

USA/CAN

Panasonic®

Operating Instructions

Household Use only

IH Electronic Rice Cooker/Warmer

Model No. 1.8 L SR-AFG186

Contents



Veuillez Voir la version française de la page 27 ~ page 50
Español consulte la página 51 ~ página 74.
(中文請參考第75頁 ~ 第98頁)

Thank you very much for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read this Operating Instructions carefully for safe and proper use of this product. Be sure to read the "Important Safeguards" (page 2~3) and "Safety Precautions" (page 4 ~ 6) before use.

Reserve it for later use

IMPORTANT SAFEGUARDS 2

Safety Precautions 4~6

Instructions for Use 7

Parts Identification 8

• Main body/Accessories 8

• Control panel 9

Adjusting the current time 9

Preparation 10

• Wash rice and add water 10

• Function selecting/Setting cooking time/
Tips to cook delicious rice 11

Menu functions 12

• Pearl Rice, Jasmine Rice, Brown Rice,
Casserole/Keep Warm 12

• Congee, Porridge, Grain Congee, Soup 13

• Steam 14

• Cake 15

• Reheat 16

Timer 17

Cleaning and Maintenance 18

Recipes 20

Troubleshooting 22~23

Error Messages 24

How to optimize the unit 25

Specifications 26

Notes 99

Before use

Usage

Troubleshooting

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 Rice Cooker except the pan in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
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 the 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 to be 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.

This appliance complies with Part 18 of the FCC Rules.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il est toujours recommandé de prendre certaines précautions, dont les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les anses.
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne pas immerger les cordons, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, à l'exception du panier et du couvercle intérieur amovible.
4. Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
5. Après usage et avant le nettoyage, toujours débrancher l'appareil. Laisser refroidir avant de retirer des pièces ou de les remettre en place.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé ou après avoir constaté une défectuosité ou des dommages. Le cas échéant, l'appareil doit être retourné au centre de service le plus près pour vérification, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut représenter un risque de blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage, ni dans un four chaud.
11. S'assurer d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Avant de débrancher, couper le contact, puis retirer la fiche de la prise secteur.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins recommandées.
14. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.

Before use

15. CONSERVER CE MANUEL

ATTENTION :

- a) Le cordon d'alimentation fourni est court de manière à prévenir les risques d'emmêlement et d'accidents.
- b) Le cordon doit être disposé de façon à ne pas s'enrouler au dessus de plan de travail ou du dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher accidentellement.
- c) L'utilisation de rallonges est déconseillée.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (fiche avec une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut être insérée que dans un sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut être insérée dans la prise, en inverser le sens. Si la fiche ne peut toujours être insérée, communiquer avec un électricien pour remplacer la prise de courant. Ne pas tenter de contourner cette mesure de sécurité.

Cet appareil est conforme à la section 18 des Règlements de la FCC.

Safety Precautions

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

- Incorrect operation due to failure to follow instructions will cause harm or damage, the seriousness of which is classified below.

! WARNING: Indicate a potential hazard which could result in death or serious injury.

! CAUTION: Indicate a potential hazard which could result in injury or damage to property.

- The instructions to be followed are represented by the following symbols.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that is 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.**

(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a 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.**

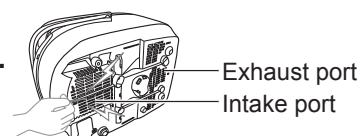
•Following actions are strictly prohibited.

Damaging, processing, making it contact with or near high-temperature section, forcibly bending, twisting, pulling, hanging on the corner, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.
(So as to avoid electric shock due to damaged power cord and plug or avoid fire due to short circuit.)

- Do not insert any object into intake port, exhaust port or gap.**

•Especially metal objects such as pins or wires.

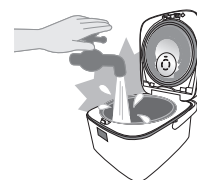
(So as not to cause an electric shock or malfunction.)



- Do not wash the main body, immerse the appliance in water or splash it with water.**

(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)

→Consult your nearest Panasonic authorized service center if the appliance is subjected to water.



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

(So as not to cause a fire, electric shock or injury.)

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

- When in use or after cooking, do not expose your face or hands near the steam vent. Pay special attention to avoid exposure to children.**

(So as not to cause a burn.)

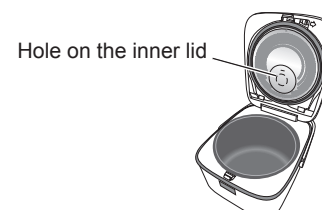


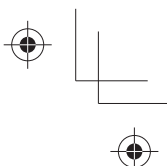
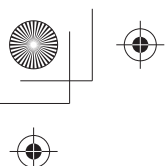
- Do not put anything in the inner pan that would block the hole in the Inner Lid.**

(So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)

<Cooking cases prohibited>

• Cooking method in which ingredients and seasonings are placed into a plastic bag to heat.





WARNING



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

(So as not to cause an electric shock or injury.)

- **Do not open the lid during cooking.**

(So as to avoid burns or injuries caused by steam leak or cooked food blowing out.)

- **Do not use this appliance for any purpose other than its intended use as described in these Operating Instructions.**

(So as not to cause a fire, burn, injury or electric shock.)



- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physic, 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.**

(So as not to cause burns, injury or electric shock.)

- **Please use a dedicated power outlet with a minimum rating of 15 A, 120 V.**

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

- **Make sure that the power plug is fully inserted in the outlet.**

(So as not to cause an electric shock or fire due to heat.)

- **Remove dust on the power plug regularly.**

(Dust accumulated on the power plug may cause insulation failure due to moisture, which could result in fire.)

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

- **Keep the appliance out of reach of small children.**

(So as not to cause a burn, injury or electric shock.)

- **If an exception or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.**

(So as not to cause smoke, fire, electric shock, burns or injury.)

Examples of malfunction cases

- The power plug and cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or intermittent power outages when being touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The main body emits smoke or burning smell.
- The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
- The fan at the bottom does not rotate during cooking.

→ Immediately contact the Panasonic authorized service center for inspection or repair.

Before use

Safety Precautions



CAUTION



- **Do not use a damaged or non-intended pan.**
(So as not to cause burns or injury due to overheating or malfunction.)
- **Do not use the appliance in the following places.**
 - Near heat or in the high humidity environments.
(So as not to cause electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surface or a mat which is not heat-resistant.
(So as not to cause injury, burns or fire.)
 - In the places close to the wall or furniture, etc.
(So as not to bump into them when opening the lid, cause discoloration, deformation or damage to furniture.)
 - On an aluminum plate or an electronic heating blanket.
(Aluminum material may generate heat and cause smoke or fire.)
- **Do not move the main body while in use. Switch off and unplug before cleaning, transporting, or storing it.**
(So as to avoid burns caused by the opening of the lid due to the touch of the hook key.)
- **Do not touch the hot surface while the appliance is in use or after cooking.**
 - The main body has a high temperature. In particular, the glass panel of the lid and the metal parts such as the inner lid and the pan.
(So as not to cause a burn.)
- **Do not expose the power plug to steam.**
 - (So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
 - When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.
- **Do not use appliance while empty.**
(So as not to cause burn.)



- **Be sure to hold the power plug when unplugging it. Do not pull on the power cord.**
(So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **Turn off the power and unplug from wall outlet before removing the pan or when the appliance is not in use.**
(So as not to cause burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- **Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
(So as not to cause burns.)
- **When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can flow freely.**
(So as not to cause discoloration or deformation of the cupboard.)
- **This appliance utilizes induction cooking technology which generates an electric field and may affect certain medical devices, including pacemakers.**
 - Consult your physician before use.
 - Maintain a minimum distance of approximately 20 inches (50 cm) to minimize or prevent interference.
(This appliance may have an impact on a pacemaker when it is operated.)

When a power outage occurs during use

Including unplugging the power plug, trip, etc.

- When a momentary power failure occurs, the appliance will return to the state before the power failure.
- If the power has failed for a long time, the following will occur after powered again.
 - During cooking: Continue cooking.
 - While keeping warm: Continue keeping warm.
 - Cooking effect may be affected.

Instructions for Use

About the main body

- If the appliance is on the cabinet with sliding table, make sure that the table is capable to handle a load of 22lbs. (10 kg) Min.
(So as not to drop the appliance.)



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

(So as not to cause the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration or malfunction of the outer lid.)



- Periodically check the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker, and remove any dust.
(Refer to "Cleaning and Maintenance" on P19)

- Remove rice or any other matter stuck at the bottom sensor, at pan supporting rubber, below the rim or bottom of pan.
(So as to avoid error display, or scorched rice, half cooked rice, etc.)

Edge or bottom



(Pan)

Bottom sensor



Pan supporting rubber
(3 points)

- Do not place the appliance near a device susceptible to electromagnetic interference.

•Radio, television, and hearing aids, etc.
(So as to avoid noise or reduce the volume.)
•Credit cards, IC Cards, and the like.
(So as not to damage the magnetic.)

- Do not place magnets near the appliance.
(So as to avoid abnormal operation.)

- Do not use the appliance on an induction cooker.

(So as not to damage the induction cooker or cause abnormal operation of the appliance.)

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

- Avoid using the appliance under direct sunlight.

(So as to avoid color change.)

- Do not use the rice cooker on surfaces where the intake or exhaust ports can become blocked.

For example: on carpet, plastic bag, aluminum foil or fabric, etc.

(So as not to damage the appliance.)

Before use

About the Inner pan

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



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



- Do not impact the pan with a hard object.



(So as not to cause scratches or dents of the outer surface.)



- Pay attention to the following in order to avoid slash or scratch of the coating of the pan.

Before cooking



•Do not let objects like metal sieve contact with the coating of the pan.



After cooking



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

During cleaning and maintenance (P18)



•Do not use the pan as a washing container.
•Do not place a spoon or other utensils into the pan.
•After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
→After cooking casserole or mixed rice, please clear the food in the pan as soon as possible and then clean the pan.
•Do not use bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
•Do not put the pan in other utensil to dry after washing.
•Do not use abrasive powder or metal brush, nylon brush (with the grind), scouring pad to clean or scrub the pan.
→To clean the pan, wash it with a soft sponge.



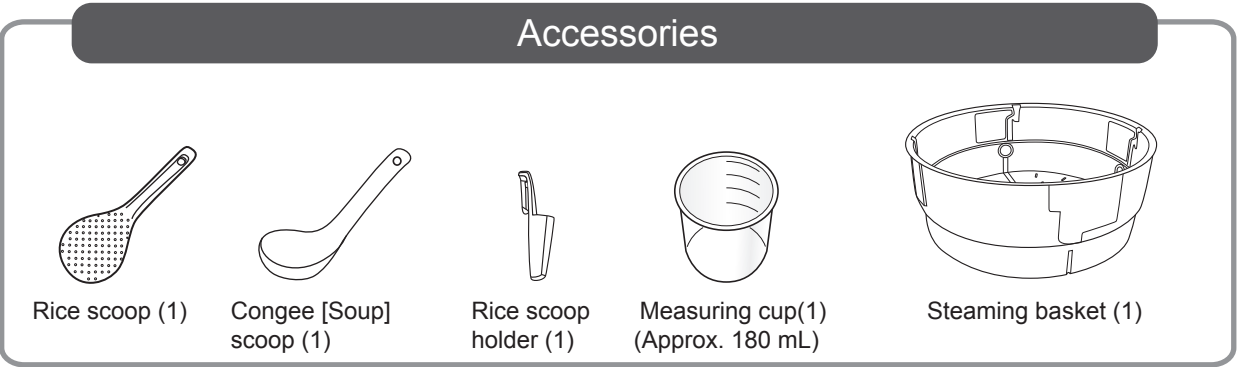
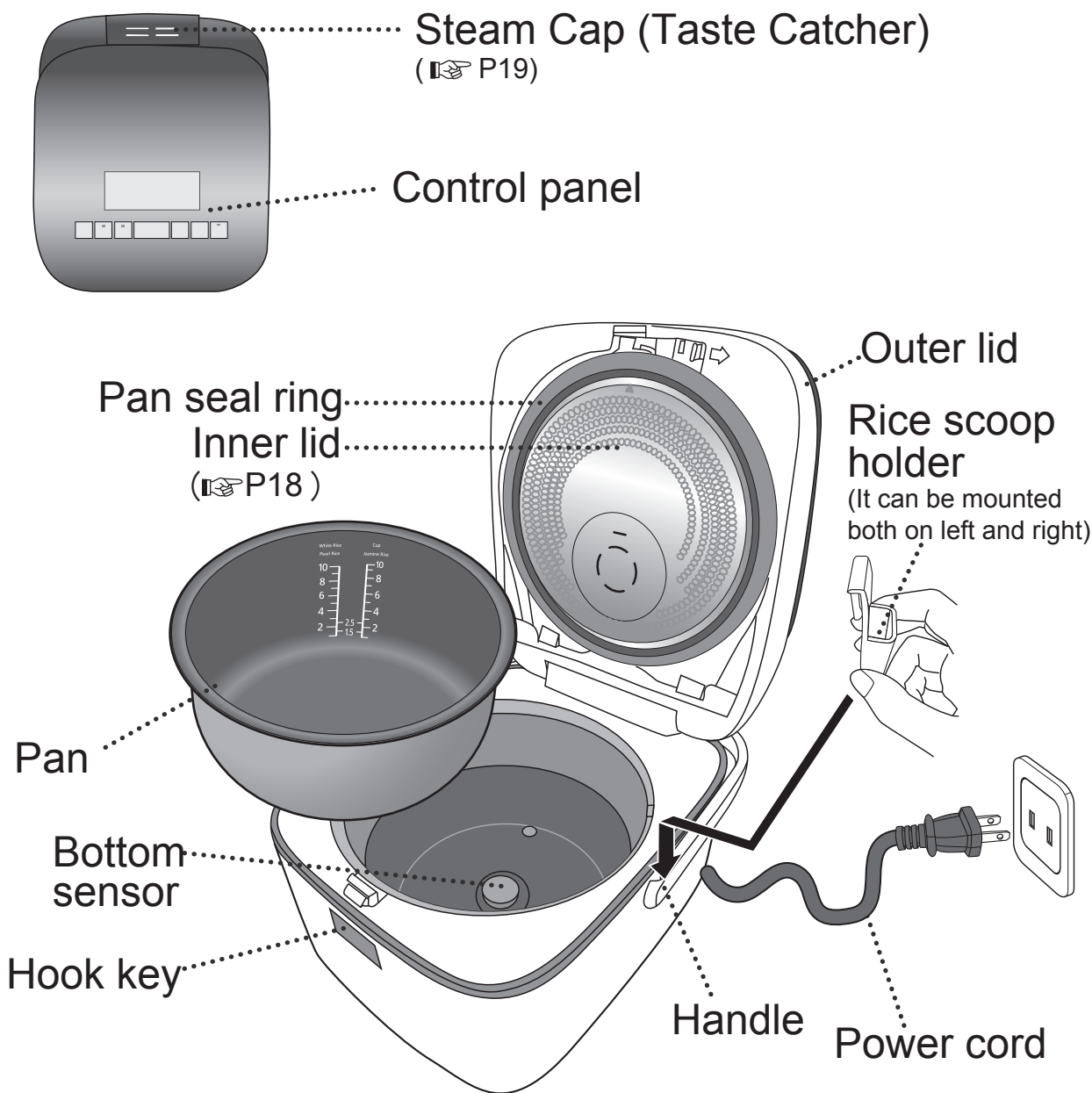
Notes

The following will not affect the product performance or personal health.
[Outer surface] superficial scratches, small dents or collision.
[Inner surface] flaking of the coating of the pan.
→ If the pan is deformed or you are worried about its condition, please purchase a new pan.

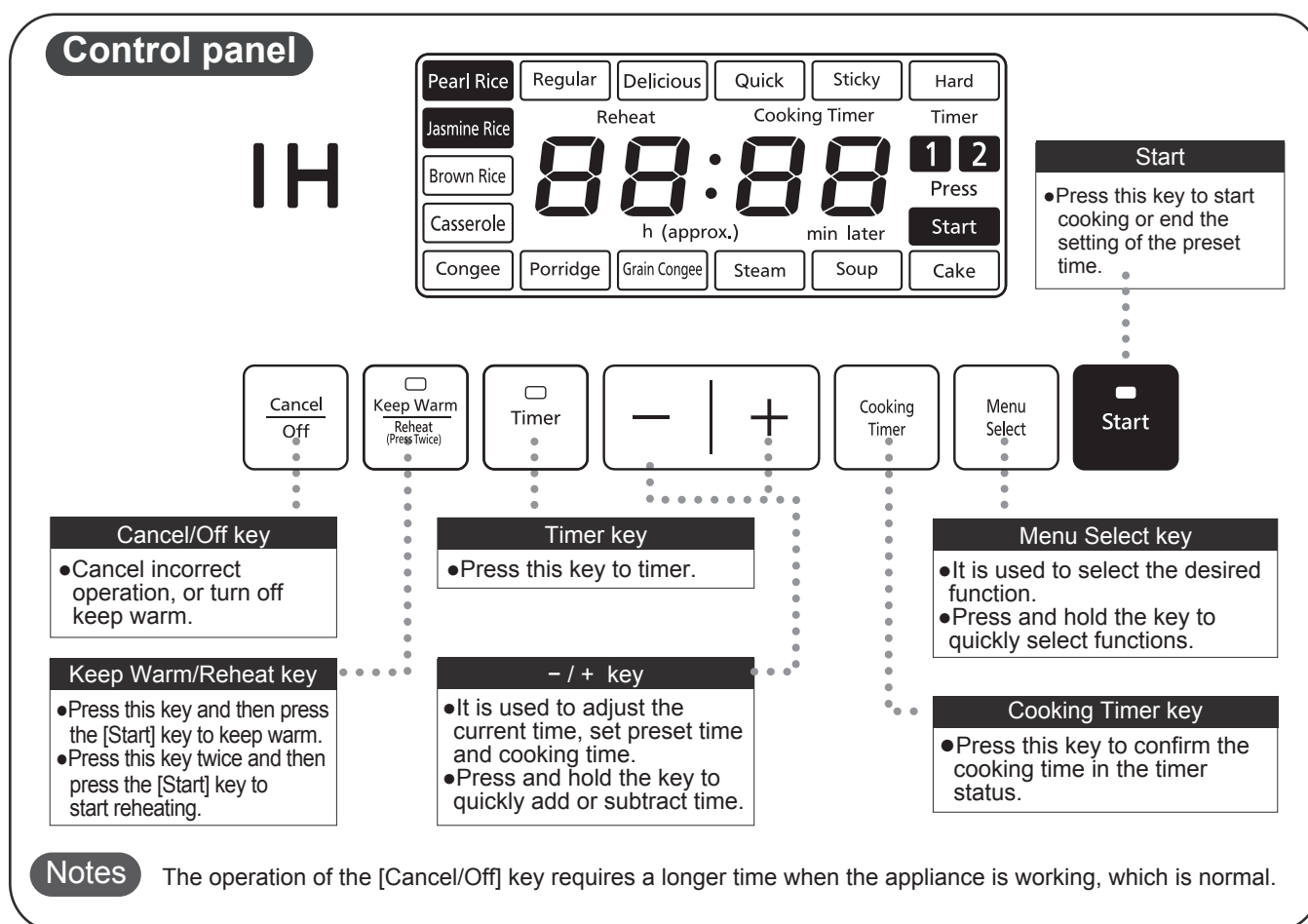
Parts identification

For the first use, clean the pan, rice scoop, congee (soup) scoop, steaming basket, inner lid, and steam cap (taste catcher). (P18-19)

Main body



Parts identification



Adjusting the current time

Example: when adjusting 7:00 am to 8:30 am

① Plug in the power plug.

② Press and hold the 「+」 or 「-」 key for more than 3 seconds.
(Release the key when you hear the “beep” sound from the buzzer)
The digits of “h, min” blink on the LCD display.

③ Press the 「+」 or 「-」 key to adjust the time.
Every time the 「+」 or 「-」 key is pressed, time will increase or decrease in 1 minute increments.
(After the time is adjusted, the number will flash a few times and stop automatically, and the time adjustment is completed.)

※ You can not adjust the time while the appliance is working.
※ Press and hold the 「+」 or 「-」 key to quickly add or subtract time.
※ The system of 24-hour is adopted, and 24: 00 is represented by 0:00.
※ If there is an error in time display, the preset cooking time and the cook end time will have error.
So please timely adjust the time.

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

Preparation

Wash rice and add water

1

Measure rice with the measuring cup provided

- Maximum quantity of rice to be cooked at once, (P18) “Specifications” on P26.

2

Wash the rice till the water turns relatively clear

① Wash the rice quickly with plenty of water and stirring the rice lightly to wash it while changing water.

② Repeat several time of rice washing→pour off the water, till the water turns relatively clear.

- In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
- Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.

3

Place the washed rice into the pan

Add water until the corresponding waterline(P18) and dry the outside of the pan.

- Add water on a flat surface, and flatten the surface of the rice. (Confirm the scale on the left and right, and add water to the same height)
- When select “Soup”, the total volume of ingredients and water shall not exceed the maximum waterline for “Congee”.
- When cooking mixed rice or glutinous rice, please add water according to the following table 1.

Rice quantity (measuring cups)	Water quantity (measuring cup)	
	Mixed rice	Glutinous rice
1	“White Rice” waterline	1
2		2
3		3
4		4
5		5
6		6

※The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference. (When too much water is added, it may overflow when cooking.)

4

Put the pan into the body and close the outer lid

- When closing the outer lid, please confirm that there is a “click” sound, If the inner lid is not properly installed, the lid can not be closed. (P18 Inner lid)
- Make sure that the steam cap (taste catcher) is installed in place. (P19 Steam cap (Taste Catcher))

5

Connect the power plug

- Please plug the power plug, and make sure it is connected securely.

○ Correct

✗ Incorrect

①

②

Example: when cooking 4 cups of pearl rice, add water to the “4” waterline of the “Pearl Rice”.

Attention

When using the steaming basket while cooking rice, please refer to the table on the right for the maximum cooking volumes.

※Maximum cooking volume (measuring cup)

Steaming basket height	measuring cup
Shallower	5
Deeper	4

10

Preparation

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

■Function selecting

Table 2

Categories of food to cook	Menu Select	Waterline	*1Cooking time (Approx.) min	*2Keep warm (auto)	*3Time range to preset
Pearl Rice	Regular	White Rice [Pearl Rice]	37 minutes	○	50 minutes or more
	Delicious		47 minutes	○	60 minutes or more
	Quick		29 minutes	○	40 minutes or more
	Sticky		52 minutes	○	60 minutes or more
	Hard		32 minutes	○	50 minutes or more
Jasmine Rice	Regular	White Rice [Jasmine Rice]	32 minutes	○	40 minutes or more
	Delicious		47 minutes	○	60 minutes or more
	Quick		29 minutes	○	40 minutes or more
Glutinous Rice	Delicious [Pearl Rice or Jasmine Rice]	Refer to on P10 Table 1	*1	×	*3
Mixed Rice	Regular、Delicious、Sticky [Pearl Rice or Jasmine Rice]	White Rice [Pearl Rice or Jasmine Rice]	*1	×	*3
Brown Rice	Brown Rice	Brown Rice	1 hour and 50 minutes	×	2 hours and 10 minutes or more
Casserole	Casserole	White Rice [Pearl Rice or Jasmine Rice]	42 minutes	×	×
Porridge	Congee	Congee	Table 3	×	Cooking time + 1 minute or more
	Grain Congee				
	Porridge	Porridge Congee			
Steam	Steam	Water for a steam of more than 40 minutes: 4 measuring cups	Table 3	×	×
Soup	Soup	To the maximum waterline of "Congee"	Table 3	×	×
Cake	Cake	—	Table 3	×	×
*1 The time needed to cook the intermediate amount of rice (5 cups) at a voltage of 120 V, a room temperature of 20 °C and a water temperature of 20 °C for reference. •The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality. •The cooking time for mixed rice, glutinous rice will vary according to the ingredients used.					
*2 All functions at the end of the cooking will be automatically converted to keep warm. But some functions with × mark are not recommended to keep warm, and please press the [Cancel/Off] key as soon as possible after the end of the cooking.					
*3 The functions of casserole, steam, soup, cake do not have timer. •When cooking glutinous rice and mixed rice, do not use the function of timer to avoid food deterioration or performance influence. •When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly. •In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.					

■Setting cooking time

Table 3

Categories of food to cook	Menu Select	Setting cooking time range	Setting increments	Initial value	Time display	Time memory
Porridge	Congee	40 minutes ~ 2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
	Porridge					
	Grain Congee	1 ~ 3 hours	30 minutes	2 hours	Back to 1 hour after 3 hours	○
Steam	Steam	1 ~ 60 minutes	1 minute	5 minutes	Back to 1 minute after 60 minutes	○
Soup	Soup	40 minutes ~ 2 hours	10 minutes	1 hour	Back to 40 minutes after 2 hours	○
Cake	Cake	40 ~ 60 minutes	1 minute	60 minutes	Back to 40 minutes after 60 minutes	○

★Tips to cook delicious rice

- ① • Measure water and rice correctly.



- ② • Gently and quickly wash rice.
• Do not place rice in a sieve. (So as to avoid rice fragmentation or rice sticking to the pan.)



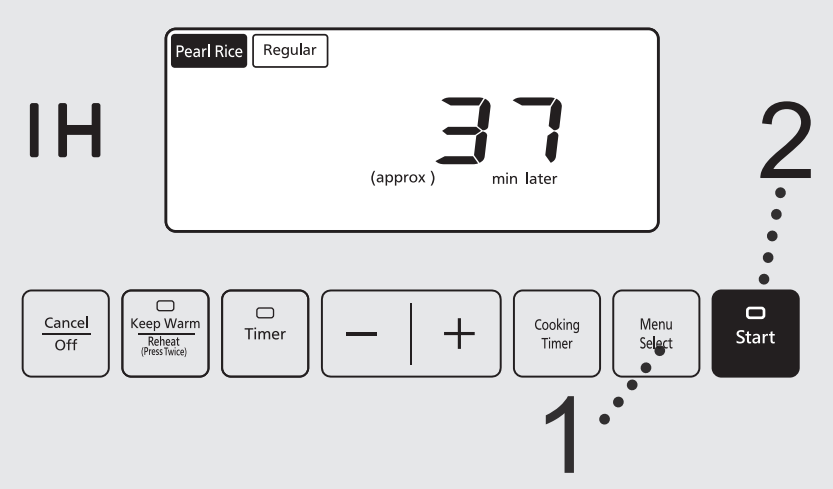
- ③ • Add water on a flat countertop.
• Do not use hot water or alkaline water of more than pH9. (So as to avoid rice from sticking the pan or becoming burned.)



Menu functions

Pearl Rice, Jasmine Rice, Brown Rice, Casserole/Keep Warm

※ For Pearl Rice, you can choose: Regular, Delicious, Quick, Sticky, Hard.
For Jasmine Rice, you can choose: Regular, Delicious, Quick.



Kind reminder

- Do not choose the function of "Quick" or "Hard" to cook mixed rice and glutinous rice.
(Water volume Table 1 on P10)
- "Quick" can be used for cooking rice. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.
→ Soak the rice in water in advance, and you can make the cooked rice become soft.
- With "Delicious" function, you can make rice softer and more delicious.
- Mixing of brown rice and white rice (Pearl Rice, Jasmine Rice) to cook may effect cooking result.

※ When cooking with the "Regular" function of Pearl Rice

1

Press  key to select "Regular" of the "Pearl Rice".

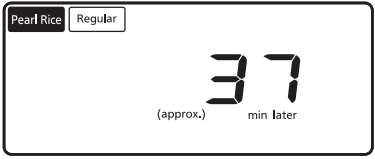
•The selected function flashes.

Please use the "Regular" function under normal circumstances. In addition to the "Regular" function, you can also select the functions of "Delicious", "Quick", "Sticky" and "Hard". (The functions mentioned above are only applicable to "Pearl Rice" and "Jasmine Rice". And the functions of "Sticky" and "Hard" apply only to "Pearl Rice".)



2

Press  key to start cooking.

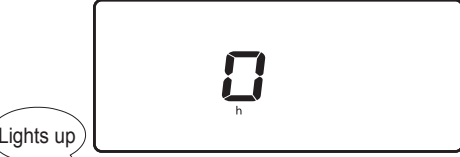


3

When cooking is over, loosen the rice.

•After the buzzer rings, cooking finishes. The function will automatically turn to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.

•For mixed rice, glutinous rice, brown rice and casserole, press the [Cancel/Off] key as soon as possible so as not to affect the taste.



Keep Warm

- Keep warm time displays from to of total 24 hours. After 24 hours, It displays the current time but continues to keep warm.
 hour will be displayed when it is within 1 hour.
- If the function of "keep warm" is longer than 96 hours, it will automatically stop, and the display shows "U14". If you want to clear the error code, please press the [Cancel/Off] key.
- Cooked rice should be consumed within 12 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.

Menu functions

Congee, Porridge, Grain Congee, Soup

IH

Cooking Timer

2 00

h min

Congee

3

Cancel Off

Keep Warm Reheat (Press Twice)

Timer

- | +

Cooking Timer

Menu Select

Start

2 1

■ Kind reminder

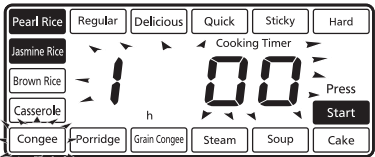
- Open the lid while cooking will increase the amount of dew condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam cap (taste catcher) or steam vent.
- When the congee is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- Soup may overflow if exceeding the "Congee" max water level.
(☞ "Specifications" on P26)
- Take off and clean the steam cap (taste catcher) so as to avoid odor every time after use.

※When cooking congee for 2 hours

1

Press  key to select "Congee".

- The selected function flashes.



Flashes

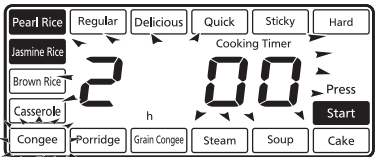


2

Press  key to set the cooking time.

- Every time the [+] or [-] key is pressed, the cooking time will increase or decrease in 10 minutes interval.
- Press and hold the [+] or [-] key to quickly add or subtract time.
- The cooking time for the last time can be memorized.

※For the cooking time which can be set ,
☞ Table 3 on P11.



Flashes



3

Press  key to start cooking.

- Remaining time is shown in 1 minute decrements.



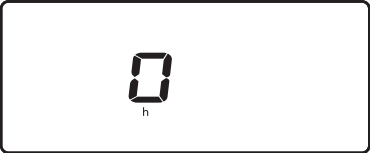
Lights up



4

After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status.

- Keep Warm function will affect taste, press [Cancel/Off] key if this is a concern.

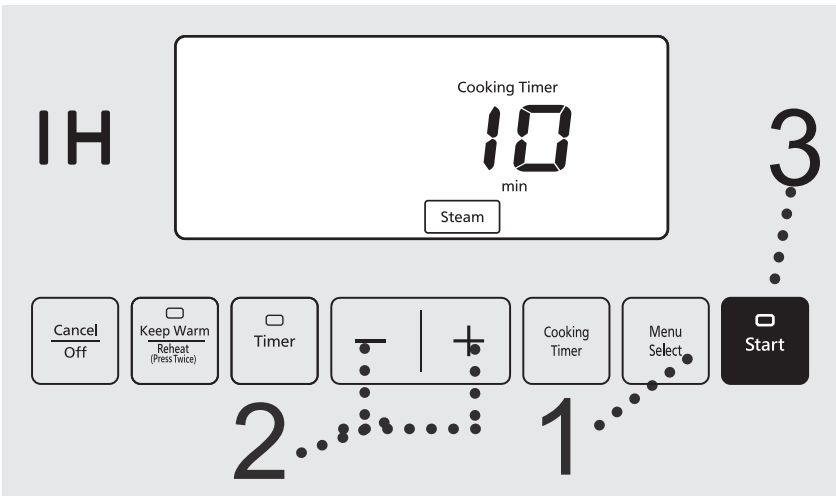


Lights up



Menu functions

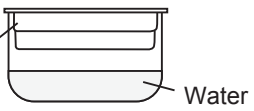
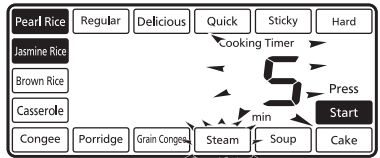
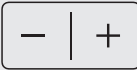
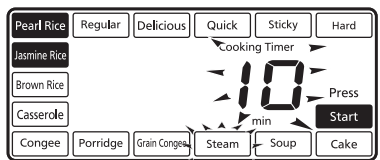
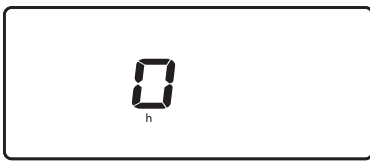
Steam



Kind reminder

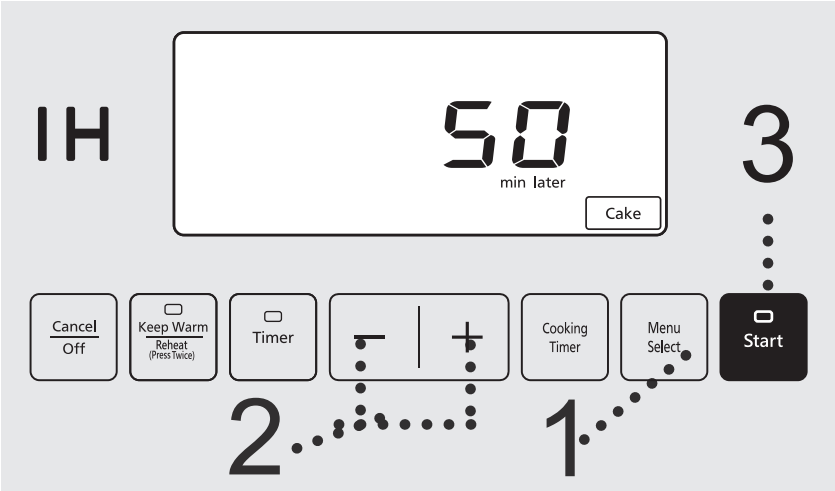
- If you wish to steam while cooking other recipe, please make sure you choose rice cooking function.
- For longer steaming time (over 40 minutes), add more water to avoid dry heating. (Table 2 on P11)
- The time shown in the display is the remaining time after the water inside the pan is boiled.
- Do not put anything in the inner pan that would block the hole in the Inner Lid.

※When steaming for 10 minutes

Preparation ①Add suitable amount of water into the pan. ②Put the steaming basket. ③Put the foods to be steamed. ④Close the outer lid.	Steaming basket  Water
1 Press  key to select “Steam” function. •The selected function flashes.	 Flashes 
2 Press  key to set the cooking time. •Every time the [+] or [-] key is pressed, the cooking time will increase or decrease in 1 minute interval. •Press and hold the [+] or [-] key to quickly add or subtract time. •The cooking time for the last time can be memorized. ※For the cooking time which can be set ,  Table 3 on P11.	 Flashes 
3 Press  key to start cooking. •After water boils, remaining time is shown in 1 minute decrements.	 Lights up 
4 After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status. •Keep Warm function will affect taste, press [Cancel/Off] key. •The steaming basket is very hot at the time, please remove carefully.	 Lights up 

Menu functions

Cake



Kind reminder

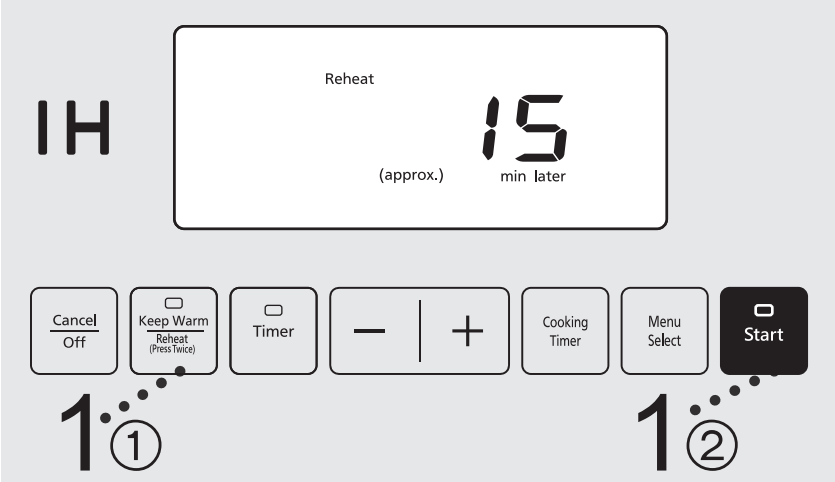
- Cake batter can not exceed the maximum amount in the following (the total weight of cake flour, milk, eggs, etc.) so as to avoid half-baked cake.
- In addition to cake flour, you can use ordinary low-gluten flour to make cakes. recipes on P21.
- While baking the maximum amount of cake batter, set the cooking time to 60 minutes in order to avoid half-baked cake.

※When baking a cake with the function of “Cake” (50 minutes)

Preparation • Mix all the ingredients well in accordance with the requirements of cake flour. • Apply a layer of butter (or cooking oil) on the wall of the pan, then pour the stirred cake batter into the pan and close the outer lid.		The maximum amount of cake batter: 900 g	
1 Press key to select the “Cake”.	• The selected function flashes.		
2 Press key to set the cooking time.	• Every time the [+] or [-] key is pressed, the cooking time will increase or decrease in 1 minute interval. • Press and hold the [+] or [-] key to quickly add or subtract time. • The cooking time for the last time can be memorized. ※For the cooking time which can be set , Table 3 on P11.		
3 Press key to start cooking.	• Remaining time is shown in 1 minute decrements.		
4	After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status. • Keep Warm function will affect taste, press [Cancel/Off] key. • Take the pan out and cool for several minutes, then turn over the pan, and pour the cake out. Be careful not to burn your hands while taking the pan out.		

Menu functions

Reheat



Kind reminder

- When adding cooled rice, do not exceed the maximum amount of cooled rice (as shown in Table 4).
- It is recommended to reheat cooled rice for only once so as not to affect the taste of rice.
- Do not reheat mixed rice and glutinous rice, so as not to affect the taste.

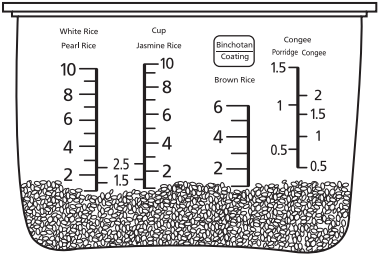
※When reheating cooled rice

Preparation •Stir the cooled rice in the pan to make it even.
•When reheating, please refer to the following table of the amount of water to be added.

Table 4

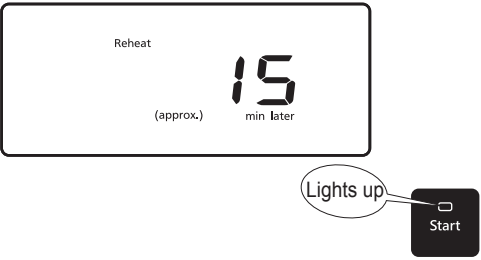
Cooled rice quantity (Waterline*)	Water volume (measuring cup)
1	---
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

■The maximum amount of cooled rice quantity to reheat cannot exceed White Rice waterline – 5 Cups.



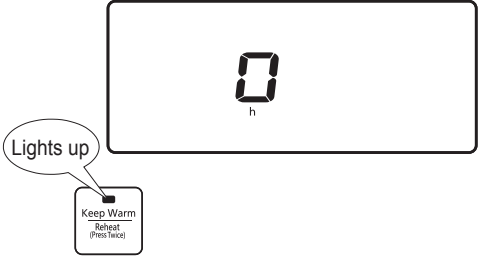
1 Press key twice successively and then press key to start reheating.

- After press [Keep warm/Reheat] key twice, the selected function flashes.
- No matter how much cooled rice to reheat, the heating time is about 15 minutes.
- Remaining time is shown in 1 minute decrements.

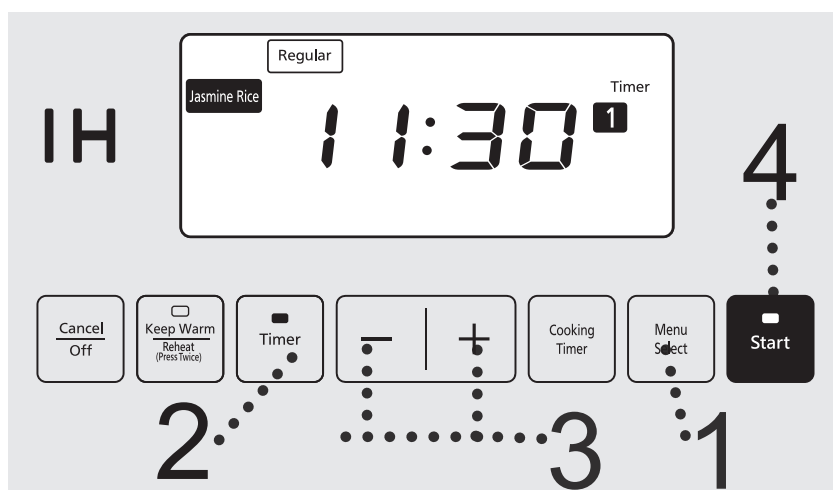


2 After the buzzer rings, cooking finishes, the function will automatically turn to keep warm status.

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



Timer



■Kind reminder

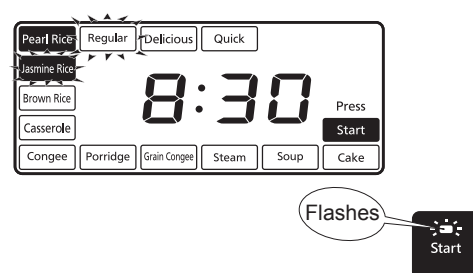
- The function of timer does not apply to "Casserole", "Steam", "Soup", "Cake".
- When cooking glutinous rice and mixed rice, do not use the function of timer to avoid food deterioration or performance influence.
- In summer when temperature is high, the preset time should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.
- The time set in timer is the time when cooking ends.
- The preset time and the cooking time for the last time can be memorized.

※When you want to use the "Timer1" function to complete the "Regular" of "Jasmine Rice" at 11:30

First make sure the current time is correct.
If it is not correct, please adjust it to the correct time.
(P9)

1 Select a function according to the methods on P12~P13.

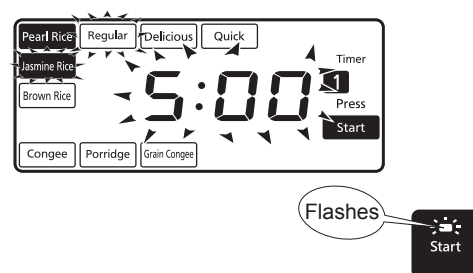
- The selected function flashes.



2 Press key to select "Timer 1".

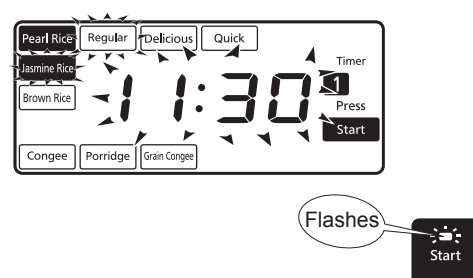
- When porridge timer is set, you need to set the cooking time according to Step 2 on P13, and then press the [Timer] key. If you press the [Timer] key first, you can press the [Cooking Timer] key to return to the cooking time setting mode.
- Each time you press the [Timer] key,

1 → 2 → 1 will be displayed alternately.



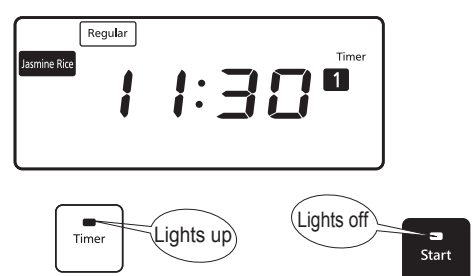
3 Press key to set the preset time.

- Every time the [+] or [-] key is pressed, the preset time will increase or decrease in 10 minutes increments.
 - Press and hold the [+] or [-] key to quickly add or subtract time.
 - When the preset time is less than the cooking time, cook will start directly.
- ※For the functions and time range which apply to timer, Table 2 on P11.



4 Press key.

- To confirm congee cooking time under timer mode, please press [Cooking Timer] key.
- Under the timer status, press the [Timer] key to display the current time.



Usage

Cleaning and Maintenance

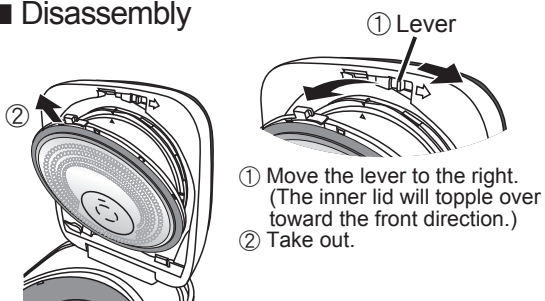
Attentions

- Before cleaning, please unplug the power cord first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning the main body, do not immerse it into water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use the dish washer or dish dryer.

Inner lid

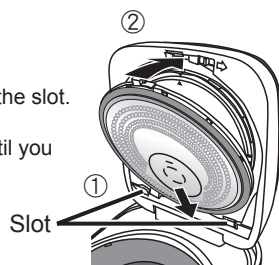
Wash with a mild dishwashing liquid.

■ Disassembly



■ Installation

- ① Insert the inner lid into the slot. (Both sides)
- ② Press toward the lid until you hear a "click" sound.



Notes

- Please wash in time after using seasonings (Casserole, mixed rice, etc.). (Otherwise odor, deterioration or corrosion may be caused.)

The inner surface of the lid/Seal ring

Wipe with a damp cloth.

- Remove the steam cap (taste catcher), wipe the inner surface of the lid, installation location of the steam cap (taste catcher) and the seal ring.
- Do not pull the seal ring.

Bottom sensor

Wipe with a damp cloth.

- If the dirt is difficult to remove, wash with a mild dishwashing liquid, and then gently wipe a nylon brush.

Notes

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

Upper frame/Pan supporting rubber (3 points)

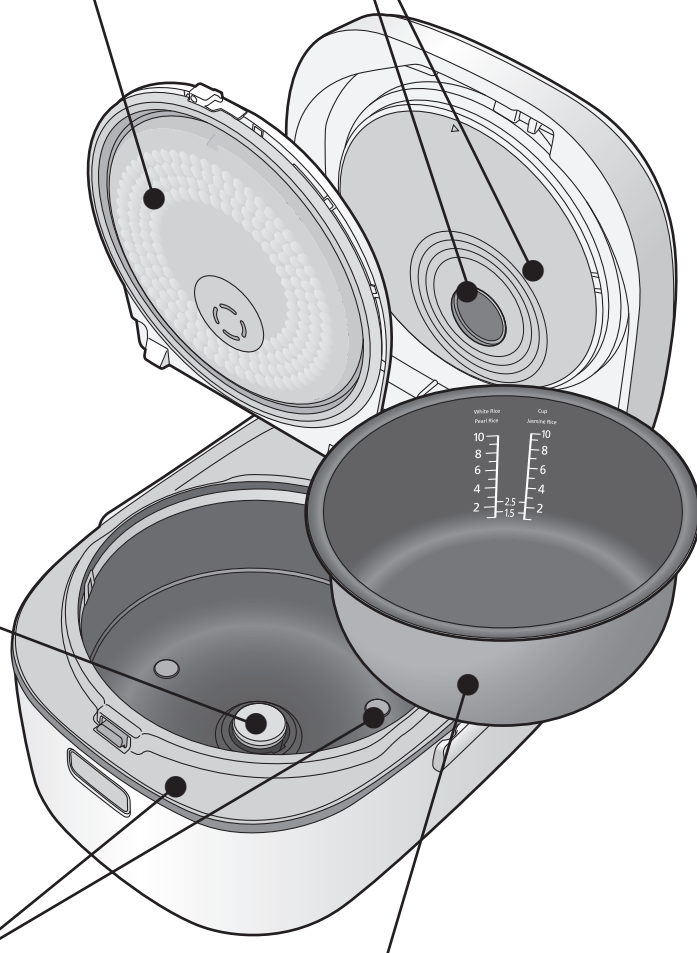
Wipe with a damp cloth.

Notes

- Do not pour water in to wash.

Pan

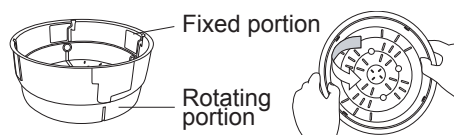
- Wash with a mild dishwashing liquid and soft sponge. Wipe off any water on the outside of the pan.
- Please do not use the pan as a container for cleaning.
- Color change or stripes may appear on the fluoridized coating surface, which will not affect human health or normal functions of the main body.



Steaming basket

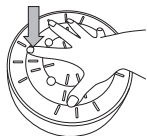
■ Height adjustment

Place your thumb on the circle in the inner wall of the rotating portion, slightly raise up, then slightly turn counterclockwise, and let go your thumb. The steaming basket height will be deeper. To make the steaming basket lower, hold the bottom of the steaming basket with your palms, turn slightly clockwise, then hold upward, until you hear a "ba" sound.



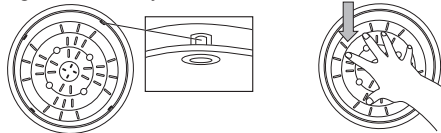
■ Disassembling

When the steaming basket is in a lower state, make it upside down on the table, and firmly press its outside bottom until you hear a "ba" sound.



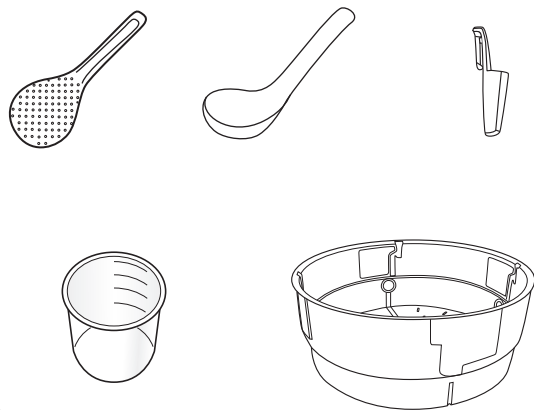
■ Assembling

Align the bump on the outer periphery of the rotating portion to the slide groove of the inner wall of the fixed portion, then press firmly the inner bottom surface of the steaming basket until you hear a "ba" sound.



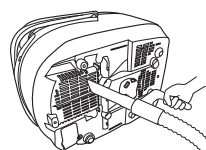
Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



Periodic inspection

- Inspect about once a month, and wash immediately if there is dirt.



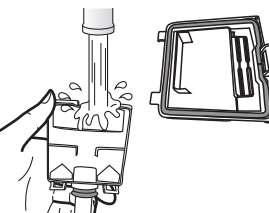
The bottom of the rice cooker
(Intake port/exhaust port)

Suck garbage and other foreign objects with a vacuum cleaner.

Steam Cap (Taste Catcher)

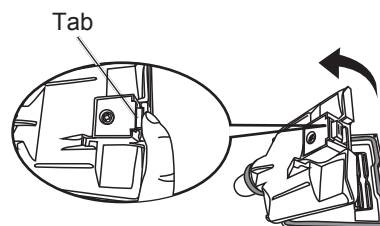
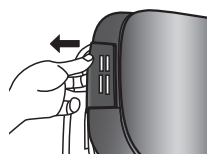
Remove and rinse.

Soup or oil tends to remain in the steam cap (taste catcher) , so wash it with water after each use. (otherwise odor or deterioration may be caused.)



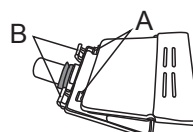
■ Disassembly

- ① Pull out from the lid. (Pull out horizontally in order to avoid the dripping of the steam condensation inside.)
- ② Press the tab to disassemble the steam cap (taste catcher).

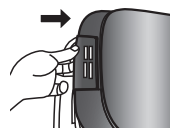


■ Installation (according to the order in reverse of the removal.)

- ① Insert A into B, and close the steam cap (taste catcher) until you hear a "click" sound.



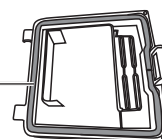
- ② Insert into the lid. (a "click" sound is heard.)



Notes

- Do not remove the seal ring. (Otherwise steam leakage may be resulted.)
- If the seal ring is off, install it along the groove.

Seal ring



Recipes

Attentions:

- Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
- When cooking red bean congee, the red bean skin may block the steam cap (taste catcher), further leading to the unexpected opening of the outer lid, so please be careful.
- While cooking white fungus soup which may become thick, use the “Congee” function, and the maximum cooking amount is the “Congee” maximum waterline so as not to overflow.

※1 cup (measuring cup): about 150 g.

Mixed rice

Ingredients:

Rice	1 cup
Fresh shiitake mushrooms	4, shredded
Shredded chicken	20 g
Celery	15 g
Water	1 cup

Seasonings:

Sesame oil	3 mL
Soy sauce	10 mL
Sugar	3 g
Salt	2 g
Dry starch	4 g
Black pepper	The right amount

Steps:

- 1) Wash the rice and pour it into the pan, and add 1 cup of water to soak for about 15 minutes.
- 2) After mixing all the seasonings, add shredded mushrooms, and shredded chicken, then spread evenly on rice of 1) and close the outer lid.
- 3) Press the [Menu Select] key and select “Casserole”, then press the [Start] key.
- 4) After cooking is complete, press the [Cancel/Off] key. Open the outer lid, stir in celery, close the outer lid, and stew in residual heat for 5 minutes, then gently mix with the rice scoop.

Health porridge

Ingredients:

Rice	30 g	Black rice	20 g
Glutinous	20 g	Red beans	30 g
Millet	20 g	Green beans	30 g

Seasonings:

Sugar	The right amount
-------	------------------

Steps:

- 1) Wash all the ingredients and put them into the pan.
- 2) Add water to the waterline “1” of “Congee”, and close the outer lid.
- 3) Press the [Menu Select] key and select the “Grain Congee”; set the cooking time to 2 hours, and then press the [Start] key.
- 4) When you hear the buzzer, the cooking is finished. (Appropriate amount of sugar can be added according to personal taste)

Note: You may add other ingredients according to your personal preferences (for example, barley, black beans, peanuts, corn, kidney beans, etc.).
For the ingredients difficult to cook porridge such as black beans, peanuts, and corn, please soak 4 hours first, and then set the cooking time to 3 hours.

Braised chicken wings

Ingredients:

Chicken wings	8
Onion	1/2, washed and sliced
Shiitake mushrooms	9
Ginger	The right amount

Seasonings:

Shaoxing rice wine	20 mL	Pepper oil	10 mL
Soy sauce	20 mL	Pepper	The right amount
Dark soy sauce	20 mL	Sugar	The right amount
Sesame oil	10 mL		

Steps:

- 1) Wash chicken wings, onion, shiitake mushrooms, slice onion, and cut chicken wings twice in the front and back to make them tasty.
- 2) After mixing all flavoring materials, put chicken wings in, mix well and preserve for more than one hour.
- 3) Apply some oil in the bottom of the pan, and cover with a layer of ginger, and a layer of onions, then cover with a layer of shiitake mushrooms.
- 4) Put the chicken wings of 2) on the top, and pour the pickled spices evenly on the top, then close the outer lid.
- 5) Press the [Menu Select] key and select the “Steam”; set the cooking time to 20 minutes, and then press the [Start] key.

Recipes

Pork short rib soup with tomato and potato

Ingredients:

Pork short ribs	400 g
Potato	250 g
Tomato	250 g
Ginger	Several pieces
Scallion	Scallion part
Water	5 cups (about 900mL)

Seasonings:

Salt	7 g
------	-----

Steps:

- 1) Wash ribs and chop them into small pieces, cut long sections of scallions, slice ginger, cut tomato into pieces, peel potato and cut into small pieces.
- 2) Put ribs into the boiling water, and skim foam, drain and put them into the pan.
- 3) Use another pan, put a little oil, saute ginger and scallion, add tomato and potato, and fry slightly.
- 4) Add 5 cups of water and salt to 3), pour them into the pan after boiled, and then close the outer lid.
- 5) Press the [Menu Select] key and select the "Soup"; set the cooking time to 1 hour and 30 minutes, and then press the [Start] key.

Cake (made from cake premix)

Ingredients:

Cake premix	250 g
Egg	1
Water or milk	100 mL
Butter or cooking oil	A little

Steps:

- 1) Put cake premix, water or milk and eggs into the bowl and mix them well.
- 2) Apply some butter or cooking oil in the pan, then pour the cake batter of 1), and close the outer lid.
- 3) Press the [Menu Select] key and select the "Cake"; set the cooking time to 50 minutes, and then press the [Start] key.
- 4) When the buzzer sounds, it indicates that the cake has been baked.
- 5) Press the [Cancel/Off] key, remove the pan from the rice cooker and cool for 2 minutes, then invert the pan and put the cake onto a dish or plate. Wait it to cool and cut it to enjoy.

※Please be careful not to pour the cake batter exceeding the specified weight, otherwise the cake will be half-baked.

Cake (made of low-gluten flour)

Ingredients:

Low-gluten flour	100 g	Butter	30 g
Egg	3	Milk	25 mL
Sugar	100 g		

Steps:

- 1) Separate the egg yolk from the egg white and put them respectively in a bowl (without water and oil); add 20 g of sugar in the egg yolk, and stir the sugar and egg yolk until they are smooth without particles.
- 2) Add 80 g sugar into the egg white, and stir with a whisk until chopsticks can be upright in the egg white; add the egg yolk in the egg white, and stir well.
- 3) Gradually add the cake batter in sifted low-gluten flour, stir until it is smooth without particles.
- 4) Add the melted butter into the cake batter and stir until it is smooth without particles.
- 5) Add the milk into the cake batter and stir until it is smooth without particles.
- 6) Pour the cake batter into the pan, and close the outer lid.
- 7) Press the [Menu Select] key and select the "Cake"; set the cooking time to 50 minutes, and then press the [Start] key.
- 8) When the buzzer sounds, it indicates that the cake has been baked.
- 9) Press the [Cancel/Off] key, remove the pan from the rice cooker and cool for 2 minutes, then invert the pan and put the cake onto a dish or plate. Wait it to cool and cut it to enjoy.

※Please be careful not to pour the cake batter exceeding the specified weight, otherwise the cake will be half-baked.

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Symptom	Please check	Ref. page
Start cooking as soon as a timer is set	- Is the current time displayed correctly? (24-hour display) - Is the preset time not within "Time range to preset"?	9 11
Do not cook during preset time	- Is the current time displayed correctly? (24-hour display) - Is the [Start] key pressed?	9 17
Cooking time is long	- If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. (May be extended up to 30 minutes) - Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking. - Is "U12" or "U15" displayed?	— — 24
Cooking time is short	Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be adjusted in the middle of cooking.	—
Make noise	- The "pu" sound is the sound given by fan to dissipate the heat during rotation. - The "grumble" sound is the sound given by IH (induction heating) during energizing. Sometimes you may hear these sounds during keep warm. - The "xiu" sound is the sound of the steam ejection.	— — —
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	- Is rice attached to the pan packing of the inner lid and along the pan, or is the pan deformed? - Is the inner lid cleaned after each use, and correctly installed?	— 18
Key operation can not be performed	- Are the indicator of the keys on? →Key operation can not be performed during cooking, timer or keep warm. Press the [Cancel/Off] key before operation. - Are you wearing gloves or a plaster is on your finger when you are operating?	— —
When a power outage occurs during cooking	- End of cooking time may be delayed. - Depending on different outage duration, delicious rice may sometimes not be cooked.	— —
Sparks occur from the power plug	When plugging or pulling the power plug, small sparks may sometimes emerge. This is the inherent characteristics of IH (induction heating) mode, and is not a malfunction.	—
When the display disappears	- Is "8:30" displayed when the power plug is plugged in? [Display] lithium batteries are exhausted. Just plug in the power plug and you can cook and keep warm, but when you want to have a timer for cooking, you must check the current time every time. In this case, please replace them with new batteries. Batteries are fixed into the main body, and users cannot replace them by themselves. [Do not display] circuit board malfunction. →To replace batteries or for a faulty repair, please go to the Panasonic authorized service center.	—

To be known

- If you are careless to put water and rice into the main body without the pan, please consult the Panasonic authorized service center.

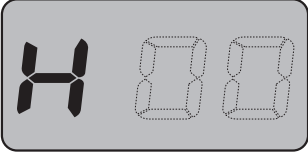
Troubleshooting

Please check before requesting a repair if it is not a failure.

Symptom	Causes
Glutinous (soft)	- Is the rice quantity and water volume correct? - Is much broken rice mixed in? - Is the rice immersed in water for a long time? (Preset time is too long, etc.) →When using the timer function to cook, you need to put less water. - Is hot water used to wash rice? - Is rice loosened immediately after cooked? - Is too much water added into new rice to cook?
Dry (hard)	- Is the rice quantity and water volume correct? - Is “Quick” function used to cook?
Porridge is mushy	- Is rice soaked in water for a long time when timer cooking is set? - Is porridge kept warm?
Rice is scorched	- Is rice washed adequately? - Is there any foreign object at the bottom of the pan, on the bottom sensor and inside the main body? - Is timer cooking set? - Is much broken rice mixed in? - Are spices added for cooking? (Casserole, mixed rice, etc.) - Yellowish paste formed on the bottom of the pan is not a malfunction. →If it is not improved after the above has been confirmed, refer to “To improve scorched rice” ( P25).
Condensation Odor Rice is yellow	- Is rice loosened immediately after cooked? - Has rice been keep warm for a time longer than 12 hours? - Is cooled rice added into the inner pan and keep warm? - Is rice washed adequately? - Is the rice scoop placed during keep warm? - Due to the different types of rice or water quality, cooked rice might be yellowish. - It may smell when you cook casserole, mixed rice with seasonings. →Carefully clean the pan, inner lid and steam cap (taste catcher).
Rice is dry	- Has rice been keep warm for a time longer than 12 hours? - Is reheating repeated many times? - Is the steam cap (taste catcher) mounted correctly? - Is rice attached to the pan seal ring of the inner lid and along the pan, or is the inner pan deformed?
Rice sticks onto the inner pan	Due to the different varieties of rice, soft rice and glutinous rice might easily stick the pan.
A thin film is formed	Is bran remained? Rice paper-like film is a result of the dry starch dissolution, and it is harmless; the rice which is not washed cleanly is likely to generate such a thin film.
Cooked rice has bumpy surface	- Did you make the surface of rice smooth before cooking? - The powerful firepower of IH (induction heating) caused this. This is not an anomaly. Under the following circumstances, rice tends to have uneven surface. - When rice has not been sufficiently washed. - When a lot of broken rice is mixed in. - When rice has been broken due to excessive force used to wash it.

Error Messages

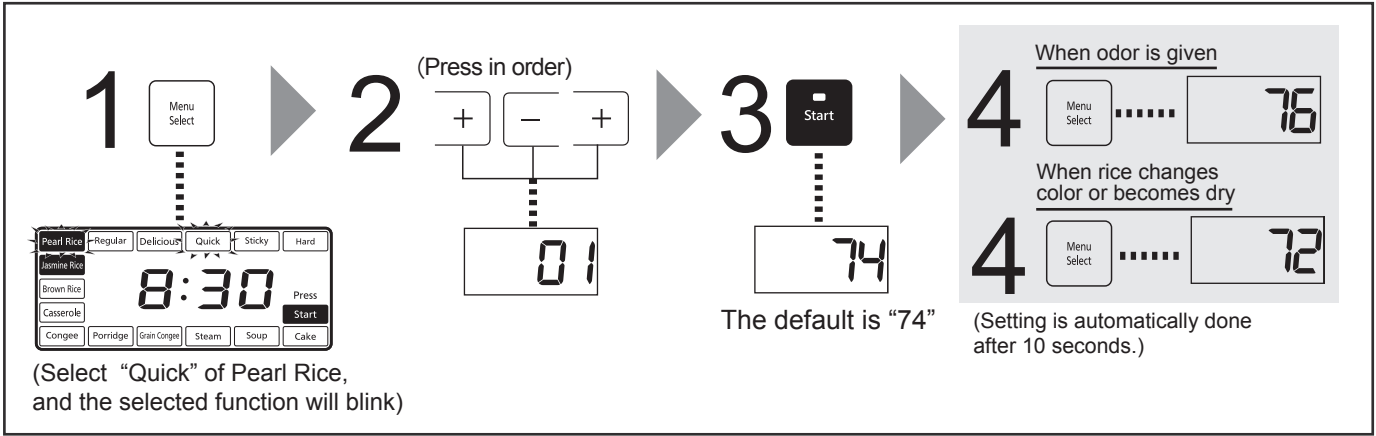
Please check before requesting a repair.

Error display	Please check	Ref. page
	Has the pan being set? →Press the [Cancel/Off] key until the error display disappears. Put the dedicated pan in, and perform the operation again.	—
	- Is any foreign object attached to the bottom of the pan or the bottom sensor? →Please remove foreign objects and dirt, and then press the [Cancel/Off] key. - Is water too much? →Press the [Cancel/Off] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water)	7 —
	Keep warm duration over 96 hours? →Please press [Cancel/Off] key.	12
	- Is the outer lid open? Is the steam cap (taste catcher) mounted? →If it is lost, please consult a Panasonic authorized service center. You can still cook without the steam cap (taste catcher), but ①Rice taste will deteriorate. (Rice will become dry during keep warm) ②Water may overflow when boiled. ③“U15” may be displayed again when cooking is finished. ④This may cause congee or porridge unable to be properly cooked. - Is there any foreign object or oil dirt inside the steam cap (taste catcher)? →Wash it thoroughly before it is installed.	— 19 19
	- Has any dust or other foreign object clogged the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker? →Remove dust according to the following steps. ①Press the [Cancel/Off] key, and then unplug the power plug. ②Remove the inner pan until the rice cooker cools down. ③Clear the dust in the intake port/exhaust port at the bottom of the rice cooker. ( P19) - Is the rice cooker used on the carpet? →Do not use the rice cooker where the bottom of the rice cooker may be clogged.	— 7
If the rice cooker is still not back to normal after the above is confirmed, go to the Panasonic authorized service center for repair.		
	Try to unplug the power plug and plug it in again. If “H××” still appears, then there is a fault. →Please consult the Panasonic authorized service center, and inform the error code (two digits after “H”).	—

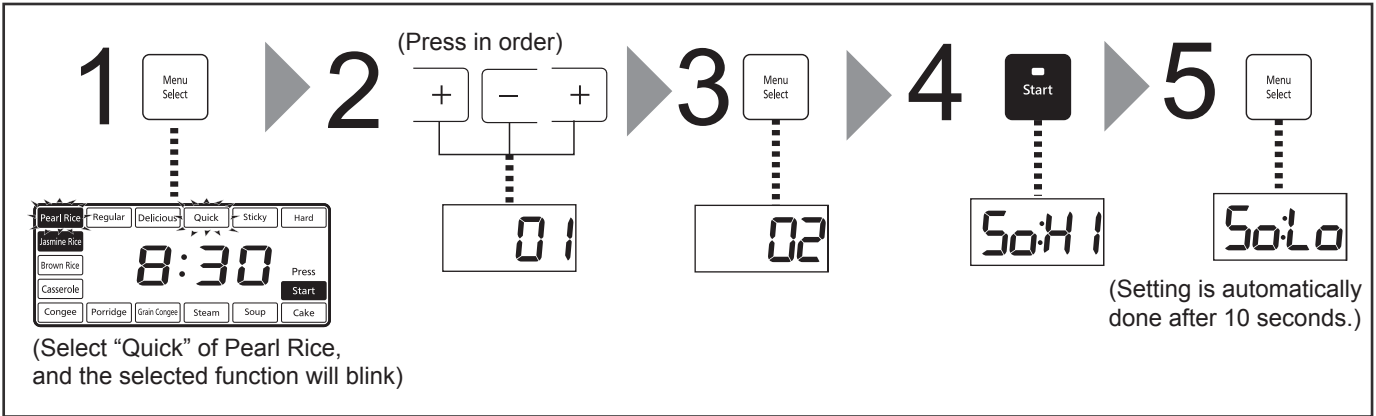
How to optimize the unit

■ To change the temperature of keep warm (default temperature is 74)

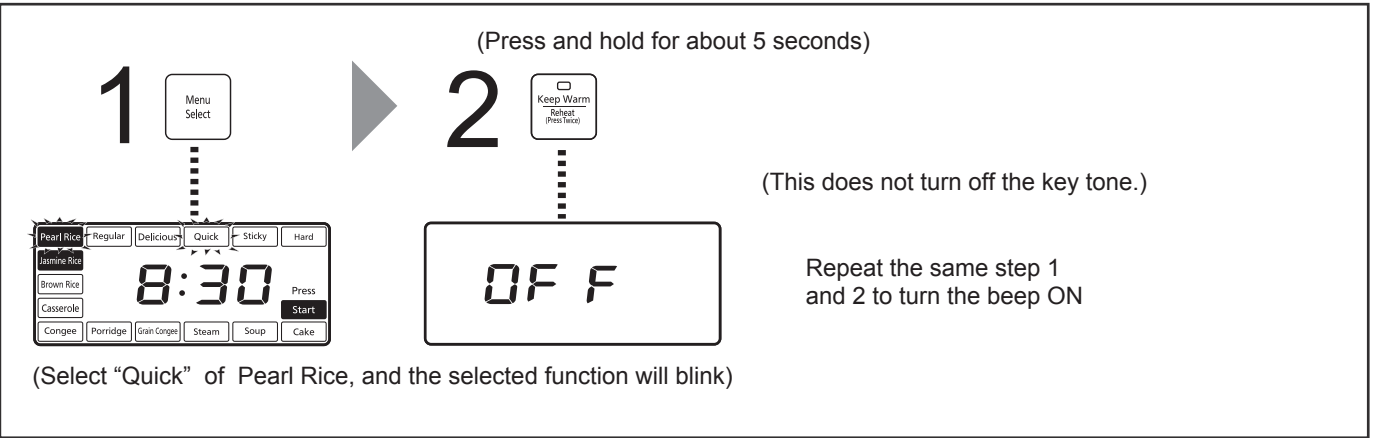
- When the rice keeping warm has odor, please change to “76”; when it changes color or is drying, change to “72”.
(74→76→72)



■ To improve scorched rice



■ To eliminate the beep during cooking, reheat (end the beep)



Specifications

Model No.			SR-AFG186
Power supply/Rated frequency			120 V ~ 60 Hz
Rated power			1370 W
Cooking quantity (Rice) L	Pearl Rice	Regular	0.18 ~ 1.8 [1 ~ 10 cups]
		Delicious	
		Quick	
		Sticky	
		Hard	
	Jasmine Rice	Regular	0.18 ~ 1.8 [1 ~ 10 cups]
		Delicious	
		Quick	
	Brown Rice		0.18 ~ 1.08 [1 ~ 6 cups]
Casserole		0.36 ~ 1.08 [2 ~ 6 cups]	
Congee cooking volume (rice quantity) L	Congee•Grain Congee		0.09 ~ 0.36 [½ ~ 2 cups]
	Porridge		0.09 ~ 0.27 [½ ~ 1½ cups]
Maximum cooking volume (ingredients + water) for soup L			2.6※1
Maximum weight (Approx.) of cake batter (g)			900
Power cord length (Approx.) m			1.2
Weight (Approx.) kg			6.4
Size (Approx.) cm	Width		27.4
	Depth		35.0
	Height		24.5 (47.5 ※2)

- (※1) Indicates the cooking capacity at the Maximum waterline of “Congee”.
- (※2) It indicates the product height when opening the outer lid.
- The power consumption is about 1.0 W in the standby mode. (When connecting power plug)

USA/CAN

Panasonic®

Mode d'emploi

Usage domestique seulement

Cuiseur de riz électronique à induction/
maintien au chaud

N° de modèle 1,8 L **SR-AFG186**

Table des matières



Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.
●Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
●Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi pour une utilisation appropriée en toute sécurité de ce produit. Assurez-vous de lire les **“Précautions à prendre”** (page 2 ~ 3) et les **“Consignes de sécurité”** (page 28 ~ 30) avant l'utilisation.

Conservez-les pour une utilisation ultérieure

PRÉCAUTIONS À PRENDRE	3
Consignes de sécurité	28~30
Instructions d'utilisation	31
Identification des pièces	32
• Boîtier principal de l'appareil/Accessoires	32
• Panneau de commande	33
Réglage de l'heure actuelle	33
Préparatifs	34
• Lavage du riz et ajout d'eau	34
• Sélection de fonction/Réglage de la durée de cuisson/Conseils de cuisson pour un riz délicieux	35
Fonctions de menu	36
• Riz perlé, riz jasmin, riz brun, casserole/maintien au chaud	36
• Congee, gruau, congee multigrain, soupe	37
• À la vapeur	38
• Gâteau	39
• Réchauffage	40
Minuterie	41
Nettoyage et entretien	42
Recettes	44
Dépannage	46~47
Messages d'erreur	48
Optimisation de l'appareil	49
Caractéristiques techniques	50
Notes	99

Avant l'utilisation

Utilisation

Problèmes de fonctionnement

Consignes de sécurité

Afin de prévenir tout dommage corporel, dommage à autrui et dommage matériel, les consignes suivantes doivent être suivies.

- Une utilisation incorrecte due au non suivi des instructions causera des troubles ou des dommages, dont la gravité est classifiée ci-dessous.

⚠ Avertissement: Indique un danger potentiel risquant d'entraîner des blessures graves ou mortelles.

⚠ Mise en garde: Indique un danger potentiel risquant d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.

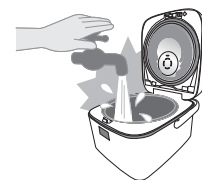
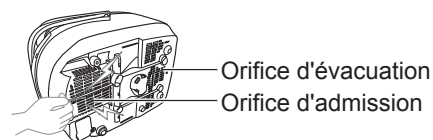
- Les instructions à suivre sont représentées par les symboles suivants.

⊘ Ce symbole indique une action qui est interdite.

❗ Ce symbole indique une action qui doit être suivie.

⚠ Avertissement

- ❗ **N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé(e) ou branché(e) incorrectement à la prise de courant.**
(Afin de ne pas causer un choc électrique, ou un incendie dû à 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.
- ❗ **N'endommagez pas le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation.**
 - Les actions suivantes sont strictement interdites.
Endommager, transformer, placer au contact ou à proximité d'une section à haute température, plier, tordre ou tirer de force, laisser pendre dans un coin, placer des objets lourds sur le cordon, attacher en faisceaux, prendre en sandwich, tirer sur le cordon d'alimentation pour déplacer.
(De façon à éviter tout choc électrique dû à une fiche ou à un cordon d'alimentation endommagé ou tout incendie dû à un court-circuit.)
- ❗ **N'insérez aucun objet dans l'orifice d'admission, l'orifice d'évacuation ou l'interstice.**
 - Plus particulièrement des objets métalliques tels que des broches ou des cables.
(Afin de ne pas causer un choc électrique ou un dysfonctionnement.)
- ❗ **Ne lavez pas le boîtier principal, n'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne l'éclaboussez pas.**
(Afin de ne pas causer un choc électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)
→ Veuillez consulter le centre de service agréé Panasonic le plus proche si de l'eau pénètre dans l'appareil.
- ❗ **Ne modifiez, ne démontez et ne réparez pas cet appareil.**
(Afin de ne pas causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.)
→ Pour toute réparation, veuillez contacter le centre de service agréé Panasonic.
- ❗ **En cours d'utilisation ou après cuisson, n'exposez pas votre visage ni vos mains à l'évent à vapeur, en prêtant particulièrement attention à l'exposition par un enfant.**
(De façon à éviter toute brûlure.)
- ❗ **Ne placez aucun objet dans le panier de cuisson qui risquerait de boucher l'orifice dans le couvercle intérieur.**
(De façon à éviter toute brûlure due à une fuite de vapeur ou à une expulsion d'aliment cuit.)
<Modes de cuisson prohibés>
 - Méthode de cuisson dans laquelle des ingrédients et des assaisonnements sont placés à cuire dans des sachets en plastique.





Avertissement



- **Ne branchez et ne débranchez pas la fiche d'alimentation si vos mains sont humides.**

(Afin de ne pas causer un choc électrique ou des blessures.)

- **N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.**

(De façon à éviter toute brûlure due à une fuite de vapeur ou à une expulsion d'aliment cuit.)

- **N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi.**

(Afin de ne pas causer un incendie, des brûlures, des blessures ou un choc électrique)



- **Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées par la personne responsable de leur sécurité ou ont reçu les instructions d'utilisation de celle-ci. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

(Afin de ne pas causer des brûlures, des blessures ou un choc électrique.)

- **Veillez utiliser une prise de courant dédiée avec une tension de 15 A, 120 V.**

(Utiliser l'appareil avec un autre équipement sur la même prise de courant risque de causer une surchauffe et un incendie.)

- **Assurez-vous que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise de courant.**

(Afin de ne pas causer un choc électrique ou un incendie dû à la chaleur.)

- **Enlevez régulièrement la poussière sur la fiche d'alimentation.**

(L'accumulation de poussière sur la fiche d'alimentation risque de causer un défaut d'isolation dû à l'humidité, pouvant conduire à un incendie.)

→ Débranchez la fiche d'alimentation et essuyez-la avec un chiffon sec.

- **Maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants.**

(Afin d'éviter toute brûlure, blessure ou tout choc électrique.)

- **Si un cas exceptionnel ou un dysfonctionnement se produit, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation.**

(Afin de ne pas causer un dégagement de fumée, un incendie, un choc électrique, des brûlures ou des blessures.)

Exemples de cas de dysfonctionnement

- La fiche et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
- Le cordon d'alimentation est endommagé ou une coupure de courant survient en cas de contact avec celui-ci.
- Le boîtier principal de l'appareil est déformé ou anormalement chaud.
- L'appareil produit de la fumée ou une odeur de brûlé.
- L'appareil est fendillé, instable ou branlant.
- Le ventilateur sur le dessous de l'appareil ne fonctionne pas durant la cuisson.

→ Contactez immédiatement le centre de service agréé Panasonic pour une inspection ou une réparation.

Avant l'utilisation

Consignes de sécurité



Mise en garde



- **N'utilisez pas un panier endommagé ou non compatible.**

(De façon à éviter toute brûlure ou blessure due à une surchauffe ou à un dysfonctionnement.)

- **N'utilisez pas l'appareil dans les endroits suivants.**

- À proximité d'une source de chaleur ou dans des environnements à humidité élevée.

(Afin de ne pas causer un choc électrique, une fuite de courant ou un incendie.)

- Sur une surface irrégulière ou sur un tapis non-résistant à la chaleur.

(Afin d'éviter toute brûlure, blessure ou un incendie.)

- Dans des emplacements à proximité d'un mur ou d'un meuble, etc.

(De façon à éviter tout heurt en ouvrant le couvercle, ou de causer une décoloration, une déformation ou une cassure du meuble.)

- Sur une plaque en aluminium ou une couverture chauffante électronique.

(Les matériaux en aluminium risquent de générer de la chaleur causant de la fumée ou un incendie.)

- **Ne déplacez pas le boîtier principal de l'appareil en cours d'utilisation. Mettre hors tension et débrancher avant le nettoyage, le transport ou le stockage.**

(De façon à éviter toute brûlure causée par l'ouverture du couvercle en touchant le bouton d'ouverture.)

- **Ne touchez pas aux éléments chauffants pendant l'utilisation de l'appareil ou après la cuisson.**

- Le boîtier principal a une température élevée. Particulièrement le panneau vitré du couvercle et les pièces en métal telles que le couvercle intérieur et le panier.

(De façon à éviter toute brûlure.)



- **N'exposez pas la fiche d'alimentation à la vapeur.**

(Afin de ne pas causer un choc électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)

→ Lors de l'utilisation d'un meuble équipé d'une table coulissante, utilisez l'appareil à un endroit où la fiche d'alimentation n'est pas exposée à la vapeur.



- **Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide.**

(De façon à éviter toute brûlure.)



- **Veillez à saisir la fiche d'alimentation lorsque vous débranchez cette dernière ou la fiche du cuiseur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.**

(Afin de ne pas causer un choc électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)

- **Avant de retirer le panier ou lorsque le panier n'est pas en cours d'utilisation, coupez l'alimentation et débranchez la fiche d'alimentation.**

(Afin de ne pas causer de brûlures, de blessures, de choc électrique, de fuite ou d'incendie dû au vieillissement de l'isolation.)

- **Attendez que le boîtier principal soit suffisamment froid avant le nettoyage.**

(De façon à éviter toute brûlure.)

- **En cas d'utilisation dans un placard ou dans d'autres espaces clos, assurez-vous que la vapeur peut sortir vers l'extérieur.**

(De façon à ne pas causer une décoloration ou une déformation du placard.)

- **Cet appareil utilise une technologie de cuisson à induction qui génère un champ électrique pouvant affecter certains matériaux médicaux, y compris les simulateurs cardiaques.**

- Consulter votre médecin avant l'utilisation.

- Maintenir une distance minimum d'environ 20 pouces (50 cm) afin de réduire ou de prévenir les interférences.

(Ce produit peut avoir un impact sur le stimulateur cardiaque lorsqu'il fonctionne.)

Lorsqu'une coupure de courant se produit en cours d'utilisation

Y compris débranchement de la fiche d'alimentation, déclenchement du disjoncteur, etc.

- Lorsqu'une coupure de courant momentanée se produit, l'appareil revient à l'état précédant la coupure.

- Si la coupure de courant se prolonge plus longtemps, voici ce qui se produit en remettant sous tension.

Durant la cuisson: Prolongement de la cuisson.

Lors du maintien au chaud: Prolongement du maintien au chaud.

L'effet de cuisson risque d'être affecté.

Instructions d'utilisation

À propos du boîtier principal

- Si l'appareil se trouve sur un meuble équipé d'une table coulissante, assurez-vous que la table peut soutenir une charge minimum de 10 kg (22 lb).
(De façon à ne pas faire chuter l'appareil.)



- Ne couvrez pas le couvercle extérieur avec un linge ou d'autres objets lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

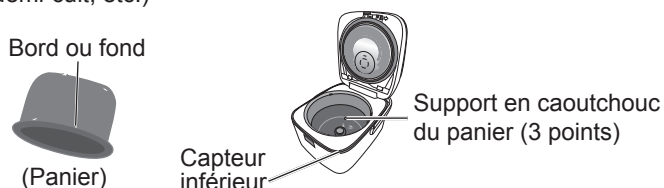
(De façon à ne pas bloquer la vapeur, ce qui risquerait de causer une déformation, une décoloration ou un dysfonctionnement du couvercle extérieur.)



- Inspectez périodiquement l'orifice d'admission et l'orifice d'évacuation en dessous du cuiseur de riz, et retirez la poussière.
(Consultez "Nettoyage et entretien" P43)

- Retirez le riz ou tout autre corps étranger collant sur le capteur inférieur et les supports en caoutchouc du panier ainsi que sous le bord ou le dessous du panier.

(De façon à éviter l'affichage d'une erreur, du riz brûlé ou à demi-cuit, etc.)



- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un appareil susceptible de causer des interférences électromagnétiques.

• Radio, télévision, appareils auditifs, etc.
(De façon à ne pas provoquer de bruit ou de baisse de volume.)
• Cartes à puce, cartes bancaires
(Pour ne pas endommager le magnétisme.)

- Ne placez pas d'aimant à proximité de l'appareil.
(De façon à éviter tout fonctionnement anormal.)

- N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson à induction.

(De façon à ne pas endommager la plaque de cuisson à induction ni causer un fonctionnement anormal du produit.)

- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
(Une alimentation instable peut causer une panne de l'appareil.)

- Évitez d'utiliser l'appareil en plein soleil.
(De façon à éviter toute décoloration.)

- N'utilisez pas le cuiseur de riz sur une surface où l'orifice d'admission et l'orifice d'évacuation risquent d'être bouchées.

Par exemple : un tapis, un sac en plastique, du papier d'aluminium ou du tissu, etc.
(De façon à ne pas endommager le produit.)

Avant l'utilisation

À propos du panier intérieur

- N'utilisez pas le panier ailleurs que dans le cuiseur de riz.



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



- Ne frappez pas le panier avec un objet dur.



(De façon à ne pas causer de rayures ou de bosses sur la surface extérieure.)



- Soyez attentif à ce qui suit afin d'éviter de taillader ou d'érafler le revêtement du panier.

Avant la cuisson



• Ne pas laisser d'objets tels qu'une passoire métallique entrer en contact avec le revêtement du panier.



Après la cuisson



• Ne pas verser de vinaigre sur le riz dans le panier.
(Lors de la cuisson de sushis et d'autres aliments)
• Ne pas utiliser de cuillère en métal.
(Lors de la cuisson de gruau et d'autres aliments)
• Ne pas toucher ni heurter le panier.
(En remplissant un bol de riz)

Nota

Ce qui suit n'affectera pas la performance de l'appareil ni la santé personnelle.
[Surface extérieure] rayures superficielles, petits chocs ou bosses.
[Surface intérieure] écaillage du revêtement du panier.
→ Si le panier est déformé ou que son état vous rend soucieux, veuillez acheter un panier neuf.

Durant le nettoyage et l'entretien (P42)



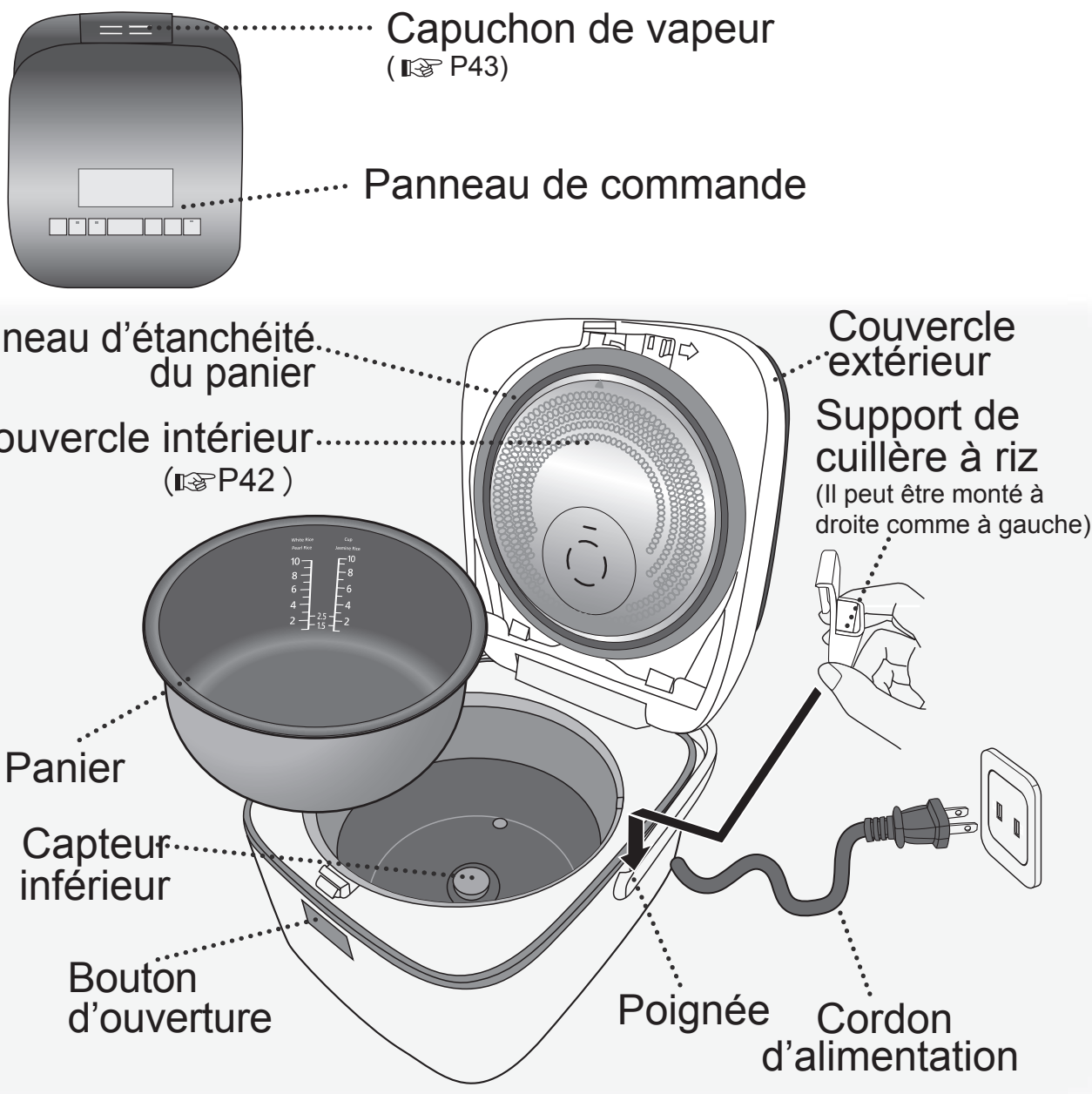
• Ne pas utiliser le panier comme un récipient de lavage.
• Ne pas placer une cuillère ni aucun autre ustensile dans le panier.
• Après une cuisson avec assaisonnement, ne laissez pas la nourriture à l'intérieur du panier.
→ Après une cuisson en casserole ou de riz mélangé, veuillez retirer les aliments du panier aussitôt que possible puis nettoyer le panier.
• Ne pas utiliser de séchoir ni de lave-vaisselle/séchoir pour le nettoyage.
• Ne pas placer le panier dans un autre ustensile de séchage après nettoyage.
• Ne pas utiliser de poudre abrasive, de brosse métallique, de bosse en nylon (polissante), de tampon à récurer pour nettoyer ou récurer le panier.
→ Nettoyer le panier en le lavant avec une éponge douce.



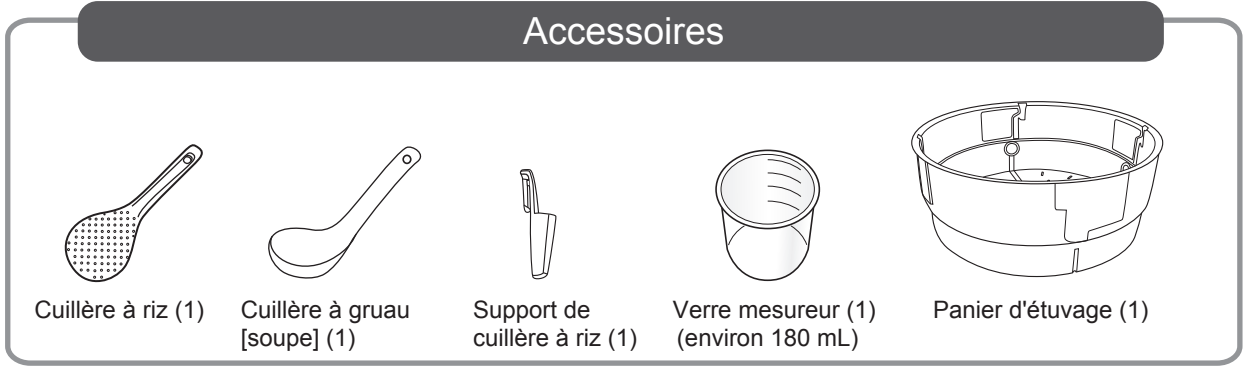
Identification des pièces

Avant la première utilisation, laver le panier, la cuillère à riz, la cuillère à gruau (soupe), le panier d'étuvage, le couvercle intérieur et le capuchon de vapeur. (☞ P42-43)

Boîtier principal de l'appareil



Accessoires



Identification des pièces

Panneau de commande

The control panel features a digital display showing '88:88' with 'h (approx.)' and 'min later' indicators. Buttons include 'Pearl Rice', 'Regular', 'Delicious', 'Quick', 'Sticky', 'Hard', 'Jasmine Rice', 'Brown Rice', 'Casserole', 'Congee', 'Porridge', 'Grain Congee', 'Steam', 'Soup', 'Cake', 'Reheat', 'Cooking Timer', 'Timer', 'Start', 'Cancel/Off', 'Keep Warm/Reheat', 'Timer', '+', '-', 'Cooking Timer', 'Menu Select', and a large 'Start' button.

Bouton de démarrage

- Appuyer sur ce bouton pour démarrer la cuisson ou terminer le réglage du temps pré-réglé.

Bouton Annuler/Hors marche

- Annuler une opération erronée, ou couper le maintien au chaud.

Bouton de minuterie

- Appuyer sur ce bouton pour la minuterie.

Bouton de maintien au chaud/Réchauffage

- Appuyer sur cette touche puis appuyer sur la touche [Start] (Démarrer) pour maintenir au chaud.
- Appuyer deux fois sur cette touche puis appuyer sur la touche [Start] (Démarrer) pour démarrer le réchauffage.

Bouton - / +

- Il s'utilise pour régler l'heure actuelle ainsi que définir le temps pré-réglé et la durée de cuisson.
- Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pour rapidement augmenter ou réduire la durée.

Bouton de sélection de menu

- Il s'utilise pour sélectionner la fonction désirée.
- Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pour rapidement sélectionner des fonctions.

Bouton de durée de cuisson

- Appuyer sur ce bouton pour confirmer la durée de cuisson dans l'état de la minuterie.

Nota

Le fonctionnement du bouton [Cancel/Off] nécessite un peu plus de temps lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, ce qui est normal.

Avant l'utilisation

Réglage de l'heure actuelle

Exemple : lors du réglage de 7h00 sur 8h30

① Brancher la fiche d'alimentation.

② Appuyer sur le bouton [+] ou [-] et le maintenir enfoncé durant plus de 3 secondes. (Relâcher le bouton lorsque vous entendez le "bip" de l'avertisseur sonore)
Les chiffres "h, min" clignotent sur l'afficheur à cristaux liquides.

③ Appuyer sur le bouton [+] ou [-] pour régler l'heure. Chaque fois que le bouton [+] ou [-] est pressé, l'heure augmente ou réduit par incréments de 1 minute. (Une fois que l'heure est réglée, le numéro clignotera plusieurs fois avant de s'arrêter automatiquement, et le réglage de l'heure est terminé.)

※ Vous ne pouvez pas régler l'heure en cours de fonctionnement.
※ Appuyer sur le bouton [+] ou [-] et le maintenir enfoncé pour rapidement augmenter ou réduire l'heure.
※ Le système de 24 heures est adopté, et 24: 00 est représenté par 0:00.
※ S'il existe une erreur dans l'affichage de l'heure, la durée de cuisson pré-réglée et le temps de fin de cuisson présenteront une erreur. Aussi veuillez soigneusement régler l'heure.

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

Préparatifs

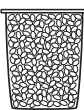
Lavage du riz et ajout d'eau

1

Mesurez le riz à l'aide du verre mesureur fourni

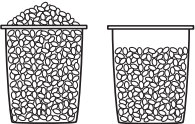
- Pour connaître la quantité maximale de riz pouvant être cuite en une fois, consultez les "Caractéristiques techniques" à la P50.

○ Correct



Environ 180 mL
(environ 150 g)

✗ Incorrect

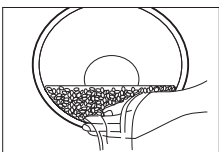


2

Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne relativement claire

- ① Lavez le riz rapidement avec une grande quantité d'eau et remuez le riz légèrement pour le laver pendant que vous changez l'eau.
 - ② Répétez l'opération plusieurs fois [lavez le riz → jetez l'eau], jusqu'à ce que l'eau devienne relativement claire.
- Pour éviter d'égratigner le revêtement anti-adhésif sur la surface du panier, ne lavez pas le riz dans le panier.
 - Lavez bien le riz. Sinon, de la croûte risque de se former et le résiduel du riz pourrait affecter le goût du riz.

①



②



3

Versez le riz lavé dans le panier

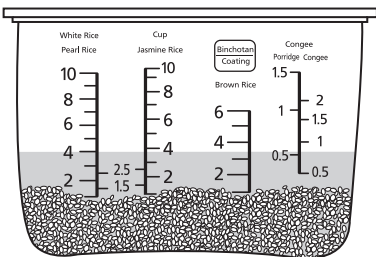
- Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau correspondant (P35) et essuyez l'extérieur du panier.
- Ajoutez l'eau sur une surface plane, et aplanissez la surface du riz. (Vérifiez le niveau sur la gauche et la droite, et ajoutez de l'eau jusqu'à la même hauteur)
 - Lorsque vous sélectionnez "Soup" (Soupe), le volume total d'ingrédients et d'eau ne devra pas dépasser le niveau maximum pour "Congee".
 - Lors de la cuisson de riz mélangé ou de riz glutineux, veuillez ajouter de l'eau conformément au tableau 1 suivant.

Tableau 1

Quantité de riz (Verre mesureur)	Quantité d'eau (Verre mesureur)	
	Riz mélangé	Riz glutineux
1	Niveau "White Rice" (Riz blanc)	1
2		2
3		3
4		4
5		5
6		6

※ Vous pouvez augmenter ou réduire les quantités d'eau ci-dessus selon vos préférences personnelles.
(Lorsque trop d'eau est ajoutée, elle risque de déborder durant la cuisson.)

Exemple: lors de la cuisson de 4 verres mesureur de riz perlé, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau "4" de "Pearl Rice" (Riz perlé).

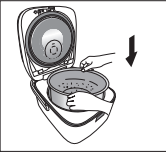


4

Placez le panier dans le boîtier de l'appareil et fermez le couvercle extérieur

- Lors de la fermeture du couvercle extérieur, vérifiez bien d'entendre un "clac" sonore. Si le couvercle intérieur est mal installé, le couvercle ne peut pas être fermé.
(P42 Couvercle intérieur)
- Assurez-vous que le capuchon de vapeur est bien en place.
(P43 Capuchon de vapeur)

①



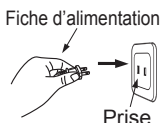
②



5

Branchez la fiche d'alimentation

- Veuillez brancher la fiche d'alimentation, et vous assurer qu'elle est solidement connectée.



Attention

Lorsque vous utilisez le panier d'étuvage pendant la cuisson du riz, veuillez consulter le tableau de droite pour connaître les volumes de cuisson maximaux.

※ Volume de cuisson maximal (Verre mesureur)

Hauteur du panier d'étuvage	Verre mesureur
Moins profond	5
Plus profond	4

Préparatifs

Sélection de fonction/Réglage de la durée de cuisson/Conseils de cuisson pour un riz délicieux

■ Sélection de fonction

Tableau 2

Catégories d'aliments à cuire	Sélection de menu	Niveau d'eau	*1Durée de cuisson (approx.) en min	*2Maintien au chaud (auto)	*3Intervalle de durée à préréglé
Riz perlé	Regular (Normal)	White Rice (Riz blanc) [Pearl Rice (Riz perlé)]	37 minutes	○	50 minutes ou plus
	Delicious (Délicieux)		47 minutes	○	60 minutes ou plus
	Quick (Rapide)		29 minutes	○	40 minutes ou plus
	Sticky (Collant)		52 minutes	○	60 minutes ou plus
	Hard (Dur)		32 minutes	○	50 minutes ou plus
Riz jasmin	Regular (Normal)	White Rice (Riz blanc) [Jasmine Rice (Riz jasmin)]	32 minutes	○	40 minutes ou plus
	Delicious (Délicieux)		47 minutes	○	60 minutes ou plus
	Quick (Rapide)		29 minutes	○	40 minutes ou plus
Riz glutineux	Delicious (Délicieux) [Pearl Rice (Riz perlé) ou Jasmine Rice (Riz jasmin)]	Consultez à la P34 le Tableau 1	*1	✕	*3
Riz mélangé	Regular (Normal) 、Delicious (Délicieux) 、 Sticky (Collant) [Pearl Rice (Riz perlé) ou Jasmine Rice (Riz jasmin)]	White Rice (Riz blanc) [Pearl Rice (Riz perlé) ou Jasmine Rice (Riz jasmin)]	*1	✕	*3
Riz brun	Brown Rice (Riz brun)	Brown Rice (Riz brun)	1 heure et 50 minutes	✕	2 heures et 10 minutes ou plus
Casserole	Casserole (Casserole)	White Rice (Riz blanc) [Pearl Rice (Riz perlé) ou Jasmine Rice (Riz jasmin)]	42 minutes	✕	✕
Gruau	Congee	Congee	Tableau 3	✕	Durée de cuisson + 1 minute ou plus
	Grain Congee (Congee multigrain)				
	Porridge (Gruau)	Porridge Congee (Gruau et congee)			
À la vapeur	Steam (À la vapeur)	Eau pour une cuisson à la vapeur de plus de 40 minutes : 4 verres mesureur	Tableau 3	✕	✕
Soupe	Soup (Soupe)	Jusqu'au niveau maximum de "Congee"	Tableau 3	✕	✕
Gâteau	Cake (Gâteau)	—	Tableau 3	✕	✕
*1 •Durée requise pour cuire une quantité moyenne de riz (5 verres) avec une tension de 120 V, à une température ambiante de 20 °C et une température d'eau de 20 °C pour référence. •La durée réelle de cuisson variera en fonction de la quantité de riz, d'eau, de la tension, de la température ambiante, de la température de l'eau et de la qualité du riz. •La durée de cuisson pour le riz mélangé et le riz glutineux variera en fonction des ingrédients utilisés.					
*2 •Toutes les fonctions au terme de la cuisson seront automatiquement converties pour maintenir au chaud. Mais certaines fonctions marquées x sont déconseillées pour maintenir au chaud, aussi veuillez appuyer sur le bouton [Cancel/Off] aussitôt que possible après la fin de la cuisson.					
*3 •Les fonctions de casserole, de cuisson à la vapeur, de mijotage et de gâteau n'ont pas de minuterie. •Lors de la cuisson de riz mélangé ou de riz glutineux, n'utilisez pas la fonction de minuterie afin d'éviter toute détérioration de l'aliment ou influence sur la performance. •Lorsque le temps pré-réglé est inférieur à la durée de cuisson, la cuisson commence directement. •En été, lorsque la température est élevée, le temps pré-réglé ne doit pas dépasser huit heures afin d'éviter une détérioration du riz.					

■ Réglage de la durée de cuisson

Tableau 3

Catégories d'aliments à cuire	Sélection de menu	Réglage de l'intervalle de la durée de cuisson	Incréments de réglage	Valeur initiale	Affichage de la durée	Durée mémorisée
Gruau	Congee	40 minutes ~ 2 heures	10 minutes	1 heure	Retour à 40 minutes au bout de 2 heures	○
	Porridge (Gruau)					
	Grain Congee (Congee multigrain)	1 ~ 3 heures	30 minutes	2 heures	Retour à 1 heure au bout de 3 heures	○
À la vapeur	Steam (À la vapeur)	1 ~ 60 minutes	1 minute	5 minutes	Retour à 1 minute au bout de 60 minutes	○
Soupe	Soup (Soupe)	40 minutes ~ 2 heures	10 minutes	1 heure	Retour à 40 minutes au bout de 2 heures	○
Gâteau	Cake (Gâteau)	40 ~ 60 minutes	1 minute	60 minutes	Retour à 40 minutes au bout de 60 minutes	○

★ Conseils de cuisson pour un riz délicieux

① • Mesurez correctement l'eau et le riz.



② • Lavez le riz délicatement et rapidement.
• Ne placez pas le riz dans une passoire. (De façon à éviter une fragmentation du riz ou du riz collant au panier.)



③ • Ajoutez de l'eau sur un plan de travail plat.
• N'utilisez pas d'eau chaude ni d'eau avec un niveau alcalin supérieur à pH9. (Afin d'éviter que le riz ne colle au panier ou soit brûlé.)



Fonctions de menu

Riz perlé, riz jasmin, riz brun, casserole/maintien au chaud

※ Pour le riz perlé, vous pouvez choisir: Regular (Normal), Delicious (Délicieux), Quick (Rapide), Sticky (Collant), Hard (Dur).
Pour le riz jasmin, vous pouvez choisir: Regular (Normal), Delicious (Délicieux), Quick (Rapide).

1

■ Rappel pratique

- Ne choisissez pas la fonction "Quick" (Rapide) ou "Hard" (Dur) pour cuire du riz mélangé et du riz glutineux. (Volume d'eau Tableau 1 à la P34)
- "Quick" (Rapide) peut être utilisé pour cuire du riz. La durée de cuisson étant raccourcie, le riz peut être plus dur ou il peut se trouver une croûte de riz.
→ Trempez le riz dans de l'eau à l'avance, et vous pourrez rendre le riz cuit plus tendre.
- Avec la fonction "Delicious" (Délicieux) vous pouvez rendre le riz plus tendre et encore plus délicieux.
- Le mélange de riz brun et de riz blanc (riz perlé, riz jasmin) peut affecter le résultat de cuisson.

※ Lors de la cuisson avec la fonction "Regular" (Normal) de "Pearl Rice" (Riz perlé)

1 Appuyez sur le bouton afin de sélectionner "Regular" (Normal) du "Pearl Rice".

• La fonction sélectionnée clignote.

Veuillez utiliser la fonction "Regular" (Normal) sous des conditions normales. En sus de la fonction "Regular" (Normal) vous pouvez également sélectionner les fonctions "Delicious" (Délicieux), "Quick" (Rapide), "Sticky" (Collant) et "Hard" (Dur). (Les fonctions mentionnées ci-dessus sont applicables uniquement au "Pearl Rice" (Riz perlé) et au "Jasmine Rice" (Riz jasmin). En outre, les fonctions "Sticky" (Collant) et "Hard" (Dur) s'appliquent uniquement au "Pearl Rice" (Riz perlé).)

2 Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson.

3 Lorsque la cuisson est terminée, détachez le riz.

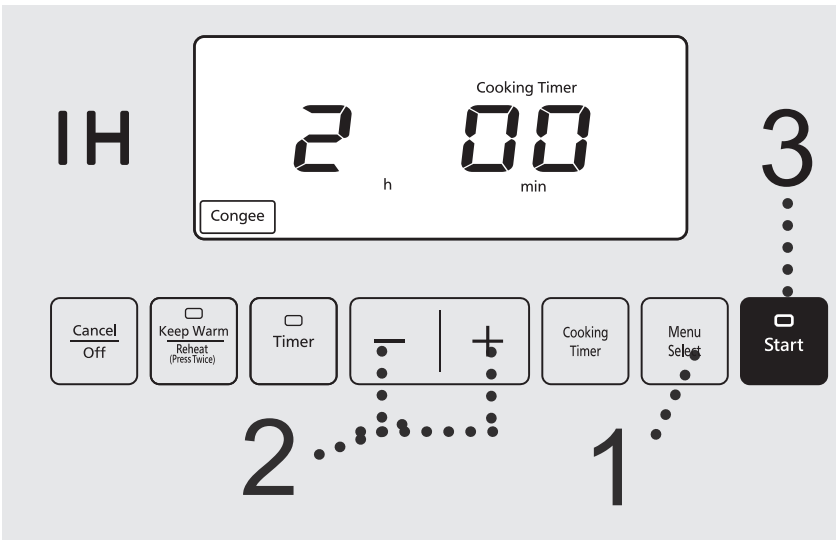
- Après la sonnerie de l'avertisseur sonore, la cuisson se termine. La fonction passera automatiquement à l'état de maintien au chaud. Afin d'empêcher le riz de coller, veuillez le détacher après cuisson.
- Pour le riz mélangé, le riz glutineux, le riz brun et casserole, appuyez sur le bouton [Cancel/Off] aussitôt que possible afin de ne pas affecter le goût.

Maintien au chaud

- La durée de maintien au chaud s'affiche de 0 à 23 sur un total de 24 heures. Au delà de 24 heures, l'heure actuelle s'affiche mais le maintien au chaud continue.
0 heure s'affiche une fois en deçà de 1 heure.
- Si la fonction "Maintien au chaud" dure plus de 96 heures, elle s'arrêtera automatiquement et l'affichage indiquera "U14". Si vous voulez poursuivre l'utilisation, veuillez appuyer sur le bouton [Cancel/Off].
- Le riz cuit doit être consommé dans les 12 heures de maintien au chaud pour éviter une décoloration ou le rassissement.
- En mode de maintien au chaud, des gouttelettes peuvent se former sur le bord du panier.
- Le goût du riz peut être affecté si la cuillère à riz est laissée dans le panier alors que le riz est sur la fonction de maintien au chaud.

Fonctions de menu

Congee, gruaau, congee multigrain, soupe



Rappel pratique

- Ouvrir le couvercle en cours de cuisson augmente le niveau de condensation.
- Une quantité incorrecte d'eau ou de riz peut conduire à un débordement d'eau de riz par le capuchon de vapeur ou l'évent à vapeur.
- Lorsque le gruaau est maintenu dans la fonction de maintien au chaud pendant une durée excessivement longue, il devient plus épais.
- La soupe risque de déborder en cas de dépassement du niveau d'eau maximum "Congee".
(Voir "Caractéristiques techniques" à la P50)
- Retirez et nettoyez le capuchon de vapeur après chaque utilisation afin d'éviter toute odeur.

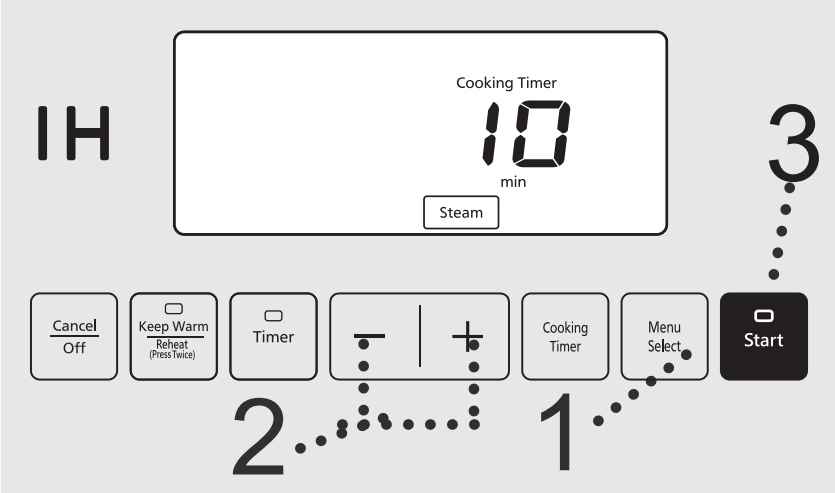
※ Lors de la cuisson de congee durant 2 heures

1 Appuyez sur le bouton Menu Select afin de sélectionner "Congee". • La fonction sélectionnée clignote.	
2 Appuyez sur le bouton - ou + pour régler la durée de cuisson. • Chaque fois que le bouton [+] ou [-] est pressé, la durée de cuisson augmente ou réduit par intervalles de 10 minutes. • Appuyez sur le bouton [+] ou [-] et maintenez-le enfoncé pour rapidement augmenter ou réduire la durée. • La durée de cuisson précédente peut être mémorisée. ※ Pour la durée de cuisson pouvant être réglée, voir Tableau 3 à la P35.	
3 Appuyez sur le bouton Start pour démarrer la cuisson. • La durée restante est affichée par décréments de 1 minute.	
4 Après la sonnerie de l'avertisseur sonore, la cuisson se termine, et la fonction passe automatiquement à l'état de maintien au chaud. • La fonction de maintien au chaud affecte le goût, appuyez sur le bouton [Cancel/Off] si c'est un problème.	

Utilisation

Fonctions de menu

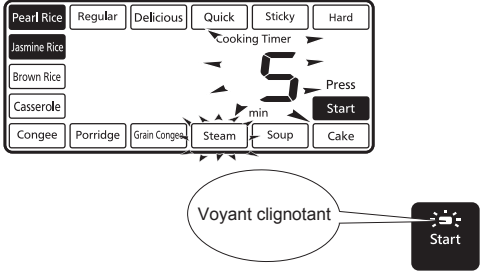
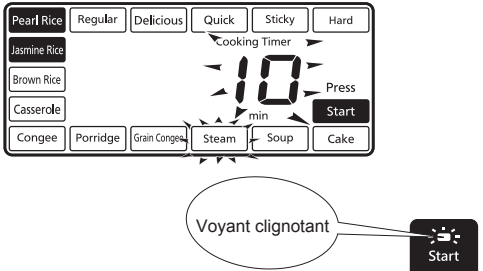
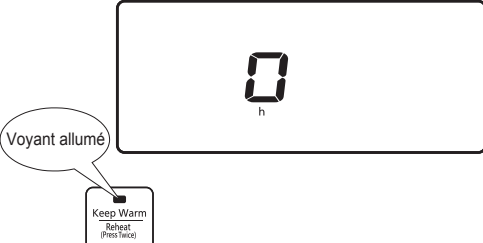
À la vapeur



Rappel pratique

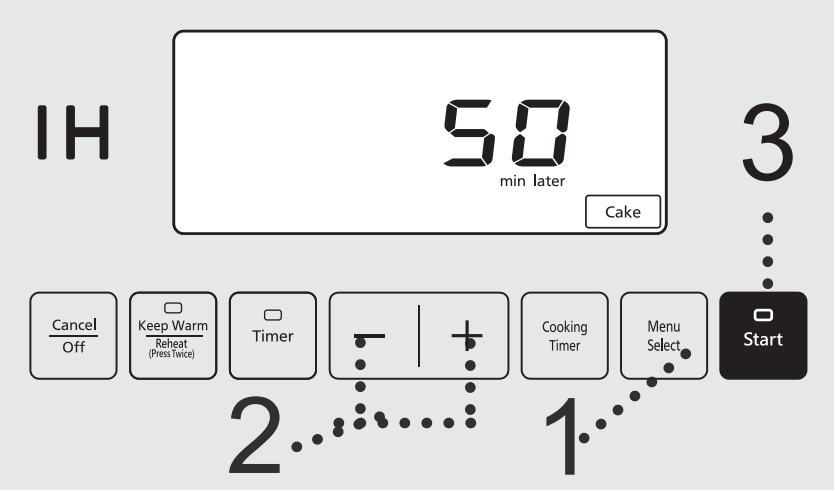
- Si vous souhaitez une cuisson à la vapeur tout en cuisinant une autre recette, veuillez à choisir la fonction de cuisson du riz.
- Pour une durée plus longue de cuisson à la vapeur (plus de 40 minutes), ajoutez d'avantage d'eau afin d'éviter de cuire à sec. (Tableau 2 de la P35)
- La durée affichée est le temps restant une fois que l'eau dans le panier bout.
- Ne placez aucun objet dans le panier de cuisson qui risquerait de boucher l'orifice dans le couvercle intérieur.

※ Lors d'une cuisson à la vapeur de 10 minutes

Préparatifs ① Ajoutez une quantité adéquate d'eau dans le panier. ② Placez le panier d'étuvage. ③ Placez les aliments à étuver. ④ Fermez le couvercle extérieur.	
1 Appuyez sur le bouton  afin de sélectionner la fonction "Steam" (À la vapeur). • La fonction sélectionnée clignote.	
2 Appuyez sur le bouton  pour régler la durée de cuisson. • Chaque fois que le bouton [+] ou [-] est pressé, la durée de cuisson augmente ou réduit par intervalles de 1 minute. • Appuyez sur le bouton [+] ou [-] et maintenez-le enfoncé pour rapidement augmenter ou réduire la durée. • La durée de cuisson précédente peut être mémorisée. ※ Pour la durée de cuisson pouvant être réglée, voir Tableau 3 à la P35.	
3 Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson. • Une fois que l'eau bout, la durée restante est affichée par décréments de 1 minute.	
4 Après la sonnerie de l'avertisseur sonore, la cuisson se termine, et la fonction passe automatiquement à l'état de maintien au chaud. • La fonction de maintien au chaud affecte le goût, appuyez sur le bouton [Cancel/Off] si c'est un problème. • Le panier d'étuvage est alors très chaud, veuillez l'enlever avec précaution.	

Fonctions de menu

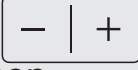
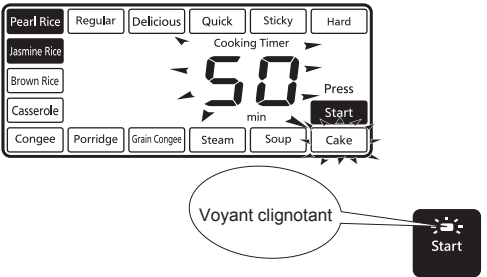
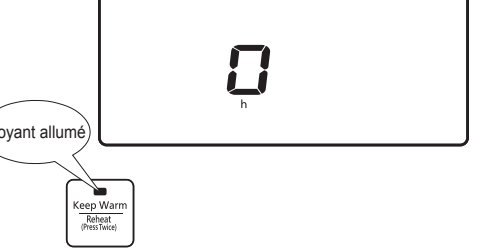
Gâteau



Rappel pratique

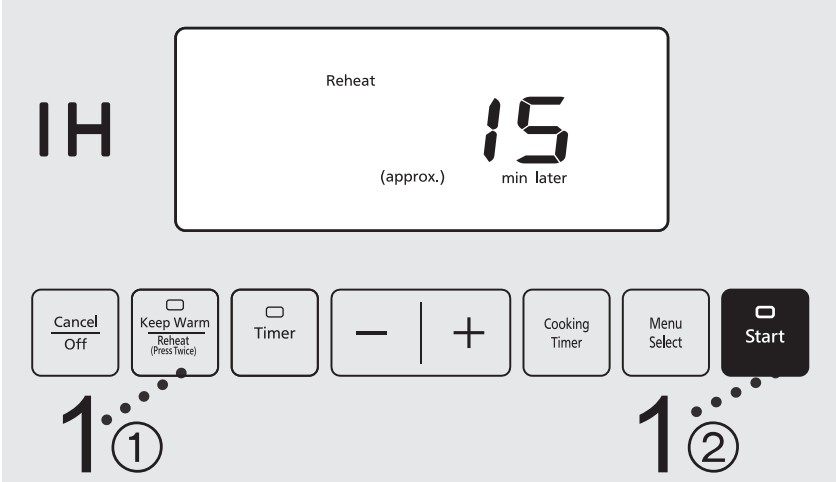
- La pâte à gâteau ne doit pas dépasser les quantités maximum suivantes (le poids total de farine à gâteaux, de lait, d'œufs, etc.) afin d'éviter d'obtenir un gâteau à demi-cuit.
- En sus de la farine à gâteaux, vous pouvez utiliser de la farine faible en gluten pour cuisiner des gâteaux.  recettes à la P45.
- Lors de la cuisson de la quantité maximum de pâte à gâteau, réglez la durée de cuisson sur 60 minutes afin d'éviter d'obtenir un gâteau à demi-cuit.

※Lors de la cuisson d'un gâteau avec la fonction “Cake” (Gâteau) (50 minutes)

Préparatifs • Mélangez tous les ingrédients en bonne conformité avec les caractéristiques de la farine à gâteaux. • Appliquez une couche de beurre (ou d'huile de cuisson) sur les parois du panier, puis versez la pâte à gâteau brassée dans le panier et fermez le couvercle.	■ Quantité maximum de pâte à gâteau: 900 g
1 Appuyez sur le bouton  afin de sélectionner la fonction “Cake” (Gâteau). • La fonction sélectionnée clignote.	
2 Appuyez sur le bouton  pour régler la durée de cuisson. • Chaque fois que le bouton [+] ou [-] est pressé, la durée de cuisson augmente ou réduit par intervalles de 1 minute. • Appuyez sur le bouton [+] ou [-] et maintenez-le enfoncé pour rapidement augmenter ou réduire la durée. • La durée de cuisson précédente peut être mémorisée. ※ Pour la durée de cuisson pouvant être réglée,  Tableau 3 à la P35.	
3 Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson. • La durée restante est affichée par décréments de 1 minute.	
4 Après la sonnerie de l'avertisseur sonore, la cuisson se termine, et la fonction passe automatiquement à l'état de maintien au chaud. • La fonction de maintien au chaud affecte le goût, appuyez sur le bouton [Cancel/Off] si c'est un problème. • Retirez le panier et laissez-le refroidir durant plusieurs minutes, puis retournez le panier et sortez le gâteau. Prenez garde à ne pas vous brûler les mains en retirant le panier.	

Fonctions de menu

Réchauffage



- Rappel pratique**
- Lors d'ajout de riz refroidi, ne dépassez pas la quantité maximum de riz refroidi (comme indiqué dans le Tableau 4).
 - Il est recommandé de réchauffer le riz refroidi une seule fois uniquement afin de ne pas affecter le goût du riz.
 - Ne réchauffez pas du riz mélangé et du riz glutineux, afin de ne pas affecter le goût.

※Lors du réchauffage de riz refroidi

Préparatifs

- Remuez le riz refroidi dans le panier pour le rendre homogène.
- Lors du réchauffage, veuillez consulter le tableau suivant à propos de la quantité d'eau à ajouter.

Tableau 4

Quantité de riz refroidi (Niveau*)	Volume d'eau (Verre mesureur)
1	---
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

■ La quantité maximum de riz refroidi à réchauffer ne doit pas dépasser le niveau du "White Rice" (Riz blanc) – 5 verres.

1 Après avoir appuyé sur la touche **Keep Warm Reheat (Press Twice)** deux fois, la fonction sélectionnée clignote, puis appuyez sur le bouton **Start**.

- Après avoir appuyé sur la touche [Keep warm/Reheat] deux fois, la fonction sélectionnée clignote.
- Quelle que soit la quantité de riz refroidi à réchauffer, la durée de cuisson est d'environ 15 minutes.
- La durée restante est affichée par décréments de 1 minute.

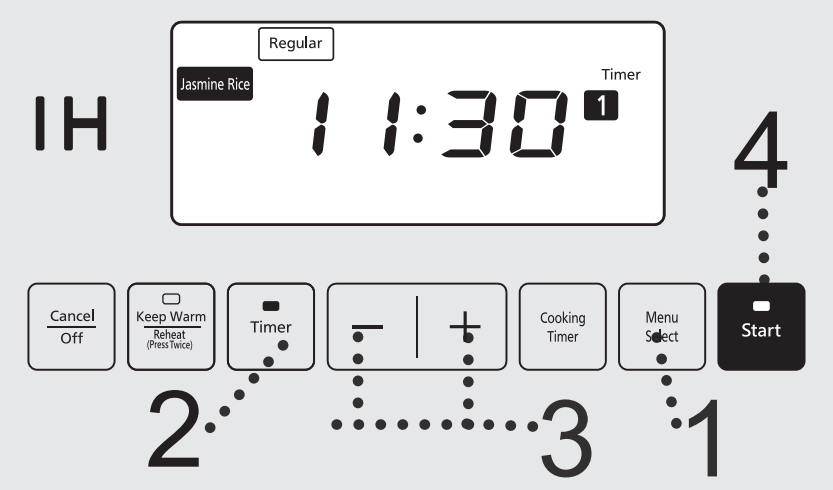
Voyant allumé

2 Après la sonnerie de l'avertisseur sonore, la cuisson se termine, et la fonction passe automatiquement à l'état de maintien au chaud.

- Veuillez détacher le riz aussitôt que possible, car ceci le rendra plus délicieux.

Voyant allumé

Minuterie



Rappel pratique

- La fonction de minuterie ne s'applique pas à "Casserole" (Casserole), "Steam" (À la vapeur), "Soup" (Soupe) et "Cake" (Gâteau).
- Lors de la cuisson de riz mélangé ou de riz glutineux, n'utilisez pas la fonction de minuterie afin d'éviter toute détérioration de l'aliment ou influence sur la performance.
- En été, lorsque la température est élevée, le temps pré réglé ne doit pas dépasser 8 heures afin d'éviter une détérioration du riz.
- La durée réglée sur la minuterie est la durée à laquelle la cuisson se termine.
- Le temps pré réglé et la durée de cuisson de la fois précédente peuvent être mémorisés.

※ Lorsque vous voulez utiliser la fonction "Timer 1" (Minuterie 1) pour terminer la fonction "Regular" (Normal) de "Jasmine Rice" (Riz jasmin) à 11:30

Assurez-vous d'abord que l'heure actuelle est correcte. Si elle n'est pas exacte, régler sur l'heure correcte. (P33)

1 Sélectionnez une fonction selon les méthodes des P36~P37.

- La fonction sélectionnée clignote.

2 Appuyez sur le bouton **Timer** afin de sélectionner "Timer 1" (Minuterie 1).

- Une fois la minuterie de gruau réglée, vous devez régler la durée de cuisson en suivant l'étape 2 de la P37, et ensuite appuyer sur le bouton [Timer]. Si vous appuyez en premier sur le bouton [Timer], vous pouvez appuyer sur le bouton [Cooking Timer] afin de retourner au mode de réglage de la durée de cuisson.
- Chaque fois que vous appuyez sur le bouton [Timer],

Timer 1 → Timer 2 → Timer 1 s'affiche alternativement.

3 Appuyez sur le bouton **- | +** pour régler le temps pré réglé.

- Chaque fois que le bouton [+] ou [-] est pressé, le temps pré réglé augmente ou réduit par incréments de 10 minutes.
- Appuyez sur le bouton [+] ou [-] et maintenez-le enfoncé pour rapidement augmenter ou réduire la durée.
- Lorsque le temps pré réglé est inférieur à la durée de cuisson, la cuisson commence directement.

※ Pour les fonctions et l'intervalle de durée s'appliquant à la minuterie, Tableau 2 sur la P35.

4 Appuyez sur le bouton **Start**.

- Pour confirmer la durée de cuisson du congee en mode minuterie, veuillez appuyer sur le bouton [Cooking Timer].
- Sous l'état de la minuterie, appuyez sur le bouton [Timer] afin d'afficher l'heure actuelle.

Nettoyage et entretien

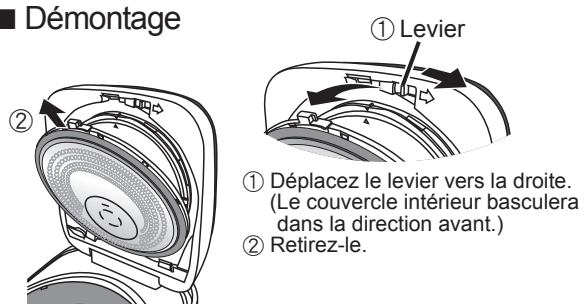
Attention

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, débranchez le cordon d'alimentation. Ne nettoyez pas le cuiseur avant qu'il n'ait refroidi.
- Lorsque vous nettoyez le cuiseur, ne l'immergez pas dans l'eau et n'utilisez pas de diluant à laque, d'alcool, de poudre de nettoyage, de brosse rigide, etc.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ni un séchoir.

Couvercle intérieur

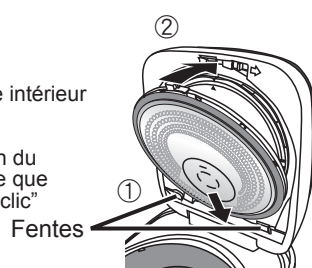
Nettoyez avec du détergent à vaisselle doux.

■ Démontage



■ Installation

- ① Insérez le couvercle intérieur dans la fente. (Des deux côtés)
- ② Pressez en direction du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" sonore.



Nota

- Veuillez nettoyer ponctuellement après l'utilisation d'assaisonnements (Casserole, riz mélangé, etc.). (Sinon une odeur, une détérioration ou de la corrosion pourrait survenir.)

Surface intérieure de l'anneau d'étanchéité/Du couvercle

Essuyez avec un torchon humide essoré.

- Retirez le capuchon de vapeur, essuyez la surface intérieure du couvercle, l'emplacement d'installation du capuchon de vapeur et l'anneau d'étanchéité.
- Ne retirez pas l'anneau d'étanchéité.

Capteur inférieur

Essuyez avec un torchon humide essoré.

- Si la saleté est difficile à enlever, nettoyez avec un peu de détergent à vaisselle doux, puis essuyez délicatement avec une brosse en nylon.

Nota

- Si vous ne nettoyez pas le capteur inférieur, le riz risque de brûler ou d'être mal cuit.

Cadre supérieur/ Support en caoutchouc du panier (3 points)

Essuyez avec un torchon humide essoré.

Nota

- Ne versez pas d'eau à l'intérieur pour nettoyer.

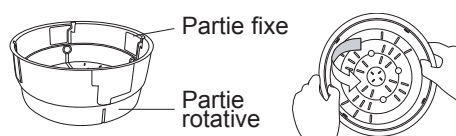
Panier

- Nettoyez avec du détergent à vaisselle et une éponge douce. Essuyez toute l'eau présente sur le panier.
- Veuillez ne pas utiliser le panier comme un récipient de lavage.
- Un changement de couleur ou des stries peuvent apparaître sur la surface de revêtement fluoré, ce qui n'affecte pas la santé humaine ni les fonctions normales du boîtier principal.

Panier d'étuvage

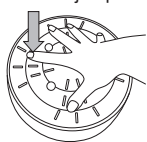
■ Réglage de la hauteur

Placez votre pouce sur le cercle de la paroi intérieure de la partie rotative, soulevez légèrement, puis tournez légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis relâchez votre pouce. La hauteur du panier d'étuvage sera plus profonde. Pour abaisser le panier d'étuvage, maintenez le bas du panier d'étuvage avec vos mains, tournez légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, puis maintenez-le vers le haut jusqu'à l'émission d'un son.



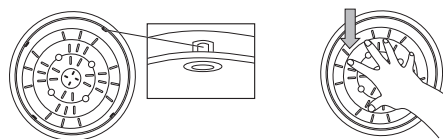
■ Démontage

Lorsque le panier d'étuvage est en position basse, retournez-le sur la table et pressez fermement sur son fond extérieur jusqu'à l'émission d'un son.



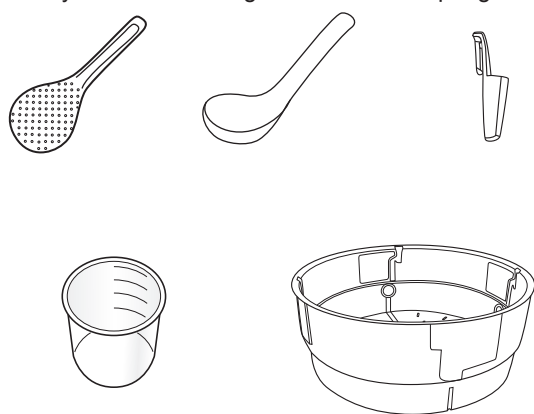
■ Montage

Aligner la saillie sur la périphérie extérieure de la partie rotative avec la rainure de glissement de la paroi intérieure de la partie fixe, puis pressez fermement sur la surface basse intérieure du panier d'étuvage jusqu'à l'émission d'un son.



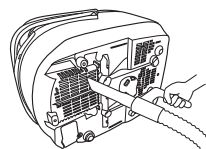
Accessoires

Nettoyer avec un détergent dilué et une éponge douce.



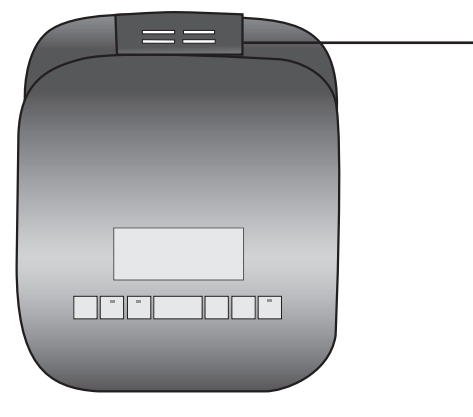
Inspection périodique

- Inspectez environ une fois par mois, et nettoyez immédiatement s'il se trouve de la saleté.



Dessous du cuiseur de riz
(orifice d'admission/orifice d'évacuation)

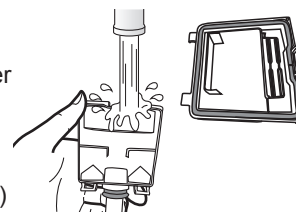
Retirez les débris et autres objets étrangers avec un aspirateur.



Capuchon de vapeur

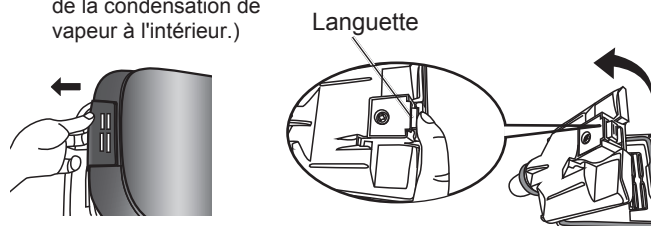
Retirez et rincez.

La soupe ou l'huile tend à rester dans le capuchon de vapeur, aussi nettoyez-le à l'eau après chaque utilisation. (sinon une odeur ou une détérioration pourrait survenir.)



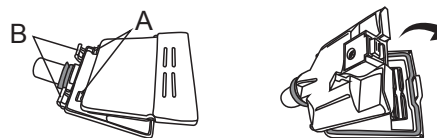
■ Démontage

- Sortez du couvercle. (Sortez horizontalement afin d'éviter l'égouttement de la condensation de vapeur à l'intérieur.)
- Appuyez sur la languette afin de démonter le capuchon de vapeur.

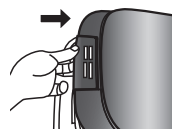


■ Installation (selon l'ordre inverse du retrait.)

- Insérez A dans B, et fermez le capuchon de vapeur jusqu'à ce que vous entendiez un "clic" sonore.



- Insérez dans le couvercle. (un "clic" sonore se produit.)



Nota

- Ne retirez pas l'anneau d'étanchéité. (Sinon ceci pourrait conduire à une fuite de vapeur.)
- Si l'anneau d'étanchéité est retiré, installez-le le long de la rainure.



Recettes

Attention: •En raison des différents ingrédients ajoutés au riz, du riz brûlé peut être présent au fond.
•Lors de la cuisson de congee de haricots rouges, la peau des haricots rouges risque de bloquer le capuchon de vapeur, en contribuant à l'ouverture imprévue du couvercle extérieur, aussi faites attention.
•Lors de la cuisson d'une soupe de champignons blancs pouvant devenir épaisse, utilisez la fonction "Congee" et la quantité maximum de cuisson est le niveau maximum "Congee" de façon à ne pas déborder.

※1 verre (verre mesureur): environ 150 g.

Riz mélangé

Ingrédients:

Riz	1 verre
Champignons shiitakes frais	4, hachés
Poulet haché	20 g
Céleri	15 g
Eau	1 verre

Assaisonnements:

Huile de sésame	3 mL
Sauce de soja	10 mL
Sucre	3 g
Sel	2 g
Amidon sec	4 g
Poivre noir	Quantité adéquate

Étapes:

- 1) Laver le riz et le verser dans le panier, ajouter 1 verre d'eau et laisser tremper environ 15 minutes.
- 2) Après avoir mélangé tous les assaisonnements, ajouter les champignons hachés et le poulet haché, puis répartir uniformément sur le riz de l'étape 1) et fermer le couvercle extérieur.
- 3) Appuyer sur le bouton [Menu Select] et sélectionner "Casserole" (Casserole), puis appuyer sur le bouton [Start].
- 4) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton [Cancel/Off] Ouvrir le couvercle extérieur, incorporer le céleri, fermer le couvercle extérieur, faire mijoter à la chaleur résiduelle durant 5 minutes puis mélanger délicatement avec la cuillère à riz.

Gruau santé

Ingrédients:

Riz	30 g	Riz noir	20 g
Gluant	20 g	Haricots rouges	30 g
Millet	20 g	Haricots verts	30 g

Assaisonnements:

Sucre	Quantité adéquate
-------	-------------------

Étapes:

- 1) Laver tous les ingrédients et les placer dans le panier.
- 2) Ajouter de l'eau jusqu'au niveau "1" de "Congee", et fermer le couvercle extérieur.
- 3) Appuyer sur le bouton [Menu Select] et sélectionner "Grain Congee" (Congee multigrain); régler la durée de cuisson sur 2 heures et appuyer sur le bouton [Start].
- 4) Lorsque vous entendez l'avertisseur sonore, la cuisson est terminée. (Une quantité adéquate de sucre peut être ajoutée selon les goûts)

Nota: Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients selon vos préférences personnelles (par exemple de l'orge, des haricots noirs, des cacahuètes, du maïs, des haricots secs, etc.).
Pour les ingrédients difficiles à cuire dans le gruaux tels que des haricots noirs, des cacahuètes et du maïs, faire d'abord tremper durant 4 heures, puis fixer la durée de cuisson sur 3 heures.

Ailes de poulet braisées

Ingrédients:

Ailes de poulet	8
Oignon	1/2, lavé et en tranches
Champignons shiitakes	9
Gingembre	Quantité adéquate

Assaisonnements:

Vin de riz de Shaoxing	20 mL	Huile de piment	10 mL
Sauce de soja	20 mL	Poivre	Quantité adéquate
Sauce de soja foncée	20 mL	Sucre	Quantité adéquate
Huile de sésame	10 mL		

Étapes:

- 1) Laver les ailes de poulet, l'oignon, les champignons shiitakes, couper l'oignon en tranches, et couper les ailes de poulet deux fois à l'avant et à l'arrière pour les rendre savoureuses.
- 2) Après avoir mélangés les ingrédients aromatiques, déposer les ailes de poulet, mélanger avec soin et laisser reposer durant plus d'une heure.
- 3) Appliquer un peu d'huile dans le fond du panier, recouvrir avec une couche de gingembre, et une couche d'oignon, puis couvrir avec une couche de champignons shiitakes.
- 4) Placer les ailes de poulet de l'étape 2) sur le haut, puis verser les épices marinés uniformément, et fermer le couvercle extérieur.
- 5) Appuyer sur le bouton [Menu Select] et sélectionner "Steam" (À la vapeur); régler la durée de cuisson sur 20 minutes puis appuyer sur le bouton [Start].

Recettes

Soupe aux haut-de-côtes de porc avec tomate et pomme de terre

Ingrédients:

Haut-de-côtes de porc	400 g
Pomme de terre	250 g
Tomate	250 g
Gingembre	Plusieurs morceaux
Oignon vert	Morceau d'oignon vert
Verres d'eau	5 (environ 900 mL)

Assaisonnements:

Sel	7 g
-----	-----

Étapes:

- 1) Laver les côtes de porc et les hacher en petits morceaux, couper de longues sections d'oignons verts, couper la tomate en morceau, peler la pomme de terre et la couper en petits morceaux.
- 2) Placer les côtes de porc dans l'eau bouillante, écumer le bouillon, les égoutter et les placer dans le panier.
- 3) Utiliser un autre panier, déposer un peu d'huile, faire sauter le gingembre et l'oignon vert, ajouter la tomate et la pomme de terre, et légèrement frire.
- 4) Ajouter les 5 verres d'eau et le sel de l'étape 3), les verser dans le panier après avoir bouilli, puis fermer le couvercle extérieur.
- 5) Appuyer sur le bouton [Menu Select] et sélectionner "Soup" (Soupe); régler la durée de cuisson sur 1 heure et 30 minutes, puis appuyer sur le bouton [Start].

Gâteau (fait à partir d'un mélange à gâteau)

Ingrédients:

Mélange à gâteau	250 g
Œuf	1
Eau ou lait	100 mL
Beurre ou huile de cuisson	Un petit peu

Étapes:

- 1) Placer le mélange à gâteau, l'eau ou le lait et l'œuf dans le bol et bien mélanger.
 - 2) Appliquer un peu de beurre ou d'huile de cuisson dans le panier, puis verser la pâte à gâteau de l'étape 1) et fermer le couvercle extérieur.
 - 3) Appuyer sur le bouton [Menu Select] et sélectionner "Cake" (Gâteau); régler la durée de cuisson sur 50 minutes, puis appuyer sur le bouton [Start].
 - 4) Lorsque l'avertisseur sonore retentit, ceci indique que le gâteau est cuit.
 - 5) Appuyer sur le bouton [Cancel/Off], retirer le panier du cuiseur de riz et laisser refroidir durant 2 minutes, puis retourner le panier et placer le gâteau sur un plat ou une assiette. Attendre qu'il refroidisse puis le découper pour le savourer.
- ※Veillez à ne pas verser une quantité de pâte à gâteau dépassant le poids spécifié, sinon le gâteau sera à demi-cuit.

Gâteau (à base de farine faible en gluten)

Ingrédients:

Farine faible en gluten	100 g	Beurre	30 g
Œuf	3	Lait	25 mL
Sucre	100 g		

Étapes:

- 1) Séparer le jaune d'œuf du blanc d'œuf et les placer respectivement dans un bol (sans eau ni huile); ajouter 20 g de sucre dans le jaune d'œuf, puis mélanger le sucre et le jaune d'œuf jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène sans particules.
 - 2) Ajouter 80 g de sucre au blanc d'œuf, et battre au fouet jusqu'à ce que des baguettes puissent tenir verticalement dans le blanc d'œuf; ajouter le jaune d'œuf au blanc d'œuf, et bien mélanger.
 - 3) Ajouter petit à petit la pâte à gâteau dans la farine pauvre en gluten tamisée, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène sans particules.
 - 4) Ajouter le beurre fondu dans la pâte à gâteau et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène sans particules.
 - 5) Ajouter le lait dans la pâte à gâteau et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène sans particules.
 - 6) Verser la pâte à gâteau dans le panier, et fermer le couvercle extérieur.
 - 7) Appuyer sur le bouton [Menu Select] et sélectionner "Cake" (Gâteau); régler la durée de cuisson sur 50 minutes, puis appuyer sur le bouton [Start].
 - 8) Lorsque l'avertisseur sonore retentit, ceci indique que le gâteau est cuit.
 - 9) Appuyer sur le bouton [Cancel/Off], retirer le panier du cuiseur de riz et laisser refroidir durant 2 minutes, puis retourner le panier et placer le gâteau sur un plat ou une assiette. Attendre qu'il refroidisse puis le découper pour le savourer.
- ※Veillez à ne pas verser une quantité de pâte à gâteau dépassant le poids spécifié, sinon le gâteau sera à demi-cuit.

Dépannage

Veuillez vérifier avant de demander une réparation.

Symptôme	Veuillez vérifier	Page de réf.
La cuisson démarre dès qu'une minuterie est réglée	• L'heure actuelle s'affiche-t-elle correctement? (affichage sur 24 heures)	33
	• Le temps préréglé est-il hors de "l'intervalle de durée à préréglé"?	35
Ne cuit pas durant le temps préréglé	• L'heure actuelle s'affiche-t-elle correctement? (affichage sur 24 heures)	33
	• Le bouton [Start] est-il pressé?	41
La durée de cuisson est longue	• Si la cuisson a lieu en continu, la durée de cuisson sera plus longue. (Jusqu'à 30 minutes d'extension)	—
	• En raison de différentes quantités de riz et d'eau, l'affichage du temps restant peut être arrêté afin d'être réglé au milieu d'une cuisson.	—
	• Affichage de "U12" ou "U15" ?	48
La durée de cuisson est courte	• En raison de différentes quantités de riz et d'eau, l'affichage du temps restant peut être réglé au milieu d'une cuisson.	—
Fait du bruit	• Un son est produit par le ventilateur afin de dissiper la chaleur durant la rotation.	—
	• Le son de "grognement" est le bruit produit par le chauffage par induction durant la mise sous tension. Vous pouvez parfois entendre ces sons durant le maintien au chaud.	—
	• Un son est produit par l'éjection de vapeur.	—
La vapeur s'échappe par un emplacement autre que l'évent à vapeur	• Du riz est-il fixé sur l'enveloppe du panier du couvercle intérieur ainsi que le long du panier, ou le panier est-il déformé?	—
	• Le couvercle intérieur est-il nettoyé après chaque utilisation, et convenablement installé?	42
Les boutons sont inopérants	• Le voyant sur les boutons est-il allumé? →Aucune commande par bouton ne peut être effectuée durant la cuisson, la minuterie ou le maintien au chaud. Appuyer sur le bouton [Cancel/Off] avant une opération.	—
	• Portez-vous des gants ou un pansement sur votre doigt lorsque vous opérez?	—
Lorsqu'une coupure de courant se produit en cours de cuisson	• La fin de la durée de cuisson peut être retardée.	—
	• En fonction des différentes durées de coupure, le riz délicieux peut parfois ne pas être cuit.	—
La fiche d'alimentation produit des étincelles	• Lors du branchement ou du débranchement de la fiche d'alimentation, de petites étincelles peuvent parfois apparaître. Il s'agit des caractéristiques inhérentes au mode de chauffage par induction, et ce n'est pas un dysfonctionnement.	—
Lorsque l'affichage disparaît	• "8:30" s'affiche-t-il lorsque la fiche d'alimentation est branchée? La pile au lithium de l'afficheur est épuisée. Branchez juste la fiche d'alimentation et vous pouvez cuire ainsi que maintenir au chaud, mais si vous voulez disposer d'une minuterie pour la cuisson, vous devez vérifier l'heure actuelle à chaque fois. Dans ce cas, remplacer par une pile neuve. La pile est fixée dans le boîtier principal, et les utilisateurs ne peuvent pas la remplacer par eux-mêmes. [Pas d'affichage] dysfonctionnement de la carte de circuit imprimé. →Afin de remplacer la pile ou de réparer une panne, veuillez vous rendre au centre de service agréé Panasonic.	—

À savoir

•Si vous placez par négligence l'eau et le riz dans le boîtier principal sans le panier, veuillez consulter un centre de service agréé par Panasonic.

Dépannage

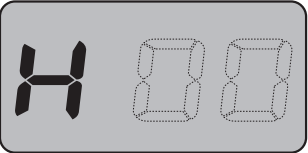
Veuillez vérifier qu'il s'agit bien d'une panne avant de demander une réparation.

Symptôme	Causes
Gluent (ramolli)	- La quantité de riz et le volume d'eau sont-ils adéquats? - Beaucoup de brisures de riz sont-elles mélangées? - Le riz est-il immergé dans l'eau trop longtemps ? (Le temps pré-réglé est trop long, etc.) → Lors de l'utilisation de la fonction de minuterie pour la cuisson, vous devez mettre moins d'eau. - De l'eau chaude est-elle utilisée pour laver le riz? - Le riz est-il détaché immédiatement après cuisson? - Trop d'eau serait-elle ajoutée au nouveau riz à cuire?
Sec (dur)	- La quantité de riz et le volume d'eau sont-ils adéquats? - La fonction "Quick" (Rapide) est-elle utilisée pour cuire?
Le gruau est pâteux	- Le riz est-il trempé dans l'eau durant une longue période lorsque la minuterie de cuisson est réglée? - Le gruau est-il maintenu au chaud?
Le riz est brûlé	- Le riz est-il lavé adéquatement? - Se trouve-t-il des objets étrangers au fond du panier, sur le capteur inférieur et dans le boîtier principal? - La minuterie de cuisson est-elle réglée? - Beaucoup de brisures de riz sont-elles mélangées? - Des épices sont-elles ajoutées pour la cuisson? (Casserole, riz mélangé, etc.) - La formation de pâte jaunâtre au fond du panier n'est pas un dysfonctionnement. → S'il n'y a aucune amélioration après avoir vérifié ce qui précède, consultez "Pour remédier au riz brûlé". (P49)
Condensation Odeur Le riz est jaune	- Le riz est-il détaché immédiatement après cuisson? - Le riz a-t-il été maintenu au chaud durant plus de 12 heures? - Du riz refroidi a-t-il été ajouté dans le panier intérieur et maintenu au chaud? - Le riz est-il lavé adéquatement? - La cuillère à riz est-elle présente durant le maintien au chaud? - En raison des différents type de riz et de la qualité de l'eau, le riz cuit peut être jaunâtre. - Il peut avoir une mauvaise odeur lorsque vous cuisez une casserole, du riz mélangé avec des assaisonnements. → Nettoyez soigneusement le panier, le couvercle intérieur et le capuchon de vapeur.
Le riz est sec	- Le riz a-t-il été maintenu au chaud durant plus de 12 heures? - Le réchauffage est-il répété de nombreuses fois? - Le capuchon de vapeur est-il monté correctement? - Du riz est-il fixé sur l'anneau d'étanchéité du panier du couvercle intérieur ainsi que le long du panier, ou le panier intérieur est-il déformé
Le riz se colle sur le panier intérieur	En raison des différentes variétés de riz, du riz moelleux et le riz glutineux peuvent facilement adhérer au panier.
Un film fin s'est formé	Reste-t-il du son? Un film comme du papier de riz est le résultat de la dissolution de l'amidon sec, et est sans danger; le riz qui n'est pas proprement lavé est susceptible de générer ce type de film fin.
Le riz cuit présente une surface bosselée	- Avez-vous homogénéisé la surface du riz avant la cuisson? - La puissance du chauffage par induction a provoqué ceci. Il ne s'agit pas d'une anomalie. Dans les circonstances suivantes, le riz tend à présenter une surface inégale. - Lorsque le riz n'a pas été suffisamment lavé. - Lorsque beaucoup de brisures de riz sont mélangées. - Lorsque le riz a été brisé en raison d'une force excessive pour le laver.

Problèmes de
fonctionnement

Messages d'erreur

Veuillez vérifier avant de demander une réparation.

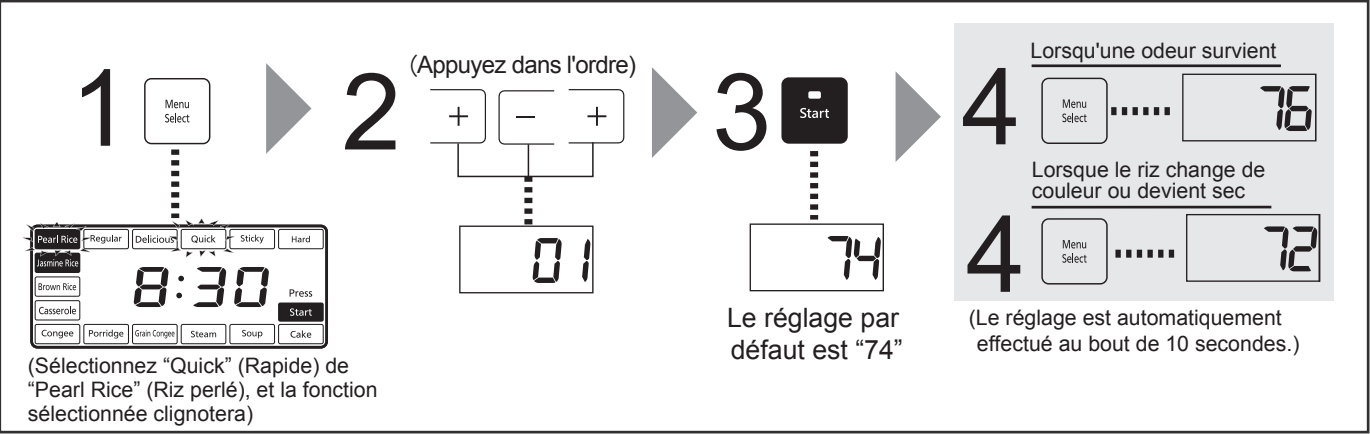
Affichage de l'erreur	Veuillez vérifier	Page de réf.
	Le panier a-t-il été inséré? → Appuyez sur le bouton [Cancel/Off] jusqu'à ce que l'affichage de l'erreur disparaisse. Placez le panier dédié, et répétez à nouveau l'opération.	—
	- Se trouve-t-il un objet étranger au fond du panier ou sur le capteur inférieur? → Veuillez enlever les objets étrangers et la saleté, puis appuyez sur le bouton [Cancel/Off]. - Se trouve-t-il trop d'eau? → Appuyez sur le bouton [Cancel/Off]. (Pour une cuisson continue, vous pouvez légèrement réduire la quantité d'eau)	31
	La durée de maintien au chaud est supérieure à 96 heures? → Appuyez sur le bouton [Cancel/Off].	36
	- Le couvercle extérieur est-il ouvert? - Le capuchon de vapeur est-il monté? → S'il est manquant, veuillez consulter un centre de service agréé Panasonic. Vous pouvez toujours cuire sans le capuchon de vapeur, mais ① Le goût du riz va se détériorer. (Le riz deviendra sec durant le maintien au chaud) ② L'eau risque de déborder lorsqu'elle bout. ③ "U15" peut à nouveau s'afficher lorsque la cuisson est terminée. ④ Ceci peut rendre impossible de cuire correctement le gruaou ou le congee. - Se trouve-t-il un objet étranger ou de la saleté huileuse quelconque à l'intérieur du capuchon de vapeur? → Nettoyez-le soigneusement avant de l'installer.	43
	- De la poussière ou un autre objet quelconque bouche-t-il l'orifice d'admission et l'orifice d'évacuation en dessous du cuiseur de riz? → Retirez la poussière en suivant les étapes suivantes. ① Appuyez sur le bouton [Cancel/Off], puis débranchez la fiche d'alimentation. ② Retirez le panier intérieur jusqu'à ce que le cuiseur de riz refroidisse. ③ Éliminez la poussière dans l'orifice d'admission et l'orifice d'évacuation en dessous du cuiseur de riz. (P43) - Le cuiseur de riz est-il utilisé sur une moquette? → N'utilisez pas le cuiseur de riz là où le fond de ce dernier peut être obstrué.	31
	Essayez de débrancher la fiche d'alimentation et de la brancher à nouveau. Si "H××" apparaît encore, il existe une panne. → Veuillez consulter le centre de service agréé Panasonic en l'informant du code d'erreur (les deux chiffres après "H").	—

Si le cuiseur de riz ne revient pas à un fonctionnement normal après avoir vérifié ce qui précède, veuillez vous rendre à un centre de service agréé Panasonic pour une réparation.

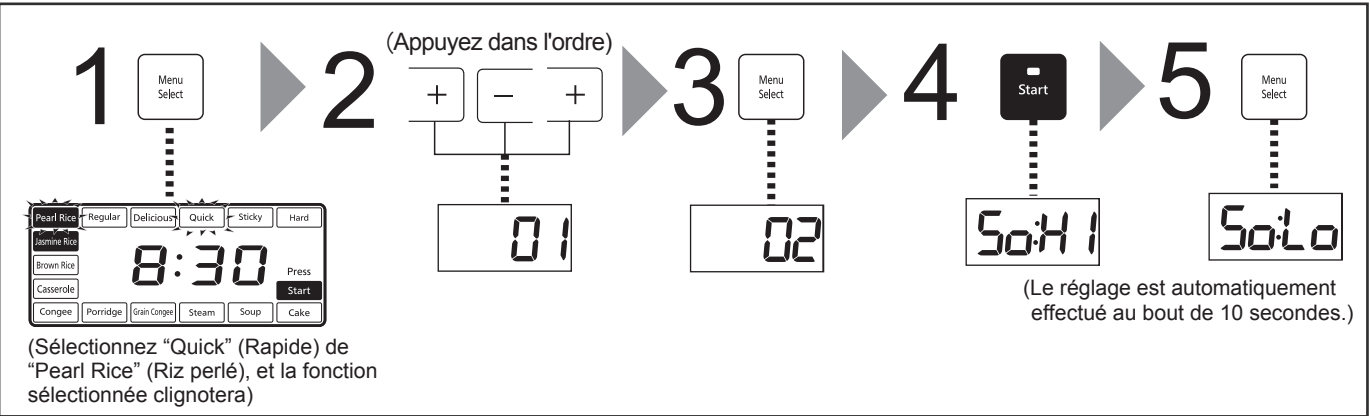
Optimisation de l'appareil

■ Pour changer la température de maintien au chaud (la température par défaut est 74)

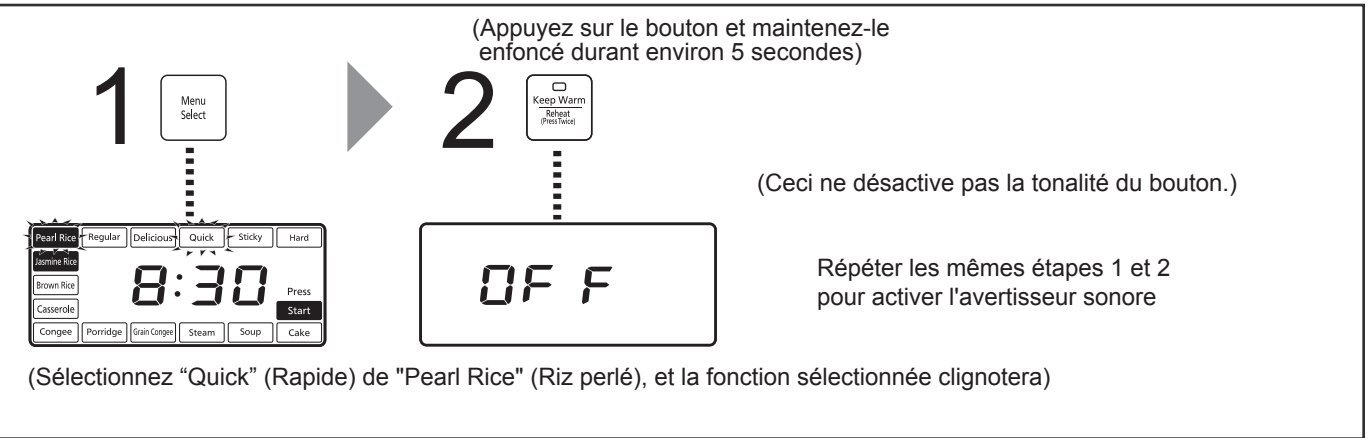
- Lorsque le maintien au chaud du riz présente une odeur, veuillez passer à "76"; lorsque le riz change de couleur ou sèche, passez à "72". (74→76→72)



■ Pour remédier au riz brûlé



■ Afin d'éliminer le signal sonore durant la cuisson, réchauffage (désactivation du bip)



Caractéristiques techniques

Modèle		SR-AFG186
Alimentation électrique / Fréquence nominale		120 V ~ 60 Hz
Puissance nominale		1370 W
Quantité de cuisson (Riz) L	Pearl Rice (Riz perlé)	Regular (Normal)
		Delicious (Délicieux)
		Quick (Rapide)
		Sticky (Collant)
		Hard (Dur)
	Jasmine Rice (Riz jasmin)	Regular (Normal)
		Delicious (Délicieux)
		Quick (Rapide)
	Brown Rice (Riz brun)	
	Casserole	
Volume de cuisson de gruau (quantité de riz) L	Congee • Grain Congee (Congee multigrain)	
	Porridge (Gruau)	
Volume de cuisson maximal (ingrédients + eau) pour la soupe en L		2,6※1
Poids maximum (environ) de pâte à gâteau (g)		900
Longueur (environ) du cordon d'alimentation en m		1,2
Poids (environ) kg		6,4
Dimensions (environ) en cm	Largeur	
	Longueur	
	Hauteur	

- (※1) Indique la capacité de cuisson au niveau maximum de “Congee”.
- (※2) Ceci indique la hauteur du produit lors de l'ouverture du couvercle extérieur.
- La puissance consommée est d'environ 1,0 W dans le mode veille. (Lors du branchement de la fiche d'alimentation)

USA/CAN

Panasonic®

Manual de instrucciones

Uso doméstico solamente

Arrocera/calentadora electrónica de IH

N.º de modelo. 1.8 L SR-AFG186

Índice



Gracias por adquirir este producto Panasonic.
• Este producto se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico.
• Lea este Manual de instrucciones cuidadosamente para un uso seguro y apropiado de este producto. Asegúrese de leer las “**Salvaguardias importantes**” (páginas 2 ~ 3) y “**Precauciones de seguridad**” (páginas 52~54) antes de usar.

Resérvela para un uso posterior

Precauciones de seguridad	52~54
Instrucciones para usar	55
Identificación de las piezas	56
• Cuerpo principal/Accesorios	56
• Panel de control	57
Ajuste el tiempo actual	57

Antes del uso

Preparativos	58
• Lave el arroz y agregue agua	58
• Selección de función/Ajuste de tiempo de cocción/ Sugerencias para cocinar un arroz delicioso.....	59
Funciones del menú	60
• Arroz Perla, Arroz Jazmín, Arroz Integral, Cacerola/Mantener Caliente	60
• Arroz Congee, Avena, Avena en grano, Sopa.....	61
• Vapor	62
• Pastel	63
• Recalentar	64
Temporizador	65
Limpieza y mantenimiento	66
Recetas	68

Uso

Solución de problemas	70~71
Mensajes de error	72
Cómo optimizar la unidad	73
Especificaciones	74
Nota	99

Problemas

Precauciones de seguridad

Para evitar lesiones en su persona, a otros o daños en propiedad, hay que seguir las siguientes instrucciones.

- Una operación incorrecta por no seguir las instrucciones provocará daños o estragos, la gravedad de los cuales se clasifica a continuación.

 **Advertencia:** Indica un peligro potencial que podría provocar la muerte o lesiones graves.

 **Precaución:** Indica un peligro potencial que podría provocar lesiones o daños en propiedad.

- Las instrucciones a seguir se representan mediante los siguientes símbolos.

 Este símbolo indica una acción prohibida.

 Este símbolo indica una acción que debe seguirse.

Advertencia

-  **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el enchufe no encaja bien en la toma de pared.**

(Para no provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a 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.**

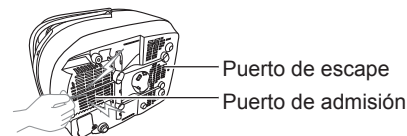
• Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas.

Dañar, procesar, hacer que entre en contacto con (o esté cerca de) una sección de alta temperatura, doblar a la fuerza, torcer, jalar, colgar en la esquina, colocar objetos pesados sobre él, atar en grupos, aplastar, jalar el cable de alimentación para mover el aparato.

(Para evitar una descarga eléctrica debido a un cable de alimentación y enchufe dañados, o para evitar un incendio debido a un cortocircuito.)

- No inserte nada en el puerto de admisión, el puerto de escape o el hueco.**

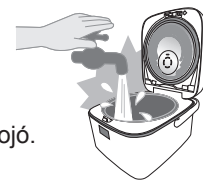
• Evite sobre todo que entren objetos metálicos como alfileres o cables.
(Para no provocar una descarga eléctrica o falla.)



- No lave el cuerpo principal ni sumerja el aparato en agua ni deje que le salpique ningún líquido.**

(Para no provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)

→ Consulte a su centro de servicio autorizado de Panasonic más cercano si el aparato se mojó.



- No modifique, desmonte ni repare el aparato.**

(Para no provocar un incendio, descarga eléctrica o lesión.)

→ Para reparaciones, contacte al centro de servicio autorizado de Panasonic.

- Cuando el aparato esté funcionando o después de cocinar, no ponga su rostro o manos cerca de la salida de vapor; hay que poner especial atención para evitar que se acerque un niño.**

(Para que no se provoque una quemadura.)



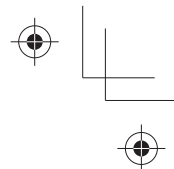
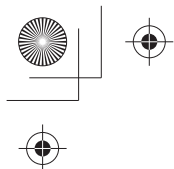
- No ponga nada en el recipiente interior que bloquearía el agujero de la tapa interna.**

(Para evitar quemaduras o lesiones provocadas por la fuga de vapor o que la comida cocida estalle.)

<Casos de cocción prohibidos>

- Método de cocción en el que los ingredientes y condimentos se colocan en una bolsa de plástico para calentarlos.





Advertencia



- **No enchufe y desenchufe la unidad si tiene las manos húmedas.**

(Para no provocar una descarga eléctrica o lesión.)

- **No abra la tapa externa mientras esté cocinando.**

(Para evitar quemaduras o lesiones provocadas por la fuga de vapor o que la comida cocida estalle.)

- **No use este aparato para un fin distinto al que se incluye en el Manual de instrucciones.**

(Para no provocar un incendio, quemadura o descarga eléctrica.)



- **Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco si no tienen experiencia y conocimiento, a no ser que un adulto capaz les haya facilitado supervisión o instrucciones para utilizar el aparato con total seguridad. Los niños siempre deben estar vigilados para que no jueguen con el aparato.**

(Para no provocar quemaduras, una lesión o descarga eléctrica.)

- **Use una fuente independiente con el voltaje de 15 A, 120 V.**

(Si usa la unidad junto con otro equipo en la misma toma, se puede provocar sobrecalentamiento y un incendio.)

- **Asegúrese de que el enchufe de conexión esté insertado correctamente.**

(Para no provocar una descarga eléctrica o un incendio debido al calor.)

- **Retire el polvo del enchufe de conexión con regularidad.**

(El polvo acumulado en el enchufe de conexión puede provocar que el aislamiento falle debido a la humedad, lo que podría causar un incendio.)

→ Desconecte el enchufe de conexión y límpielo con un trapo seco.

- **Mantenga el aparato fuera del alcance de niños pequeños.**

(Para no provocar una quemadura, lesión o descarga eléctrica.)

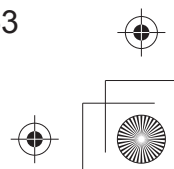
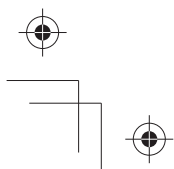
- **Si ocurre una excepción o falla, deje de usar el aparato de inmediato y desconecte el enchufe de conexión.**

(Para no provocar humo, un incendio, descarga eléctrica, quemaduras o lesión.)

Ejemplos de casos de un mal funcionamiento

- El enchufe y el cable de alimentación se calientan mucho.
 - El cable de alimentación está dañado o se produce un fallo de alimentación al tocarlo.
 - El cuerpo principal está deformado o muy caliente.
 - La unidad desprende olor a humo o a quemado.
 - El aparato tiene grietas, no está bien fijado o es inestable.
 - La placa de calor está doblada o el recipiente está deformado.
- Contacte de inmediato al centro de servicio autorizado de Panasonic para inspección o reparación.

Antes del uso



Precauciones de seguridad



Precaución



- **No utilice un recipiente dañado o no prevista para este uso.**
(Para no provocar quemaduras o una lesión debido a sobrecalentamiento o falla.)
- **No utilice el aparato en los siguientes lugares.**
 - Cerca del calor o en los entornos de mucha humedad.
(Para no provocar una descarga eléctrica, fuga eléctrica o incendio.)
 - En una superficie o tapete irregular que no sea resistente al calor.
(Para no provocar una lesión, quemaduras o incendio.)
 - En los lugares cerca de la pared o mueble, etc.
(Para no tropezarse con ellos al abrir la tapa, o provocar decoloración, deformación y ruptura del mueble.)
 - En una placa de aluminio o un tapete electrónico.
(El material de aluminio puede generar calor y provocar humo o un incendio.)
- **No mueva el aparato mientras está en uso. Apague y desenchufe antes limpiar, el transportar o almacenar la misma.**
(Para evitar quemaduras provocadas por la apertura de la tapa debido al toque del botón de liberación.)
- **No toque los elementos calientes mientras el aparato esté en uso o justo después de cocinar.**
 - El cuerpo principal tiene una temperatura elevada. En especial, el panel de cristal de la tapa y las piezas metálicas, como la tapa interna y el recipiente.
(Para que no se provoque una quemadura.)
- **No exponga el enchufe a vapor.**
 - Para no provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)
→ Si utiliza un mueble con tablero deslizante, utilice el aparato donde el enchufe no quede expuesto a vapor.
- **No use el aparato mientras está vacío.**
(Para que no se provoque una quemadura.)



- **Asegúrese de sujetar el enchufe de conexión cuando desconecte el enchufe de conexión o el enchufe al aparato. No jale el cable de alimentación.**
(Para no provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)
- **Apague y desenchufe del tomacorriente de pared antes de retirar el recipiente o cuando el aparato no está en uso.**
(Para no provocar quemaduras, una descarga eléctrica o un incendio debido al desgaste del aislamiento.)
- **Espere a que se enfríe el cuerpo principal lo suficiente antes de limpiar el aparato.**
(Para que no se provoquen quemaduras.)
- **Si se usa dentro de un armario o de otros espacios encerrados, asegúrese de que el vapor pueda salir.**
(Para no provocar decoloración o deformación del armario.)
- **Este aparato utiliza tecnología de cocción por inducción que genera un campo eléctrico y puede afectar a ciertos dispositivos médicos, incluyendo marcapasos.**
 - Consulte a su médico antes de usar.
 - Mantener una distancia mínima de aproximadamente 20 pulgadas (50 cm) para reducir al mínimo o evitar la interferencia.
(Este producto puede generar un impacto en un marcapasos durante su funcionamiento.)

Cuando ocurra un fallo de alimentación durante el uso

Incluyendo desconexión del enchufe de conexión, tropiezo, etc.

- Cuando ocurra una falla de energía momentánea, regresará al estado anterior a la falla de energía.
- Si falló la energía durante mucho tiempo, ocurrirá lo siguiente después de volver a encender el aparato.

Durante la cocción:	Continuar cocinando.	Al mantener calientes los alimentos:	Continuar con la operación de mantener calientes los alimentos.
	Puede afectarse el efecto de cocción.		

Instrucciones para usar

Acerca del cuerpo principal

■ Si el producto está en el gabinete con la mesa corrediza, asegúrese de que la carga de la mesa sea mayor a 10 kg.
(Para que no se caiga el producto.)



■ No cubra la tapa externa con tela u otros objetos cuando el aparato esté en uso.
(Para no provocar la obstrucción del vapor, deformación, decoloración o falla de la tapa externa.)



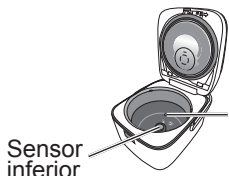
■ Revise periódicamente el puerto de admisión y el puerto de escape en el fondo del tarro térmico, y elimine el polvo.
(Consulte "Limpieza y mantenimiento" en P67)

■ Retire el arroz o cualquier otro material atascado en el sensor inferior, en el apoyo de caucho para el recipiente, por debajo del borde o fondo del recipiente.
(Para evitar la pantalla de error, o arroz duro, arroz hervido a medias, etc.)

Borde o fondo



(Recipiente)



Sensor inferior

Goma de apoyo del recipiente (3 puntos)

■ No coloque el producto cerca de un dispositivo susceptible a la interferencia electromagnética.

• Radio, televisión y aparatos auditivos, etc.

(Para evitar ruido o reducir el volumen.)

• Tarjetas de IC, tarjetas bancarias

(Para que no se dañe el elemento magnético.)

■ No coloque el imán cerca del producto.
(Para evitar una operación anormal.)

■ No use el producto en una cocina de inducción.
(Para no dañar la cocina de inducción o provocar una operación anormal del producto.)

■ No use el producto en exteriores.

(Una fuente de alimentación inestable puede provocar que falle el producto.)

■ Evite usar el aparato bajo la luz directa del sol.
(Para evitar un cambio de color.)

■ No utilice el hervidor de arroz en superficies donde los puertos de entrada o salida puedan quedar bloqueados.

Por ejemplo: en una alfombra, bolsa de plástico, hoja de aluminio o tela, etc.

(Para que no se dañe el producto.)

Antes del uso

Acerca del recipiente interior

■ No use el recipiente en un lugar distinto al tarro térmico.



• No lo use en una estufa de gas o cocina de inducción o microondas.



■ No golpee el recipiente con un objeto duro.



(Para no provocar rayones o abolladuras en la superficie exterior.)



■ Ponga atención a lo siguiente para evitar cortar o rayar el recubrimiento del recipiente.

Antes de cocinar



• No deje que objetos como un tamiz metálico hagan contacto con el recubrimiento del recipiente.



Después de cocinar



• No vierta vinagre en el arroz en el recipiente.
(Al cocinar Sushi y otros alimentos)

• No use una cuchara de metal.
(Al cocinar avena y otros alimentos)

• No toque ni golpee el recipiente.
(Al llenar un tazón de arroz)

Durante la limpieza y mantenimiento (P66)



• No use el recipiente como contenedor de lavado.

• No coloque una cuchara u otros utensilios en el recipiente.

• Después de cocinar con condimentos, no deje alimentos dentro del recipiente.
→ Después de cocinar arroz mixto o a la cacerola, quite la comida del recipiente lo más pronto posible y luego límpielo.

• No use un secador de cuencos o lavadora/secadora de trastes para limpiar.

• No coloque el recipiente en otro utensilio para secarlo después de lavar.

• No use polvo abrasivo ni cepillo de metal o de nailon (con la lija), o un estropajo para limpiar o tallar el recipiente.
→ Para limpiar el recipiente, lávelo con una esponja suave.



Observaciones

Lo siguiente no afectará el rendimiento del producto o la salud personal.

[Superficie exterior] rayones superficiales, pequeñas abolladuras o colisión.

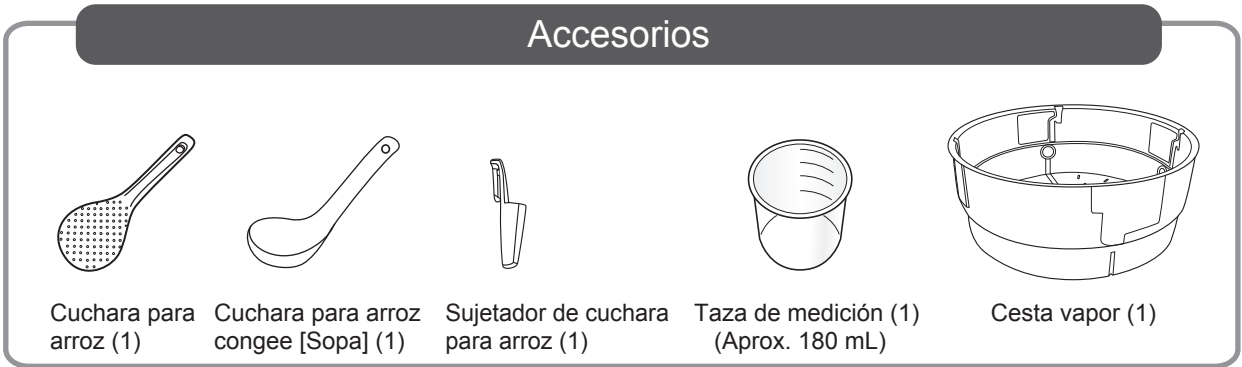
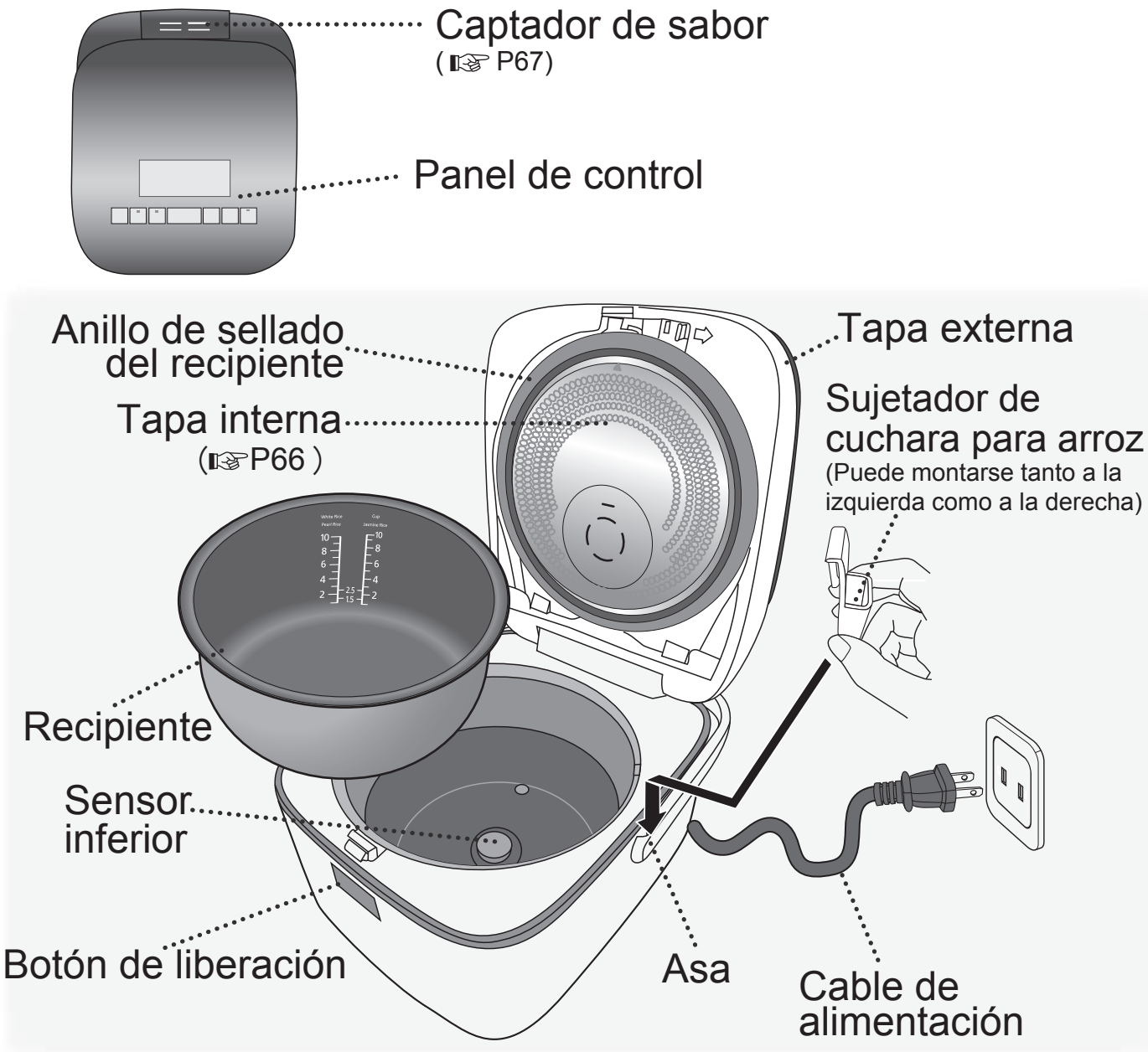
[Superficie interior] descamación del recubrimiento del recipiente.

→ Si el recipiente está deformado o le preocupa su condición compre un nuevo recipiente.

Identificación de las piezas

Para el primer uso, limpie el recipiente, la cuchara para arroz, la cuchara para arroz congee (sopa), la cesta vapor, tapa interna y captador de sabor. (P66-67)

Cuerpo principal



Identificación de las piezas

Panel de control

I H

Pearl Rice

Regular

Delicious

Quick

Sticky

Hard

Jasmine Rice

Reheat

Cooking Timer

Timer

Brown Rice

h (approx.)

min later

1 2

Casserole

Start

Press

Congee

Porridge

Grain Congee

Steam

Soup

Cake

Tecla para iniciar

• Presione esta tecla para comenzar a cocinar o terminar el ajuste del tiempo preestablecido.

Cancel
Off

Keep Warm
Reheat
(Press Twice)

Timer

- | +

Cooking Timer

Menu Select

Start

Tecla para cancelar/apagar

• Cancelar una operación incorrecta, o apagar mantener caliente.

Tecla de temporizador

• Presione esta tecla para el temporizador.

Tecla para seleccionar menú

• Se usa para seleccionar la función deseada.
• Presione y mantenga presionada la tecla para seleccionar las funciones rápidamente.

Tecla para mantener caliente/Recalentar

• Presione esta tecla y luego presione la tecla [Iniciar] para mantener caliente.
• Presione esta tecla dos veces y luego presione la tecla [Iniciar] para comenzar a recalentar.

Tecla - / +

• Se usa para ajustar el tiempo actual, el tiempo preestablecido y el tiempo de cocción.
• Presione y mantenga presionada la tecla para agregar o restar tiempo rápidamente.

Tecla de tiempo de cocción

• Presione esta tecla para confirmar el tiempo de cocción en el estado del temporizador.

Observaciones

La operación de la tecla [Cancel/Off] requiere de un tiempo mayor cuando el producto está trabajando, lo que es normal.

Antes del uso

Ajuste el tiempo actual

Ejemplo: al ajustar de 7:00 am a 8:30 am

① Conecte el enchufe de conexión.

② Presione y mantenga presionada la tecla [+] o [-] por más de 3 segundos.
(Suelte la tecla cuando escuche el sonido de pitido del zumbador)
Los dígitos “h, min” parpadearán en la pantalla LCD.

③ Presione la tecla [+] o [-] para ajustar el tiempo.
Cada vez que presione la tecla [+] o [-], el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos de 1 minuto.
(Después de ajustar el tiempo, el número destellará varias veces y se detendrá de manera automática, y se completará el ajuste de tiempo.)

※ No puede ajustar el tiempo mientras el producto está funcionando.

※ Presione y mantenga presionada la tecla [+] o [-] para agregar o restar tiempo rápidamente.

※ Se adopta el sistema de 24 horas y 24: 00 se representa mediante 0:00.

※ Si hay error al mostrar el tiempo, el tiempo de cocción y el tiempo de fin de cocción preestablecidos tendrán error.
Por ende, debe ajustar el tiempo con precisión.

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

57

Preparativos

Lave el arroz y agregue agua

1

Mida el arroz con el taza de medición suministrado

- Cantidad máxima de arroz que puede cocinarse de una vez
☞ “Especificaciones” en P74.

○ Correcto

✗ Incorrecto

Aproximadamente 180mL (alrededor de 150g)

2

Lave el arroz hasta que el agua deje de estar sucia

- ①Lave el arroz rápidamente con agua abundante, mueva el arroz para lavarlo bien y cambie el agua.
- ②Repita este paso en varias ocasiones [lavar el arroz→cambiar el agua] hasta que el agua esté limpia.
- Para evitar arañar el recubrimiento anti-adherente de la superficie del recipiente, no lave el arroz en el recipiente.
- Lave bien el arroz. Si no lo hace, podrá aparecer corteza de arroz y estos restos pueden afectar al sabor del arroz cocinado.

①

②

3

Eche el arroz lavado en el recipiente

Agregue agua hasta la línea correspondiente (☞ P59) y seque el exterior del recipiente.

- Agregue agua en una superficie plana y aplane la superficie del arroz. (Confirme la marca a la izquierda y derecha, y agregue agua a la misma altura)
- Cuando seleccione “Soup” (Sopa), el volumen total de ingredientes y agua no deberá exceder la línea máxima para “Congee” (Arroz Congee).
- Cuando cocine arroz mixto o arroz apelmazado, agregue agua de acuerdo con la siguiente tabla 1.

Cantidad de arroz (tazas de medición)	Cantidad de agua (taza de medición)	
	Arroz mixto	Arroz apelmazado
1	Línea de “White Rice” (Arroz blanco)	1
2		2
3		3
4		4
5		5
6		6

※Las cantidades de agua anteriores se pueden aumentar o reducir según las preferencias personales.
(Si se agrega demasiada agua, puede desbordarse al cocinar.)

Ejemplo: cuando cocine 4 tazas de arroz perla, agregue agua hasta la línea “4” del “Pearl Rice” (Arroz Perla).

4

Ponga el recipiente en el cuerpo del aparato y cierre la tapa externa

- Cuando cierre la tapa externa, confirme que haya un sonido de “clic”. Si la tapa interna no se instala correctamente, no podrá cerrarse la tapa.
(☞ P66 Tapa interna)
- Asegúrese de que el captador de sabor esté instalado correctamente.
(☞ P67 Captador de sabor)

①

②

5

Conecte el enchufe de conexión

- Conecte el enchufe de conexión y asegúrese de que esté conectado firmemente.

Enchufe de conexión

Toma de pared

Atención

Cuando utilice la cesta vapor al cocinar arroz, consulte la tabla de la derecha para conocer los volúmenes máximos de cocción.

※Volumen máximo de cocción (taza de medición)

Alto de la cesta vapor	taza de medición
Menos profundidad	5
Más profundidad	4

58

Preparativos

Selección de función/Ajuste de tiempo de cocción/ Sugerencias para cocinar un arroz delicioso

■ Selección de función

Tabla 2

Categorías de alimentos para cocinar	Seleccionar menú	Línea	*1Tiempo de cocción (Aprox.) min	*2Mantener caliente (auto)	*3Rango de tiempo para preestablecer
Arroz Perla	Regular (Regular)	White Rice (Arroz Blanco) [Pearl Rice (Arroz Perla)]	37 minutos	○	50 minutos o más
	Delicious (Delicioso)		47 minutos	○	60 minutos o más
	Quick (Rápida)		29 minutos	○	40 minutos o más
	Sticky (Pegajoso)		52 minutos	○	60 minutos o más
	Hard (Duro)		32 minutos	○	50 minutos o más
Arroz Jazmín	Regular (Regular)	White Rice (Arroz Blanco) [Jasmine Rice (Arroz Jazmín)]	32 minutos	○	40 minutos o más
	Delicious (Delicioso)		47 minutos	○	60 minutos o más
	Quick (Rápida)		29 minutos	○	40 minutos o más
Arroz Apelmazado	Delicious (Delicioso) [Pearl Rice (Arroz Perla) o Jasmine Rice (Arroz Jazmín)]	Refiérase a P58 Tabla 1	*1	✕	*3
Arroz Mixto	Regular (Regular) 、Delicious (Delicioso) 、 Sticky (Pegajoso) [Pearl Rice (Arroz Perla) o Jasmine Rice (Arroz Jazmín)]	White Rice (Arroz Blanco) [Pearl Rice (Arroz Perla) o Jasmine Rice (Arroz Jazmín)]	*1	✕	*3
Arroz Integral	Brown Rice (Arroz Integral)	Brown Rice (Arroz Integral)	1 hora y 50 minutos	✕	2 horas y 10 minutos o más
Cacerola	Casserole (Cacerola)	White Rice (Arroz Blanco) [Pearl Rice (Arroz Perla) o Jasmine Rice (Arroz Jazmín)]	42 minutos	✕	✕
Avena	Congee (Arroz Congee)	Congee (Arroz Congee)	Tabla 3	✕	Tiempo de cocción + 1 minuto o más
	Grain Congee (Avena en grano)				
	Porridge (Avena)	Porridge Congee (Avena Arroz Congee)			
Vapor	Steam (Vapor)	Agua para un vapor de más de 40 minutos: 4 tazas de medición	Tabla 3	✕	✕
Sopa	Soup (Sopa)	Hasta la línea máxima de "Congee (Arroz Congee)"	Tabla 3	✕	✕
Pastel	Cake (Pastel)	—	Tabla 3	✕	✕
*1 •El tiempo necesario para cocinar la cantidad intermedia de arroz (5 tazas) a un voltaje de 120 V, una temperatura ambiente de 20 °C y una temperatura del agua de 20 °C para referencia. •El tiempo actual de cocción variará de acuerdo con la cantidad de arroz, agua, voltaje, temperatura, temperatura del agua y calidad del arroz. •El tiempo de cocción para el arroz mixto y arroz apelmazado variará de acuerdo con los ingredientes utilizados.					
*2 •Todas las funciones al final de la cocción se convertirán automáticamente en mantener caliente. Pero algunas funciones marcadas con ✕ no se recomiendan para mantener caliente, así que por favor presione la tecla [Cancel/Off] lo más pronto posible después de que finalice la cocción.					
*3 •Las funciones de cacerola, vapor, guiso, pastel no tienen temporizador. •Al cocinar arroz apelmazado y arroz mixto, no use la función de temporizador para evitar que se deteriore la comida o que influya en el rendimiento. •Cuando el tiempo preestablecido sea menor que el tiempo de cocción, la cocción comenzará directamente. •En verano cuando la temperatura es alta, el tiempo preestablecido no debe ser mayor a ocho horas para evitar que se deteriore el arroz.					

■ Establecer el tiempo de cocción

Tabla 3

Categorías de alimentos para cocinar	Seleccionar menú	Establecer el rango del tiempo de cocción	Establecer incrementos	Valor inicial	Pantalla de tiempo	Memoria de tiempo
Avena	Congee (Arroz Congee)	40 minutos ~ 2 horas	10 minutos	1 hora	Regresar a 40 minutos después de 2 horas	○
	Porridge (Avena)					
	Grain Congee (Avena en grano)	1 ~ 3 horas	30 minutos	2 horas	Regresar a 1 hora después de 3 horas	○
Vapor	Steam (Vapor)	1 ~ 60 minutos	1 minuto	5 minutos	Regresar a 1 minuto después de 60 minutos	○
Sopa	Soup (Sopa)	40 minutos ~ 2 horas	10 minutos	1 hora	Regresar a 40 minutos después de 2 horas	○
Pastel	Cake (Pastel)	40 ~ 60 minutos	1 minuto	60 minutos	Regresar a 40 minutos después de 60 minutos	○

★ Sugerencias para cocinar un arroz delicioso

- ① • Mida el agua y el arroz correctamente.



- ② • Lave el arroz con gentileza y rápidamente.
• No coloque el arroz en un tamiz. (Para evitar la fragmentación del arroz o que se pegue al recipiente.)



- ③ • Agregue agua en una mesa plana.
• No use agua caliente o alcalina de más de pH9. (Para evitar que el arroz se pegue al recipiente o se queme.)



Funciones del menú

Arroz Perla, Arroz Jazmín, Arroz Integral, Cacerola/Mantener Caliente

※ Para el Arroz Perla, puede elegir: Regular(Regular), Delicious(Delicioso), Quick(Rápida), Sticky(Pegajoso), Hard(Duro). Para el Arroz Jazmín, puede elegir: Regular(Regular), Delicious(Delicioso), Quick(Rápida).

IH

Pearl Rice

Regular

37

(approx) min later

2

Cancel Off

Keep Warm Reheat (Press Twice)

Timer

- +

Cooking Timer

Menu Select

Start

1

Recordatorio amable

- No seleccione la función “Quick” (Rápida) o “Hard” (Duro) para cocinar arroz mixto y arroz apelmazado. (Volumen de agua Tabla 1 en P58)
- “Quick” (Rápida) puede usarse para cocinar arroz. Puesto que se acorta el tiempo de cocción, el arroz puede ser más duro o puede formarse corteza de arroz. →Sumerja el arroz en agua de antemano y podrá hacer que el arroz cocido se vuelva suave.
- Con la función “Delicious” (Delicioso) puede hacer el arroz más suave y delicioso.
- Si mezcla arroz integral y arroz blanco (Arroz Perla, Arroz Jazmín) para cocinar puede afectar el resultado de la cocción.

※Al cocinar con la función “Regular” (Regular) de “Pearl Rice” (Arroz Perla)

1

Presione la tecla para seleccionar “Regular” (Regular) de “Pearl Rice”.

•La función seleccionada destellará.

Use la función “Regular” (Regular) bajo circunstancias normales. Además de la función “Regular” (Regular), puede seleccionar también las funciones “Delicious” (Delicioso), “Quick” (Rápida), “Sticky” (Pegajoso) y “Hard” (Duro). (Las funciones antes mencionadas sólo se aplican al “Pearl Rice” (Arroz Perla) y el “Jasmine Rice” (Arroz Jazmín). Y las funciones de “Sticky” (Pegajoso) y “Hard” (Duro) se aplican solamente al “Pearl Rice” (Arroz Perla).)

Pearl Rice

Regular

Delicious

Quick

Sticky

Hard

Jasmine Rice

Brown Rice

Casserole

Congee

Porridge

Grain Congee

Steam

Soup

Cake

8:30

Press

Start

Destella

Start

2

Presione la tecla para comenzar a cocinar.

Pearl Rice

Regular

37

(approx.) min later

Se enciende

Start

3

Cuando termine de cocinar, afloje el arroz.

•Al sonar el zumbador, terminará la cocción. La función cambiará automáticamente al estado de mantener caliente. Para evitar que el arroz se pegue, aflójelo después de cocinar.

•Para el arroz mixto, arroz apelmazado, arroz integral y cacerola, presione la tecla [Cancel/Off] lo más pronto posible para no afectar el sabor.

Se enciende

Keep Warm Reheat (Press twice)

0

h

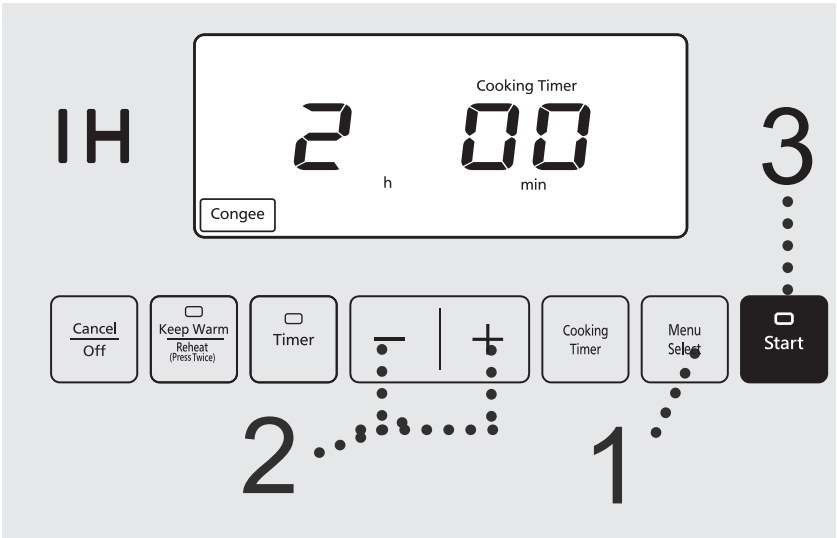
Mantener Caliente

- El tiempo de mantener caliente se despliega de a de un total de 24 horas. Después de 24 horas, despliega el tiempo actual pero sigue en mantener caliente. Se desplegarán horas cuando esté a menos de 1 hora.
- Si la función de “mantener caliente” es por más de 96 horas, se detendrá automáticamente y la pantalla indicará “U14”. Si desea continuar con el uso, presione la tecla [Cancel/Off].
- El arroz cocido debe consumirse en menos de 12 horas de mantener caliente, para evitar la decoloración o que se vuelva rancio.
- Cuando esté en la función mantener caliente, puede haber gotitas en el borde del recipiente.
- El sabor del arroz puede verse afectado si la cuchara para arroz se deja en el recipiente cuando el arroz esté en la función mantener caliente.

60

Funciones del menú

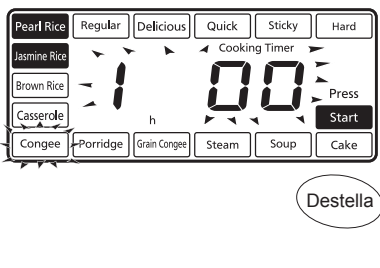
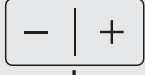
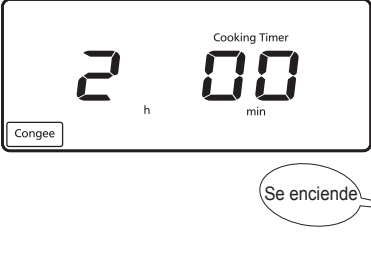
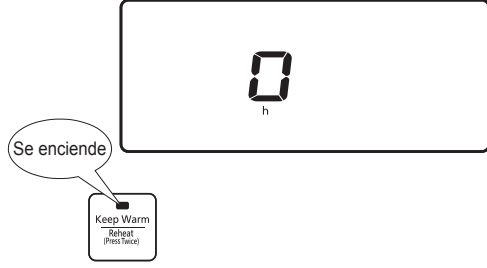
Arroz Congee, Avena,
Avena en grano, Sopa



Recordatorio amable

- Si abre la tapa durante la cocción, se incrementará la cantidad de condensación de rocío.
- Una cantidad de agua o de arroz incorrecta puede provocar que se desborde el agua de arroz del captador de sabor o la salida de vapor.
- Si el arroz congee se mantiene en la función mantener caliente por un tiempo excesivamente largo, se hará más grueso.
- La sopa puede desbordarse si se excede el nivel de agua de "Congee" (Arroz Congee) máximo. (Ver "Especificaciones" en P74)
- Saque y limpie el captador de sabor para evitar olores después de usarlo.

※ Cuando cocine arroz congee por 2 horas

1 Presione la tecla  para seleccionar "Congee" (Arroz Congee). • La función seleccionada destellará.	 Destella 
2 Presione la tecla  para establecer el tiempo de cocción. • Cada vez que presione la tecla [+] o [-], el tiempo de cocción aumentará o disminuirá en intervalos de 10 minutos. • Presione y mantenga presionada la tecla [+] o [-] para agregar o restar tiempo rápidamente. • Se puede memorizar el tiempo de cocción de la última vez. ※ Para el tiempo de cocción que puede establecerse, Ver Tabla 3 en P59.	 Destella 
3 Presione la tecla  para comenzar a cocinar. • El tiempo restante se muestra en decrementos de 1 minuto.	 Se enciende 
4 Al sonar el zumbador terminará la cocción, la función cambiará automáticamente al estado mantener caliente. • La función mantener caliente afectará el sabor, presione [Cancel/Off] si esto puede ser un problema.	 Se enciende 

Uso

Vapor



- Si desea usar vapor mientras cocina otra receta, asegúrese de seleccionar la función cocinar arroz.
- Para un tiempo de vaporización más extenso (arriba de 40 minutos), agregue más agua para evitar calentar en seco. ( Tabla 2 en P59)
- El tiempo que se muestra en la pantalla es el tiempo restante después de que hierve el agua dentro del recipiente.
- No coloque un objeto que pueda obstruir el orificio de la tapa interna en el recipiente.

Preparativos

- ①Agregue una cantidad adecuada de agua al recipiente.
- ②Coloque la cesta vapor.
- ③Coloque los alimentos que desea cocer al vapor.
- ④Cierre la tapa externa.



- La función seleccionada destellará.

Destella

Start

A digital display on a rice cooker interface shows '10 min'. Arrows point from the display to various buttons: 'Pearl Rice', 'Regular', 'Delicious', 'Quick', 'Sticky', 'Hard', 'Jasmine Rice', 'Brown Rice', 'Casserole', 'Congee', 'Porridge', 'Grain Congee', 'Steam', 'Soup', 'Cake', and 'Start'.

- Cada vez que presione la tecla [+] o [–], el tiempo de cocción aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto.
- Presione y mantenga presionada la tecla [+] o [–] para agregar o restar tiempo rápidamente.
- Se puede memorizar el tiempo de cocción de la última vez.
- ※ Para el tiempo de cocción que puede establecerse,

Destella

Start

A digital cooking timer with a black display. The text "Cooking Timer" is at the top. The display shows "10" in large digits, with "min" below it. A "Steam" button is at the bottom.

- Después de hervir el agua, el tiempo restante se muestra en decrementos de 1 minuto.

Se enciende

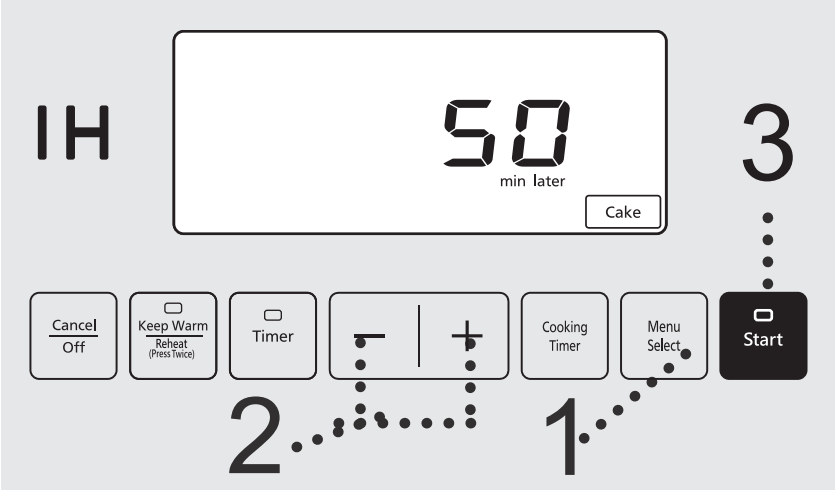
Start

Se enciende

- La función mantener caliente afectará el sabor, presione [Cancel/Off] si esto puede ser un problema.
- La cesta vapor está muy caliente en ese momento, por favor retire con cuidado.

 Keep Warm

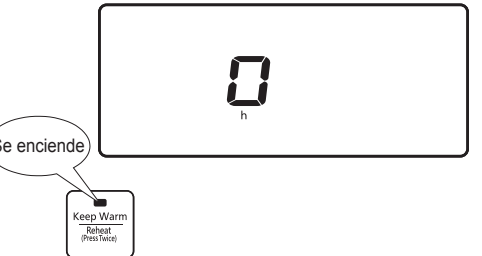
Funciones del menú Pastel



■ Recordatorio amable

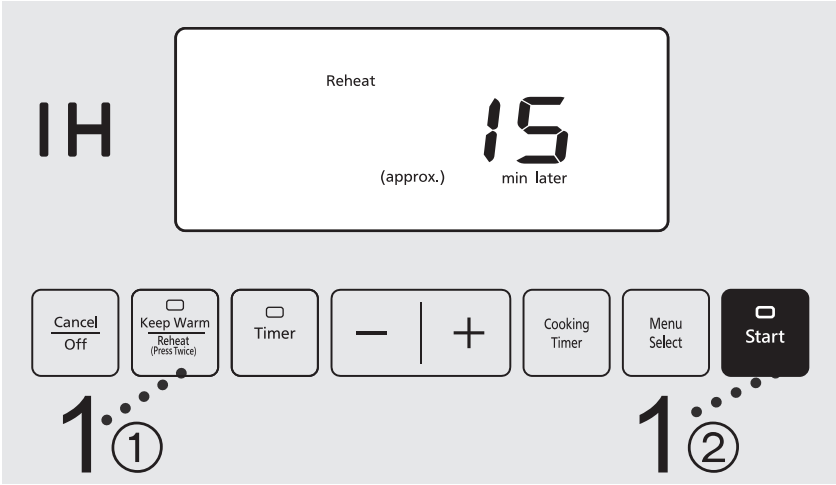
- La mezcla para pastel no puede exceder la cantidad máxima en lo siguiente (el peso total de harina para pastel, leche, huevos, etc.) para evitar que el pastel salga medio cocido.
- Además de la harina para pastel, puede usar harina ordinaria baja en gluten para hacer pasteles. Consulte recetas en P69.
- Cuando hornee la máxima cantidad de mezcla para pastel, establezca el tiempo de cocción en 60 minutos para evitar que el pastel salga medio cocido.

※ Cuando hornee un pastel con la función de “Cake” (Pastel) (50 minutos)

Preparativos • Mezcle todos los ingredientes bien, de acuerdo con los requisitos de la harina para pastel. • Aplique una capa de mantequilla (o aceite para cocinar) en la pared del recipiente, luego vierta la mezcla para pastel revuelta en el recipiente y cierre la tapa.		■ La cantidad máxima de mezcla para pastel: 900 g	
1	Presione la tecla  para seleccionar “Cake” (Pastel). • La función seleccionada destellará.	 Destella 	
2	Presione la tecla   para establecer el tiempo de cocción. • Cada vez que presione la tecla [+] o [-], el tiempo de cocción aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto. • Presione y mantenga presionada la tecla [+] o [-] para agregar o restar tiempo rápidamente. • Se puede memorizar el tiempo de cocción de la última vez. ※ Para el tiempo de cocción que puede establecerse, consulte Tabla 3 en P59.	 Destella 	
3	Presione la tecla  para comenzar a cocinar. • El tiempo restante se muestra en decrementos de 1 minuto.	 Se enciende 	
4	Al sonar el zumbador terminará la cocción, la función cambiará automáticamente al estado mantener caliente. • La función mantener caliente afectará el sabor, presione [Cancel/Off] si esto puede ser un problema. • Saque el recipiente y deje enfriar por varios minutos, luego voltee el recipiente y saque el pastel. Tenga cuidado de no quemarse las manos cuando saque el recipiente.	 Se enciende 	

Funciones del menú

Recalentar



Recordatorio amable

- Cuando agregue arroz enfriado, no exceda la cantidad máxima de arroz enfriado (como se muestra en la Tabla 4).
- Se recomienda recalentar el arroz enfriado sólo una vez, para no afectar el sabor del arroz.
- No recaliente arroz mixto y arroz apelmazado, para no afectar el sabor.

※Al recalentar arroz enfriado

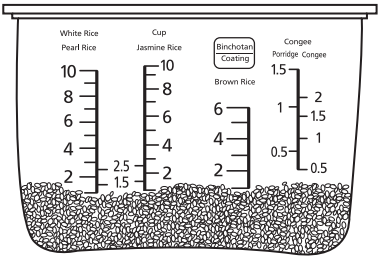
Preparativos

- Mezcle el arroz enfriado en el recipiente para dejarlo uniforme.
- Al recalentar, consulte la siguiente tabla de la cantidad de agua que debe agregar.

Tabla 4

Cantidad de arroz enfriado (Línea*)	Volumen de agua (taza de medición)
1	---
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

- La cantidad máxima de arroz enfriado a recalentar no puede exceder la línea del “White Rice” (Arroz Blanco) – 5 tazas.



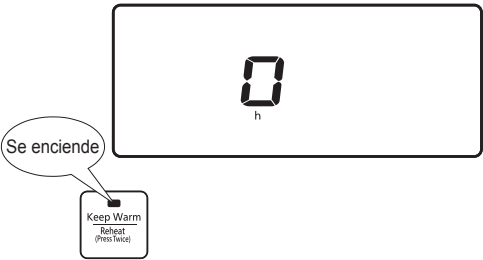
1 Después de presionar la tecla  dos veces, destellará la función seleccionada, luego presione la tecla .

- Después de presionar la tecla [Keep warm/Reheat] dos veces, destellará la función seleccionada.
- Sin importar cuánto arroz enfriado haya para recalentar, el tiempo de calentamiento es de alrededor de 15 minutos.
- El tiempo restante se muestra en decrementos de 1 minuto.

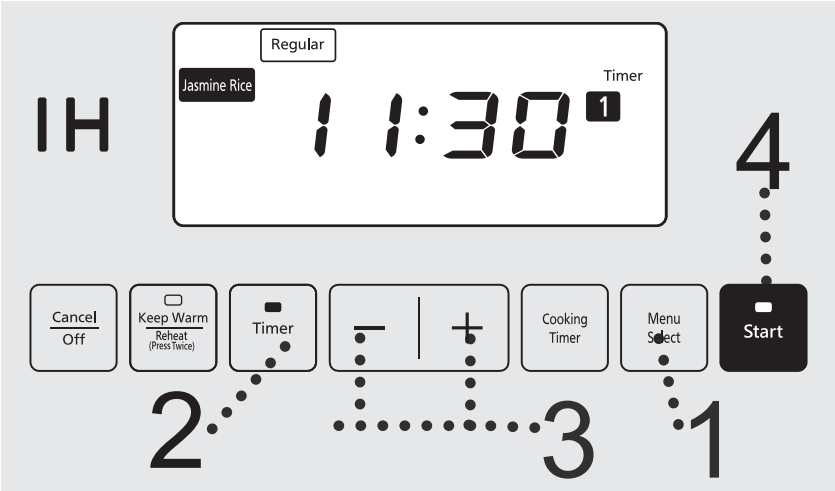


2 Al sonar el zumbador terminará la cocción, la función cambiará automáticamente al estado mantener caliente.

- Afloje el arroz lo más pronto posible, ya que será más delicioso.



Temporizador



- Recordatorio amable**
- La función del temporizador no se aplica a “Casserole” (Cacerola), “Steam” (Vapor), “Soup” (Sopa), “Cake” (Pastel).
 - Al cocinar arroz apelmazado y arroz mixto, no use la función de temporizador para evitar que se deteriore la comida o que influya en el rendimiento.
 - En verano cuando la temperatura es alta, el tiempo preestablecido no debe ser mayor a 8 horas para evitar que se deteriore el arroz.
 - El tiempo establecido en el temporizador es el tiempo cuando termina la cocción.
 - Se puede memorizar el tiempo preestablecido y el tiempo de cocción de la última vez.

※ Si desea usar la función “Timer 1” (Temporizador 1) para completar el “Regular” (Regular) de “Jasmine Rice” (Arroz Jazmín) a las 11:30

Primero asegúrese de que el tiempo actual sea el correcto. Si no es correcto, ajústelo al tiempo correcto.
(P57)

1 Seleccione una función de acuerdo con los métodos en P60~P61.

- La función seleccionada destellará.

2 Presione la tecla **Timer** para seleccionar “Timer 1” (Temporizador 1).

- Cuando se establezca el temporizador de avena, tendrá que establecer el tiempo de cocción de acuerdo al paso 2 en P61, y luego presionar la tecla [Timer]. Si presiona la tecla [Timer] primero, puede presionar la tecla [Cooking Timer] para regresar al modo de ajuste del tiempo de cocción.
- Cada vez que presione la tecla [Timer], se desplegará **Timer 1** → **Timer 2** → **Timer 1** alternadamente.

3 Presione la tecla **+ | -** para ajustar el tiempo preestablecido.

- Cada vez que presione la tecla [+] o [-], el tiempo preestablecido aumentará o disminuirá en incrementos de 10 minutos.
- Presione y mantenga presionada la tecla [+] o [-] para agregar o restar tiempo rápidamente.
- Cuando el tiempo preestablecido sea menor que el tiempo de cocción, la cocción comenzará directamente.

※ Para las funciones y el rango de tiempo que se aplican al temporizador, consulte la Tabla 2 en P59.

4 Presione la tecla **Start**.

- Para confirmar el tiempo de cocción del arroz congee bajo el modo de temporizador, presione la tecla [Cooking Timer].
- Bajo el estado del temporizador, presione la tecla [Timer] para desplegar el tiempo actual.

Limpieza y mantenimiento

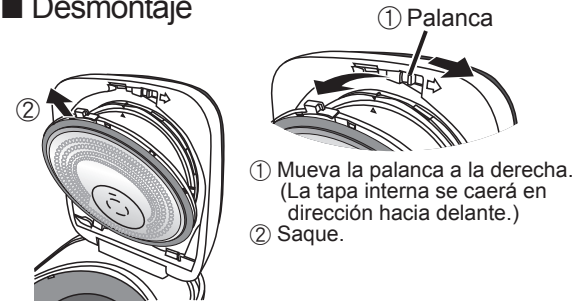
Atención

- Antes de limpiar o iniciar el mantenimiento, desenchufe el aparato. No limpie la olla arrocera hasta que no se haya enfriado.
- Cuando limpie la olla arrocera, no lo sumerja en agua ni lo limpie con quita-esmalte, alcohol, polvos de talco, cepillos duros, etc.
- No use el lavaplatos o la secadora de platos.

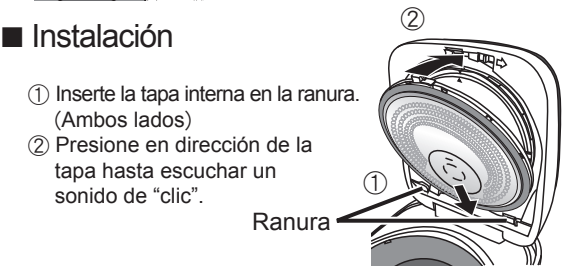
Tapa interna

Límpielo con un detergente neutral especial para cocina.

■ Desmontaje



■ Instalación



Observaciones

- Lave justo después de usar condimentos (Cacerola, arroz mixto, etc.). (De lo contrario podrán provocarse olores, deterioros o corrosión.)

La superficie interna de la tapa/ Anillo de sellado

Limpie con una toalla húmeda bien escurrida.

- Quite el captador de sabor, limpie la superficie interna de la tapa, la ubicación de instalación del captador de sabor y el anillo de sellado.
- No jale el anillo de sellado.

Sensor inferior

Limpie con una toalla húmeda bien escurrida.

- Si es difícil quitar la tierra, limpie con un poco de detergente neutral especial para cocina, y luego limpie gentilmente con un cepillo de nailon.

Observaciones

- Si no limpia el sensor inferior, tal vez el arroz se queme o se cocine mal.

Marco superior/ Goma de apoyo del recipiente (3 puntos)

Limpie con una toalla húmeda bien escurrida.

Observaciones

- No vierta agua en el interior para lavar.

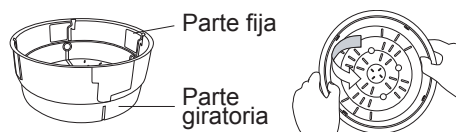
Recipiente

- Limpie con detergente diluido y una esponja suave. Seque el agua restante en el recipiente.
- No use el recipiente como contenedor para limpieza.
- Puede aparecer un cambio de color o rayas en la superficie de recubrimiento fluoridizada, lo que no afectará a la salud humana ni a las funciones normales del cuerpo principal.

Cesta vapor

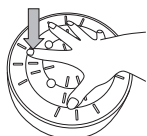
■ Ajuste de altura

Coloque su pulgar en el círculo de la pared interna de la parte giratoria, levante ligeramente y luego gire ligeramente en sentido contrario a las manecillas del reloj, retire su pulgar. La altura de la cesta vapor será más profunda. Para bajar la cesta vapor, sujete el fondo de la cesta vapor con sus palmas, gire ligeramente en sentido de las manecillas del reloj, luego sujete hacia arriba hasta que escuche un sonido "ba".



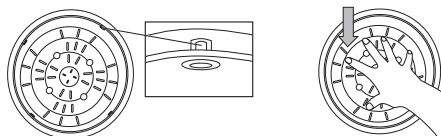
■ Desmontaje

Cuando la cesta vapor esté en un estado inferior, póngala boca abajo en la mesa y presione firmemente su fondo exterior hasta que escuche un sonido "ba".



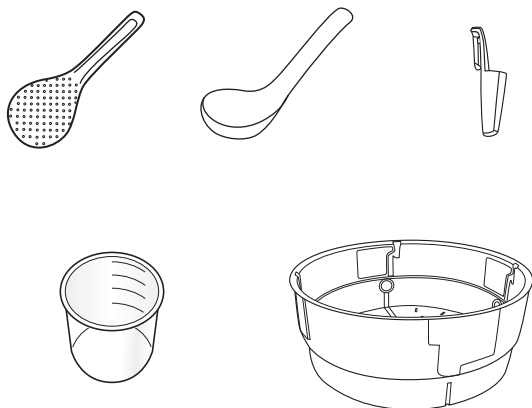
■ Montaje

Alinee la periferia exterior de la parte giratoria con la ranura deslizable de la pared interna de la parte fija; luego presione firmemente la superficie del fondo interna de la cesta vapor hasta que escuche un sonido "ba".



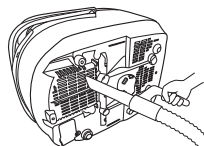
Accesorios

Limpie con detergente diluido y una esponja suave.



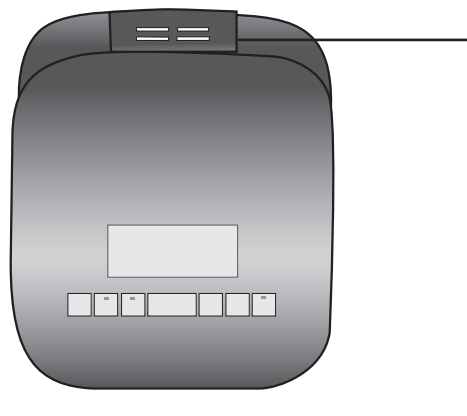
Inspección periódica

- Inspeccione aproximadamente una vez al mes y lave de inmediato si hay tierra.



El fondo del tarro térmico
(puerto de admisión/puerto de escape)

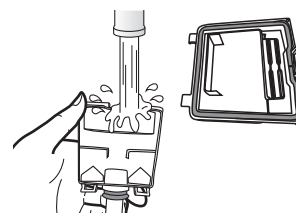
Aspire la basura y otros objetos extraños con una aspiradora.



Captador de sabor

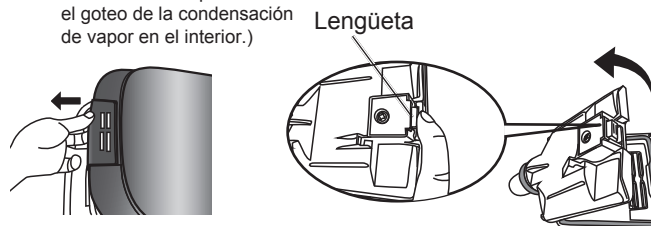
Retire y enjuague.

La sopa o el aceite tienden a permanecer en el captador de sabor, por lo que debe lavarlo con agua después de cada uso. (de lo contrario podrán provocarse olores o deterioros.)



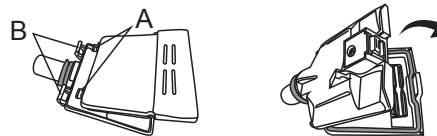
■ Desmontaje

- ① Jale para sacarlo de la tapa. (Jale hacia fuera horizontalmente para evitar el goteo de la condensación de vapor en el interior.)
- ② Presione la lengüeta para desmontar el captador de sabor.

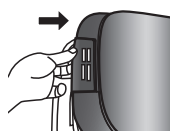


■ Instalación (de acuerdo con el orden inverso al desmontaje.)

- ① Inserte A en B y cierre el captador de sabor hasta escuchar un sonido de "clic".



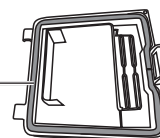
- ② Inserte en la tapa. (se escuchará un sonido de "clic".)



Observaciones

- No retire el anillo de sellado. (De lo contrario se provocará una fuga de vapor.)
- Si quitó el anillo de sellado, instálelo a lo largo de la ranura.

Anillo de sellado



Recetas

Atención: •Debido a que se agregan distintos ingredientes al arroz, puede haber arroz duro en el fondo.
•Al cocinar arroz congee de frijol rojo, la piel del frijol rojo puede bloquear el captador de sabor, lo que provocaría que se abriera inesperadamente la tapa externa, así que tenga cuidado.
•Al cocinar sopa de hongos blancos que puede hacerse gruesa, use la función “Congee” (Arroz Congee) y la cantidad de cocción máxima es la línea máxima de “Congee” (Arroz Congee) para que no se desborde.
※1 taza (taza de medición): aproximadamente 150 g.

Arroz mixto

Ingredientes:

Arroz	1 taza
Hongos Shiitake frescos	4, triturados
Pollo triturado	20 g
Apio	15 g
Agua	1 taza

Condimentos:

Aceite de sésamo	3 mL
Salsa de soja	10 mL
Azúcar	3 g
Sal	2 g
Almidón seco	4 g
Pimienta negra	La cantidad adecuada

Pasos:

- 1) Lave el arroz y viértalo en el recipiente, después agregue 1 taza de agua para sumergirlo alrededor de 15 minutos.
- 2) Después de mezclar todos los condimentos, agregue hongos triturados y pollo triturado; después distribuya uniformemente en el arroz del paso 1) y cierre la tapa externa.
- 3) Presione la tecla [Menu Select] y seleccione “Casserole” (Cacerola), luego presione la tecla [Start].
- 4) Una vez que termine de cocinar, presione la tecla [Cancel/Off]. Abra la tapa externa, mezcle el apio, cierre la tapa externa y guise con el calor residual por 5 minutos, luego mezcle gentilmente con la cuchara para arroz.

Avena saludable

Ingredientes:

Arroz	30 g	Arroz negro	20 g
Apelmazado	20 g	Frijoles rojos	30 g
Mijo	20 g	Frijoles verdes	30 g

Condimentos:

Azúcar	La cantidad adecuada
--------	----------------------

Pasos:

- 1) Lave todos los ingredientes y viértalos en el recipiente.
- 2) Agregue agua hasta la línea “1” de “Congee” (Arroz Congee), y cierre la tapa externa.
- 3) Presione la tecla [Menu Select] y seleccione “Grain Congee” (Avena en grano); establezca el tiempo de cocción en 2 horas y presione la tecla [Start].
- 4) Cuando escuche el zumbador habrá terminado la cocción. (Puede agregarse la cantidad apropiada de azúcar, de acuerdo con el gusto de cada persona)

Observación: Puede agregar otros ingredientes de acuerdo a sus preferencias personales (por ejemplo, cebada, frijoles negros, cacahuates, maíz, habas, etc.).
Para los ingredientes difíciles de cocinar como avena, tales como frijoles negros, cacahuates y maíz, sumerja por 4 horas primero y luego ajuste el tiempo de cocción a 3 horas.

Alitas de pollo en su jugo

Ingredientes:

Alitas de pollo	8
Cebolla	1/2, lavada y rebanada
Hongos Shiitake	9
Jengibre	La cantidad adecuada

Condimentos:

Vino de arroz Shaoxing	20 mL	Aceite de pimienta	10 mL
Salsa de soja	20 mL	Pimienta	La cantidad adecuada
Salsa de soja oscura	20 mL	Azúcar	La cantidad adecuada
Aceite de sésamo	10 mL		

Pasos:

- 1) Lave las alitas de pollo, la cebolla, los hongos Shiitake, rebane la cebolla y corte las alitas de pollo dos veces adelante y atrás para hacerlas más apetitosas.
- 2) Después de mezclar todos los materiales saborizantes, agregue las alitas de pollo, mezcle bien y deje reposar por más de una hora.
- 3) Aplique algo de aceite en el fondo del recipiente y cubra con una capa de jengibre, luego una capa de cebollas; después cubra con una capa de hongos Shiitake.
- 4) Coloque las alitas de pollo del paso 2) en la parte superior y vierta las especias encurtidas uniformemente en la parte superior, luego cierre la tapa externa.
- 5) Presione la tecla [Menu Select] y seleccione “Steam” (Vapor); establezca el tiempo de cocción en 20 minutos y presione la tecla [Start].

Recetas

Sopa de costilla de cerdo con tomate y papa

Ingredientes:

Costillas de cerdo	400 g
Papa	250 g
Tomate	250 g
Jengibre	Varias piezas
Cebollín	Parte de cebollín
Agua	5 tazas (aproximadamente 900mL)

Condimentos:

Sal	7 g
-----	-----

Pasos:

- 1) Lave las costillas y córtelas en pedazos pequeños, corte secciones largas de cebollines, rebane el jengibre, corte el tomate en pedazos, pele la papa y corte en pedazos pequeños.
- 2) Coloque las costillas en el agua hirviendo, elimine la espuma, drene y colóquelas en el recipiente.
- 3) Use otro recipiente, coloque un poco de aceite, saltee el jengibre y el cebollín, agregue tomate y papa, y fría ligeramente.
- 4) Agregue 5 tazas de agua y sal al paso 3), viértalos en el recipiente después de hervir y luego cierre la tapa externa.
- 5) Presione la tecla [Menu Select] y seleccione "Soup" (Sopa); ajuste el tiempo de cocción a 1 hora y 30 minutos, y luego presione la tecla [Start].

Pastel (hecho de harina preparada para pastel)

Ingredientes:

Harina preparada para pastel	250 g
Huevo	1
Agua o leche	100 mL
Mantequilla o aceite de cocina	Un poco

Pasos:

- 1) Coloque la harina preparada para pastel, el agua o la leche y los huevos en el tazón y mezcle bien.
- 2) Aplique algo de mantequilla o aceite de cocina en el recipiente, luego vierta la mezcla de pastel del paso 1) y cierre la tapa externa.
- 3) Presione la tecla [Menu Select] y seleccione "Cake" (Pastel); ajuste el tiempo de cocción a 50 minutos y luego presione la tecla [Start].
- 4) Cuando suene el zumbador, indicará que se horneó el pastel.
- 5) Presione la tecla [Cancel/Off], quite el recipiente del tarro térmico y deje enfriar por 2 minutos; luego invierta el recipiente y coloque el pastel en un plato. Espere a que se enfríe y corte para disfrutar.

※Tenga cuidado de no verter la mezcla de pastel de modo que exceda el peso especificado; de lo contrario el pastel saldrá medio horneado.

Pastel (hecho de harina baja en gluten)

Ingredientes:

Harina baja en gluten	100 g	Mantequilla	30 g
Huevo	3	Leche	25 mL
Azúcar	100 g		

Pasos:

- 1) Separe la yema del huevo de la clara y coloque cada una en un tazón (sin agua ni aceite); agregue 20 g de azúcar en la yema de huevo, mezcle el azúcar y la yema hasta que la mezcla sea uniforme sin partículas.
- 2) Agregue 80 g de azúcar a la clara de huevo y mezcle con un batidor a punto de nieve; agregue la yema a la clara y mezcle bien.
- 3) Agregue gradualmente la mezcla para pastel en harina cernida baja en gluten, mezcle hasta que se vea una mezcla uniforme sin partículas.
- 4) Agregue la mantequilla derretida en la mezcla para pastel y revuelva hasta que esté uniforme sin partículas.
- 5) Agregue la leche a la mezcla para pastel y revuelva hasta que esté uniforme sin partículas.
- 6) Vierta la mezcla para pastel en el recipiente y cierre la tapa externa.
- 7) Presione la tecla [Menu Select] y seleccione "Cake" (Pastel); ajuste el tiempo de cocción a 50 minutos y luego presione la tecla [Start].
- 8) Cuando suene el zumbador, indicará que se horneó el pastel.
- 9) Presione la tecla [Cancel/Off], quite el recipiente del tarro térmico y deje enfriar por 2 minutos; luego invierta el recipiente y coloque el pastel en un plato. Espere a que se enfríe y corte para disfrutar.

※Tenga cuidado de no verter la mezcla de pastel de modo que exceda el peso especificado; de lo contrario el pastel saldrá medio horneado.

Solución de problemas

Compruebe antes de solicitar una reparación.

Fenómeno	Compruebe por favor	Página de ref.
Comenzar a cocinar tan pronto como se establezca un temporizador	• ¿El tiempo actual se muestra correctamente? (pantalla de 24 horas)	57
	• ¿El tiempo preestablecido no está dentro del "Rango de tiempo para preestablecer"?	59
No cocinar durante el tiempo preestablecido	• ¿El tiempo actual se muestra correctamente? (pantalla de 24 horas)	57
	• ¿Se presionó la tecla [Start]?	65
El tiempo de cocción es largo	• Si la cocción se realiza de manera continua, el tiempo de cocción será más largo. (Puede extenderse hasta por 30 minutos)	—
	• Debido a las distintas cantidades de arroz y agua, la pantalla de tiempo restante puede detenerse para ajuste a mitad de la cocción.	—
	• ¿Aparece "U12" o "U15"?	72
El tiempo de cocción es corto	• Debido a las distintas cantidades de arroz y agua, la pantalla de tiempo restante puede ajustarse a la mitad de la cocción.	—
Hace ruido	• El sonido "pu" es producido por el ventilador para disipar el calor durante la rotación.	—
	• El sonido de "gruñido" es el que produce el IH (calentamiento por inducción) durante la energización. Algunas veces puede escuchar estos sonidos durante el modo de mantener caliente.	—
	• El sonido "xiu" es el de la expulsión del vapor.	—
El vapor se fuga de un lugar que no es la salida de vapor	• ¿Hay arroz pegado al empaque del recipiente de la tapa interna y a lo largo del recipiente, o está deformado el recipiente?	—
	• ¿Se limpia la tapa interna después de cada uso y está instalada correctamente?	66
La operación de la tecla no puede llevarse a cabo	• ¿Está encendido el indicador de las teclas? →La operación de la tecla no puede llevarse a cabo durante la cocción, el modo de temporizador o de mantener caliente. Presione la tecla [Cancel/Off] antes de la operación.	—
	• ¿Usa guantes o tiene cubierto su dedo al momento de operar?	—
Cuando ocurre un fallo de alimentación durante la cocción	• Tal vez se retrase el tiempo de cocción.	—
	• Dependiendo de la variación en la duración del fallo, algunas veces tal vez no se cocine arroz delicioso.	—
Salen chispas del enchufe de conexión	• Al conectar o jalar el enchufe de conexión, algunas veces pueden surgir pequeñas chispas. Estas son las características inherentes del modo IH (calentamiento por inducción). y no es una falla.	—
Cuando desaparece la pantalla	• ¿Aparece "8:30" al conectar el enchufe de conexión? [Pantalla] las baterías de litio están agotadas. Sólo conecte el enchufe de conexión y podrá cocinar y mantener caliente, pero cuando quiera tener un temporizador para cocinar, deberá revisar el tiempo actual cada vez. En este caso, reemplace las baterías agotadas con unas nuevas. Las baterías están fijadas al cuerpo principal y los usuarios no pueden reemplazarlas por su cuenta.	—
	[No hay pantalla] falla del tablero de circuitos. →Para reemplazar las baterías o para una reparación defectuosa, visite el centro de servicio autorizado de Panasonic.	—

A saber

• Si no tiene cuidado en poner agua y arroz en el cuerpo principal sin el recipiente, consulte el centro de servicio autorizado de Panasonic.

Solución de problemas

Compruebe antes de solicitar una reparación si no es una falla.

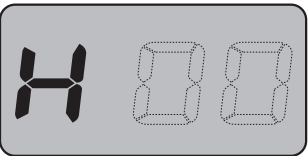
Fenómeno	Causas
Apelmazado (suave)	• ¿La cantidad de arroz y el volumen de agua son correctos? • ¿Se mezcló demasiado arroz quebrado? • ¿Se sumergió el arroz en agua por mucho tiempo? (El tiempo preestablecido es demasiado largo, etc.) →Al usar la función de temporizador para cocinar, necesita poner menos agua. • ¿Se usa agua caliente para lavar el arroz? • ¿Se afloja el arroz inmediatamente después de cocinarlo? • ¿Se agrega demasiada agua al arroz nuevo para cocinar?
Seco (duro)	• ¿La cantidad de arroz y el volumen de agua son correctos? • ¿Se usa la función "Quick" (Rápida) para cocinar?
La avena está blanda	• ¿Se sumergió el arroz en agua por mucho tiempo al ajustar el temporizador de cocción? • ¿Se mantiene caliente la avena?
El arroz está duro	• ¿Se lavó el arroz de manera adecuada? • ¿Hay algún objeto extraño en el fondo del recipiente, en el sensor inferior y dentro del cuerpo principal? • ¿Se estableció la cocción por temporizador? • ¿Se mezcló demasiado arroz quebrado? • ¿Se agregaron especias para cocinar? (Cacerola, arroz mixto, etc.) • La pasta amarillenta que se forma en el fondo del recipiente no es una falla. →Si no se mejora después de confirmar lo anterior, consulte "Para mejorar el arroz duro" (P73).
Condensación Olor El arroz es amarillo	• ¿Se afloja el arroz inmediatamente después de cocinarlo? • ¿Se ha mantenido caliente el arroz por un tiempo mayor de 12 horas? • ¿Se agregó arroz enfriado al recipiente interior y se mantiene caliente? • ¿Se lavó el arroz de manera adecuada? • ¿Se colocó la cuchara para arroz durante el modo de mantener caliente? • Debido a los distintos tipos de arroz o a la calidad del agua, el arroz cocido puede ser amarillento. • Puede oler al cocinar cacerola, arroz mixto con condimentos. →Limpie con cuidado el recipiente, la tapa interna y el captador de sabor.
El arroz está seco	• ¿Se ha mantenido caliente el arroz por un tiempo mayor de 12 horas? • ¿Se repitió el recalentamiento muchas veces? • ¿Se montó el captador de sabor correctamente? • ¿Hay arroz pegado al anillo de sellado del recipiente de la tapa interna y a lo largo del recipiente, o está deformado el recipiente interior?
El arroz se pega al recipiente interior	• Debido a las distintas variedades de arroz, el arroz suave y el arroz apelmazado podría pegarse fácilmente al recipiente.
Se forma una película delgada	• ¿Hay residuo de salvado? La película como de papel de arroz es resultado de la disolución de almidón seco y es inofensiva; es probable que el arroz que no se lava limpiamente genere una película tan delgada.
El arroz cocido tiene una superficie irregular	• ¿Emparejó la superficie del arroz antes de cocinar? • La potencia del IH (calentamiento por inducción) causó esto. No es una anomalía. Bajo las siguientes circunstancias, el arroz tiende a tener una superficie irregular. ▪ Cuando el arroz no se lavó lo suficiente. ▪ Cuando se mezcla mucho arroz quebrado. ▪ Cuando se quebró el arroz debido a que se utilizó una fuerza excesiva para lavarlo.

Mensajes de error

Compruebe antes de solicitar una reparación.

Pantalla de error	Compruebe por favor	Página de ref.
	¿Se colocó el recipiente? →Presione la tecla [Cancel/Off] hasta que desaparezca la pantalla de error. Meta el recipiente dedicado y realice la operación de nuevo.	—
	¿Hay algún objeto extraño pegado al fondo del recipiente o del sensor inferior? →Quite los objetos extraños y la suciedad; luego presione la tecla [Cancel/Off]. ¿Es demasiada agua? →Presione la tecla [Cancel/Off]. (Para una cocción continua, puede reducir ligeramente la cantidad de agua)	55
	¿La duración del modo mantener caliente es de más de 96 horas? →Presione la tecla [Cancel/Off].	60
	¿Está abierta la tapa externa? ¿Está montado el captador de sabor? →Si se perdió, consulte con un centro de servicio autorizado de Panasonic. Aún puede cocinar sin el captador de sabor, pero ①El sabor del arroz se deteriorará. (El arroz se secará durante el modo de mantener caliente) ②El agua puede desbordarse al hervir. ③"U15" puede aparecer de nuevo cuando termine la cocción. ④Esto puede provocar que el arroz congee o la avena no pueda cocinarse correctamente. ¿Hay algún objeto extraño o suciedad de aceite dentro del captador de sabor? →Lávelo minuciosamente antes de instalarlo.	— 67 67
	¿Acaso hay polvo o algún otro objeto extraño obstruyendo el puerto de admisión y el puerto de escape en el fondo del tarro térmico? →Quite el polvo de acuerdo con los siguientes pasos. ①Presione la tecla [Cancel/Off] y luego desconecte el enchufe de conexión. ②Quite el recipiente interior hasta que el tarro térmico se enfríe. ③Limpie el polvo en el puerto de admisión/puerto de escape en el fondo del tarro térmico. (P67) ¿Se usó el tarro térmico en la alfombra? →No use el tarro térmico en donde el fondo de éste pueda obstruirse.	— 55

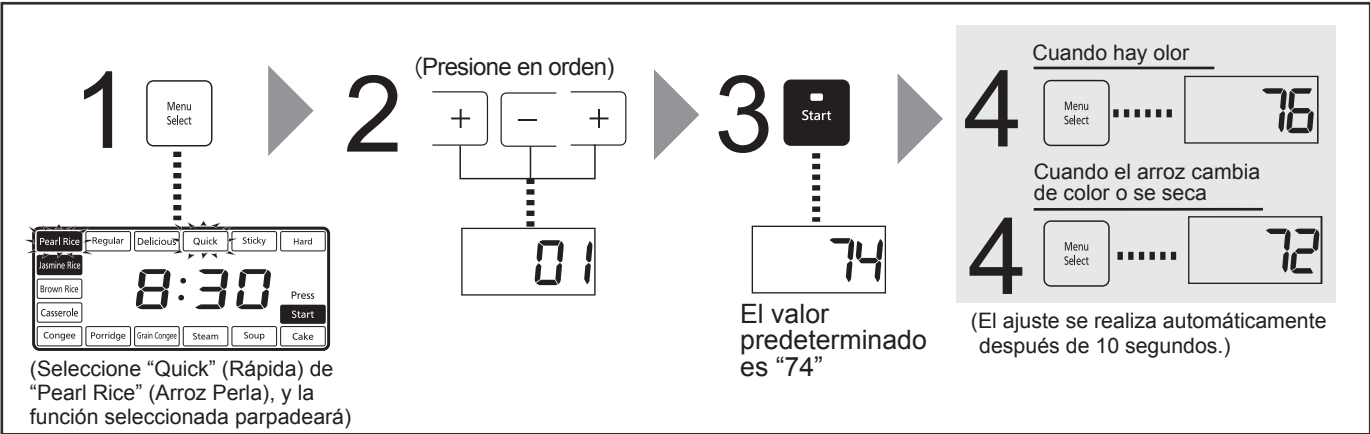
Si el tarro térmico no regresa al estado normal después de confirmar lo anterior, visite un centro de servicio autorizado de Panasonic para una reparación.

	Trate de desconectar el enchufe de conexión y vuélvalo a conectar. Si sigue apareciendo "H※※" entonces hay una falla. →Consulte con el centro de servicio autorizado de Panasonic e informe acerca del código de error (dos dígitos después de la "H").	—
---	---	---

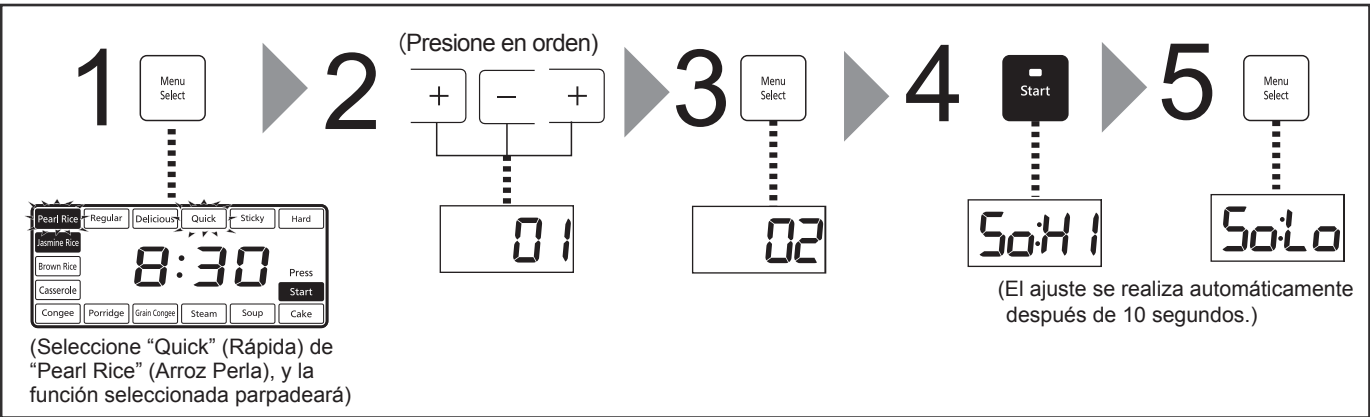
Cómo optimizar la unidad

■ Para cambiar la temperatura del modo mantener caliente (la temperatura predeterminada es 74)

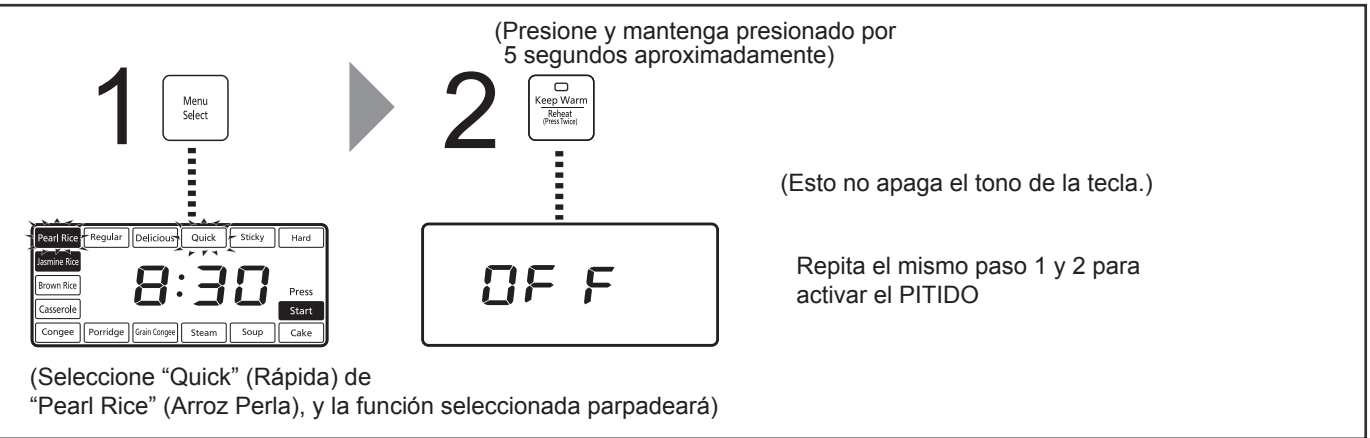
- Cuando el modo mantener caliente para el arroz expida un olor, cambie a “76”; cuando cambie de color o se esté secando, cambie a “72”. (74→76→72)



■ Para mejorar el arroz duro



■ Para eliminar el pitido durante la cocción, recalentamiento (terminar el pitido)



Especificaciones

N.º de modelo			SR-AFG186
Fuente de alimentación/frecuencia nominal			120 V ~ 60 Hz
Potencia nominal			1370 W
Cantidad de cocción (Arroz) L	Pearl Rice (Arroz Perla)	Regular (Regular)	0.18 ~ 1.8 [1 ~ 10 tazas]
		Delicious (Delicioso)	
		Quick (Rápida)	
		Sticky (Pegajoso)	
		Hard (Duro)	
	Jasmine Rice (Arroz Jazmín)	Regular (Regular)	0.18 ~ 1.8 [1 ~ 10 tazas]
		Delicious (Delicioso)	
		Quick (Rápida)	
	Brown Rice (Arroz Integral)		0.18 ~ 1.08 [1 ~ 6 tazas]
Casserole (Cacerola)		0.36 ~ 1.08 [2 ~ 6 tazas]	
Volumen de cocción de arroz congee (cantidad de arroz) L	Congee (Arroz Congee)•Grain Congee (Avena en grano)		0.09 ~ 0.36 [½ ~ 2 tazas]
	Porridge (Avena)		0.09 ~ 0.27 [½ ~ 1½ tazas]
Volumen máximo de cocción (ingredientes + agua) para sopa L			2.6※1
Peso máximo (Aprox.) de la mezcla para pastel (g)			900
Longitud del cable de alimentación (Aprox.) m			1.2
Peso (Aprox.) kg			6.4
Dimensiones (Aprox.) cm	Ancho		27.4
	Largo		35.0
	Alto		24.5 (47.5 ※2)

- (※1) Indica la capacidad de cocción en la línea máxima de “Congee” (Arroz Congee).
- (※2) Indica la altura del producto al abrir la tapa externa.
- El consumo de energía aproximado es de 1.0 W en modo de espera. (Al conectar el enchufe de conexión)

USA/CAN

Panasonic®

使用說明書

家庭用 IH 微型電腦飯煲

型號 1.8 L SR-AFG186

目 錄



非常感謝您購買Panasonic產品。

- 此產品僅供家庭使用。
- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。使用前請務必閱讀【重要安全注意事項】(第2~3頁)及【安全注意事項】(第76~78頁)。

保留備用

安全注意事項	76~78	使用前
使用注意事項	79	
零件名稱	80	
● 本體/附件	80	
● 操作面板	81	
調整當前時間	81	
準 備	82	使用方法
● 洗米、加水	82	
● 功能的選擇/烹調時間的設定/ 煮出美味米飯的秘訣	83	
關於各功能	84	
● 珍珠米、茉莉米、糙米、煲仔飯/保溫	84	
● 粥、稀飯、什穀粥、湯	85	
● 蒸	86	
● 蛋糕	87	
● 再加熱	88	
預約功能	89	
清潔和保養	90	
食譜	92	
故障排除	94~95	困惑時
當出現這樣的顯示時	96	
想要改善時（優化功能）	97	
規格	98	
備注	99	

安全注意事項

為防止造成人身傷害、財產損失，請務必遵守以下安全注意事項。

■因錯誤操作所產生的危害及損害程度，如下區分說明。

警告：表示如不避免，則可能導致死亡或嚴重傷害的某種潛在危害情況。

注意：表示如不避免，則可能導致輕微或中度傷害的某種潛在危害情況。

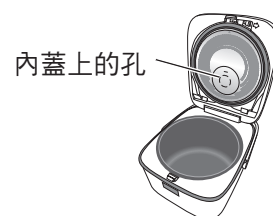
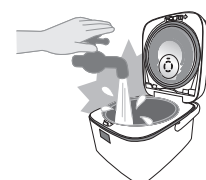
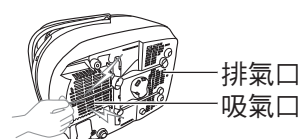
■希望遵守的內容分類，用如下圖標來區分說明。

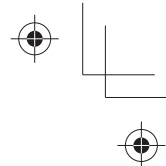
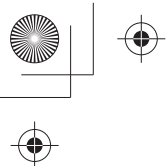
禁止：此圖標表示不能進行，“禁止”的內容。

強制：此圖標表示務必執行，“強制”的內容。

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。
(以免導致觸電或因短路導致火災。)
→如果電源線損壞，必須用從製造廠或維修部買到的專用元件請維修人員進行更換。
- 請勿損傷電源線或電源插頭。
 - ・絕對禁止進行以下操作：
損傷、加工、使其接觸或靠近高溫部、強行彎曲、扭轉、拉拔、掛在角上、在其上放置重物、紮成束、夾入、拉動電源線移動。
 - (以免因電源線和電源插頭破損而觸電，或因短路導致火災。)
- 請勿在吸氣口、排氣口或縫隙間插入任何物件。
 - ・特別是金屬物，如針或電線。
 - (以免造成觸電或故障。)
- 請勿將本產品浸在水中或淋水。
 - (以免造成短路或觸電。)
 - 如果本產品進水，請諮詢Panasonic授權的服務中心。
- 請勿自行改裝、拆解或修理產品。
 - (以免導致火災、觸電或受傷。)
 - 如需修理，請諮詢Panasonic授權的服務中心。
- 使用中或剛使用後，請勿將臉或手靠近蒸氣口處，特別要注意不要讓嬰幼兒靠近。
 - (以免導致燙傷。)
- 請勿將可能堵塞內蓋上的孔的物品放入內鍋。
 - (以免因蒸氣洩漏或烹調物噴出而導致燙傷或受傷。)
 - 〈禁止的烹調例〉
 - ・將配料和調味料放入塑膠袋中等進行加熱的烹調方法。





警告



- 請勿用濕手插入或拔出電源插頭。
(以免導致觸電或受傷。)

- 請勿在烹調時打開外蓋。
(以免因蒸氣洩漏或烹調物噴出而導致燙傷或受傷。)

- 請勿將產品用於使用說明書記載以外的任何用途。
(以免導致火災、燒傷、受傷或觸電。)



- 本產品不適合以下人士(包括孩童)使用,如:身體感官或心智能力退化者,或缺乏經驗及知識的人,除非負責其安全的人在場監督或指導。應監督孩童,以確保他們不會把產品當作玩具。
(以免造成火災或導致受傷。)

- 請務必單獨使用額定值為15 A、120 V的電源。
(以免因與其他電器並用而發熱,從而引起火災。)

- 請務必將電源插頭妥善連接。
(以免因發熱導致觸電或火災。)

- 請務必定期清除電源插頭上的灰塵。
(以免電源插頭上積聚灰塵,因濕氣導致絕緣故障,從而引起火災。)
→拔下電源插頭,用乾布擦拭。

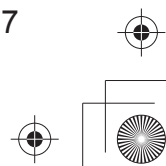
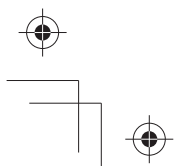
- 請務必將產品放置于兒童觸碰不到的位置。
(以免導致燙傷、受傷或觸電。)

- 發生異常或故障時,請立即停止使用,並拔下電源插頭。
(以免導致冒煙、火災、觸電、燒傷或受傷。)

異常例

- ・電源插頭及電源線異常發熱。
- ・電源線已損壞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、鬆動或發出異響。
- ・烹調時底部風扇不旋轉。

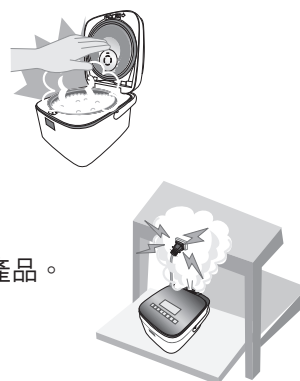
→請立即與Panasonic授權的服務中心聯絡,諮詢檢查及修理事宜。



安全注意事項

⚠ 注意

- 請勿使用非專用內鍋或變形後的內鍋。
(以免因過熱或故障導致燙傷或受傷。)
 - 請勿在下記地方使用本產品。
 - 靠近熱源或高濕環境中。
(以免導致觸電、漏電或火災。)
 - 不平穩的檯面或不耐熱的墊子上。
(以免導致受傷、燙傷或火災。)
 - 靠近牆壁或傢俱等處。
(以免開蓋時碰到，或導致傢俱等變色、變形及破損。)
 - 鋁板或電子墊子上。
(鋁質材料可能會產生熱量並引致冒煙或火災。)
 - 使用中請勿移動本體。清洗、搬運、存放本產品之前請關閉電源並拔下電源插頭。
(以免碰到開蓋按鈕，使外蓋打開，從而導致燙傷。)
 - 使用中或烹調剛結束時，請勿觸摸高溫部。
 - 本體溫度很高。特別是外蓋的玻璃面板及內蓋、內鍋等金屬部。
(以免導致燙傷。)
 - 請勿使電源插頭接觸蒸氣。
(以免導致觸電或因短路導致火災。)
→使用含有滑台的櫃子時，在電源插頭不會接觸到蒸氣的地方使用本產品。
 - 請勿空燒。
(以免導致燙傷。)
-
- 拔插頭時，務必握住電源插頭。禁止拉拽電源線。
(以免因電源線損傷而引起短路，從而導致起火、觸電。)
 - 取出內鍋或不使用時，切記關閉電源並拔下電源插頭。
(以免導致燙傷、受傷或因絕緣老化而引起觸電、漏電、火災。)
 - 請等到本體充分冷卻後再進行清洗。
(以免導致燙傷。)
 - 在櫥櫃等封閉空間使用時，請確保蒸氣能向外散發。
(以免導致櫥櫃等變色或變形。)
 - 如您裝有植入式心臟起搏器，請：
 - 使用前諮詢您的醫生。
 - 保持約 50 厘米(20 英寸)的最小距離，以儘量減少或防止干擾。
(本產品在工作時可能會對心臟起搏器有影響。)



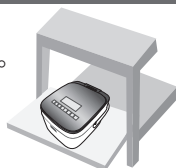
在使用過程中發生停電時

- 包括在中途拔掉電源插頭，跳閘等情況。
- 發生瞬間停電時，會返回停電前的狀態。
 - 如果停電時間很長，則重新通電後會出現以下情況。
 - 烹調中：繼續烹調。
可能會影響烹調效果。
 - 保溫中：繼續保溫。

使用注意事項

關於本體

- 放在含有滑台的櫃子上時，請務必確認桌子的負荷強度在10公斤以上。（以免產品掉落。）



- 使用中請勿將布或其他物品蓋在外蓋上。（以免蒸氣無法釋放，導致外蓋變形、變色或發生故障。）



- 定期檢查飯煲底部的吸氣口及排氣口，並清除灰塵。（參照第91頁清潔保養）

- 請及時清理黏在本體上（底感應器、內鍋底部、內鍋支撐橡膠）的飯粒等異物。（以免出現錯誤顯示，或有飯焦、飯燒不熟等情況。）

邊緣或底部



（內鍋）

底感應器



內鍋支撐橡膠
（3處）

- 請勿將產品放在容易受電磁干擾的裝置附近。
 - 無線電、電視、助聽器等。（以免產生噪音或減低音量。）
 - IC卡、銀行卡（以免損壞磁性。）

- 請勿將磁鐵放在產品附近。（以免導致動作異常。）

- 請勿在電磁爐上使用產品。（以免損壞電磁爐或導致本產品動作異常。）

- 請勿在戶外使用產品。（不穩定的電源可能會導致產品發生故障。）

- 請勿在陽光直射下使用。（以免導致變色。）

- 請勿在可能會堵塞產品底部（吸氣口及排氣口）的地方使用飯煲。
例如：地毯、塑膠袋、鋁箔及布料等的上面。（以免損壞產品。）

使用前

關於內鍋

- 請勿在飯煲以外的地方使用內鍋。



- 請勿在煤氣灶或電磁爐及微波爐內使用。



- 請勿將內鍋與硬物件撞擊。



- （以免導致外層表面刮傷或產生凹痕。）



- 留意以下情況以避免削去或刮傷內鍋塗層。

準備烹調時



- 請勿讓金屬洗米籬等物件接觸內鍋塗層。



烹調結束後



- 請勿將醋放入內鍋中的米飯。（製作壽司等食物）
- 請勿使用金屬勺子。（烹調粥等食物）
- 請勿輕觸或擊打內鍋。（盛飯時）

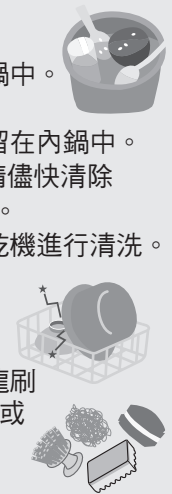
提示

以下情況不會影響產品性能或人身健康。
[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，請購買新的內鍋。

清潔保養時（第90頁）



- 請勿將內鍋用作洗碗容器。
- 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。
→ 烹調煲仔飯或什錦飯等後，請儘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晾乾。
- 請勿使用研磨粉或金屬刷、尼龍刷（含有研磨料）、百潔布等清洗或擦洗內鍋。
→ 使用軟海綿進行清洗。



零件名稱

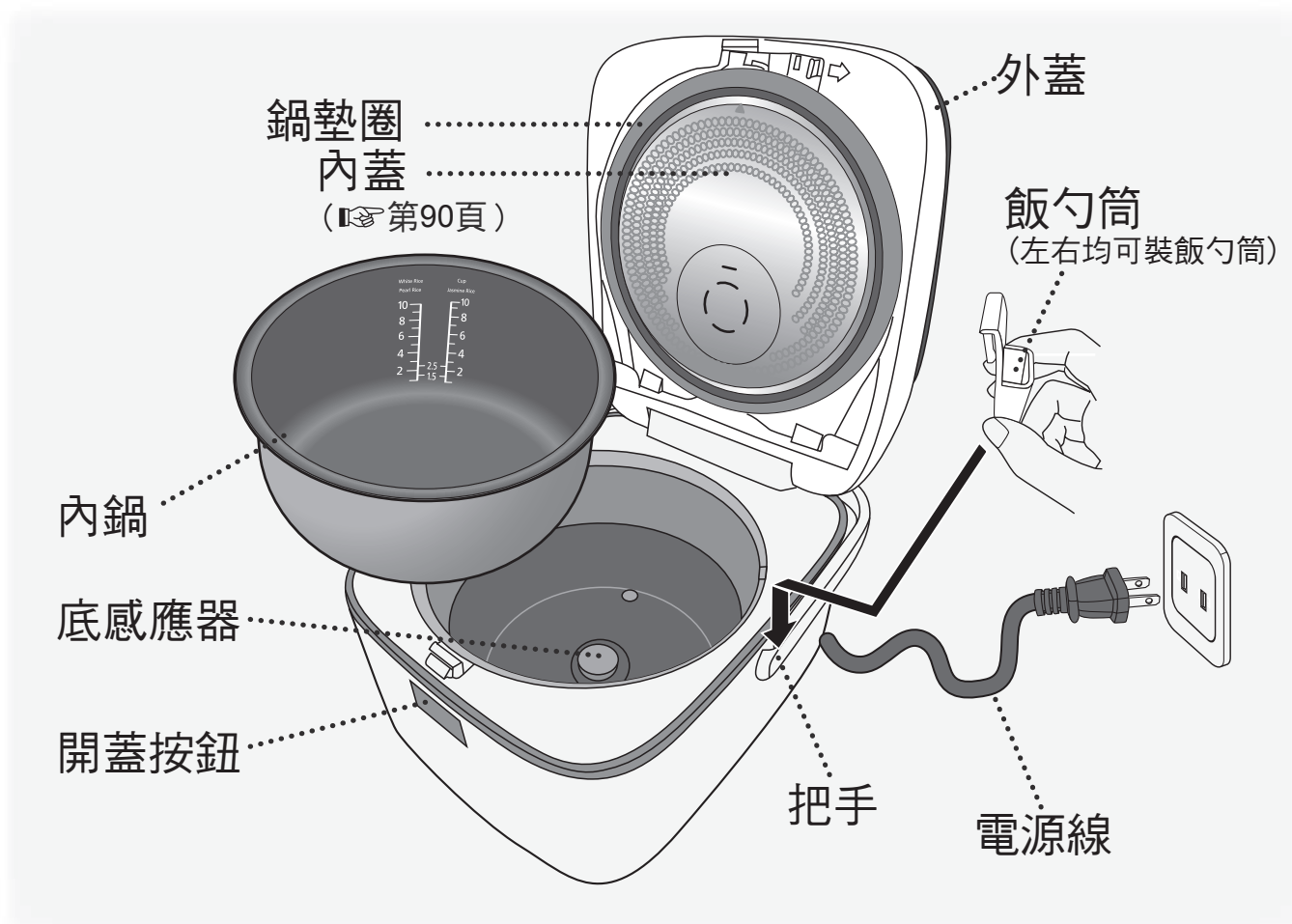
首次使用時，請清洗內鍋、飯勺、粥(湯)勺、蒸籠、內蓋、感應保濕裝置。(☞第90 - 91頁)

本體



感應保濕裝置
(☞第91頁)

操作面板



鍋墊圈

內蓋

(☞第90頁)

外蓋

飯勺筒

(左右均可裝飯勺筒)

內鍋

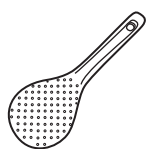
底感應器

開蓋按鈕

把手

電源線

附 件



飯勺 (1個)



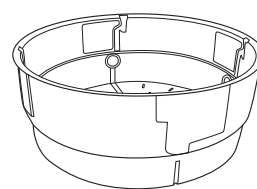
粥(湯)勺 (1個)



飯勺筒 (1個)



量杯 (1個)
(約180毫升)



蒸籠 (1個)

零件名稱/調整當前時間

操作面板

IH

Pearl Rice

Regular

Delicious

Quick

Sticky

Hard

Jasmine Rice

Brown Rice

Casserole

Congee

Porridge

Grain Congee

Steam

Soup

Cake

Reheat

Cooking Timer

Timer

88:88

h (approx.)

min later

1 2

Press

Start

開始

●開始烹調或預約時間設置結束時按此按鍵。

Cancel / Off

Keep Warm / Reheat (Press Twice)

Timer

- | +

Cooking Timer

Menu Select

Start

取消/關 按鍵

●可取消不正確的操作，或關閉保溫。

預約 按鍵

●要預約時，按此按鍵。

功能選擇 按鍵

●要選擇所需的功能時使用。

●長按按鍵則可快速前進。

保溫/再加熱 按鍵

●要保溫時，先按此按鍵，然後按「Start」鍵開始保溫。

●再加熱時，按兩次此鍵，然後按「Start」鍵開始加熱。

- / + 按鍵

●用於調整當前時間、設置預約時間和烹調時間。

●長按按鍵則可快速前進或後退。

烹調時間 按鍵

●要在預約狀態下確認烹調時間時，按此按鍵。

提示

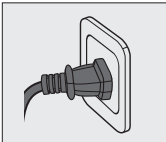
產品在工作狀態下，對「Cancel/Off」按鍵的操作需要更長的時間，這屬於正常現象。

使用前

調整當前時間

例：要將上午7:00調到上午8:30時

①插好電源插頭。



7:00

②按住「+」或「-」按鍵，保持3秒鐘以上。
(當聽到蜂鳴器發出“嗶”的聲音時，放開按鍵)
液晶顯示屏上“時、分”數字閃爍。



③按「+」或「-」按鍵調整時間。
每按一次「+」或「-」按鍵，時間便以1分鐘為單位增加或減少。
(時間調整好後，數位閃爍幾下自動停止，則時間調整完成。)

8:30

※工作狀態下無法調整時間。

※長按「+」或「-」按鍵，則時間可快速前進或後退。

※時鐘為24小時制，24:00以0:00表示。

※時間顯示有誤差時，則預約烹調的時間和烹調結束時間均會出現誤差，敬請及時調準時間。

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。

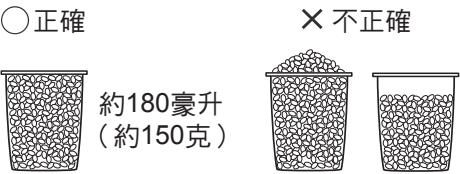
請瀏覽 www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

準備

洗米、加水

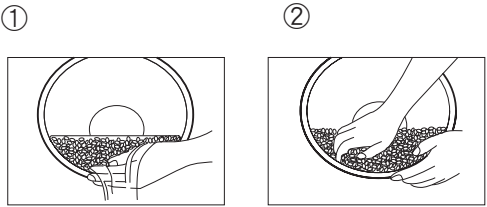
1 用附屬的量杯量米

- 一次可煮的最大米量，請參閱第98頁“規格”。



2 將米洗至水清

- ①加入充分的水，快速搓洗後立即倒掉水。
- ②重複數次洗米→倒掉水，將米洗至水清為止。
- 為避免擦傷內鍋表面的不黏塗層，請勿直接用內鍋洗米。
- 請把米洗乾淨。否則會有產生飯焦的可能，而且殘留的米糠會影響米飯的味道。



3 將洗好的米放入內鍋

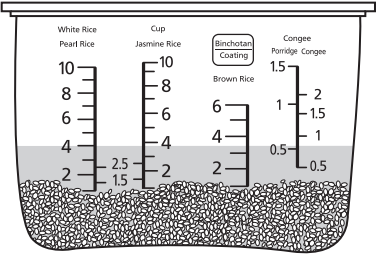
- 根據需要加水至相應的刻度線（請參閱第83頁），並擦乾內鍋外側。
- 放在平坦的檯面上加水，並撫平米的表面。（確認左右的刻度，加水至相同的高度）
 - 選擇“Soup”（湯）時，食材加水的容量不能超過“Congee”（粥）的最大刻度線。
 - 煮什錦飯和糯米飯時，請按表1加水。

表1

米量 (量杯)	水量(量杯)	
	什錦飯	糯米飯
1	“White Rice”（白米） 水位線	1
2		2
3		3
4		4
5		5
6		6

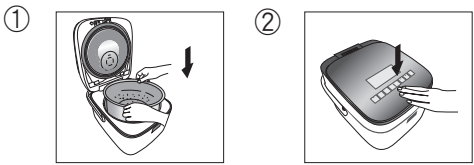
※以上水量可根據個人喜好適當增減。
（水加的過多時，烹調時可能會沸騰溢出。）

例）烹調4杯珍珠米時，加水至 Pearl Rice (珍珠米) 的刻度線“4”處。



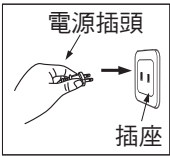
4 將內鍋放入本體內，閉合外蓋

- 關閉外蓋時，請確認發出“喀噠”的閉合音，若未正確安裝內蓋，則外蓋無法閉合。（請參閱第90頁 內蓋）
- 確認感應保濕裝置是否安裝到位。（請參閱第91頁 感應保濕裝置）



5 插上插頭

- 請插入電源插頭，並確保連接穩妥。



注意

在煮飯的同時使用蒸籠蒸饅食物時，最大烹調容量如右。

※最大烹調容量（量杯）

蒸籠高度	量杯
較淺	5
較深	4

準備

功能的選擇/烹調時間的設定/煮出美味米飯的秘訣

■功能的選擇

表2

烹調類別	功能選擇	水位線	*1烹調時間 (約)	*2保溫 (自動)	*3預約時的 可設定範圍
烹調珍珠米	Regular (標準)	White Rice (白米) [Pearl Rice (珍珠米)]	37分	○	50分鐘以上
	Delicious (精煮)		47分	○	60分鐘以上
	Quick (快速)		29分	○	40分鐘以上
	Sticky (稍軟)		52分	○	60分鐘以上
	Hard (稍硬)		32分	○	50分鐘以上
烹調茉莉米	Regular (標準)	White Rice (白米) [Jasmine Rice (茉莉米)]	32分	○	40分鐘以上
	Delicious (精煮)		47分	○	60分鐘以上
	Quick (快速)		29分	○	40分鐘以上
烹調糯米飯	Delicious (精煮) [Pearl Rice (珍珠米)或 Jasmine Rice (茉莉米)]	參照第82頁表 1	*1	×	*3
烹調什錦飯	Regular (標準)、Delicious (精煮)、Sticky (稍軟) [Pearl Rice (珍珠米)或Jasmine Rice (茉莉米)]	White Rice (白米) [Pearl Rice (珍珠米)或Jasmine Rice (茉莉米)]	*1	×	*3
烹調糙米	Brown Rice (糙米)	Brown Rice (糙米)	1小時50分	×	2小時10分以上
烹調煲仔飯	Casserole (煲仔飯)	White Rice (白米) [Pearl Rice (珍珠米)或Jasmine Rice (茉莉米)]	42分	×	×
烹調粥	Congee (粥)	Congee (粥)	表3	×	烹調時間+ 1分鐘以上
	Grain Congee (什穀粥)				
	Porridge (稀飯)	Porridge Congee (稀飯)			
蒸饊	Steam (蒸)	蒸饊40分鐘以上時的 加水量:4量杯	表3	×	×
燉湯	Soup (湯)	至“Congee (粥)”最大水位線	表3	×	×
烘烤蛋糕	Cake (蛋糕)	-	表3	×	×
*1 • 在電壓為120 V，室溫20℃，水溫18℃，米量為中間量（5杯）時，烹調所需的參考時間。 • 烹調的實際時間會根據米量、水量、電壓、室溫、水溫、米質的不同而變化。 • 什錦飯、糯米飯的烹調時間會根據使用的食材而變化。					
*2 • 所有功能在烹調結束後都將自動轉為保溫。 但是一部分功能不建議保溫，烹調結束後請儘快按「Cancel/Off」按鍵。					
*3 • 煲仔飯、蒸饊、燉湯、蛋糕功能不能預約。 • 烹調糯米飯和什錦飯時，請勿使用預約功能，以免食材變質或影響性能。 • 當設定的預約時間少於烹調時間時，將直接進行烹調。 • 夏季等高溫天氣下，預約時間請勿超過8小時，以免米粒等變質。					

■烹調時間的設定

表3

烹調類別	功能選擇	烹調時間 設定範圍	設定單位	初期值	調理時間的顯示	調理時間 的記憶
烹調粥	Congee (粥)	40分-2小時	10分	1小時	到2小時後又回到40分	○
	Porridge (稀飯)					
	Grain Congee (什穀粥)	1小時-3小時	30分	2小時	到3小時後又回到1小時	○
蒸饊	Steam (蒸)	1-60分	1分	5分	到60分後又回到1分	○
燉湯	Soup (湯)	40分-2小時	10分	1小時	到2小時後又回到40分	○
烘烤蛋糕	Cake (蛋糕)	40-60分	1分	60分	到60分後又回到40分	○

★煮出美味米飯的秘訣

- ① ● 正確量水及量米。
- ② ● 輕柔並快速地洗米。
● 勿將米放置在洗米籬內。
(以免米粒碎裂或米飯黏鍋。)
- ③ ● 在平坦的檯面加水。
● 不用熱水及pH9以上的鹼性水。
(以免米飯黏鍋或變黃。)

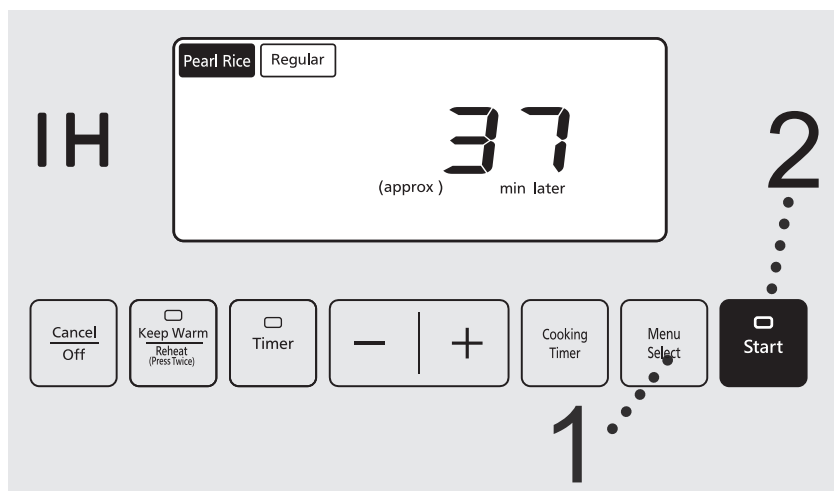


關於各功能

珍珠米、茉莉米、糙米、煲仔飯/保溫

※Pearl Rice(珍珠米)可選擇: Regular(標準)、Delicious(精煮)、Quick(快速)、Sticky(稍軟)、Hard(稍硬)。

Jasmine Rice(茉莉米)可選擇: Regular(標準)、Delicious(精煮)、Quick(快速)。



■溫馨提示

- 煮什錦飯和糯米飯時，請勿選擇“Quick”(快速)或“Hard”(稍硬)功能。(水量請參閱第82頁表1)
- 用“Quick”(快速)煮飯時，因時間縮短，米飯會稍硬或有飯焦產生。
→預先將米浸泡在水中，則可以使煮好的米飯變軟。
- 用“Delicious”(精煮)功能會使米飯更鬆軟可口。
- 當糙米與白米(珍珠米、茉莉米)混合烹調時，煮飯效果會稍受影響。

※用Pearl Rice(珍珠米)的“Regular”(標準)功能煮飯時

1 按 ，選擇“Pearl Rice”的“Regular”(標準)。

- 閃爍的為所選擇的功能。

通常的情況下請使用“Regular”(標準)。
除“Regular”(標準)以外，還可以選擇“Delicious”(精煮)、“Quick”(快速)、“Sticky”(稍軟)、“Hard”(稍硬)功能。
(上述功能只適用於“Pearl Rice”(珍珠米)和“Jasmine Rice”(茉莉米)。其中“Sticky”(稍軟)、“Hard”(稍硬)僅適用於“Pearl Rice”(珍珠米)。)

2 按 ，烹調開始。

3 烹調結束，翻鬆米飯。

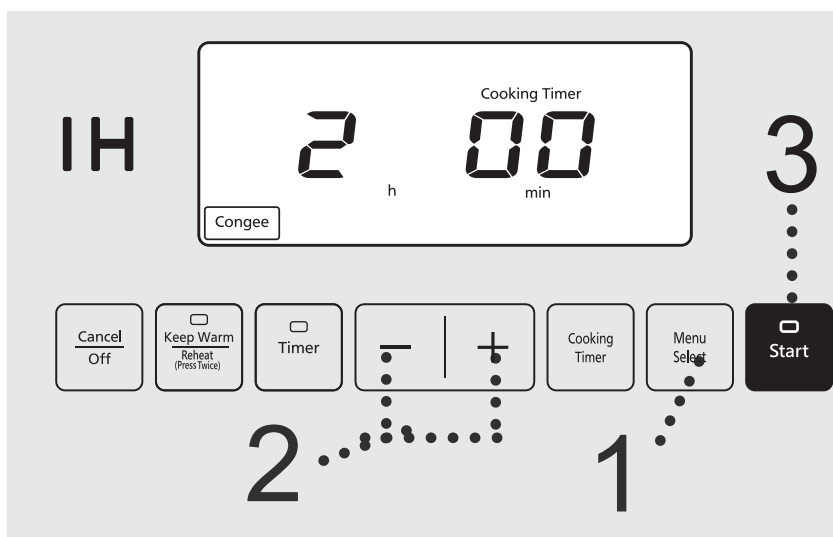
- 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。為防止米飯黏在一起，請儘快翻鬆米飯。
- 什錦飯、糯米飯、糙米和煲仔飯，請儘快按「Cancel/Off」按鍵，以免影響口感。

保溫

- 保溫時間顯示從 0 到 23 共24小時，超過24小時後，顯示當前時間但仍然繼續保溫。
- 1小時以內時，顯示 0 小時。
- 保溫超過96小時，保溫將自動停止，顯示屏顯示“U14”，要繼續使用時，請先按「Cancel/Off」按鍵。
- 米飯以在保溫12小時以內食用為佳，以免米飯變色或變味。
- 保溫時，內鍋的邊緣部有時會出現少量水珠。
- 保溫時內鍋中如放有飯勺等盛飯用具則會影響米飯的味道。

關於各功能

粥、稀飯、什穀粥、湯



■溫馨提示

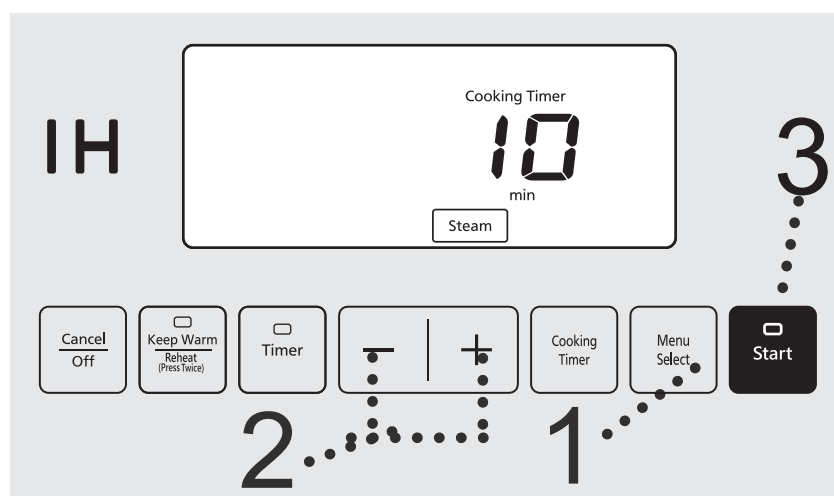
- 烹調中打開外蓋，會增加結露量。
- 水量、米量不正確，可能會導致米水從感應保濕裝置或蒸氣口中溢出。
- 如保溫時間過長，粥將會變稠。
- 燉湯時，如超過“Congee”（粥）的最大水位線，可能會造成溢出。（第98頁“規格”）
- 每次使用完畢後，應取下感應保濕裝置進行清洗，以免產生異味。

※用2小時烹調粥時

1 按 Menu Select，選擇“Congee”（粥）。 ●閃爍的為所選擇的功能。	
2 按 +/-，設定烹調時間。 ●每按一次「+」或「-」按鍵，烹調時間便會以10分鐘為單位增加或減少。 ●長按「+」或「-」按鍵，時間可快速前進或後退。 ●能記憶上一次的烹調時間。 ※烹調時間的可設定範圍 第83頁表3。	
3 按 Start，烹調開始。 ●剩餘時間以1分鐘為單位遞減。	
4 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。 ●為避免因保溫而影響口感，請儘快按「Cancel/Off」按鍵。	

使用方法

關於各功能 蒸

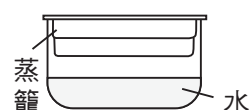


■溫馨提示

- 要在烹調其他功能的同時進行蒸餾時，請務必使用煮飯的功能。
- 如選擇了較長的蒸餾時間(如蒸40分鐘以上)，加水量請參閱第83頁表2，以免水被蒸乾。
- 顯示屏內顯示的時間為內鍋中的水沸騰後的剩餘時間。
- 請勿將可能堵塞內蓋上的孔的物品放入內鍋。

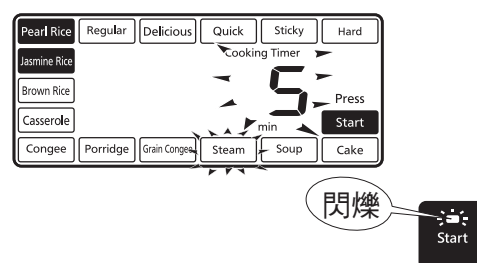
※要蒸餾10分鐘時

準備 ①向鍋內放入適量的水。 ③放入需蒸餾的食物。
②放入蒸籠。 ④閉合外蓋。



1 按 **Menu Select**，選擇“Steam”（蒸）。

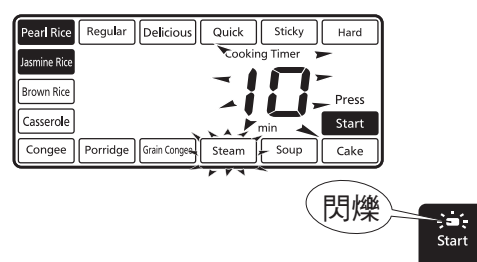
- 閃爍的為所選擇的功能。



2 按 **- | +**，設定烹調時間。

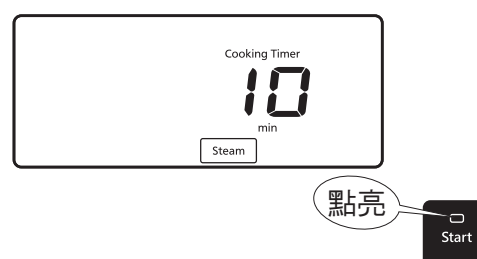
- 每按一次「+」或「-」按鍵，烹調時間便會以1分鐘為單位增加或減少。
- 長按「+」或「-」按鍵，時間可快速前進或後退。
- 能記憶上一次的烹調時間。

※烹調時間的可設定範圍請參閱第83頁表3。



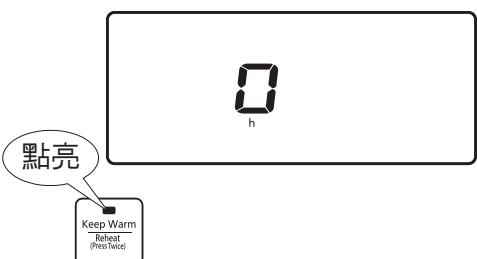
3 按 **Start**，烹調開始。

- 水沸騰後，剩餘時間以1分鐘為單位遞減。



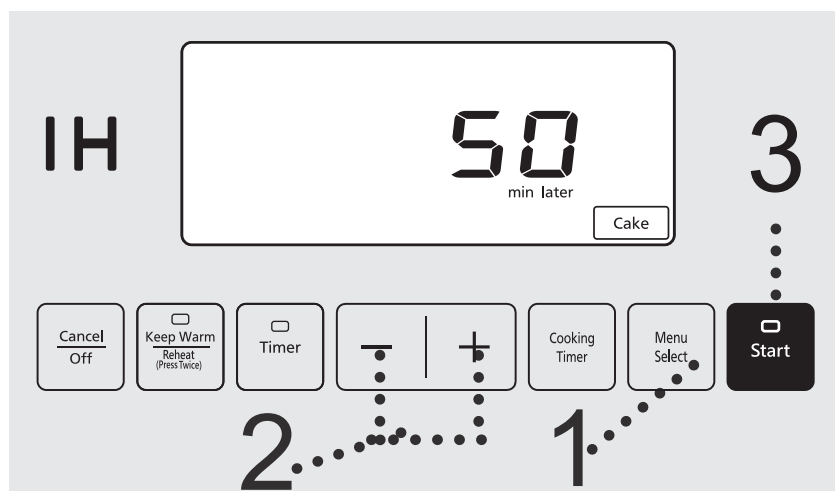
4 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。

- 為避免因保溫而影響口感，請儘快按「Cancel/Off」按鍵。
- 此時，蒸籠變的非常熱，取出時請務必當心燙手。



關於各功能

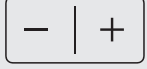
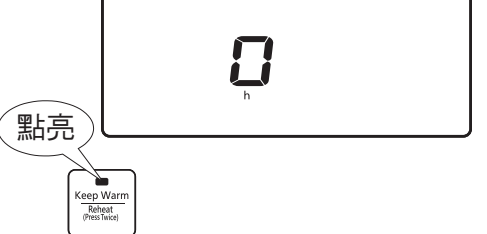
蛋糕



■溫馨提示

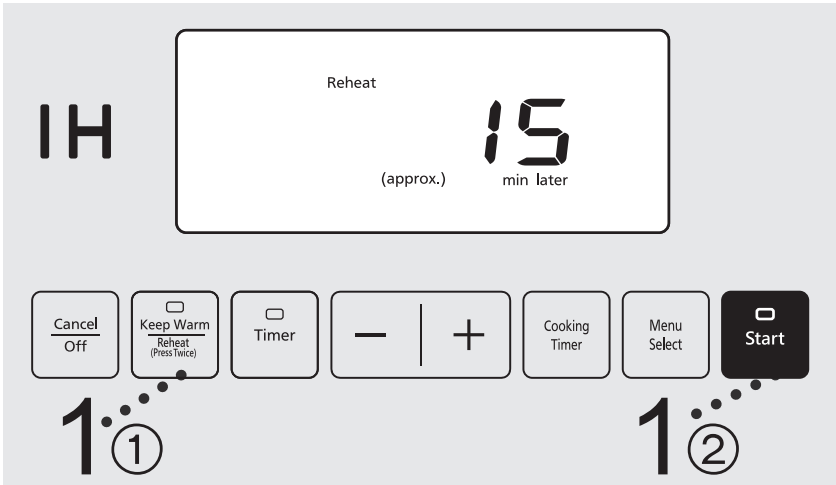
- 蛋糕糊不能超過下記的最大量（蛋糕粉、牛奶、雞蛋等的總重量），以免導致蛋糕烘烤不熟。
- 除了蛋糕粉，還可以用普通的低筋粉做蛋糕，食譜 第93頁。
- 烘烤最大量的蛋糕糊時，烹調時間請設定為60分鐘，以免蛋糕不熟。

※用“Cake”（蛋糕）功能烘烤蛋糕（50分鐘）時

準備 ●按照蛋糕粉的要求，將所有食材攪拌均勻。 ●在內鍋壁上塗一層牛油（或食用油），然後將攪拌好的蛋糕糊倒入內鍋並閉合外蓋。	■蛋糕糊的最大量：900克
1 按 ，選擇“Cake”（蛋糕）。 ●閃爍的為所選擇的功能。	
2 按 ，設定烹調時間。 ●每按一次「+」或「-」按鍵，烹調時間便會以1分鐘為單位增加或減少。 ●長按「+」或「-」按鍵，時間可快速前進或後退。 ●能記憶上一次的烹調時間。 ※烹調時間的可設定範圍 第83頁表3。	
3 按 ，烹調開始。 ●剩餘時間以1分鐘為單位遞減。	
4 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。 ●為避免因保溫而影響口感，請儘快按「Cancel/Off」按鍵。 ●取出內鍋並冷卻幾分鐘，然後倒扣內鍋，倒出蛋糕即可食用。取出內鍋時，請小心燙手。	

關於各功能

再加熱



- 溫馨提示
- 加入冷飯時，請不要超出最大冷飯量（如表4所示）。
 - 建議再加熱的次數為一次，以免影響米飯的口感。
 - 請不要加熱什錦飯和糯米飯，以免影響口感。

※再加熱時

準備

- 請將鍋內的冷飯攪拌均勻，使之平整。
- 再加熱時，請參照下記水量表的標準加水。

表4

冷飯量 (刻度線*)	水量(量杯)
1	---
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

■再加熱的最大冷飯量:5刻度線*
*是指White Rice(白米)刻度線。

The chart shows water levels for different rice types: White Rice, Pearl Rice, Cup Jasmine Rice, Binchotan Coating, Brown Rice, Congee, Porridge, and Congee. The scale ranges from 0.5 to 10 cups.

1 連續按2次 **Keep Warm Reheat (Press Twice)**，然後按 **Start** 按鍵，開始再加熱。

- 連續按兩次「Keep warm/Reheat」後，所選擇的功能閃爍。
- 不管冷飯量多少，加熱時間都約15分鐘。
- 剩餘時間以1分鐘為單位遞減。

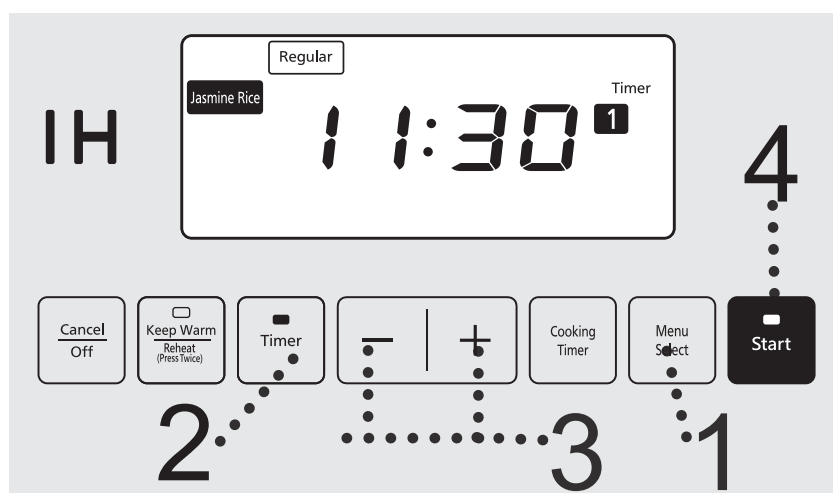
The image shows the IH Reheat control panel with the display showing "Reheat 15 (approx.) min later". A callout bubble points to the "Start" button with the text "點亮".

2 蜂鳴器響後，烹調結束，自動轉入保溫狀態。

- 請儘快翻鬆米飯，米飯將更美味。

The image shows the IH Reheat control panel with the display showing "0 h". A callout bubble points to the "Keep Warm Reheat (Press Twice)" button with the text "點亮".

預約功能



■溫馨提示

- “Casserole”（煲仔飯）、“Steam”（蒸）、“Soup”（湯）、“Cake”（蛋糕）不能使用預約功能。
- 烹調糯米飯和什錦飯時，請勿使用預約功能，以免食材變質或影響性能。
- 夏季等高溫天氣下，預約時間請勿超過8小時，以免米粒等變質。
- 預約功能設定的時間為烹調結束的時間。
- 能記憶上一次的預約時間及烹調時間。

※想用“Timer1”（預約1）功能在11:30完成“Jasmine”（茉莉米）的“Regular”（標準）時

首先確認當前時間是否正確。

如果不正確，請調整到正確時間。（☞第81頁）

1

按第84～85頁的方法選擇功能。

- 閃爍的為所選擇的功能。

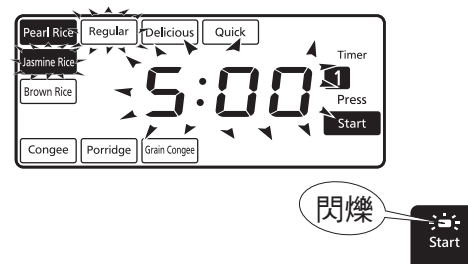


2

按 ，選擇“Timer 1”（預約1）。

- 預約煮粥時，需先按第85頁步驟2設定烹調時間，再按「Timer」按鍵。如先按了「Timer」按鍵，則可按「Cooking Timer」按鍵返回烹調時間的設定模式。
- 每按一次「Timer」按鍵，

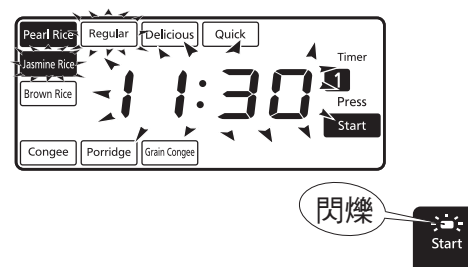
→ → 將交替顯示。



3

按 ，設定預約時間。

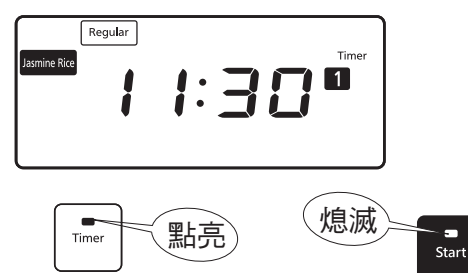
- 每按一次「+」或「-」按鍵，預約時間便會以10分鐘為單位增加或減少。
 - 長按「+」或「-」按鍵，時間可快速前進或後退。
 - 當設定的預約時間少於烹調時間時，將直接進行烹調。
- ※可以預約的功能和時間範圍☞第83頁表2。



4

按 .

- 想要在預約狀態下確認煮粥時間時，請按「Cooking Timer」按鍵。
- 預約狀態下，按「Timer」按鍵可顯示當前時間。



使用方法

清潔和保養

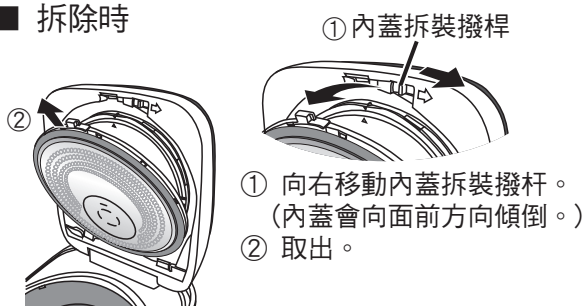
注意

- 清潔前，務必拔掉電源插頭，等本體冷卻後再進行清洗。
- 清潔時，切勿將本體浸入水中，不要使用天拿水、汽油、酒精、去污粉，硬質刷等擦拭。
- 請勿使用洗碗機或烘乾機。

內 蓋

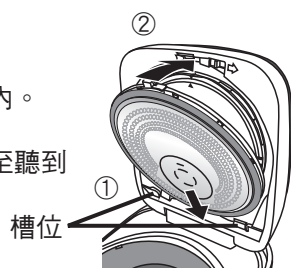
使用廚房專用中性清洗劑清洗。

■ 拆除時



■ 安裝時

- ① 將內蓋插入槽位內。
(兩側)
- ② 向外蓋按入，直至聽到
“喀噠”一聲。



提示

- 使用調味料後（煲仔飯、什錦飯等），請及時清洗。
(否則可能產生異味、變質或銹蝕。)

外蓋內表面／墊圈

用擰乾的濕毛巾擦拭。

- 請拆下感應保濕裝置，擦拭外蓋內表面、感應保濕裝置安裝部位及墊圈。
- 請勿拉扯墊圈。

底感應器

用擰乾的濕毛巾擦拭。

- 如污垢很難清除，用少量廚房專用中性洗滌劑，再用尼龍刷輕輕擦拭。

提示

- 如果不擦乾淨底感應器，則米飯可能會被燒焦，煮不好。

上框 / 內鍋支撐橡膠 (3 處)

用擰乾的濕毛巾擦拭。

提示

- 請勿將水倒入進行清洗。

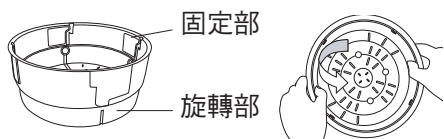
內 鍋

- 用稀釋後的餐具清洗劑和海綿及水清洗。
擦乾內鍋外側表面的水分。
- 請勿將內鍋作為清洗容器。
- 氟素塗層可能會出現變色或斑紋現象，但不影響健康及使用。

蒸籠

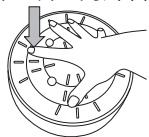
■高度調節

把拇指放在旋轉部內壁的圓圈上，稍稍往上提，再向逆時針方向微轉，放掉拇指後，則蒸架高度調深。要把蒸籠恢復到較淺時，用手掌托住蒸籠底部，向順時針方向微轉，然後往上托，直至發出“叭”的聲音。



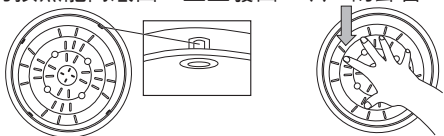
■拆除方法

蒸籠在較淺的狀態下，倒扣在檯面上，用力按蒸籠外底部，直至發出“叭”的聲音。



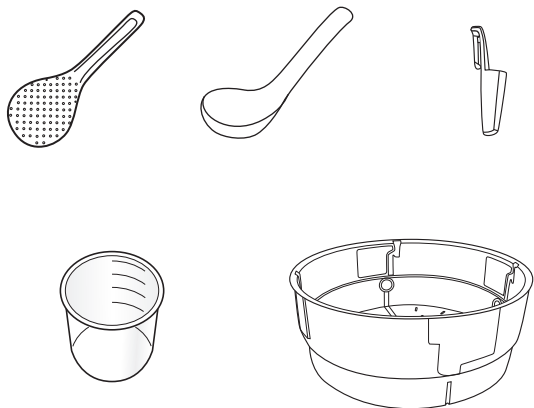
■安裝方法

把旋轉部外周上的凸點對準固定部內壁滑動槽，然後用力按蒸籠內底面，直至發出“叭”的聲音。



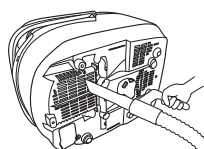
附件

用稀釋後的餐具清洗劑和海綿清洗



定期檢查

- 大約每月檢查一次，如有污垢請及時清洗。



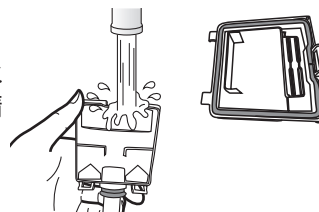
飯煲底部
(吸氣口／排氣口)

用吸塵器吸除垃圾及異物等。

感應保濕裝置

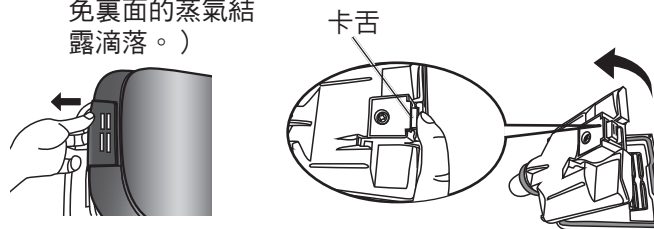
拆下並沖洗。

感應保濕裝置中容易殘留湯水或油污，因此，每次使用後請用水清洗。
(否則可能產生異味或變質。)



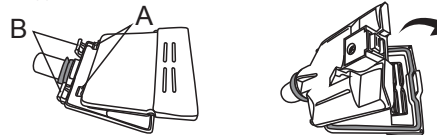
■拆除時

- ①從外蓋上拔出。
- ②按下卡舌，將感應保濕裝置分解。
(請平行取出，以免裏面的蒸氣結露滴落。)

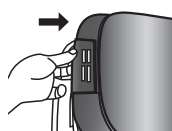


■安裝時（按與拆除時相反的順序。）

- ①將A插入B，並閉合感應保濕裝置，直至聽到“喀噠”聲。



- ②插入外蓋。（發出“喀噠”聲。）



提示

- 請不要拆下墊圈。
(否則可能導致蒸氣洩漏。)
- 若墊圈脫落，請沿著槽安裝。



食譜

注意：• 根據加入米飯內的不同食材，飯的底部可能有燒焦的現象。
• 煮紅豆粥時，紅豆的皮可能會堵塞蒸氣口，而使外蓋自動彈開，請格外注意！
• 煮雪耳湯等會變濃稠的食材時，請使用“Congee”(粥)功能，最大烹調量至“Congee”(粥)最大水位線，以免溢出。

※1杯(量杯):約150克

什錦飯

食材：

白米 1杯
鮮香菇 4個，切絲
雞肉絲 20克
芹菜碎 15克
水 1杯

調味料：

香油 3毫升
豉油 10毫升
白糖 3克
鹽 2克
乾澱粉 4克
黑胡椒粉 適量

做法：

- 1) 將米洗淨後倒入內鍋，並加入1杯水浸泡約15分鐘。
- 2) 將所有調味料充分混合後，加入香菇絲、雞肉絲拌勻，然後均勻地鋪在1)的米上並閉合外蓋。
- 3) 按「Menu Select」按鍵，選擇“Casserole”(煲仔飯)，再按下「Start」按鍵。
- 4) 煮飯完成後，按「Cancel/Off」按鍵。打開外蓋，拌入芹菜碎，閉合外蓋，利用餘溫燜5分鐘後，再用飯勺輕輕拌勻即可。

養生粥

食材：

白米 30克 黑米 20克
糯米 20克 紅豆 30克
小米 20克 綠豆 30克

調味料：

白糖 適量

做法：

- 1) 將所有食材洗淨後，放入內鍋。
- 2) 加水至“Congee”(粥)水位線“1”處，並閉合外蓋。
- 3) 按「Menu Select」按鍵，選擇“Grain Congee”(什穀粥)，烹調時間設定為2小時，再按下「Start」按鍵。
- 4) 蜂鳴器響後，烹調結束。(可根據個人口味加入適量白糖)

注：可根據個人喜好添加其他食材(例如，薏米、黑豆、花生、粟米、芸豆等)。
黑豆、花生、粟米等較難煮粥的食材，請先浸泡4小時，然後烹調時間設定為3小時。

炆雞翅

食材：

雞翅 8個
洋蔥 1/2個，洗淨後切片
香菇 9個
薑片 適量

調味料：

紹酒 20毫升 花椒油 10毫升
生抽 20毫升 胡椒粉 適量
老抽 20毫升 白糖 適量
芝麻油 10毫升

做法：

- 1) 將雞翅、洋蔥、香菇洗淨，洋蔥切片，雞翅的正反面各劃兩刀，便於入味。
- 2) 將所有調味料混合後，倒入雞翅，拌勻並醃製1個小時以上。
- 3) 在鍋底抹一些油，鋪上一層薑片，再鋪一層洋蔥，再鋪上一層香菇。
- 4) 把2)的雞翅平鋪在上面，把醃製的調味料也均勻的淋在上面，然後閉合外蓋。
- 5) 按「Menu Select」按鍵，選擇“Steam”(蒸)，烹調時間設定為20分鐘，再按下「Start」按鍵。

食譜

蕃茄馬鈴薯排骨湯

食材：

排骨 400克
馬鈴薯 250克
蕃茄 250克
薑 數片
蔥 用蔥白部分
水 5杯(約900毫升)

調味料：

鹽 7克

做法：

- 1) 排骨洗淨剁成小塊，蔥白切長段，薑切片，蕃茄切成塊，馬鈴薯去皮切小塊。
- 2) 排骨放入沸水焯一下，撇去浮沫，撈出瀝乾後放入內鍋。
- 3) 用其他的鍋，放少許油起油鍋，爆香蔥薑後，放入蕃茄，馬鈴薯略加拌炒。
- 4) 往3)中加入5杯水和鹽，煮開後連湯帶料倒入內鍋，然後閉合外蓋。
- 5) 按「Menu Select」按鍵，選擇“Soup”(湯)，烹調時間設定為1小時30分鐘，再按下「Start」按鍵。

蛋糕（蛋糕粉版）

食材：

蛋糕粉 250克
雞蛋 1個
水或牛奶 100毫升
牛油或食用油 少許

做法：

- 1) 將蛋糕粉、水或牛奶及雞蛋倒入大碗，攪拌均勻。
- 2) 在內鍋裏塗一些牛油或食用油，然後倒入1)的蛋糕糊，並閉合外蓋。
- 3) 按「Menu Select」按鍵，選擇“Cake”(蛋糕)，烹調時間設定為50分鐘，再按下「Start」按鍵。
- 4) 蜂鳴器響後，表示蛋糕已經烤熟。
- 5) 按「Cancel/Off」按鍵，從飯煲取出內鍋並冷卻2分鐘，再倒轉內鍋把蛋糕倒入盤中或碟上，等它冷卻後便可切開享用。

※請注意不要倒入超過指定重量的蛋糕糊，否則蛋糕會烘烤不熟。

蛋糕（低筋粉版）

食材：

低筋麵粉 100克
雞蛋 3個
白糖 100克
牛油 30克
牛奶 25毫升

做法：

- 1) 將雞蛋的蛋白和蛋黃分開到兩個盆中(無水無油)，在蛋黃中加入20克白糖，把白糖和蛋黃攪拌均勻至順滑無顆粒。
- 2) 在蛋白中加入白糖80克，用打蛋器打發至筷子可以直立於蛋白中不倒，將蛋黃加入到蛋白中，左右攪拌均勻。
- 3) 分次在蛋糕糊中加入過篩的低筋麵粉，攪拌均勻至順滑無顆粒。
- 4) 在蛋糕糊中加入融化的牛油攪拌至順滑無顆粒。
- 5) 在蛋糕糊中加入牛奶攪拌均勻至順滑無顆粒。
- 6) 將蛋糕糊倒入內鍋，閉合外蓋。
- 7) 按「Menu Select」按鍵，選擇“Cake”(蛋糕)，烹調時間設定為50分鐘，再按下「Start」按鍵。
- 8) 蜂鳴器響後，表示蛋糕已經烤熟。
- 9) 按「Cancel/Off」按鍵，從飯煲取出內鍋並冷卻2分鐘，再倒轉內鍋把蛋糕倒入盤中或碟上，等它冷卻後便可切開享用。

※請注意不要倒入超過指定重量的蛋糕糊，否則蛋糕會烘烤不熟。

故障排除

在委託維修之前請先進行檢查。

現象	請檢查	參考頁碼
一開始預約就開始烹調	● 當前時間顯示是否正確？（24小時制顯示） ● 預約時間是否在“預約時的可設定範圍”之外。	81 83
不在預約時間烹調	● 當前時間顯示是否正確？（24小時制顯示） ● 是否已按了「Start」按鍵？	81 89
烹調時間長	● 如果連續烹調，則烹調時間將會變長。（最多可能會延長30分鐘左右） ● 因米飯量和水量不同，在烹調中途，可能會停止剩餘時間顯示並進行調整。 ● 是否顯示“U12”或“U15”？	— — 96
烹調時間短	● 可能會因米飯量和水量不同，在烹調途中調整剩餘時間顯示。	—
發出聲音	● “卟—”音…是風扇驅散熱量的轉動聲音。 ● “噠—”音…是IH（電磁加熱）的通電聲音。 ● “咻—”音…是蒸氣噴出的聲音。	— — —
蒸氣從蒸氣口以外的部位漏出	● 內蓋的鍋墊圈部和內鍋的鍋沿上是否附有米飯，或內鍋是否已變形？ ● 內蓋是否每次使用後都進行清洗，並正確安裝？	— 90
不能進行按鍵操作	● 按鍵的指示燈是否點亮著？ →烹調、預約、保溫中途，無法進行按鍵操作。 請按「Cancel/Off」按鍵後再進行操作。 ● 是否帶著手套或手指上貼有膠布等物進行操作。	— —
在烹調中發生停電時	● 烹調結束的時間可能會延後。 ● 根據停電時間長短的不同，有時可能會煮不出美味可口的米飯。	— —
從電源插頭冒出火花	● 在插、拔電源插頭時，有時可能會冒出小火花。 這是IH（電磁加熱）方式固有的特點，不是故障。	—
當顯示消失	● 插入電源插頭時，是否顯示“8：30”？ [顯示] 鋰電池已耗盡。 只要插入電源插頭就可以進行烹調及保溫操作，但想要預約烹調時，每次必須進行當前時間的核對。此時請更換新電池。 電池固定于本體內部，客戶自己無法進行更換。 [不顯示] 電路板發生故障。 →電池的更換或故障的修理，請委託Panasonic授權的服務中心進行。	—

須知

- 不小心誤將水和大米直接倒入未放置內鍋的本體時，請向Panasonic授權的服務中心諮詢。

故障排除

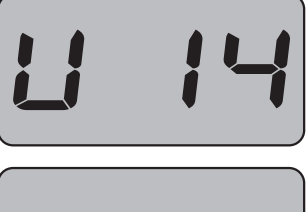
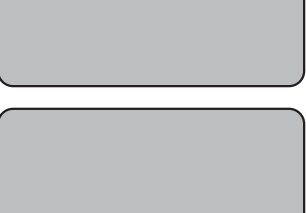
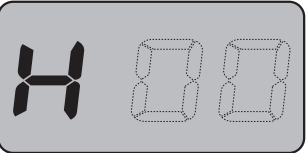
並非故障，在委託維修之前請先進行檢查。

現 象	原 因
發黏（較軟）	● 米量和水量是否正確？ ● 是否混入較多碎米？ ● 是否長時間浸泡水中？（預約時間太長等） →使用預約功能烹調時，需少放些水。 ● 是否使用熱水洗米？ ● 煮好後，是否立即將米飯翻鬆？ ● 新米是否放入較多水進行烹調？
發乾（較硬）	● 米量和水量是否正確？ ● 是否用“Quick”（快速）功能行烹調？
粥變糊狀	● 預約定時烹調時，是否讓米長時間浸泡于水中？ ● 是否對粥進行了保溫？
飯燒焦	● 洗米是否充分？ ● 內鍋底部、底感應器及本體內部是否附有異物？ ● 是否進行了預約定時烹調？ ● 是否混入較多碎米？ ● 是否放入調味料進行烹調？（煲仔飯、什錦飯等） ● 鍋底形成的淡黃色的糊焦，不是故障。 →確認上述內容後仍未改善，請參考“如要改善飯焦”（📖 第97頁）。
結露 有氣味 帶黃色	● 煮好後，是否立即將米飯翻鬆？ ● 是否保溫超過12小時？ ● 是否把冷飯添加到內鍋裏並進行了保溫？ ● 洗米是否充分？ ● 是否在放入飯勺的狀態下進行了保溫？ ● 因米的種類或所用水質的不同，煮熟的飯可能會帶黃色。 ● 在放入調味料烹調煲仔飯、什錦飯等後，可能有氣味。 →請仔細清洗內鍋、內蓋及感應保濕裝置。
米飯乾燥	● 是否保溫超過12小時？ ● 是否反復加熱冷飯？ ● 是否正確安裝感應保濕裝置？ ● 內蓋的鍋墊圈部和內鍋的鍋沿上是否附有米飯，或內鍋是否已變形？
米飯黏在內鍋上	● 因大米品種不同，柔軟的米飯和黏性好的米飯可能會容易黏鍋。
形成一層薄膜	● 是否殘留著糠皮？ 糯米紙狀的薄膜是由於澱粉溶解後乾燥所生成的，對人體無害，米沒有洗乾淨則容易生成這種薄膜。
煮好的米飯表面 凹凸不平	● 是否在煮飯前未將米的表面整平？ ● 是IH（電磁加熱）特有的強大火力造成的。不是異常現象。 下記情況下，容易變得凹凸不平。 ・ 淘米不充分時。 ・ 混有許多碎米時。 ・ 由於洗米時用力過大，米粒已經破碎。

困
惑
時

當出現這樣的顯示時

在委託維修之前請先進行檢查。

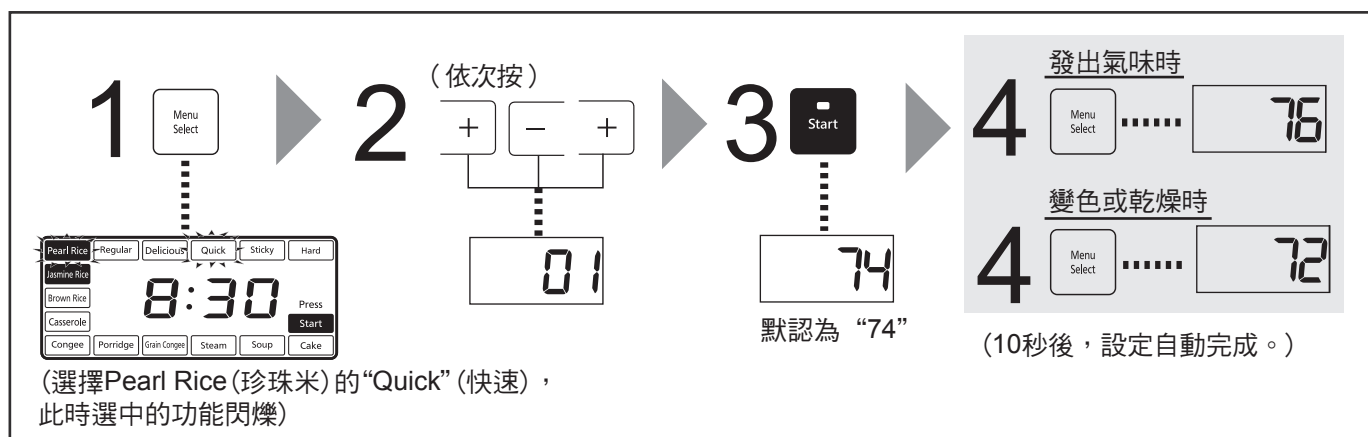
錯誤顯示	請檢查	參考頁碼
	● 是否已將內鍋放入？ →請按「Cancel/Off」按鍵，待錯誤顯示消失後，放入專用的內鍋，再次進行操作。	—
	● 鍋底或底感應器上是否附有異物？ →請清除異物及污漬，然後按「Cancel/Off」按鍵。 ● 水量是否太多？ →請按「Cancel/Off」按鍵。 (連續烹調時，可稍微減少一些水)	79 —
	● 保溫時間是否在96小時以上？ →請按「Cancel/Off」按鍵。	84
	● 外蓋是否開著？ ● 是否已安裝感應保濕裝置？ →如果已丟失，請向Panasonic授權的服務中心諮詢。 沒有感應保濕裝置雖也能烹調，但 ①飯的味道會變差。(保溫時米飯會變乾) ②可能水會沸騰而溢出。 ③煮好後，可能會再次出現“U15”顯示。 ④可能會導致粥或稀飯無法燒熟。 ● 感應保濕裝置內是否有異物或油污？ →請徹底洗淨後再安裝好。	— 91 91
	● 飯煲底部的吸氣口及排氣口是否有灰塵等異物阻塞？ →請按下記步驟清除灰塵。 ①按「Cancel/Off」按鍵，然後拔掉電源插頭。 ②待飯煲冷卻後，取出內鍋。 ③清除飯煲底部的吸氣口/排氣口中的灰塵。(☞第91頁) ● 飯煲是否有在地毯等物品上使用？ →請勿在可能會堵塞飯煲底部的地方使用飯煲。	— 79
	● 嘗試拔下電源插頭，再重新插入。 如仍出現“H※※”，則表示存在故障。 →請諮詢Panasonic授權的服務中心，並告知錯誤代碼(“H”後的兩位數字)。	—

當進行了上述處理後仍不能恢復正常時，請委託Panasonic授權的服務中心修理。

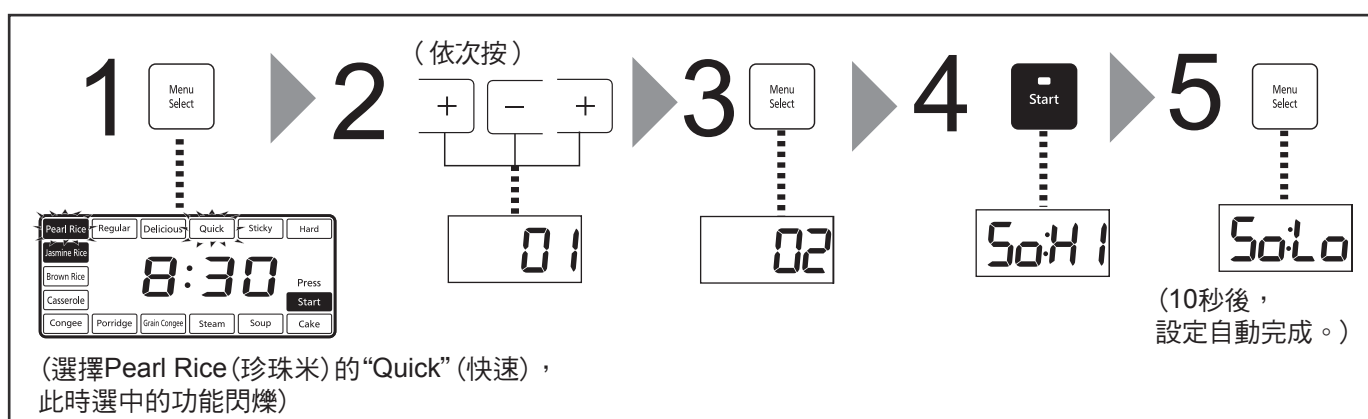
想要改善時（優化功能）

■ 如要變更保溫溫度（默認的保溫溫度為74）

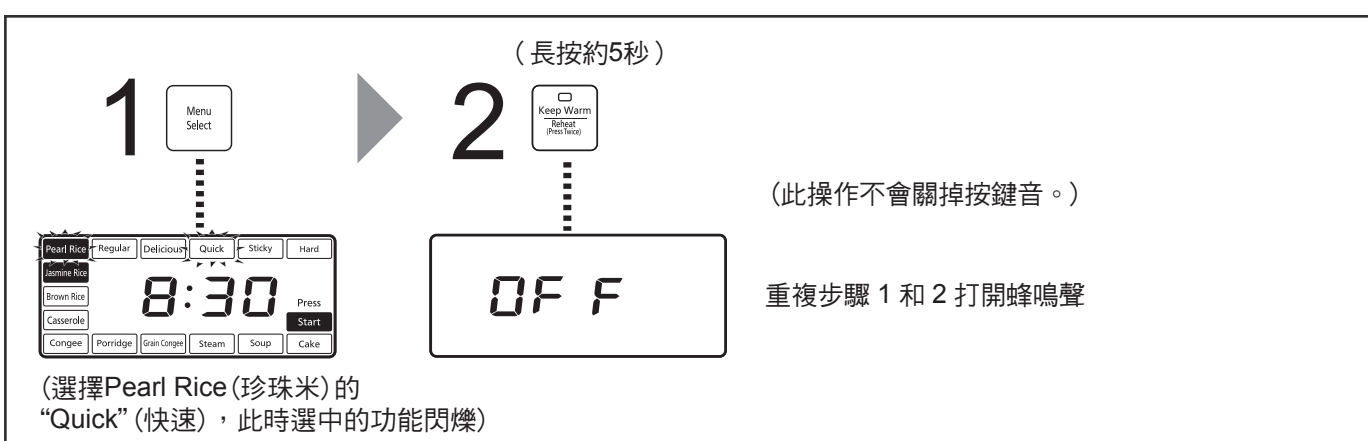
● 當保溫的米飯發出氣味時請變更為“76”，變色或乾燥時請變更為“72”。（74→76→72）



■ 如要改善飯焦



■ 如要在烹調、再加熱時消除蜂鳴聲(結束提示音)

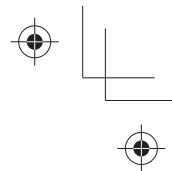
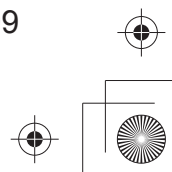
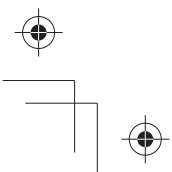


困惑時

規格

型 號			SR-AFG186
電源/額定頻率			120 V ～ 60 Hz
額定功率			1370 W
煮飯容量 (米量)升	Pearl Rice (珍珠米)	Regular (標準)	0.18～1.8 [1～10杯]
		Delicious (精煮)	
		Quick (快速)	
		Sticky (稍軟)	
		Hard (稍硬)	
	Jasmine Rice (茉莉米)	Regular (標準)	0.18～1.8 [1～10杯]
		Delicious (精煮)	
		Quick (快速)	
	Brown Rice (糙米)		0.18～1.08 [1～6杯]
Casserole(煲仔飯)		0.36～1.08 [2～6杯]	
煮粥容量 (米量)升	Congee(粥)・Grain Congee(什穀粥)		0.09～0.36 [½ ～2杯]
	Porridge(稀飯)		0.09～0.27 [½ ～1½杯]
燉湯的最大烹調容量(食材+水)升			2.6※ ¹
蛋糕糊的最大量(約)克			900
電源線長度(約)米			1.2
產品重量(約)公斤			6.4
外形尺寸 (約)厘米	寬		27.4
	深		35.0
	高		24.5 (47.5 ※ ²)

- (※1) 為“Congee”(粥)最大水位線的烹調容量。
- (※2) 為打開外蓋時的高度。
- 在待機狀態下，消耗電力約為 1.0 瓦 。（連接上電源插頭時）

[illegible]

FCC Note:

This appliance has been tested and found to comply with Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

Operation is subject to the following two conditions: (1) This appliance may not cause harmful interference, and (2) this appliance must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Declaration of Conformity

Trade Name:	Panasonic
Model Numbers:	SR-AFG186
Responsible Party:	Panasonic Corporation of North America Two Riverfront Plaza, Newark, NJ 07102-5490
Support Contact:	http://shop.panasonic.com/support/

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T
Web site/Site Web: www.panasonic.com

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.
Web site: <http://panasonic.net/>
© Panasonic Corporation 2016

RZ19AJ23
S1016-0
Printed in China
Imprimé en Chine

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>

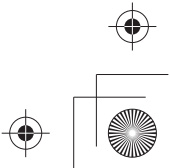
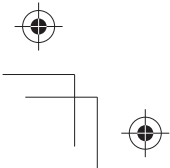
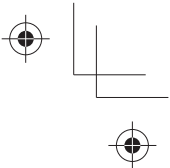
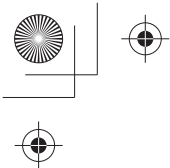
Get everything you need to get the most out of your Panasonic products Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V products, TV, Computers & Networking, Personal Care, Home Appliances, Headphones, Batteries, Backup Chargers & more...

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

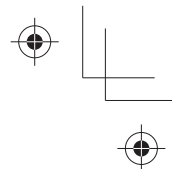
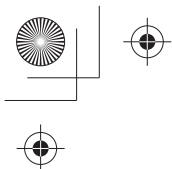
For product information and operation assistance, please visit our Support page:
www.panasonic.ca/english/support

PRODUCT REPAIRS

Please locate your nearest Authorized Servicentre: help.panasonic.ca/english/support/servicentrelocator/default.asp

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 maintenance 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 : help.panasonic.ca/french/support/servicentrelocator/default.asp

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.

