensure that the steam is not confined within a closed space.

(It may cause discoloration or deformation.)

- If using a slide-out shelf, pull the shelf out fully to ensure that the shelf above is not exposed to steam.

● Please consult a doctor if you are using an implanted pacemaker.

- The operation of this appliance may affect your pacemaker.

If the power stops during use

Includes if the power plug is removed, or the power circuit breaker is tripped during use.

- If power is interrupted, the Rice Cooker will return to the state it was in before interruption.

- If the power stops for a long period of time, the Rice Cooker will return to the following state when power resumes.

Cooking: Continues cooking.

Keeping warm: Continues keeping the rice warm.

The rice may be cooked in an unsatisfactory way.

*It will start cooking immediately if the set time of the timer has elapsed. The rice may not be cooked by the set time.

For further details on "Timer Setting Restriction", see P. 28.

Notes on Use

To keep the Rice Cooker in good condition over the long term, please observe the following.

About the Rice Cooker

■ If placing the Rice Cooker on a slide-out shelf, be sure to check that it is strong enough to bear the load.

(If it is not, the Rice Cooker may fall.)
● When adding water and rice to the Rice Cooker;
15 lbs. / 7 kg approx.

■ Do not cover the top of the Rice Cooker when it is in use.

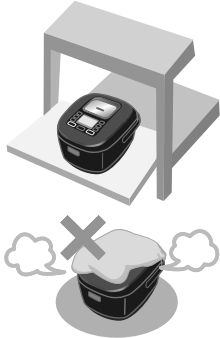
● Dishcloths etc.
(Steam may be confined near the Rice Cooker, causing deformations of the Outer Lid and buttons) or faults in the display.

■ Do not use in a location subject to direct sunlight.
(Doing so may result in discoloration.)

■ Do not use in a location (on a carpet, plastic bag, aluminum foil, fabric etc.) where the bottom of the Rice Cooker (the Intake and Exhaust Vents) is restricted.

(Doing so may damage the Rice Cooker.)

■ Periodically check the Intake and Exhaust Vents at the bottom of the Rice Cooker. Remove any dust etc. (P. 21)



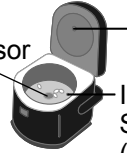
■ Do not use the Rice Cooker with foreign objects such as rice grains or other dirt stuck to it.
(Doing so may result in an error message being displayed, and the rice being burnt or otherwise cooked in an unsatisfactory way.)

Brim part or bottom



(Inner Pan)

Pan Sensor



Lid Sensor

Inner Pan Support Rubber (3 places)

■ Do not place the Rice Cooker near devices vulnerable to magnetic fields.

● Radios, televisions, hearing aids etc.
(Noise may be heard or volume levels reduced.)
● IC cards/bank cards etc.
(Records held on the card may be lost or damaged.)

■ Do not bring magnets close to the Rice Cooker.
(Doing so may result in faulty operation.)

■ Do not use the Rice Cooker on an IH hob.
(Doing so may damage the Rice Cooker or hob.)

■ Do not use the Rice Cooker outdoors.
(An unstable power supply may cause the Rice Cooker to develop a fault.)

About the Inner Pan

■ Do not use the Inner Pan except in the Rice Cooker.

● Do not use on a gas hob or IH hob, or in a microwave.



■ Do not strike against hard objects.

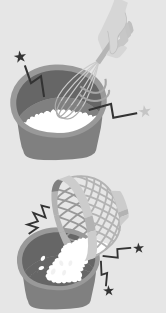
(Doing so may scratch or dent the outer surface.)



■ Observe the following to prevent peeling or scratching of the inner coating.

During preparation

● Do not use a whisk or other tool when washing the rice.



● Do not allow a metal strainer etc. to contact the internal coating.



When rice is cooked

● Do not mix vinegar with the rice while it is in the Inner Pan (for sushi etc.).



● Do not use a metal ladle (for porridge etc.).

● Do not tap or hit the Inner Pan (when serving etc.).

When cleaning (P. 20–21)

● Do not use as a wash bowl. Do not put spoons or other cutlery into the Inner Pan.



● After cooking with seasoning, do not leave the food in the Inner Pan.
→ After cooking mixed rice etc., remove it from the Inner Pan as soon as possible and wash the Inner Pan.



● Do not use a dish dryer or dishwasher/dryer.

● After washing, do not leave on other crockery to dry.



● Do not wash or scrub with an abrasive, a metal scourer, a nylon scourer etc.
→ Wash using a soft sponge.



Do not wash using the scouring pad.

Note

● The following do not affect performance or human health.
[Outer surface] Shallow scratches, small dents or bumps.
[Inner surface] Peeling of inner coating.
→ A new Inner Pan can be purchased from an authorized service center if the Inner Pan has changed shape or you are concerned about the condition of the Inner Pan.

Part Names/Accessories

■ Before using the Rice Cooker for the first time, please wash the accessories, Inner Pan, Inner Lid and Steam Cap. (P. 20–21)



Steam Cap (Taste Catcher)
● Please remove the tape before use.

Inner Lid

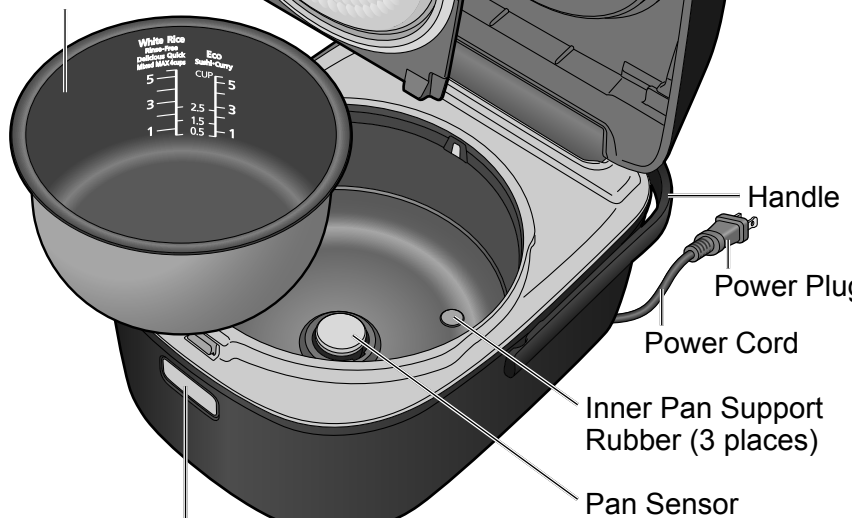
● The Outer Lid cannot be closed if the Inner Lid has not been attached.

Lid Sensor

Inner Lid Release Lever

Outer Lid

Inner Pan



Hook Button

● Press the Hook Button to open the Outer Lid.
● If the protective film on the surface starts to peel off, please remove it.

Accessories

Measuring Cup
(Approx. 6.1 fl oz. /180 mL)



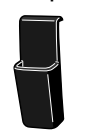
Rice Scoop



Ladle

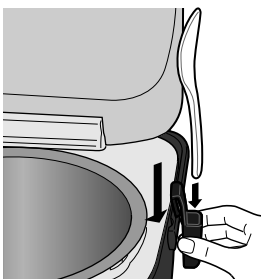


Rice Scoop Holder



Attaching the Rice Scoop Holder

Attach the Rice Scoop Holder to the indented section of the Handle. Insert the Rice Scoop.



● It can be attached to the left or right side.

Note

● As an aid for the visually impaired, the “Start” and “Cancel/Off” buttons have raised parts “●” and “■”.

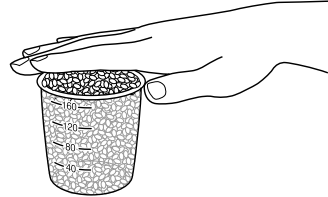
Cooking Rice

When you wish to cook immediately

Washing the rice and adding water

1 Measure the rice

- Measure by levelling off in the supplied measuring cup.
(Approx. 6.1 fl oz. / 180 mL per cup)



2 Wash the rice

- ① First, add plenty of water, stir, and quickly throw away the water.
- ② Repeat this process 2 to 5 times, stirring gently to wash the rice each time.
(It is acceptable if the cooking water is slightly cloudy.)



- Stir the rinse-free rice gently from the bottom.
(In order to allow water to penetrate rinse-free rice more easily.)

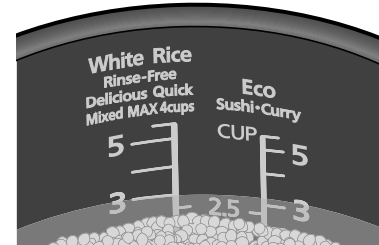
Precaution

- Do not leave the rice in a strainer for any length of time.
(The rice grains may break, causing the rice to stick or burn when cooked.)



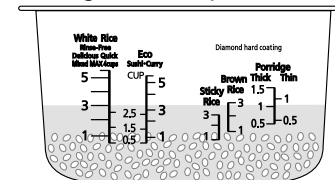
3 Add water

- Add water up to the mark (Water Level) for the desired cooking setting.
(Ensure that the Inner Pan is on a level surface and check the marks on both sides.)



- Add the correct amount of water for the number of cups of rice.
Adjust water by approximately 1 to 3 fl oz. / 30 to 90 mL from the Water Level for "Eco" setting, or 1 to 2 fl oz. / 30 to 60 mL from the Water Level for other settings, according to your preference.
(Adding too much water may prevent rice from cooking properly.)
- Use a little less water than indicated for new-crop rice.
- Use a little less water than indicated for firmer rice and a little more water than indicated for softer rice.
- Ensure the rice is even.
- Soaking the rice is not required.
(When the "Start" button is pressed, the water will be absorbed automatically.)

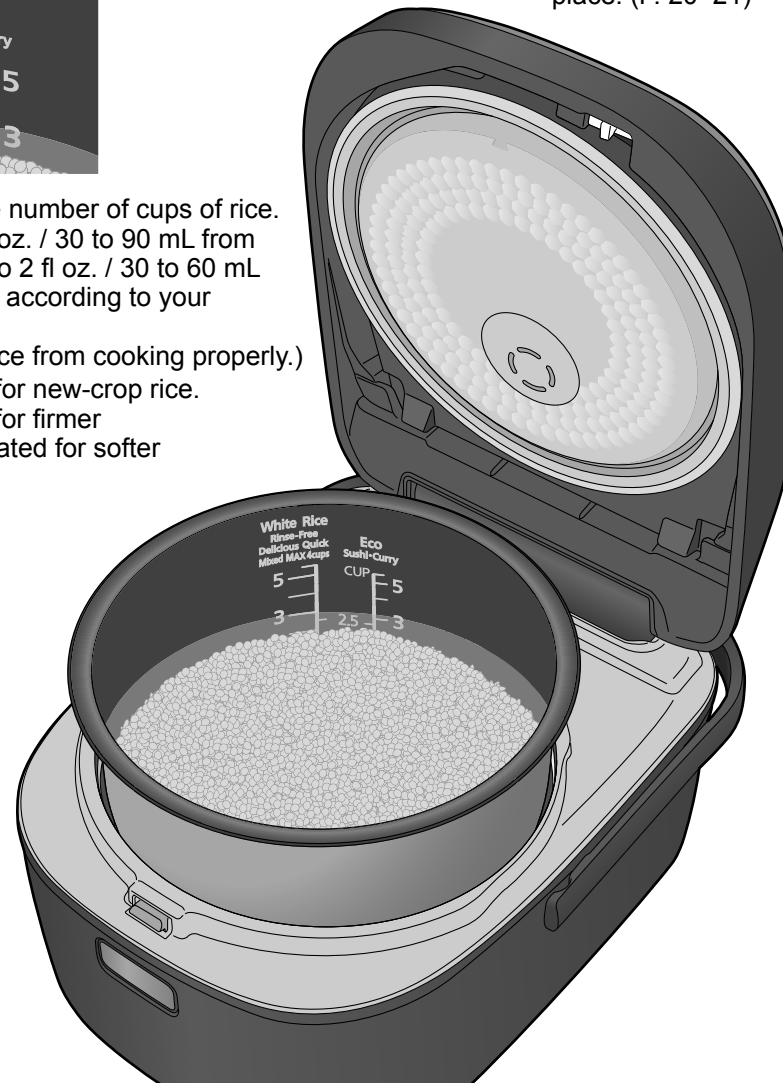
Using the "White Rice/Delicious" setting with 3 cups of rice



4 Set the Inner Pan evenly

(Check that it is not tilted.)

- Wipe away any water etc. on the outside of the Inner Pan.
- Check that the Inner Lid and Steam Cap are set in place. (P. 20–21)



5 Insert the Power Plug

- Make sure the Power Plug is firmly connected.



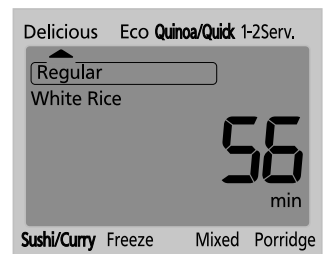
6 Check the setting and press the "Start" button

By default, rice is set as "White Rice" and menu is set as "Delicious (Regular)" at the time of purchase. When changing: (P. 14)

Press **Start**



Cooking starts.

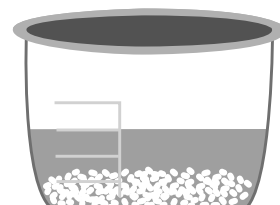


- When the buzzer sounds after cooking, the steaming stage has finished. Mix the rice immediately.
(This is to allow excess moisture to evaporate.)

Three rules for delicious rice



Measure out the water and rice correctly.



Wash the rice gently.

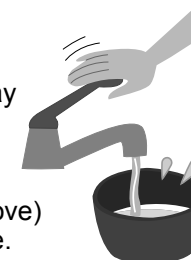
Heavy-handed washing of the rice can result in the grains splitting, causing the rice to stick or burn.



Use suitable water.

We recommend the use of tap water or filtered tap water.

- Use of alkaline water (with a pH higher than 9) may result in sticky or yellow-colored rice.
- Use of hard mineral water (with hardness of 100 or above) may result in dry or hard rice.



Things to look out for!

- Where possible, choose recently processed rice.
- After opening a bag of rice, use it promptly.
- Keep rice in the fridge.

Using the Settings Correctly

	Rice Select		Menu Select	Water Level	Cooking time (approx.)
Best flavor	White Rice Rinse-Free		Delicious Regular Hard Soft	Delicious	Regular/Soft : 56 min Hard : 52 min
Regular cooking (Time and power-saving)			Eco	Eco	44 min
Cook quinoa or quick cooking			Quinoa/Quick Quinoa can only be cooked one cup at a time. Rice will be slightly firmer. You can soften the rice by soaking it before quick cooking.	Quinoa : —*1	28–32 min
				Quick : Quick	23–33 min
Cook small amount			1-2 Serv. (0.5 to 1.5 cups)	White Rice	55 min
Cook sushi rice or rice for curry			Sushi/Curry	Sushi-Curry	47 min
Cook rice for freezing			Freeze	White Rice	53 min
Cook mixed rice or sticky rice			Mixed	Mixed	48–55 min
				When cooking sticky rice : Sticky Rice	43–51 min
Cook porridge		Porridge You can cook two kinds of porridge, thick or thin.	Porridge (Thick / Thin)	52–68 min	
Cook brown rice	Brown Rice		No selection available	Brown Rice*2	103–112 min
Cook rice of various grains	Multi Grain		No selection available	White Rice*2	50–55 min

*1 One cup of quinoa requires two cups of water.

*2 For correct water level, follow package instructions if they are available. The water quantities can be adjusted according to personal preference.

● Do not mix brown and white rice (rinse-free rice included). (The two kinds of rice will not cook properly.)

Delicious

Default purchase setting

Hardness Selection

Regular

Hard

Soft

Cooks rice as quickly and with as little power as possible.

- If the rice feels hard, perform the following to soften it.
 - After cooking and mixing the rice, allow it to sit.
 - The next time you cook rice, add more water. (Fill to approximately 1 to 3 fl oz. / 30 to 90 mL above the water level marking.)
 - After soaking the rice for 30 minutes to 2 hours, press the "Start" button.

Power Consumption Comparison

	Eco	Delicious (Regular)
For 3 cups of rice	153 Wh	218 Wh

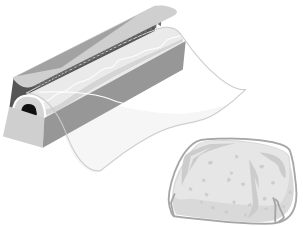
Measurement conditions: room temperature 73.4 ± 3.6°F / 23 ± 2°C ,
water temperature 73.4 ± 1.8°F / 23 ± 1°C

Freeze

Cooks rice that avoids clumping and can be easily fluffed when frozen and then thawed in the microwave.

How to Freeze

- ① While the rice is still warm, scoop it out in approximately 2/3 cup (approx. 5.3 oz. / 150 g) portions atop plastic wrap, gently flatten out the portions and then wrap them. (Approx. 1 in. / 3cm thickness)
- ② Once the portions have cooled to room temperature, put them in the freezer.



Tips for Freezing

- Freeze the rice quickly.
(Because keeping the cooked rice warm for a long period of time diminishes its flavor.)
- Put the rice on an aluminum tray and then freeze it to help preserve its quality.
(Because this will make it freeze more quickly.)

How to Thaw (Warm) Rice

- Please follow your microwave's operating instructions.
If thawing (warming) rice is not addressed in the operating instructions, use the approximate heating times below as a guide and adjust based on how done the rice is.

	Approximate Heating Time
1 portion: approx. 2/3 cup (approx. 5.3 oz. / 150 g)	2–3 min
2 portions: approx. 1 1/3 cups (approx. 10.6 oz. / 300 g)	4–5 min

Values shown for 600W microwave

Using the Timer



Timer

- **Two timers can be set.** (These are stored until changed.)
You may find it convenient to store often used times, using, for example, "Timer 1" for breakfast and "Timer 2" for your evening meal.

For example: Setting to 7:30 am

1 Check that the current time is correct

- If the time is incorrect, set it by following the procedure on the right.

2 Check the setting

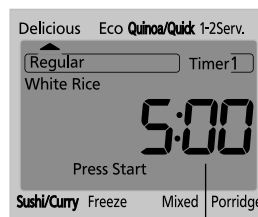
(Set to desired setting. Step 1–2 on P. 14)

3 Select "Timer 1" or "Timer 2"

Press **Timer 1-2**.

- Each press of the button changes the selection.

Timer **1** ↔ Timer **2**



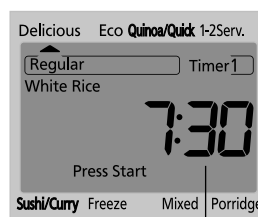
Flashing

4 Set the time at which the rice is to be ready

Hour Forward (units of 1 hour)

Minute Forward (units of 10 min)

- Hold down to cycle through time faster.



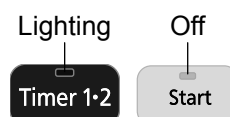
Flashing

5 Press the "Start" button

Flashing

Press **Start**.

Setting ends.



- When the buzzer sounds after cooking, the steaming stage has finished. Mix the rice immediately.
(This is to allow excess moisture to evaporate.)

Notes

- If there is insufficient time for the timer setting, the timer will not allow the setting, and cooking will start immediately. (See "Timer Setting Restriction" on P. 28.)
- The timer cannot be used with the "Quinoa/Quick" or "Mixed" setting.
- If the timer setting is 13 hours or longer (8 hours or longer when the water temperature is high), the rice may ferment, then generate undesirable odor.
- When cooking with the timer, the time until the rice is ready is not displayed.
- When cooking with the timer, the rice may absorb excess water. This can result in the rice becoming soft or burnt.
→ Reduce the amount of water slightly if the rice is soft.
(Reduce water by approximately 1 to 2 fl oz. / 30 to 60 mL from the Water Level.)

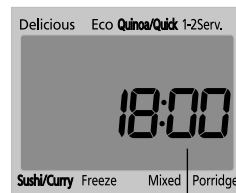
When the current time is incorrect

- The time is displayed in 24-hour clock format.

1 Insert the Power Plug

2 Hold down **Hour** or **Minute** for 1 second or more

- Release your finger when you hear a "beep".



Flashing

3 Set the time

Hour Forward (units of 1 hour)

Minute Forward (units of 1 min)

- Hold down to cycle through time faster.



When the flashing stops, the time is set.

- The time cannot be set in use such as cooking/the keep warm state/the timer setting.
- When the lithium battery runs down, removing the Power Plug will result in the loss of stored data such as the current time and timer settings. (P. 22)
- The lithium battery is fixed inside the main body and cannot be replaced by the user.
For a replacement of lithium battery, please consult an authorized service center.

This product contains a CR Coin Cell Lithium Battery which contains Perchlorate Material – special handling may apply.
See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

■ To see the current time after setting the timer.

Lighting
Press **Timer 1-2** ● Press and hold to display.

Recipes

For Mixed and Sticky Rice...

- Make sure to have the right amount of water before adding toppings.
- Use 75 g or less of toppings per cup of rice. **(Too much will keep it from cooking well.)**
- Cut the toppings into small pieces and place them on top of the rice.
(Mixing them in will keep the rice from cooking well.)
- Begin cooking straight away. (Waiting will allow the seasoning to settle out and keep the rice from cooking well.)

Gomoku Rice



Ingredients (serves 6) Single serving: 309 kcal

White rice. 3 cups

Toppings

Burdock, konnyaku 30 g each

Dried shiitake 2 pieces

Deep-fried tofu ½ piece

Chicken, carrot 50 g each

Seasoning

Thin soy sauce, sake. 1 tbs each

Mirin ½ tbs

Salt, instant soup stock . . . ½ tsp each

1 Preparation

Burdock ... Slice thinly and add to the water.

Konnyaku ... Boil and chop finely.

Dried shiitake ... Chop finely after soaking in lukewarm water.

Deep-fried tofu ... Apply boiling water to remove the oil and then chop finely.

Chicken ... Chop finely.

Carrot ... Cut into thin strips.

Wash the white rice, add the seasoning and water up to the "Water Level: Mixed 3" level, mix everything together and ensure the rice is evenly flat.

Add the toppings on top of the white rice. (Do not mix the ingredients into the rice.)

2 Select the setting and press the "Start" button

Rice Select	White Rice or Rinse-Free
Menu Select	Mixed



3 Finish

When the buzzer sounds, turn over the rice to loosen and fluff it.

Sekihan



Ingredients (serves 6) Single serving: 295 kcal

Sticky rice 3 cups

Azuki beans ½ cup (50 g)

Azuki bean broth (for cooking the rice)

Garnish

Gomashio As required

1 Boiling the Azuki Beans

Boil the azuki beans in a plenty of water and then, once boiled, pour off the broth.

Add water again and boil over a weak flame to maintain a slight firmness in the beans.

Once the beans are boiled, pour the broth into a separate container to cool. Put the beans into a colander and cover with a damp cloth.

2 Cooking Preparation

Wash the sticky rice, put it into a colander and cover it with a damp cloth. Wait about 30 minutes for the water to drain.

Put the sticky rice in the Inner Pan and add azuki bean broth up to the "Water Level: Sticky Rice 3" level, and ensure the rice is evenly flat.

If you do not have enough broth, make up for it by adding water.

Put the azuki beans on top of the sticky rice. (Do not mix the ingredient into the rice.)

3 Select the setting and press the "Start" button

Rice Select	White Rice or Rinse-Free
Menu Select	Mixed



4 Finish

When the buzzer sounds, turn over the rice to loosen and fluff it, put it on a plate and sprinkle with some gomashio.

Sticky Rice

Water Level Adjustment

- If you have mixed in white rice, pour in a bit more water than indicated by the Sticky Rice water level marking. (Aim for around 60mL per cup of white rice)

Recipes

For Sushi Rice...

- To ensure full flavor penetration of the rice, transfer the rice while it is still hot to the sushi rice bowl and mix in the sushi vinegar. (Do not mix in the sushi vinegar while the rice is in the Inner Pan.)
- To preserve the sheen of the rice, cool quickly using fan.
- To prevent stickiness, set the rice scoop at a shallow angle and mix quickly with a chopping motion.

Sushi Rolls



Ingredients (serves 4)

White rice 3 cups
Konbu 5×5 cm
Nori sheets As required
Sushi Vinegar
A Vinegar 90 mL
Sugar 2 ½ tbs
Salt 1 ½ tsp

Toppings

Tuna, squid, shrimp, salmon, salmon roe, cucumber, eggs, pickled daikon radish, leafy vegetables, avocado, and any other desired toppings As required

1

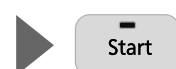
Preparation

Wash the white rice, add water up to "Water Level: Sushi-Curry 3" level and ensure the rice is evenly flat. Lay the konbu on top of the white rice.

2

Select the setting and press the "Start" button

Rice Select	White Rice or Rinse-Free
Menu Select	Sushi/Curry



3

Making the Sushi Rice

Put the "A" ingredient in a pan and warm gently to make the sushi vinegar. Moisten the inside of the sushi rice bowl with water. When the buzzer sounds, remove the konbu and transfer the cooked rice to the sushi rice bowl. Pour the sushi vinegar evenly over the rice, then use a chopping motion to mix the rice while cooling it with a fan. To ensure that the sushi rice does not dry out, cover it with a damp cloth.

4

Rolling the Sushi

Spread the sushi rice over a nori sheet and put your desired toppings on it and then roll the nori sheet.

For Porridge...

- There are water level markings for Porridge (Thick and Thin) to allow you to make your porridge to your preferred consistency. (Thin will have a more watery consistency.)
- Do not use any milk products. (Otherwise the rice will not cook well.)
- Flavorings should be added after the rice has been cooked. (Otherwise the seasonings will settle out and keep the rice from cooking well.)
- Use 150 g or less of toppings per cup of rice. (**Too much will keep it from cooking well.**)
- This Rice Cooker cannot be used to make porridge from cooked rice.
- Do not use brown rice. (Otherwise the porridge will not cook well.)

Chagayu (Tea Porridge)



Ingredients (Single serving: 133 kcal (serves 4))

White rice 1 cup
Strong, roasted green tea ... 1100 mL
Seasoning
Salt A dash
Garnish
Tea leaves As required

1

Preparation

Wash the white rice, add cool, roasted green tea up to "Water Level: Porridge (Thin) 1" level and ensure the rice is evenly flat.

2

Select the setting and press the "Start" button

Rice Select	White Rice or Rinse-Free
Menu Select	Porridge



3

Finish

When the buzzer sounds, add salt, stir everything together, pour into a bowl and sprinkle with tea leaves.

For Brown Rice...

- Because the cooking time of this rice is long, it can be cooked together with dried pulses without first needing to rehydrate them. When doing this, add water up to the cup level for brown rice and pulses combined.
- Make sure to have the right amount of water before adding toppings.
- Use 75 g or less of toppings per cup of rice. (**Too much will keep it from cooking well.**)
- Cut the toppings into small pieces and place them on top of the rice. (**Mixing them in will keep the rice from cooking well.**)

Soybean and Hijiki Mixed Rice



Ingredients (Single serving: 260 kcal (serves 6))

Brown rice 2 ½ cups
Soybeans (dried) ½ cup (65 g)
Toppings
Me-hijiki (dried) 15 g
Deep-fried tofu (thinly sliced) . . 1 piece
Seasoning
Dark soy sauce 2 tbs
Salt, oil. Each as required

1

Preparation

Lightly wash the brown rice and soybeans, put them into the Inner Pan, add water up to "Water Level: Brown Rice 3" level and ensure the rice is evenly flat.

2

Select the setting and press the "Start" button

Rice Select	Brown Rice
Menu Select	—



3

Topping Preparation

Me-hijiki...Rehydrate in water for 20 minutes until soft. Fry the me-hijiki in oil and then just cover with water to boil. Once the water has evaporated, add the deep-fried tofu and seasoning and boil again until the liquid is gone.

4

Finish

When the buzzer sounds, mix in the toppings and add salt to taste. (Do not perform this mixing in the Inner Pan.)

Multigrain Rice Salad



Ingredients (Single serving: 285 kcal (serves 4))

White rice 1 cup
Multigrain rice 30 g
Toppings
Uncured ham, red bell peppers, yellow bell peppers, cucumber, processed cheese ... 50 g each
Red-leaf lettuce 3 leaves
Black olives 20 g
Dressing
Wine vinegar 3 tbs
Salt ½ tsp
Pepper A dash
Olive oil 1 tbs
Onion (finely chopped) 50 g

1

Preparation

Wash the white rice, add water up to "Water Level: White Rice 1" level and ensure the rice is evenly flat. Put the multigrain rice on top of the white rice. (For correct water level, follow package instructions if they are available.)

2

Select the setting and press the "Start" button

Rice Select	Multi Grain
Menu Select	—



3

Mixing the Dressing

Make the dressing and mix it into the cooked rice. (Do not perform this mixing in the Inner Pan.)

4

Finish

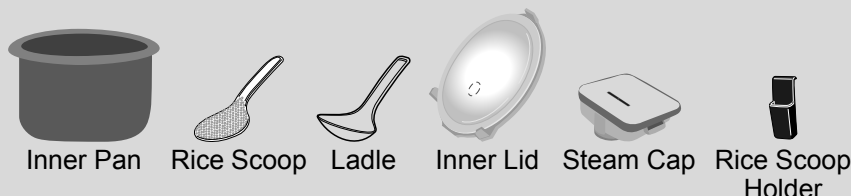
Cut all toppings other than the red-leaf lettuce into approximately 5 mm cubes, and then mix these into the cooled rice. Line a plate with the red-leaf lettuce leaves and artfully arrange the rice atop them.

Cleaning

- For cleaning, remove the Power Plug and ensure that the main body has cooled down.
- The Gasket attached to both the main body and the Inner Lid cannot be removed. Do not pull by using excessive force or puncture with sharp-pointed objects. (This may cause defects, delamination and damage.)
- After washing, wipe with a dry cloth.

When using for the first time & on every use

- After removing, wash with a soft sponge.



- After using seasoning, such as mixed rice, wash promptly. (Since this can cause odor, rot, or rust.)

<Do not use any of the following>
Metal scourers, nylon scourers etc.

Do not wash using the scouring pad.

Benzine, thinner, polish, bleach, antibacterial alcohol etc.

Dishwasher/dryer or dish dryer

Steam Cap

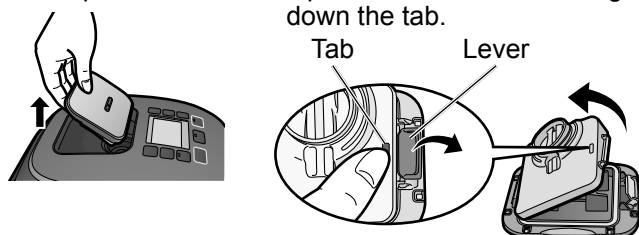
Remove and rinse.

- Dew and dirt tend to remain in the Steam Cap, so please wash it after each use. (This may cause odor or rot.)



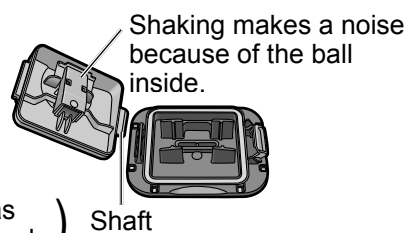
■ Removing

- ① Pull up to remove.
- ② Open the lever while holding down the tab.



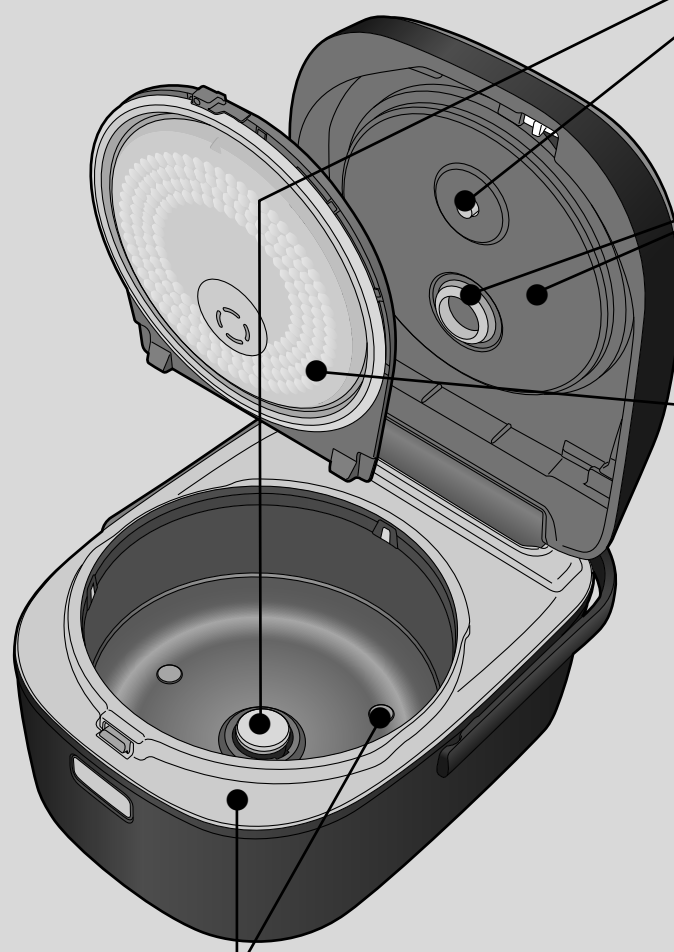
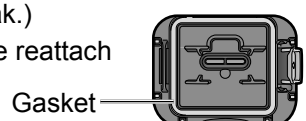
■ Attaching (In the reverse order to removing.)

- ① Insert the shaft and close the lever securely until you hear a "click".
- ② Attach on the Outer Lid. (Ensure that it has been attached firmly.)



Precautions

- Do not remove the Gasket. (This may cause steam to leak.)
- If the Gasket came off, please reattach along the groove.



Stainless Steel Rim • Inner Pan Support Rubber (3 places)

Wipe with a damp cloth.

Precaution

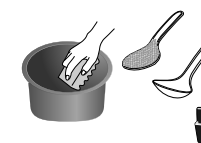
- Do not wash by pouring in water etc.

Inner Pan (P. 8) • Rice Scoop • Ladle • Rice Scoop Holder

Wash with a mild dishwashing liquid.

Precaution

- Do not use the Inner Pan as a wash bowl. (Since this may result in peeling of the inner coating.)



Lid Sensor • Pan Sensor

Wipe with a damp cloth.

- If the dirt is hard to remove, dab a mild dishwashing liquid on a nylon scourer and wipe gently.

Note

- Using the Lid Sensor or Pan Sensor while they are dirty may result in the rice being burnt or cooked in an unsatisfactory way.

Inner Surface of Outer Lid • Gasket

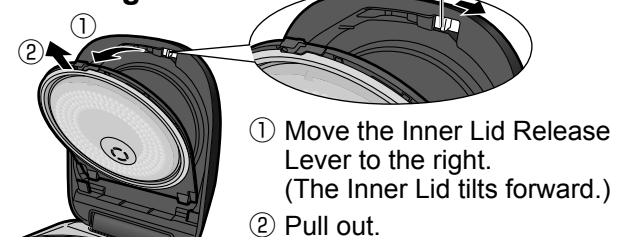
Wipe with a damp cloth.

- Remove the Steam Cap and wipe the inner surface of the Outer Lid, the attaching portion of the Steam Cap and the Gasket.

Inner Lid

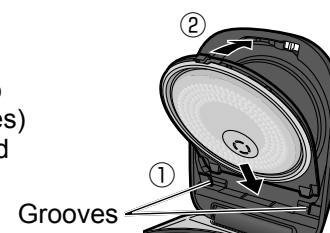
Remove and wash with a mild dishwashing liquid.

■ Removing



■ Attaching

- ① Insert the Inner Lid into the grooves. (Both sides)
- ② Press into the Outer Lid until you hear a "click".

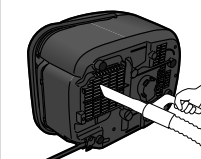


Precaution

- After cooking with seasoning (for mixed rice etc.), please wash promptly. (Since this may cause odor, rot, or rust.)

Regular checks

- Check around once a month and clean if dirty!



Bottom of Rice Cooker (Intake/Exhaust Vents)

Remove dust and foreign objects using a vacuum cleaner etc.

When the cleanliness of the Rice Cooker is a concern

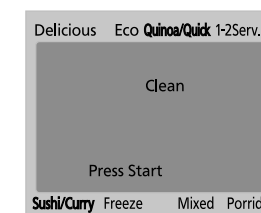
Cleaning function

If odor is hard to remove or the dirt does not come off the Inner Lid or Steam Vent...

- Preparation
- ① Pour water into the Inner Pan. ("White Rice" Water Level: 3-4)
 - ② Put the Inner Pan in the main body and close the Outer Lid.

1 Display "Clean"

Press **Menu Select**.



2 Press the "Start" button

Flashing
Press **Start**.

Cleaning function starts.

3 When the buzzer sounds after approximately 45 minutes, press the "Cancel/Off" button

Press **Cancel/Off**.

- After the water has cooled, pour it away.

Notes

- It may be effective to cut a lemon into slices and add them to the water.
- It may not be possible to completely remove odor or dirt.

Does my Rice Cooker have a fault?

Check the following before asking for a service.

	Symptom	Check here!	Page
Cooking	The cooking time is longer than expected.	● If rice is cooked one after the other, the cooking time may lengthen (by up to around 45 minutes). ● The Rice Cooker may stop the countdown of time remaining to make an adjustment. ● Is the quantity of water in the Inner Pan too much? If the quantity of water is increased, the cooking time may lengthen (by up to around 15 minutes).	— — —
	Steam is emitted from a section other than the Steam Vent.	● Is there rice stuck to the Gaskets of the Outer Lid and Inner Lid or the edge of the Inner Pan, or was the Inner Pan tilted when it was set? ● Have you washed the Inner Lid each time and attached it correctly? ● Is the Inner Pan deformed in some way? → A new Inner Pan can be purchased from an authorized service center if the Inner Pan has changed shape. ● Do not pull away the Gaskets of the Outer Lid and Inner Lid by using excessive force or puncture it with sharp-pointed objects as this may cause defects, delamination and damage. → If steam leaks out, please contact an authorized service center.	— 21 —
Cooking/keep Warm State	The Rice Cooker is making a noise.	● Whirring noise... Sound of fan that allows heat to escape operating. ● High-pitched noise... Sound of IH (induction heating). You may sometimes hear this when keeping warm. ● Hissing noise... Sound of steam jetting out. When opening/closing the Outer Lid ● Clacking noise... Sound of the ball in the Steam Cap rolling.	— — — —
Timer	Cooking begins immediately despite use of timer.	● Is the current time correct? (The time is displayed in 24-hour clock format.) ● Has the timer been set to a time outside the "Timer Setting Restriction"?	16 28
	I have set the timer but cooking doesn't start.	● When using the timer, the rice is soaked before cooking starts, and so the soaking time after cooking starts is shorter. Consequently, cooking starts slightly later than might be expected. (The cooking, depending on cooking settings, may start around 40 minutes before the rice is due to be ready.)	—
	The rice is not ready at the time set on the timer.	● Is the current time correct? (The time is displayed in 24-hour clock format.) ● Have you pressed the "Start" button? ● Has the timer been set to a time outside the "Timer Setting Restriction"?	16 16 28
Other	A button operation is not working.	● Is the button lamp on? Button operations will not work when e.g. cooking/the keep warm state/the timer setting are in use. → Press the "Cancel/Off" button.	—
	The "Keep Warm/Reheat" button does not respond.	● Is the keep warm function switched off? ● Is the rice cold? (Buzzer will sound 4 times.) Reheating is not possible if the temperature is 122°F /50°C or lower.	— —
	Display is blank.	● Does "18:30" appear when you plug the Power Plug? [Displayed] The lithium battery has run down. While the Power Plug is connected, meals can be cooked and kept warm; however, disconnecting the Power Plug will erase the clock setting and the timer setting, etc., from the memory. The current time must be set on each occasion that you use the timer. The lithium battery is fixed inside the main body and cannot be replaced by the user. [Not displayed] There is a fault in the electronic circuitry. → For a replacement of lithium battery or repair, consult an authorized service center.	—
	Sparks were visible at the Power Plug.	● Sometimes small sparks can be seen when inserting or removing the Power Plug. This is a phenomenon particular to IH (induction heating) techniques and not indicative of a fault.	—

■ If you mistakenly add water or rice to the main body, please unplug and contact an authorized service center.

What does this mean?

Error message	Check here!
U 10	● Is the Inner Pan set properly? ① Set the provided Inner Pan. ② Press the "Cancel/Off" button to disappear the error message. (After closing the Outer Lid, the error message will disappear in a while without having to press the "Cancel/Off" button.) ③ Operate it again.
U 12	● Is the foreign object or dirt attached to the bottom part of the Inner Pan, the Inner Lid, the Lid Sensor or the Pan Sensor? (P. 8) → Remove the foreign object or dirt and press the "Cancel/Off" button. ● Is there too much water in the Inner Pan? → Press the "Cancel/Off" button. (Upon next cooking, reduce the amount of water slightly.)
U 14	● Has the keep warm function been in use for more than 96 hours? → Press the "Cancel/Off" button.
U 15	● Is the Outer Lid open? ● Is the Steam Cap fitted? (P. 20) → If the Steam Cap has been lost, please purchase another one from an authorized service center. Rice can be cooked or kept warm without the Steam Cap fitted, however • The rice may not cook properly. (The rice will become dry if it is being kept warm.) • Liquid may spill out. • "U15" may be displayed again after the rice has been cooked. ● Is the foreign object or dirt attached to the inside of the Steam Cap? → Remove the foreign object or dirt. (P. 20)
U25	● Is the Intake or Exhaust Vent on the bottom of the Rice Cooker blocked by dust etc.? → Remove the dust using the following procedure. ① Press the "Cancel/Off" button and then remove the Power Plug. ② Once the body has cooled down, remove the Inner Pan. ③ Remove the dust from the Intake/Exhaust Vents on the bottom of the Rice Cooker. (P. 21) ● Is the Rice Cooker being used on a carpet etc.? (P. 8) → Do not use the Rice Cooker in a location where the bottom of the Rice Cooker is restricted.
H 00	● Try removing the Power Plug and reinserting it. If "H00" appears again, this is a malfunction. → Please consult an authorized service center and inform them of the error message (the two-digit number after the "H").

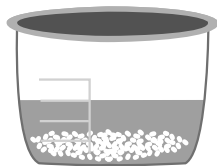
If none of the methods described above brings an improvement, please consult an authorized service center for a repair.

What to do when...

●The Rice Cooker does not have a fault.
Check the following before asking for a service.

Too sticky (soft)

- Have you measured the quantities of rice and water correctly? (P. 10)
- Are there many broken grains in the rice?
- Have you been soaking the rice for long periods? (When using the timer, for example.)
→ When using the timer, try reducing the amount of water slightly.
(Reduce water by approximately 1 to 2 fl oz. / 30 to 60 mL from the Water Level.)
- Are you using hot water to wash the rice?
- Are you using more than the specified amount of rice with the "1-2 Serv." setting for small amounts? (0.5–1.5 cups)
- When the rice is cooked, are you mixing it immediately?
- When cooking new-crop rice, are you using less water than normal?
(Reduce water by approximately 1 to 2 fl oz. / 30 to 60 mL from the Water Level.)
- Are you leaving the rice in the strainer after washing?
(P. 10 This may cause the rice grains to break, and the rice may be sticky when cooked.)
- Do you prefer firmer rice?
 - Reduce the amount of water slightly.
(Reduce water by approximately 1 to 2 fl oz. / 30 to 60 mL from the Water Level.)
 - Try using the "Delicious (Hard)" setting.



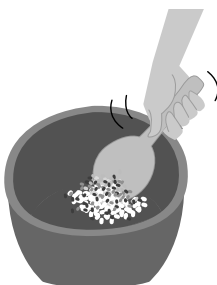
Too hard (dry)

- Have you measured the quantities of rice and water correctly? (P. 10)
- Are you using the "Eco" or "Quinoa/Quick" setting? (P. 12)
- Rinse-free rice tends to be drier and harder.
→ For softer cooked rice, soak the rice in water before cooking it.
- Do you prefer softer rice?
 - Increase the amount of water slightly.
(Increase water by approximately 1 to 3 fl oz. / 30 to 90 mL from the Water Level for the "Eco" setting and 1 to 2 fl oz. / 30 to 60 mL for other settings.)
 - Try soaking the rice (for 30 minutes to 2 hours) before cooking.
 - Try using the "Delicious (Soft)" setting.



Rice is burnt

- Has the rice been processed and washed properly?
 - Is there dirt or foreign object stuck to the Lid Sensor, Pan Sensor, bottom of the Inner Pan or inside the main body?
 - Are you using rinse-free rice? Rinse-free rice tends to burn more easily.
→ Before cooking the rice, give it a gentle rinse in water to soften it.
→ Select "Rinse-Free" when cooking the rice.
 - Are you using the timer? (Have you been soaking the rice for long periods?)
 - Are there many broken grains in the rice?
 - Are you leaving the rice in the strainer after washing?
(P. 10 This may cause the rice grains to break, and the rice may burn when cooked.)
 - Cooking rice with seasoning such as mixed rice may be easily burnt.
 - A golden brown color on the rice at the bottom of the Inner Pan is not indicative of a fault.
- If there is no improvement after following the above-described steps, see "If burning is a concern". (P. 27)



Symptom

Check here!

Condensation appears.

- When the rice is cooked, are you mixing it immediately?
- During the keep warm state, did you turn the keep warm function off with rice still in the Rice Cooker, or remove the Power Plug and leave the rice in the Rice Cooker?

Rice smells odor.

- During the keep warm state, did you turn the keep warm function off with rice still in the Rice Cooker, or remove the Power Plug and leave the rice in the Rice Cooker?
 - Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
 - After cooking rice with seasoning such as mixed rice, an odor may remain.
 - Did you add cold rice during the keep warm state?
 - Has the rice been processed and washed properly?
 - Are you using the keep warm function with the Rice Scoop still in the Rice Cooker?
 - Are you cleaning and maintaining your Rice Cooker correctly each time you use it?
Failure to correctly clean and maintain your Rice Cooker may spoil the aroma and flavor of your meals.
Continuing to use your Rice Cooker without cleaning it correctly will spoil your meals.
- When the smell becomes noticeable,
① Carefully wash the Inner Pan, Inner Lid and Steam Cap.
② If this does not remove the odor, use the cleaning function. (P. 21)

Rice has a yellow color.

- Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
- Has the rice been processed and washed properly?
- With certain types of rice, a yellow color will be left on the rice after cooking.

Rice is dry.

- Has the keep warm function been in operation for 12 hours or more?
- Have you reheated repeatedly?
- Is the Steam Cap attached correctly?
- Is there rice stuck to the Gaskets of the Outer Lid and Inner Lid or the edge of the Inner Pan, is the Inner Pan deformed, or was the Inner Pan tilted when it was set?

Porridge is sticky.

- Have you been soaking the rice for long periods?
(When using the timer, for example.)
- Have you used the keep warm function on the porridge?

A thin film is formed.

- Are you washing the rice too much, causing the rice grains to break?
- Has the rice been washed properly?
(Starch in the rice dissolves and reforms as a thin film on the surface. It is not harmful.)

Rice sticks to the Inner Pan

- Depending on the type of rice, soft rice or sticky rice may stick easily.

The surface of the cooked rice is uneven.

- Was the rice spread evenly before cooking?
- This may be caused by the strong heating power that is characteristic of IH (Induction Heating). This is not a malfunction.
An uneven surface may be formed under the following conditions.
 - The rice has not been washed properly.
 - There is a large quantity of broken rice grains.
 - The rice grains have become broken due to heavy-handed washing of the rice.
 - The cooking quantity is too low.

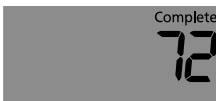
What to do when...

- If the suggestions on P. 24–25 do not bring about any improvement, you can change the settings.
- Steps 2, 3 and 4 must each be completed within 16 seconds. When no operation is performed for 16 seconds, the display returns to the current time. (Setting cannot be made.)
→ Please restart the procedure.
- After the setting is completed, the display returns to the current time.
- To go back to the previous setting, follow the procedure again.



If you want to change the keep warm temperature. (74→76→72)

- 1** Press **Menu Select** and set “▲” to “Quinoa/Quick”
- 
- Select “Quinoa/Quick” under “White Rice” or “Rinse-Free”.
- 2** Press **Keep Warm/Reheat** You will not hear a beep.
- Press **Timer 1-2** You will not hear a beep.
- Press **Keep Warm/Reheat** 
- 3** Press **Start** 
- The default setting is “74”.

- 4** When it smells
- Press **Menu Select**
- Set to “76”.
- 
- After 10 seconds (Setting ends automatically.)
- 
- When color has changed or it is dry
- Press **Menu Select**
- Set to “72”.
- 
- After 10 seconds (Setting ends automatically.)
- 

If burning is a concern.

- 1** Press **Menu Select** and set “▲” to “Quinoa/Quick”
- 
- Select “Quinoa/Quick” under “White Rice” or “Rinse-Free”.
- 2** Press **Keep Warm/Reheat** You will not hear a beep.
- Press **Timer 1-2** You will not hear a beep.
- Press **Keep Warm/Reheat** 
- 3** Press **Menu Select** 
- Select “02”.
- Press **Start** 
- 4** Press **Menu Select** 
- Set to “So:Lo”.
- After 10 seconds (Setting ends automatically.)
- 

To stop the buzzer sounding (end sound) during cooking, reheating and cleaning.

- 1** Press **Menu Select** and set “▲” to “Quinoa/Quick”
- 
- Select “Quinoa/Quick” under “White Rice” or “Rinse-Free”.
- 2** Press and hold down **Keep Warm/Reheat** (for approximately 5 seconds)
- 
- This change does not switch off the button sounds.

Specifications

Rice Select	Menu Select	Approximate cooking time	Keep Warm Function*1	Timer Setting Restriction	Cooking Capacity (Cup) () is for when other ingredients are added.
White Rice Rinse-Free	Delicious	Regular: 56 min	○	From 70 min before done	0.5–5.5
		Hard: 52 min			
		Soft: 56 min			
	Eco	44 min	○	From 60 min before done	0.5–5.5
	Quinoa/ Quick	Quinoa: 28–32 min	×	—	1
		Quick: 23–33 min	○		0.5–5.5
	1-2 Serv.	55 min	○	From 70 min before done	0.5–1.5
	Sushi/Curry	47 min	○	From 60 min before done	1–5.5
	Freeze	53 min	○	From 70 min before done	0.5–5.5
	Mixed	48–55 min	×	—	1–4
		Sticky Rice: 43–51 min			1–3
	Porridge	52–68 min	×	From 80 min before done	Thick 0.5-1.5 (0.5-1) Thin 0.5-1 (0.5)
Brown Rice	—*2	103–112 min	×	From 130 min before done	1–3 (1–2)
Multi Grain	—*2	50–55 min	×	From 60 min before done	0.5–4

*1 With “×”, the Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this. (P. 15)
*2 You cannot select menus (“Delicious”, “Porridge”, etc.).

SR-HZ106		
Power source		120 V ~ 60 Hz
Power consumption (approx.)	Cooking	1200 W
	Keeping warm	700 W (29.8 Wh*1)
Length of the Power Cord (approx.)		39.3 in. / 1.0 m
Weight (approx.)		10.4 lbs. / 4.7 kg
Size (Width × Depth × Height) (approx.)		9.8 in. × 12.6 in. × 7.9 in. (1.4 ft.*2) / 25.0 cm × 32.1 cm × 20.1 cm (43.4 cm*2)

*1 The power consumed per hour during the keep warm state. (Room temperature 68°F / 20°C, maximum amount of rice.)
*2 The height with the Outer Lid open.
●Power consumption is the maximum instantaneous electric capacity.
●When the power is “Off”, the Rice Cooker consumes approximately 1.0 W (plugged in state).
●This product is not suitable for use in countries or regions of differing mains frequency or voltage. Moreover, after sales service is not available.

Checks	Check your well-used IH Electronic Rice Cooker / Warmer	
	Have you noticed any of the following? ●The power plug and the power cord become abnormally hot. ●The power cord is damaged or power failure happens when the power cord is touched. ●The main body is deformed or is abnormally hot. ●Smoke emanates from the main body or a burning odor is detected. ●The main body is cracked, is loose or rattles. ●The fan in the bottom does not rotate while cooking.	Stop using the Rice Cooker To prevent accidents, stop using the Rice Cooker, remove the power plug, and ask an authorized service center to perform inspection.

Manuel d'utilisation

Cuiseur de riz électronique à induction / maintien au chaud

Usage domestique seulement

Modèle de 1,0 L
N° de modèle SR-HZ106



Contenu

	page
CONSIGNES IMPORTANTES	3
Précautions de sécurité	4
Remarques sur l'utilisation	8
Nomenclature/Accessoires	9
Cuisson du riz (Si vous souhaitez cuisiner immédiatement)	10
Utilisation appropriée des réglages	12
Utilisation de différents réglages	14
Maintien au chaud ●Maintien au chaud / Réchauffage	15
Utilisation de la minuterie ●Lorsque l'heure actuelle est incorrecte	16
Recettes ●Riz gomoku/Sekihan ●Rouleaux de sushi/Chagayu (Gruau au thé) ●Soja et riz mélangé avec l'Hijiki/ Salade de riz multigrain.	17 18 19
Nettoyage ●Lors de la première utilisation et à chaque utilisation ●Contrôles réguliers ●En ce qui concerne la propreté du cuiseur de riz	20
Mon cuiseur de riz présente-t-il un défaut?	22
Qu'est-ce que cela veut dire?	23
Que faire quand...	24
Caractéristiques.	28

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.
●Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.
●Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation pour assurer un fonctionnement correct et sûr.
●Avant utilisation, assurez-vous de bien lire les sections « CONSIGNES IMPORTANTES » et « Précautions de sécurité ». (pages 3-7)
●Conservez le manuel d'utilisation et la garantie pour une toute utilisation ultérieure.

Garantie limitée incluse

CONSIGNES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les anses.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les fiches d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque qu'un appareil est utilisé par ou proximité des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser un appareil avec une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé, ou après qu'un appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon.
Rapporter l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
11. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsque que l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher, désactiver toutes les commandes, puis retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant murale.
13. N'utiliser cet appareil que pour l'usage prévu.
14. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.

15. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.



ATTENTION : _____

- a. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque qu'il ne s'emmêle ou qu'une personne trébuche sur un cordon plus long.
- b. Le cordon d'alimentation doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, auquel cas un enfant pourrait tirer dessus ou une personne trébucher involontairement.
- c. L'utilisation de rallonges est vivement déconseillée.

Cet appareil dispose d'une fiche d'alimentation polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de chocs électriques, cette fiche d'alimentation est conçue pour s'adapter à une prise de courant polarisée dans un seul sens. Si la fiche d'alimentation ne s'adapte pas complètement dans la prise de courant, inverser la fiche d'alimentation. Si elle ne s'adapte toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne tenter en aucune façon de modifier la fiche d'alimentation.

Précautions de sécurité

Afin de prévenir tout accident ou blessure à l'utilisateur ou à d'autres personnes, de même que tout dommage aux biens, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

- **Les tableaux ci-dessous indiquent le degré de dommage provoqué par une mauvaise utilisation.**

 **AVERTISSEMENT** : Indique un risque de blessures graves ou de mort.

 **ATTENTION** : Indique un risque de blessure ou de dommage matériel.

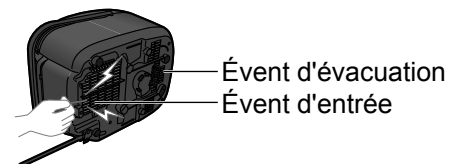
- **Les symboles sont classés et expliqués comme suit:**

 Ce symbole indique une interdiction.

 Ce symbole indique qu'une exigence doit être suivie.

AVERTISSEMENT

- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagée ou si la fiche d'alimentation est connectée de manière relâchée à la prise de courant.**
(Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.)
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **Ne pas endommager le cordon d'alimentation ni la fiche d'alimentation.**
• Les actions suivantes sont strictement interdites.
Endommager, modifier, heurter ou placer le cuiseur près d'appareils de chauffage, tordre le cordon avec force, l'entortiller, le tirer, l'appuyer fortement sur des arêtes vives, mettre des objets lourds sur le dessus, le recouvrir, coincer le cordon d'alimentation et transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
(Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie dû à l'endommagement du cordon d'alimentation ou de la fiche d'alimentation.)
- **Ne pas brancher ou débrancher la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.**
• S'assurer de toujours avoir les mains sèches avant de manipuler la fiche d'alimentation ou de mettre l'appareil sous tension.
(Cela peut provoquer un choc électrique ou des blessures.)
- **Ne pas insérer d'objet dans l'évent ou dans l'ouverture.**
• En particulier des objets métalliques tels que des épingles ou des fils électriques.
(Cela peut provoquer un choc électrique ou des blessures provoquées par un dysfonctionnement.)
- **Ne pas laver le boîtier principal avec de l'eau, ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni l'éclabousser avec de l'eau.**
(Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.)
→ Contacter un centre de service agréé si de l'eau pénètre à l'intérieur de l'appareil.



AVERTISSEMENT

- **Ne pas modifier, démonter, ni réparer l'appareil.**
(Cela peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.)
→ Contacter un centre de service agréé pour effectuer une réparation.
- **Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ces instructions.**
(Cela peut provoquer un incendie, des brûlures, des blessures ou un choc électrique.)
• Panasonic décline toute responsabilité si l'appareil est soumis à une mauvaise utilisation, ou au non-respect de ces instructions.
- **Ne pas approcher votre visage près de l'évent à vapeur ou du capuchon d'échappement de la vapeur et ne pas les toucher avec la main pendant la cuisson ou immédiatement après la cuisson.**
• Porter une attention toute particulière aux enfants en bas âge.
(Cela peut provoquer des brûlures.)
- **Ne rien mettre dans le panier de cuisson pour bloquer le trou dans le couvercle intérieur.**
(La vapeur peut s'échapper ou le contenu peut gicler et provoquer des brûlures ou des blessures.)
<Exemples de méthodes de cuisson interdites>
• Cuisiner avec des ingrédients ou de l'assaisonnement dans un sac en plastique.
• Cuisiner en utilisant une feuille d'aluminium, etc., pour couvrir directement les ingrédients.
- **Ne pas ouvrir le couvercle extérieur ou transporter l'appareil pendant la cuisson.**
(La vapeur peut s'échapper ou le contenu peut gicler et provoquer des brûlures ou des blessures.)
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
(Cela peut provoquer des brûlures, des blessures ou un choc électrique.)
- **Utiliser uniquement une prise de courant d'une puissance nominale de 15 ampères minimum et un courant électrique alternatif de 120 volts.**
(Brancher d'autres appareils sur la même prise peut occasionner une surchauffe électrique et provoquer un incendie.)
- **Insérer à fond la fiche d'alimentation.**
(Cela peut provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique.)
- **Nettoyer régulièrement la fiche d'alimentation.**
(Une fiche d'alimentation sale peut occasionner une isolation insuffisante en raison de l'humidité et une accumulation de fibres, ce qui peut provoquer un incendie.)
→ Débrancher la fiche d'alimentation et essuyer avec un chiffon sec.

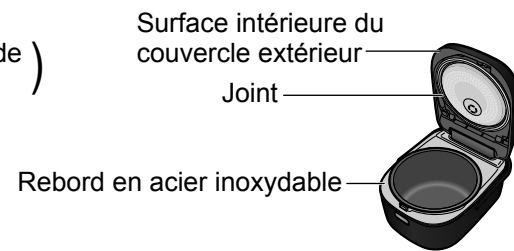


Précautions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

- **Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et le débrancher lorsqu'une anomalie ou une panne se produit.**
(Cela peut provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique.)
Exemples d'anomalie ou de panne :
 - La fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
 - Le cordon d'alimentation est endommagé ou une panne de courant se produit lorsque vous le touchez.
 - Le boîtier principal est déformé ou anormalement chaud.
 - De la fumée se dégage du boîtier principal ou une odeur de brûlé est détectée.
 - Le boîtier principal est fissuré, desserré ou crépite.
 - Le ventilateur dans le fond ne tourne pas pendant la cuisson.
 → Contacter immédiatement un centre de service agréé pour effectuer une vérification ou une réparation.

- **Fermer solidement le couvercle extérieur jusqu'à l'émission d'un déclic.**
(Pour éviter toute brûlure ou blessure provoquée par une fuite de vapeur ou l'ouverture du couvercle extérieur.)
 - Pour vous assurer que le couvercle extérieur peut être fermé, retirer tout objet étranger tel que des grains de riz sur le rebord en acier inoxydable, le joint du couvercle intérieur, ou sur la surface intérieure du couvercle extérieur.



- **Garder le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.**
 - Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.
(Tirer sur le cordon d'alimentation peut faire tomber l'appareil de la table ou du plan de travail et provoquer des blessures.)

- **Toujours éloigner les enfants de l'appareil.**
(Cela peut provoquer des brûlures, des blessures ou un choc électrique.)
 - Les enfants ne se rendent pas compte des dangers susceptibles de se produire en raison d'une mauvaise utilisation des appareils électriques.



- **Attention à ne pas trébucher ou se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation pendant l'utilisation.**
(Cela peut entraîner des blessures, ou le cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un incendie ou un choc électrique.)

⚠ ATTENTION

- **Ne pas exposer la fiche d'alimentation à la vapeur.**
 - Ne pas exposer la fiche d'alimentation à la vapeur quand il est branché.
(Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.)
 - Lorsque vous utilisez un meuble avec une table coulissante, utilisez l'appareil à un endroit où la fiche d'alimentation ne peut pas être exposée à la vapeur.



- **Ne pas utiliser un panier de cuisson autre que celui spécifié ou un panier de cuisson déformé.**
(Cela peut provoquer des brûlures ou des blessures dues à une surchauffe ou à un dysfonctionnement.)

⚠ ATTENTION

- **Ne pas toucher aux éléments chauffants lorsque l'appareil est en cours d'utilisation ou après la cuisson.**
 - Le capuchon d'échappement de la vapeur, le couvercle intérieur et les pièces métalliques, telles que le rebord en acier inoxydable, près du panier de cuisson.
(Cela peut provoquer des brûlures.)
 - Utiliser un chiffon sec ou des gants de cuisine pour retirer le panier de cuisson lorsqu'il est chaud.
- **Ne pas toucher le bouton du loquet pendant le déplacement de l'appareil.**
(Le couvercle extérieur peut s'ouvrir, ce qui peut provoquer des brûlures.)
- **Ne pas utiliser l'appareil dans les endroits suivants.**
 - Un endroit où il peut être aspergé d'eau ou près d'une source de chaleur.
(Cela peut provoquer un choc électrique, une perte d'électricité ou un incendie.)
 - Sur une surface inégale ou sur un tapis non résistant à la chaleur.
(Cela peut provoquer des blessures, des brûlures ou un incendie.)
 - À proximité d'un mur ou d'un meuble.
(Cela peut provoquer une décoloration, une déformation ou un endommagement.)
 - Ouvrir le couvercle extérieur dans un endroit où il ne sera pas en contact avec les objets environnants tels que le mur ou les meubles.
 - Sur une feuille d'aluminium ou un tapis électronique.
(Les matériaux en aluminium peuvent générer de la chaleur et provoquer de la fumée ou un incendie.)
- **Ne pas mettre l'appareil en marche tant qu'il n'y a pas de riz ni d'eau à l'intérieur.**
(Cela peut provoquer des brûlures.)



- **Tenir la fiche d'alimentation lors du débranchement de la fiche d'alimentation.**
(Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)
- **Toujours mettre l'appareil hors marche et le débrancher de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de retirer le panier de cuisson.**
(Sinon, cela peut occasionner des brûlures, des blessures, un choc électrique ou un incendie provoqués par un court-circuit en raison d'une détérioration de l'isolation.)
- **Débrancher et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.**
 - Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il est chaud.
(Toucher des pièces chaudes peut provoquer des brûlures.)
- **Lors de l'utilisation d'un appareil sur une étagère de cuisine etc., s'assurer que la vapeur ne soit pas confinée dans un espace clos.**
(Cela peut provoquer une décoloration ou une déformation.)
 - Lors de l'utilisation d'une tablette coulissante, tirer complètement la tablette pour vous assurer que l'étagère au-dessus n'est pas exposée à la vapeur.
- **Consulter un médecin lors de l'utilisation d'un stimulateur cardiaque.**
 - Le fonctionnement de cet appareil peut affecter votre stimulateur cardiaque.

Si l'alimentation s'arrête pendant l'utilisation

- Y compris si la fiche d'alimentation est retirée ou si le disjoncteur se déclenche lors de l'utilisation.
- Si une coupure de courant se produit, le cuiseur de riz revient à l'état où il se trouvait avant la coupure.
 - Si l'alimentation est arrêtée sur une longue période, le cuiseur de riz revient à l'état suivant lorsque l'alimentation est rétablie.
- | | |
|---|--|
| Cuisson : Poursuit la cuisson. | Maintien au chaud : Poursuit le maintien chaud du riz. |
| Le riz peut être cuit de manière insatisfaisante. | |

*La cuisson commencera immédiatement si l'heure réglée pour la minuterie est dépassée. Le riz peut ne pas être cuit à l'heure réglée. Pour plus de détails sur « Contraintes de réglage de la minuterie », reportez-vous à P. 28.

Remarques sur l'utilisation

Pour garder le cuiseur de riz en bon état sur le long terme, veuillez observer ce qui suit.

À propos du cuiseur de riz

■ Si vous placez le cuiseur de riz sur une tablette coulissante, assurez-vous de vérifier qu'elle est suffisamment solide pour en supporter la charge.

(Sinon, le cuiseur de riz peut tomber.)
● Lorsque vous ajoutez de l'eau et du riz dans le cuiseur de riz ; 15 lb / 7 kg env.

■ Ne couvrez pas le cuiseur de riz lorsqu'il est en cours d'utilisation.

● Torchons etc.

(La vapeur peut être confinée à proximité du cuiseur de riz, provoquant des déformations du couvercle extérieur et des boutons ou des défauts dans l'affichage.)

■ N'utilisez pas dans un endroit soumis à la lumière directe du soleil.

(Cela peut entraîner une décoloration.)

■ N'utilisez pas dans un endroit (sur un tapis, un sac en plastique, papier d'aluminium, tissu, etc.) où le fond du cuiseur de riz (les événements d'entrée et d'évacuation) serait obstrué.

(Cela peut endommager le cuiseur de riz.)

■ Vérifiez régulièrement les événements d'entrée et d'évacuation au fond du cuiseur de riz, puis enlevez toute la poussière, etc. (P. 21)

À propos du panier de cuisson

■ N'utilisez pas le panier de cuisson autrement que dans le cuiseur de riz.

● Ne l'utilisez pas sur une plaque de cuisson à gaz, sur une plaque de cuisson à induction ou dans un four à micro-ondes.

■ Ne le cognez pas contre des objets durs.

(Cela peut rayer ou écailler la surface extérieure.)

■ Observez ce qui suit pour éviter d'écailler ou d'érafler le revêtement intérieur.

Pendant la préparation

● N'utilisez pas de fouet ou d'autres accessoires lors du lavage du riz.

● Ne mettez pas une passoire métallique etc. en contact avec le revêtement intérieur.

Lorsque le riz est cuit

● Ne mélangez pas de vinaigre avec le riz lorsqu'il se trouve dans le panier de cuisson (pour les sushi etc.).

● N'utilisez pas de louche en métal (pour le gruaux, etc.).

● Ne cognez pas ou ne heurtez pas le panier de cuisson (au moment de servir, etc.).

Lors du nettoyage (P. 20-21)

● Ne vous en servez pas comme récipient de lavage.
Ne mettez pas de cuillères ou d'autres coutellerie dans le panier de cuisson.

● Après une cuisson avec un assaisonnement, ne laissez pas de nourriture dans le panier de cuisson.
→ Après la cuisson de riz mélangé, etc., retirez le riz du panier de cuisson dès que possible et lavez le panier de cuisson.

● N'utilisez pas de séchoir à vaisselle ni de lave-vaisselle.

● Après le lavage, ne le laissez pas sécher sur d'autres plats.

● Ne le lavez pas ou ne le récuriez pas avec un tampon abrasif, un tampon métallique, un tampon en nylon, etc.

→ Lavez-le avec une éponge douce.

Ne le lavez pas avec un tampon à récurer.

Remarque ● Ce qui suit n'affecte en rien la performance de l'appareil ni votre santé.

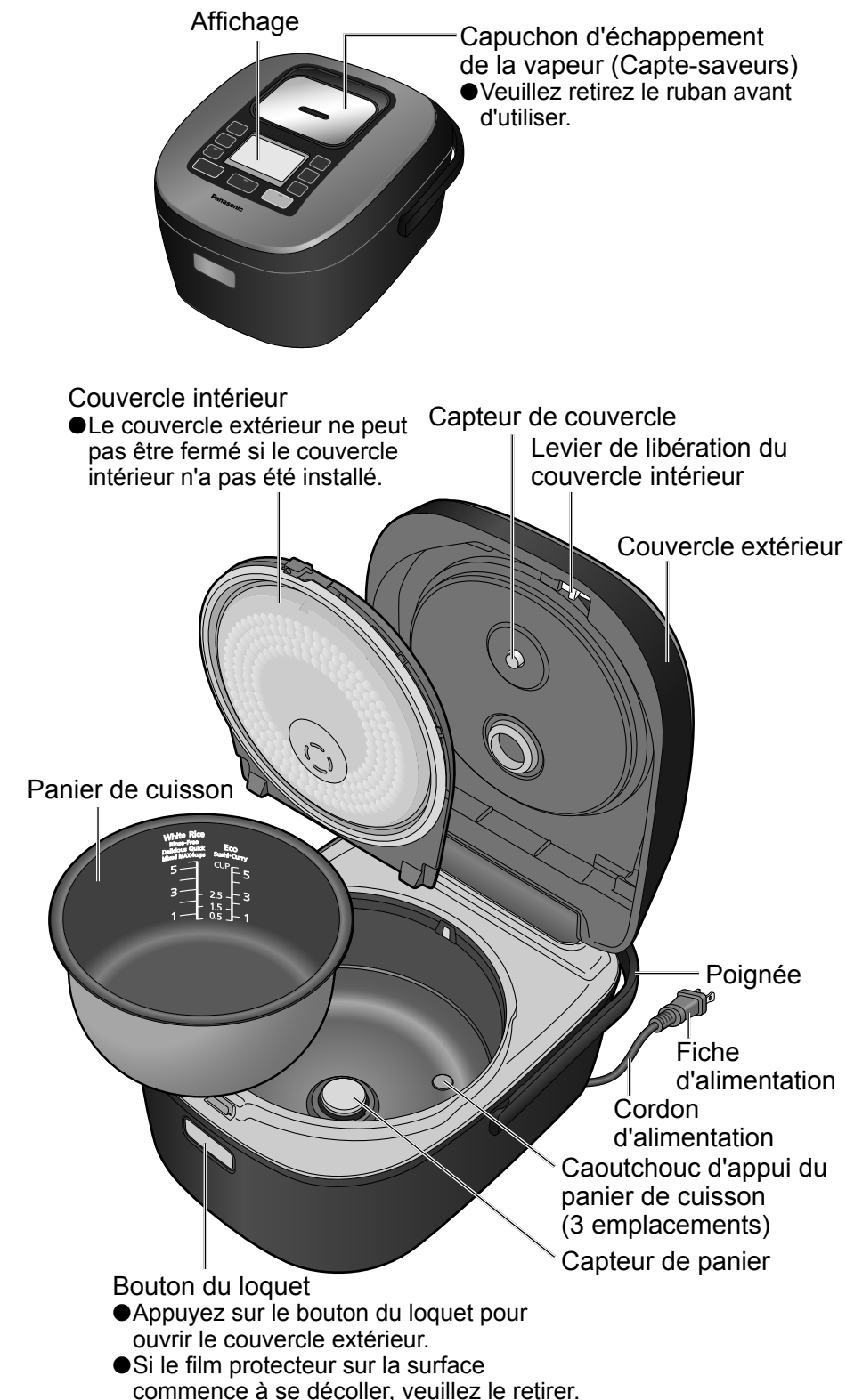
[Surface extérieure] Rayures peu profondes, petites entailles ou petites bosses.

[Surface intérieure] Écaillés sur le revêtement intérieur.

→ Un nouveau panier de cuisson peut être acheté auprès d'un centre de service agréé si le panier de cuisson a changé de forme ou si vous êtes préoccupé par l'état du panier de cuisson.

Nomenclature/Accessoires

■ Avant d'utiliser le cuiseur de riz pour la première fois, veuillez laver les accessoires, le panier de cuisson, le couvercle intérieur et le capuchon d'échappement de la vapeur. (P. 20-21)



Accessoires

Verre mesureur
(Env. 6,1 oz liq / 180 mL)



Cuillère à riz



Louche

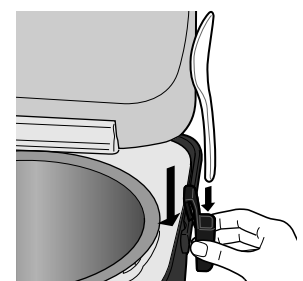


Support de la cuillère à riz



Fixation du support de la cuillère à riz

Fixez le support de la cuillère à riz sur la partie dentelée de la poignée. Insérez la cuillère à riz.



● Il peut être fixé du côté gauche ou du côté droit.

Remarque

● Afin d'apporter une aide aux malvoyants, les boutons « Start (Démarrer) » et « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) » présentent des parties surélevées « ● » et « ■ ».

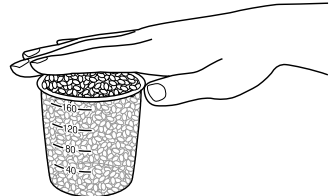
Cuisson du riz

Si vous souhaitez cuisiner immédiatement

Laver le riz et ajouter de l'eau

1 Mesurer le riz

- Mesurer en stabilisant le verre mesureur fourni. (Env. 6,1 oz liq / 180 mL par verre)



2 Laver le riz

- ① D'abord, ajouter beaucoup d'eau, remuer, et jeter l'eau rapidement.
- ② Répéter 2 à 5 fois ce processus, en remuant doucement pour laver le riz à chaque fois. (Cela est acceptable si l'eau de cuisson est légèrement trouble.)



- Mélanger doucement le riz sans le rincer à partir du fond. (Pour permettre au riz sans rinçage d'absorber l'eau plus facilement.)

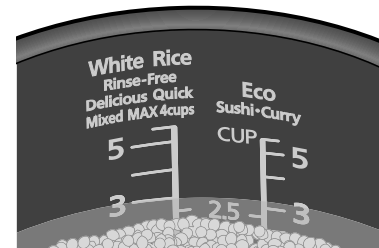
Précaution

- Ne pas laisser le riz dans une passoire, même un petit moment. (Les grains de riz peuvent éclater, ce qui fera coller ou brûler le riz à la cuisson.)



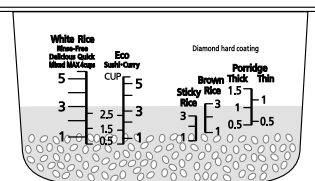
3 Ajouter de l'eau

- Ajouter de l'eau jusqu'à la marque (niveau d'eau) pour le réglage de la cuisson désirée. (P. 12) (Veiller à ce que le panier de cuisson se trouve sur une surface plane et vérifier les marques de chaque côté.)



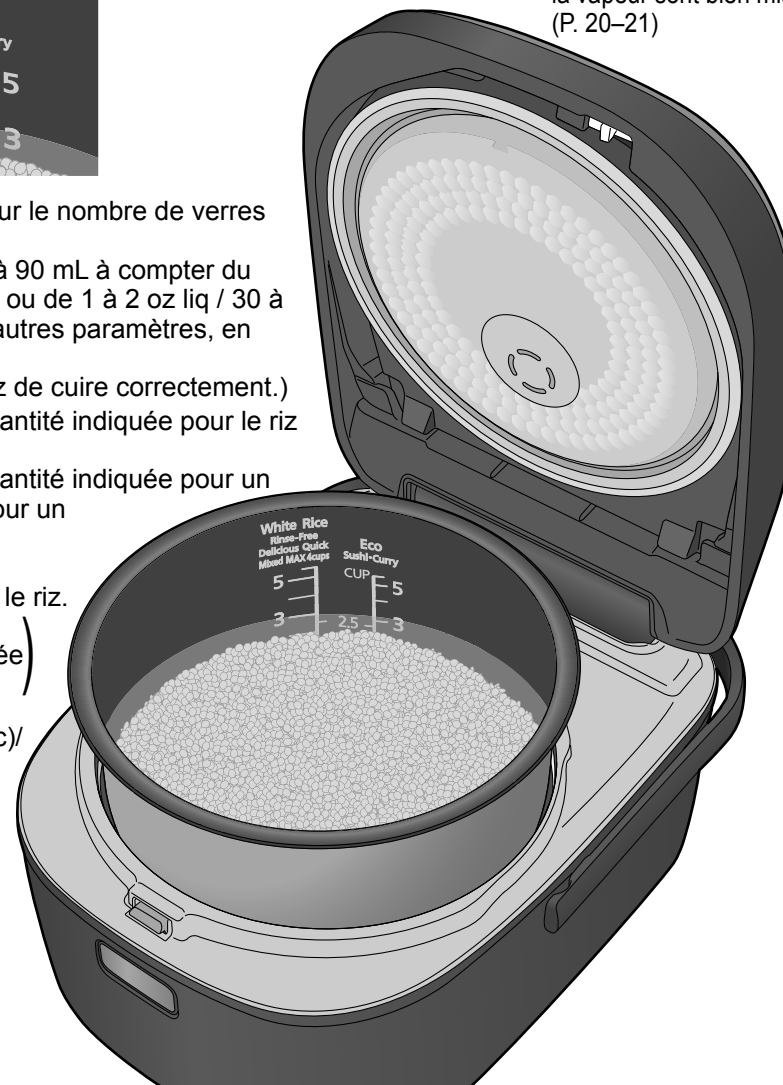
- Ajouter la quantité d'eau appropriée pour le nombre de verres de riz. Régler l'eau à environ 1 à 3 oz liq / 30 à 90 mL à compter du niveau d'eau du réglage « Eco (Éco) », ou de 1 à 2 oz liq / 30 à 60 mL à compter du niveau d'eau des autres paramètres, en fonction de vos préférences. (Ajouter trop d'eau peut empêcher le riz de cuire correctement.)
 - Utiliser un peu moins d'eau que la quantité indiquée pour le riz nouveau.
 - Utiliser un peu moins d'eau que la quantité indiquée pour un riz plus ferme et un peu plus d'eau pour un riz plus mou.
- S'assurer que le riz est uniforme.
- Il n'est pas nécessaire de faire tremper le riz. (Lorsque vous appuyez sur le bouton « Start (Démarrer) », l'eau est absorbée automatiquement.)

Utiliser le réglage « White Rice (Riz blanc)/ Delicious (Délicieux) » avec 3 verres de riz



4 Insérer le panier de cuisson uniformément (Vérifier qu'il n'est pas incliné.)

- Essuyer l'eau etc. à l'extérieur du panier de cuisson.
- Vérifier que le couvercle intérieur et le capuchon d'échappement de la vapeur sont bien mis en place. (P. 20-21)



5 Insérer la fiche d'alimentation

- Assurez-vous que la fiche d'alimentation est bien branchée.

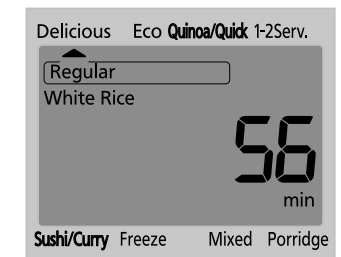


6 Vérifier le réglage et appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Par défaut, le riz est réglé sur « White Rice (Riz blanc) » et le menu sur « Delicious (Délicieux) / Regular (Ordinaire) » au moment de l'achat. Pour changer : (P. 14)

Appuyer sur **Start**.

La cuisson commence.

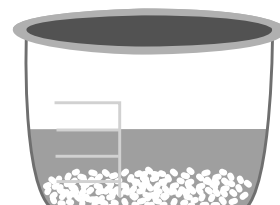


- Lorsque le signal sonore retentit après la cuisson, le stade de la vapeur est terminé. Mélanger immédiatement le riz. (Ceci permet à l'excès d'humidité de s'évaporer.)

Trois règles pour un riz délicieux



Mesurez l'eau et le riz correctement.



Lavez le riz délicatement.

Si vous lavez trop le riz, les grains peuvent se fendre, et il risque de coller ou de brûler.



Utilisez la quantité d'eau appropriée.

Nous recommandons d'utiliser l'eau du robinet ou de l'eau du robinet filtrée.

- Utiliser de l'eau alcaline (avec un pH supérieur à 9) peut le faire coller ou jaunir.
- Utiliser de l'eau minérale dure (d'une dureté de 100 ou plus) peut faire sécher ou durcir le riz.



Les choses à surveiller!

- Si possible, choisissez un riz récemment transformé.
- Après l'ouverture d'un sac de riz, utilisez-le rapidement.
- Gardez le riz au réfrigérateur.

Utilisation appropriée des réglages

Sélection de riz		Sélection de menu	Niveau d'eau	Temps de cuisson (environ)
Meilleure saveur	White Rice (Riz blanc) Rinse-Free (Sans rinçage)	Delicious (Délicieux) Regular (Ordinaire) Hard (Dur) Soft (Mou)	Delicious	Regular/Soft : 56 min Hard : 52 min
Cuisson ordinaire (Durée et économie d'énergie)		Eco (Éco)	Eco	44 min
Cuisson de quinoa ou cuisson rapide		Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) Vous ne pouvez faire cuire le quinoa qu'un verre à la fois. Le riz sera légèrement plus ferme. Vous pouvez ramollir le riz en le faisant tremper avant la cuisson rapide.	Quinoa : —*1 (Quinoa) Quick : Quick (Cuisson rapide)	28-32 min 23-33 min
Cuisson d'une petite quantité		1-2 Serv. (1-2 portions) (de 0,5 à 1,5 verre)	White Rice	55 min
Cuisson de riz à sushi ou du riz pour le curry		Sushi/Curry (Sushi / Curry)	Sushi-Curry	47 min
Cuisson de riz pour le congeler		Freeze (Pour congélation)	White Rice	53 min
Cuisson de riz mélangé ou du riz gluant		Mixed (Mélangé)	Mixed	48-55 min
			Lors de la cuisson du riz gluant : Sticky Rice	43-51 min
Cuisson de gruau		Porridge (Gruau) Vous pouvez cuisiner deux sortes de gruau, épais ou fin.	Porridge (Thick / Thin)	52-68 min
Cuisson de riz brun	Brown Rice (Riz brun)	Aucune sélection disponible	Brown Rice *2	103-112 min
Cuisson de riz de grains différents	Multi Grain (Multigrain)	Aucune sélection disponible	White Rice *2	50-55 min

*1 Un verre de quinoa nécessite deux verres d'eau.

*2 Pour un niveau d'eau correct, suivre les instructions sur le paquet si elles sont disponibles. Les quantités d'eau peuvent être ajustées en fonction de vos préférences personnelles.

● **Ne pas mélanger le riz brun et le riz blanc (y compris le riz sans rinçage). (Les deux types de riz ne cuiront pas correctement.)**

Delicious (Délicieux)

Réglage par défaut à l'achat

Eco (Éco)

Freeze (Pour congélation)

■ Cuit le riz lentement pour la meilleure des saveurs.

- Prolonge la douceur et la saveur.
- Vous permet de sélectionner la dureté du riz cuit.
Essayez « Regular (Ordinaire) » dans un premier temps et ajustez ensuite selon votre goût.

Sélection de la dureté

Regular (Ordinaire)

Hard (Dur)

Soft (Mou)

■ Cuit le riz aussi rapidement et avec le moins d'énergie possible.

- Si le riz paraît dur, procédez comme suit pour le ramollir.
 - Après avoir cuit et mélangé le riz, laissez-le reposer.
 - La prochaine fois que vous faites cuire du riz, ajoutez davantage d'eau.
(Remplissez à environ 1 à 3 oz liq / de 30 à 90 mL au-dessus de la marque de niveau d'eau.)
 - Après avoir fait tremper le riz de 30 minutes à 2 heures, appuyez sur le bouton « Start (Démarrer) ».

Comparaison de consommation d'énergie

	Eco (Éco)	Delicious (Délicieux) / Regular (Ordinaire)
Pour 3 verres de riz	153 Wh	218 Wh

Conditions de mesure : température ambiante 73,4 ± 3,6 °F / 23 ± 2 °C ,
température de l'eau 73,4 ± 1,8 °F / 23 ± 1 °C

■ Fait cuire le riz en évitant qu'il s'amalgame et lui permet de gonfler facilement lorsqu'il est congelé, puis décongelé au micro-ondes.

Comment congeler

- ① Lorsque le riz est encore chaud, sortez-le avec une grosse cuillère en portions d'environ 2/3 verre (env. 5,3 oz / 150 g), les recouvrir d'un film plastique, les aplatir doucement, puis les envelopper. (Env. 1 po / 3 cm d'épaisseur)
- ② Une fois que les portions ont refroidies à la température ambiante, mettez-les dans le congélateur.

Conseils pour la congélation

- Congelez rapidement le riz.
(Parce que garder le riz cuit chaud trop longtemps diminue sa saveur.)
- Mettez le riz sur un plateau en aluminium, puis congelez-le pour préserver toute sa qualité.
(Parce que cela permet de le congeler plus rapidement.)

Comment décongeler (réchauffer) le riz

- Veuillez suivre les instructions d'utilisation de votre micro-ondes.
Si la décongélation (réchauffement) du riz n'est pas abordée dans le mode d'emploi, utilisez les temps de réchauffement approximatifs ci-dessous comme guide, et ajustez en fonction de la façon dont le riz se présente.

	Durée approximative de décongélation
1 portion : env. 2/3 verre (env. 5,3 oz / 150 g)	2-3 min
2 portions : env. 1 verre 1/3 (env. 10,6 oz / 300 g)	4-5 min

Valeurs indiquées pour un micro-ondes de 600 W

Utilisation de différents réglages

Utilisation du réglage « Delicious (Déloureux) »

1 Sélectionner « White Rice (Riz blanc) » ou « Rinse-Free (Sans rinçage) »

Appuyer sur **Rice Select**.

L'option est sélectionnée lorsqu'elle clignote.

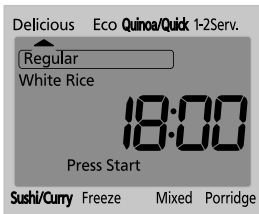


2 Sélectionner « Delicious (Déloureux) »

Appuyer sur **Delicious Select**.

« ▲ » passe directement à « Delicious (Déloureux) ».

- Pour modifier la dureté
Appuyer de nouveau sur **Delicious Select** pour sélectionner la dureté.

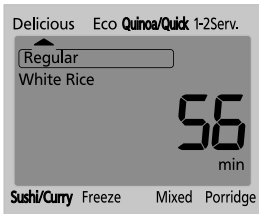


3 Appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Appuyer sur **Start**.

La cuisson commence.

- Lorsque le signal sonore retentit après la cuisson, le stade de la vapeur est terminé. Mélanger immédiatement le riz. (Ceci permet à l'excès d'humidité de s'évaporer.)



Sélection d'un type de riz et d'un menu

1 Sélectionner un type de riz

Appuyer sur **Rice Select**.

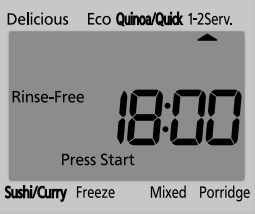
L'option est sélectionnée lorsqu'elle clignote.



2 Pour « White Rice (Riz blanc) » ou le réglage « Rinse-Free (Sans rinçage) », Sélectionner un menu

Appuyer sur **Menu Select**.

Régler « ▲ » sur un menu.

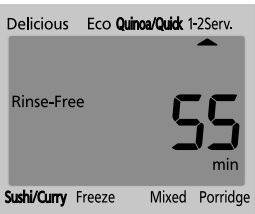


3 Appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Appuyer sur **Start**.

La cuisson commence.

- Lorsque le signal sonore retentit après la cuisson, le stade de la vapeur est terminé. Mélanger immédiatement le riz. (Ceci permet à l'excès d'humidité de s'évaporer.)



Remarques

- Les réglages « White Rice (Riz blanc) » et « Rinse-Free (Sans rinçage) » sont enregistrés. (Les réglages « Delicious (Déloureux) » et « Eco (Éco) » sont également enregistrés.)
- « Regular (Ordinaire) », « Hard (Dur) », « Soft (Mou) » et « Clean (Nettoyage) » s'affichent lors de la sélection.
- Pour qu'il soit plus facile de faire la distinction pour prendre votre décision, (par exemple, le bouton « Menu Select (Sélection de menu) » étant sur « Delicious (Déloureux) », le signal sonore devient un « bip-bip ».
- À partir du point où la cuisson commence, le cuiseur de riz affiche la durée pour que le riz soit prêt. Noter que pour les réglages « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) », « Mixed (Mélangé) », « Porridge (Gruau) », « Brown Rice (Riz brun) », et « Multi Grain (Multigrain) », le cuiseur de riz affiche l'heure actuelle jusqu'à environ 10 minutes avant que le riz soit prêt. Il passe ensuite à l'heure à laquelle le riz sera prêt.

Maintien au chaud

Maintien au chaud (automatique)

- Une fois la cuisson terminée, les réglages passent automatiquement à la fonction de maintien au chaud. (Mélanger le riz immédiatement après la fin de la cuisson.)

- Pour désactiver la fonction de maintien au chaud Appuyer sur **Cancel/Off** puis retirer la fiche d'alimentation.

- Pour réchauffer à partir de l'état de maintien au chaud
- Pour revenir à l'état de maintien au chaud



	● Delicious (Déloureux) ● 1-2 Serv. (1-2 portions)	● Eco (Éco) ● Sushi/Curry (Sushi / Curry)	● Quick (Cuisson rapide)
	● Freeze (Pour congélation) (P. 13) Congeler rapidement le riz est recommandé afin d'éviter d'en diminuer la saveur et la texture.		
Le cuiseur de riz passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud, mais nous ne le recommandons pas.	● Mixed (Mélangé) L'utilisation de la fonction de maintien au chaud peut tacher le couvercle intérieur et nuire à la saveur du riz.		
	● Porridge (Gruau) Si vous gardez le gruaud au chaud, il peut devenir très collant.		
	● Quinoa (Quinoa) ● Sticky Rice (Riz gluant) ● Brown Rice (Riz brun) ● Multi Grain (Multigrain) La saveur peut être affectée.		

Précautions

- Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 12 heures.
- Pour éviter les odeurs et la condensation pendant le maintien au chaud :
Ne pas annuler la fonction de maintien au chaud ou retirer la fiche d'alimentation tout en laissant le riz dans le cuiseur de riz.
- Pour éviter les odeurs :
Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud avec la cuillère à riz encore dans le cuiseur de riz.

Remarques

- Une durée de maintien au chaud jusqu'à 23 heures s'affiche par unité d'1 heure (« 0 » s'affiche pour les durées de moins d'1 heure).
- Après 24 heures, l'affichage revient à l'heure actuelle.

Réchauffage (Manuel)

- Riz à réchauffer à haute température à partir du maintien au chaud.

1 Dans l'état de maintien au chaud
Mélanger le riz

Remarques

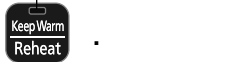
- Le réchauffage ne peut pas être utilisé dans les situations suivantes.
 - Lorsque le riz est froid (le signal sonore émet 4 bips).
 - Lorsque la fonction de maintien au chaud n'est pas utilisée.
- Réchauffer le riz deux fois ou plus nuira à sa saveur.

2 Appuyer sur le bouton « Keep warm (Maintien au chaud) / Reheat (Réchauffage) »

Appuyer sur **Keep Warm / Reheat**.

Le réchauffage commence.

- Lorsque le signal sonore retentit, mélanger immédiatement le riz. Le riz est maintenant prêt à être dégusté.



Clignotant (Env. 5-7 min)



Utilisation de la minuterie



Minuterie

● Deux minuteries peuvent être réglées.

(Elles sont enregistrées jusqu'à ce qu'elles soient modifiées.)

Vous pouvez trouver pratique d'enregistrer souvent les durées utilisées, en utilisant, par exemple, « Timer 1 (Minuterie 1) » pour le petit déjeuner et

« Timer 2 (Minuterie 2) » pour votre repas du soir.

Par exemple : Réglage à 7h30

1 Vérifier que l'heure actuelle est correcte

- Si l'heure est incorrecte, la régler en suivant la procédure sur la droite.

2 Vérifier le réglage

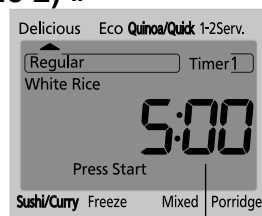
(Régler au réglage désiré. Étape 1-2 en P. 14)

3 Sélectionner « Timer 1 (Minuterie 1) » ou « Timer 2 (Minuterie 2) »

Appuyer sur **Timer 1-2**.

- Chaque pression sur le bouton modifie la sélection.

Timer 1 ↔ Timer 2



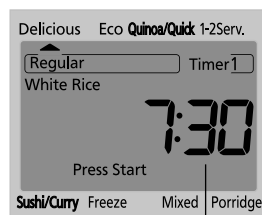
Clignotant

4 Régler l'heure à laquelle le riz doit être prêt

Hour — Vers l'avant (unités d'1 heure)

Minute — Vers l'avant (unités de 10 min)

- Maintenir enfoncé pour faire défiler les heures plus rapidement.



Clignotant

5 Appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Appuyer sur **Start**.

La configuration est terminée. **Timer 1-2** **Start**

- Lorsque le signal sonore retentit après la cuisson, le stade de la vapeur est terminé. Mélanger immédiatement le riz. (Ceci permet à l'excès d'humidité de s'évaporer.)

Remarques

- S'il n'y a pas suffisamment d'heures pour le réglage de la minuterie, celle-ci n'autorise pas le réglage et la cuisson démarre immédiatement. (Se reporter à « Contraintes de réglage de la minuterie » en P. 28.)
- La minuterie ne peut pas être utilisée avec le réglage « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) » ou « Mixed (Mélangé) ».
- Si le réglage de la minuterie est de 13 heures ou plus (8 heures ou plus lorsque la température de l'eau est élevée), le riz peut fermenter, puis générer une odeur indésirable.
- Lors de la cuisson avec la minuterie, la durée jusqu'à ce que le riz soit prêt ne s'affiche pas.
- Lors de la cuisson avec la minuterie, le riz peut absorber l'excès d'eau. Le riz peut alors se ramollir ou brûler. → Réduire légèrement la quantité d'eau si le riz est mou. (Réduire la quantité d'eau d'environ 1 à 2 oz liq / 30 à 60 mL à partir du niveau d'eau.)

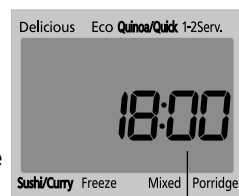
Lorsque l'heure actuelle est incorrecte

- L'heure s'affiche au format 24 heures.

1 Insérer la fiche d'alimentation

2 Maintenir enfoncé **Hour** ou **Minute** pendant 1 seconde ou plus

● Relâcher votre doigt lorsque vous entendez un « bip ».



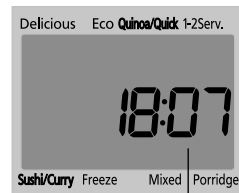
Clignotant

3 Régler l'heure

Hour — Vers l'avant (unités d'1 heure)

Minute — Vers l'avant (unités d'1 min)

- Maintenir enfoncé pour faire défiler les heures plus rapidement.



Lorsque le clignotement cesse, l'heure est réglée.

- L'heure ne peut pas être réglée durant la cuisson/le maintien au chaud/le réglage de la minuterie.
- Lorsque la pile au lithium est vide, retirer la fiche d'alimentation provoquera la perte des données stockées, telles que les réglages de l'heure actuelle et de la minuterie. (P. 22)
- La pile au lithium est fixée à l'intérieur du boîtier principal et ne peut pas être remplacée par l'utilisateur. Pour un remplacement de la pile au lithium, veuillez consulter un centre de service agréé.

Ce produit contient une pile bouton CR au lithium qui contient du perchlorate – à manipuler avec précaution. Se reporter à www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

■ Pour voir l'heure actuelle après réglage de la minuterie.

Éclairage

Appuyer sur **Timer 1-2**

- Appuyer et maintenir enfoncé pour afficher.

Recettes

Pour le riz mélangé et le riz gluant...

- S'assurer d'avoir la bonne quantité d'eau avant d'ajouter les garnitures.
- Utiliser 75 g ou moins de garniture par verre de riz. (En utiliser trop l'empêchera de bien cuire.)
- Couper la garniture en petits morceaux et la disposer sur le dessus du riz. (Les mélanger au riz l'empêchera de bien cuire.)
- Commencer immédiatement la cuisson. (Le fait d'attendre permet à l'assaisonnement de se déposer et empêche le riz de cuire correctement.)

Riz gomoku



Ingrédients Portion individuelle : 309 kcal (pour 6 personnes)

Riz blanc 3 verres

Garniture

Bardane, konnyaku 30 g chacun

Shiitake secs 2 morceaux

Tofu frit 1/2 morceau

Poulet, carotte 50 g chacun

Assaisonnement

Sauce soja mince, saké . . . 1 cuillère à soupe chacun

Mirin 1/2 cuillère à soupe

Sel, bouillon instantané . . . 1/2 cuillère à thé pour chacun

Sekihan



Ingrédients Portion individuelle : 295 kcal (pour 6 personnes)

Riz gluant 3 verres

Haricots azuki 1/3 verre (50 g)

Bouillon de haricots azuki (pour cuire le riz)

Garniture

Gomashio Autant que nécessaire

Riz gluant

Régler le niveau d'eau

- Si vous avez mélangé le riz blanc, verser un peu plus d'eau que la quantité indiquée par le repère de niveau d'eau pour « Sticky Rice » (Riz gluant). (Évaluer pour environ 60 mL par verre de riz blanc)

1 Préparatifs

Bardane ... Trancher finement et ajouter à l'eau.

Konnyaku ... Faire bouillir et hacher finement.

Shiitake secs ... Hacher finement après les avoir fait tremper dans de l'eau tiède.

Tofu frit ... Verser de l'eau bouillante pour éliminer l'huile, puis hacher finement.

Poulet ... Hacher finement.

Carotte ... Couper en fines lanières.

Laver le riz blanc, ajouter l'assaisonnement et l'eau jusqu'au niveau « Niveau d'eau : Mixed 3 », mélanger le tout et s'assurer que le riz soit uniformément plat.

Ajouter la garniture sur le dessus du riz blanc. (Ne pas mélanger les ingrédients dans le riz.)

2 Sélectionner le réglage et appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Rice Select (Sélection de riz)	White Rice (Riz blanc) ou Rinse-Free (Sans rinçage)
Menu Select (Sélection de menu)	Mixed (Mélangé)



3 Terminer

Lorsque le signal sonore retentit, retourner le riz pour l'aérer et l'égrener.

1 Faire bouillir les haricots azuki

Faire bouillir les haricots azuki dans une grande quantité d'eau, puis, une fois bouillis, verser le bouillon.

Ajouter à nouveau de l'eau et faire bouillir à feu doux pour que les haricots gardent une légère fermeté.

Une fois que les haricots sont cuits, verser le bouillon dans un récipient séparé pour qu'il refroidisse. Mettre les haricots dans une passoire et couvrir avec un chiffon humide.

2 Préparatifs à la cuisson

Laver le riz gluant, le mettre dans une passoire et le couvrir avec un chiffon humide. Attendre environ 30 minutes pour que l'eau s'écoule.

Mettre le riz gluant dans le panier de cuisson, ajouter le bouillon de haricots azuki jusqu'au niveau « Niveau d'eau : Sticky Rice 3 » et veiller à ce que le riz soit uniformément plat.

Si vous n'avez pas suffisamment de bouillon, compenser en ajoutant de l'eau. Disposer les haricots azuki sur le dessus du riz gluant. (Ne pas mélanger les ingrédients dans le riz.)

3 Sélectionner le réglage et appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Rice Select (Sélection de riz)	White Rice (Riz blanc) ou Rinse-Free (Sans rinçage)
Menu Select (Sélection de menu)	Mixed (Mélangé)



4 Terminer

Lorsque le signal sonore retentit, retourner le riz pour l'aérer et l'égrener, le mettre sur une assiette et saupoudrer de gomashio.

Recettes

Pour le riz à sushi...

- Pour vous assurer que le riz s'imprègne bien de toute les saveurs, transférer le riz pendant qu'il est encore chaud dans le bol de riz à sushi et mélanger dans le vinaigre de sushi. (Ne pas mélanger le vinaigre de sushi pendant que le riz se trouve encore dans le panier de cuisson.)
- Afin de préserver l'éclat du riz, le refroidir rapidement en utilisant un ventilateur.
- Pour éviter qu'il ne colle, régler la cuillère à riz sur un angle faible et mélanger rapidement de manière saccadée.

Rouleaux de sushi



Ingrédients (pour 4 personnes)

Riz blanc 3 verres
Konbu 5x5 cm
Feuilles de Nori ... Autant que nécessaire

Vinaigre pour sushi

A Vinaigre 90 mL
Sucre 2 ½ cuillères à soupe
Sel 1 ½ cuillère à thé

Garniture

Thon, calmars, crevettes, saumon, œufs de saumon, concombre, œufs, radis daikon marinés, légumes à feuilles, avocat, et tout autre garniture souhaitée Autant que nécessaire

1

Préparatifs

Laver le riz blanc, ajouter de l'eau jusqu'au niveau « Niveau d'eau : Sushi-Curry 3 » et s'assurer que le riz est uniformément plat. Disposer le konbu sur le dessus du riz blanc.

2

Sélectionner le réglage et appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Rice Select (Sélection de riz)	White Rice (Riz blanc) ou Rinse-Free (Sans rinçage)
Menu Select (Sélection de menu)	Sushi/Curry (Sushi / Curry)

Start

3

Confection du riz pour sushi

Mettre l'ingrédient « A » dans une casserole et laisser chauffer doucement pour faire le vinaigre pour sushi. Humidifier l'intérieur du bol de riz à sushi avec de l'eau. Lorsque le signal sonore retentit, retirer le konbu et transférer le riz cuit dans le bol de riz à sushi. Verser le vinaigre de sushi uniformément sur le riz, puis, de manière saccadée, mélanger le riz tout en le refroidissant avec un ventilateur. Pour vous assurer que le riz de sushi ne se dessèche pas, le couvrir avec un chiffon humide.

4

Rouleaux de sushi

Étaler le riz à sushi sur une feuille de nori, déposer vos garnitures préférées, puis rouler la feuille de nori.

Pour le gruau...

- Les repères de niveau d'eau pour « Porridge (Thick et Thin) » vous permettent de préparer votre gruau à la consistance que vous désirez. (« Thin » aura une consistance plus liquide.)
- Ne pas utiliser de produits laitiers. (Sinon, le riz ne cuira pas bien.)
- Les arômes doivent être ajoutés une fois que le riz est cuit. (Sinon, l'assaisonnement se dépose et empêche le riz de cuire correctement.)
- Utiliser 150 g ou moins de garniture par verre de riz. (**Trop de garniture empêchera le riz de cuire correctement.**)
- Ce cuiseur de riz ne peut pas être utilisé pour faire du gruau à partir de riz cuit.
- Ne pas utiliser de riz brun. (Sinon, le gruau ne cuira pas bien.)

Chagayu (Gruau de thé)



Ingrédients (pour 4 personnes)

Riz blanc 1 verre
Thé vert torréfié, fort 1 100 mL

Assaisonnement

Sel Une pincée

Garniture

Feuilles de thé ... Autant que nécessaire

1

Préparatifs

Laver le riz blanc, ajouter le thé vert torréfié refroidi jusqu'au niveau « Niveau d'eau : Porridge (Thin) 1 » et veiller à ce que le riz soit uniformément plat.

2

Sélectionner le réglage et appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Rice Select (Sélection de riz)	White Rice (Riz blanc) ou Rinse-Free (Sans rinçage)
Menu Select (Sélection de menu)	Porridge (Gruau)

Start

3

Terminer

Lorsque le signal sonore retentit, ajouter le sel, mélanger le tout, verser dans un bol et parsemer de feuilles de thé.

Pour le riz brun...

- Parce que le temps de cuisson de ce riz est long, il peut être cuit avec des légumes secs sans d'abord avoir besoin de les réhydrater. Dès lors, ajouter de l'eau jusqu'au niveau du verre pour le mélange de riz brun et de légumineuses.
- S'assurer d'avoir la bonne quantité d'eau avant d'ajouter les garnitures.
- Utiliser 75 g ou moins de garniture par verre de riz. (**En utiliser trop l'empêchera de bien cuire.**)
- Couper la garniture en petits morceaux et la disposer sur le dessus du riz. (**Les mélanger au riz l'empêchera de bien cuire.**)

Soja et riz mélangé avec l'Hijiki



Ingrédients

(pour 6 personnes)

Riz brun 2 ½ verres
Soja (séché) ½ verre (65 g)

Garniture

Me-hijiki (séché) 15 g
Tofu frit (coupé en fines tranches) ... 1 morceau

Assaisonnement

Sauce soja 2 cuillères à soupe
Sel, huile Autant que nécessaire pour chacun

1

Préparatifs

Laver légèrement le riz brun et le soja, les mettre dans le panier de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'au niveau « Niveau d'eau : Brown Rice 3 » et vous assurer que le riz est uniformément plat.

2

Sélectionner le réglage et appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Rice Select (Sélection de riz)	Brown Rice (Riz brun)
Menu Select (Sélection de menu)	—

Start

3

Préparation de la garniture

Me-hijiki... Réhydrater dans l'eau pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit moelleux.

Faire revenir le me-hijiki dans l'huile puis recouvrir d'eau jusqu'à ébullition.

Une fois que l'eau s'est évaporée, ajouter le tofu frit et l'assaisonnement, puis faire bouillir jusqu'à ce que tout liquide ait disparu.

4

Terminer

Lorsque le signal sonore retentit, mélanger dans la garniture et ajouter le sel. (Ne pas effectuer ce mélange dans le panier de cuisson.)

Salade de riz multigrain



Ingrédients

(pour 4 personnes)

Riz blanc 1 verre
Riz multigrain 30 g

Garniture

Jambon cru, poivrons rouges, poivrons jaunes, concombre, fromage fondu ... 50 g chacun
Laitue à feuilles rouges 3 feuilles
Olives noires 20 g

Assaisonnement

Vinaigre de vin 3 cuillères à soupe
Sel ½ cuillère à thé
Poivre Une pincée
Huile d'olive 1 cuillère à soupe
Oignon (haché finement) 50 g

1

Préparatifs

Laver le riz blanc, ajouter de l'eau jusqu'au niveau « Niveau d'eau : White Rice 1 » et s'assurer que le riz est uniformément plat. Mettre le riz multigrain au-dessus du riz blanc.

(Pour un niveau d'eau correct, suivre les instructions sur le paquet) si elles sont disponibles.

2

Sélectionner le réglage et appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Rice Select (Sélection de riz)	Multi Grain (Multigrain)
Menu Select (Sélection de menu)	—

Start

3

Mélange de l'assaisonnement

Préparer l'assaisonnement et le mélanger dans le riz cuit. (Ne pas effectuer ce mélange dans le panier de cuisson.)

4

Terminer

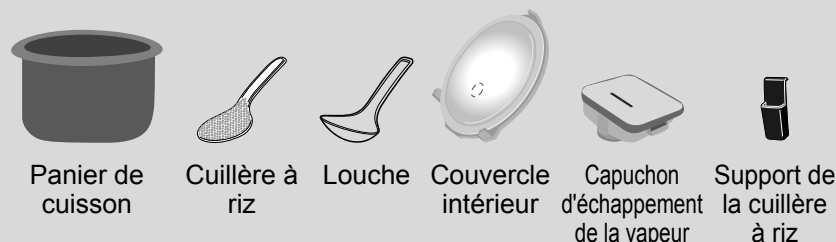
Couper toutes les garnitures autres que la laitue à feuilles rouges en petits cubes d'environ 5 mm, puis les mélanger dans le riz cuit. Tapisser une assiette avec les feuilles de laitue à feuilles rouges et les disposer harmonieusement dessus.

Nettoyage

- Pour le nettoyage, retirer la fiche d'alimentation et veiller à ce que le boîtier principal ait refroidi.
- Le joint, fixé à la fois sur le boîtier principal et sur le couvercle intérieur, ne peut pas être retiré. Ne pas tirer avec une force excessive ni percer avec des objets pointus. (Cela peut provoquer des défauts, un délaminage ou un endommagement.)
- Après le lavage, essuyer avec un chiffon sec.

Lors de la première utilisation et à chaque utilisation

■ Après le retrait, laver avec une éponge douce.



■ Après avoir utilisé un assaisonnement, comme le riz mélangé, laver rapidement. (Cela peut occasionner des odeurs, des moisissures ou de la rouille.)

<Ne pas utiliser les éléments suivants>

Tampons abrasifs métalliques, tampons en nylon, etc.

Ne pas laver avec un tampon à récurer.

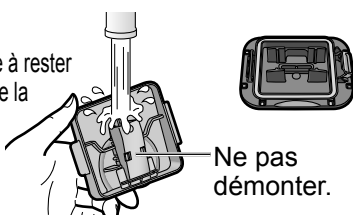
Benzène, diluant, cire, eau de javel, alcool antibactérien, etc.

Lave-vaisselle / séchoir ou sèche-plat

Capuchon d'échappement de la vapeur

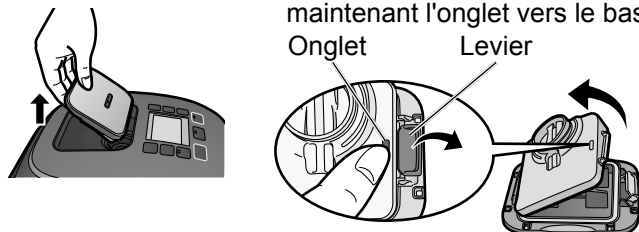
Retirer et rincer.

- De la buée et la saleté ont tendance à rester dans le capuchon d'échappement de la vapeur, alors veiller à le laver après chaque utilisation. (Cela peut occasionner des odeurs ou de la moisissure.)



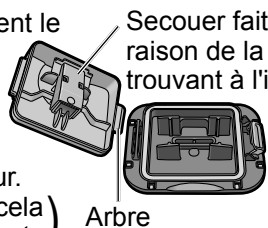
■ Retrait

- ① Tirer pour enlever.
- ② Ouvrir le levier tout en maintenant l'onglet vers le bas.



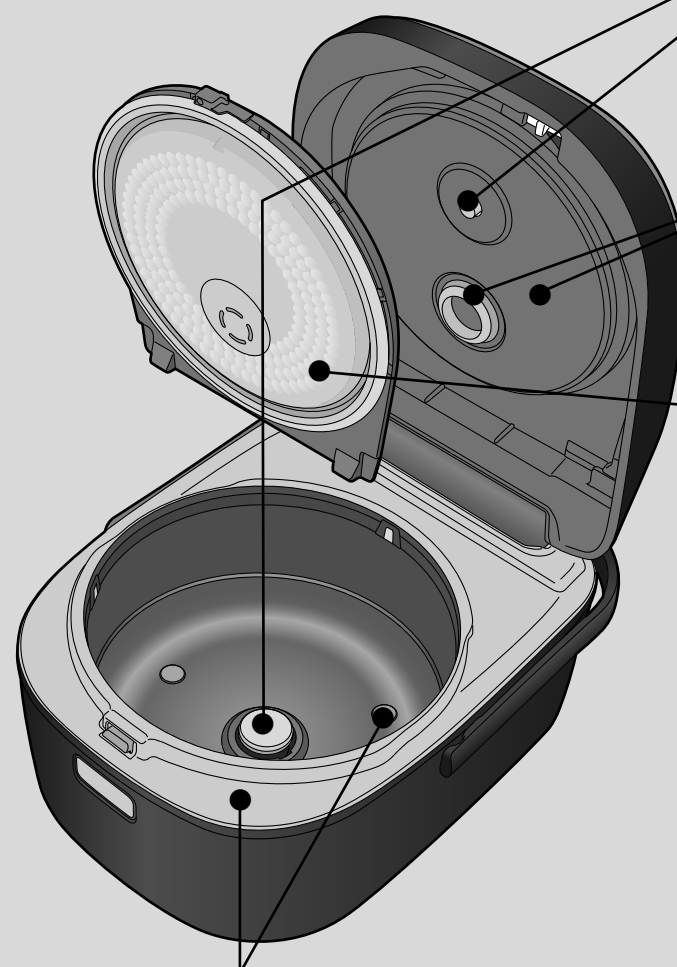
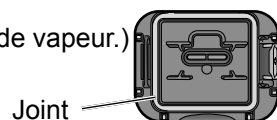
■ Fixation (Dans l'ordre inverse du retrait.)

- ① Insérer l'arbre et fermer fermement le levier jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Secouer fait du bruit en raison de la balle se trouvant à l'intérieur.
- ② Fixer sur le couvercle extérieur. (Veiller à ce que cela soit fixé fermement.)



Précautions

- Ne pas retirer le joint. (Cela peut provoquer une fuite de vapeur.)
- Si le joint est sorti, le refixer le long de la rainure.



Rebord en acier inoxydable • Caoutchouc d'appui du panier de cuisson (3 emplacements)

Essuyer avec un chiffon humide.

Précaution

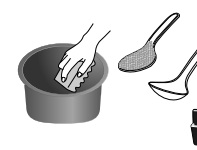
- Ne pas laver en immergeant dans l'eau, etc.

Panier de cuisson (p. 8) • Cuillère à riz • Louche • Support de la cuillère à riz

Laver avec un liquide vaisselle doux.

Précaution

- Ne pas utiliser le panier de cuisson comme récipient de lavage. (Cela peut écailler le revêtement intérieur.)



Capteur de couvercle • Capteur de panier

Essuyer avec un chiffon humide.

- Si la saleté est difficile à éliminer, appliquer du liquide vaisselle doux sur un tampon abrasif en nylon et essuyer délicatement.

Remarque

- Utiliser le capteur de couvercle ou le capteur de panier s'ils sont sales peut faire que le riz brûle ou qu'il cuise de manière insatisfaisante.

Surface intérieure du couvercle extérieur • Joint

Essuyer avec un chiffon humide.

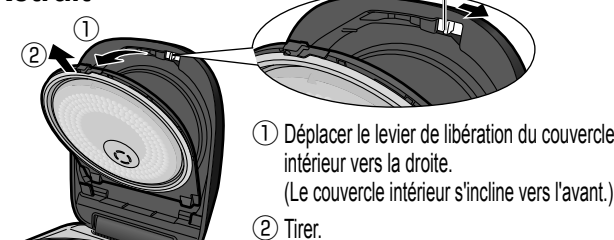
- Retirer le capuchon d'échappement de la vapeur et essuyer la surface intérieure du couvercle extérieur, la partie de fixation du capuchon d'échappement de la vapeur et le joint.

Couvercle intérieur

Retirer et laver avec un liquide vaisselle doux.

Levier de libération du couvercle intérieur

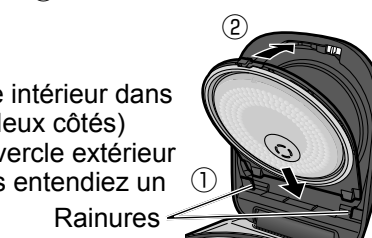
■ Retrait



- ① Déplacer le levier de libération du couvercle intérieur vers la droite. (Le couvercle intérieur s'incline vers l'avant.)
- ② Tirer.

■ Fixation

- ① Insérer le couvercle intérieur dans les rainures. (Des deux côtés)
- ② Appuyer sur le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

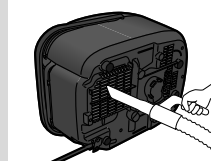


Précaution

- Après une cuisson avec un assaisonnement (pour le riz mélangé, etc.), laver rapidement. (Cela peut occasionner des odeurs, des moisissures ou de la rouille.)

Contrôles réguliers

- Vérifier environ une fois par mois et nettoyer si sale!



Base du cuiseur de riz
(Évents d'entrée/d'évacuation)

Enlever la poussière et tout corps étranger avec un aspirateur, etc.

En ce qui concerne la propreté du cuiseur de riz

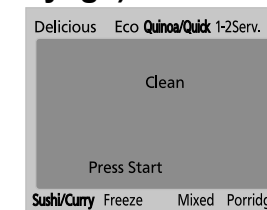
Fonction de nettoyage

Si l'odeur est difficile à éliminer ou si la saleté ne se détache pas du couvercle intérieur ou de l'évent à vapeur...

- Préparatifs
- ① Verser de l'eau dans le panier de cuisson. (Niveau d'eau pour le « White Rice » : Niveau d'eau 3-4)
 - ② Placer le panier de cuisson dans le boîtier principal et fermer le couvercle extérieur.

1 Affichage « Clean (Nettoyage) »

Appuyer sur .



2 Appuyer sur le bouton « Start (Démarrer) »

Appuyer sur .

La fonction Nettoyage commence.

3 Lorsque le signal sonore retentit après environ 45 minutes, appuyer sur le bouton « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) »

Appuyer sur .

- Après que l'eau a refroidi, la vider.

Remarques

- Il peut être efficace de couper un citron en tranches et de les ajouter à l'eau.
- Il peut ne pas être possible d'éliminer complètement l'odeur ou la saleté.

Mon cuiseur de riz présente-t-il un défaut?

Vérifier les points suivants avant de requérir un service.

	Symptôme	Vérifier ici!	Page
Cuisson	Le temps de cuisson est plus long que prévu.	● Si les riz sont cuits les uns après les autres, le temps de cuisson peut s'allonger (jusqu'à environ 45 minutes). ● Le cuiseur de riz peut arrêter le compte à rebours du temps restant pour effectuer un réglage. ● La quantité d'eau dans le panier de cuisson est-elle trop importante? Si la quantité d'eau est augmentée, le temps de cuisson peut s'allonger (jusqu'à environ 15 minutes).	— — —
	La vapeur s'échappe à partir d'une section autre que l'évent à vapeur.	● Y a-t-il du riz collé sur les joints du couvercle extérieur, le couvercle intérieur ou sur le bord du panier de cuisson, ou le panier de cuisson a-t-il été incliné lorsqu'il a été installé? ● Avez-vous nettoyé à chaque fois le couvercle intérieur et l'avez-vous réinstallé correctement? ● Le panier de cuisson est-il déformé d'une certaine façon? → Un nouveau panier de cuisson peut être acheté auprès d'un centre de service agréé si la forme du panier de cuisson s'est transformée. ● Ne pas arracher les joints du couvercle extérieur ni du couvercle intérieur avec une force excessive, ni le percer avec des objets pointus, car cela peut occasionner des défauts, un délamination et un endommagement. → Si de la vapeur s'échappe, veuillez contacter un centre de service agréé.	— 21 —
État Cuisson/Maintien au chaud	Le cuiseur de riz fait du bruit.	● Vrombissement...Bruit de ventilateur qui permet à la chaleur de s'échapper. ● Bruit aigu...Bruit du chauffage par induction. Vous pouvez parfois l'entendre lors du maintien au chaud. ● Bruit de sifflement...Bruit de jet de vapeur. Lors de l'ouverture/fermeture du couvercle extérieur ● Cliquetis...Bruit de la balle qui roule dans le capuchon d'échappement de la vapeur.	— — — —
Minuterie	La cuisson commence immédiatement malgré l'utilisation de la minuterie.	● L'heure actuelle est-elle correcte? (L'heure s'affiche au format 24 heures.) ● La minuterie est-elle réglée sur une heure en dehors des « Contraintes de réglage de la minuterie »?	16 28
	J'ai réglé la minuterie mais la cuisson ne démarre pas.	● Lors de l'utilisation de la minuterie, le riz a trempé avant le début de la cuisson. Dès lors, le temps d'absorption après le démarrage de la cuisson est plus court. Par conséquent, la cuisson commence un peu plus tard que prévu. (La cuisson, en fonction des réglages, peut commencer environ 40 minutes avant que le riz soit censé être prêt.)	—
	Le riz n'est pas prêt à l'heure réglée sur la minuterie.	● L'heure actuelle est-elle correcte? (L'heure s'affiche au format 24 heures.) ● Avez-vous appuyé sur le bouton « Start (Démarrer) »? ● La minuterie est-elle réglée sur une heure en dehors des « Contraintes de réglage de la minuterie »?	16 16 28
Autre	Un bouton ne fonctionne pas.	● Le témoin du bouton est-il allumé? Les boutons ne peuvent pas être utilisés, par exemple, durant la cuisson/le maintien au chaud/le réglage de la minuterie. → Appuyer sur le bouton « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) ».	—
	Le bouton « Keep Warm (Maintien au chaud) / Reheat (Réchauffage) » ne répond pas.	● La fonction de maintien au chaud est-elle désactivée? ● Le riz est-il froid? (Le signal sonore retentit 4 fois.) Le réchauffage n'est pas possible si la température est de 122 °F / 50 °C ou moins.	— —
	L'affichage est vide.	● Est-ce que « 18:30 » s'affiche lorsque vous branchez la fiche d'alimentation? [Affiché] La pile au lithium est vide. Lorsque la fiche d'alimentation est connectée, les repas peuvent être cuits et maintenus au chaud ; toutefois, le fait de débrancher la fiche d'alimentation efface le réglage de l'horloge et le réglage de la minuterie, etc., de la mémoire. L'heure actuelle doit être réglée à chaque fois que vous utilisez la minuterie. La pile au lithium est fixée à l'intérieur du boîtier principal et ne peut pas être remplacée par l'utilisateur. [Non affiché] Il y a un défaut dans le circuit électronique. → Pour remplacer la pile au lithium ou une réparation, veuillez consulter un centre de service agréé.	—
	Des étincelles étaient visibles au niveau de la fiche d'alimentation.	● Parfois, on peut voir de petites étincelles lors de l'insertion ou du retrait de la fiche d'alimentation. Ceci est un phénomène particulier lié aux techniques de chauffage par induction et n'indique pas un dysfonctionnement.	—

■ Si vous ajoutez par erreur de l'eau ou du riz dans le boîtier principal, veuillez débrancher le cuiseur et contacter un centre de service agréé.

Qu'est-ce que cela veut dire?

Message d'erreur	Vérifier ici!
U 10	● Le panier de cuisson est-il installé correctement? ① Installer le panier de cuisson fourni. ② Appuyer sur le bouton « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) » pour faire disparaître le message d'erreur. (Après avoir fermé le couvercle extérieur, le message d'erreur disparaît peu de temps après sans avoir à appuyer sur le bouton « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) ».) ③ Actionner à nouveau.
U 12	● Un corps étranger ou de la saleté est-il collé à la partie inférieure du panier de cuisson, du couvercle intérieur, du capteur de couvercle ou du capteur de panier? (P. 8) → Enlever le corps étranger ou la saleté et appuyer sur le bouton « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) ». ● Y a-t-il trop d'eau dans le panier de cuisson? → Appuyer sur le bouton « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) ». (Lors de la cuisson suivante, réduire légèrement la quantité d'eau.)
U 14	● La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée pendant plus de 96 heures? → Appuyer sur le bouton « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) ».
U 15	● Le couvercle extérieur est-il ouvert? ● Le capuchon d'échappement de la vapeur est-il bien ajusté? (P. 20) → Si vous avez perdu le capuchon d'échappement de la vapeur, veuillez en acheter un autre dans un centre de service agréé. Le riz peut cuire ou être maintenu au chaud sans que le capuchon d'échappement de la vapeur soit fixé, toutefois • Il se peut que le riz ne cuise pas correctement. (Le riz devient sec s'il est maintenu au chaud.) • Du liquide peut déborder. • « U15 » peut s'afficher à nouveau une fois que le riz a cuit. ● Un corps étranger ou de la saleté s'est-il fixé à l'intérieur du capuchon d'échappement de la vapeur? → Enlever le corps étranger ou la saleté. (P. 20)
U25	● L'évent d'entrée ou d'évacuation sur le fond du cuiseur de riz est-il obstrué par de la saleté, etc.? → Retirer la saleté en utilisant la procédure suivante. ① Appuyer sur le bouton « Cancel/Off (Annuler / Hors marche) » puis retirer la fiche d'alimentation. ② Une fois le boîtier refroidi, retirer le panier de cuisson. ③ Enlever la saleté qui obstrue les événements d'entrée et d'évacuation sur le fond du cuiseur de riz. (P. 21) ● Le cuiseur de riz a-t-il été utilisé sur un tapis, etc.? (P. 8) → Ne pas utiliser le cuiseur de riz dans un endroit où le fond de la cuiseur de riz peut être obstrué.
H 00	● Essayer de retirer la fiche d'alimentation et de la réinsérer. Si « H 00 » s'affiche à nouveau, il s'agit d'un dysfonctionnement. → Veuillez consulter un centre de service agréé et les informer du message d'erreur (le numéro à deux chiffres après la « H »).

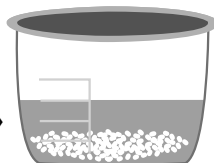
Si aucune des méthodes décrites ci-dessus n'apporte d'amélioration, veuillez consulter un centre de service agréé pour procéder à une réparation.

Que faire quand...

● Le cuiseur de riz ne présente aucun défaut.
Vérifier les points suivants avant de requérir un service.

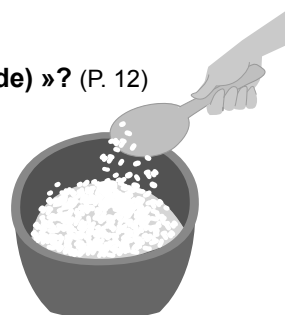
Trop collant (mou)

- Avez-vous mesuré correctement les quantités de riz et d'eau? (P. 10)
- Y a-t-il beaucoup de grains cassés dans le riz?
- Avez-vous fait tremper le riz pendant de longues périodes? (Lors de l'utilisation de la minuterie, par exemple).
→ Lorsque vous utilisez la minuterie, essayez de réduire légèrement la quantité d'eau.
(Réduisez la quantité d'eau d'environ 1 à 2 oz liq / 30 à 60 mL à partir du niveau d'eau.)
- Utilisez-vous de l'eau chaude pour laver le riz?
- Utilisez-vous plus que la quantité de riz spécifiée avec le réglage « 1-2 Serv. (1-2 portions) » pour de petites quantités? (0,5 à 1,5 verre)
- Lorsque le riz est cuit, le mélangez-vous immédiatement?
- Lorsque vous faites cuire du riz nouveau, utilisez-vous moins d'eau que normalement?
(Réduire la quantité d'eau d'environ 1 à 2 oz liq / 30 à 60 mL à partir du niveau d'eau.)
- Laissez-vous le riz dans la passoire après le lavage?
(P. 10 Les grains de riz peuvent se casser, et le riz peut coller pendant la cuisson.)
- Préférez-vous le riz plus ferme?
• Réduire légèrement la quantité d'eau.
(Réduire la quantité d'eau d'environ 1 à 2 oz liq / 30 à 60 mL à partir du niveau d'eau.)
- Essayer d'utiliser le réglage « Delicious (Délicieux) / Hard (Dur) ».



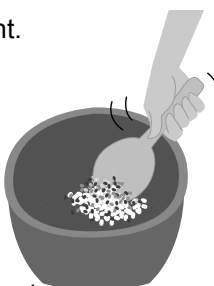
Trop dur (sec)

- Avez-vous mesuré correctement les quantités de riz et d'eau? (P. 10)
- Utilisez-vous le réglage « Eco (Éco) » ou « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) »? (P. 12)
- Le riz sans rinçage a tendance à être plus sec et plus dur.
→ Pour un riz cuit plus mou, laisser tremper le riz dans de l'eau avant la cuisson.
- Préférez-vous le riz plus mou?
• Augmenter légèrement la quantité d'eau.
(Ajouter environ 1 à 3 oz liq / 30 à 90 mL d'eau à partir du niveau d'eau pour le réglage « Eco (Éco) » et 1 à 2 oz liq / 30 à 60 mL pour les autres réglages.)
- Essayer de laisser tremper le riz (de 30 minutes à 2 heures) avant de le faire cuire.
- Essayer d'utiliser le réglage « Delicious (Délicieux) / Soft (Mou) ».



Le riz est brûlé

- Le riz a-t-il été préparé et lavé correctement?
 - De la saleté ou un corps étranger est-il collé au capteur de couvercle, au capteur de panier, sur le fond de du panier de cuisson ou à l'intérieur du boîtier principal?
 - Utilisez-vous du riz sans rinçage? Le riz sans rinçage a tendance à brûler plus facilement.
→ Avant de faire cuire le riz, le rincer légèrement dans de l'eau pour le rendre plus mou.
→ Sélectionner « Rinse-Free (Sans rinçage) » lors de la cuisson du riz.
 - Utilisez-vous la minuterie? (Avez-vous fait tremper le riz pendant de longues périodes?)
 - Y a-t-il beaucoup de grains cassés dans le riz?
 - Laissez-vous le riz dans la passoire après le lavage?
(P. 10 Les grains de riz peuvent se casser, et le riz peut brûler pendant la cuisson.)
 - Du riz cuit avec un assaisonnement tel que le riz mélangé peut facilement brûler.
 - Une couleur brun doré du riz au fond du panier de cuisson n'indique pas un dysfonctionnement.
- Si vous ne constatez pas d'amélioration après avoir suivi les étapes décrites ci-dessus, reportez-vous à la section « En ce qui concerne le risque qu'a le riz de brûler ». (P. 27)



Symptôme

Vérifier ici!

De la condensation apparaît.

- Lorsque le riz est cuit, le mélangez-vous immédiatement?
- Pendant l'état de maintien au chaud, avez-vous désactivé la fonction de maintien au chaud alors qu'il y avait encore du riz dans le cuiseur de riz, ou retiré la fiche d'alimentation et laissé du riz dans le cuiseur de riz?

Le riz a une odeur.

- Pendant l'état de maintien au chaud, avez-vous désactivé la fonction de maintien au chaud alors qu'il y avait encore du riz dans le cuiseur de riz, ou retiré la fiche d'alimentation et laissé du riz dans le cuiseur de riz?
- La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée pendant 12 heures ou plus?
- Après la cuisson du riz avec un assaisonnement tel que du riz mélangé, il peut rester une odeur.
- Avez-vous ajouté du riz froid pendant l'état de maintien au chaud?
- Le riz a-t-il été préparé et lavé correctement?
- Utilisez-vous la fonction de maintien au chaud avec la cuillère à riz toujours dans le cuiseur de riz?
- Nettoyez-vous et faites-vous l'entretien correctement votre cuiseur de riz à chaque fois que vous l'utilisez?
Ne pas nettoyer ou faire l'entretien correctement de votre cuiseur de riz peut gâcher l'arôme et la saveur de vos repas.
Continuer à utiliser votre cuiseur de riz sans le nettoyer correctement gâchera vos repas.
- Lorsqu'une odeur devient perceptible,
① Laver soigneusement le panier de cuisson, le couvercle intérieur et le capuchon d'échappement de la vapeur.
- ② Si cela ne supprime pas l'odeur, utiliser la fonction de nettoyage. (P. 21)

Le riz a une couleur jaune.

- La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée pendant 12 heures ou plus?
- Le riz a-t-il été préparé et lavé correctement?
- Avec certains types de riz, le riz gardera une couleur jaune après la cuisson.

Le riz est sec.

- La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée pendant 12 heures ou plus?
- L'avez-vous réchauffé à plusieurs reprises?
- Le capuchon d'échappement de la vapeur est-il fixé correctement?
- Y a-t-il du riz collé sur les joints du couvercle extérieur, du couvercle intérieur ou sur le bord du panier de cuisson, le panier de cuisson est-il déformé, ou le panier de cuisson a-t-il été incliné lorsqu'il a été installé?

Le gruau est collant.

- Avez-vous fait tremper le riz pendant de longues périodes?
(Lors de l'utilisation de la minuterie, par exemple.)
- Avez-vous utilisé la fonction de maintien au chaud pour le gruau?

Un film mince s'est formé.

- Lavez-vous trop le riz, ce qui fait que les grains de riz se cassent?
- Le riz a-t-il été lavé correctement?
(L'amidon dans le riz se dissout et se reforme comme un mince film sur la surface. Cela n'est pas nocif.)

Le riz colle au panier de cuisson

- Selon le type de riz, le riz doux ou le riz gluant peut coller facilement.

La surface du riz cuit est inégale.

- Le riz était-il réparti uniformément avant la cuisson?
- Cela peut être provoqué par une puissance de chauffage trop forte, ce qui est caractéristique du chauffage par induction. Cela ne constitue pas un dysfonctionnement.
Une surface irrégulière peut être formée dans les conditions suivantes.
 - Le riz n'a pas été lavé correctement.
 - Il y a une grande quantité de grains de riz cassés.
 - Les grains de riz se sont cassés car vous avez trop lavé le riz.
 - La quantité à cuire est trop faible.

Que faire quand...

- Si les suggestions en P. 24-25 n'apportent aucune amélioration, vous pouvez modifier les réglages.
- Les étapes 2, 3 et 4 doivent chacune être achevées dans un délai de 16 secondes.
Si aucune opération n'est effectuée pendant 16 secondes, l'affichage revient à l'heure actuelle. (Le réglage ne peut pas être effectué.)
→ Redémarrer la procédure.
- Une fois le réglage terminé, l'affichage revient à l'heure actuelle.
- Pour revenir au réglage précédent, suivre à nouveau la procédure.



Si vous voulez modifier la température de maintien au chaud. (74→76→72)

- 1 Appuyer sur et régler « ▲ » sur « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) »**
 - Sélectionner « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) » sous « White Rice (Riz blanc) » ou « Rinse-Free (Sans rinçage) ».
- 2 Appuyer sur Vous n'entendrez pas de bip.**
Appuyer sur Vous n'entendrez pas de bip.
Appuyer sur
- 3 Appuyer sur**
 - Le réglage par défaut est « 74 ».

- 4 Quand il y a une odeur**
Appuyer sur
Régler sur « 76 ».

Au bout de 10 secondes (Le réglage se termine) automatiquement.
- Quand la couleur du riz a changé ou s'il est sec**
Appuyer sur
Régler sur « 72 ».

Au bout de 10 secondes (Le réglage se termine) automatiquement.

En ce qui concerne le risque qu'a le riz de brûler.

- 1 Appuyer sur et régler « ▲ » sur « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) »**
 - Sélectionner « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) » sous « White Rice (Riz blanc) » ou « Rinse-Free (Sans rinçage) ».
- 2 Appuyer sur Vous n'entendrez pas de bip.**
Appuyer sur Vous n'entendrez pas de bip.
Appuyer sur
- 3 Appuyer sur Sélectionner « 02 ».**
Appuyer sur
- 4 Appuyer sur Régler sur « So:Lo ».**
Au bout de 10 secondes (Le réglage se termine) automatiquement.

Pour arrêter le signal sonore (fin de son) pendant la cuisson, le réchauffage et le nettoyage.

- 1 Appuyer sur et régler « ▲ » sur « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) »**
 - Sélectionner « Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide) » sous « White Rice (Riz blanc) » ou « Rinse-Free (Sans rinçage) ».
- 2 Appuyer et maintenir enfoncé (pendant environ 5 secondes)**
- Ce changement ne désactive pas les sons des boutons.

Caractéristiques

Sélection de riz	Sélection de menu	Temps de cuisson approximatif	Fonction de Maintien au chaud*1	Contraintes de réglage de la minuterie	Capacité de cuisson (verre) () est pour lorsque vous ajoutez d'autres ingrédients.
White Rice (Riz blanc) Rinse-Free (Sans rinçage)	Delicious (Délicieux)	Regular (Ordinaire) : 56 min	○	À partir de 70 min avant que ce soit cuit	0,5–5,5
		Hard (Dur) : 52 min			
		Soft (Mou) : 56 min			
	Eco (Éco)	44 min	○	À partir de 60 min avant que ce soit cuit	0,5–5,5
	Quinoa/Quick (Quinoa / Cuisson rapide)	Quinoa (Quinoa) : 28-32 min	×	—	1
		Quick (Cuisson rapide) : 23-33 min	○		0,5–5,5
	1-2 Serv. (1-2 portions)	55 min	○	À partir de 70 min avant que ce soit cuit	0,5–1,5
	Sushi/Curry (Sushi / Curry)	47 min	○	À partir de 60 min avant que ce soit cuit	1–5,5
	Freeze (Pour congélation)	53 min	○	À partir de 70 min avant que ce soit cuit	0,5–5,5
	Mixed (Mêlé)	48-55 min	×	—	1–4
		Sticky Rice (Riz gluant) : 43-51 min			1–3
	Porridge (Gruau)	52-68 min	×	À partir de 80 min avant que ce soit cuit	Épais 0,5-1,5 (0,5-1) Fin 0,5-1 (0,5)
Brown Rice (Riz brun)	—*2	103-112 min	×	À partir de 130 min avant que ce soit cuit	1–3 (1–2)
Multi Grain (Multigrain)	—*2	50-55 min	×	À partir de 60 min avant que ce soit cuit	0,5–4

*1 Avec « × », le cuiseur de riz passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud, mais nous ne le recommandons pas. (P. 15)
*2 Vous ne pouvez pas sélectionner de menus (« Delicious (Délicieux) », « Porridge (Gruau) », etc.).

SR-HZ106		
Source d'énergie		120 V ~ 60 Hz
Consommation d'énergie (env.)	Cuisson	1 200 W
	Maintien au chaud	700 W (29,8 Wh*1)
Longueur du cordon d'alimentation (env.)		39,3 po / 1,0 m
Poids (env.)		10,4 lb / 4,7 kg
Taille (largeur × Profondeur × Hauteur) (env.)		9,8 po × 12,6 po × 7,9 po (1,4 pi*2) / 25,0 cm × 32,1 cm × 20,1 cm (43,4 cm*2)

*1 La puissance consommée par heure pendant l'état de maintien au chaud. (Température ambiante 68 °F / 20 °C, avec la quantité maximale de riz.)
*2 La hauteur avec le couvercle extérieur ouvert.
● La consommation électrique est la capacité électrique instantanée maximale.
● Lorsque l'alimentation est désactivée, le cuiseur de riz consomme environ 1,0 W (en état branché).
● Cet appareil ne convient pas pour une utilisation dans des pays ou régions de différentes fréquences ou tensions secteur. En outre, le service après vente n'est pas disponible.

Vérifications	Veillez à utiliser correctement votre cuiseur de riz électronique à induction / maintien au chaud	
	Avez-vous remarqué l'un des points suivants?	Cesser d'utiliser le cuiseur de riz
	● La fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds. ● Le cordon d'alimentation est endommagé ou une panne de courant se produit lorsque vous le touchez. ● Le boîtier principal est déformé ou anormalement chaud. ● De la fumée se dégage du boîtier principal ou une odeur de brûlé est détectée. ● Le boîtier principal est fissuré, desserré ou crépité. ● Le ventilateur dans le fond ne tourne pas pendant la cuisson.	Pour prévenir tout accident, cesser d'utiliser le cuiseur de riz, retirer la fiche d'alimentation et demander à un centre de service agréé d'effectuer un contrôle.

Panasonic®

使用說明書

IH 微型電腦飯煲

僅供家用

1.0L 型號 SR-HZ106

USA/CAN



目錄

	頁
重要防護措施.....	3
安全注意事項.....	4
使用注意事項.....	8
零件名稱／附件.....	9
煮飯.....	10
（當您想即時烹調）	
正確使用程序.....	12
使用不同程序.....	14
保溫.....	15
●保溫／再加熱	
使用預約功能.....	16
●當目前時間有誤	
食譜	
●什錦飯／紅豆糯米飯.....	17
●手捲壽司／茶泡稀飯.....	18
●黃豆與羊栖菜拌飯／什穀米沙拉.....	19
清洗.....	20
●首次使用時及每次使用後	
●定期檢查	
●當微型電腦飯煲的潔淨有問題時	
我的微型電腦飯煲有故障嗎？.....	22
這是什麼意思？.....	23
下一步應該怎樣... ..	24
規格.....	28

多謝購買Panasonic產品。
●此產品的用途只限家庭使用。
●請仔細閱讀使用說明書以確保安全及正確使用。
●請確保閱讀「重要防護措施」及「安全注意事項」再使用。（第3～7頁）
●保用證與使用說明書請一起妥善保管，以備將來不時之需。

含有限保用證

重要防護措施

於使用產品時，請務必遵守基本安全事項，包括以下所述：

1. 請閱讀所有的指示內容。
2. 請勿觸碰熱表面。請使用手柄或把手。
3. 為了避免觸電，請勿將電源線、電源插頭或產品沉浸在水或其他液體中。
4. 在孩童或孩童附近使用任何產品時，請務必嚴密監督。
5. 於不使用或於清洗前，請先將電源插頭由電源插座拔離。待冷卻後，再將零件裝上或拆下。
6. 請勿使用已受損的電源線或電源插頭來使任何產品運轉，產品若因任何理由而已經故障或損壞，也請勿使用。請將產品送回最近的授權經銷商進行檢查、維修或調整。
7. 若使用非產品製造商所建議的配件，可能會導致受傷。
8. 請勿在戶外使用。
9. 請勿把電源線掛在餐桌或櫃子邊緣，也請勿讓電源線碰到熱表面。
10. 請勿放在熱氣或電爐上面或附近，也請勿放在烤箱內。
11. 在移動內含熱油或其他熱液體的產品時，請務必謹慎小心。
12. 若欲斷開電源時，都請將任何控制轉到「關閉」，然後將電源插頭從壁面電源插座拔離。
13. 請勿將產品用在其他用途。
14. 本產品僅供家用。

15.請保存這些指示內容。



注意:

- a. 提供短電源線的原因是為了降低遭受較長電源線纏住或絆倒的風險。
- b. 於擺放電源線時，請勿讓電源線從櫃子或餐桌上垂下，以避免孩童拉扯，或有人不小心被絆倒。
- c. 不建議使用延長線。

本產品的電源插頭有極性之分（其中一個電片比另一個寬）。為了降低觸電風險，電源插頭設計成只有一種方式才能插入極性電源插座。電源插頭若無法完全插入電源插座，請將電源插頭反轉。如果仍然無法插入，請洽詢合格電氣人員。絕對不要嘗試修改電源插頭。

安全注意事項

為防止使用者及他人造成意外或受傷，以及財產受損，請按照以下說明。

●以下圖表顯示錯誤操作可導致的損壞程度。

 **警告：** 表示嚴重傷亡。

 **注意：** 表示受傷風險或財產損壞。

●符號已分類並解釋如下：

 此符號表示禁止使用。

 此符號表示必須達到要符合的需求。

警告

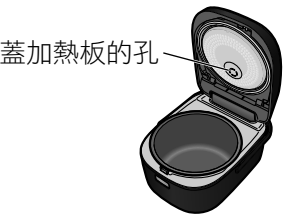
- 如電源線或電源插頭已損壞或電源插座與電源插頭的接口鬆脫，請勿使用產品。
(否則可能會導致觸電或因短路導致火災。)
→ 供應電源線若損壞，必須請製造商、授權經銷商或類似的合格人員來更換，以避免危險。
- 請勿損壞電源線或電源插頭。
 - 嚴格禁止進行以下操作。
損毀、更改、觸摸或放置靠近加熱元件、強行彎曲、扭曲、拖曳、在尖銳物件拖曳、將重型物件放置在上、將電源線束成一紮、抓住電源線及拉扯電源線以移動產品。
(否則可能會因電源線和電源插頭破損而導致火災和觸電。)
- 請勿以濕手插入或拔掉電源插頭。
 - 處理電源插頭或開啟產品前請永遠確保手是乾燥的。
(否則可能會導致觸電或受傷。)
- 請勿在吸氣孔、排氣孔或隙縫間插入任何物件。
 - 特別是金屬物件例如引線或電線。
(否則可能會導致觸電或因操作故障導致受傷。)
- 請勿用水清洗本體、將產品浸入水中或讓水濺濕。
(否則可能會導致觸電或因短路導致火災。)
→ 如水濺入產品內請聯絡授權經銷商。



警告

- 請勿自行更改、拆解或修理產品。
(否則可能會導致火災、觸電或受傷。)
→ 請聯絡授權經銷商查詢維修事宜。
- 請勿使用產品於使用說明書記載以外的任何用途。
(否則可能會導致火災、燒傷、受傷或觸電。)
●對於不當使用產品或未能遵守使用說明書，Panasonic將不承擔任何責任。
- 請勿在使用中或剛使用後將臉靠近或用手觸摸蒸氣口和美味感應裝置。
 - 對兒童加強注意。
(否則可能會導致燒傷。)
- 請勿放置任何東西在內鍋以阻擋蓋加熱板的孔。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)

<嚴禁進行的烹調例子>
 - 烹調盛載於膠袋內的材料或調味料。
 - 使用鋁箔等直接蓋在食材上進行烹調。
- 請勿在烹調時開啟外蓋或移動產品。
(否則可能會蒸氣洩漏或食材噴出，導致燒傷或受傷。)
- 本產品不適合供下列人士（包括小孩）使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者，除非有負責他們安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。請看管好兒童以免讓他們將產品當成玩具。
(否則可能會導致燒傷、受傷或觸電。)
- 使用的電源插座最小額定值必須是15安培，而交流電則必須是120伏特。
(將其他裝置插入相同的電源插座可能導致電力過熱而引起火災。)
- 將電源插頭穩固地插入。
(否則可能會導致冒煙、火災或觸電。)
- 定期清潔電源插頭。
(弄髒的電源插頭可能會因濕氣及外物積聚而導致絕緣不足引起火災。)
→ 拔掉電源插頭，然後使用乾布擦拭。



安全注意事項

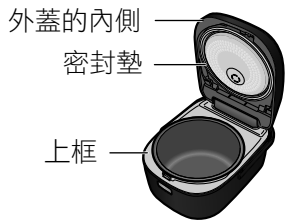


警告



- 如發生異常情況或故障請立即停止使用，並將電源插頭拔掉。
（否則可能會導致冒煙、火災或觸電。）
例如：發生異常情況或故障
 - 電源插頭及電源線異常發熱。
 - 電源線損毀或碰到電源線後發生間歇性斷電。
 - 本體變形或異常發熱。
 - 本體冒煙或發出焦味。
 - 本體破裂、鬆動或發出異常聲響。
 - 烹調時底部風扇不旋轉。→ 請即時聯絡授權經銷商進行檢查或維修。

- 合上外蓋直至「喀噠」一聲。
（為預防由蒸氣洩出或開啟外蓋而導致的燙傷或傷害。）
 - 為確保外蓋合上，請清除附在上框、蓋加熱板的密封墊或外蓋的內側的外物例如米飯。



- 請將電源線遠離兒童。
 - 請勿讓電源線懸掛在放置產品的餐桌或工作枱邊緣。
（拖拽電源線可能導致產品從餐桌或工作桌上掉下而導致受傷。）

- 請將產品遠離兒童
（否則可能會導致燒傷、受傷或觸電。）
 - 兒童對不正確使用電子產品而引發的危險是沒有意識的。



- 使用產品時請小心放置電源線以免絆倒。
（否則可能會導致受傷，或損壞電源線而引起火災或觸電。）



注意



- 請勿將電源插頭暴露在蒸氣中。
 - 電源插頭接上電源後，請勿將電源插頭暴露在蒸氣中。
（否則可能會導致觸電或因短路導致火災。）→ 使用有拉桌的櫥櫃時，請在不會將電源插頭暴露在蒸氣中的情況使用產品。



- 請勿使用非指定的內鍋及變形的內鍋。
（否則可能會因過熱或故障導致燙傷或受傷。）



注意



- 使用中或使用後請勿觸摸加熱元件。
 - 美味感應裝置、蓋加熱板及內鍋附近的金屬零件，例如上框等。
（否則可能會導致燒傷。）→ 請用乾布或隔熱手套取出熱內鍋。



- 移動產品時請勿觸摸開蓋按鈕。
（否則可能導致外蓋開啟而導致燙傷。）

- 請勿在以下地方使用產品。
 - 可讓水濺濕或靠近熱源的地方。
（否則可能會導致觸電、漏電或火災。）
 - 不平坦的表面或非耐熱的地毯上。
（否則可能會導致受傷、燙傷或火災。）
 - 靠近牆壁或家具。
（否則可能會導致變色、變形或損壞。）→ 外蓋開啟的地方不能碰觸到周圍的物體，如牆壁或家具。
- 鋁板或電子墊子上。
（鋁材料可能會產生熱力及引致冒煙或火災。）

- 內鍋沒有米或水的情況下請勿開啟電源。
（否則可能會導致燒傷。）



- 拔掉電源插頭時請確保握住電源插頭。
（否則可能會導致觸電或短路引致火災。）
- 取出內鍋前或不使用產品時切記關掉電源然後將電源插頭從電源插座拔掉。
（否則可能會導致燒傷、受傷、因絕緣退化而導致的觸電或短路引起火災。）
- 拔掉電源插頭然後允許產品完全冷卻才進行清洗及保存。
 - 產品未冷卻前請勿將它移動。
（觸摸加熱元件可能會導致燙傷。）
- 如在廚房架上等地方使用產品時，請確保蒸氣在封閉空間內可以向外散發。
（否則可能會導致變色或變形。）
 - 使用有拉桌的櫥櫃時，請確保拉桌全部拉出以防止上層架子暴露在蒸氣下。
- 如您使用植入起搏器請向醫生查詢。
 - 此產品的操作可能影響您的起搏器。

使用期間電源中斷

- 包括電源插頭已拔掉，或使用電源斷路器時絆倒。
- 如遇瞬間電力中斷，產品將返回電源停止前的狀態。
 - 如電源中斷了很長時間，電源恢復後產品可能返回以下狀態。
 - 烹調狀態：繼續烹調。
 - 保溫狀態：繼續將米飯保溫。

*如預約設定時間已過，煮飯便會即時開始。米飯可能未在設定時間內完成烹調。
若要瞭解「預約設定限制」的進一步詳情，請參考第28頁。

使用注意事項

若要長時間保持產品在良好情況，請留意以下事項。

關於微型電腦飯煲

■如將微型電腦飯煲放置在滑出架子上，請確保檢查架子可承受重量。

(否則微型電腦飯煲可能會掉下。)

- 加水及米到微型電腦飯煲時，大約15 lbs. / 7 kg。

■使用微型電腦飯煲時請勿覆蓋其頂部。

- 洗碗布等。

(蒸氣可能無法在微型電腦飯煲附近散發，導致外蓋、按鈕變形或顯示屏幕故障。)

■請勿在直接暴曬陽光的地方下使用微型電腦飯煲。

(否則可能會導致變色。)

■請勿在微型電腦飯煲底部(吸氣孔及排氣孔)受到阻塞的地方(例如地毯、膠袋、鋁箔及布料等)下使用微型電腦飯煲。

(否則會損壞微型電腦飯煲。)

■定期檢查微型電腦飯煲底部的吸氣孔及排氣孔，並且清除所有灰塵。(第21頁)

■有異物如米飯或污垢阻塞的情況下，請勿使用微型電腦飯煲。

(否則可能會顯示錯誤訊息，米被煮焦或烹調出現問題。)

邊緣或底部



(內鍋)

內鍋感應器



內蓋感應器

內鍋支撐橡膠(有3處)

■請勿將微型電腦飯煲放置在容易受電磁場影響的裝置附近。

- 無線電、電視、助聽器等。

(有可能聽到噪音或減低聲量。)

- IC卡／銀行卡等。

(儲存在卡上的記錄可能會遺失或損壞。)

■請勿帶磁石物件靠近微型電腦飯煲。

(否則可能會導致故障。)

■請勿在電磁爐上使用微型電腦飯煲。

(否則會損壞電磁爐或微型電腦飯煲。)

■請勿在戶外使用微型電腦飯煲。

(不穩定電源供應可能會導致微型電腦飯煲發生故障。)

關於內鍋

■請勿在微型電腦飯煲以外使用內鍋。

- 請勿在煤氣或電磁爐或微波爐內使用內鍋。

■請勿將內鍋與硬物件撞擊。

(否則可能導致外層表面刮花或凹痕。)

■留意以下情況以避免削去或刮花內鍋塗層。

準備烹調時

- 請勿使用攪拌器或其他工具洗米。

- 請勿使用金屬網漏等物件接觸內鍋塗層。

煮好米飯後

- 請勿將醋放入內鍋中的米飯(製作壽司等食物)。
- 請勿使用金屬杓子(烹調稀飯等食物)。
- 請勿敲打內鍋(盛飯時)。

清洗時(第20~21頁)

- 請勿將內鍋用作為洗碗工具。請勿將湯匙或其他餐具放入內鍋中。

- 使用調味烹調後，請勿將食物留在內鍋中。→烹調什錦飯等後，請盡快清除內鍋中的食物然後進行清洗。

- 請勿使用乾碗機或洗碗機／烘乾機進行清洗。

- 請勿在清洗後將內鍋放在其他餐具上烘乾。

- 請勿使用浸入光劑的砂紙、金屬清潔球、尼龍擦等清洗或擦洗內鍋。→使用軟海綿進行清洗。

請勿使用百潔布進行清洗

附註

- 以下情況不會影響其性能或健康。

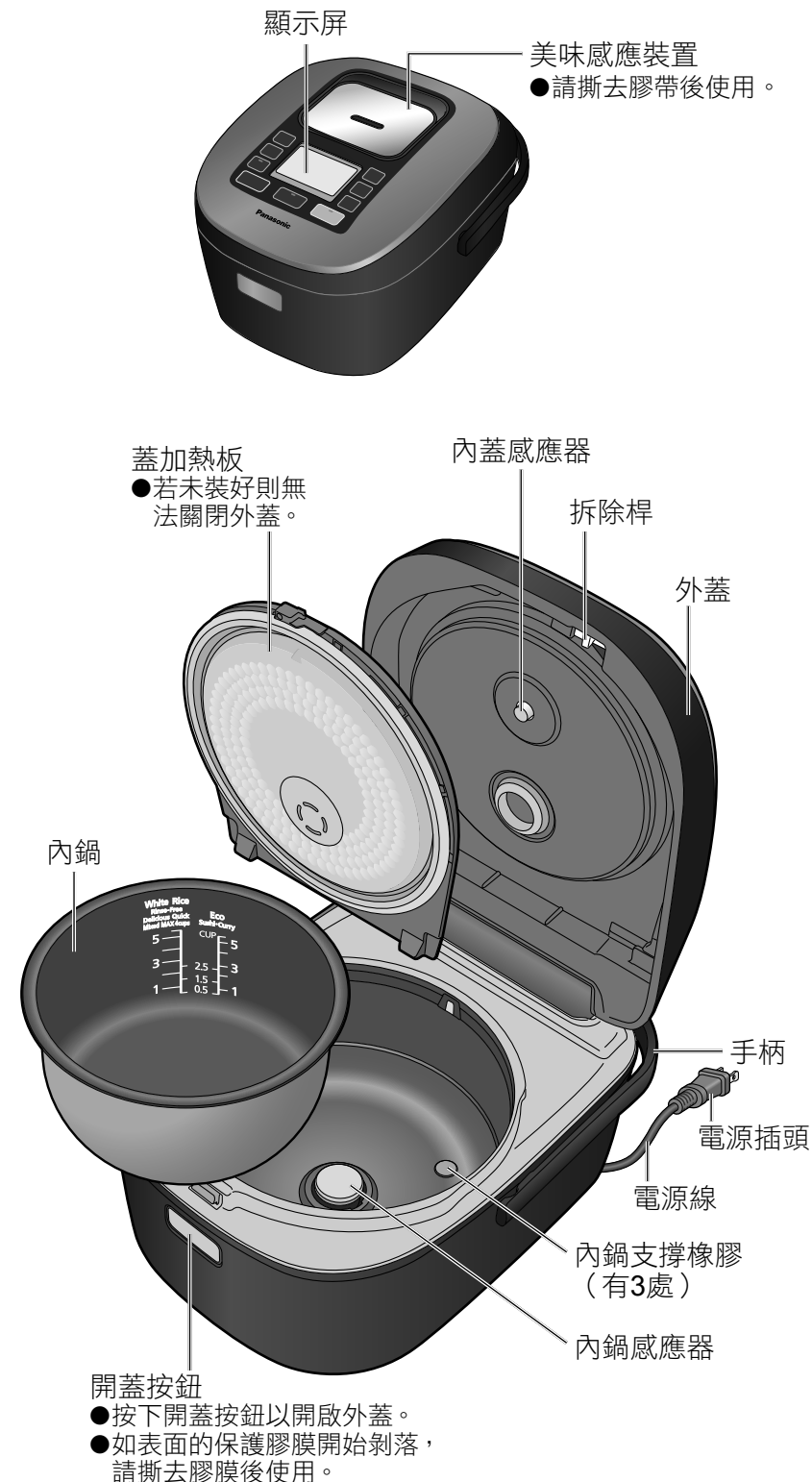
[外層表面] 淺的刮痕、細小凹痕或碰撞。

[內層表面] 內鍋塗層剝落。

→如內鍋變形或您擔心其狀況，是可以從授權經銷商購買新的內鍋。

零件名稱／附件

■首次使用微型電腦飯煲前，請清洗附件、內鍋、蓋加熱板及美味感應裝置。(第20~21頁)



附件

量杯(約 6.1 fl oz. / 180 mL)



飯勺



稀飯勺

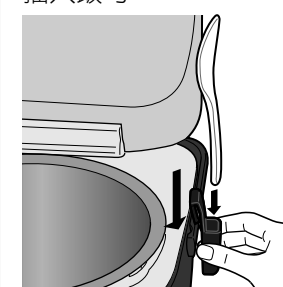


飯勺架



裝上飯勺架

將飯勺架安裝到手柄的齒狀部分。插入飯勺。



- 它可以安裝在左邊或右邊。

附註

- 有關視覺受損人士的協助，「Start(開始)」及「Cancel/Off(取消／關)」按鈕附有「●」及「■」的凸起部份。

煮飯

當您想即時烹調

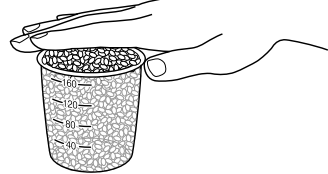
清洗米飯然後加水

設定程序

烹調

1 量米

- 用附贈的量杯量米至相應的刻度。
(大約 6.1 fl oz. / 180 mL / 量杯)



2 洗米

- ① 首先加大量的水、攪拌，然後迅速將水倒掉。
- ② 重複此步驟2~5次，每次洗米時輕輕攪拌。
(烹調的水可以保持小許白色。)



- 免洗米則輕輕從底部攪動。
(讓米和水互相適應。)

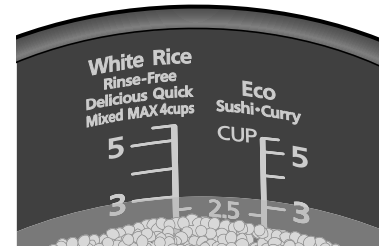
預防措施

- 請勿讓米留在網漏內。
(米粒可能斷開，導致烹調時米飯黏住或產生飯焦。)



3 加水

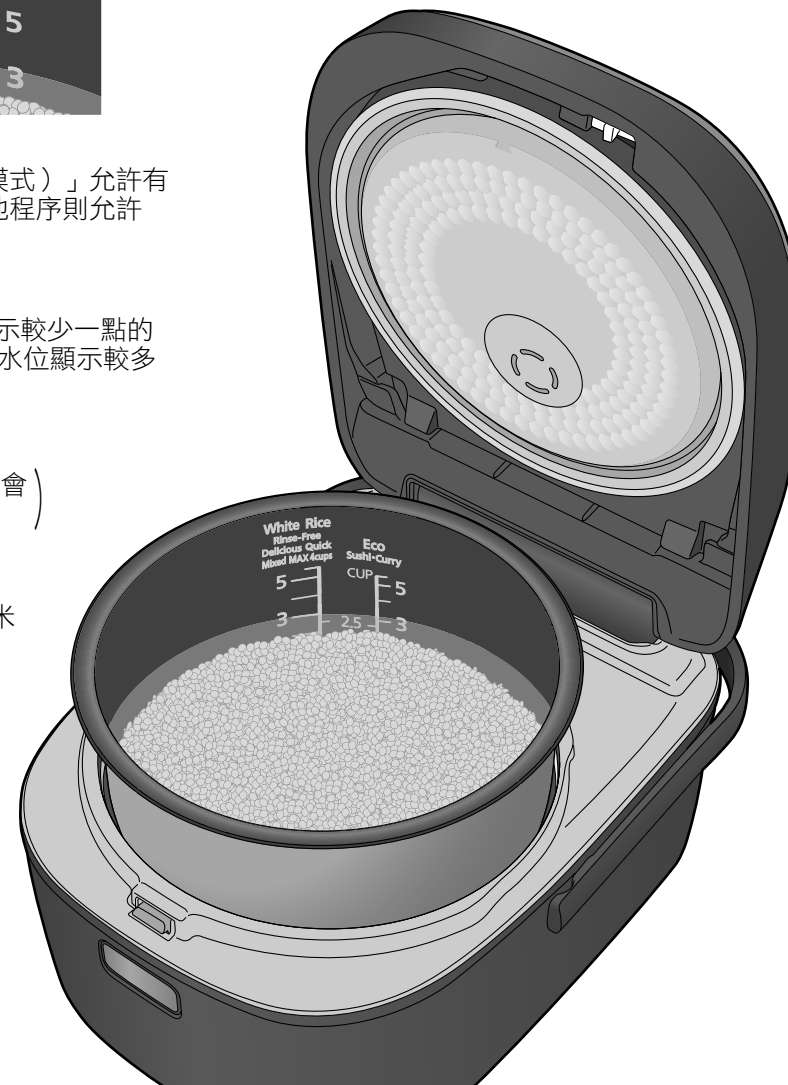
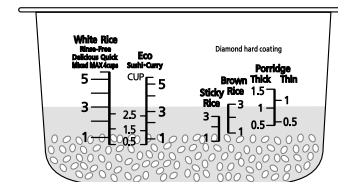
- 加水至所要烹調程序的位置(水位線)。(第12頁)
(請確保內鍋在平面上然後檢查兩側的位置。)



- 根據米量並加水到相應的位置。
按您的口味調整水量時，「Eco (節能模式)」允許有1至3 fl oz. / 30至90 mL的調整，而其他程序則允許1至2 fl oz. / 30至60 mL的調整。
(加水過多可能無法正常烹調米飯。)
- 新收割的米可因應而減去小量水。
- 要煮出較硬的米飯，可加入比水位顯示較少一點的水量，要煮出較軟的米飯，可加入比水位顯示較多一點的水量。
- 請確保米已水平放置。
- 無須將米浸泡。

(按下「Start (開始)」按鈕時，水將會自動吸取。)

選擇「White Rice (白米) / Delicious (美味模式)」烹調使用3量杯米



4 請將內鍋放平 (請確認內鍋沒有傾斜)

- 清除任何在內鍋外的水漬。
- 請確認蓋加熱板和美味感應裝置已裝好。
(第20~21頁)

5 插入電源插頭

- 請確保電源插頭已確實連接。



6 檢查程序然後按下「Start (開始)」按鈕

在購買時，預設值已將米種設定為「White Rice (白米)」，且功能設定為「Delicious (美味模式) / Regular (標準)」。
要改變預設值時 (第14頁)

按下 Start 。

烹調開始。

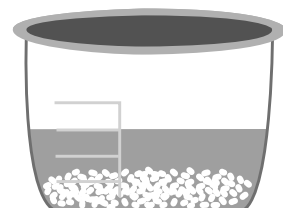


- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。將飯即時翻鬆。
(這樣允許多餘水分蒸發。)

烹調美味米飯的 三項原則



正確量水及量米。



輕輕洗米。 過度用力洗米可能導致米粒斷開， 導致烹調時米飯黏住或產生飯焦。



使用適合的水。 我們建議使用自來水或過濾自來水。

- 使用含鹼水 (pH值高於9)
可能導致米飯稍軟或變黃。
- 使用硬礦泉水
(有100或以上硬度)
可能導致米飯乾燥或硬。



注意事項！

- 如可以，選擇最近製成的米。
- 開啟袋裝米後，請即時使用。
- 將米存放在雪櫃內。

正確使用程序

米種選擇	功能選擇	水位線	烹調時間 (大約)
講求美味程度	Delicious (美味模式) Regular (標準) Hard (稍硬) Soft (稍軟)	Delicious	Regular/Soft : 56 分鐘 Hard : 52 分鐘
標準烹調米飯 (兼顧省時與省電的烹調米飯)			
烹調藜麥或快速烹調米飯			
White Rice (白米) Rinse-Free (免洗米)	Eco (節能模式)	Eco	44 分鐘
	Quinoa/Quick (藜麥/快速煮飯) 藜麥一次只能煮一杯。 米飯將會稍微變硬。您可以將米浸泡使它軟化再烹調。	Quinoa : —*1 (藜麥)	28~32 分鐘
		Quick : Quick (快速煮飯)	23~33 分鐘
	1-2 Serv. (少量) (0.5至1.5量杯)	White Rice	55 分鐘
	Sushi/Curry (壽司飯/咖喱)	Sushi-Curry	47 分鐘
	Freeze (冷凍用飯)	White Rice	53 分鐘
烹調什錦飯或糯米	Mixed (什錦飯)	Mixed	48~55 分鐘
		烹調糯米時 Sticky Rice	43~51 分鐘
烹調稀飯	Porridge (稀飯) 您可以煮較稠或較稀這兩種稀飯。	Porridge (Thick / Thin)	52~68 分鐘
烹調糙米	Brown Rice (糙米)	無可用選擇	Brown Rice*2 103~112 分鐘
烹調不同什穀米	Multi Grain (什穀米)	無可用選擇	White Rice*2 50~55 分鐘

*1 一杯藜麥需要用到兩杯水。
*2 市售品有註明水量時，須依循其標註內容。水量可根據個人偏好來調整。

●請勿將糙米與白米（含免洗米）一起烹調。（烹調效果可能未如理想。）

Delicious (美味模式)
購買時的設定

- 可多花費一些時間，嘗試區分烹調自己所喜歡的口感。
- 引誘出甘甜、美味。
 - 可以選擇硬度。
首先請嘗試「Regular（標準）」，再依各人喜好或配合料理區分使用。

選擇硬度		
Regular (標準)	Hard (稍硬)	Soft (稍軟)

Eco (節能模式)

- 考量烹調時間與耗電量之下完成烹調。
- 倘若覺得米飯較硬時，可運用以下方式予以軟化。
 - ・剛完成烹調並翻鬆後，先放置一段時間。
 - ・下一次烹調時，增加水量。（自水位線加入約1至3 fl oz. / 30至90 mL 的水。）
 - ・先浸泡米粒（30分鐘至2小時）後，按下「Start（開始）」按鈕後再烹調。

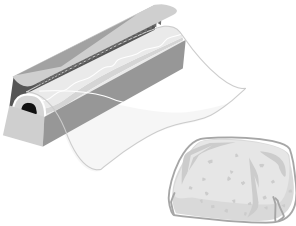
耗電量的比較		
	Eco (節能模式)	Delicious (美味模式) / Regular (標準)
烹調 3 量杯時	153 Wh	218 Wh

* 量溫狀況：室內度 73.4 ± 3.6 °F / 23 ± 2 °C，水 73.4 ± 1.8 °F / 23 ± 1 °C

Freeze (冷凍用飯)

- 炊煮出冷凍後用微波爐解凍依然不易黏住且容易鬆開的米飯。

- 冷凍的方法
- ① 飯趁熱個別分為2/3杯的量（約5.3 oz. / 150 g）放在保鮮膜上，然後平坦攤開避免弄散，並包裹起來。（厚度約1 in. / 3 cm）
 - ② 冷卻至常溫後放進冷凍庫。



- 冷凍小訣竅
- 飯要盡早冷凍。
〔因為時間過得越久（長時間保溫等），炊煮的風味會越降低。〕
 - 放置在鋁盤上冷凍，可以抑制米飯口感變差。
（因為可以急速冷凍。）

解凍（加熱）的方法	
●請依循您使用的微波爐的使用說明書。 使用說明書內未記載時，請參考右側的加熱時間估算值，邊觀察加熱狀態邊調節時間。	
	加熱時間估算值
1 個：約 2/3 杯（約 5.3 oz. /150 g）	2 ~ 3 分鐘
2 個：約 1 1/3 杯（約 10.6 oz. /300 g）	4 ~ 5 分鐘

微波爐（600 W）時

使用不同程序

以「Delicious（美味模式）」功能烹調

1 選擇「White Rice（白米）」或「Rinse-Free（免洗米）」

按下 **Rice Select**。

當按鈕燈閃動時表示選擇該選項。

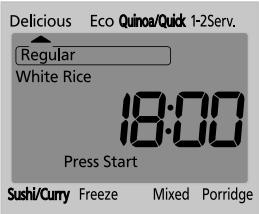


2 選擇「Delicious（美味模式）」

按下 **Delicious Select**。

「▲」移動到「Delicious（美味模式）」。

- 想改變硬度時
再次按 **Delicious Select** 選擇硬度。



3 按下「Start（開始）」按鈕

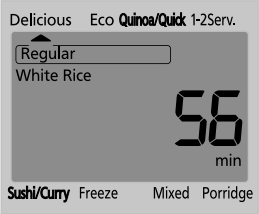
閃動

按下 **Start**。

↓

烹調開始。

- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。
將飯即時翻鬆。
（這樣允許多餘水分蒸發。）



附註

- 「White Rice（白米）」和「Rinse-Free（免洗米）」設定已儲存。（「Delicious（美味模式）」和「Eco（節能模式）」功能設定也會儲存。）
- 「Regular（標準）」、「Hard（稍硬）」、「Soft（稍軟）」及「Clean（清洗）」會於選擇時出現。
- 為了讓選擇功能時更容易分辨（例如「Menu Select（功能選擇）」按鈕顯示為「Delicious（美味模式）」），嗶一聲已變更為「嗶嗶」。
- 顯示屏幕根據已選烹調程序變更。
請注意「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」、「Mixed（什錦飯）」、「Porridge（稀飯）」、「Brown Rice（糙米）」及「Multi Grain（什穀米）」程序，微型電腦飯煲將顯示目前時間直至10分鐘才表示烹調完成。之後將轉換顯示時間直至烹調完成。

變更「米種」和「功能」後進行烹調

1 選擇一個米種

按下 **Rice Select**。

當按鈕燈閃動時表示選擇該選項。



2 用於「White Rice（白米）」或「Rinse-Free（免洗米）」程序時，選擇一個功能

按下 **Menu Select**。

將「▲」設定為某個功能。



3 按下「Start（開始）」按鈕

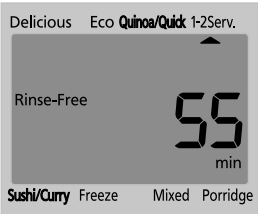
閃動

按下 **Start**。

↓

烹調開始。

- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。
將飯即時翻鬆。
（這樣允許多餘水分蒸發。）



保溫

保溫（自動）

- 完成烹調後，所有程序隨即自動轉換為保溫功能。（完成烹調後請即時將米飯翻鬆。）

	●Delicious（美味模式） ●1-2 Serv.（少量）	●Eco（節能模式） ●Sushi/Curry（壽司飯/咖喱）	●Quick（快速煮飯）
	●Freeze（冷凍用飯）（第13頁） 最好盡早冷凍，以免降低炊煮完成時的風味和口感。		
	●Mixed（什錦飯） 使用保溫功能也可能導致蓋加熱板汙漬，嚴重影響米飯味道。		
	●Porridge（稀飯） 如對稀飯進行保溫，有可能變稠、變糊。		
微型電腦飯煲將自動轉換成保溫功能，但不建議使用。	●Quinoa（藜麥） 味道可能嚴重受影響。		
	●Sticky Rice（糯米） ●Brown Rice（糙米） ●Multi Grain（什穀米）		

預防措施

- 請勿使用保溫功能超過12小時。
- 若要在保溫期間防止氣味及冷凝：
讓米飯留在微型電腦飯煲內的時候，請勿取消保溫功能或拔掉電源插頭。
- 若要防止氣味：
使用保溫功能前請將飯勺從微型電腦飯煲取出。

附註

- 保溫時間達至23小時是以1小時為單位顯示（顯示「0」即代表小於1小時）。
- 24小時後，顯示屏幕將回到目前時間。

再加熱（手動）

- 從保溫狀態加熱至高溫度的米飯。

1 在保溫狀態下翻鬆米飯

2 按下「Keep Warm（保溫）／Reheat（再加熱）」按鈕



- 當鈴聲提示，即時翻鬆米飯。
米飯即可享用。

附註

- 再加熱無法在以下情況下使用。
 - 當米飯已冷卻（鈴聲提示嗶4次）。
 - 保溫功能並未啟動。
- 加熱超過2次將會嚴重影響米飯味道。



- 若要關掉保溫功能
按下 **Cancel/Off** 然後拔掉電源插頭。

- 若要從保溫狀態再加熱
- 若要回到保溫狀態

使用預約功能

預約

- 可以設定2個預約時間。（設定將儲存直至變更。）
您可能覺得保存經常使用的時間較方便，例如使用「Timer 1（預約1）」供早餐提醒而「Timer 2（預約2）」供晚餐提醒。

例如：設定為早上7:30

1 檢查目前時間是正確

- 如時間不正確，請按以下右邊步驟設定。

2 檢查程序

（設定為想要程序。第14頁的步驟1、2）

3 選擇「Timer 1（預約1）」或「Timer 2（預約2）」

按下 **Timer 1-2**。

- 每個按鈕動作將變更選擇。

Timer 1 ↔ Timer 2

4 設定完成米飯烹調時間

Hour 向前
（單位為每1小時）

Minute 向前
（單位為每10分鐘）

- 長按按鈕以加快循環時間。

5 按下「Start（開始）」按鈕

閃動
按下 **Start**。

設定結束。

- 當烹調完成鈴聲提示時，蒸煮步驟已完成。
將飯即時翻鬆。（這樣允許多餘水分蒸發。）



- 若要重設操作
- 若要取消設定

當目前時間有誤

- 顯示時間為 24小時時鐘格式。

1 將電源插頭穩固地插入

2 按住 **Hour** 或 **Minute** 1 秒以上

- 聽到「嗶」聲時放開手指。

3 設定時間

Hour 向前
（單位為每1小時）

Minute 向前
（單位為每1分鐘）

- 長按按鈕以加快循環時間。

- 時間無法在以下情況設定，例如正在使用烹調／保溫狀態／預約設定。
- 鋰電池不足時，拔掉電源插頭將導致遺失資料，例如目前時間及預約時間的設定。（第22頁）
- 鋰電池已固定在本體內所以無法由顧客自行更換。若要更換鋰電池，請向授權經銷商查詢。

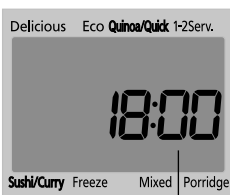
本產品內含一顆CR鈕扣式鋰電池，此電池內含過氯酸鹽材料，需要特別處理。請瀏覽
www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

■ 若要在完成預約設定後參考目前時間。

亮起

按下 **Timer 1-2**。

- 長按即可顯示。



閃動



閃動停止時，代表時間已設定。

附註

- 如預約設定的時間不足，預約將不允許設定，烹調則即時開始。（參考第28頁的「預約設定限制」。）
- 預約無法使用「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」或「Mixed（什錦飯）」功能。
- 如預約設定是13小時或更長（如水溫高則為8小時或更長），米飯可能變質，產生不預期的氣味。
- 如使用預約烹調，則不會顯示剩餘完成時間。
- 如使用預約烹調，米可能吸收過量水分。這可能導致米飯變軟或產生飯焦。
→ 米飯太軟的話，請稍微減少水量。（減少水量至水位線下方大約 1至2 fl oz. / 30至60 mL處。）

食譜

烹調什錦飯／糯米飯時

- 在放入配料前，增減水量。
- 配料的量為每1量杯米75 g 以下。（過多，就無法順利烹調。）
- 將配料切細後，放在米上。（一旦混勻，就無法順利烹調。）
- 立即烹調。（過了一段時間之後，調味料就會沈澱以致無法順利烹調。）

什錦飯



材料（6人份量） 1人份：309 kcal

白米.....3量杯
配料
牛蒡、蒟蒻.....各30 g
乾香菇.....2片
油炸豆腐皮.....1½片
雞肉、紅蘿蔔.....各50 g
調味料
薄口醬油、酒.....各1大匙
味醂.....½大匙
鹽、鰹魚露.....各½小匙

紅豆糯米飯



材料（6人份量） 1人份：295 kcal

糯米.....3量杯
紅豆.....½量杯（50 g）
紅豆煮汁（用於炊飯）
裝飾用
芝麻鹽.....適量

關於烹調糯米的 水量增減

- 混合白米烹調時，請倒入比 Sticky Rice（糯米）水位線稍多的水。
（標準為每1量杯白米約60 mL）

1 準備

牛蒡…削成薄片後泡水。
蒟蒻…川燙後切細。
乾香菇…用溫水泡軟後切細。
油炸豆腐皮…淋上熱水去油後切細。
雞肉…切細。
胡蘿蔔…切成薄條。
洗白米，放入調味料後，將水加到「水位線：Mixed 3」的位置，並充分混合均勻後讓表面平整。
將配料放在白米上。（請勿攪拌。）

2 設定程序後按下「Start（開始）」按鈕

Rice Select （米種選擇）	White Rice（白米）或 Rinse-Free（免洗米）
Menu Select （功能選擇）	Mixed（什錦飯）

Start

3 完成

鈴聲提示後，以上下翻動米飯的方式將米飯翻鬆。

1 煮紅豆

用充分的水量煮紅豆，沸騰後將煮汁倒掉。
再度加水，再用文火煮出偏硬口感。
煮好後，將煮汁移入其他容器待冷，用濾網瀝乾紅豆，上面則覆蓋濕布巾。

2 準備烹調

清洗糯米，用濾網瀝乾，上面覆蓋濕布巾，放置30分鐘左右以瀝乾水分。
將糯米倒入內鍋，並將紅豆煮汁加到「水位線：Sticky Rice 3」的位置。
不足時，則加水。
將紅豆放在糯米上。（請勿攪拌。）

3 設定程序後按下「Start（開始）」按鈕

Rice Select （米種選擇）	White Rice（白米）或 Rinse-Free（免洗米）
Menu Select （功能選擇）	Mixed（什錦飯）

Start

4 完成

鈴聲提示後，以上下翻動米飯的方式將米飯翻鬆後盛在器皿上，再灑上芝麻鹽。

製作壽司飯時

- 為了充分入味，趁熱將米飯移往壽司桶內，再與壽司醋拌勻。（請勿直接在內鍋中攪拌壽司醋。）
- 為了呈現美麗光澤，因此用扇子搨涼以急速冷卻。
- 為了避免出現黏性，將飯勺平放，以縱切米飯的方式快速攪拌均勻。

手捲壽司



材料（4 人份量）

- 白米.....3量杯
- 昆布.....5×5 cm
- 海苔片.....適量
- 壽司醋
 - A 醋.....90 mL
 - 砂糖.....2½大匙
 - 鹽.....1½小匙

配料
鮪魚、花枝、蝦子、鮭魚、鮭魚卵、小黃瓜、雞蛋、醃黃蘿蔔、芽苗菜、酪梨等.....適量

1 準備
清洗白米後，將水加到「水位線：Sushi・Curry 3」的位置，將昆布放在白米上。

2 設定程序後按下「Start（開始）」按鈕

Rice Select (米種選擇)	White Rice (白米) 或 Rinse-Free (免洗米)
Menu Select (功能選擇)	Sushi/Curry (壽司飯/咖哩)



3 作壽司飯
將 A 放入鍋內稍微加溫後，製作壽司醋。
將壽司桶內側稍微加濕。
鈴聲提示後，取出昆布，再將米飯移入壽司桶。
將壽司醋均勻灑在米飯上，以縱切要領邊攪拌，邊用扇子搨涼。
為防止乾燥，覆蓋已擰乾的布巾。

4 捲壽司
將壽司飯與配料放在海苔片後捲起來。

烹調稀飯時

- 設有Porridge（Thick）與Porridge（Thin）的水位刻度，可依各人喜好進行烹調。（Thin為水分較多的稀飯。）
- 請勿使用牛乳類。（無法順利烹調。）
- 等烹調完成後再調味。（當調味料沈澱後，就無法順利烹調。）
- 放入配料時，為每1量杯米為150 g 以下。（過多，就無法順利烹調。）
- 無法將熟米飯煮成稀飯。
- 不使用糙米。（無法順利烹調。）

茶泡稀飯



材料（4 人份量）

1 人份：133 kcal

- 白米.....1量杯
- 濃焙茶.....1100 mL
- 調味料
 - 鹽.....少許
- 裝飾用
 - 茶葉.....適量

1 準備
洗白米，將冷掉的焙茶加到「水位線：Porridge（Thin）1」的位置。

2 設定程序後按下「Start（開始）」按鈕

Rice Select (米種選擇)	White Rice (白米) 或 Rinse-Free (免洗米)
Menu Select (功能選擇)	Porridge (稀飯)



3 完成
鈴聲提示後，加鹽攪拌均勻後盛盤，最後再灑上茶葉。

烹調糙米時

- 由於烹調時間較長，因此無須將豆類乾物泡開，便可一起放入烹調。此時，依糙米與豆類杯數加水。
- 在放入配料前，增減水量。
- 配料量為每1量杯米75 g 以下。（過多，就無法順利烹調。）
- 將配料切細後，放在米飯上。（一旦混勻，就無法順利烹調。）

黃豆與羊栖菜拌飯



材料（6 人份量）

1 人份：260 kcal

- 糙米.....2½量杯
- 黃豆（乾燥）.....½量杯（65 g）
- 配料
 - 羊栖菜芽（乾燥）.....15 g
 - 油炸豆腐皮（切細）.....1片
- 調味料
 - 濃口醬油.....2大匙
 - 鹽、油.....適量

1 準備
將糙米與黃豆輕輕洗淨後，放入內鍋。
將水加到「水位線：Brown Rice 3」的位置。

2 設定程序後按下「Start（開始）」按鈕

Rice Select (米種選擇)	Brown Rice (糙米)
Menu Select (功能選擇)	—



3 準備配料
羊栖菜芽…放入水中泡軟 20 分鐘。
油炒羊栖菜芽後，加水淹蓋過表面後煮開。
水已收乾後，放入油炸豆腐皮與調味料，再繼續煮到完全收汁為止。

4 完成
鈴聲提示後，攪拌配料，再用鹽調味。
（請勿在內鍋攪拌配料。）

什穀米沙拉



材料（4 人份量）

1 人份：285 kcal

- 白米.....1量杯
- 什穀.....30 g
- 配料
 - 生火腿、紅椒、黃椒、小黃瓜、起司.....各50 g
 - 生菜.....3片
 - 黑橄欖.....20 g
- 調味沙拉醬
 - 酒醋（醋）.....3大匙
 - 鹽.....½小匙
 - 胡椒.....少許
 - 橄欖油.....1大匙
 - 洋蔥（切碎末）.....50 g

1 準備
洗白米，將水加到「水位線：White Rice 1」的位置。將什穀放在白米上。
（市售品有註明水量時，須依循其標註內容。）

2 設定程序後按下「Start（開始）」按鈕

Rice Select (米種選擇)	Multi Grain (什穀米)
Menu Select (功能選擇)	—



3 混合調味沙拉醬
製作調味沙拉醬，混合到剛煮好的飯上。
（請勿在內鍋內攪拌配料。）

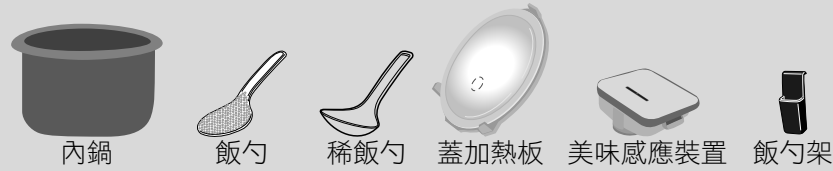
4 完成
將生菜以外的食材皆切成約 5 mm 的塊狀，拌在冷卻的飯上。
將生菜鋪在容器上，盛盤做出鮮豔豐富的模樣。

清洗

- 清洗時，拔掉電源插頭然後確保本體已冷卻。
- 本體和蓋加熱板的密封墊不能拆下。請勿勉強拉扯或使用尖銳物件穿刺。（可能導致變形、剝落或損壞。）
- 清洗後，用乾布擦拭。

首次使用時及每次使用後

■ 拆除配件後，用軟海綿清洗。



■ 什錦飯等加入調味料後，即時清洗。（因為會引發異味、變質或生鏽。）

< 請勿使用以下東西>
金屬擦及尼龍擦等。

請勿使用百潔布進行清洗。

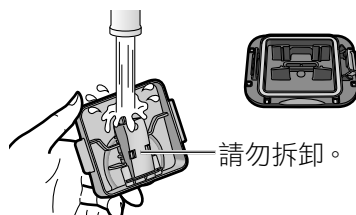
揮發油、稀釋劑、擦亮劑、漂白劑、抗菌劑酒精等。

乾碗機或洗碗機／烘乾機

美味感應裝置

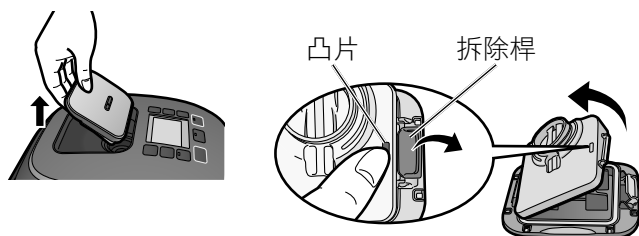
取出並沖洗乾淨。

- 水珠和污垢容易滯留在美味感應裝置內，所以每次使用後請清洗乾淨。（因為這可能會造成異味或變質。）



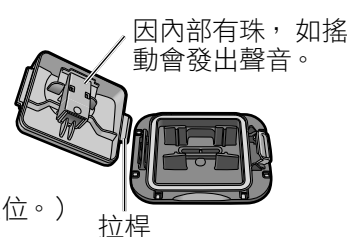
■ 拆除時

- ① 向上拉以拆除。
- ② 按下凸片同時打開拆除桿。



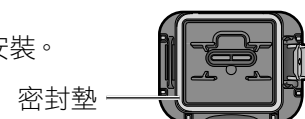
■ 安裝時（拆除時的相反方向。）

- ① 插入拉桿並將拆除桿關牢固，直到聽到「咔嚓」聲。
- ② 插進外蓋。（確保已穩固放回原位。）



預防措施

- 請勿拆除密封墊。（這可能引致蒸氣洩漏。）
- 如密封墊脫落，確保沿著槽安裝。



上框・內鍋支撐橡膠（有3處）

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

預防措施

- 請勿將水倒入進行清洗。

內鍋（第8頁）・飯勺・稀飯勺・飯勺架

使用溫和清潔劑清洗。

預防措施

- 請勿將內鍋用作為洗碗工具。（這樣可能削去內鍋塗層。）



內蓋感應器・內鍋感應器

用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

- 如污垢很難清除，用一點溫和清潔劑在尼龍擦然後輕輕擦拭。

附註

- 如有污垢時使用內蓋感應器或內鍋感應器可能導致米飯燒焦或以不理想方式烹調。

外蓋的內部表面・密封墊

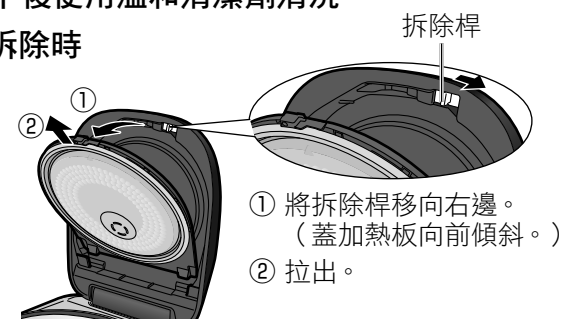
用擰乾水分的濕毛巾擦拭。

- 拆卸美味感應裝置然後擦拭外蓋的內部表面、美味感應裝置的配件部分及密封墊。

蓋加熱板

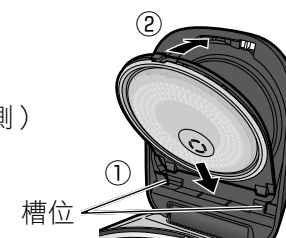
拆下後使用溫和清潔劑清洗。

■ 拆除時



■ 安裝時

- ① 將蓋加熱板插入槽位。（兩側）
- ② 向外蓋按下直至聽到「喀噠」一聲。



預防措施

- 使用調味料後（什錦飯等），請即時清洗。（因為會引發異味、變質或生鏽。）

定期檢查

- 大約每月檢查一次，如有灰塵請擦拭！
微型電腦飯煲底部（吸氣孔／排氣孔）
用吸塵器吸除垃圾及異物等。

當微型電腦飯煲的潔淨有問題時

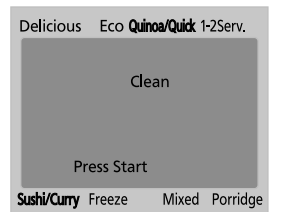
清洗功能

如很難清除氣味或污垢無法從蓋加熱板或蒸氣口中清除...

- 準備工作
- ① 將水倒進內鍋。（「White Rice」水位線：3~4）
 - ② 把內鍋放入本體並合上外蓋。

1 顯示「Clean（清洗）」

按下 Menu Select。



2 按下「Start（開始）」按鈕

閃動
按下 Start。
清洗功能開始。

3 大約45分鐘後當鈴聲提示時，按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕

按下 Cancel/Off。

- 水冷卻後，將它倒掉。

附註

- 將檸檬切成片然後加入水中增強效果。
- 可能無法完全去除氣味或污垢。

我的微型電腦飯煲有故障嗎？

檢查以下事項再要求維修。

	症狀	在此檢查！	頁
烹調中	烹調時間比預期更長。	●如不斷烹調米飯，烹調時間可能會較長（可能延長45分鐘）。 ●微型電腦飯煲可能停止倒數剩餘時間以進行調整。 ●內鍋的水量多了嗎？ 如增加水量，烹調時間可能會變長（可能延長15分鐘）。	— — —
	蒸氣從其他部分散發，不是從蒸氣口散發。	●是否有米飯堵塞外蓋的密封墊、蓋加熱板的密封墊或內鍋邊，或放置時內鍋傾斜嗎？ ●您是否有每次清洗蓋加熱板然後正確裝好？ ●內鍋變了形嗎？ → 如內鍋變形，是可以從授權經銷商購買新的內鍋。 ●拉扯或使用尖銳物件穿刺外蓋的密封墊、蓋加熱板的密封墊，可能導致變形、剝落或損壞。 → 如出現蒸氣洩漏的情況，請聯絡授權經銷商。	— 21 —
烹調中／保溫中	微型電腦飯煲產生聲響。	●呼呼聲…散熱用的風扇操作聲。 ●高調聲…IH（感應加熱）聲。 保溫時，有時您可能會聽到這個聲音。 ●嘶嘶聲…蒸氣噴出聲。 打開／合上外蓋時 ●卡嗒聲…美味感應裝置的珠滾動時發出的聲音。	— — — —
預約	即使使用了預約烹調仍然立即開始。	●目前時間準確嗎？（顯示時間為24小時時鐘格式。） ●預約是否設定在「預約設定限制」以外？	16 28
	我已設定預約但烹調無法開始。	●使用預約時，烹調開始前米已浸泡，所以烹調開始後浸泡時間會較短。因此，烹調開始時間可能會稍微比預期晚一點。 （根據使用的程序，烹調可能在米飯準備完成前40分鐘才開始。）	—
	米飯在預約設定的時間未煮好。	●目前時間準確嗎？（顯示時間為24小時時鐘格式。） ●您是否有按下「Start（開始）」按鈕？ ●預約是否設定在「預約設定限制」以外？	16 16 28
其他問題	按鈕操作無法運作。	●按鈕燈有開啟嗎？ 按鈕操作無法在以下情況運作，例如正在使用烹調／保溫狀態／預約設定。 → 按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕。	—
	「Keep Warm（保溫）／Reheat（再加熱）」按鈕沒有回應。	●是否關掉了保溫功能？ ●米飯冷卻了嗎？（鈴聲將會提示4次。） 如溫度是122 °F / 50 °C或更低則無法加熱。	— —
	顯示屏幕是空白的。	●插入電源插頭時「18:30」是否有顯示？ 〔已顯示〕 鋰電池不足。 插上電源插頭時可以進行烹調及保溫，但拔除後時間及預約等記憶內容將會消失。目前時間必須在每次使用預約設定。 鋰電池已固定在本體內所以無法由顧客自行更換。 〔無顯示〕 電路系統有故障。 → 若要更換鋰電池或維修，請向授權經銷商查詢。	—
	電源插頭出現火花。	●插入或拔掉電源插頭時，有時小火花可能會出現。這是一種正常現象，尤其是IH（感應加熱）技術，不屬於故障。	—

■如您不小心將水或米加入本體內，請拔掉電源插頭然後聯絡授權經銷商。

這是什麼意思？

錯誤訊息	在此檢查！
U 10	●內鍋放置正確？ ① 設定所提供的內鍋。 ② 請按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕，使錯誤訊息消失。 （只要關上外蓋，無需按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕，錯誤訊息一會兒之後便會消失。） ③ 再一次操作。
U 12	●是否有異物或污垢留在內鍋底部、蓋加熱板、內蓋感應器或內鍋感應器？（第8頁） → 清除異物或污垢然後按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕。 ●內鍋中是否有太多水？ → 按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕。 （下次烹調時，稍微減少水量。）
U 14	●保溫功能是否使用超過96小時？ → 按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕。
U 15	●外蓋打開了嗎？ ●美味感應裝置固定了嗎？（第20頁） → 如美味感應裝置已遺失，請從授權經銷商購買。 美味感應裝置未固定也可煮飯或保溫，不過 ●可能會無法順利炊煮。（如果進行保溫，米飯會變乾燥。） ●液體可能會溢出。 ●米飯烹調後「U15」可能會再顯示。 ●美味感應裝置內是否有任何污垢或異物？ → 清除所有污垢或異物。（第20頁）
U25	●微型電腦飯煲底部的吸氣孔及排氣孔是否有灰塵等物質阻塞？ → 使用以下步驟清除灰塵。 ① 按下「Cancel/Off（取消／關）」按鈕然後拔掉電源插頭。 ② 微型電腦飯煲冷卻後，請取出內鍋。 ③ 從微型電腦飯煲底部吸氣孔／排氣孔清除灰塵。（第21頁） ●微型電腦飯煲是否有在地毯等物品上使用？（第8頁） → 請勿在微型電腦飯煲底部受到阻塞的地方下使用微型電腦飯煲。
H 00	●試著拔下電源插頭再重新插入。 如果「H 00」再次出現，即為故障訊息。 → 請詢問授權經銷商，並告訴他們該錯誤訊息（即在「H」後的兩位數字）。

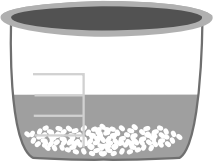
如上述方法沒有任何改善，請向授權經銷商查詢維修事宜。

下一步應該怎樣...

● 微型電腦飯煲沒有故障。
檢查以下事項才要求維修。

太軟（黏）

- 您是否正確量米和量水？（第10頁）
- 是否有斷開的米粒？
- 您是否將米長時間浸泡？（例如使用預約時。）
→ 使用預約時，嘗試稍微減少水量。
（減少水量至水位線下方大約1至2 fl oz. /30至60 mL處。）



- 您是否用熱水洗米？
- 您是否使用超過「1-2 Serv.（少量）」功能少量的指定米量？
（0.5至1.5量杯）
- 煮好飯後，您是否即時翻鬆？
- 烹調新收割米時，您是否使用低於標準水量？（減少水量至水位線下方大約1至2 fl oz. /30至60 mL處。）
- 洗完米後您是否將米留在網漏內？
（第10頁 這可能會導致米粒斷裂，且煮熟後米飯可能會比較黏。）
- 硬米是您的首選嗎？
 - 稍微減少水量。（減少水量至水位線下方大約1至2 fl oz. /30至60 mL處。）
 - 嘗試使用「Delicious（美味模式）/Hard（稍硬）」功能。

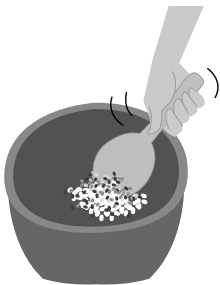
太硬（乾）

- 您是否正確量米和量水？（第10頁）
- 您是否使用「Eco（節能模式）」或「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」功能？（第12頁）
- 免洗米有乾硬傾向。
→ 想煮出柔軟口感時，請泡水後再烹調。
- 軟米是您的首選嗎？
 - 稍微增加水量。
（按「Eco（節能模式）」的水量增加至水位線上方大約1至3 fl oz. /30至90 mL，
其他模式則增加1至2 fl oz./30至60 mL。）
 - 嘗試將米浸泡（30分鐘至2小時）才烹調。
 - 嘗試使用「Delicious（美味模式）/Soft（稍軟）」功能。



米飯已煮焦

- 是否有正確處理及洗米？
 - 是否有污垢或異物件堵塞內蓋感應器、內鍋感應器、內鍋底部或本體內部？
 - 是否使用免洗米？使用免洗米容易焦黃。
→ 烹調前，稍微水洗一下有助於緩和這種情況。
→ 請用「Rinse-Free（免洗米）」烹調。
 - 您是否使用預約？（您是否將米長時間浸泡？）
 - 是否有斷開的米粒？
 - 洗完米後您是否將米留在網漏內？
（第10頁 這可能會導致米粒斷裂，且煮熟後米飯可能會燒焦。）
 - 煮飯加調味料，例如什錦飯可能很容易煮焦。
 - 內鍋底部產生金黃色米飯不代表故障。
- 如按照上述步驟沒有改善，請參考「如要改善飯焦」。（第27頁）



症狀

冷凝產生。

米飯有氣味。

米飯是黃色。

米飯太乾。

稀飯變糊。

薄膜形成。

米飯黏在內鍋上。

烹調好的米飯表面凹凸不平。

在此檢查！

- 煮好飯後，您是否即時翻鬆？
- 您是否在保溫狀態期間米飯仍然在微型電腦飯煲內時關閉了保溫按鈕或拔掉了電源插頭？

- 您是否在保溫狀態期間米飯仍然在微型電腦飯煲內時關閉了保溫按鈕或拔掉了電源插頭？
- 保溫功能是否操作12小時或更多？
- 煮什錦飯等加調味料完成後，氣味可能仍然存在。
- 您是否有在保溫狀態時加入冷飯？
- 是否有正確處理及洗米？
- 使用保溫功能前您是否有將飯勺從微型電腦飯煲取出？
- 是否每次使用後都進行清潔保養？
清潔保養不妥善的話，可能導致米飯味道變差或出現氣味。
如持續使用骯髒的微型電腦飯煲，可能導致米飯品質變差。

- 當明顯聞到米飯有氣味時，
- ① 小心清洗內鍋、蓋加熱板及美味感應裝置。
 - ② 如無法清除氣味，請使用清洗功能。（第21頁）

- 保溫功能是否操作12小時或更多？
- 是否有正確處理及洗米？
- 某些米類，煮完飯後米飯可能帶有黃色。

- 保溫功能是否操作12小時或更多？
- 您是否有重複再加熱？
- 美味感應裝置是否正確裝好？
- 是否有米飯堵塞外蓋的密封墊、蓋加熱板的密封墊或內鍋邊、內鍋變形，或放置時內鍋傾斜嗎？

- 您是否將米長時間浸泡？（例如使用預約時。）
- 烹調稀飯時您是否有使用保溫功能？

- 您是否過度洗米，導致米粒斷開？
- 是否有正確洗米？
（米內的澱粉溶解，然後在表面變成為薄膜。這是無害的。）

- 軟米或糯米容易沾黏，這要視米的種類而定。

- 烹調前米飯是否均勻散佈？
- 這可能因強力加熱，即是IH（感應加熱）的特性。這不是故障。
以下情況可能形成凹凸不平。
 - 米未完全清洗。
 - 有大量斷開的米粒。
 - 因為用力清洗米粒導致米粒破碎。
 - 烹調份量不足。

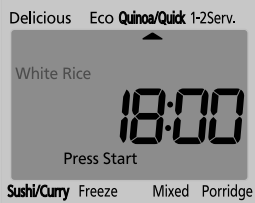
下一步應該怎樣...

- 如第24～25頁的建議沒有改善，您可以變更設定。
- 步驟2～4必須每個在16秒內完成。
如16秒內沒有任何操作，顯示屏幕則回復目前時間。
（無法設定。）
→ 請重新開始程序。
- 完成設定後，顯示屏幕回復目前時間。
- 若要返回先前設定，再次按照程序進行。



如果想要改變保溫溫度。
(74→76→72)

1 按下 **Menu Select**，並設定「▲」
為「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」



- 「White Rice（白米）」或「Rinse-Free（免洗米）」
下選擇「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」。

2 按下 **Keep Warm Reheat** 您將不會聽到嗶一聲。

按下 **Timer 1-2** 您將不會聽到嗶一聲。

按下 **Keep Warm Reheat** 

3 按下 **Start** 

- 預設值為「74」。

4 當米飯發出米香味

按下 **Menu Select**

設定至「76」。



10秒後
（設定自動結束。）



當米飯顏色發生變化或是米飯過乾

按下 **Menu Select**

設定至「72」。



10秒後
（設定自動結束。）



如要改善飯焦。

1 按下 **Menu Select**，並設定「▲」
為「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」



- 「White Rice（白米）」或「Rinse-Free（免洗米）」
下選擇「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」。

2 按下 **Keep Warm Reheat** 您將不會聽到嗶一聲。

按下 **Timer 1-2** 您將不會聽到嗶一聲。

按下 **Keep Warm Reheat** 

3 按下 **Menu Select** 選擇「02」。

按下 **Start** 

4 按下 **Menu Select** 設定至「So:Lo」。

10秒後
（設定自動結束。）



若要在烹調、再加熱及清洗時
停止鈴聲提示（結束聲音）。

1 按下 **Menu Select**，並設定「▲」
為「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」



- 「White Rice（白米）」或「Rinse-Free（免洗米）」
下選擇「Quinoa/Quick（藜麥/快速煮飯）」。

2 長按 **Keep Warm Reheat**
（大約5秒）



- 這個變更不會關掉按鈕聲音。

規格

Rice Select (米種選擇)	Menu Select (功能選擇)	大約烹調時間	保溫功能*1	預約設定限制	烹調容量 (量杯) () 用於添加其他食材時。
White Rice (白米) Rinse-Free (免洗米)	Delicious (美味模式)	Regular (標準) : 56分鐘	○	完成前 70 分鐘	0.5~5.5
		Hard (稍硬) : 52分鐘			
		Soft (稍軟) : 56分鐘			
	Eco (節能模式)	44分鐘	○	完成前 60 分鐘	0.5~5.5
	Quinoa/Quick (藜麥/快速煮飯)	Quinoa (藜麥) : 28~32分鐘	×	—	1
		Quick (快速煮飯) : 23~33分鐘	○		0.5~5.5
	1-2 Serv. (少量)	55分鐘	○	完成前 70 分鐘	0.5~1.5
	Sushi/Curry (壽司飯/咖喱)	47分鐘	○	完成前 60 分鐘	1~5.5
	Freeze (冷凍用飯)	53分鐘	○	完成前 70 分鐘	0.5~5.5
	Mixed (什錦飯)	48~55分鐘	×	—	1~4
		Sticky Rice (糯米) : 43~51分鐘			1~3
	Porridge (稀飯)	52~68分鐘	×	完成前 80 分鐘	較稠 0.5~1.5 (0.5~1) 較稀 0.5~1 (0.5)
Brown Rice (糙米)	—*2	103~112分鐘	×	完成前 130 分鐘	1~3 (1~2)
Multi Grain (什穀米)	—*2	50~55分鐘	×	完成前 60 分鐘	0.5~4

*1 「×」符號代表微型電腦飯煲將自動轉換成保溫功能，但不建議使用。（第15頁）

*2 您不能選擇（「Delicious（美味模式）」、「Porridge（稀飯）」等）功能。

SR-HZ106		
電源		120 V ~ 60 Hz
耗電量 (大約)	烹調時	1200 W
	保溫時	700 W (29.8 Wh*1)
電源線長度 (大約)		39.3 in. / 1.0 m
重量 (大約)		10.4 lbs. / 4.7 kg
外形尺寸 (寬×深×高) (大約)		9.8 in. × 12.6 in. × 7.9 in. (1.4 ft.*2) / 25.0 cm × 32.1 cm × 20.1 cm (43.4 cm*2)

*1 保溫狀態每小時的耗電量。（房間溫度68 °F / 20 °C，最大米量。）

*2 外蓋打開時的高度。

- 耗電量是指電力容量的上限。
- 當開關是「關」，微型電腦飯煲耗損大約1.0 W（電源插入狀態）。
- 這個微型電腦飯煲是不適合在不同電源頻率或電壓的國家或地區使用。而且不設更換服務。

檢查	檢查您的 IH 微型電腦飯煲！	
	您是否察覺到以下情況？	停止使用微型電腦飯煲
	●電源插頭及電源線異常發熱。 ●電源線損毀或碰到電源線後發生間歇性斷電。 ●本體變形或異常發熱。 ●本體冒煙或發出焦味。 ●本體破裂、鬆動或發出異常聲響。 ●烹調時底部風扇不旋轉。	若要避免意外，請立即停止使用微型電腦飯煲，拔掉電源插頭，向授權經銷商進行檢查。

Panasonic®

Instrucciones de operación

Arrocera / calentadora electrónica de IH

Uso doméstico solamente

Modelo de 1,0 L

N.º de modelo SR-HZ106



Contenido

	página
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
Precauciones de seguridad	4
Notas sobre el uso.	8
Nombres de los componentes/Accesorios	9

Cocinar arroz.	10
(Cuando desee cocinar de inmediato)	
Uso correcto de los ajustes.	12
Uso de los distintos ajustes.	14
Mantener caliente	15
●Mantener caliente/Recalentar	
Uso del temporizador	16
●Cuando la hora actual es incorrecta	
Recetas	
●Arroz Gomoku/Sekihan	17
●Rollos de Sushi/Chagayu (Gachas de té)	18
●Soya y arroz mezclado Hijiki/Ensalada de arroz multigrano	19

Limpieza	20
●Cuando se utiliza por primera vez y en cada uso	
●Controles periódicos	
●Cuando le preocupe la limpieza de la olla arrocera	

¿Tiene una falla mi olla arrocera?	22
¿Qué significa esto?	23
Qué hacer cuando...	24
Especificaciones	28

USA/CAN

- Le agradecemos por haber adquirido este producto Panasonic.
- Este producto es para uso doméstico solamente.
 - Lea el manual de instrucciones cuidadosamente para asegurar el funcionamiento correcto y seguro.
 - Antes del uso, asegúrese de leer las “MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES” y las “Precauciones de seguridad”. (Páginas 3–7)
 - Guarde las instrucciones de funcionamiento así como la garantía para usarlas en el futuro.

Garantía limitada incluida

Español

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir en todo momento las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Se requiere supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de niños.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de realizar la limpieza. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato o si está dañado de alguna manera.
Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilice al aire libre.
9. No permita que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni sobre un horno caliente.
11. Debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, ponga los controles en “apagar”, enseguida desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al pretendido.
14. Este producto es para uso doméstico solamente.

15. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



PRECAUCIÓN:_____

- a. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable de alimentación más largo.
- b. El cable de alimentación debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser jalado por niños o que pueda ocasionar tropiezos accidentales.
- c. No se recomienda el uso de cables de extensión.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Precauciones de seguridad

Con el fin de evitar accidentes o lesiones al usuario, otras personas y daños a la propiedad, siga las siguientes instrucciones.

- Los siguientes gráficos indican el grado de daño ocasionado por la operación incorrecta.

 **ADVERTENCIA:** Indica lesiones graves o la muerte.

 **PRECAUCIÓN:** Indica riesgo de sufrir lesiones o daños a la propiedad.

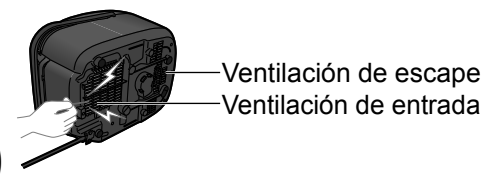
- Los símbolos se clasifican y se explican a continuación:

 Este símbolo indica prohibición.

 Este símbolo indica el requisito que se debe seguir.

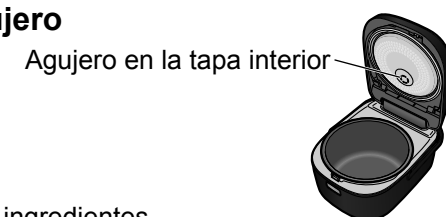
ADVERTENCIA

-  **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el enchufe está conectada vagamente a la toma de corriente.**
(Podría ocasionar una descarga eléctrica, o fuego ocasionado por un cortocircuito.)
→ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio autorizado o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe.**
 - Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas.
Dañar, modificar, poner en contacto o cerca de elementos que emiten calor, doblar a la fuerza, torcer, jalar, poner en contacto sobre bordes afilados, colocar objetos pesados en la parte superior, atar, pinchar el cable de alimentación ni transportar el aparato usando el cable de alimentación.
(Puede provocar un incendio o una descarga eléctrica debido a los daños en el cable de alimentación o en el enchufe.)
- **No conecte o desconecte el enchufe con las manos mojadas.**
 - Siempre asegúrese de que las manos estén completamente secas antes de manipular el enchufe o al encender el aparato.
(Se puede producir una descarga eléctrica o lesiones.)
- **No introduzca ningún objeto en la rejilla de ventilación o en el espacio.**
 - Especialmente objetos metálicos, tales como pasadores o alambres.
(Podría ocasionar una descarga eléctrica, o fuego ocasionado por una avería.)
- **No lave el cuerpo principal con agua, sumerja el aparato en agua ni salpique con agua.**
(Podría ocasionar una descarga eléctrica, o fuego ocasionado por un cortocircuito.)
→ Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado si entra agua en el aparato.



ADVERTENCIA

-  **No modifique, desmonte ni repare el aparato.**
(Puede causar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.)
→ Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para una reparación.
- **No utilice el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.**
(Puede causar un incendio, quemaduras, lesiones o descargas eléctricas.)
 - Panasonic no acepta ninguna responsabilidad si el producto es usado de forma inadecuada, o por no cumplir estas instrucciones.
- **No acerque la cara a la válvula de vapor ni al tapón de vapor ni las toque con la mano durante la cocción o justo después de que finalice.**
 - Preste especial atención a los niños.
(Puede causar una quemadura.)
- **No coloque nada en la olla interior que bloquee el agujero en la tapa interior.**
(El vapor se puede fugar o el contenido bajo cocción podría salir expulsado, lo que ocasionaría quemaduras o lesiones.)
<Ejemplos de métodos de cocción prohibidos>
 - Cocinar con ingredientes o condimentos en una bolsa de plástico.
 - Cocinar usando papel de aluminio, etc. para cubrir directamente los ingredientes.
- **No abra la tapa exterior ni cambie de lugar el aparato durante la cocción.**
(El vapor se puede fugar o el contenido bajo cocción podría salir expulsado, lo que ocasionaría quemaduras o lesiones.)
-  **Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o que no tengan la experiencia o el conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o que reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por la persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**
(Pueden sufrir quemaduras, lesiones o descargas eléctricas.)
- **Utilice sólo una toma de corriente nominal de 15 amperios mínimo y corriente eléctrica alterna de 120 voltios.**
(Enchufar otros dispositivos en la misma toma de corriente podría ocasionar sobrecalentamiento eléctrico, lo que podría ocasionar un incendio.)
- **Inserte firmemente el enchufe.**
(Puede causar humo, un incendio o descarga eléctrica.)
- **Limpe regularmente el enchufe.**
(Un enchufe con suciedad puede ocasionar deficiencias de aislamiento debido a la humedad y a la incorporación de pelusa, lo que podría ocasionar un incendio.)
→ Desconecte el enchufe y limpie con un paño seco.



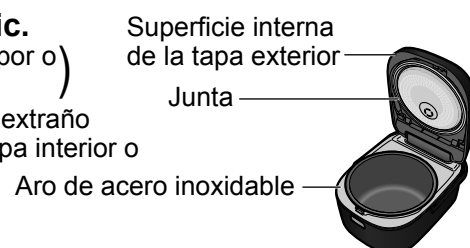
Precauciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- **Dejar de utilizar el aparato inmediatamente y desconéctelo cuando se presenten anomalías o fallos.**
(Puede causar humo, un incendio o descarga eléctrica.)
Ejemplos de anomalías o fallos:
 - El enchufe y el cable de alimentación se sobrecalientan anormalmente.
 - El cable de alimentación está dañado o presenta fallos cuando se toca.
 - El cuerpo principal está deformado o extremadamente caliente.
 - Sale humo del cuerpo principal o se detecta un olor a quemado.
 - El cuerpo principal está agrietado, suelto o genera ruidos extraños.
 - El ventilador en la parte inferior no gira durante la cocción.
 → Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para las inspecciones o reparaciones de inmediato.

- **Cierre la tapa exterior firmemente hasta que haga clic.**
(Para evitar quemaduras o lesiones ocasionadas por la fuga de vapor o por abrir la tapa exterior.)

• Para garantizar el cierre de la tapa exterior, quite cualquier objeto extraño como granos de arroz en el aro de acero inoxidable, junta de la tapa interior o en la superficie interna de la tapa exterior.



- **Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.**

• No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o encimera.
(Si jala el cable de alimentación puede ocasionar que se caiga el aparato de la mesa o de la encimera) ocasionando lesiones.

- **Siempre mantenga los niños alejados del aparato.**

(Pueden sufrir quemaduras, lesiones o descargas eléctricas.)
• Los niños no comprenden los peligros que pueden ocurrir por el uso incorrecto de aparatos eléctricos.



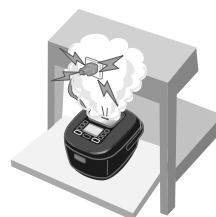
- **Tenga cuidado de no tropezarse o quedar atorado en el cable de alimentación durante el uso.**

(De lo contrario, puede sufrir lesiones o el cable de alimentación dañado puede ocasionar un incendio o descargas eléctricas.)

⚠ PRECAUCIÓN

- **No exponga el enchufe al vapor.**

• No exponga el enchufe a vapor cuando esté conectado.
(Podría ocasionar una descarga eléctrica, o fuego ocasionado por un cortocircuito.)
→ Cuando use un armario con una mesa deslizante, use el aparato donde el enchufe no esté expuesto a vapor.



- **No utilice otra olla interior distinta a la especificada o si está deformada.**

(Puede causar una quemadura o lesiones debido a un sobrecalentamiento o un mal funcionamiento.)

⚠ PRECAUCIÓN



- **No toque los elementos de calentamiento mientras el aparato está en uso o después de cocinar.**

• El tapón de vapor, la tapa interior y las piezas de metal, como el aro de acero inoxidable, cerca de la olla interior.
(Puede causar una quemadura.)

→ Utilice un paño seco o mitones para horno al quitar la olla interior cuando esté caliente.

- **No toque el botón de enganche mientras mueve el aparato.**

(Podría ocasionar que se abra la tapa exterior, lo que podría ocasionar quemaduras.)

- **No utilice el aparato en los siguientes lugares.**

• Lugares donde pueda ser salpicado con agua o cerca de una fuente de calor.
(Puede ocasionar una descarga eléctrica, fugas eléctricas o un incendio.)

• Sobre una superficie no uniforme o sobre una alfombra no resistente al calor.
(Podría ocasionar lesiones, quemaduras o incendios.)

• Cerca de una pared o mueble.
(Puede causar decoloración, deformación o daño.)

→ Abra la tapa exterior en un área en la que no entrará en contacto con objetos cercanos como la pared o un mueble.

• Sobre una lámina de aluminio o alfombra electrónica.
(El material de aluminio puede generar calor y causar humo o un incendio.)

- **No encienda el aparato sin el arroz y el agua en el interior.**

(Puede causar una quemadura.)



- **Asegúrese de sostener el enchufe cuando lo desconecte.**

(De lo contrario, podría ocasionar una descarga eléctrica, o fuego ocasionado por un cortocircuito.)

- **Siempre apague y desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de sacar la olla interior.**

(De lo contrario podría ocasionar quemaduras, lesiones, descargas eléctricas o fuego ocasionados por un cortocircuito debido al deterioro del aislante.)

- **Desenchufe y permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.**

• No mueva el aparato mientras está caliente.
(Tocar elementos calientes puede causar quemaduras.)

- **Si se utiliza el aparato en un estante de la cocina, etc., asegúrese de que el vapor no esté confinado dentro de un espacio cerrado.**

(Puede causar decoloración o deformación.)

• Si se utiliza un estante deslizante, jale la bandeja hacia afuera completamente para asegurar que la plataforma anterior no se exponga al vapor.

- **Consulte a un médico si usa un marcapasos implantado.**

• El funcionamiento de este aparato puede afectar a su marcapasos.



Si la alimentación se detiene durante el uso

Incluye si quita el enchufe, o si se activa el disyuntor de circuito de alimentación durante el uso.

- Si se presenta un corte de alimentación, la olla arrocera regresará al estado en el que se encontraba antes de que se suspendiera la alimentación.

- Si se suspende la alimentación por un tiempo prolongado, la olla arrocera regresará al siguiente estado cuando se reanude la alimentación.

Cocinar: continúa la cocción.

El arroz se puede cocinar de una manera insatisfactoria.

Mantener caliente: continúa manteniendo caliente el arroz.

*Se comenzará a cocinar inmediatamente si el tiempo fijado del temporizador ha transcurrido. El arroz podría no cocinarse en el tiempo establecido. Para más detalles sobre la "Restricción de ajuste de temporizador", consulte P. 28.

Notas sobre el uso

Para mantener la olla arrocera en buenas condiciones a largo plazo, observe lo siguiente.

Acerca de la olla arrocera

- Si coloca la olla arrocera sobre una repisa deslizante, asegúrese de comprobar que es lo suficientemente resistente para soportar la carga.
(Si no es así, la olla arrocera podría caerse.)
● Al agregar agua y arroz a la olla arrocera;
15 lbs. / 7 kg aprox.
- No cubra la parte superior de la olla arrocera cuando está en uso.
● Paños de cocina, etc.
(El vapor podría estar confinado cerca de la olla arrocera, lo que puede ocasionar deformaciones en la tapa exterior y botones o fallos en la pantalla.)
- No utilice en un sitio expuesto a la luz solar directa.
(Si lo hace, puede causar decoloración.)
- No utilice en un sitio (alfombrilla, bolsa de plástico, papel aluminio, tela, etc.) donde la parte inferior de la olla arrocera (las ventilas de entrada y escape) esté limitada.
(Si lo hace, podría dañar la olla arrocera.)
- Compruebe periódicamente las ventilas de entrada y escape en la parte inferior de la olla arrocera y enseguida quite el polvo presente, etc. (P. 21)
- No utilice la olla arrocera con objetos extraños como granos de arroz u otra suciedad adheridos a la misma.
(Hacerlo podría ocasionar que se muestre un mensaje de error y que se queme el arroz o que no se cocine de manera satisfactoria.)
- No coloque la olla arrocera cerca de dispositivos vulnerables a los campos magnéticos.
● Radios, televisiones, prótesis auditivos, etc.
(Se puede escuchar ruido o se puede reducir el nivel de volumen.)
● Tarjetas IC/tarjetas bancarias, etc.
(Los registros de la tarjeta pueden perderse o averiarse.)
- No acerque imanes a la olla arrocera.
(Si lo hace, podría provocar operaciones defectuosas.)
- No utilice la olla arrocera sobre una hornilla de inducción.
(Si lo hace, podría dañar la olla arrocera o la hornilla.)
- No utilice la olla arrocera en exteriores.
(El suministro de alimentación inestable podría ocasionar que la olla arrocera presente fallos.)

Acerca de la olla interior

- No utilice la olla interior excepto en la olla arrocera.
● No la utilice sobre una hornilla de gas o de inducción, o en un horno de microondas.
 - No golpee con objetos duros.
(De lo contrario podría raspar o abollar la superficie exterior.)
 - Observe lo siguiente para evitar que se pele o se raye el recubrimiento interno.
- Durante la preparación**

 - No utilice una batidora u otra herramienta al lavar el arroz.
 - No permita que un colador de metal, etc. entre en contacto con el revestimiento interno.
- Cuando se ha cocido el arroz**

 - No mezcle el vinagre con el arroz mientras se encuentra en la olla interior (para sushi, etc.).
 - No utilice un cucharón de metal (para gachas, etc.).
 - No toque ni golpee la olla interior (al servir, etc.).
- Durante la limpieza (P. 20–21)**

 - No la utilice como recipiente de lavado. No coloque cucharas ni otros cubiertos en la olla interior.
 - Después de la cocción con el condimento, no deje la comida en la olla interior.
→ Después de cocinar arroz mezclado, etc., retírelo de la olla interior tan pronto como sea posible y lave la olla interior.
 - No use un secador de platos ni lavavajillas/secadora.
 - Después del lavado, no deje en otra vajilla a secar.
 - No lave ni frote con material abrasivo, fregador de metal, fregador de nylon, etc.
→ Lave usando una esponja suave.

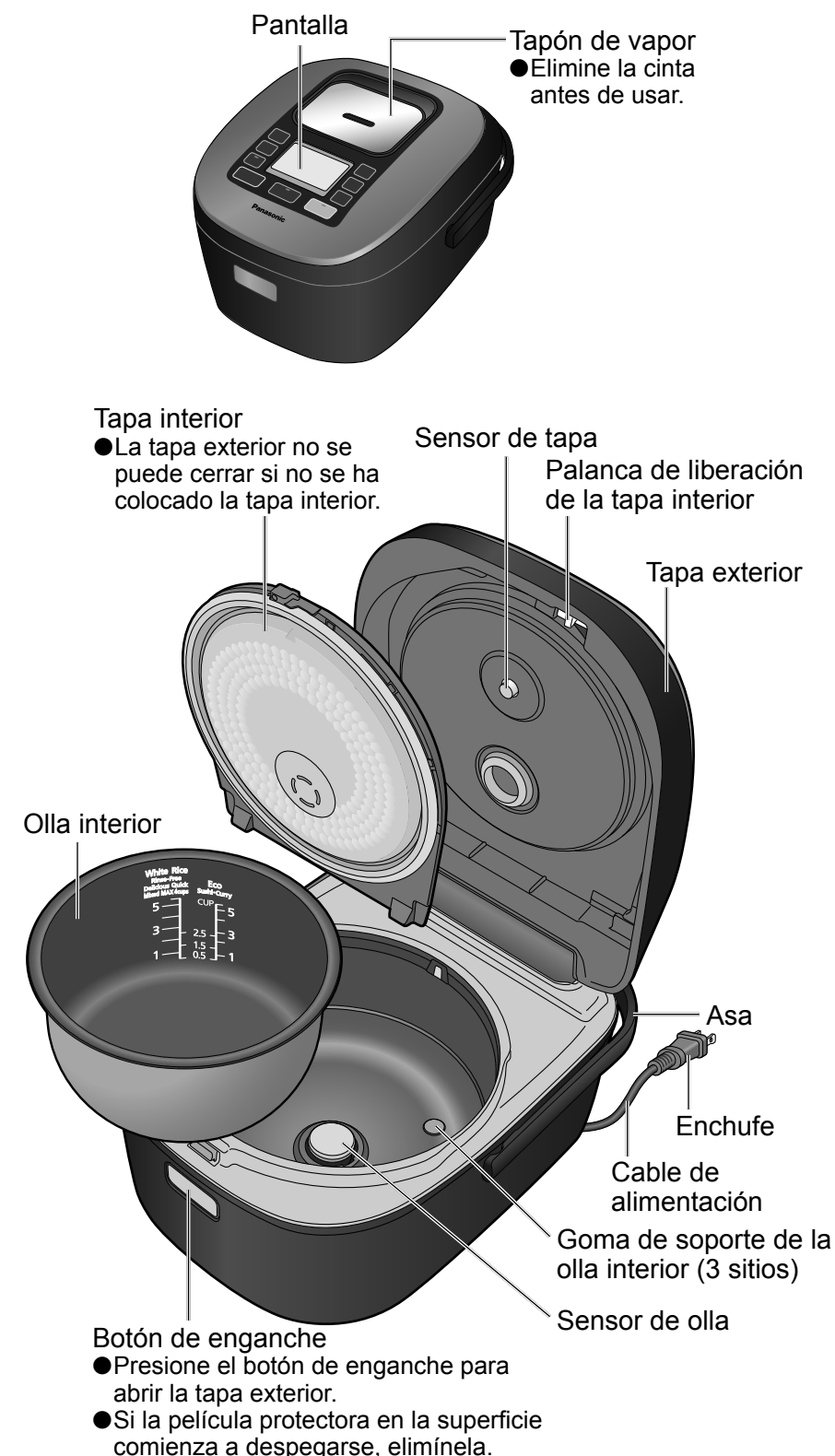
No lave usando un estropajo.

Nota

- Lo siguiente no afecta el rendimiento o la salud humana.
[Superficie exterior] Raspaduras poco profundas, dentaduras pequeñas o golpes.
[Superficie interior] Desprendimiento del recubrimiento interno.
→ Se puede comprar una olla interior nueva en un centro de servicio autorizado si la olla interior ha cambiado en forma o si tiene dudas sobre las condiciones de la olla interior.

Nombres de los componentes/Accesorios

■ Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave los accesorios, la olla interior, la tapa interior y el tapón de vapor. (P. 20–21)

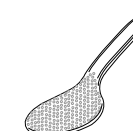


Accesorios

Vaso de medición
(Aprox. 6,1 fl oz. / 180 mL)



Cuchara de arroz



Cucharón

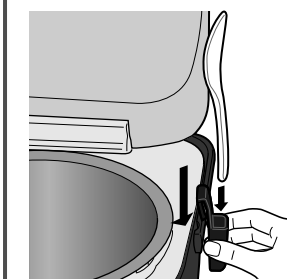


Soporte de la cuchara de arroz



Montaje de soporte de la cuchara de arroz

Monte el soporte de la cuchara de arroz en la sección dentada de la asa. Inserte la cuchara de arroz.



● Se puede montar en el lado izquierdo o derecho.

Nota

- Como medio auxiliar para personas con discapacidad visual, los botones “Start (Empezar)” y “Cancel/Off (Cancelar/Apagar)” tienen las partes “●” y “■” en relieve.

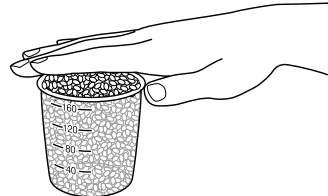
Cocinar arroz

Cuando desee cocinar de inmediato

Lavar el arroz y agregar agua

1 Mida el arroz

- Mida la cantidad deseada por medio del vaso de medición suministrada. (Aprox. 6,1 fl oz. / 180 mL por taza)



2 Lave el arroz

- ① Primero, agregue agua en abundancia, agite y elimine el agua de inmediato.
- ② Repita este proceso 2 a 5 veces, agitando suavemente para lavar el arroz cada vez. (Es aceptable si el agua de cocción está ligeramente turbia.)



- Agite el arroz sin enjuagado suavemente desde la parte inferior. (Para permitir que el agua penetre más y fácilmente el arroz sin enjuagado.)

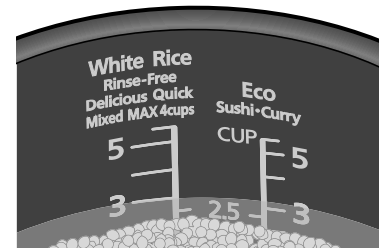
Precaución

- No deje el arroz en un colador en ningún momento. (Los granos de arroz podrían romperse, lo que puede ocasionar que el arroz se pegue o se queme al cocinarlo.)



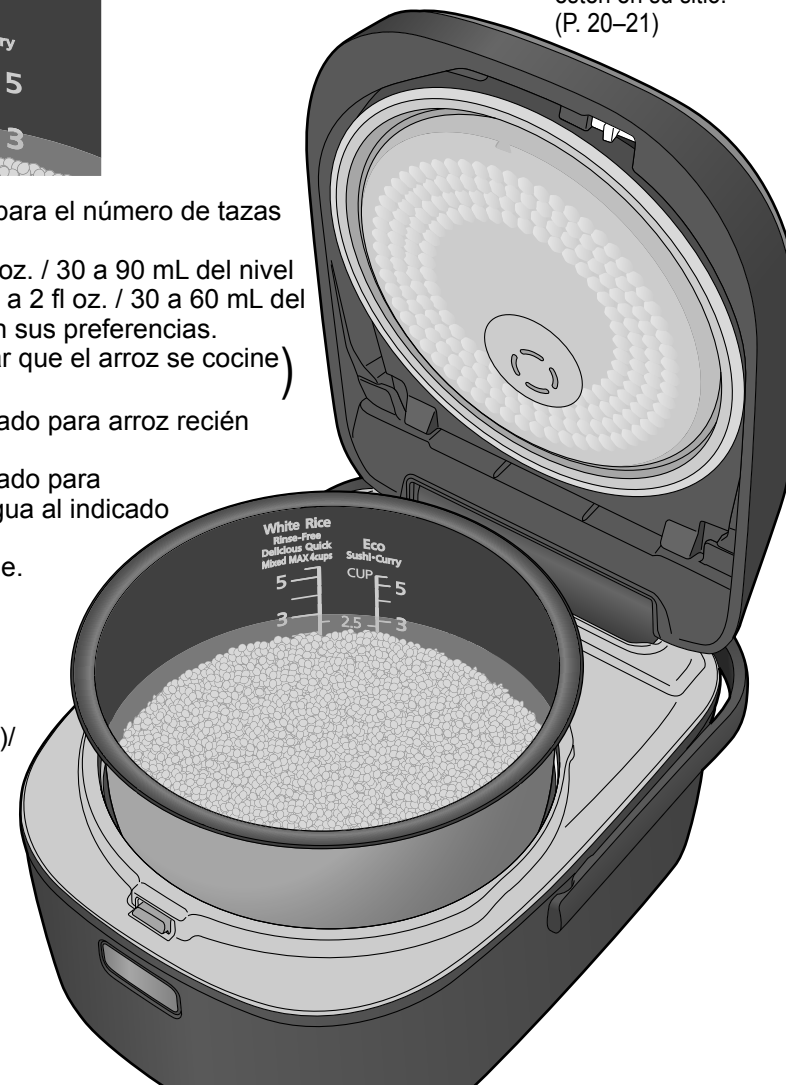
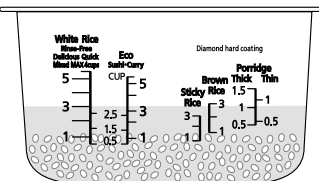
3 Agregue agua

- Agregue agua hasta la marca (nivel de agua) del ajuste de cocción deseado. (P. 12) (Asegúrese de que la olla interior esté sobre una superficie nivelada y compruebe las marcas en ambos lados.)



- Agregue la cantidad correcta de agua para el número de tazas de arroz. Ajuste agua aproximadamente 1 a 3 fl oz. / 30 a 90 mL del nivel de agua para el ajuste "Eco (Eco)", o 1 a 2 fl oz. / 30 a 60 mL del nivel de agua para otros ajustes, según sus preferencias. (Agregar demasiado agua podría evitar que el arroz se cocine correctamente.)
 - Use un poco menos de agua al indicado para arroz recién cosechado.
 - Use un poco menos de agua al indicado para arroz más firme y un poco más de agua al indicado para arroz más blando.
- Asegúrese de que el arroz sea uniforme.
- No es necesario mojar el arroz. (Al pulsar el botón "Start (Empezar)", el agua será absorbida automáticamente.)

Uso del ajuste "White Rice (Arroz blanco)/ Delicious (Exquisito)" con 3 tazas de arroz



4 Ajuste la olla interior uniformemente (compruebe que no esté inclinada.)

- Limpie el agua, etc. del exterior de la olla interior.
- Compruebe que la tapa interior y el tapón de vapor estén en su sitio. (P. 20-21)

5 Inserte el enchufe

- Asegúrese de que el enchufe esté firmemente conectado.



6 Compruebe el ajuste y presione el botón "Start (Empezar)"

Por defecto, para el arroz se usa el ajuste "White Rice (Arroz blanco)" y para el menú "Delicious (Exquisito)/ Regular (Normal)" al momento de comprar la olla arrocera. Al cambiar: (P. 14)

Presione **Start**.



La cocción comienza.



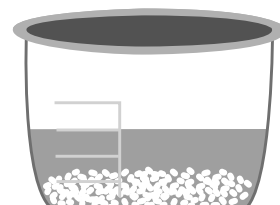
- Cuando suena el zumbador después de la cocción, la etapa de vapor ha finalizado. Mezcle el arroz de inmediato. (Esto permite que se evapore el exceso de humedad.)

Tres reglas

para un arroz exquisito



Mida el agua y el arroz correctamente.



Lave el arroz suavemente.

Si lava excesivamente el arroz puede ocasionar que los granos se dividan, lo que ocasionará que el arroz se pegue o se queme.



Use el agua adecuada.

Recomendamos el uso de agua corriente o agua corriente filtrada.

- El uso de agua alcalina (con un pH superior a 9) puede ocasionar que el arroz se pegue o adquiera un color amarillo.
- El uso de agua mineral dura (con una dureza de 100 o superior) puede ocasionar que el arroz se seque o que esté duro.



¡Cosas a tomar en cuenta!

- Donde sea posible, elija arroz recién procesado.
- Después de abrir una bolsa de arroz, úsela a la brevedad.
- Mantenga el arroz en el refrigerador.

Uso correcto de los ajustes

Selección de arroz		Selección de menú	Nivel de agua	Tiempo de cocción (aprox.)
Mejor sabor	White Rice (Arroz blanco) Rinse-Free (Sin enjuagado)	Delicious (Exquisito) Regular (Normal) Hard (Duro) Soft (Blando)	Delicious	Regular/Soft : 56 min Hard : 52 min
Cocción normal (Tiempo y ahorro de energía)		Eco (Eco)	Eco	44 min
Cocinar quinoa o cocción rápida		Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida) La quinoa sólo se puede cocinar una taza a la vez. El arroz es ligeramente más firme. Puede suavizar el arroz mojándolo antes de la cocción rápida.	Quinoa : —*1 (Quinoa)	28–32 min
			Quick : Quick (Rápida)	23–33 min
Cocinar una cantidad pequeña		1-2 Serv. (1-2 Serv.) (0,5 a 1,5 tazas)	White Rice	55 min
Cocinar arroz para sushi o arroz para curry		Sushi/Curry (Sushi/Curry)	Sushi-Curry	47 min
Cocinar arroz para congelado		Freeze (Congelado)	White Rice	53 min
Cocinar arroz mezclado o arroz glutinoso	Brown Rice (Arroz integral) Multi Grain (Multigrano)	Mixed (Mezclada)	Mixed	48–55 min
			Al cocinar arroz glutinoso : Sticky Rice	43–51 min
Cocinar gachas		Porridge (Gachas) Puede cocinar dos tipos de gachas, espeso o aguado.	Porridge (Thick/Thin)	52–68 min
Cocinar arroz integral		No hay selección disponible	Brown Rice*2	103–112 min
Cocinar arroz de distintos granos		No hay selección disponible	White Rice*2	50–55 min

*1 Una taza de quinoa requiere dos tazas de agua.

*2 Para el nivel de agua correcto, siga las instrucciones del envase si están disponibles. La cantidad de agua se puede ajustar en conformidad con las preferencias personales.

● No mezcle arroz integral y arroz blanco (arroz sin enjuagado incluido). (Dos distintos tipos de arroz no se cocerán correctamente.)

Delicious (Exquisito)

Ajuste por defecto

El arroz se cocina lentamente para obtener el mejor sabor.

- Extrae la dulzura y el sabor.
- Le permite seleccionar la dureza del arroz cocinado. Intente primero "Regular (Normal)" y enseguida ajuste al gusto.

Selección de dureza

Regular (Normal)

Hard (Duro)

Soft (Blando)

Eco (Eco)

El arroz se cocina rápidamente y con la menor energía posible.

- Si el arroz se siente duro, realice lo siguiente para suavizarlo.
 - Después de cocinar y mezclar el arroz, deje que se asiente.
 - La próxima vez que cocine arroz, agregue más agua. (Llene aproximadamente 1 a 3 fl oz. / 30 a 90 mL por encima de la marca de nivel de agua.)
 - Después de remojar el arroz de 30 minutos a 2 horas, presione el botón "Start (Empezar)".

Comparación de consumo de energía

	Eco (Eco)	Delicious (Exquisito)/Regular (Normal)
Para 3 tazas de arroz	153 Wh	218 Wh

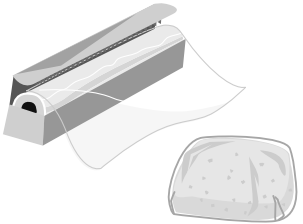
Condiciones de medición: temperatura ambiental 73,4 ± 3,6°F / 23 ± 2°C , temperatura del agua 73,4 ± 1,8°F / 23 ± 1°C

Freeze (Congelado)

El arroz se cocina para evitar la aglomeración y se pueda suavizar fácilmente cuando se congela y luego se descongela en el microondas.

Cómo congelar

- ① Cuando el arroz esté todavía caliente, sáquelo con la cuchara de arroz aproximadamente en porciones de 2/3 de taza (aprox. 5,3 oz. / 150 g) sobre una envoltura de plástico, aplane suavemente las porciones y enseguida envuélvalas. (Aprox. 1 pulg. / 3 cm de espesor)
- ② Una vez enfriadas las porciones a la temperatura ambiente, colóquelas en el congelador.



Consejos para la congelación

- Congele el arroz rápidamente.
(Debido a que si mantiene el arroz cocido caliente por un periodo prolongado de tiempo se disminuye el sabor.)
- Coloque el arroz sobre una bandeja de aluminio y enseguida congélelo para ayudar a conservar su calidad.
(Debido a que esto hará que se congele con mayor rapidez.)

Como descongelar (calentar) arroz

- Siga las instrucciones de operación de su microondas.
Si la descongelación (calentamiento) del arroz no se realiza según las instrucciones de operación, use los tiempos de calentamiento aproximados mostrados a continuación como guía y ajuste basándose en qué tan cocido esté el arroz.

	Tiempo aproximado de calentamiento
1 porción: aprox. 2/3 de taza (aprox. 5,3 oz. / 150 g)	2–3 min
2 porciones: aprox. 1 1/3 tazas (aprox. 10,6 oz. / 300 g)	4–5 min

Valores mostrados para microondas de 600 W

Uso de los distintos ajustes

Uso del ajuste “Delicious (Exquisito)”

1 Seleccione “White Rice (Arroz blanco)” o “Rinse-Free (Sin enjuagado)”

Presione **Rice Select**.

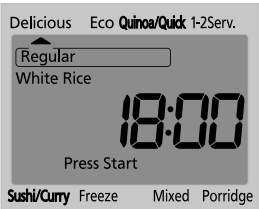
La opción está seleccionada cuando parpadea.



2 Seleccione “Delicious (Exquisito)”

Presione **Delicious Select**.

“▲” se mueve directamente a “Delicious (Exquisito)”.

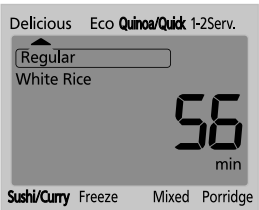


- Para cambiar la dureza
Presione **Delicious Select** nuevamente para seleccionar la dureza.

3 Presione el botón “Start (Empezar)”

Parpadeando
Presione **Start**.

↓
La cocción comienza.



- Cuando suena el zumbador después de la cocción, la etapa de vapor ha finalizado. Mezcle el arroz de inmediato.
(Esto permite que se evapore el exceso de humedad.)

Selección de un tipo de arroz y el menú

1 Seleccione el tipo de arroz

Presione **Rice Select**.

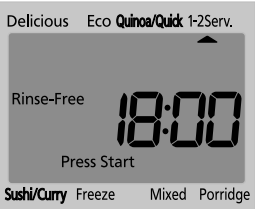
La opción está seleccionada cuando parpadea.



2 Para el ajuste “White Rice (Arroz blanco)” o “Rinse-Free (Sin enjuagado)”,
Seleccione un menú

Presione **Menu Select**.

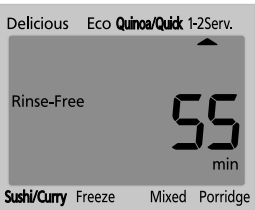
Ajuste “▲” en un menú.



3 Presione el botón “Start (Empezar)”

Parpadeando
Presione **Start**.

↓
La cocción comienza.



- Cuando suena el zumbador después de la cocción, la etapa de vapor ha finalizado. Mezcle el arroz de inmediato.
(Esto permite que se evapore el exceso de humedad.)

Notas

- Se almacenan los ajustes “White Rice (Arroz blanco)” y “Rinse-Free (Sin enjuagado)”. (También se almacenarán los ajustes “Delicious (Exquisito)” y “Eco (Eco)”.)
- Se visualizará “Regular (Normal)”, “Hard (Duro)”, “Soft (Blando)” y “Clean (Limpiar)” al seleccionarse.
- Para facilitar la diferenciación entre los puntos de decisión (por ejemplo, el botón “Menu Select (Selección de menú)” está en “Delicious (Exquisito)”, el sonido del pitido cambia a “bip-bip”).
- Desde el inicio de la cocción, la olla arrocera muestra el tiempo hasta que el arroz esté listo. Tenga presente que para los ajustes “Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)”, “Mixed (Mezclada)”, “Porridge (Gachas)”, “Brown Rice (Arroz integral)” y “Multi Grain (Multigrano)”, la olla arrocera mostrará el tiempo actual hasta aproximadamente 10 minutos antes de que el arroz esté listo. A continuación, cambiará al tiempo hasta que esté listo el arroz.

Mantener caliente

Mantener caliente (automático)

- Cuando finalice la cocción, los ajustes cambian automáticamente a la función mantener caliente.
(Mezcle el arroz inmediatamente después de que finalice la cocción.)

- Para desactivar la función mantener caliente
Presione **Cancel/Off** y a continuación desconecte el enchufe.

- Para recalentar a partir del estado mantener caliente
- Para volver al estado mantener caliente

	● Delicious (Exquisito) ● 1-2 Serv. (1-2 Serv.)	● Eco (Eco) ● Sushi/Curry (Sushi/Curry)	● Quick (Rápida)
	● Freeze (Congelado) (P. 13) Se recomienda congelar el arroz rápidamente para evitar que se pierda sabor y textura.		
	● Mixed (Mezclada) Usar la función mantener caliente también puede ocasionar que se manche la tapa interior y afecta de forma adversa el sabor del arroz.		
	● Porridge (Gachas) Si las gachas se mantienen calientes, podrían volverse muy pegajosas.		
La olla arrocera cambiará automáticamente a la función mantener caliente, pero no recomendamos esto.	● Quinoa (Quinoa) ● Sticky Rice (Arroz glutinoso) ● Brown Rice (Arroz integral) ● Multi Grain (Multigrano)		
	Se puede afectar adversamente el sabor.		

Precauciones

- No utilice la función mantener caliente más de 12 horas.
- Para evitar olores y condensación durante el estado mantener caliente:
No cancele la función mantener caliente ni desconecte el enchufe cuando deje el arroz en la olla arrocera.
- Para evitar olores:
No use la función mantener caliente con la cuchara de arroz aun en la olla arrocera.

Notas

- Un tiempo para mantener caliente de hasta 23 horas se muestra en unidades de 1 hora (se lee “0” en la pantalla para tiempos de menos de 1 hora).
- Después de 24 horas, la pantalla vuelve a la hora actual.

Recalentar (Manual)

- Arroz que se va a calentar a alta temperatura a partir del estado mantener caliente.

1 En el estado mantener caliente
Mezcle el arroz

2 Presione el botón “Keep Warm (Mantener caliente)/Reheat (Recalentar)”

Presione **Keep Warm Reheat**.

↓
Inicia la función recalentar.

Parpadeando (Aprox. 5–7 min)



- Cuando suena el zumbador, mezcle el arroz de inmediato. El arroz está listo para comerse.

Notas

- No se puede usar la función de recalentar en las siguientes situaciones.
 - Cuando el arroz está frío (el zumbador suena 4 veces).
 - Cuando no está en uso la función mantener caliente.
- Recalentar dos o más veces afectará de forma adversa el sabor del arroz.

Uso del temporizador

Temporizador

- Se pueden ajustar dos temporizadores. (Estos se almacenan hasta que los cambie).

Puede resultar conveniente almacenar los tiempos usados con frecuencia, usando, por ejemplo, "Timer 1 (Temporizador 1)" para el desayuno y "Timer 2 (Temporizador 2)" para la cena.

Por ejemplo: ajuste a las 7:30 a.m.

1 Compruebe que la hora actual es la correcta

- Si la hora es incorrecta, ajústela siguiendo el procedimiento de la derecha.

2 Comprobación de ajuste

(Establezca el ajuste deseado. Paso 1–2 en P. 14)

3 Seleccione "Timer 1 (Temporizador 1)" o "Timer 2 (Temporizador 2)"

Presione **Timer 1-2**.

- Cada vez que lo presione el botón cambia la selección.

Timer 1 ↔ Timer 2

4 Ajuste la hora en la cual debe estar listo el arroz

Hour—Avanzar (unidades de 1 hora)

Minute—Avanzar (unidades de 10 min)

- Manténgalo pulsado para ciclar el tiempo más rápido.

5 Presione el botón "Start (Empezar)"

Parpadeando

Presione **Start**.

Finaliza el ajuste.

- Cuando suena el zumbador después de la cocción, la etapa de vapor ha finalizado. Mezcle el arroz de inmediato. (Esto permite que se evapore el exceso de humedad.)

Notas

- Si el tiempo es insuficiente para el ajuste del temporizador, este no permitirá el ajuste y la cocción iniciará de inmediato. (Consulte "Restricción de ajuste de temporizador" en la P. 28.)
- El temporizador no se puede usar con el ajuste "Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)" o "Mixed (Mezclada)".
- Si el ajuste del temporizador es 13 horas o más (8 horas o más cuando la temperatura de agua es alta), el arroz se fermentará, entonces genera un olor indeseable.
- Al cocinar con el temporizador, no se visualiza el tiempo hasta que esté listo el arroz.
- Cuando cocine con el temporizador, el arroz puede absorber el exceso de agua. Esto puede resultar en que el arroz se vuelve muy blando o se queme.
 - Reduzca la cantidad de agua ligeramente si el arroz es blando. (Reduzca el agua aproximadamente 1 a 2 fl. oz. / 30 a 60 mL del nivel de agua.)



3 5 4

- Para volver a realizar una operación
- Para cancelar un ajuste

Cuando la hora actual es incorrecta

- El tiempo se visualiza en el formato de 24 horas.

1 Inserte el enchufe

2 Mantenga pulsado

Hour o **Minute** durante 1 segundo o más

- Suelte el dedo cuando escuche un "pitido".

3 Ajuste el tiempo

Hour—Avanzar (unidades de 1 hora)

Minute—Avanzar (unidades de 1 min)

- Manténgalo pulsado para ciclar el tiempo más rápido. Cuando se detiene el parpadeo, se establece la hora.

- El tiempo no se puede establecer durante el uso, por ejemplo de los ajustes cocinar/mantener caliente/temporizador.

- Cuando se agote la batería de litio, al desconectar el enchufe se perderán los datos almacenados como la hora actual y los ajustes del temporizador. (P. 22)

- La batería de litio está fija en el interior del cuerpo principal y el usuario no la puede sustituir. Para sustituir una batería de litio, consulte a un centro de servicio autorizado.

Este producto contiene una batería de litio de celda tipo moneda CR que contiene material de perclorato: se requiere manipulación especial. Consulte www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

■ Para ver el tiempo actual después de establecer el temporizador.

Iluminación

Presione **Timer 1-2**

- Mantenga pulsado para visualizar.

Recetas

Para arroz mezclado y glutinoso...

- Asegúrese de tener la cantidad correcta de agua antes de agregar los ingredientes.
- Utilice 75 g o menos de ingredientes por cada taza de arroz. (Una cantidad excesiva no se cocinará bien.)
- Corte los ingredientes en trozos pequeños y colóquelos en la parte superior del arroz. (Mezclarlos provocará que el arroz no se cocine correctamente.)
- Comience a cocinar inmediatamente. (Si espera dejará que los condimentos se asienten y el arroz no se cocinará correctamente.)

Arroz Gomoku



Ingredientes Una porción: 309 kcal (6 porciones)

Arroz blanco 3 tazas

Ingredientes

Bardana, konnyaku . . . 30 g cada uno

Shiitake seco 2 piezas

Tofu frito ½ pieza

Pollo, zanahoria 50 g cada uno

Condimentos

Salsa de soya ligera, sake . . . 1 cucharada

Mirin ½ cucharada

Sal, cubo de sopa instantánea ½ cucharada de cada uno

Sekihan



Ingredientes Una porción: 295 kcal (6 porciones)

Arroz glutinoso 3 tazas

Frijoles Azuki ½ taza (50 g)

Caldo de frijol Azuki (para cocinar el arroz)

Aderezo

Gomashio Según se requiera

Arroz glutinoso Ajuste del nivel de agua

- Si ha mezclado con arroz blanco, vierta un poco más de agua al indicado en la marca de nivel de agua para "Sticky Rice" (Arroz glutinoso). (Aproximadamente 60 mL por cada taza de arroz blanco)

1 Preparación

Bardana ... Rebane en forma delgada y agregue agua.

Konnyaku ... Hierva y corte finamente.

Shiitake seco ... Corte finamente después de remojar en agua tibia.

Tofu frito ... Aplique agua hervida para quitar el aceite, luego corte finamente.

Pollo ... Corte finamente.

Zanahoria ... Corte en tiras delgadas.

Lave el arroz blanco, agregue condimentos y agua hasta el nivel "Nivel de agua: Mixed 3", mezcle todo y asegúrese de que el arroz sea plano y uniforme.

Agregue los ingredientes en la parte superior del arroz blanco. (No mezcle los ingredientes en el arroz.)

2 Seleccione el ajuste y presione el botón "Start (Empezar)"

Rice Select (Selección de arroz)	White Rice (Arroz blanco) o Rinse-Free (Sin enjuagado)
Menu Select (Selección de menú)	Mixed (Mezclada)



3 Finalizar

Cuando suena el zumbador, voltee el arroz para que afloje y esponje.

1 Hervir los frijoles Azuki

Hierva los frijoles azuki con agua en abundancia y enseguida, una vez hervidos, vierta el caldo.

Agregue agua nuevamente y deje hervir con flama baja para mantener una ligera firmeza en los frijoles.

Una vez que hayan hervido los frijoles, vierta el caldo en un recipiente separado para enfriar. Coloque los frijoles en un colador y cubra con un paño húmedo.

2 Preparación de cocción

Lave el arroz glutinoso, colóquelo en un colador y cúbralo con un paño húmedo. Espere aproximadamente 30 minutos para que se drene el agua.

Coloque el arroz glutinoso en la olla interior y agregue el caldo de frijoles azuki hasta el nivel "Nivel de agua: Sticky Rice 3" y asegúrese de que el arroz esté uniformemente plano.

Si no tiene suficiente caldo, complételo agregando agua.

Coloque los frijoles azuki en la parte superior del arroz glutinoso. (No mezcle los ingredientes en el arroz.)

3 Seleccione el ajuste y presione el botón "Start (Empezar)"

Rice Select (Selección de arroz)	White Rice (Arroz blanco) o Rinse-Free (Sin enjuagado)
Menu Select (Selección de menú)	Mixed (Mezclada)



4 Finalizar

Cuando suene el zumbador, voltee el arroz para aflojarlo y para que esponje, colóquelo sobre un plato y espolvoree un poco de gomashio.

Recetas

Para arroz de sushi...

- Para asegurar la penetración completa de sabor del arroz, transfiera el arroz cuando todavía está caliente al recipiente de arroz para sushi y mezcle con vinagre para sushi. (No mezcle el vinagre de sushi cuando el arroz esté en la olla interior.)
- Para conservar el brillo del arroz, enfríe rápidamente con un ventilador.
- Para evitar la adherencia, coloque la cuchara de arroz en ángulo y mezcle rápidamente con movimientos para corte.

Rollos de sushi



Ingredientes (4 porciones)

Arroz blanco 3 tazas
Konbu 5x5 cm
Hojas de Nori Según se requiera

Vinagre para sushi

A Vinagre 90 mL
Azúcar 2 ½ cucharadas
Sal 1 ½ cucharada

Ingredientes

Atún, calamar, camarón, salmón, huevo de salmón, pepino, huevos, rábano en vinagre, verduras verdes, aguacate y cualquier otro ingrediente deseado. Según se requiera

1

Preparación

Lave el arroz blanco, agregue agua hasta el nivel "Nivel de agua: Sushi-Curry 3" y asegúrese de que el arroz esté uniformemente plano.

Coloque el kombu en la parte superior del arroz blanco.

2

Seleccione el ajuste y presione el botón "Start (Empezar)"

Rice Select (Selección de arroz)	White Rice (Arroz blanco) o Rinse-Free (Sin enjuagado)
Menu Select (Selección de menú)	Sushi/Curry (Sushi/Curry)

Start

3

Hacer arroz para sushi

Coloque el ingrediente "A" en una cazuela y caliente ligeramente para hacer vinagre para sushi.

Humedezca la parte interna de la cazuela para arroz de sushi con agua.

Cuando suene el zumbador, retire el kombu y transfiera el arroz cocido al recipiente para arroz de sushi.

Vierta el vinagre para sushi uniformemente sobre el arroz, enseguida mezcle el arroz haciendo movimientos de corte mientras lo enfría con un ventilador.

Para garantizar que el arroz de sushi no se seque, cúbralo con un paño húmedo.

4

Enrollar el sushi

Disperse el arroz para sushi sobre una hoja de nori y coloque los ingredientes deseados sobre la misma y a continuación enrolle la hoja de nori.

Para gachas...

- Existen marcas de nivel de agua para "Porridge (Thick y Thin)" para permitir que realice gachas con la consistencia de su preferencia. ("Thin" tendrá una consistencia más líquida.)
- No use productos lácteos. (De lo contrario el arroz no se cocinará correctamente.)
- Los saborizantes se deben agregar después de haber cocido el arroz. (De lo contrario los condimentos se asentarán y el arroz no se cocinará correctamente.)
- Use 150 g o menos de ingredientes por taza de arroz. **(Una cantidad excesiva no permitirá la cocción correcta.)**
- Esta olla arrocera no se puede usar para hacer gachas con arroz cocido.
- No use arroz integral. (De lo contrario las gachas no se cocinarán correctamente.)

Chagayu (Gachas de té)



Ingredientes (4 porciones)

Arroz blanco 1 taza
Té verde tostado, fuerte 1100 mL

Condimentos

Sal Una pizca

Aderezo

Hojas de té Según se requiera

1

Preparación

Lave el arroz blanco, agregue té verde tostado frío hasta el nivel "Nivel de agua: Porridge (Thin) 1" y asegúrese de que el arroz esté uniformemente plano.

2

Seleccione el ajuste y presione el botón "Start (Empezar)"

Rice Select (Selección de arroz)	White Rice (Arroz blanco) o Rinse-Free (Sin enjuagado)
Menu Select (Selección de menú)	Porridge (Gachas)

Start

3

Finalizar

Cuando suene el zumbador, agregue sal, agite todo, viértalo en un recipiente y espolvoree las hojas de té.

Para arroz integral...

- Debido a que el tiempo de cocción de este arroz es prolongado, se puede cocinar junto con legumbres secas sin tener que rehidratarlas antes.
Al realizar esto, agregue agua hasta el nivel de la taza para arroz integral y las legumbres combinadas.
- Asegúrese de tener la cantidad correcta de agua antes de agregar los ingredientes.
- Utilice 75 g o menos de ingredientes por cada taza de arroz. **(Una cantidad excesiva no se cocinará bien.)**
- Corte los ingredientes en trozos pequeños y colóquelos en la parte superior del arroz. **(Mezclarlos provocará que el arroz no se cocine correctamente.)**

Soya y arroz mezclado Hijiki



Ingredientes (6 porciones)

Arroz integral 2 ½ tazas
Soya (seca) ½ taza (65 g)

Ingredientes

Me-hijiki (seco) 15 g
Tofu frito (en rodajas finas) . . . 1 pieza

Condimentos

Salsa de soya oscura . . 2 cucharadas
Sal, aceite Según se requiera

1

Preparación

Lave ligeramente el arroz integral y la soya, colóquelos en la olla interior agregue agua hasta el nivel "Nivel de agua: Brown Rice 3" y asegúrese de que el arroz esté uniformemente plano.

2

Seleccione el ajuste y presione el botón "Start (Empezar)"

Rice Select (Selección de arroz)	Brown Rice (Arroz integral)
Menu Select (Selección de menú)	—

Start

3

Preparación de ingredientes

Me-hijiki...Rehidrate en agua durante 20 minutos hasta que esté blando. Fría el me-hijiki en aceite y enseguida cubra con agua hasta hervir. Una vez evaporada el agua, agregue el tofu frito y los condimentos y hierva nuevamente hasta que se evapore el líquido.

4

Finalizar

Cuando suene el zumbador, mezcle los ingredientes y agregue sal al gusto. (No realice esta mezcla en la olla interior.)

Ensalada de arroz multigrano



Ingredientes (4 porciones)

Arroz blanco 1 taza
Arroz multigrano 30 g

Ingredientes

Jamón sin curar, pimiento dulce y rojo, pimientos dulces y amarillos, pepino, queso procesado 50 g cada uno

Lechuga de hoja roja 3 hojas
Olivas negras 20 g

Aderezo

Vinagre de vino 3 cucharadas
Sal ½ cucharada

Pimienta Una pizca
Aceite de oliva 1 cucharada

Cebolla (picada finamente) 50 g

1

Preparación

Lave el arroz blanco, agregue agua hasta el nivel "Nivel de agua: White Rice 1" y asegúrese de que el arroz esté uniformemente plano.

Coloque el arroz multigrano en la parte superior del arroz blanco. (Para el nivel de agua correcto, siga las instrucciones del envase) si están disponibles.

2

Seleccione el ajuste y presione el botón "Start (Empezar)"

Rice Select (Selección de arroz)	Multi Grain (Multigrano)
Menu Select (Selección de menú)	—

Start

3

Mezclar el aderezo

Haga el aderezo y mézclelo con el arroz cocido. (No realice esta mezcla en la olla interior.)

4

Finalizar

Corte todos los ingredientes excepto la lechuga de hoja roja en aproximadamente cubos de 5 mm, y a continuación mézclelos con el arroz frío. Coloque las hojas de la lechuga roja en el plato y disponga artísticamente el arroz encima de las mismas.

Limpieza

- Para la limpieza, desconecte el enchufe y asegúrese de que el cuerpo principal se haya enfriado.
- La junta instalada tanto en el cuerpo principal como en la tapa interior no se puede quitar. No jale con fuerza excesiva ni perfore con objetos puntiagudos. (Esto puede causar defectos, delaminación y daños.)
- Después de lavar, limpie con un paño seco.

Cuando se utiliza por primera vez y en cada uso

Después de retirar, lave con una esponja suave.



Después de usar los condimentos, como el arroz mezclado, lave a la brevedad. (Debido a que esto puede ocasionar olores, corrosión o putrefacción.)

<No utilice ninguna de las siguientes opciones>

Estropajos metálicos, estropajos de nylon, etc.

No lave usando un estropajo.

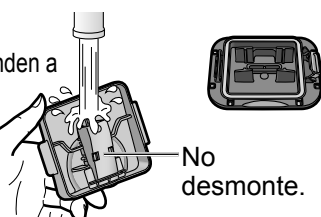
Bencina, diluyente, pulimento, lejía, alcohol antibacteriano, etc.

Lavavajillas/secadora o secadora de platos

Tapón de vapor

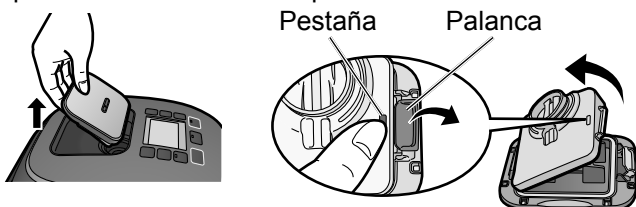
Retire y lave.

- La condensación y la suciedad tienden a permanecer en el tapón de vapor, por lo tanto lávela después de cada uso. (Esto podría ocasionar malos olores o putrefacción.)



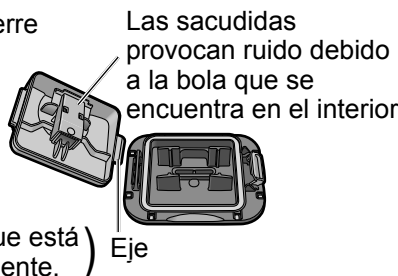
Extracción

- ① Jale hacia arriba para retirar.
- ② Abra la palanca mientras sujeta la pestaña.



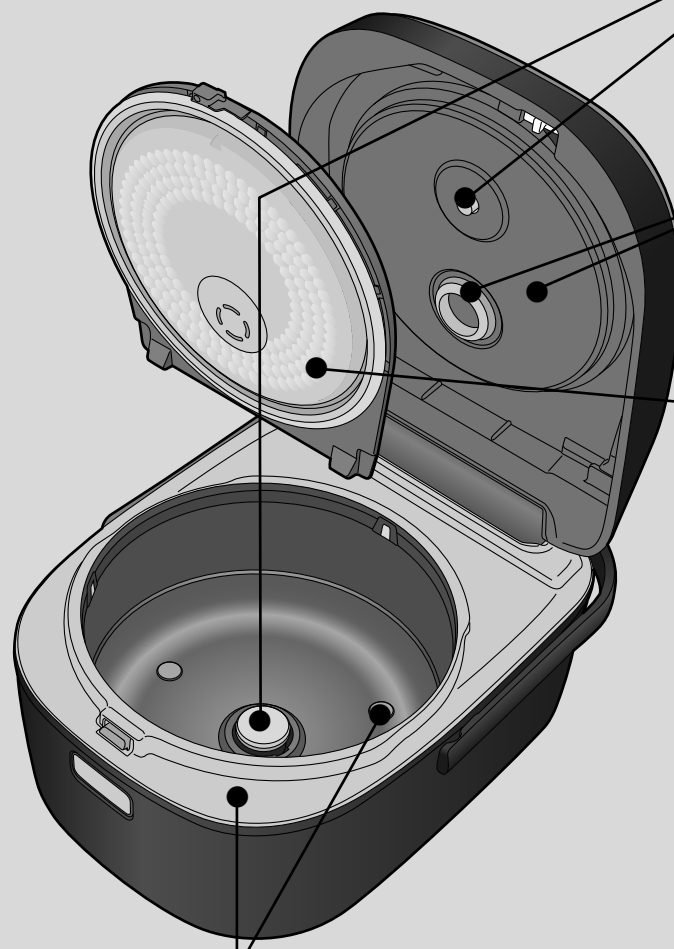
Colocación (En el orden inverso a la extracción.)

- ① Inserte el eje y cierre la palanca de forma segura hasta que escuche un "clic".
- ② Coloque la tapa exterior. (Asegúrese de que está colocada firmemente.)



Precauciones

- No quite la junta. (Esto puede hacer que el vapor se escape.)
- Si se sale la junta, vuelva a colocarla a lo largo de la ranura.



Aro de acero inoxidable • Goma de soporte de la olla interior (3 sitios)

Limpie con un paño húmedo.

Precaución

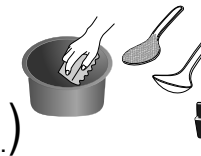
- No lave vertiendo agua, etc.

Olla interior (P. 8) • Cuchara de arroz • Cucharón • Soporte de la cuchara de arroz

Lave con líquido para lavavajillas suave.

Precaución

- No use la olla interior como recipiente para lavar. (Esto podría ocasionar que se desprenda el revestimiento interno.)



Sensor de tapa • Sensor de olla

Limpie con un paño húmedo.

- Si es difícil eliminar la suciedad, vierta líquido suave para lavavajillas sobre un estropajo de nylon y limpie suavemente.

Nota

- Usar el sensor de tapa o el sensor de olla cuando están sucios podría quemarse el arroz o cocinarse de forma insatisfactoria.

Superficie interna de la tapa exterior • Junta

Limpie con un paño húmedo.

- Quite el tapón de vapor y limpie la superficie interna de la tapa exterior, la porción de fijación del tapón de vapor y la junta.

Tapa interior

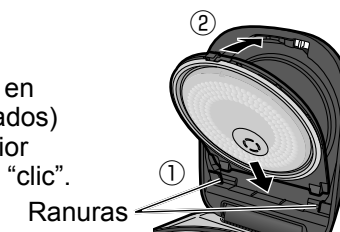
Quítela y lávela con líquido para lavavajillas suave.

Extracción

- ① Mueva la palanca de liberación de la tapa interior hacia la derecha. (La tapa interior se inclina hacia adelante.)
- ② Extraiga.

Colocación

- ① Inserte la tapa interior en las ranuras. (Ambos lados)
- ② Presione la tapa exterior hasta que escuche un "clic".

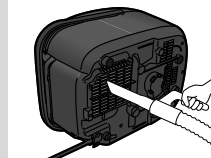


Precaución

- Después de cocinar con los condimentos (para arroz mezclado, etc.), lave a la brevedad. (Debido a que esto puede ocasionar olores, corrosión o putrefacción.)

Controles periódicos

- ¡Compruebe aproximadamente una vez al mes y limpie si hay suciedad!



Parte inferior de olla arrocera (Ventilas de entrada/escape)

Elimine el polvo y objetos extraños usando un aspirador, etc.

Cuando le preocupe la limpieza de la olla arrocera

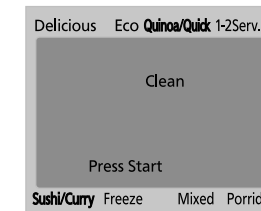
Función de limpieza

Si el olor es muy fuerte o la suciedad no se elimina de la tapa interior o válvula de vapor...

- Preparación ① Vierta agua en la olla interior. ("White Rice": Nivel de agua 3-4)
- ② Coloque la olla interior en el cuerpo principal y cierre la tapa exterior.

1 Visualice "Clean (Limpiar)"

Presione



2 Presione el botón "Start (Empezar)"

Parpadeando

Presione



La función de limpieza inicia.

3 Cuando suena el zumbador después de aproximadamente 45 minutos, presione el botón "Cancel/Off (Cancelar/Apagar)"

Presione



- Después de enfriar el agua, deséchela.

Notas

- Puede ser eficaz cortar un limón en rodajas y añadirlas al agua.
- Es posible que no se puede quitar por completo los olores o la suciedad.

¿Tiene una falla mi olla arroquera?

Compruebe lo siguiente antes de solicitar un servicio.

	Síntoma	¡Compruebe aquí!	Página
Cocción	El tiempo de cocción es mayor al esperado.	● Si se cocina arroz sucesivamente, el tiempo de cocción podría prolongarse (hasta aproximadamente 45 minutos). ● La olla arroquera podría detener el conteo del tiempo restante para realizar ajustes. ● ¿La cantidad de agua en la olla interior es demasiada? Si aumenta la cantidad de agua, el tiempo de cocción podría prolongarse (hasta aproximadamente 15 minutos).	— — —
	El vapor es emitido desde una sección distinta a la válvula de vapor.	● ¿Hay arroz atorado en las juntas de la tapa exterior y la tapa interior o el borde de la olla interior? o ¿Se inclinó la olla interior al colocarla? ● ¿Ha lavado la tapa interior cada vez y la ha colocado correctamente? ● ¿Se ha deformado de alguna manera la olla interior? → Se puede comprar una olla interior nueva en un centro de servicio autorizado si la olla interior ha cambiado de forma. ● No jale las juntas de la tapa exterior y de la tapa interior usando fuerza excesiva o perforándola con objetos puntiagudos ya que esto podría ocasionar defectos, delaminación y daños. → Si se fuga el vapor, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.	— 21 —
Estado Cocinar/Mantener caliente	La olla arroquera realiza ruidos.	● Ruido de zumbido... Sonido de ventilador que permite que el calor escape. ● Ruido agudo... Sonido de IH (calentamiento de inducción). Es posible que algunas veces escuche esto en el estado de mantener caliente. ● Silbido... Sonido de expulsión de vapor. Al abrir/cerrar la tapa exterior ● Ruido seco... Sonido de la bola que rueda en el tapón de vapor.	— — — —
	La cocción inicia inmediatamente a pesar del uso del temporizador.	● ¿Es correcta la hora actual? (El tiempo se visualiza en el formato de 24 horas.) ● ¿Se ha establecido el temporizador en una hora que está fuera de la "Restricción de ajuste de temporizador"?	16 28
Temporizador	He establecido el temporizador pero no inicia la cocción.	● Cuando se usa el temporizador, el arroz se remoja antes de que inicie la cocción y de esta manera el tiempo de remojo después de que inicia la cocción es más corto. En consecuencia, la cocción comienza un poco más tarde de lo que cabría esperar. (La cocción, dependiendo de los ajustes de esta, podría iniciar aproximadamente 40 minutos antes de que esté listo el arroz.)	—
	El arroz no está listo en el tiempo establecido en el temporizador.	● ¿Es correcta la hora actual? (El tiempo se visualiza en el formato de 24 horas.) ● ¿Ha pulsado el botón "Start (Empezar)"? ● ¿Se ha establecido el temporizador en una hora que está fuera de la "Restricción de ajuste de temporizador"?	16 16 28
Otro	La operación de un botón no funciona.	● ¿Está encendida la luz del botón? Las operaciones del botón no funcionarán por ejemplo, cuando están en uso las opciones cocinar/mantener caliente/temporizador. → Presione el botón "Cancel/Off (Cancelar/Apagar)".	—
	El botón "Keep Warm (Mantener caliente)/ Reheat (Recalentar)" no responde.	● ¿Está desactivada la función mantener caliente? ● ¿Está frío el arroz? (El zumbador sonará 4 veces.) El recalentamiento no es posible si la temperatura es de 122°F / 50°C o inferior.	— —
	La pantalla está en blanco.	● ¿Aparece "18:30" cuando conecta el enchufe? [Se muestra] La batería de litio se ha descargado. Mientras está conectado el enchufe, las comidas se pueden cocinar y mantener calientes; sin embargo, al desconectar el enchufe se borrarán los ajustes del reloj, del temporizador, etc., de la memoria. La hora actual se debe ajustar cada vez que use el temporizador. La batería de litio está fija en el interior del cuerpo principal y el usuario no la puede sustituir. [No se visualiza] Hay un fallo en los circuitos electrónicos. → Para sustituir o reparar la batería de litio, consulte a un centro de servicio autorizado.	—
	Se observaron chispas en el enchufe.	● Algunas veces se pueden ver chispas al insertar o desconectar el enchufe. Este es un fenómeno particular de las técnicas IH (calentamiento por inducción) y no indican un fallo.	—

■ Si por error agrega agua o arroz al cuerpo principal, desconecte y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

¿Qué significa esto?

Mensaje de error	¡Compruebe aquí!
U 10	● ¿Está ajustada correctamente la olla interior? ① Ajuste la olla interior proporcionada. ② Presione el botón "Cancel/Off (Cancelar/Apagar)" para que desaparezca el mensaje de error. (Después de cerrar la tapa exterior, el mensaje de error desaparecerá por un momento sin tener que pulsar el botón "Cancel/Off (Cancelar/Apagar)".) ③ Opérela nuevamente.
U 12	● ¿El objeto extraño o sucio está adherido a la parte inferior de la olla interior, la tapa interior, el sensor de tapa o el sensor de olla? (P. 8) → Quite el objeto extraño o la suciedad y presione el botón "Cancel/Off (Cancelar/Apagar)". ● ¿Hay demasiada agua en la olla interior? → Presione el botón "Cancel/Off (Cancelar/Apagar)". (En la próxima cocción, reduzca la cantidad de agua ligeramente.)
U 14	● ¿Ha estado en uso la función mantener caliente por más de 96 horas? → Presione el botón "Cancel/Off (Cancelar/Apagar)".
U 15	● ¿Está abierta la tapa exterior? ● ¿Está colocado el tapón de vapor? (P. 20) → Si se ha extraviado el tapón de vapor, adquiera otro en un centro de servicio autorizado. Sin embargo, el arroz se puede cocinar o mantener caliente sin el tapón de vapor colocado. • El arroz podría no cocinarse correctamente. (El arroz se secará si se mantiene caliente.) • El líquido podría salir expulsado. • "U15" se puede visualizar nuevamente después de que se haya cocinado el arroz. ● ¿El objeto extraño o la suciedad están adheridos al interior del tapón de vapor? → Retire el objeto extraño o la suciedad. (P. 20)
U25	● ¿La ventilación de entrada o escape en la parte inferior de la olla arroquera está bloqueada con polvo, etc.? → Elimine el polvo usando el siguiente procedimiento. ① Presione el botón "Cancel/Off (Cancelar/Apagar)" y enseguida desconecte el enchufe. ② Una vez enfriado el cuerpo, retire la olla interior. ③ Retire el polvo de las ventilas de entrada/escape de la parte inferior de la olla arroquera. (P. 21) ● ¿Se usa la olla arroquera sobre una alfombrilla, etc.? (P. 8) → No use la olla arroquera en un lugar donde la parte inferior de la olla arroquera esté limitada.
H 00	● Intente desconectar el enchufe y vuelva a conectarla. Si aparece nuevamente "H 00", esta es una avería. → Consulte a un centro de servicio autorizado e informe el mensaje de error (el número de dos dígitos después de la "H").

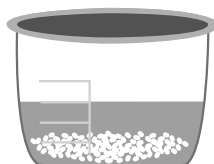
Si ninguno de los métodos descritos anteriormente ayudan a mejorar, consulte a un centro de servicio autorizado para solicitar una reparación.

Qué hacer cuando...

● La olla arrocera no tiene un fallo.
Compruebe lo siguiente antes de solicitar un servicio.

Demasiado pegajoso (blando)

- ¿Ha medido las cantidades de arroz y agua correctamente? (P. 10)
- ¿Existen muchos granos rotos en el arroz?
- ¿Ha remojado el arroz por periodos prolongados? (Al usar el temporizador, por ejemplo.)
→ Cuando use el temporizador, intente reducir ligeramente la cantidad de agua.
(Reduzca el agua aproximadamente 1 a 2 fl. oz. / 30 a 60 mL del nivel de agua.)
- ¿Está usando agua caliente para lavar el arroz?
- ¿Está usando más de la cantidad especificada de arroz con el ajuste "1-2 Serv. (1-2 Serv.)" para pequeñas cantidades? (0,5 a 1,5 tazas)
- ¿Cuando se cocina el arroz, lo mezcla de inmediato?
- Cuando cocina arroz recién cosechado, ¿usa menos agua de lo normal?
(Reduzca el agua aproximadamente 1 a 2 fl. oz. / 30 a 60 mL del nivel de agua.)
- ¿Deja el arroz en el colador después de lavarlo?
(P. 10 Esto podría ocasionar que se rompan los granos de arroz y el arroz se puede volver pegajoso una vez cocinado.)
- ¿Prefiere el arroz más firme?
• Reduzca ligeramente la cantidad de agua. (Reduzca el agua aproximadamente 1 a 2 fl. oz. / 30 a 60 mL del nivel de agua.)
- Intente usar el ajuste "Delicious (Exquisito)/Hard (Duro)".



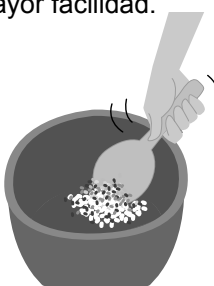
Demasiado duro (seco)

- ¿Ha medido las cantidades de arroz y agua correctamente? (P. 10)
- ¿Está usando el ajuste "Eco (Eco)" o "Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)"? (P. 12)
- El arroz sin enjuagado tiende a ser más seco y más duro.
→ Para tener un arroz cocido más blando, remoje el arroz en agua antes de cocinarlo.
- ¿Prefiere arroz más blando?
• Aumente la cantidad de agua ligeramente.
(Aumente la cantidad de agua aproximadamente 1 a 3 fl. oz. / 30 a 90 mL desde el nivel de agua para el ajuste "Eco (Eco)" y 1 a 2 fl. oz. / 30 a 60 mL para otros ajustes.)
- Intente remojar el arroz (de 30 minutos a 2 horas) antes de la cocción.
- Intente usar el ajuste "Delicious (Exquisito)/Soft (Blando)".



El arroz está quemado

- ¿Se ha procesado y lavado correctamente el arroz?
 - ¿Hay suciedad u objetos extraños atorados en el sensor de tapa, sensor de olla, parte inferior de la olla interior o en el interior del cuerpo principal?
 - ¿Está utilizando arroz sin enjuagado? El arroz sin enjuagado tiende a quemarse con mayor facilidad.
→ Antes de cocinar el arroz, lávelo ligeramente con agua para suavizarlo.
→ Seleccione "Rinse-Free (Sin enjuagado)" cuando cocine el arroz.
 - ¿Está utilizando el temporizador? (¿Ha remojado el arroz por un tiempo prolongado?)
 - ¿Existen muchos granos rotos en el arroz?
 - ¿Deja el arroz en el colador después de lavarlo?
(P. 10 Esto podría ocasionar que se rompan los granos de arroz y el arroz se puede quemar cuando se cocina.)
 - Cocinar arroz con condimentos como el arroz mezclado podría quemarse fácilmente.
 - Un color ocre en el arroz en la parte inferior de la olla interior no indica una falla.
- Si no hay mejora después de los siguientes pasos antes descritos, consulte "Si le preocupa que se queme el producto". (P. 27)



Síntoma

¡Compruebe aquí!

Aparece condensación.

- ¿Cuando se cocina el arroz, lo mezcla de inmediato?
- Durante el estado mantener caliente, ¿desactivó la función mantener caliente con arroz aun presente en la olla arrocera? o ¿desconectó el enchufe y dejó el arroz en la olla arrocera?

El arroz emite olores.

- Durante el estado mantener caliente, ¿desactivó la función mantener caliente con arroz aun presente en la olla arrocera? o ¿desconectó el enchufe y dejó el arroz en la olla arrocera?
 - ¿Ha estado en operación la función mantener caliente por 12 horas o más?
 - Después de cocinar arroz con condimentos, como el arroz mezclado, puede permanecer un olor.
 - ¿Agregó arroz frío durante el estado mantener caliente?
 - ¿Se ha procesado y lavado correctamente el arroz?
 - ¿Está usando la función mantener caliente con la cuchara de arroz en el interior de la olla arrocera?
 - ¿Limpia y mantiene la olla arrocera correctamente cada vez que la usa? Si no limpia ni mantiene correctamente la olla arrocera se puede afectar el aroma y el sabor de sus comidas. El uso continuo de la olla arrocera sin limpiarla correctamente echará a perder sus comidas.
- Cuando el olor es muy notable,
① Lave cuidadosamente la olla interior, la tapa interior y el tapón de vapor.
② Si esto no elimina el olor, use la función de limpieza. (P. 21)

El arroz tiene un color amarillo.

- ¿Ha estado en operación la función mantener caliente por 12 horas o más?
- ¿Se ha procesado y lavado correctamente el arroz?
- Con ciertos tipos de arroz, después de cocinarlo puede permanecer un color amarillo en el arroz.

El arroz está seco.

- ¿Ha estado en operación la función mantener caliente por 12 horas o más?
- ¿Ha recalentado repetidamente?
- ¿Se ha colocado correctamente el tapón de vapor?
- ¿Hay arroz atorado en las juntas de la tapa exterior y la tapa interior o el borde de la olla interior?, ¿está deformada la olla interior? o ¿Se inclinó la olla interior al colocarla?

Las gachas están pegajosas.

- ¿Ha remojado el arroz por periodos prolongados? (Al usar el temporizador, por ejemplo.)
- ¿Ha utilizado la función mantener caliente en las gachas?

Se forma una película delgada.

- ¿Está lavando el arroz demasiado, ocasionando que se rompan los granos de arroz?
- ¿Se ha lavado correctamente el arroz?
(El almidón en el arroz se disuelve y vuelve a formar una película delgada en la superficie. No es perjudicial.)

El arroz se pega en la olla interior

- Dependiendo del tipo de arroz, el arroz blando o glutinoso puede pegarse fácilmente.

La superficie del arroz cocinado no es uniforme.

- ¿Se dispersó uniformemente el arroz antes de cocinarlo?
- Esto pudo haber sido por la fuerte energía de calentamiento que es característica de IH (Calentamiento por inducción). Esto no es un mal funcionamiento. Una superficie no uniforme podría formarse bajo las siguientes condiciones.
 - El arroz no se ha lavado correctamente.
 - Existe una gran cantidad de granos de arroz rotos.
 - Los granos de arroz se han roto debido al lavado brusco del arroz.
 - La cantidad que se va a cocinar es demasiado baja.

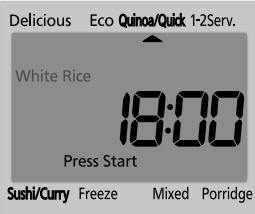
Qué hacer cuando...

- Si las sugerencias de la P. 24–25 no ofrecen ninguna mejora, puede cambiar los ajustes.
- Los pasos 2, 3 y 4 deben completarse cada uno en un tiempo de 16 segundos.
Cuando no se realiza ninguna operación durante 16 segundos, la pantalla regresa a la hora actual. (El ajuste no se puede realizar.)
→ Reinicie el procedimiento.
- Después de completar el ajuste, la pantalla regresa a la hora actual.
- Para regresar al ajuste anterior, siga nuevamente el procedimiento.



Si desea cambiar la temperatura de la opción mantener caliente.
(74→76→72)

1 Presione **Menu Select** y ajuste “▲” en “Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)”



● Seleccione “Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)” en “White Rice (Arroz blanco)” o “Rinse-Free (Sin enjuagado)”.

2 Presione **Keep Warm Reheat** No escuchará un pitido.

Presione **Timer 1-2** No escuchará un pitido.

Presione **Keep Warm Reheat** 

3 Presione **Start** 

● El ajuste por defecto es “74”.

4 Cuando hay olores

Presione **Menu Select**

Ajuste en “76”. 

Después de 10 segundos (El ajuste finaliza automáticamente.) 

Cuando el color ha cambiado o está seco

Presione **Menu Select**

Ajuste en “72”. 

Después de 10 segundos (El ajuste finaliza automáticamente.) 

Si le preocupa que se queme el producto.

1 Presione **Menu Select** y ajuste “▲” en “Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)”



● Seleccione “Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)” en “White Rice (Arroz blanco)” o “Rinse-Free (Sin enjuagado)”.

2 Presione **Keep Warm Reheat** No escuchará un pitido.

Presione **Timer 1-2** No escuchará un pitido.

Presione **Keep Warm Reheat** 

3 Presione **Menu Select** Seleccione “02”. 

Presione **Start** 

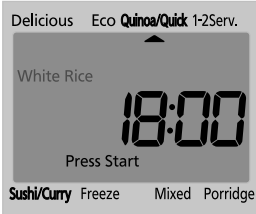
4 Presione **Menu Select** 

Ajuste en “So:Lo”.

Después de 10 segundos (El ajuste finaliza automáticamente.) 

Para detener el sonido del zumbido (sonido final) durante la cocción, vuelva a calentar y realice la limpieza.

1 Presione **Menu Select** y ajuste “▲” en “Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)”



● Seleccione “Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)” en “White Rice (Arroz blanco)” o “Rinse-Free (Sin enjuagado)”.

2 Mantenga pulsado **Keep Warm Reheat** (durante aproximadamente 5 segundos)



● Este cambio no desactiva los sonidos del botón.

Especificaciones

Selección de arroz	Selección de menú	Tiempo de cocción aproximado	Función mantener caliente*1	Restricción de ajuste de temporizador	Capacidad de cocción (taza) () es para cuando se agregan otros ingredientes.
White Rice (Arroz blanco) Rinse-Free (Sin enjuagado)	Delicious (Exquisito)	Regular (Normal): 56 min	○	A partir de 70 min antes de finalizar	0,5–5,5
		Hard (Duro): 52 min			
		Soft (Blando): 56 min			
	Eco (Eco)	44 min	○	A partir de 60 min antes de finalizar	0,5–5,5
	Quinoa/Quick (Quinoa/Rápida)	Quinoa (Quinoa): 28–32 min	×	—	1
		Quick (Rápida): 23–33 min	○		0,5–5,5
	1-2 Serv. (1-2 Serv.)	55 min	○	A partir de 70 min antes de finalizar	0,5–1,5
	Sushi/Curry (Sushi/Curry)	47 min	○	A partir de 60 min antes de finalizar	1–5,5
	Freeze (Congelado)	53 min	○	A partir de 70 min antes de finalizar	0,5–5,5
	Mixed (Mezclada)	48–55 min	×	—	1–4
		Sticky Rice (Arroz glutinoso): 43–51 min			1–3
	Porridge (Gachas)	52–68 min	×	A partir de 80 min antes de finalizar	Espeso 0,5-1,5 (0,5-1) Aguado 0,5-1 (0,5)
Brown Rice (Arroz integral)	—*2	103–112 min	×	A partir de 130 min antes de finalizar	1–3 (1–2)
Multi Grain (Multigrano)	—*2	50–55 min	×	A partir de 60 min antes de finalizar	0,5–4

*1 Con “x”, la olla arrocera cambiará automáticamente a la función mantener caliente, pero no recomendamos esto. (P. 15)
*2 No pueden seleccionar los menús (“Delicious (Exquisito)”, “Porridge (Gachas)”, etc.).

SR-HZ106		
Fuente de alimentación		120 V ~ 60 Hz
Consumo de alimentación (aprox.)	Cocción	1200 W
	Mantener caliente	700 W (29,8 Wh*1)
Longitud del cable de alimentación (aprox.)		39,3 pulg. / 1,0 m
Peso (aprox.)		10,4 lbs. / 4,7 kg
Tamaño (Ancho × Profundidad × Altura) (aprox.)		9,8 pulg. × 12,6 pulg. × 7,9 pulg. (1,4 ft.*2) / 25,0 cm × 32,1 cm × 20,1 cm (43,4 cm*2)

*1 La energía consumida por hora durante el estado mantener caliente. (Temperatura ambiente 68°F / 20°C, máxima cantidad de arroz.)
*2 La altura con la tapa exterior abierta.
● El consumo de energía es la capacidad eléctrica máxima instantánea.
● Cuando está “apagada” la alimentación, la olla arrocera consume aproximadamente 1,0 W (en estado conectado).
● Este producto no es adecuado para usarse en países o regiones de distintas frecuencias o voltajes de corriente. Además, no está disponible el servicio de posventa.

Comprobaciones



¿Ha notado algo de lo siguiente?

- El enchufe y el cable de alimentación se sobrecalientan anormalmente.
- El cable de alimentación está dañado o presenta fallos cuando se toca.
- El cuerpo principal está deformado o extremadamente caliente.
- Sale humo del cuerpo principal o se detecta un olor a quemado.
- El cuerpo principal está agrietado, suelto o genera ruidos extraños.
- El ventilador en la parte inferior no gira durante la cocción.

Deje de usar la olla arrocera

Para evitar accidentes, deje de usar la olla arrocera, desconecte el enchufe y pida a un centro de servicio autorizado que la revise.

Limited Warranty (ONLY FOR U.S.A.)
Panasonic Products Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA Only)
If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Company (referred to as “the warrantor”) will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase (“warranty period”), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
Small Appliances	1 yr.	1 yr.
Large Capacity Rice Cookers (SR-42 series)	6 Months	6 Months

During the “Labor” warranty period there will be no charge for labor. During the “Parts” warranty period, there will be no charge for parts. This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold “as is”.

Mail-In Service – Online or Telephone Repair Request
Online Repair Request
To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: <http://shop.panasonic.com/support>

When shipping the unit, carefully pack and send it prepaid in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty. When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at <http://shop.panasonic.com/support> as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits And Exclusions
This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a factory service center or other authorized servicer, or damage that is attributable to acts of God.
THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER “LIMITED WARRANTY COVERAGE”.
THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY. (As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Consumer Affairs Department
Panasonic Corporation of North America
661 Independence Pkwy
Chesapeake, VA 23320

PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Shop Accessories!

for all your Panasonic gear

Go to

<http://shop.panasonic.com/support>

Get everything you need to get the most out of your Panasonic products

Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V products, TV, Computers & Networking, Personal Care, Home Appliances, Headphones, Batteries, Backup Chargers & more...

Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance, Parts, Owner’s Manuals, Dealer and Service info go to <http://shop.panasonic.com/support>

For the hearing or speech impaired TTY: 1-877-833-8855

As of June 2015

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

Category	Service type	Parts	Labour
Induction Rice Cooker	Carry-in	2 Year	2 Year

In-home Service will be carried out only to locations accessible by roads and within 50 km of an authorized Panasonic service facility.

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold “as is”, and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

IN ORDER TO BE ELIGIBLE TO RECEIVE WARRANTY SERVICE HEREUNDER, A PURCHASE RECEIPT OR OTHER PROOF OF DATE OF ORIGINAL PURCHASE, SHOWING AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE IS REQUIRED

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY. (As examples, this warranty excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

WARRANTY SERVICE

PRODUCT OPERATION ASSISTANCE

For product information and operation assistance, please visit our Support page:
www.panasonic.ca/english/support

PRODUCT REPAIRS

Please locate your nearest Authorized Servicentre: panasonic.ca/english/support/servicentrelocator

IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE

Carefully pack and send prepaid, adequately insured and preferably in the original carton.
Include details of the defect claimed, and proof of date of original purchase.

Panasonic Canada Inc.
5770, Ambler Drive, Mississauga (Ontario) L4W 2T3

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d’œuvre dans un contexte d’utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d’achat original et, dans l’éventualité d’une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d’une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d’achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Catégorie	Type de service	Pièce	Main-d’œuvre
Cuiseur de riz à induction	En atelier	2 ans	2 ans

Le service à domicile n’est offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d’un centre de service Panasonic agréé.

La présente garantie n’est fournie qu’à l’acheteur original d’un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l’ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été « vendu tel quel » et doit avoir été livré à l’état neuf dans son emballage d’origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D’UN REÇU D’ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D’ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L’ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l’usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc. ni celles résultant d’un accident, d’un usage abusif ou impropre, de négligence, d’une manutention inadéquate, d’une mauvaise application, d’une altération, d’une installation ou de réglages impropres, d’un mauvais réglage des contrôles de l’utilisateur, d’un mauvais entretien, d’une surtension temporaire, de la foudre, d’une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d’humidité, d’une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d’une réparation effectuée par une entité autre qu’un centre de service Panasonic agréé ou encore d’une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N’AURA D’OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L’UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d’exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu’à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d’images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n’est pas exhaustive et n’est fournie qu’à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d’autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

SERVICE SOUS GARANTIE

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour tout renseignement sur les produits et de l’assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien :
www.panasonic.ca/french/support

RÉPARATIONS

Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous : panasonic.ca/french/support/servicentrelocator

EXPÉDITION D’UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

Emballer soigneusement, de préférence dans son carton d’origine, et expédiez, franco de port, suffisamment assuré.
Accompagnez le tout d’une description de la défectuosité présumée et d’une pièce justificative de la date d’achat original.