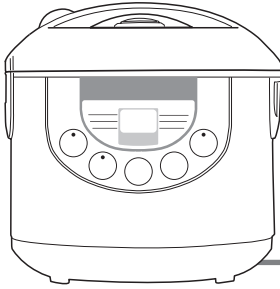


CAN



Operating Instructions

Multi Cooker Household Use

Mode d'emploi

Cuiseur à usage multiple Utilisation domestique

使用説明書

多功能電子鍋 家用型

사용설명서

멀티 쿠키

가정용

Instrucciones de funcionamiento

Máquina de cocinar inteligente

Uso doméstico

Model No. / N° de modèle / 型號 / 모델 번호 / Modelo: **SR-TMJ181**

Table of Contents

Sommaire

目錄

Important Safeguards	2	Mises en garde importantes	18	重要的安全措施	34
Safety Precautions	3~4	Consignes de sécurité	19~20	安全注意事項	35~36
Parts identification	5	Identification des pièces	21	零件識別	37
• Display	5	• Panneau de commande	21	• 顯示	37
• Parts Identification	5	• Identification des pièces	21	• 零件識別	37
Preparations	6~7	Préparatifs	22~23	準備事項	38~39
Functions	8	Programmes	24	功能	40
• Porridge	8	• Gruau	24	• 稀飯	40
• Brown Rice	9	• Riz brun	25	• 糙米	41
• Cake/Brownie	10	• Gâteau/Brownie	26	• 蛋糕/巧克力布朗尼	42
• Slow Cook/Soup/Stew	11	• Cuisson lente/Soupe/Ragoût	27	• 燉煮/煲湯/燉	43
• White Rice • Keep Warm	12	• Riz blanc • Maintien au chaud	28	• 白米 • 保溫	44
• Steam/Compote	13	• Vapeur/Compote	29	• 蒸煮/果泥	45
Using the Timer	14	Utilisation de la minuterie	30	使用煮飯定時器	46
Cleaning and maintenance	15	Nettoyage et entretien	31	清洗和維修	47
Troubleshooting	16	Dépannage	32	矯正問題措施	48
Specifications	17	Caractéristiques techniques	33	規格	49

Thank you for purchasing the Panasonic product.
 • This product is intended for household use only.
 • Please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this product.
 • Before using this product **please give your special attention to "Safety Precautions" (Page 3~4).**

Reserve it for later use

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Panasonic.
 • Cet appareil est destiné à un usage ménager exclusivement.
 • Lisez attentivement les présentes instructions et respectez scrupuleusement les consignes de sécurité qui y figurent lorsque vous utilisez cet appareil.
 • Avant d'utiliser ce produit, **veuillez lire très attentivement la section "Consignes de sécurité" (p. 19 et 20).**

Rangez-le à portée de main.

非常感謝您購買 Panasonic 產品。
 • 此產品僅供家庭使用。
 • 請在使用前仔細閱讀此指南，並在使用本產品時遵循安全注意事項。
 • 使用本產品前，請特別留意「安全注意事項」（第 35~36 頁）。

保留備用

목차

Contenidos

중요한 안전 장치	50	Medidas de seguridad importantes	66
안전 예방책	51~52	Precauciones de seguridad	67~68
부품 명칭과 기능	53	Identificación de las partes	69
• 표시창	53	• Pantalla	69
• 부품 명칭과 기능	53	• Identificación de las partes	69
준비	54~55	Preparativos	70~71
기능	56	Funciones	72
• 죽	56	• Avena	72
• 흑미	57	• Arroz integral	73
• 케이크/브라우니	58	• Pastel/Bizcocho de chocolate	74
• 슬로우 쿡/국/찌개	59	• Cocción lenta/Sopa/Estofado	75
• 백미 • 보온	60	• Arroz blanco • Mantenedor caliente	76
• 찜/조림	61	• Vapor/Compota	77
타이머 사용	62	Uso del temporizador	78
청소 및 유지관리	63	Limpieza y mantenimiento	79
문제해결	64	Resolución de problemas	80
사양	65	Especificaciones	81

Panasonic 제품을 구입해 주셔서 정말 감사드립니다.
 • 본 제품은 가정용으로만 사용해야 합니다.
 • 제품을 사용할 때 본 사용설명서를 자세히 읽고 안전 예방책을 지켜 주시기 바랍니다.
 • 본 제품을 사용하기 전에 특히 51~52 페이지의 "안전 예방책"을 숙지해 주시기 바랍니다.

보관해 주십시오.

Muchas gracias por haber adquirido este producto de Panasonic.
 • Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico.
 • Lea con atención estas instrucciones y respete las precauciones de seguridad antes de utilizar el producto.
 • Antes de utilizarlo, **lea atentamente el apartado "Precauciones de seguridad" (páginas 67-68).**

Guardé estas instrucciones de funcionamiento a mano para uso futuro.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is intended for household use only.

CAUTION :

- a. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - (1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - (2) 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.

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

Safety Precautions

Must be followed!

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

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



WARNING: Indicates serious injury or death.



CAUTION: Indicates risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.



These symbols indicate prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.

WARNING

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



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

■ Do not insert any objects in the steam cap or gap.



Especially metal objects such as pins or wires. (It may cause an electric shock or malfunction.)

■ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



(It may cause burn or injury.)

■ Clean the power plug regularly.



(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and may cause a fire.)

- Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.

■ Do not damage the power cord or power plug.



Following actions are strictly prohibited.

Modifying, placing near heating elements, bending, twisting, pulling, putting heavy objects on top, and bundling the cord (It may cause an electric shock, short circuit or fire.)

- If the power 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 immerse the appliance in water or splash it with water.



(It may cause a short circuit or electric shock.)

- Please enquire with an authorised dealer if water gets inside the appliance.

■ Use only a power outlet rated at 10 amperes and alternating electric voltage at 120 volts.



(Plugging other devices into the same outlet may cause electric overheating, which may cause a fire.)

- Use only an extended cord rated at 10 amperes minimum.

■ Do not plug or unplug the power plug with wet hands.



(It may cause an electric shock.)

■ Do not get your face close to the steam cap or touch it with your hand. Keep the steam cap out of reach of small children.



Steam cap (It may cause a burn.)



■ Do not modify, disassemble, or repair this appliance.



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

- Please make enquiries at the store or the repair department of an authorised dealer.

■ Insert the power plug firmly.



(Otherwise it may cause an electric shock and fire caused by the heat that may generate around the power plug.)

- Do not use a broken power plug or a loose power outlet.

■ Discontinue using the appliance immediately and unplug the power cord in cases of abnormal situations and breaking down.



(e.g. for abnormal situations or breaking down)

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

- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or power failure occurs when touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The unit gives out smoke or scorching smell.
- There are cracks, looseness or wobbles of the appliance.
- The cast heater is warped or the pan is deformed.

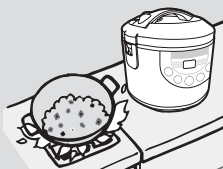
→ Please make enquiries at Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

Safety Precautions

Must be followed!

CAUTION

Do not use the appliance on following places.



- The place where it may be splashed with water or near a heat source.
- An unstable surface or carpet, electric carpet, table cloths (ethylene plastic) or other object that cannot resist high temperature.
- Near a wall or furniture. (It may cause a discoloration or deformation.)

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



Especially the cast heater (It may cause a burn.)

Do not expose the power plug to steam.



- Do not expose the power plug to steam when it is plugged in. (It may cause a short circuit or fire.) When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.

Do not touch the hook button while moving the appliance.



(It may cause the outer lid to open, resulting in a burn.)

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



(Otherwise it may cause an electric shock, short circuit, resulting in fire.)

Do not use the power cord (for instrument plug and power plug) that is not specified for use with this appliance. Also do not transfer them.



(It may cause an electric shock, leak, and fire.)

Do not open the outer lid while cooking.



(It may cause a burn.)

Unplug the power plug from the power outlet when the appliance is not in use.



(Otherwise it may cause an electric shock and fire caused by a short circuit due to the insulation deterioration.)

Please allow the appliance to cool down before cleaning it.



(Touching hot elements may cause a burn.)

Do not use other pans than the one specified.



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

Precautions for Use

Please put in correct amount of rice and water and select functions correctly according to the operating instructions.

(So as to avoid overflow of rice water, half-cooked rice or scorched rice.)

Do not put ingredients to be cooked directly into the appliance in which no inner pan is placed.

(So as to prevent any impurities from causing failure.)

Do not use the appliance on any heat sensitive object such as carpet, electric heating carpet and tablecloth (made of vinyl plastics), etc.

(So as to avoid poor cooking or fire.)

Before using the appliance, the anti-tarnish paper between the inner pan and the cast heater should be removed.

(So as to avoid poor cooking or fire.)

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

(So as to avoid deformation, color change of the outer lid or failure.)

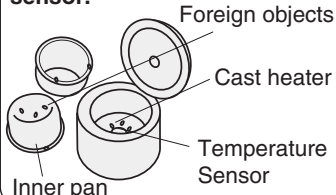
Avoid using the appliance under direct sunlight.

(So as to avoid color change.)

Do not serve out rice with any metal object.

(So as to avoid scratching the inner pan coating and causing peeling of the coating.)

Please always clean the foreign objects such as rice on the inner pan, cast heater and temperature sensor.



- Do not tilt or overturn the appliance.
- Before cleaning, turn off the power switch and pull out the power plug.

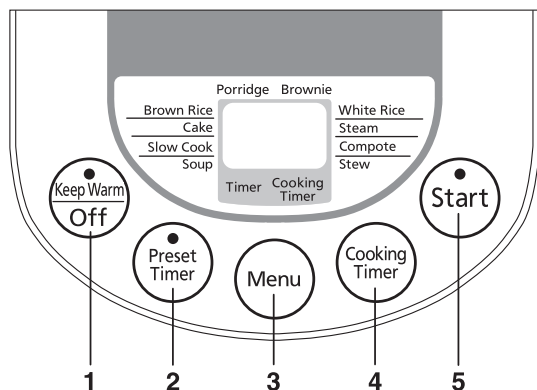
When there is any overflow of rice water from the steam cap, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume the use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.

The appliance is for household use only. Do not use it for any commercial or industrial purposes or any purposes other than cooking.

When power failure occurs during the operation of the appliance, the cooking result may be affected.

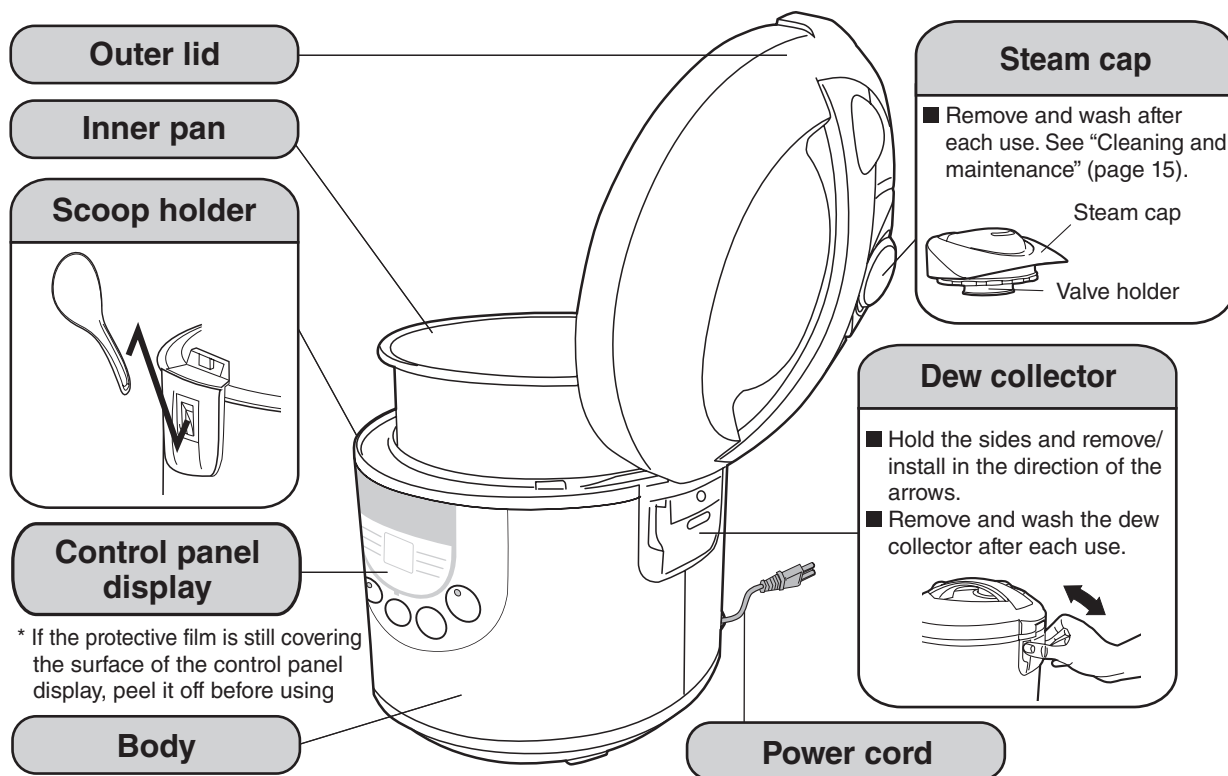
Parts identification

Display



1. Press this button to cancel the previous operation or enter keep warm function.
2. Press this button to preset timer.
3. Press this button to select cooking function.
4. Press this button to set cooking time.
5. Press this button to start cooking.

Parts identification



* If the protective film is still covering the surface of the control panel display, peel it off before using

Accessories

※ Please clean the accessories before using.



Measuring cup (1)
(approx. 180 mL)



Rice scoop (1)

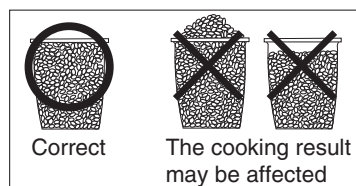


Steaming basket (1)

Preparations

1 Measure rice with the measuring cup provided.

- The volume of the measuring cup is about 180 mL (148 g).
- Maximum quantity of rice to be cooked at once  P17.

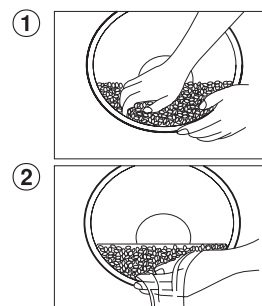


2 Wash the rice till the water turns relatively clear.

- 1 Wash the rice quickly with plenty of water and stirring the rice lightly to wash it while changing water.
- 2 Repeat for several times [wash the rice pour out water], till the water turns relatively clear.

Attention

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

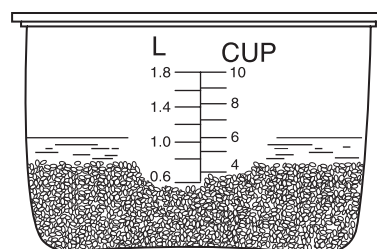


3 Place the washed rice into the inner pan.

- To cook white rice, add water until the corresponding waterline.
- Dry the outside surface of the inner pan. If it is wet, it may cause noise while cooking. Any foreign matters between the inner pan and the cast heater may damage the unit.
 - When adding water, pay attention to the scales at both sides and keep them aligned at the same height.
 - When cooking stew, soup or using the slow cook function, the total volume of ingredients and water shall not exceed the maximum waterline.
 - When cooking white rice, mixed rice, sticky rice, brown rice or porridge, please add water according to the table on page 7.
 - ✕ The amount of water can be increased or decreased according to personal preference.

<Cooking white rice>

When the rice quantity is 6 measuring cups, wash the rice and put into the inner pan, then add water till the water surface reaches waterline scale "6" CUP.



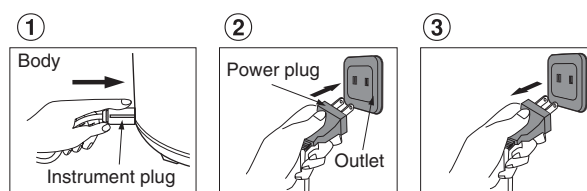
4 Put the inner pan into the body and close the outer lid.

- In order that the bottom of inner pan can be closely attached to the cast heater, please rotate the inner pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Please check whether the steam cap is correctly positioned. ( P15)
- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound.



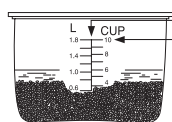
5 Connect the power cord.

- Please connect the instrument plug to the body first and then connect the power plug. Make sure that both plugs are securely connected.
- Unplug the appliance when it is not in use.



Preparations

When cooking white rice, brown rice, mixed rice and sticky rice

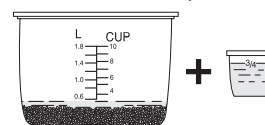


LEVEL INDICATOR
MAXIMUM LEVEL
Do not cook over this
water line.

- Amount of water.

Function	White Rice	Brown Rice	Mixed Rice	Sticky Rice
Rice (cup)	Water level (CUP)*	Water level (CUP)*	Water level (CUP)*	Water level (CUP)*
1	-	-	-	-
2	-	-	-	-
3	3	3	3+ $\frac{3}{4}$	3
4	4	4	4+ $\frac{3}{4}$	4
5	5	5	5+ $\frac{3}{4}$	5
6	6	6	6+ $\frac{3}{4}$	6
7	7	7	7+ $\frac{3}{4}$	-
8	8	-	8+ $\frac{3}{4}$	-
9	9	-	-	-
10	10	-	-	-

- Mixed rice 3 cups:



* By following water line mark "CUP" inside the inner pan.

✂ The amount of water can be increased or decreased according to personal preference.

When cooking porridge

Rice (cup)	Water level (L)*
1	0.8
1 $\frac{1}{2}$	1.2
2	1.4

* By following water line mark "L" inside the inner pan.

✂ The amount of water can be increased or decreased according to personal preference.

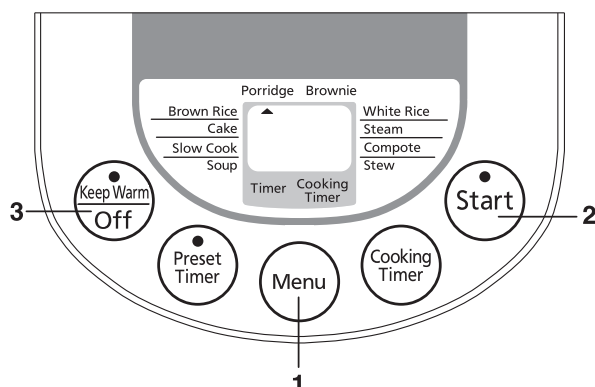
Caution

* When using the steaming basket while cooking rice, please refer to the table on the right for the maximum cooking volumes. (maximum cooking volume should not exceed 5 cups.)

Maximum cooking volume (measuring cup provided)

Maximum cooking volume	5
------------------------	---

Functions Porridge



■ Important Information

- Incorrect water or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam cap.
- If the outer lid is opened during cooking, the amount of moisture condensation may be increased.
- If the porridge is kept in keep warm function for an excessively long time, it will become thicker.
- Each time after use, take off and clean the steam cap so as to prevent any strange smell.

Operations

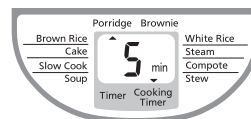
1 Press [Menu] button to select Porridge function.

- The **Start** indicator blinks.
- ✂ Pointer on LCD screen will switch to the next function every time **[Menu]** button is pressed.

2 Press [Start] button.

- The **Start** indicator lights up and the cooking starts.
- The remaining time will be displayed on the LCD and start to countdown when the remaining time reaches 5 minutes.

- If you want to preset the timer for Porridge, please refer to “Using the Timer” (on P14).

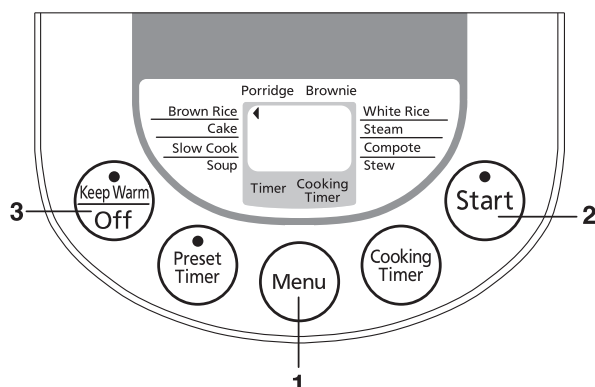


The cooking is over

3 Press [Keep Warm/Off] button.

- When cooking is over, the rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The **Start** indicator turns off and the **Keep Warm** indicator lights up). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the **[Keep Warm/Off]** button to exit the **Keep Warm** function.

Functions Brown Rice



■ Important Information

- Incorrect water or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam cap.
- Do not use **Keep Warm** function for brown rice, so as not to effect the taste.
- Brown rice is a kind of rice which is difficult to cook. In the course of cooking, the rice shall be soaked for about 1 hour first, so that rice grain can absorb enough water to achieve a satisfactory cooking performance.
- Frequent opening of the outer lid after cooking may result in excess water and cause the dew collector to overflow. User should always empty it.

Operations

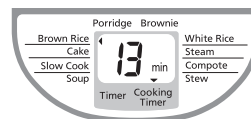
1 Press [Menu] button to select Brown Rice function.

- The **Start** indicator blinks.
- ✂ Pointer on LCD screen will switch to the next function every time **[Menu]** button is pressed.

2 Press [Start] button.

- The **Start** indicator lights up and the cooking starts.
- The remaining time will be displayed on the LCD and start to countdown when the remaining time reaches 13 minutes.

- If you want to preset the timer for Brown Rice, please refer to "Using the Timer" (on P14).

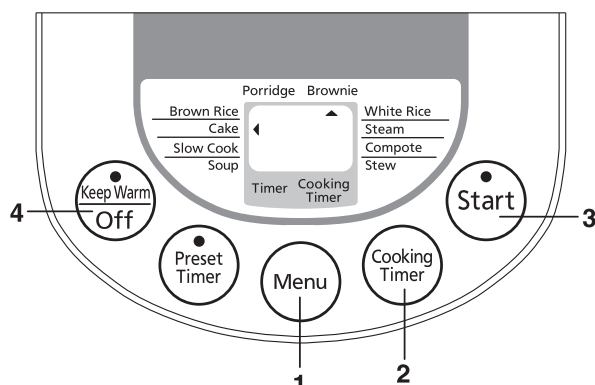


The cooking is over

3 Press [Keep Warm/Off] button and loosen the rice.

- When cooking is over, the rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The **Start** indicator turns off and the **Keep Warm** indicator lights up). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the **[Keep Warm/Off]** button to exit the **Keep Warm** function.

Functions Cake/Brownie



■ Important Information

- Do not cook more than 1,660 g of cake mixture.
- Cooking time depends on volume and type of cake.
- Please wear the kitchen gloves while taking out the inner pan.
- Leaving the cake inside the inner pan will cause the cake to be wet.
- After cooking, some oil stains may remain in the inner pan. This is normal.

Operations

- Prepare the cake mixture by following your recipe.
- Coat the inner pan with butter or margarine to facilitate removing the cake from inner pan.
- Pour the cake mixture into the inner pan and level it.

1 Press [Menu] button to select Cake or Brownie function.

- The **Start** indicator blinks and LCD will display **40 min** (as the default cooking time for Cake function).
- ✂ Pointer on LCD screen will switch to the next function every time **[Menu]** button is pressed.



2 Press [Cooking Timer] to set the cooking time as your desire.

- You can select the cooking time
 - Cake function : from 20 to 65 minutes (5 minutes increment)
 - Brownie function : from 1 to 20 minutes (1 minute increment) and from 20 to 65 minutes (5 minutes increment).
- Keeping the button pressed will make setting faster.

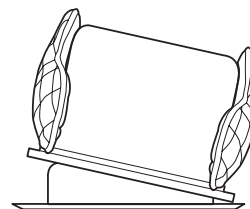
3 Press [Start] button.

- The **Start** indicator lights up and the cooking starts.
- The LCD will show the countdown time with the step of 1 minute.

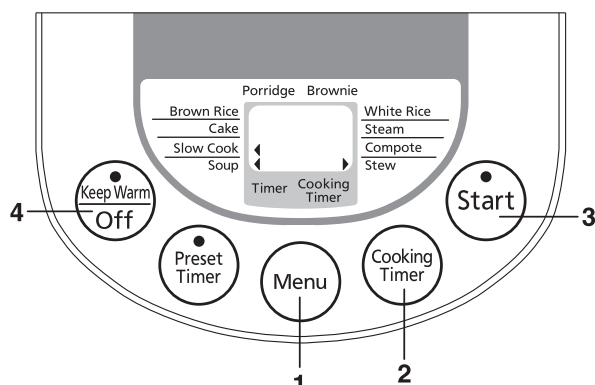
The cooking is over

4 Press [Keep Warm/Off] button.

- When cooking is over, the rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The **Start** indicator turns off and the **Keep Warm** indicator lights up). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the **[Keep Warm/Off]** button to exit the **Keep Warm** function.
- Bring out the inner pan and leave it cool for 2-3 minutes. Then put the inner pan upside down onto a tray or grill.
- Decorate the cake surface as your desire.



Functions Slow Cook/Soup/Stew



■ Important Information

- Incorrect water or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam cap.
- If the outer lid is opened during cooking, the amount of moisture condensation may be increased.
- Each time after use, take off and clean the steam cap so as to prevent any strange smell.

Operations

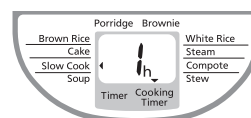
- Put all ingredients and seasonings into the inner pan.
- ✂ When the maximum cooking volume exceeds the maximum waterline, overflow or undercooking may occur (Refer to P17 for specification).

1 Press [Menu] button, to select Slow Cook, Soup or Stew function.

- The **Start** indicator blinks and LCD will display 1h (as the default cooking time for slow cook, soup and stew function).
- ✂ Pointer on LCD screen will switch to the next function every time [Menu] button is pressed.

2 Press [Cooking Timer] button to set the cooking time as your desire.

- You can select the cooking time from 1 to 12 hours (30 minutes increment)
- Keeping the button pressed will make setting faster.



3 Press [Start] button.

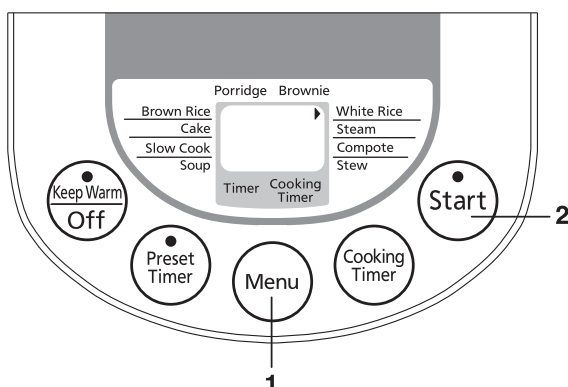
- The **Start** indicator lights up and the cooking starts.
- The LCD will show the countdown time with the step of 30 minutes and will reduce to 1 minute when the remaining time reaches 1 hour.

The cooking is over

4 Press [Keep Warm/Off] button.

- When cooking is over, the rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The **Start** indicator turns off and the **Keep Warm** indicator lights up). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the [Keep Warm/Off] button to exit the **Keep Warm** function.

Functions White Rice • Keep Warm



■ Important Information

- Incorrect water or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam cap.
- If the outer lid is not securely closed, cooking may be affected.
- Frequent opening of the outer lid after cooking may result in excess water and cause the dew collector to overflow. User should always empty it.

Operations

1 Press [Menu] button to select White Rice function.

- The **Start** indicator blinks.
- ✂ Pointer on LCD screen will switch to the next function every time [Menu] button is pressed.

2 Press [Start] button.

- The **Start** indicator lights up and the cooking starts.
- The remaining time will be displayed on the LCD and start to countdown when the remaining time reaches 9 minutes.

- If you want to preset the timer for White Rice, please refer to “Using the Timer” (on P14).



The cooking is over

3 Loosen the rice

- When cooking is over, the rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The **Start** indicator turn off and **Keep Warm** indicator lights up).

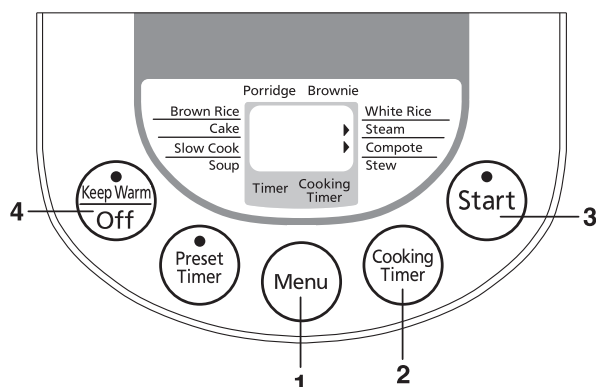
Keep Warm

- When the cooking is over, all functions will turn to keep warm function automatically. But some functions are not recommended to use with keep warm function. Please press [Keep Warm/Off] button to exit keep warm function.
- You can keep the rice warm for up to 12 hours, so as not to affect the taste or cause a strange smell.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the inner pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the rice cooker during keep warm function.



Menu	Keep warm	The result after kept warm
White Rice	O	
Brown Rice, Mixed rice, Sticky rice	×	Affects the taste or causes a strange smell
Porridge	×	Causes porridge to thicken
Cake/Brownie	×	
Slow Cook/Soup/Stew	×	
Steam/Compote	×	

Functions Steam/Compote



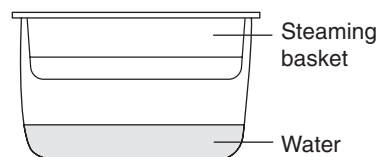
■ Important Information

- When steaming food at the same time as cooking rice, please select **[White Rice]** function.
- The steaming time shall be determined according to the water quantity in the inner pan. Please adjust the water quantity according to the time required.
- After the water has fully evaporated, the rice cooker will turn to the keep warm function automatically.
- If you want to stop steam function during cooking, press **[Keep Warm/Off]** button.

Operations

For **Steam** function

- Add a proper amount of water (refer to following table).
- Put the steaming basket into the inner pan.
- Put the foods to be steamed into the steaming basket.
- Close the outer lid.



The entire duration from the start to the end refers to the time shown in the following table.

Water quantity (approx.)	½ Measuring cup	1 Measuring cup	2 Measuring cups	3 Measuring cups
Steaming time (approx.)	15 Minutes	30 Minutes	50 Minutes	60 Minutes

* The maximum steaming time is about 60 minutes. When the time is up, no matter the water is completely evaporated or not, the rice cooker will turn to **keep warm** function automatically.

For **Compote** function

- Put all ingredients and seasonings into the inner pan according to the recipes.

1 Press [Menu] button to select Steam or Compote function.

- The **Start** indicator blinks and LCD will display **10 min** (as the default cooking timer for **Steam** and **Compote** function).
- ✂ Pointer on LCD screen will switch to the next function every time **[Menu]** button is pressed.

2 Press [Cooking Timer] to set the cooking time as your desire.

- You can select the cooking time from 1 to 60 minutes (1 minute increment).
- Keeping the button pressed will make setting faster.

3 Press [Start] button.

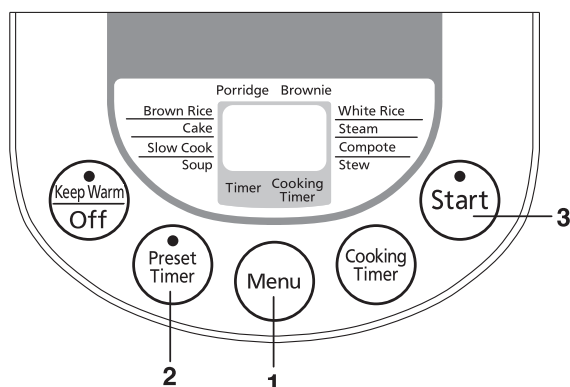
- The **Start** indicator lights up and the cooking starts.
- The LCD will show the countdown time with the step of 1 minute after water is boiled.

The cooking is over

4 Press [Keep Warm/Off] button.

- When cooking is over, the rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The **Start** indicator turns off and the **Keep Warm** indicator lights up). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the **[Keep Warm/Off]** button to exit the **Keep Warm** function.

Using the Timer



This is a countdown timer, not a clock timer. The rice cooker will complete cooking when the number of hours that was set has elapsed.

Example

If the timer is set for 4 h 30 min, cooking will be completed in 4 hours and 30 minutes after **[Start]** button is pressed.

Operations

1 Press [Menu] button to select Cooking function. (Porridge, Brown Rice, White Rice)

2 Press [Preset Timer] button to select the timer setting.

- The first time **[Preset Timer]** button is pressed, the previous timer setting will be displayed. The timer will advance 30 minutes each time **[Preset Timer]** button is pressed. Keeping the button pressed will make setting faster.

Applicable menus for timer cooking and recommended time setting range.

Function	Timer (hours)
Porridge	1 - 13
Brown Rice	1.5 - 13
White Rice	1 - 13

3 Press [Start] button.

- The **Start** indicator turns off, and the **Preset Timer** indicator lights up.
- As soon as the cooking starts, the **Preset Timer** indicator turn off, and the **Start** indicator lights up.
- If the **Preset Timer** is set for the interval that matches the default time for the selected function, the **Preset Timer** indicator will not lights up, but the **start** indicator will lights up as soon as you press **[Start]** button.
- This mode can't be used in the following function: **Cake, Slow Cook, Soup, Steam, Stew, Compote.**
- When cooking is finished, the rice cooker beeps and automatically switches to **Keep Warm** function (the **Start** indicator turns off and the **Keep Warm** indicator lights up).

The cooking is over

4 Loosen the rice.

- When cooking is over, the rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The **Start** indicator turn off and **Keep Warm** indicator lights up)
- If you want to exit the **Keep Warm** function, press **[Keep Warm/Off]** button.

Cleaning and maintenance

- Be sure to unplug and carry out these operations when the appliance is cooled down.
- Do not use objects such as benzene, thinners, cleansing powder or metal scrubbers.

Body / Outer Lid / Upper Frame

Wipe with a damp cloth.

- Do not use a dishwashing detergent.

Inner Pan

Wash with a dishwashing detergent and sponge and wipe off the external surface of the inner pan.

Temperature Sensor / Cast heater

If an object has become stuck to the Temperature Sensor / Cast heater, slightly polish it off using fine sandpaper (of about # 600). Then wipe with a damp cloth.

Dew collector

Remove and clean after each use.

Accessoires



Measuring cup



Rice scoop



Steaming basket

Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge.

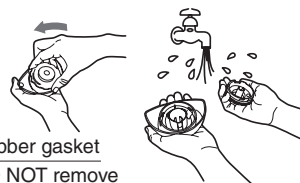
Steam cap

How to remove and clean

1. Pull off the steam cap to remove it as shown in the figure.

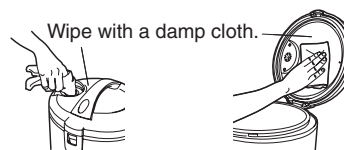


2. Remove the valve holder by turning it counterclockwise. Wash and wipe with a damp cloth.



Rubber gasket
DO NOT remove

3. Wipe the inside of the hole and heating plate with a damp cloth.

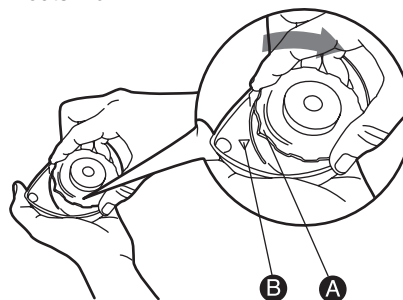


Please do not remove the steam cap when the appliance is in use.

How to assemble the steam cap

1. Insert the valve holder into the steam cap by aligning arrow mark of the holder (A) with the steam cap (B) and turn it clockwise until it seats properly.

2. Put the steam cap into the hole of the outer lid.



Troubleshooting

Please check the following items

Rice Cooking

Details	Cooking problems					Keep Warm problems		No power	Strange sounds occurs
	Hard cereals	Undercooked	Too soft	Water overflow	Burnt rice at bottom of inner pan	Color change	Bad smell		
Wrong rice and water proportion.	●	●	●	●	●			●	Sound occurs because of water that has stuck to inner pan.
Inadequate rinsing of the rice.				●	●	●			
Something between inner pan and cast heater.	●	●	●		●	●	●		
Cooking with a lot of oil.	●	●				●			
The amount of water is wrong.	●		●						
The dish has been warmed more than 12 hours.						●	●	●	
Something is in the inner pan.						●	●		
Porridge has been warmed in Keep Warm mode.						●	●		
The outer lid is not securely closed.						●	●	●	
The inner pan is not adequately washed.					●	●			
The power cord is not connected to the socket securely.		●							

Cake Baking

Details	Baking Cake Problems							No power	Strange sounds occurs
	Undone cake	Undercooked cake	Wet cake	The cake sticks to the base of inner pan	Bottom of the cake burnt	Not fluffed	Crumbly		
Too much mix in inner pan before baking.	●	●						No power. Pull out plug and check cutout.	Sound occurs because of water that sticks to inner pan.
Not enough mix in inner pan before baking.				●	●				
Used with incompatible cake mix.	●	●	●			●			
Used with cake mix that contains too much chocolate, sugar or fruit ingredients.	●	●		●	●				
Cake uncovered while baking.	●	●				●			
Something between inner pan and cast heater.	●	●	●		●				
Did not apply butter at the bottom of the inner pan.				●					
Cake left in the inner pan too long.			●		●				
Inadequate mixing or mixed too long.						●	●		
Wrong ingredient quantity.						●	●		

Specifications

Model No.		SR-TMJ181
Power Source		120 V ~ 60 Hz
Power Consumption	In the Cooking function	670 W
	In the Keep Warm function	108 W
Capacity	White Rice	3 - 10 cups
	Sticky Rice	3 - 6 cups
	Mixed Rice	3 - 8 cups
	Brown Rice	3 - 7 cups
	Porridge	1 - 2 cups
	Slow Cook/Soup/Stew	1.1 - 3.2 L
	Cake/Brownie	1,660 g
Dimensions (Height x Length x Width) (approx.)		276 x 275 x 274 mm
Weight (approx.)		3.1 kg
Keep Warm (in White rice mode)		12 hours

- For power cord replacement and product repairing, please contact the authorized service center of Panasonic.
- The design and specifications are subjected to change without prior notice.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques exige de respecter un certain nombre de précautions de base. Voici les plus importantes:

1. Lire attentivement toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Afin de prévenir les risques de choc électrique, ne pas plonger le cordon d'alimentation, les fiches de connexion ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. La surveillance d'un adulte est indispensable lorsque cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des éléments.
6. Ne pas utiliser cet appareil si son cordon et/ou sa fiche d'alimentation sont abîmés ou en cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de celui-ci.
Apporter l'appareil au service après-vente agréé le plus proche afin de l'y faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut s'avérer dangereux pour l'utilisateur.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du plan de travail, ni en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chaud.
11. Faire très attention lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher la fiche d'alimentation de l'appareil avant d'insérer la fiche d'alimentation secteur dans une prise murale. Avant de débrancher l'appareil, couper le contact, puis retirer la fiche d'alimentation de la prise murale.
13. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

14. RANGER SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

Cet appareil est destiné à un usage ménager exclusivement.

MISE EN GARDE :

- a. L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) afin de limiter les risques d'emmêlement ou d'accrochage inhérents à un cordon plus long.
- b. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ainsi que des prolongateurs de cordon d'alimentation sont disponibles. Toutefois, leur utilisation requiert des précautions.
- c. Si vous utilisez un cordon d'alimentation détachable plus long ou un prolongateur de cordon d'alimentation :
 - (1) Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation ou le prolongateur de cordon doivent être au moins égales aux caractéristiques électriques de l'appareil, et
 - (2) Le cordon d'alimentation doit être disposé de manière à ne pas pendre au bord du plan de travail ou de la table : à défaut, des enfants risqueraient de tirer dessus ou de l'accrocher accidentellement.

Cet appareil est équipé d'une fiche d'alimentation polarisée (deux trous et une broche de terre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche d'alimentation a été conçue pour être branchée sur une prise secteur reliée à la terre. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise murale, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas dans la prise murale, contactez un électricien qualifié. Ne tentez surtout pas de modifier la fiche d'alimentation.

Consignes de sécurité

À respecter
impérativement!

Suivez scrupuleusement les instructions ci-dessous afin d'éviter tout accident ou de blesser les utilisateurs, les autres personnes ou de provoquer des dégâts matériels.

■ Les tableaux qui suivent indiquent l'importance des dommages causés par une utilisation incorrecte.

 AVERTISSEMENT : Indique un risque de blessure grave, voire mortelle.	 MISE EN GARDE : Indique un risque de blessure ou de dégâts matériels.
---	--

■ Les symboles sont classés et expliqués ci-dessous.

   Ces symboles indiquent une interdiction.	 Ce symbole indique une instruction qui doit être respectée.
--	---

AVERTISSEMENT

■ N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé ou si la fiche d'alimentation est mal branchée dans la prise murale.



(Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.)

■ N'insérez pas d'objets dans le capuchon d'échappement de la vapeur ou dans les interstices de l'appareil.



Cette règle concerne notamment les objets métalliques (épingles, fils, etc.). (Risque de choc électrique ou de dysfonctionnement.)

■ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) atteintes de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de cet appareil : ils risqueraient de jouer avec et de se blesser.



(Risque de brûlure ou de blessure.)

■ Nettoyez régulièrement la fiche d'alimentation.



(Une fiche d'alimentation secteur sale peut ne plus être suffisamment isolée du fait de l'humidité et provoquer un incendie.)

• Débranchez la fiche d'alimentation, puis essuyez-la avec un chiffon sec.

■ Veillez à ne pas endommager le cordon et la fiche d'alimentation.



Les actions suivantes sont strictement interdites.

Veillez à ne pas modifier, tordre, plier et emmêler le cordon d'alimentation. Veillez également à ne pas le poser à proximité d'éléments chauffants, à ne rien poser de lourd dessus et à ne pas tirer dessus. (Risque de choc électrique, de court-circuit et/ou d'incendie.)

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié afin de prévenir tout danger.

■ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Ne l'aspergez pas d'eau.



(Risque de court-circuit et/ou de choc électrique.)

• Contactez un revendeur agréé si de l'eau a pénétré dans l'appareil.

■ Ne branchez l'appareil que sur une prise murale de 10 A et une tension électrique de 120 V c.a.



(Le fait de brancher plusieurs appareils sur la même prise murale peut provoquer un incendie causé par une surchauffe du circuit électrique.)

• N'utilisez qu'un prolongateur de cordon d'alimentation de 10 A minimum.

■ Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation en cas de situation anormale et/ou de panne.



(ex. : situations anormales ou panne)

(Risque de dégagement de fumée, d'incendie et/ou de choc électrique.)

- La fiche et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
- Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'alimentation secteur disjoncte lorsque vous touchez le cordon d'alimentation.
- Le boîtier de l'appareil est déformé ou anormalement chaud.
- L'appareil dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- L'appareil présente des fissures, du jeu ou des vibrations.
- La plaque chauffante est tordue ou le panier de cuisson est déformé.

→ Contactez immédiatement un SAV Panasonic agréé pour faire inspecter et, le cas échéant, réparer votre appareil.

■ Ne branchez/débranchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.



(Risque de choc électrique.)

■ N'approchez pas votre visage du capuchon d'échappement de la vapeur. Ne le touchez pas avec la main. Tenez le capuchon d'échappement de la vapeur hors de portée des jeunes enfants.



Capuchon d'échappement de la vapeur

(Risque de brûlure.)



■ Ne tentez pas de modifier, démonter ou réparer cet appareil.



(Risque de brûlure, de choc électrique ou de blessure.)

• Renseignez-vous auprès du magasin où vous avez acheté l'appareil ou auprès du service après-vente d'un distributeur agréé.

■ Insérer la fiche d'alimentation bien au fond de la prise murale.



(À défaut, risque de choc électrique et d'incendie causé par la chaleur dégagée autour de la fiche d'alimentation.)

• N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé ou de prise murale mal fixée.

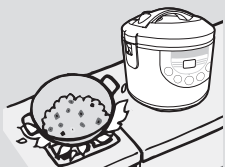
Consignes de sécurité

À respecter
impérativement!



MISE EN GARDE

■ N'utilisez pas l'appareil dans les endroits suivants.



- Endroits où il risque d'être aspergé d'eau ou proche d'une source de chaleur.
- Surface instable ou tapis, tapis électrique, nappe en plastique éthylénique ou tout autre objet non résistant à la chaleur.
- Près d'un mur ou d'un meuble. (Risque de décoloration et/ou de déformation.)

■ N'exposez pas la fiche d'alimentation à la vapeur.



- N'exposez pas la fiche d'alimentation à la vapeur lorsque celle-ci est branchée. (Risque de court-circuit et/ou d'incendie.) Si l'appareil est posé sur la tablette coulissante d'un meuble de cuisine, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas exposé à la vapeur.

■ Tenez fermement la fiche d'alimentation pour la débrancher de la prise murale. Ne la débranchez pas en tirant sur le cordon d'alimentation.



(Risque de choc électrique, de court-circuit et/ou d'incendie.)

■ Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



(Risque de choc électrique et d'incendie en cas de court-circuit dû à une détérioration de la gaine isolante.)

■ N'utilisez pas d'autre cordon d'alimentation, que ce soit pour brancher sur le secteur ou sur un autre dispositif que celui livré avec l'appareil. Et inversement, n'utilisez pas le cordon d'alimentation livré avec cet appareil avec d'autres appareils.



(Risque de choc électrique, de fuite et/ou d'incendie.)

■ Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



(Risque de brûlure en cas de contact avec des éléments chauds de l'appareil.)

■ Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil lorsque ce dernier est en marche ou juste après l'avoir utilisé.



Notamment la plaque chauffante (risque de brûlure.)

■ Ne touchez pas le bouton d'ouverture du couvercle extérieur lorsque vous déplacez l'appareil.



(Le couvercle extérieur pourrait s'ouvrir et vous pourriez alors vous brûler.)

■ N'ouvrez pas le couvercle extérieur en cours de cuisson.



(Risque de brûlure.)

■ N'utilisez pas d'autres panier de cuisson que celui livré avec l'appareil.



(Risque de brûlure ou de blessure dû à une surchauffe ou à un dysfonctionnement.)

Précautions d'emploi

Versez la quantité correcte d'eau et de riz, puis sélectionnez le programme de cuisson adéquat en vous référant aux instructions fournies dans ce mode d'emploi.

(Si les quantités préconisées ne sont pas respectées, l'eau de cuisson du riz risque de déborder de l'appareil et/ou le riz risque d'être mal cuit ou brûlé.)

Ne versez pas les ingrédients à cuisiner directement dans l'appareil, sans avoir préalablement mis le panier de cuisson en place.

(Risque de panne causée par la présence d'impuretés.)

N'utilisez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur (tapis, tapis chauffant électrique, nappe en vinyle, etc.).

(Risque de mauvaise cuisson et/ou d'incendie.)

Retirez la feuille de papier anti-ternissement située entre le panier de cuisson et la plaque chauffante avant d'utiliser l'appareil.

(Risque de mauvaise cuisson et/ou d'incendie.)

Ne posez pas de torchon ou tout autre objet sur le couvercle extérieur lorsque l'appareil est en marche.

(Risque de déformation, de changement de couleur du couvercle extérieur et/ou de panne.)

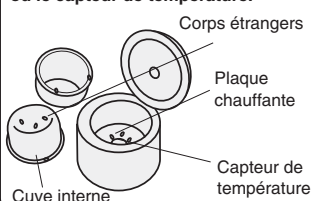
Évitez d'utiliser l'appareil en plein soleil.

(Risque de décoloration du corps de l'appareil.)

Ne pas utiliser d'ustensile métallique pour servir le riz.

Vous risqueriez de rayer le revêtement anti-adhésif du panier de cuisson qui finirait par se détacher du métal.)

Veillez à toujours nettoyer les corps étrangers (grains de riz, par exemple) présents sur le panier de cuisson, la plaque chauffante ou le capteur de température.



- N'inclinez pas et ne retournez pas l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, mettez-le hors tension à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

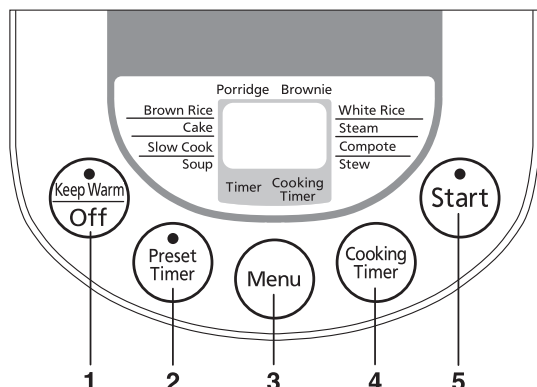
En cas de débordement de l'eau de cuisson du riz par le capuchon d'échappement de la vapeur, débranchez immédiatement l'appareil de la prise murale afin de couper l'alimentation. Ne refaites pas fonctionner l'appareil tant que l'eau de cuisson du riz présente sur la fiche d'alimentation secteur ou sur la fiche d'alimentation de l'instrument n'a pas été essuyée à l'aide d'un chiffon sec.

Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement. N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales ou industrielles ou pour une autre application que la cuisson d'aliments.

Le résultat de la cuisson peut être affecté en cas de coupure de courant pendant que l'appareil est en marche.

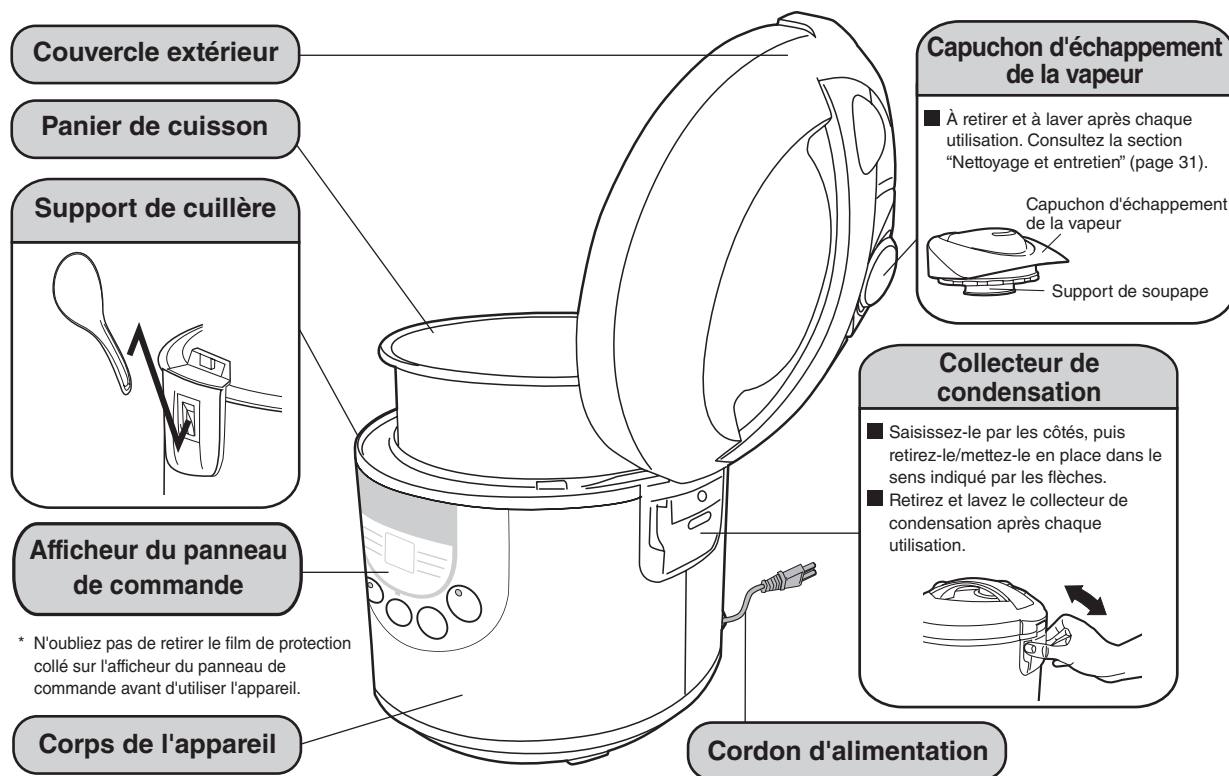
Identification des pièces

Panneau de commande



1. Appuyez sur cette touche pour annuler l'opération précédente ou pour activer la fonction Maintien au chaud.
2. Appuyez sur cette touche pour régler la minuterie.
3. Appuyez sur cette touche pour sélectionner le mode de cuisson.
4. Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur cette touche pour lancer la cuisson.

Identification des pièces



Accessoires

※ Nettoyez les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.



Verre mesureur (1)
(env. 180 mL)



Cuillère à riz (1)

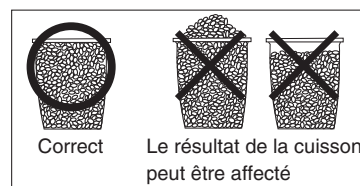


Panier d'étuvage (1)

Préparatifs

1 Mesurez la quantité de riz à l'aide du verre mesureur fourni avec l'appareil.

- Le volume du verre mesureur est d'environ 180 mL (148 g).
- Quantité maximale de riz pouvant être cuit en une seule fois  p. 33.

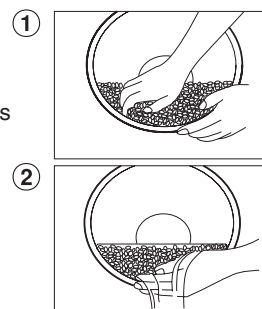


2 Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau de lavage devienne à peu près claire.

- Lavez rapidement le riz à l'eau courante et remuez délicatement le riz pendant que vous changez l'eau de lavage.
- Répétez plusieurs fois l'opération [laver le riz → rincer à grande eau] jusqu'à ce que l'eau de lavage devienne à peu près claire.

Important

- Ne lavez pas le riz dans le panier de cuisson : vous risqueriez d'en rayer le revêtement anti-adhésif.
- Lavez soigneusement le riz. À défaut, une croûte de riz risque de se former et les résidus de son de riz risquent d'altérer la saveur du riz.



3 Versez le riz lavé dans le panier de cuisson.

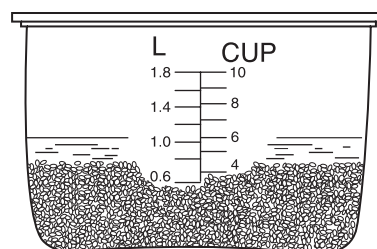
Pour cuire du riz blanc, ajoutez de l'eau jusqu'au repère de niveau correspondant.

- Essuyez la surface externe du panier de cuisson. L'appareil risque d'émettre un bruit pendant la cuisson si l'extérieur du panier de cuisson est humide. La présence d'un corps étranger entre le panier de cuisson et la plaque chauffante risque d'endommager l'appareil.
- Lorsque vous versez de l'eau dans l'appareil, faites attention aux graduations situées de chaque côté et veillez à ce que les graduations correspondent.
- Avec les programmes Ragoût, Soupe et Mijotage, le volume total occupé par les ingrédients et l'eau ne doit pas dépasser le repère correspondant au niveau d'eau maximal.
- Pour faire cuire du riz blanc, du riz mixte, du riz gluant, du riz brun ou du gruau, ajoutez la quantité d'eau indiquée dans le tableau de la page 23.

✂ Les quantités d'eau indiquées ci-dessus peuvent être augmentées ou réduites en fonction de vos préférences personnelles.

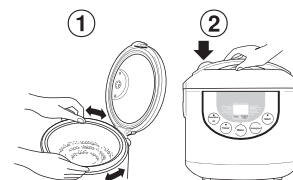
<Cuisson du riz blanc>

Pour faire cuire 6 verres mesureur de riz, lavez le riz, versez-le dans le panier de cuisson, puis ajoutez de l'eau jusqu'à la graduation "6".



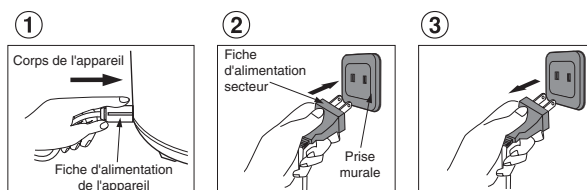
4 Placez le panier de cuisson dans le corps de l'appareil, puis refermez le couvercle extérieur.

- Afin que le fond du panier de cuisson soit bien en contact avec la plaque chauffante, faites tourner le panier de cuisson deux ou trois fois dans le sens indiqué par la flèche.
- Veillez à ce que le capuchon d'échappement de la vapeur soit bien positionnée ( p. 31)
- Veillez à bien entendre le "clac" lorsque vous refermez le couvercle extérieur.



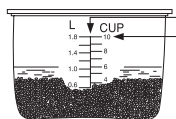
5 Branchez les deux extrémités du cordon d'alimentation.

- Commencez par brancher la fiche d'alimentation de l'appareil, puis insérez la fiche d'alimentation secteur dans une prise murale. Assurez-vous que les deux extrémités du cordon d'alimentation soient bien branchées, l'une sur le connecteur d'alimentation de l'appareil et l'autre sur la prise murale.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.



Préparatifs

Cuisson du riz blanc, du riz brun, du riz mixte et du riz gluant

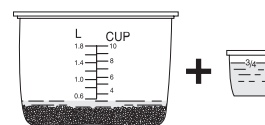


INDICATEUR DE NIVEAU MAXIMUM
Ne remplissez pas au-delà de ce niveau d'eau.

- Quantité d'eau indiquée dans le tableau ci-dessous.

Fonction	Riz blanc	Riz brun	Riz mixte	Riz gluant
Riz (tasse)	Niveau d'eau (TASSE)*	Niveau d'eau (TASSE)*	Niveau d'eau (TASSE)*	Niveau d'eau (TASSE)*
1	-	-	-	-
2	-	-	-	-
3	3	3	3+¾	3
4	4	4	4+¾	4
5	5	5	5+¾	5
6	6	6	6+¾	6
7	7	7	7+¾	-
8	8	-	8+¾	-
9	9	-	-	-
10	10	-	-	-

- 3 tasses graduées de riz mixte :



- * En respectant la graduation de niveau d'eau "CUP" située à l'intérieur du panier de cuisson.

✂ Les quantités d'eau indiquées ci-dessus peuvent être augmentées ou réduites en fonction de vos préférences personnelles.

Cuisson du gruau

Riz (tasse)	Niveau d'eau (L)*
1	0,8
1 ½	1,2
2	1,4

- * En respectant la graduation de niveau d'eau "L" située à l'intérieur du panier de cuisson.

✂ Les quantités d'eau indiquées ci-dessus peuvent être augmentées ou réduites en fonction de vos préférences personnelles.

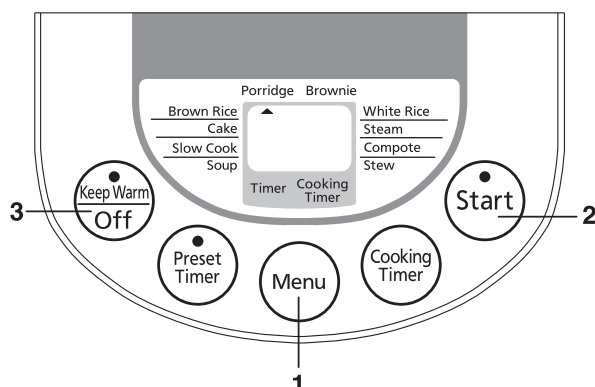
Important

* Pour faire cuire du riz à l'aide du panier d'étuvage, consultez le tableau ci-contre pour connaître les volumes d'ingrédients maximum. (Le volume d'ingrédients maximum ne doit pas dépasser 5 tasses.)

Volume de cuisson maximal (tasse graduée fournie)

Volume de cuisson maximal	5
---------------------------	---

Programme : Porridge (Gruau)



■ Informations importantes

- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de l'eau de cuisson du riz par le capuchon d'échappement de la vapeur.
- L'ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson risque d'augmenter la quantité de condensation.
- Le gruau risque de s'épaissir s'il est maintenu au chaud trop longtemps à l'aide de la fonction de maintien au chaud.
- Après chaque utilisation, retirez et nettoyez le capuchon d'échappement de la vapeur afin de prévenir la formation d'odeurs désagréables.

Marche à suivre

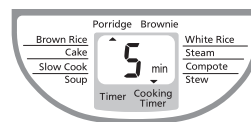
1 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le programme Porridge (Gruau).

- L'indicateur **Start** se met à clignoter.
- ✕ Chaque pression sur la touche **[Menu]** déplace le pointeur de l'afficheur ACL sur le programme de cuisson suivant.

2 Appuyez sur la touche [Start].

- L'indicateur **Start** s'allume et la cuisson commence.
- La durée de cuisson restante s'affiche sur l'écran ACL et un compte à rebours se déclenche lorsqu'il ne reste plus que 5 minutes de cuisson.

- Pour savoir comment régler la minuterie pour faire cuire du gruau, consultez la section "Utilisation de la minuterie" (👉 p. 30).

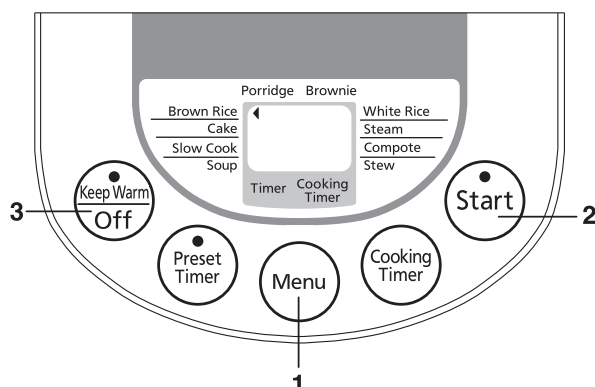


La cuisson est terminée

3 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Off].

- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émet des bips et active automatiquement la fonction **Maintien au chaud** (l'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Keep Warm** s'allume). Toutefois, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction **Maintien au chaud** qui risque d'altérer le goût de votre riz. Appuyez sur la touche **[Keep Warm/Off]** pour désactiver la fonction **Maintien au chaud**.

Programme : Brown Rice (Riz brun)



■ Informations importantes

- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de l'eau de cuisson du riz par le capuchon d'échappement de la vapeur.
- N'utilisez pas la fonction **Keep Warm** avec le riz brun : cela risquerait d'altérer son goût.
- Le riz brun est une sorte de riz difficile à cuire. Pendant la cuisson, le riz doit tout d'abord être laissé à tremper pendant environ une heure de manière à ce que les grains de riz puissent absorber suffisamment d'eau pour atteindre un niveau de cuisson suffisant.
- L'ouverture fréquente du couvercle extérieur après la cuisson peut générer un excédent d'eau et faire déborder le collecteur de condensation. Vous devez toujours penser à le vider.

Marche à suivre

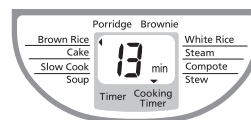
1 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le programme Brown Rice (Riz brun).

- L'indicateur **Start** se met à clignoter.
- ✕ Chaque pression sur la touche **[Menu]** déplace le pointeur de l'afficheur ACL sur le programme de cuisson suivant.

2 Appuyez sur la touche [Start].

- L'indicateur **Start** s'allume et la cuisson commence.
- La durée de cuisson restante s'affiche sur l'écran ACL et un compte à rebours se déclenche lorsqu'il ne reste plus que 13 minutes de cuisson.

- Pour savoir comment régler la minuterie pour faire cuire du riz brun, consultez la section "Utilisation de la minuterie" (👉 p. 30).

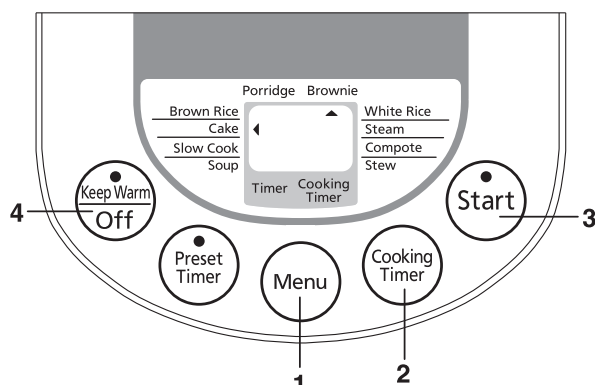


La cuisson est terminée

3 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Off], puis détachez les grains de riz.

- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à émet des bips et active automatiquement la fonction **Maintien au chaud** (l'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Keep Warm** s'allume). Toutefois, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction **Maintien au chaud** qui risque d'altérer le goût de votre riz. Appuyez sur la touche **[Keep Warm/Off]** pour désactiver la fonction **Maintien au chaud**.

Programme : Cake/Brownie (Gâteau/Brownie)



■ Informations importantes

- Ne faites pas cuire plus de 1660 g de mélange à gâteau.
- Le temps de cuisson dépend du volume et du type de gâteau.
- Protégez vos mains à l'aide de gants isothermes pour sortir le panier de cuisson.
- Le gâteau restera humide s'il est laissé à l'intérieur du panier de cuisson.
- Quelques taches d'huile peuvent rester dans le panier de cuisson après la cuisson. C'est tout à fait normal.

Marche à suivre

- Préparez le mélange à gâteau en suivant les indications de votre recette.
- Enduisez le panier de cuisson de beurre ou de margarine pour faciliter le démoulage du gâteau.
- Versez le mélange à gâteau dans le panier de cuisson, puis égalisez-en la surface.

1 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le programme Cake (Gâteau) ou Brownie.

- L'indicateur **Start** se met à clignoter et la durée "40 min" s'affiche sur l'écran ACL (il s'agit du temps de cuisson par défaut associé au programme Gâteau).

- ✳ Chaque pression sur la touche [Menu] déplace le pointeur de l'afficheur ACL sur le programme de cuisson suivant.



2 Appuyez sur la touche [Cooking Timer] pour régler le temps de cuisson de votre choix.

- Vous pouvez sélectionner le temps de cuisson
 - Fonction gâteau : de 20 à 65 minutes (par incrément de 5 minutes).
 - Fonction brownie : de 1 à 20 minutes (par incrément d'une minute) et de 20 à 65 minutes (par incrément de 5 minutes).
- Maintenez la touche enfoncée pour faire défiler les chiffres plus rapidement.

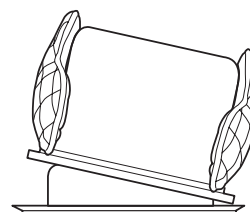
3 Appuyez sur la touche [Start].

- L'indicateur **Start** s'allume et la cuisson commence.
- Un compte à rebours indiquant la durée restante (en minutes) apparaît sur l'afficheur ACL.

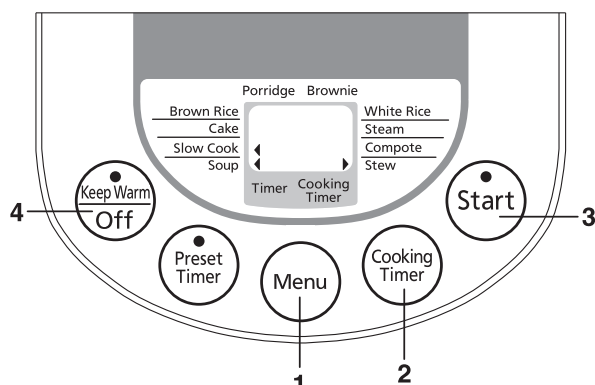
La cuisson est terminée

4 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Off].

- Une fois la cuisson terminée, le cuseur à riz émet des bips et active automatiquement la fonction **Maintien au chaud** (l'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Keep Warm** s'allume). Toutefois, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction **Maintien au chaud** qui risque d'altérer le goût de votre riz. Appuyez sur la touche [Keep Warm/Off] pour désactiver la fonction **Maintien au chaud**.
- Sortez le panier de cuisson de l'appareil, puis laissez-le refroidir pendant 2 à 3 minutes. Retournez ensuite le panier de cuisson sur un plateau ou sur une grille.
- Décorez la surface du gâteau selon votre envie.



Programme : Slow Cook/Soup/Stew (Cuisson lente/Soupe/Ragoût)



■ Informations importantes

- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de l'eau de cuisson du riz par le capuchon d'échappement de la vapeur.
- L'ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson risque d'augmenter la quantité de condensation.
- Après chaque utilisation, retirez et nettoyez le capuchon d'échappement de la vapeur afin d'éviter la formation d'odeurs désagréables.

Marche à suivre

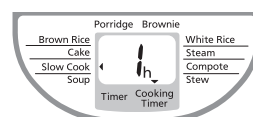
- Versez tous les ingrédients et assaisonnements dans le panier de cuisson.
- ✂ Si le volume d'ingrédients à cuire dépasse le repère de niveau d'eau maximal, il risque d'y avoir un débordement ou les aliments risquent ne pas être assez cuits (cf. p. 33 pour plus de détails).

1 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner la fonction Slow Cook (Cuisson lente), Soup (Soupe) ou Stew (Ragoût).

- L'indicateur **Start** se met à clignoter et la durée "1h" s'affiche sur l'écran ACL (il s'agit du temps de cuisson par défaut pour les fonctions Cuisson lente, Soupe et Ragoût).
- ✂ Chaque pression sur la touche [Menu] déplace le pointeur de l'afficheur ACL sur le programme de cuisson suivant.

2 Appuyez sur la touche [Cooking Timer] pour régler le temps de cuisson de votre choix.

- Le temps de cuisson peut être réglé sur une durée comprise entre 1 et 12 heures (par incréments de 30 minutes).
- Maintenez la touche enfoncée pour faire défiler les chiffres plus rapidement.



3 Appuyez sur la touche [Start].

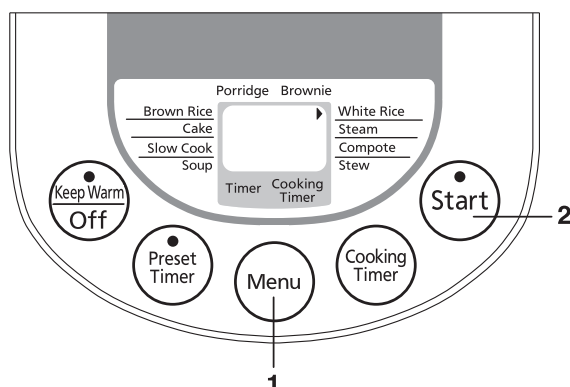
- L'indicateur **Start** s'allume et la cuisson commence.
- Un compte à rebours indiquant la durée restante apparaît sur l'afficheur ACL. La durée restante affichée diminue par tranches de 30 minutes (par tranches d'une minute lorsque qu'il ne reste plus qu'une heure de cuisson).

La cuisson est terminée

4 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Off].

- Une fois la cuisson terminée, le cuitiseur à riz émet des bips et active automatiquement la fonction **Maintien au chaud** (l'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Keep Warm** s'allume). Toutefois, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction **Maintien au chaud** qui risque d'altérer le goût de votre riz. Appuyez sur la touche [Keep Warm/Off] pour désactiver la fonction **Maintien au chaud**.

Programmes : White Rice (Riz blanc) • Keep Warm (Maintien au chaud)



■ Informations importantes

- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de l'eau de cuisson du riz par le capuchon d'échappement de la vapeur.
- Les aliments risquent de ne pas cuire correctement si le couvercle extérieur est mal fermé.
- L'ouverture fréquente du couvercle extérieur après la cuisson peut générer un excédent d'eau et faire déborder le collecteur de condensation. Vous devez toujours penser à le vider.

Marche à suivre

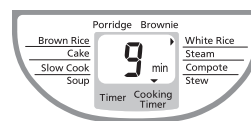
1 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner la fonction White Rice (Riz blanc).

- L'indicateur **Start** se met à clignoter.
- ✂ Chaque pression sur la touche [Menu] déplace le pointeur de l'afficheur ACL sur le programme de cuisson suivant.

2 Appuyez sur la touche [Start].

- L'indicateur **Start** s'allume et la cuisson commence.
- La durée de cuisson restante s'affiche sur l'écran ACL et un compte à rebours se déclenche lorsqu'il ne reste plus que 9 minutes de cuisson.

- Pour savoir comment régler la minuterie pour faire cuire du riz blanc, consultez la section "Utilisation de la minuterie" (📖 p. 30).



La cuisson est terminée

3 Détachez les grains de riz.

- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émet des bips et active automatiquement la fonction **Maintien au chaud** (l'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Keep Warm** s'allume).

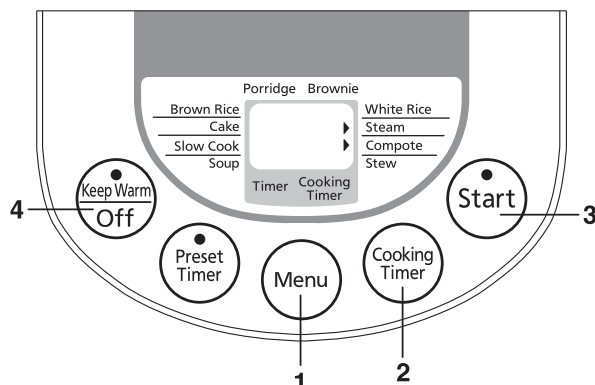
Maintien au chaud

- Une fois la cuisson terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, et ce, quel que soit le mode de cuisson de départ. L'utilisation de la fonction de maintien au chaud est déconseillée avec certains programmes de cuisson. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **[Keep Warm/Off]** pour désactiver la fonction de maintien au chaud.
- Vous pouvez maintenir le riz au chaud pendant 12 heures sans altération du goût ni odeur suspecte.
- En mode de maintien au chaud, des gouttelettes peuvent se former au bord du panier de cuisson.
- Ne laissez pas la cuillère à riz dans l'appareil lorsque le riz est maintenu au chaud : cela risquerait d'altérer la saveur du riz.



Menu	Maintien au chaud	Résultat après un maintien au chaud
Riz blanc	O	
Riz brun, riz mixte, riz gluant	×	Altère le goût du riz ou génère une odeur suspecte
Gruau	×	Le riz risque de s'épaissir
Gâteau/Brownie	×	
Cuisson lente/Soupe/Ragoût	×	
Vapeur/Compote	×	

Programme : Steam/Compote (Vapeur/Compote)



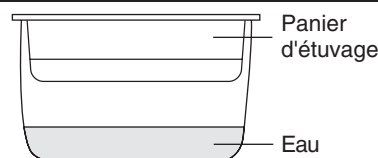
■ Informations importantes

- Pour faire cuire des aliments à la vapeur tout en faisant cuire du riz, sélectionnez le programme **[White Rice]**
- Le temps de cuisson vapeur doit être déterminé en fonction de la quantité d'eau présente dans le panier de cuisson. Adaptez la quantité d'eau au temps de cuisson requis.
- Une fois l'eau totalement évaporée, le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode **Maintien au chaud**.
- Pour désactiver la fonction Cuisson vapeur en cours de cuisson, appuyez sur la touche **[Keep Warm/Off]**.

Marche à suivre

Utilisation du programme **Vapeur**

- Ajoutez la quantité d'eau appropriée (cf. tableau suivant).
- Placez le panier d'étuvage dans le panier de cuisson.
- Déposez les aliments à cuire à la vapeur dans le panier d'étuvage.
- Refermez le couvercle extérieur.



La durée totale entre le début et la fin de la cuisson correspond à la durée indiquée dans le tableau suivant :

Quantité d'eau (approx.)	½ tasse graduée	1 tasse graduée	2 tasses graduées	3 tasses graduées
Temps de cuisson vapeur (approx.)	15 minutes	30 minutes	50 minutes	65 minutes

* Le temps de cuisson vapeur maximal est d'environ 60 minutes. Une fois la durée prévue écoulée, le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode **Maintien au chaud**, et ce, que l'eau soit totalement évaporée ou non.

Utilisation du programme **Compote**

- Versez tous les ingrédients et assaisonnements indiqués dans la recette dans le panier de cuisson.

1 Appuyez sur la touche **[Menu]** pour sélectionner le programme **Steam (Vapeur)** ou **Compote**.

- L'indicateur **Start** se met à clignoter et la durée "**10 min**" s'affiche sur l'écran ACL (il s'agit du temps de cuisson par défaut associé aux programmes **Steam** et **Compote**).
- ✕ Chaque pression sur la touche **[Menu]** déplace le pointeur de l'afficheur ACL sur le programme de cuisson suivant.

2 Appuyez sur la touche **[Cooking Timer]** pour régler le temps de cuisson de votre choix.

- Le temps de cuisson peut être réglé sur une durée de 1 à 60 minutes (par incréments d'une minute).
- Maintenez la touche enfoncée pour faire défiler les chiffres plus rapidement.

3 Appuyez sur la touche **[Start]**.

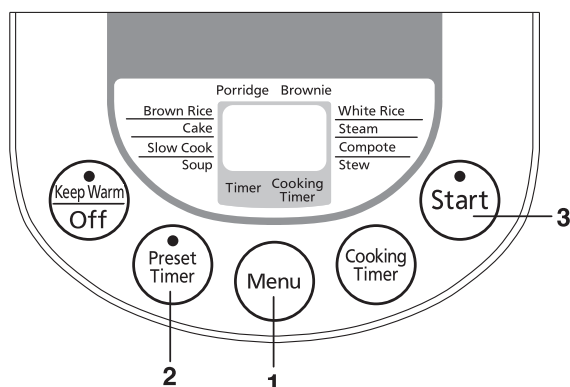
- L'indicateur **Start** s'allume et la cuisson commence.
- Un compte à rebours indiquant la durée restante (en minutes) apparaît sur l'afficheur ACL une fois que l'eau est arrivée à ébullition.

La cuisson est terminée

4 Appuyez sur la touche **[Keep Warm/Off]**.

- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émet des bips et active automatiquement la fonction **Maintien au chaud** (l'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Keep Warm** s'allume). Toutefois, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction **Maintien au chaud** qui risque d'altérer le goût de votre riz. Appuyez sur la touche **[Keep Warm/Off]** pour désactiver la fonction **Maintien au chaud**.

Utilisation de la minuterie



Il s'agit d'un indicateur de temps, et non d'une horloge. Le cuiseur à riz arrêtera la cuisson dès que le nombre d'heures défini sera écoulé.

Exemple

Si vous avez réglé la minuterie sur une durée de 4 h 30 min, la cuisson cessera 4 heures et 30 minutes après que vous ayez appuyé sur la touche **[Start]**.

Marche à suivre

1 Appuyez sur la touche **[Menu]** pour sélectionner le programme de cuisson. (Gruau, Riz brun, Riz blanc)

2 Appuyez sur la touche **[Preset Timer]** pour régler la minuterie.

- La première pression sur la touche **[Preset Timer]** fait apparaître le dernier réglage de la minuterie sur l'afficheur. Chaque pression sur la touche **[Preset Timer]** permet d'augmenter le temps de cuisson de 30 minutes. Maintenez la touche enfoncée pour faire défiler les chiffres plus rapidement.

Menus applicables pour la cuisson contrôlée par minuterie et plages de durée recommandées.

Programme	Minuterie (en heures)
Gruau	1 - 13
Riz brun	1,5 - 13
Riz blanc	1 - 13

3 Appuyez sur la touche **[Start]**.

- L'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Preset Timer** s'allume.
- Dès le début de la cuisson, l'indicateur **Preset Timer** s'éteint tandis que l'indicateur **Start** s'allume.
- Si la fonction **Preset Timer** est réglée sur l'intervalle correspondant au temps de cuisson par défaut associé à ce programme, le voyant **Preset Timer** ne s'allumera pas, mais le voyant **Start** s'allumera dès que vous appuierez sur la touche **[Start]**.
- Ce mode ne peut pas être utilisé avec les programmes de cuisson **Gâteau, Cuisson lente, Soupe, Vapeur, Ragoût** et **Compote**.
- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émet des bips et active automatiquement la fonction **Maintien au chaud** (l'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Keep Warm** s'allume).

La cuisson est terminée

4 Détachez les grains de riz.

- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émet des bips et active automatiquement la fonction **Maintien au chaud** (l'indicateur **Start** s'éteint tandis que l'indicateur **Keep Warm** s'allume).
- Pour désactiver la fonction **Maintien au chaud**, appuyez sur la touche **[Keep Warm/Off]**.

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'accomplir les tâches décrites ci-dessous.
- N'utilisez pas de benzène, de diluants, de poudre à récurer ou de tampons à gratter métalliques pour nettoyer l'appareil.

Corps de l'appareil / Couvercle extérieur / Cadre supérieur

Essuyez-le avec un chiffon humide.

- N'utilisez pas de produit vaisselle.

Panier de cuisson

Lavez avec une éponge sur laquelle vous aurez déposé quelques gouttes de produit vaisselle, puis essuyez la surface externe du panier de cuisson.

Capteur de température / Plaque chauffante

Si un corps étranger est collé sur le capteur de température/la plaque chauffante, éliminez-le en frottant délicatement la surface concernée au moyen d'un papier de verre fin (grain 600). Puis, essuyez-la avec un chiffon humide.

Collecteur de condensation

À retirer et à nettoyer après chaque utilisation.

Accessoires



Verre mesureur



Cuillère à riz



Panier d'étuvage

Lavez avec un détergent dilué et une éponge.

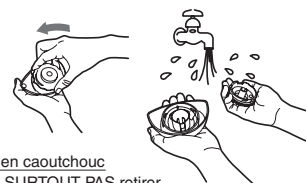
Capuchon d'échappement de la vapeur

■ Procédure de retrait et de nettoyage

1. Pour retirer le capuchon d'échappement de la vapeur, tirez-le hors de son support tel qu'indiqué sur l'illustration.



2. Retirez le support de soupape en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lavez-le, puis essuyez-le avec un chiffon humide.



Joint en caoutchouc
À NE SURTOUT PAS retirer

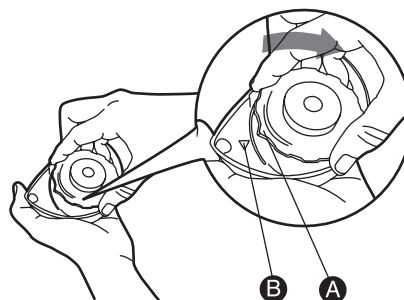
3. Essuyez l'intérieur du trou et la plaque chauffante avec un chiffon humide.



Ne retirez pas le capuchon d'échappement de la vapeur lorsque l'appareil est en marche.

Mise en place du capuchon d'échappement de la vapeur

1. Insérez le support de soupape dans le capuchon d'échappement de la vapeur en alignant le repère de la flèche du support **A** avec le capuchon **B** et tournez le support dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
2. Insérez le capuchon d'échappement de la vapeur dans le trou situé sur le couvercle extérieur.



Dépannage

Veuillez vérifier les points suivants

Plats à base de riz

Détails	Problèmes de cuisson					Problèmes avec la fonction Maintien au chaud			Absence d'alimentation	Bruits anormaux
	Céréales dures	Sous-cuisson	Trop mou	Débordement de l'eau de cuisson	Riz brûlé au fond du panier de cuisson	Changement de couleur	Mauvaise odeur	Trop sec		
Ratio riz/eau incorrect.	●	●	●	●	●			●	Absence d'alimentation. Débranchez la fiche d'alimentation, puis vérifiez la prise murale.	L'appareil fait du bruit car la surface extérieure du panier de cuisson est humide.
Riz mal lavé.				●	●	●				
Présence d'un corps étranger entre le panier de cuisson et la plaque chauffante.	●	●	●		●	●	●			
Cuisson avec beaucoup d'huile.	●	●				●				
Quantité d'eau inadaptée.	●		●							
Le plat a été maintenu au chaud pendant plus de 12 heures.						●	●	●		
Le panier de cuisson contient quelque chose.						●	●			
Le gruaa a été réchauffé à l'aide du programme Maintien au chaud.						●	●			
Le couvercle extérieur n'est pas suffisamment hermétique.						●	●	●		
Le panier de cuisson a été mal lavé.					●	●				
La fiche du cordon d'alimentation est mal branchée sur la prise murale.		●								

Pâtisserie

Détails	Problèmes de cuisson d'un gâteau							Absence d'alimentation	Bruits anormaux
	Le gâteau n'est pas assez cuit	Gâteau insuffisamment cuit	Le gâteau est humide	Le gâteau colle au fond du panier de cuisson	Fond du gâteau brûlé	Le gâteau n'a pas suffisamment levé	Le gâteau est friable		
Trop de mélange à gâteau dans le panier de cuisson avant la cuisson.	●	●						Absence d'alimentation. Débranchez la fiche d'alimentation, puis assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas entaillé.	L'appareil fait du bruit car la surface extérieure du panier de cuisson est humide.
Pas assez de mélange à gâteau dans le panier de cuisson avant la cuisson.				●	●				
Utilisation d'un mélange à gâteau incompatible.	●	●	●			●			
Utilisation d'un mélange à gâteau trop riche en chocolat, en sucre ou en fruits.	●	●		●	●				
Le gâteau n'était pas couvert pendant la cuisson.	●	●				●			
Présence d'un corps étranger entre le panier de cuisson et la plaque chauffante.	●	●	●		●				
Le fond du panier de cuisson n'a pas été beurré.				●					
Gâteau laissé trop longtemps dans le panier de cuisson.			●		●				
Mixage inadéquat ou trop long.						●	●		
Quantité d'ingrédients incorrecte.						●	●		

Caractéristiques techniques

N° de modèle		SR-TMJ181
Alimentation		120 V ~ 60 Hz
Consommation électrique	En mode cuisson	670 W
	En mode maintien au chaud	108 W
Capacité	Riz blanc	3 - 10 tasses
	Riz gluant	3 - 6 tasses
	Riz mixte	3 - 8 tasses
	Riz brun	3 - 7 tasses
	Gruau	1 - 2 tasses
	Cuisson lente/Soupe/Ragoût	1,1 - 3,2 L
	Gâteau/Brownie	1660 g
Dimensions (hauteur x longueur x largeur) (approx.)		276 x 275 x 274 mm
Poids (approx.)		3,1 kg
Maintien au chaud (en mode Riz blanc)		12 heures

- Contactez un SAV Panasonic agréé pour toute demande de remplacement du cordon d'alimentation ou de réparation de l'appareil.
- L'aspect et les caractéristiques de l'appareil sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

重要的安全措施

必須按照下列次序的安全警惕基礎而實行：

1. 閱讀所有的用法說明。
2. 請勿接觸有熱度的表面。應使用把柄或捏手。
3. 為避免遭受觸電危險，請不要將電纜、插頭和電器具浸入水或其他液體中。
4. 每當在有小孩在場或近旁的地方使用電器具，必須緊密留意。
5. 不使用時及清洗之前，請將插頭拔掉。稍冷後再安置或拆卸其部件或配件。
6. 請勿在任何電器具上使用已損壞的電線或插頭，另勿使用有故障或有任何形式的損壞之電器具。請將那電器具送到附近授權服務站做檢查、修理或調節。
7. 使用電器具廠商建議之外的連接裝置可能會造成傷害。
8. 請別在戶外使用。
9. 請不要將電線吊在桌子或櫃台邊兒，或者接觸有熱度的表面。
10. 請不要放置於煤氣灶或電熱爐上面或者旁邊或者烤爐裡。
11. 每當移動有熱油或其他熱液體的電器具時必須留意謹慎。
12. 必須先將一邊插頭插入電器具，再將另一邊插入牆壁上的插座。若要斷開連接，請將所有控件調節到「off」位置，再從牆壁插座上拔出插頭。
13. 請不要將電器具使用於其他用途。

14. 保存此說明書

此產品僅供家庭使用。

注意：

- a. 附帶有一條短電源電纜（或可拆卸式電源電纜）以減少因電線過長引起的電線糾纏或跳閘等危險。
- b. 較長的可拆卸式電源電纜或延長電纜可從市面獲得並可以被使用，但使用時必須多加小心。
- c. 若使用較長的可拆卸式電纜或延長電纜，
 - (1) 長電線或延長線的標記額定值至少應與電器具額定值相當大。
 - (2) 電纜應妥善放置，切勿隨意搭在廚房工作檯面或桌面以避免小孩不小心拉倒或被絆倒。

此電器具使用極化插頭（其中一個插刀比另一個寬）。為了減少觸電的危險，此插頭被設計為僅用一種方式才適合插入極化插座。如果此插頭不能完全插入插座，請倒轉插頭。如果仍不適合，請與有許可證的電工連絡。請勿試圖調節插頭。

安全注意事項

必須遵循！

為防止對使用者及他人造成傷害或造成機件故障，請遵從以下指示說明。

■ 下圖表示由於錯誤操作引起的危害的等級。

 **警告：** 此標誌表示「可能造成傷亡」。

 **注意：** 此標誌表示「可能造成傷害或機件故障」。

■ 下列標誌區分、說明應予遵守的各項內容。

   此標誌表示禁止。

 此標誌表示必須遵守。

警告

■ 如果電線或電源插頭損壞，或電源插頭鬆動，請勿使用本裝置。

 (可能會引發觸電、短路或火災。)

■ 請勿將任何物件塞入噴氣孔或任何其他部位。
尤其是夾子、鐵絲或任何金屬物件。
(可能會造成觸電或機件故障。)

■ 該設備並非設計供以下人群(包括兒童)使用：身體、感官或精神方面有障礙的人士或缺乏經驗及知識的人士，除非負責他們安全的人員已就本機的使用予以監督或指導。
須監督不讓兒童玩弄該設備。

 (可能會導致燒傷或受傷。)

■ 經常清理電源插頭。

 (骯髒的電源插頭可能會因潮濕而導致絕緣不足，可能會導致火災。)

• 拔出電源插頭，用干布擦干淨。

■ 請勿損壞電源插頭或電線。

 以下為禁止項目：

對電線進行改造、放置在溫度高的地方、彎曲、扭曲、拉扯、壓以重物或扎成一捆(可能會造成觸電、短路或火災。)

• 若電線或電源插頭損壞，必須由電子鍋廠商、服務代理或類似專職人員進行更換，以避免發生危險。

■ 請勿使電子鍋的任何零件浸濕水或其它液體。

 (可能會造成短路或觸電。)

• 如有水滲入電子鍋內，請詢問授權經銷商。

■ 只能使用 10 安培額定電壓的插座和 120 伏的交流電壓。

 (插入到同一插座上的其它裝置可能會導致電路過熱，會引起火災。)

• 只能使用最低額定 10 安培的延長電纜。

■ 如發生異常情況或故障時，須立即停止使用該設備，並拔掉電線纜。

 (可能會產生煙霧、造成火災或觸電。)

- 電源插頭和電線纜的溫度異常高。
- 電線纜損壞或連接時發生電源故障。
- 鍋體變形或異常發熱。
- 裝置發出煙霧或燒焦味。
- 設備有刮痕、鬆動或晃動。
- 電熱板扭曲或內鍋變形。

→ 請立即諮詢 Panasonic 授權服務中心進行檢查和修理。

■ 請勿用潮濕的手插拔插頭。

 (可能會造成觸電。)

■ 請勿以手或臉觸及蒸汽帽。請勿讓小孩觸及蒸汽帽。

 蒸汽帽
(可能會造成燙傷。)



■ 請勿修改、拆卸或修理此設備。

 (可能會造成火災、觸電或傷害。)

• 請諮詢商店或授權經銷商維修部門。

■ 請將電源插頭插緊。

 (否則，可能造成觸電，電源插頭周圍產生的熱量可能會導致火災。)

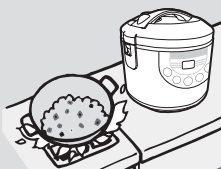
• 請勿使用老舊或鬆動的插頭。

安全注意事項

必須遵循！

⚠ 注意

■ 請勿在以下地方使用設備。



- 請勿在水邊或熱源邊操作該電子鍋。
- 請勿將電子鍋放置在毛毯、电热毯、桌布（乙烯塑料）或其他不能抗高溫的物品上進行使用。
- 請勿將電子鍋放置在牆邊或傢俱旁。（蒸氣可能會造成變色或變形。）

■ 電子鍋在使用中或蒸煮後會發熱，請勿直接用手觸摸它們。



尤其是電熱板（可能會造成燙傷。）

■ 請勿將電源插頭接觸蒸汽。



- 插入電源插頭時，請勿接觸蒸汽。（可能會造成短路或火災。）使用帶有滑台的櫥櫃時，請將設備置於遠離水汽的地方。

■ 移動電子鍋時請勿按鍋蓋開關按鈕。



（若外蓋被打開，可能會造成燙傷。）

■ 拔出電源插頭時，一定要按住電源插頭。



（否則，可能會觸電、短路或造成火災。）

■ 請勿使用未指定用於此設備的電纜（指裝置插頭和電源插頭）。也不要將其轉接。



（可能會導致觸電、漏電和火災。）

■ 蒸煮過程中，請勿打開外蓋。



（可能會造成燙傷。）

■ 不使用設備時，請從電源插座上拔掉電源插頭。



（否則可能會造成觸電或因線纜絕緣老化造成火災。）

■ 清洗前，請將設備冷卻。



（觸摸熱元件可能會燙傷。）

■ 請勿使用非指定的內鍋。



（可能會因元件過熱或出現故障造成燙傷或受傷。）

使用注意事項

請放入正確量的大米和水，並根據使用說明書選擇功能。

（以免造成米湯溢出、米飯半熟或燒焦。）

請勿將配料直接放入不帶內鍋的電子鍋。

（以免造成由雜質引起的故障。）

請勿將電子鍋放置在毛毯、电热毯、桌布（乙烯塑料）或其他不能抗高溫的物品上進行使用。

（以免造成不良蒸煮或火災。）

使用設備前，須拆除內鍋和電熱板之間的防銹紙。

（以免造成不良蒸煮或火災。）

使用設備時，請勿將抹布或其他物體覆蓋外蓋。

（以免造成變形、外蓋變色或故障。）

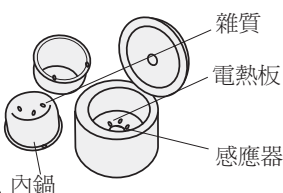
請勿在太陽直射下使用電子鍋。

（以免變色。）

請勿使用金屬物體盛米飯。

（以免刮傷內鍋塗層，使塗層剝落。）

請經常清洗雜質，如內鍋、電熱板和溫度感應器里的大米。



- 切勿傾斜或推翻設備。
- 清洗前，須關閉電源開關並拔掉電源插頭。

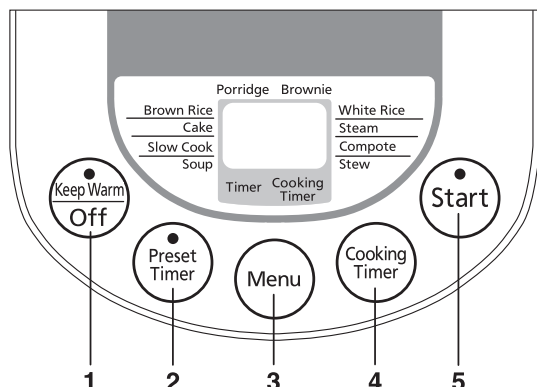
如發生米湯從蒸汽帽中溢出時，須立即拔掉電源插頭，斷開電源。直到使用干抹布擦乾電源插頭和儀錶插頭上的米湯後，方可繼續使用。

本電器僅適於家用。除用於蒸煮外，切勿作其它用途使用，切勿使用本產品作商業或工業用途。

在設備的操作過程中，如發生電源故障，可能會影響蒸煮結果。

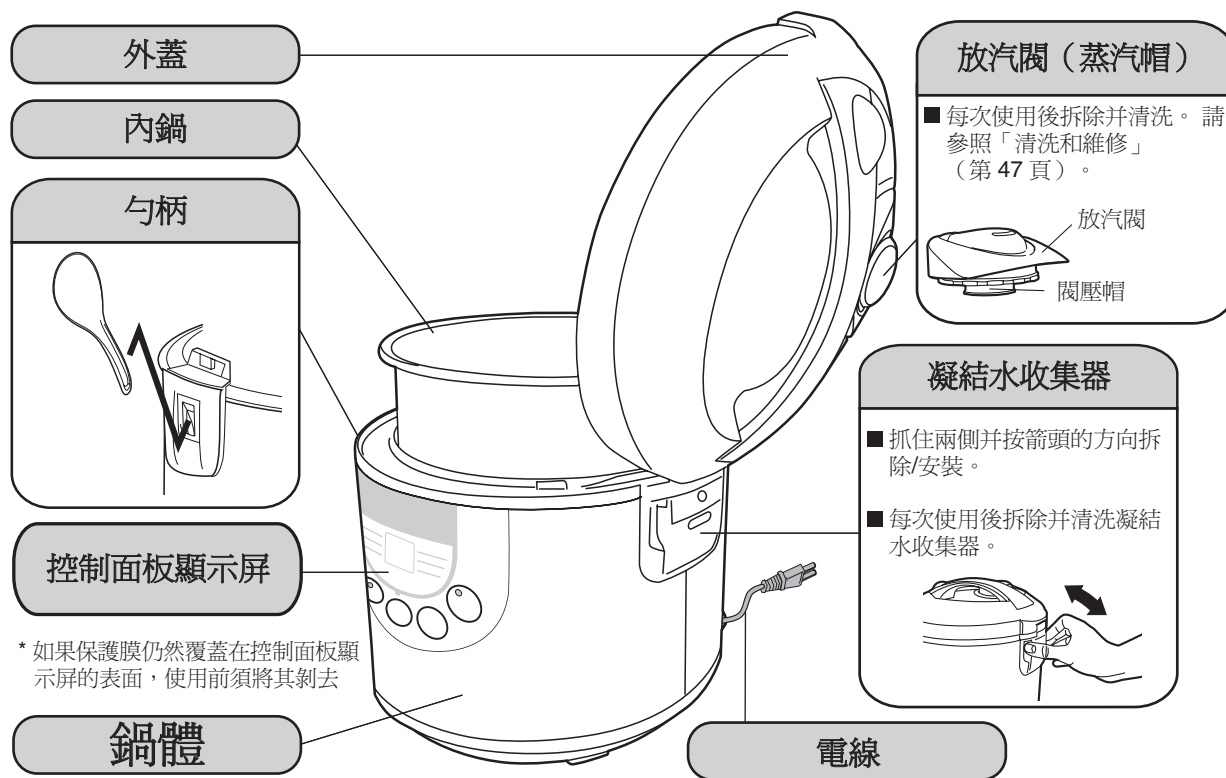
零件識別

顯示



1. 按此按鈕取消之前的操作，或顯示保溫功能。
2. 按此按鈕進行定時器設定。
3. 按此按鈕選擇蒸煮功能。
4. 按此按鈕設定蒸煮時間。
5. 按此按鈕開始蒸煮。

零件識別



* 如果保護膜仍然覆蓋在控制面板顯示屏的表面，使用前須將其剝去

附件

※ 請在使用前清洗附件。



量米杯 (1)
(約 180 毫升)



飯勺子 (1)

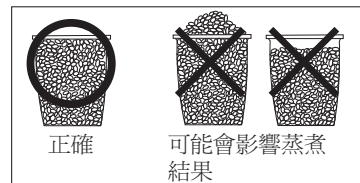


蒸籠 (1)

準備事項

1 使用量米杯量米

- 量米杯容量約為 180 毫升（148 克）。
- 請查看  第 49 頁關於一次可蒸煮的米量。

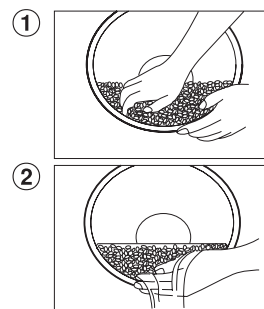


2 清洗米，直到水變清

- ① 用大量的水快速清洗米，換水時，輕輕攪拌米以更好清洗。
- ② 重複多次「清洗米 → 倒水」步驟，直到水變清。

注意

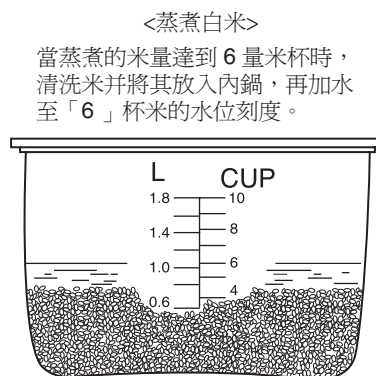
- 為避免內鍋產生刮痕，請不要在內鍋里清洗米。
- 徹底清洗米。否則米可能會燒糊，或有米麴氣味，影響米飯味道。



3 將清洗乾淨的米放入內鍋。

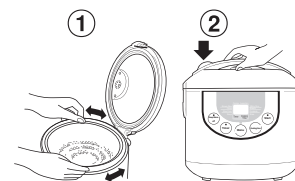
- 蒸煮白米時，須將水加至對應的水位刻度。
- 擦干內鍋外壁的水。如果潮濕，可能會在蒸煮時產生噪音。
 - 內鍋和電熱板之間若存在異物，將會損壞裝置。
 - 加水時，須留意左右兩邊的水位刻度，並將它們保持在同一高度。
 - 煮炖、煲湯或燉煮時，配料和水的總體積不應超過最高水位線。
 - 蒸煮白米、混合米、糯米、糙米或稀飯時，請根據第 39 頁的表格指示添加水量。

※ 以上水量可視乎個人喜好增加或減少。



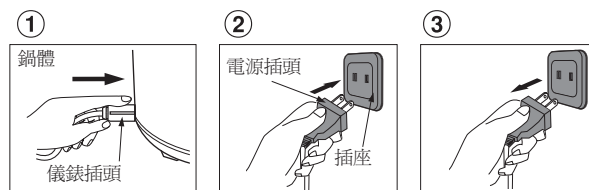
4 將內鍋放入鍋體並蓋上外蓋。

- 為使內鍋底部緊密接觸電熱板，請按照箭頭指示的方向旋轉 2-3 次直到合適為止。
- 請檢查蒸汽帽是否已正確放置。（ 第 47 頁）
- 蓋上外蓋時，請確保發出咔嗒聲。



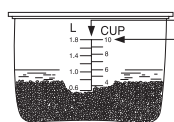
5 連接插頭

- 請先將儀器插頭連接至鍋體，再連接電源插頭。
- 確保兩個插頭均已連接牢固。
- 不使用時，請拔掉電器具插頭。



準備事項

蒸煮稀飯、糙米、混合米和糯米

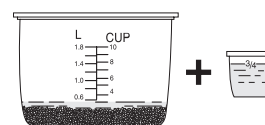


水位指示器
最大水位
請勿超過該水位。

- 下表規定的水量。

功能	白米	糙米	混合米	糯米
米量 (杯)	水位 (杯) *	水位 (杯) *	水位 (杯) *	水位 (杯) *
1	-	-	-	-
2	-	-	-	-
3	3	3	3 $\frac{3}{4}$	3
4	4	4	4 $\frac{3}{4}$	4
5	5	5	5 $\frac{3}{4}$	5
6	6	6	6 $\frac{3}{4}$	6
7	7	7	7 $\frac{3}{4}$	-
8	8	-	8 $\frac{3}{4}$	-
9	9	-	-	-
10	10	-	-	-

- 混合米 3 杯：



* 參考內鍋壁上標「CUP」字眼的水位刻度加水。

※ 以上水量可視乎個人喜好增加或減少。

蒸煮稀飯

米量 (杯)	水位 (L) *
1	0.8
1 ½	1.2
2	1.4

* 參考內鍋壁上標「L」字眼的水位刻度加水。

※ 以上水量可視乎個人喜好增加或減少。

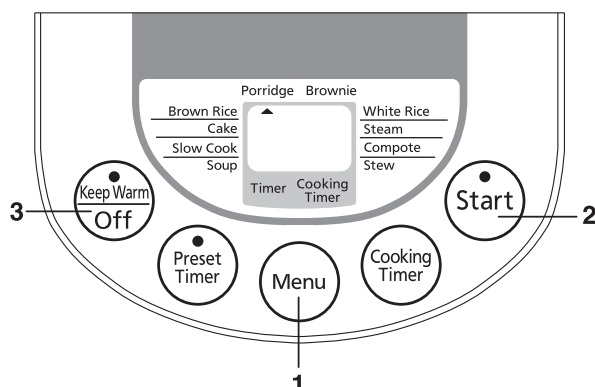
注意

* 使用蒸籠蒸煮大米時，有關最大的蒸煮量請參照右邊的表格。（最大蒸煮容量應不超過 5 量米杯）

最大蒸煮容量（使用附帶量米杯）

最大蒸煮容量	5
--------	---

功能 稀飯



重要資訊

- 加入太多的水或米可能導致米湯從蒸汽帽溢出。
- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 如果稀飯在保溫功能中的時間過長，可能會變得濃稠。
- 每次使用完畢后，須取下蒸汽帽并清洗乾淨，以免存在異物。

操作

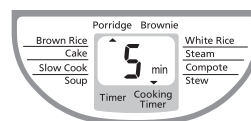
1 按「Menu」按鈕選擇稀飯功能。

- 「Start」指示燈閃爍。
- ※ 每次按「Menu」按鈕時，LCD 顯示屏上的指標將切換至下一個功能。

2 按「Start」按鈕。

- 「Start」指示燈亮起，開始蒸煮。
- LCD 顯示屏上將顯示剩餘時間。當剩餘時間到達 5 分鐘時，開始倒計時。

- 如果您想設定稀飯蒸煮計時器，請參照第 46 頁的「使用計時器」內容。

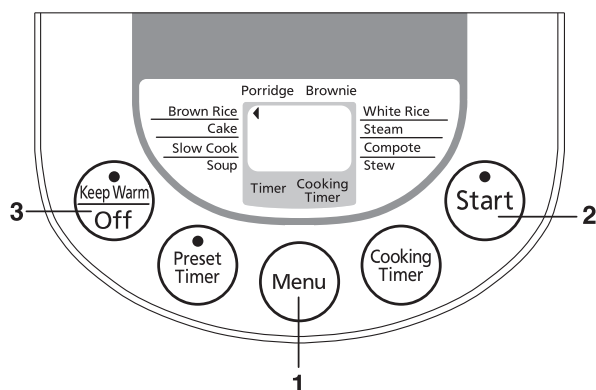


蒸煮結束

3 按「Keep Warm/Off」按鈕。

- 蒸煮結束後，電子鍋會發出嗶嗶聲，並自動切換至 **Keep Warm** 功能（**Start** 指示燈熄滅，**Keep Warm** 指示燈亮起）但是，建議不要使用 **Keep Warm** 功能以免影響口味，按「Keep Warm/Off」按鈕退出 **Keep Warm** 功能。

功能 糙米



重要資訊

- 加入太多的水或米可能導致米湯從蒸汽帽溢出。
- 切勿使用 **Keep Warm** 功能蒸煮糙米，因為可能會影響口味。
- 糙米不宜煮熟。在蒸煮過正中，糙米應先浸泡約 1 小時，從而使稻粒能吸收足夠的水，以達到滿意的蒸煮效果。
- 蒸煮后頻繁打開外蓋可能會產生多餘水分，並使得凝結水收集器溢出。使用者應隨時將其清空。

操作

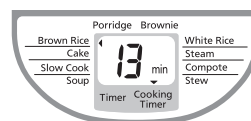
1 按「Menu」按鈕選擇糙米功能。

- 「Start」指示燈閃爍。
- ※ 每次按「Menu」按鈕時，LCD 顯示屏上的指標將切換至下一個功能。

2 按「Start」按鈕。

- 「Start」指示燈亮起，開始蒸煮。
- LCD 顯示屏上將顯示剩餘時間。當剩餘時間到達 13 分鐘時，開始倒計時。

- 如果您想設定稀飯蒸煮計時器，請參照第 46 頁的「使用計時器」內容。

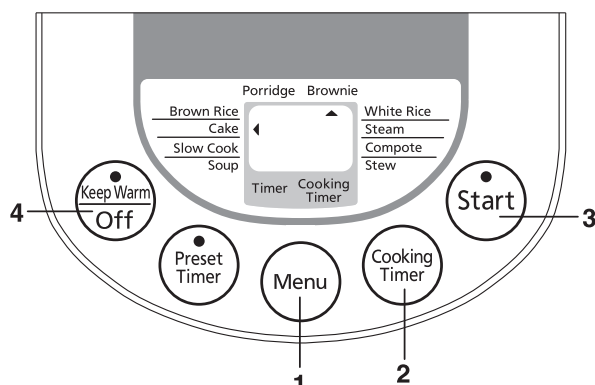


蒸煮結束

3 按「Keep Warm/Off」按鈕，並疏鬆米飯。

- 蒸煮結束后，電子鍋會發出嗶嗶聲，並自動切換至 **Keep Warm** 功能（Start 指示燈熄滅，Keep Warm 指示燈亮起）但是，建議不要使用 **Keep Warm** 功能以免影響口味，按「Keep Warm/Off」按鈕退出 **Keep Warm** 功能。

功能 蛋糕/布朗尼



重要資訊

- 蒸煮的蛋糕粉應不超過 1,660 克。
- 蒸煮時間視乎蛋糕的體積和類型。
- 取出內鍋時，請戴上廚房手套。
- 若將蛋糕長時間留在內鍋，蛋糕可能會變潮。
- 蒸煮后，油污可能殘留在內鍋。這很正常。

操作

- 根據您的食譜準備蛋糕粉。
- 在內鍋塗一層牛油或植物黃油，方便從內鍋取出蛋糕（不粘鍋）。
- 將蛋糕粉倒入內鍋并撫平。

1 按「Menu」按鈕選擇蛋糕或巧克力蛋糕功能。

- **Start** 指示燈亮，LCD 會顯示 40 min（蛋糕功能的預設蒸煮時間）。
- ※ 每次按「Menu」按鈕時，LCD 顯示屏上的指標將切換至下一個功能。



2 按「Cooking Timer」設定蒸煮時間。

- 您可以選擇蒸煮時間
 - 蛋糕功能：從 20 至 65 分鐘（每按一次按鈕，時間增加 5 分鐘）。
 - 布朗尼功能：從 1 到 20 分鐘（每按一次按鈕，時間增加 1 分鐘）
- 及從 20 至 65 分鐘（每按一次按鈕，時間增加 5 分鐘）。
- 按住此按鈕可快速設定。

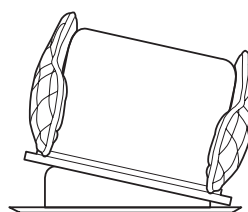
3 按「Start」按鈕。

- 「Start」指示燈亮起，開始蒸煮。
- LCD 會顯示倒計時時間，并以 1 分鐘為量度倒數計時。

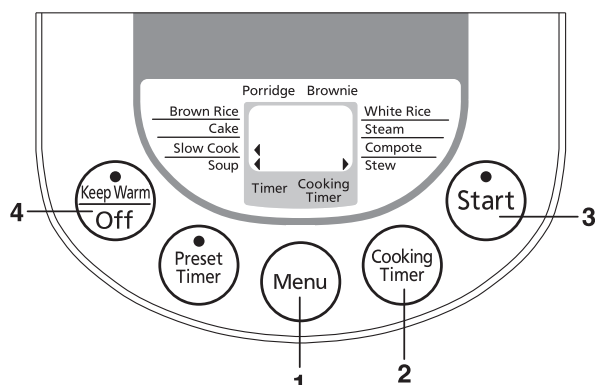
蒸煮結束

4 按「Keep Warm/Off」按鈕。

- 蒸煮结束后，電子鍋會發出嗶嗶聲，并自動切換至 **Keep Warm** 功能（**Start** 指示燈熄滅，**Keep Warm** 指示燈亮起）但是，建議不要使用 **Keep Warm** 功能以免影響口味，按「Keep Warm/Off」按鈕退出 **Keep Warm** 功能。
- 將內鍋從電子鍋中取出，冷卻 2 - 3 分鐘。然後倒置內鍋將蛋糕倒入盤碟中或烤架上。
- 根據您的喜好裝飾蛋糕。



功能燉煮/煲湯/燉



■ 重要資訊

- 加入太多的水或米可能導致米湯從蒸汽帽溢出。
- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 每次使用完畢后，須取下蒸汽帽并清洗乾淨，以免存在異物。

操作

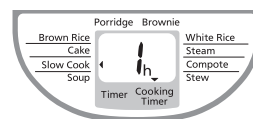
- 將所有配料及調味料一起放入內鍋。
- ※ 當最大蒸煮量超過最高水位刻度時，可能會發生溢出或半熟情況（請參照  第 49 頁的規格說明）。

1 按「Menu」按鈕，選擇燉煮、煲湯或燉功能。

- **Start** 指示燈亮，LCD 顯示 1 小時（燉煮、煲湯或燉功能的預設時間）。
- ※ 每次按「Menu」按鈕時，LCD 顯示屏上的指標將切換至下一個功能。

2 按「Cooking Timer」按鈕設定蒸煮時間。

- 蒸煮時間可從 1 分鐘設定至 12 小時（每按一次按鈕，時間增加 30 分鐘）。
- 按住此按鈕可快速設定。



3 按「Start」按鈕。

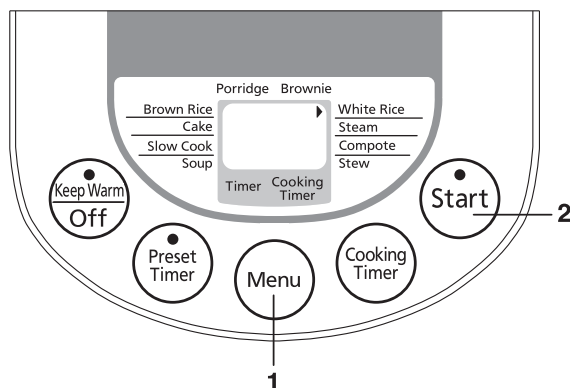
- 「Start」指示燈亮起，開始蒸煮。
- LCD 會顯示倒計時時間，并以 30 分鐘為量度倒數計時。當剩餘時間為 1 小時時，顯示量度將降低至 1 分鐘。

蒸煮結束

4 按「Keep Warm/Off」按鈕。

- 蒸煮結束後，電子鍋會發出嗶嗶聲，并自動切換至 **Keep Warm** 功能（**Start** 指示燈熄滅，**Keep Warm** 指示燈亮起）但是，建議不要使用 **Keep Warm** 功能以免影響口味，按「Keep Warm/Off」按鈕退出 **Keep Warm** 功能。

功能 白米・保溫



■ 重要資訊

- 加入太多的水或米可能導致米湯從蒸汽帽溢出。
- 如果蓋子沒有牢固關閉，可能會影響蒸煮。
- 蒸煮后頻繁打開外蓋可能會產生多餘水分，並使得凝結水收集器溢出。使用者應隨時將其清空。

操作

1 按「Menu」按鈕選擇白米功能。

- 「Start」指示燈閃爍。

※ 每次按「Menu」按鈕時，LCD 顯示屏上的指標將切換至下一個功能。

2 按「Start」按鈕。

- 「Start」指示燈亮起，開始蒸煮。
- LCD 顯示屏上將顯示剩餘時間。當剩餘時間達到 9 分鐘時，開始倒計時。

- 如果您想設定白米蒸煮計時器，請參照第 46 頁的「使用計時器」內容。



蒸煮結束

3 疏鬆米飯

- 蒸煮結束后，電子鍋會發出嗶嗶聲，並自動切換至 **Keep Warm** 功能（**Start** 指示燈熄滅，**Keep Warm** 指示燈亮起）

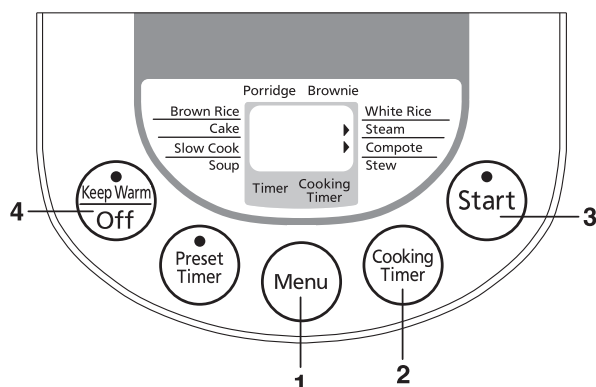
保溫

- 蒸煮結束時，所有功能會自動切換至保溫功能。但是一些功能建議不要使用保溫功能。蒸煮結束后，按「**Keep Warm/Off**」按鈕退出保溫功能。
- 您可以將米飯保溫 12 小時，以免影響口感或產生異味。
- 保溫模式下，鍋的邊緣可能會出現一些小水滴。
- 在保溫模式下，若將飯勺子留在電子鍋中，可能會影響米飯的口感。



菜單	保溫	保溫后結果
白米	○	
糙米、混合米、糯米	×	影響口感或產生異味
稀飯	×	稀飯變得濃稠
蛋糕、布朗尼	×	
炆煮/燉/燉	×	
蒸/果泥	×	

功能 蒸/果泥



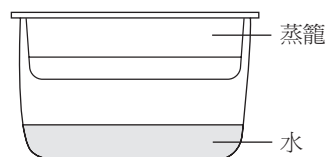
重要資訊

- 同時蒸食物和煮米飯時，請選擇「White Rice」功能。
- 蒸煮時間視乎內鍋中的水量決定。請根據所需時間調節水量。
- 水分完全蒸發後，電子鍋會自動切換至保溫功能模式。
- 如果您在蒸煮過程中停止蒸煮功能，請按「Keep Warm/Off」按鈕。

操作

Steam 功能

- 根據以下表格加水。
- 將蒸籠放入內鍋。
- 將要蒸煮的食物放入蒸籠。
- 關上外蓋。



蒸煮時間和水量表 從開始到結束的整個持續時間顯示在下列表格中。

水量 (約)	½ 量米杯	1 量米杯	2 量米杯	3 量米杯
蒸煮時間 (約)	15 分鐘	30 分鐘	50 分鐘	65 分鐘

* 蒸煮的最大時約為 60 分鐘。時間一到，無論水分是否完全蒸發，電子鍋會自動切換至保溫功能模式。

Compote 功能

- 根據食譜，將所有配料和調味料放入內鍋。

1 按「Menu」按鈕選擇蛋糕或巧克力蛋糕功能。

- **Start** 指示燈閃爍，LCD 會顯示 10 min (「Steam」和「Compote」功能的預設蒸煮時間)。

※ 每次按「Menu」按鈕時，LCD 顯示屏上的指標將切換至下一個功能。

2 按「Cooking Timer」設定蒸煮時間。

- 蒸煮時間可從 1 分鐘設定至 60 分鐘 (每按一次按鈕，時間增加 1 分鐘)。
- 按住此按鈕可快速設定。

3 按「Start」按鈕。

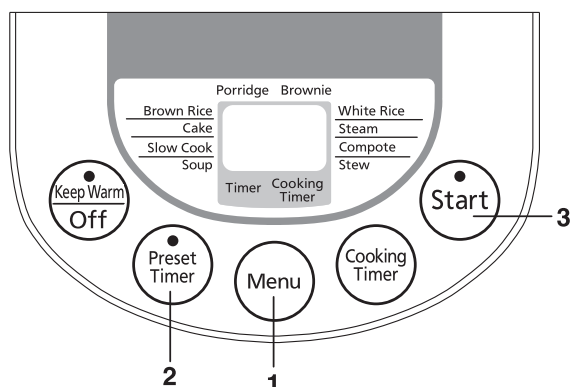
- 「Start」指示燈亮起，開始蒸煮。
- 水煮開後 LCD 會顯示倒計時時間，並以 1 分鐘為量度倒數計時。

蒸煮結束

4 按「Keep Warm/Off」按鈕。

- 蒸煮結束後，電子鍋會發出嗶嗶聲，並自動切換至 **Keep Warm** 功能 (**Start** 指示燈熄滅，**Keep Warm** 指示燈亮起) 但是，建議不要使用 **Keep Warm** 功能以免影響口味，按「Keep Warm/Off」按鈕退出 **Keep Warm** 功能。

使用計時器



這是倒計時的計時器，而不是時鐘計時器。到達設定的時間后，電子鍋會完成蒸煮。

例如

如果計時器設置為 4 小時 30 分鐘，蒸煮將在按下 **[Start]** 按鈕后的 4 小時 30 分鐘內完成。

操作

1 按「Menu」按鈕選擇蒸煮功能。（稀飯、糙米、白米）

2 按「Preset Timer」按鈕選擇計時器設定。

- 第一次按「Preset Timer」按鈕時，會顯示之前的計時器設定。每次按「Preset Timer」按鈕時，計時器會提前 30 分鐘。按住此按鈕可快速設定。

定時器蒸煮的適用菜單和建議設定時間範圍。

計劃	計時器（小時）
稀飯	1 - 13
糙米	1.5 - 13
白米	1 - 13

3 按「Start」按鈕。

- Start** 指示燈熄滅，**Preset Timer** 指示燈亮起。
- 開始蒸煮時，**Preset Timer** 指示燈會熄滅，**Start** 指示燈會亮起。
- 如果 **Preset Timer** 設定的時間與此功能的預設時間相匹配，**Preset Timer** 指示燈將不會亮，但是開始指示燈會在您按「Start」按鈕時亮。
- 此模式不適用於以下功能：蛋糕、燉煮、煲湯、蒸煮、燉、果泥
- 蒸煮結束後，電子鍋會發出嗶嗶聲，並自動切換至 **Keep Warm** 功能（**Start** 指示燈熄滅，**Keep Warm** 指示燈亮起）

蒸煮結束

4 疏鬆米飯。

- 蒸煮結束後，電子鍋會發出嗶嗶聲，並自動切換至 **Keep Warm** 功能（**Start** 指示燈熄滅，**Keep Warm** 指示燈亮起）
- 若要退出 **Keep Warm** 功能模式，按「Keep Warm/Off」按鈕。

清洗和維修

- 請務必在設備冷卻后拔出插頭並執行這些操作。
- 請勿使用苯、稀釋劑、去污粉或金屬刷。

鍋體/外蓋/上支架

- 用濕布擦。
- 請勿使用餐具清潔劑。

內鍋

使用餐具清潔劑和海綿進行清洗，並擦乾內鍋的外表面。

溫度感應器/電熱板

用濕布擦。若物體變粘，用砂紙輕輕擦掉即可（約 #600）。然後用濕布擦。

凝結水收集器

每次使用后拆除並清洗乾淨。

附件



量米杯



飯勺子



蒸籠

使用器皿專用淡清潔劑和海綿清洗。

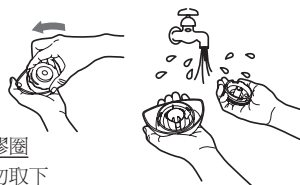
蒸汽帽

如何拆除和清洗

1. 如圖所示，拉出蒸汽帽以將其拆除。



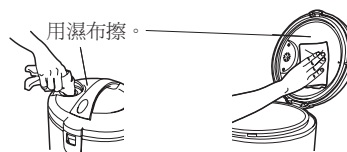
2. 由右至左拆除閥壓帽。用濕布擦。



橡膠圈

請勿取下

3. 使用濕布擦拭蒸汽孔和加熱板的內部。

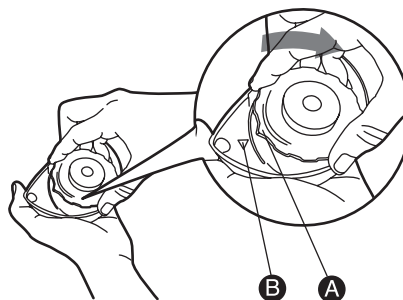


設備在使用時，請勿拆除蒸汽帽。

如何裝配蒸汽帽

1. 透過將閥壓帽放入帽槽中 **A** 將閥壓帽插入蒸汽帽中 **B** 并由左至右轉動直到裝好。

2. 將蒸汽帽放入外蓋孔中。



矯正問題措施

請檢查以下事項。

米飯菜肴

詳細資料	蒸煮問題					保溫問題			電子鍋沒電	蒸煮時有聲音
	飯太硬	未熟（半熟）	太軟	水溢出	鍋底飯焦	飯變色	飯難開	飯太干		
水米比例錯誤。	●	●	●	●	●			●	電子鍋沒電。 拔掉插頭，檢查插座。	內鍋與電熱板間的水汽噴發導致蒸煮時發出聲音。
未徹底清洗大米。				●	●	●				
內鍋與電熱板之間存在異物。	●	●	●		●	●	●			
油太多。	●	●				●				
水量錯誤。	●		●							
保溫超過 12 小時。						●	●	●		
鍋內存有異物。						●	●			
稀飯處於保溫功能模式下。						●	●			
蓋子未蓋緊。						●	●	●		
未徹底清洗鍋。					●	●				
電源插頭未與插座緊密連接。		●								

烘焙

詳細資料	烘焙蛋糕問題							電子鍋沒電	蒸煮時有聲音
	蛋糕未熟	蛋糕半熟	蛋糕變潮	蛋糕粘在內鍋底部	蛋糕底部燒焦	沒有攪拌鬆軟	蛋糕太疏鬆		
烘焙前，鍋內蛋糕粉太多。	●	●						電子鍋沒電。 拔掉插頭，檢查插座。	內鍋與電熱板間的水汽噴發導致蒸煮時發出聲音。
烘焙前，鍋內蛋糕粉不足。				●	●				
使用不相容的蛋糕粉。	●	●	●			●			
使用的蛋糕粉中含有太多朱古力、糖、或水果配料。	●	●		●	●				
烘焙蛋糕時未蓋上蓋子。	●	●				●			
內鍋與電熱板之間存在異物。	●	●	●		●				
未在鍋底塗一層牛油。				●					
蛋糕放在鍋中時間過長。			●		●				
混合不充分或混合時間太長。						●	●		
配料量錯誤。						●	●		

規格

型號		SR-TMJ181
電源		120 伏 ~ 60 赫茲
功率消耗	處於蒸煮功能	670 瓦
	處於保溫功能	108 瓦
烹煮量	白米	3 - 10 杯
	糯米	3 - 6 杯
	混合米	3 - 8 杯
	糙米	3 - 7 杯
	稀飯	1 - 2 杯
	燉煮/煲/燉	1.1 - 3.2 升
	蛋糕/巧克力蛋糕	1,660 克
外形尺寸（高 x 長 x 寬）（約）		276 x 275 x 274 毫米
重量（約）		3.1 千克
保溫（白米模式）		12 小時

- 如需更換電纜和進行產品修理，請聯絡 Panasonic 授權服務中心。
- 設計和規格可能更改，恕不提前通知。

중요한 안전 장치

전자제품 사용 시 아래와 같이 기본 안전을 위한 예방책을 따라야 합니다.

1. 지침을 빠짐없이 읽으십시오.
2. 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 쥐는 곳이나 손잡이를 이용하십시오.
3. 정전기 위험이 있으므로 코드, 플러그 또는 전기밥솥을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
4. 어린이 옆이나 근처에서 제품을 사용할 때는 보호자가 철저히 감시해야 합니다.
5. 사용하지 않거나 세척할 때는 반드시 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오. 제품이 충분히 식은 후에 부품을 장착하거나 분리하십시오.
6. 코드 또는 플러그가 손상되었거나 제품이 오작동하거나 어떤 식으로든 손상된 경우에는 제품을 작동하지 마십시오.
가까운 공인 서비스 센터로 제품을 보내 점검, 수리 또는 조정하십시오.
7. 제품 제조업체에서 권장하지 않는 액세서리를 사용할 경우 부상을 입을 수 있습니다.
8. 야외에서 사용하지 마십시오.
9. 테이블 또는 카운터 가장자리에 코드를 걸쳐놓거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
10. 고온 가스 또는 전기 난로 위 또는 옆, 고온 오븐 안에 제품을 두지 마십시오.
11. 제품에 뜨거운 기름이나 기타 뜨거운 액체가 담겨 있을 때는 특히 주의해서 옮기십시오.
12. 항상 플러그를 먼저 본체에 연결한 다음 콘센트에 연결하십시오. 플러그를 분리하려면 컨트롤을 “off”로 전환한 다음 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.
13. 지정된 용도 외에는 제품을 사용하지 마십시오.

14. 사용설명서를 잘 보관해 두십시오.

본 제품은 가정용으로만 사용해야 합니다.

주의:

- a. 코드가 영키거나 긴 코드에 걸쳐 넘어지는 것을 방지하기 위해 짧은 전원공급 코드(또는 탈착식 전원공급 코드)가 제공됩니다.
- b. 더 긴 탈착식 전원공급 코드 또는 연장 코드도 제공되나 사용하실 때 주의를 기울이십시오.
- c. 더 긴 탈착식 전원공급 코드 또는 연장 코드를 사용하는 경우
 - (1) 코드 세트 또는 연장 코드에 표시된 전기 정격은 최소한 제품의 전기 정격과 동일해야 합니다.
 - (2) 카운터나 테이블 위에 코드가 늘어져 어린이가 걸려서 넘어지지 않도록 코드를 정리해야 합니다.

본 제품은 편광 플러그(한쪽의 블레이드가 다른 쪽보다 넓음)를 사용합니다. 감전의 위험을 줄이기 위해 이 플러그는 편광 콘센트에 한쪽 방향으로만 연결하도록 되어 있습니다. 플러그가 콘센트에 완전히 들어가지 않을 경우 플러그를 반대 방향으로 연결하십시오. 그래도 맞지 않으면 전기 전문가에게 문의하십시오. 어떤 식으로든 플러그를 수정하지 마십시오.

안전 예방책

반드시 따라야 합니다!

사용자와 다른 사람이 사고 또는 부상을 당하거나 재산 피해를 입지 않도록 다음 지침을 준수해 주십시오.

■ 다음 도표는 잘못된 사용으로 인해 발생하는 피해의 정도를 표시한 것입니다.

 경고: 이 표시는 사망이나 중상을 유발할 수 있는 위험을 나타냅니다.	 주의: 이 표시는 부상 또는 재산 피해를 유발할 수 있는 위험을 나타냅니다.
  이러한 기호는 금지된 사항을 나타냅니다.	 이 기호는 반드시 준수해야 하는 요구사항을 나타냅니다.

■ 기호는 다음과 같이 분류되며 아래에 설명이 함께 나와 있습니다.

⚠ 경고

■ 전원 코드 또는 전원 플러그가 손상되었거나 전원 플러그가 전원 콘센트에 느슨하게 연결되어 있을 경우 제품을 사용하지 마십시오.



(감전, 합선 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

■ 중기구나 본체의 틈에 이물질을 집어 넣지 마십시오.



특히 핀 또는 철사와 같은 금속 물질을 넣지 마십시오. (감전 또는 오작동을 일으킬 수 있습니다.)

■ 신체, 감각 또는 정신 능력이 떨어지거나 경험 및 지식이 없는 사람(어린이 포함)은 본 제품을 사용할 수 없으며, 이들의 안전을 책임지는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지도하는 경우에 한해서만 제품을 사용할 수 있습니다. 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.



(화상 또는 부상을 입을 수 있습니다.)

■ 전원 플러그를 정기적으로 청소하십시오.



(오염된 전원 코드는 습기로 인해 절연 성능이 떨어지므로 화재가 발생할 수 있습니다.)

• 전원 플러그를 뽑고 마른 천으로 닦으십시오.

■ 전원 코드 또는 전원 플러그를 손상시키지 마십시오.



다음과 같은 행동은 엄격하게 금지됩니다.

코드를 수정하거나, 발열체 근처에 두거나, 구부리거나, 꼬거나, 당기거나, 무거운 물체를 올려 놓거나, 다발로 묶지 마십시오(감전, 합선 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다).

• 전원공급 코드가 손상된 경우 위험을 피하기 위해 제조업체, 서비스 담당자 또는 유사한 자격을 갖춘 사람이 교체해야 합니다.

■ 제품을 물에 담거나 제품에 물을 튀기지 마십시오.



(합선 또는 감전이 발생할 수 있습니다.)

• 제품 안에 물이 들어간 경우 공인 대리점에 문의하십시오.

■ 정격 10암페어와 교류 전압이 120V인 전원 콘센트만 사용하십시오.



(다른 장치를 동일한 콘센트에 연결하면 전기 과열로 화재가 발생할 수 있습니다.)

• 최소 정격이 10암페어인 연장 코드만 사용하십시오.

■ 비정상적인 증상이 나타나거나 고장 난 경우 제품 사용을 즉시 중단하고 전원 커넥터를 분리하십시오.



(연기, 화재 또는 감전의 원인이 될 수 있습니다.)

- 전원 플러그와 전원 코드가 비정상적으로 뜨겁습니다.
- 전원 코드가 손상되었거나 만졌을 때 정전이 발생했습니다.
- 본체가 변형되었거나 비정상적으로 뜨겁습니다.
- 본체에서 연기 또는 타는 냄새가 납니다.
- 제품에 균열, 헐거운 부분 또는 진동이 있습니다.
- 열판이 휘어지거나 내출이 변형되었습니다.

→ Panasonic 공인 서비스 센터에 연락해 검사를 요청하고 즉시 수리하십시오.

■ 젖은 손으로 플러그를 꽂거나 뽑지 마십시오.



(감전될 수 있습니다.)

■ 스마트 캡에 얼굴을 가까이 대거나 스마트 캡을 손으로 만지지 마십시오. 스마트 캡이 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 제품을 두십시오.



스마트 캡
(화상을 입을 수 있습니다.)



■ 본 제품을 변경, 분해 또는 수리하지 마십시오.



(화재, 감전 또는 부상의 원인이 될 수 있습니다.)

• 판매점 또는 공인 대리점의 수리 부서에 문의하십시오.

■ 전원 플러그를 단단히 끼우십시오.



(그렇지 않으면 전원 플러그 주변에서 열이 발생해 감전 및 화재로 이어질 수 있습니다.)

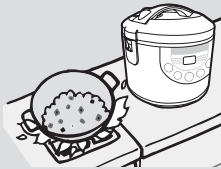
• 파손된 전원 플러그 또는 헐거운 전원 콘센트를 사용하지 마십시오.

안전 예방책

반드시 따라야 합니다!

⚠ 주의

■ 다음과 같은 장소에서 제품을 사용하지 마십시오.



- 물이 튀거나 근처에 열원이 있는 장소
- 불안정한 표면, 카펫, 전기 매트, 식탁보(에틸렌 플라스틱) 또는 기타 내열성이 약한 물체 위
- 벽 또는 가구 근처 (변색되거나 변형될 수 있음)

■ 장치를 사용하는 도중 또는 취사 후에 발열 부품을 만지지 마십시오.



특히 열판은 지정된 열판을 사용하십시오 (화상을 입을 수 있습니다).

■ 전원 플러그를 증기에 노출시키지 마십시오.



- 전원 플러그가 연결되어 있을 때 증기에 노출시키지 마십시오. (합선 또는 화재가 발생할 수 있습니다.) 슬라이딩 테이블이 있는 캐비닛을 사용할 경우 전원 플러그가 증기에 노출되지 않는 곳에서 제품을 사용하십시오.

■ 제품을 운반할 때 후크 버튼을 만지지 마십시오.



(외부 뚜껑이 열려 화상을 입을 수 있습니다.)

■ 전원 플러그를 뽑을 때는 전원 플러그를 잡으십시오.



(그렇지 않으면 감전 또는 합선이 발생해 화재로 이어질 수 있습니다.)

■ 본 제품에 사용하도록 지정되지 않은 전원 코드 (제품 플러그 및 전원 플러그용)를 사용하지 마십시오. 양도하지 마십시오.



(감전, 누출 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

■ 취사 중에는 외부 뚜껑을 열지 마십시오.



(화상을 입을 수 있습니다.)

■ 제품을 사용하지 않을 때는 전원 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으십시오.



(그렇지 않으면 절연 열화로 인한 합선으로 감전 또는 화재가 발생할 수 있습니다.)

■ 제품을 청소하기 전에 충분히 식히십시오.



(뜨거운 부품을 만질 경우 화상을 입을 수 있습니다.)

■ 지정된 내솔 이외의 다른 내솔을 사용하지 마십시오.



(과열 또는 오작동으로 인해 화상 및 부상을 입을 수 있습니다.)

사용 예방책

쌀과 물의 양을 올바르게 맞춰서 넣고 사용설명서에 따라 기능을 올바르게 선택하십시오.

(밥물이 넘치거나 밥이 설익거나 타는 것을 방지할 수 있습니다.)

내솔을 넣지 않은 상태에서 취사할 재료를 제품 안에 바로 넣지 마십시오.

(불순물로 인해 제품이 고장 나는 것을 방지할 수 있습니다.)

카펫, 전기 매트 및 식탁보(비닐 플라스틱 소재) 등 열에 불안정한 물체 위에서 제품을 사용하지 마십시오.

(취사가 제대로 되지 않거나 화재가 발생하는 것을 방지할 수 있습니다.)

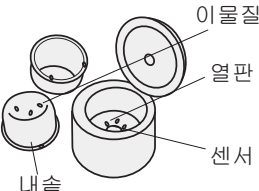
제품을 사용하기 전에 내솔과 열판 사이에 변색 방지 용지를 넣으십시오. (취사가 제대로 되지 않거나 화재가 발생하는 것을 방지할 수 있습니다.)

제품을 사용하고 있을 때 천이나 기타 물체로 외부 뚜껑을 덮지 마십시오. (외부 뚜껑의 변형 및 변색 또는 고장을 방지할 수 있습니다.)

직사광선이 비치는 곳에서 제품을 사용하지 마십시오. (변색을 방지할 수 있습니다.)

금속 물질을 사용해 밥풀을 제거하지 마십시오. (내솔의 코팅이 긁혀 벗겨지는 것을 방지할 수 있습니다.)

항상 내솔, 열판, 온도 센서에서 밥풀과 같은 이물질을 제거하십시오.



- 제품을 기울이거나 뒤집지 마십시오.
- 청소하기 전에 전원 스위치를 끄고 전원 플러그를 뽑으십시오.

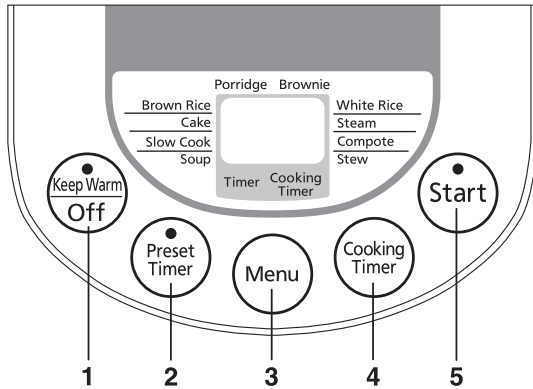
증기캡에서 밥물이 넘칠 경우 즉시 전원 플러그를 뽑아 전원 공급을 차단하십시오. 전원 플러그와 제품 플러그에 묻은 밥물을 마른 천으로 깨끗이 닦은 후에만 제품을 사용하십시오.

본 제품은 가정용으로만 사용해야 합니다. 상업적 또는 산업적 용도나 취사 이외의 용도로 사용하지 마십시오.

제품을 사용하는 도중 정전이 발생하면 취사 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.

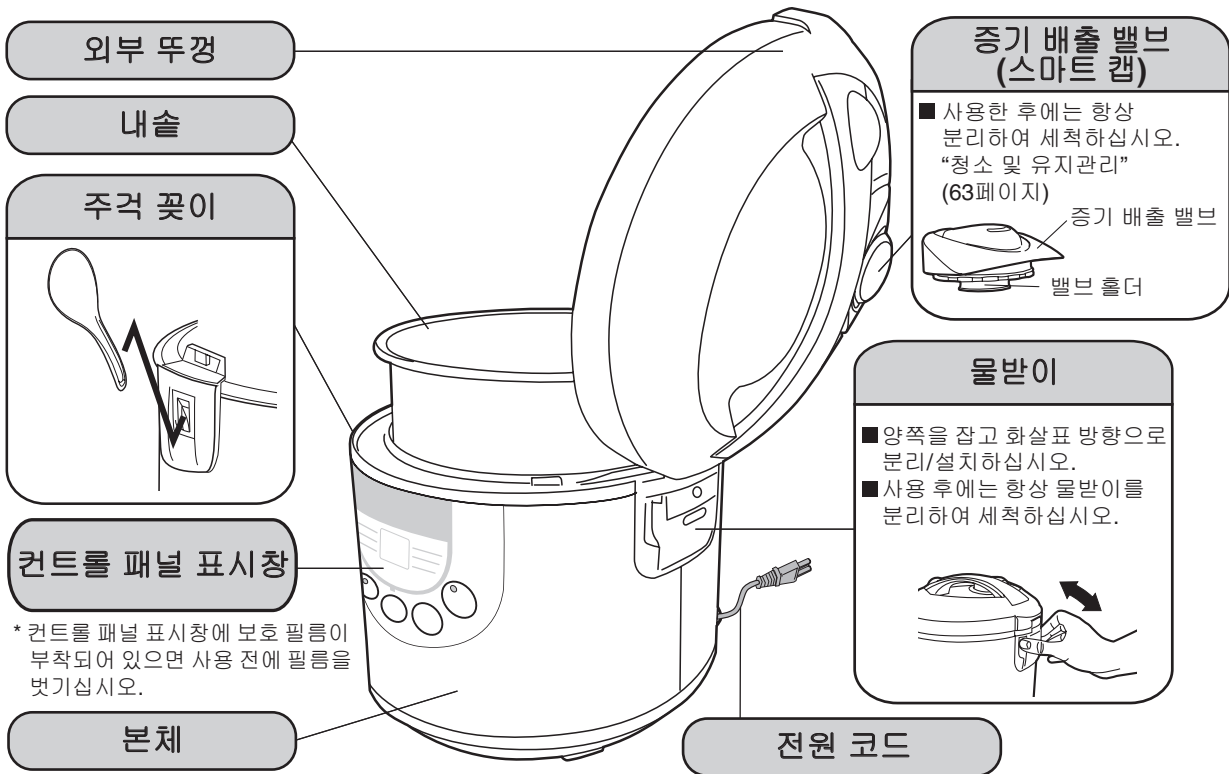
부품 명칭과 기능

표시창



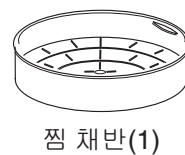
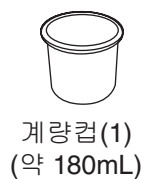
1. 이전 작동을 취소하거나 보온 기능을 표시하려면 이 버튼을 누르십시오.
2. 타이머 설정을 지정하려면 이 버튼을 누르십시오.
3. 취사 기능을 선택하려면 이 버튼을 누르십시오.
4. 취사 시간을 설정하려면 이 버튼을 누르십시오.
5. 취사를 시작하려면 이 버튼을 누르십시오.

부품 명칭과 기능



액세서리

※ 사용 전에 액세서를 세척하십시오.



준비

1 제공된 계량컵으로 쌀의 양을 측정합니다.

- 계량컵의 용량은 약 180mL (148g) 입니다.
- 한 번에 취사할 수 있는 최대 쌀 분량은  65페이지를참조하십시오.

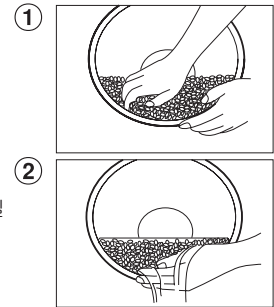


2 물이 비교적 깨끗해질 때까지 쌀을 씻습니다.

- ① 충분한 양의 물로 쌀을 빠르게 씻고 가볍게 저은 후 물을 따라 버립니다.
- ② 물이 비교적 깨끗해질 때까지 [쌀을 씻고 → 물을 따라 버리는] 과정을 반복합니다.

주의

- 내솥 표면의 달라붙지 않는 코팅이 벗겨지지 않도록 내솥에서 쌀을 씻지 마십시오.
- 쌀을 깨끗이 씻으십시오. 그렇지 않으면 누룽지가 생기거나 쌀겨가 남아 밥맛에 영향을 미칠 수 있습니다.

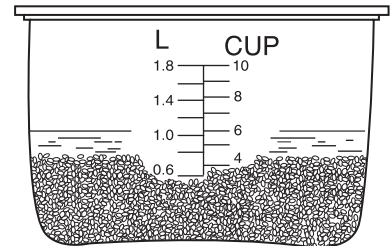


3 씻은 쌀을 내솥에 넣습니다.

- 백미를 취사하려면 해당 눈금까지 물을 추가하십시오.
- 내솥 겉면의 물기를 완전히 닦으십시오. 겉면이 젖어 있으면 취사 도중 소음이 발생할 수 있습니다. 내솥과 열판 사이에 이물질이 있으면 본체가 손상될 수 있습니다.
 - 물을 추가할 때는 양쪽에 표시된 눈금에 물 높이를 맞춰야 합니다.
 - 찌개, 국 또는 슬로우 쿡을 조리할 경우 재료와 물의 전체 양이 최대 수위 눈금을 넘지 않아야 합니다.
 - 백미, 잡곡, 찰쌀, 흑미 또는 죽을 취사할 경우 55페이지의 표에 따라 물을 추가하십시오.
- ※ 개인적인 취향에 따라 위의 물의 양을 늘리거나 줄일 수 있습니다.

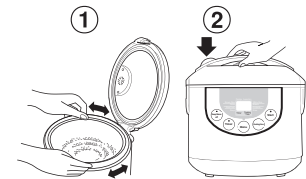
<백미 취사>

쌀 분량이 계량컵으로 6컵일 경우 쌀을 씻어서 내솥에 넣은 다음 “6” CUP 눈금까지 물을 채우십시오.



4 내솥을 본체에 넣고 외부 뚜껑을 닫습니다.

- 내솥 바닥이 열판에 밀착될 수 있도록 화살표로 표시된 방향을 따라 내솥을 2~3회 돌리십시오.
- 스마트 캡이 올바르게 장착되었는지 확인하십시오. (63페이지)
- 외부 뚜껑을 닫을 때 “딸깍” 소리가 나는지 확인하십시오.



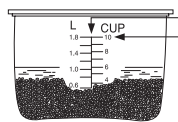
5 플러그를 연결합니다.

- 제품 플러그를 먼저 본체에 연결한 다음 전원 플러그에 연결하십시오. 두 플러그가 단단히 연결되었는지 확인하십시오.
- 사용하지 않을 때는 제품에서 플러그를 뽑으십시오.



준비

백미, 흑미, 잡곡, 찰쌀 취사 시

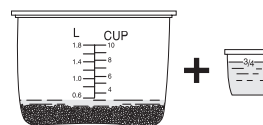


물 높이 표시기
최대 물 높이
이 물 높이를 넘어서
취사하지 마십시오.

- 아래 도표에 미리 정의된 분량을 참조해 쌀을 준비하십시오.

기능	백미	흑미	잡곡	찰쌀
쌀 분량 (컵)	물 높이(컵)*	물 높이(컵)*	물 높이(컵)*	물 높이(컵)*
1	-	-	-	-
2	-	-	-	-
3	3	3	3+ $\frac{3}{4}$	3
4	4	4	4+ $\frac{3}{4}$	4
5	5	5	5+ $\frac{3}{4}$	5
6	6	6	6+ $\frac{3}{4}$	6
7	7	7	7+ $\frac{3}{4}$	-
8	8	-	8+ $\frac{3}{4}$	-
9	9	-	-	-
10	10	-	-	-

- 잡곡 3컵:



- * 내솥 옆에 “CUP”이라고 표시된 수위 눈금까지 물을 채우십시오.

※ 개인적인 취향에 따라 위의 물의 양을 늘리거나 줄일 수 있습니다.

죽 취사 시

쌀 분량(컵)	물 높이(L)*
1	0.8
1 ½	1.2
2	1.4

- * 내솥 옆에 “L”이라고 표시된 수위 눈금까지 물을 채우십시오.

※ 개인적인 취향에 따라 위의 물의 양을 늘리거나 줄일 수 있습니다.

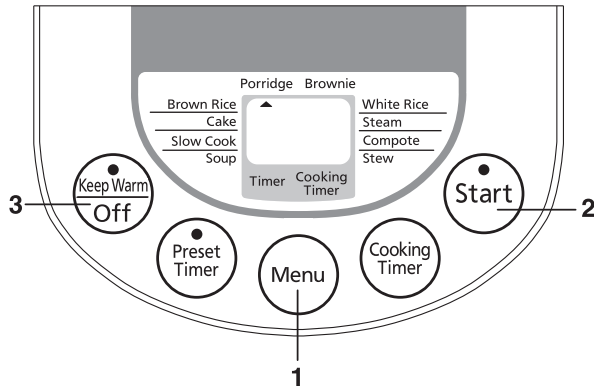
주의

* 밥을 지으면서 찜 채반을 사용할 경우 오른쪽의 표에서 최대 취사량을 확인하십시오. (최대 취사량은 5컵을 넘을 수 없습니다.)

최대 취사량 (제공된 계량컵)

최대 취사량	5
--------	---

기능 쪽



■ 중요 정보

- 물 또는 쌀의 양을 잘못 맞추면 스마트 캡에서 밥물이 넘칠 수 있습니다.
- 취사 도중 외부 두껍이 열리면 응결수가 증가할 수 있습니다.
- 죽을 너무 오랫동안 보온 기능으로 유지하면 걸쭉해집니다.
- 사용한 후에는 이상한 냄새가 나지 않도록 항상 스마트 캡을 분리해서 세척하십시오.

취사 방법

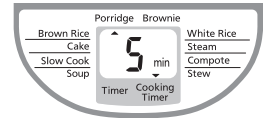
1 [Menu] 버튼을 눌러 죽 기능을 선택합니다.

- **Start** 표시등이 깜박입니다.
- ※ [Menu] 버튼을 누를 때마다 LCD 화면의 포인터가 다음 기능으로 이동합니다.

2 [Start] 버튼을 누릅니다.

- **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- 남은 시간이 LCD에 표시되고 남은 시간이 5분에 도달하면 카운트다운이 시작됩니다.

- 죽 취사를 위해 타이머를 설정하려면 “타이머 사용” (62페이지)을 참조하십시오.

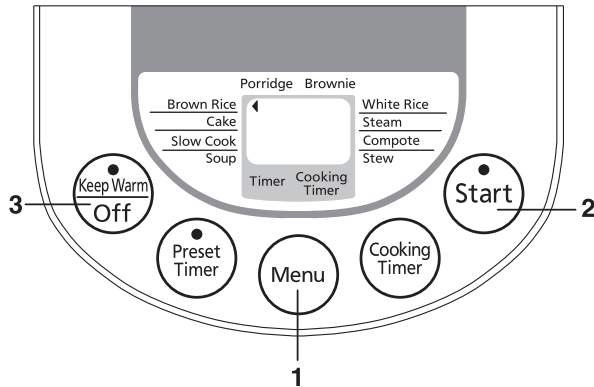


취사 완료

3 [Keep Warm/Off] 버튼을 누릅니다.

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm** 표시등이 켜짐). 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 [Keep Warm/Off] 버튼을 누르십시오.

기능 흑미



■ 중요 정보

- 물 또는 쌀의 양을 잘못 맞추면 스마트 캡에서 밥물이 넘칠 수 있습니다.
- 흑미는 맛이 변할 수 있으므로 **Keep Warm** 기능을 사용하지 마십시오.
- 흑미는 취사하기 어려운 쌀입니다. 만족스러운 취사 결과를 얻으려면 취사 전에 쌀알이 물을 충분히 흡수하도록 1시간 동안 불리십시오.
- 취사 후에 외부 뚜껑을 자주 열면 물이 지나치게 많이 생기므로 물방울이 맺혀 흘러내릴 수 있습니다. 항상 물기를 깨끗하게 닦아야 합니다.

취사 방법

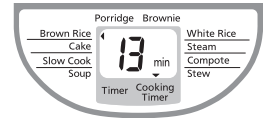
1 [Menu] 버튼을 눌러 흑미 기능을 선택합니다.

- **Start** 표시등이 깜박입니다.
- ※ [Menu] 버튼을 누를 때마다 LCD 화면의 포인터가 다음 기능으로 이동합니다.

2 [Start] 버튼을 누릅니다.

- **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- 남은 시간이 LCD에 표시되고 남은 시간이 13분에 도달하면 카운트다운이 시작됩니다.

- 흑미 취사를 위해 타이머를 설정하려면 “타이머 사용” (☞ 62페이지)을 참조하십시오.

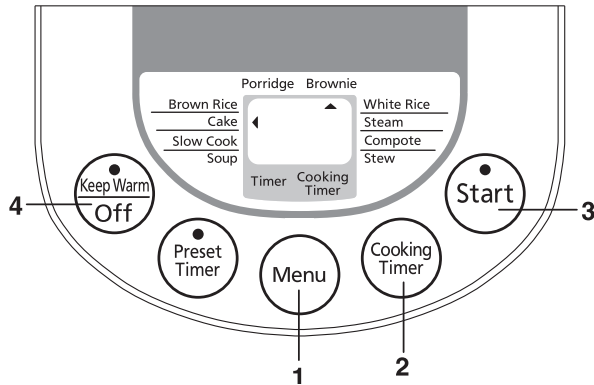


취사 완료

3 [Keep Warm/Off] 버튼을 누르고 뚝을 들입니다.

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm** 표시등이 켜짐). 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 [Keep Warm/Off] 버튼을 누르십시오.

기능 케이크/브라우니



■ 중요 정보

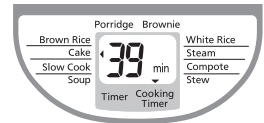
- 케이크 믹스는 1,660g을 넘지 않도록 하십시오.
- 취사 시간은 케이크의 양과 유형에 따라 달라집니다.
- 내솥을 꺼낼 때는 주방 장갑을 착용하십시오.
- 케이크를 내솥에 놓아두면 케이크가 눅눅해집니다.
- 취사 후에 내솥에 기름이 남아 있을 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.

취사 방법

- 조리법에 따라 케이크 믹스를 준비합니다.
- 나중에 내솥에서 케이크를 쉽게 분리할 수 있도록 내솥에 버터나 마가린을 바릅니다.
- 케이크 믹스를 내솥에 붓고 평평하게 만듭니다.

1 [Menu] 버튼을 눌러 케이크 또는 브라우니 기능을 선택합니다.

- **Start** 표시등이 깜박이고 LCD에 40분(케이크 기능의 기본 취사 시간)이 표시됩니다.
- ※ [Menu] 버튼을 누를 때마다 LCD 화면의 포인트가 다음 기능으로 이동합니다.



2 [Cooking Timer] 를 눌러 원하는 대로 취사 시간을 설정합니다.

- 취사 시간을 선택할 수 있습니다
 - 케이크 기능: 20분에서 65분까지 (5분 단위로 증가).
 - 브라우니 기능: 1분에서 20분까지 (1분 단위로 증가) 그리고 20분에서 65분까지 (5분 단위로 증가).
- 버튼을 누르고 있으면 더 빠르게 설정할 수 있습니다.

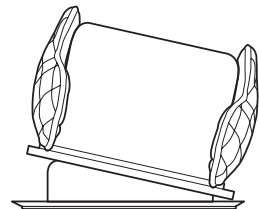
3 [Start] 버튼을 누릅니다.

- **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- LCD에 1분 단위로 시간이 바뀌는 카운트다운 타이머가 표시됩니다.

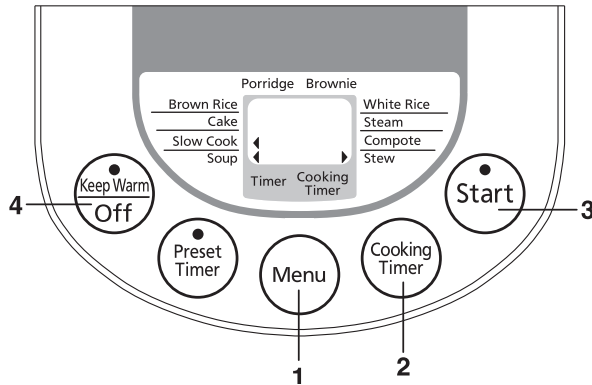
취사 완료

4 [Keep Warm/Off] 버튼을 누릅니다.

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다 (**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm** 표시등이 켜짐). 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 [Keep Warm/Off] 버튼을 누르십시오.
- 내솥을 꺼내서 2~3분 동안 식힙니다. 그런 다음 쟁반이나 그릴 위에 내솥을 뒤집어서 얹습니다.
- 원하는 대로 케이크를 장식합니다.



기능 슬로우 쿡/국/찌개



■ 중요 정보

- 물 또는 쌀의 양을 잘못 맞추면 스마트 캡에서 밥물이 넘칠 수 있습니다.
- 취사 도중 외부 두껍이 열리면 응결수가 증가할 수 있습니다.
- 사용한 후에는 이상한 냄새가 나지 않도록 항상 스마트 캡을 분리해서 세척하십시오.

취사 방법

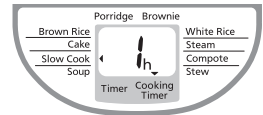
- 모든 재료와 양념을 내솥에 넣습니다.
- ※ 재료의 최대 양이 최대 수위를 넘으면 물이 넘치거나 설익을 수 있습니다 (사양은 65페이지 참조).

1 [Menu] 버튼을 눌러 슬로우 쿡, 국 또는 찌개 기능을 선택합니다.

- **Start** 표시등이 깜박이고 LCD에 1시간 (슬로우 쿡, 국 및 찌개 기능을 위한 기본 요리 시간)이 표시됩니다.
- ※ [Menu] 버튼을 누를 때마다 LCD 화면의 포인터가 다음 기능으로 이동합니다.

2 [Cooking Timer] 버튼을 눌러 원하는 대로 취사 시간을 설정합니다.

- 취사 시간을 1시간에서 12시간(30분 단위로 증가)까지 선택할 수 있습니다.
- 버튼을 누르고 있으면 더 빠르게 설정할 수 있습니다.



3 [Start] 버튼을 누릅니다.

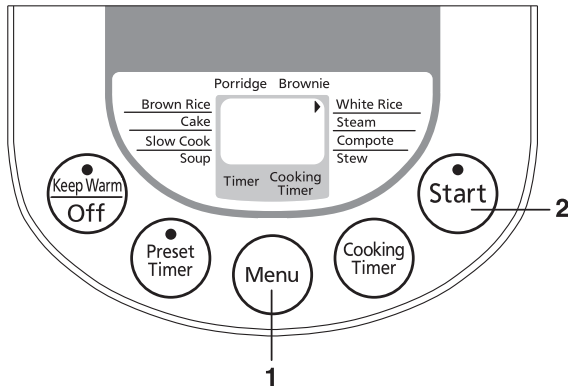
- **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- LCD에 30분 단위로 시간이 바뀌는 카운트다운 타이머가 표시되고 남은 시간이 1시간에 도달하면 1분씩 줄어듭니다.

취사 완료

4 [Keep Warm/Off] 버튼을 누릅니다.

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm** 표시등이 켜짐). 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 [Keep Warm/Off] 버튼을 누르십시오.

기능 백미·보온



■ 중요 정보

- 물 또는 쌀의 양을 잘못 맞추면 스마트 캡에서 밥물이 넘칠 수 있습니다.
- 뚜껑을 꼭 닫지 않으면 취사에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 취사 후에 외부 뚜껑을 자주 열면 물이 지나치게 많이 생기므로 물방울이 맺혀 흘러내릴 수 있습니다. 항상 물기를 깨끗하게 닦아야 합니다.

취사 방법

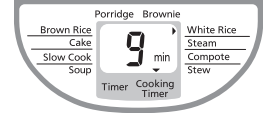
1 [Menu] 버튼을 눌러 백미 기능을 선택합니다.

- **Start** 표시등이 깜박입니다.
- ※ [Menu] 버튼을 누를 때마다 LCD 화면의 포인터가 다음 기능으로 이동합니다.

2 [Start] 버튼을 누릅니다.

- **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- 남은 시간이 LCD에 표시되고 남은 시간이 9분에 도달하면 카운트다운이 시작됩니다.

- 백미 취사를 위해 타이머를 설정하려면 “타이머 사용” (☞ 62페이지)을 참조하십시오.



취사 완료

3 뚝을 들입니다.

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm** 표시등이 켜짐).

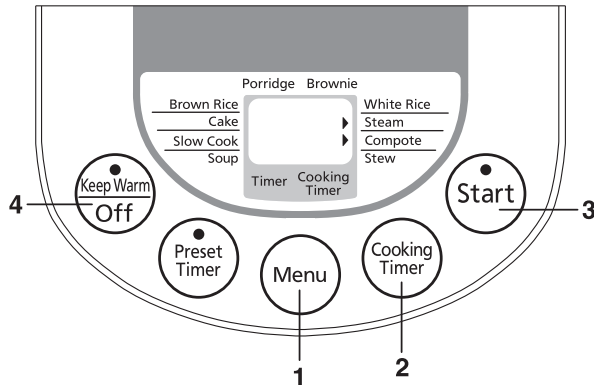
보온

- 취사가 완료되면 모든 기능이 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다. 그러나 일부 기능은 보온 기능과 함께 사용하지 않는 것이 좋습니다. 취사가 완료된 후 보온 기능을 종료하려면 **[Keep Warm/Off]** 버튼을 누르십시오.
- 맛에 영향을 미치거나 이상한 냄새가 날 수 있으므로 보온 시간은 12시간을 넘기지 않는 것이 좋습니다.
- 보온 기능을 설정하면 내솥 가장자리에 물방울이 맺힐 수 있습니다.
- 보온 기능을 사용할 경우 밥솥 안에 밥주걱을 넣어 두면 밥맛에 영향을 미칠 수 있습니다.



메뉴	보온	보온 후 결과
백미	O	
흑미, 잡곡 쌀, 잡쌀	×	맛에 영향을 미치거나 이상한 냄새가 남
죽	×	걸쭉해짐
케이크/브라우니	×	
슬로우 쿡/국/찌개	×	
찜/조림	×	

기능 찜/조림



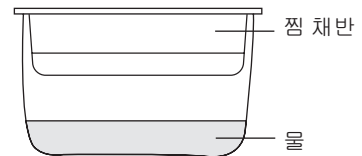
■ 중요 정보

- 밥을 지으면서 식품을 찌려면 **[White Rice]** 기능을 선택하십시오.
- 찜 시간은 내솥에 담긴 물의 양에 따라 달라집니다. 필요한 시간에 따라 물의 양을 조절하십시오.
- 물이 완전히 증발하면 밥솥이 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다.
- 취사 도중 찜 기능을 중지하려면 **[Keep Warm/Off]** 버튼을 누르십시오.

취사 방법

Steam 기능 사용 시

- 적당한 양의 물을 추가합니다 (다음 표 참조).
- 찜 채반을 내솥에 넣습니다.
- 찜 재료를 찜 채반에 넣습니다.
- 외부 뚜껑을 닫습니다.



찜 시간 및 물의 양을 나타낸 표 시작에서 종료까지 전체 시간은 다음 표에 나와 있는 시간을 참조하십시오.

물의 양 (추정치)	계량컵 ½	계량컵 1개	계량컵 2개	계량컵 3개
찜 시간 (추정치)	15분	30분	50분	65분

* 최대 찜 시간은 약 60분입니다. 시간이 다 되면 물이 완전히 증발했는지 여부에 관계없이 밥솥이 자동으로 **보온** 기능으로 전환됩니다.

Compote 기능 사용 시

- 조리법에 따라 모든 재료와 양념을 내솥에 넣습니다.

1 [Menu] 버튼을 눌러 찜 또는 조림 기능을 선택합니다.

- **Start** 표시등이 깜박이고 LCD에 **10분** (Steam 및 Compote 기능의 기본 취사 시간) 이 표시됩니다.
- ※ [Menu] 버튼을 누를 때마다 LCD 화면의 포인터가 다음 기능으로 이동합니다.

2 [Cooking Timer] 를 눌러 원하는 대로 취사 시간을 설정합니다.

- 취사 시간을 1분에서 60분 (1분 단위로 증가) 까지 선택할 수 있습니다.
- 버튼을 누르고 있으면 더 빠르게 설정할 수 있습니다.

3 [Start] 버튼을 누릅니다.

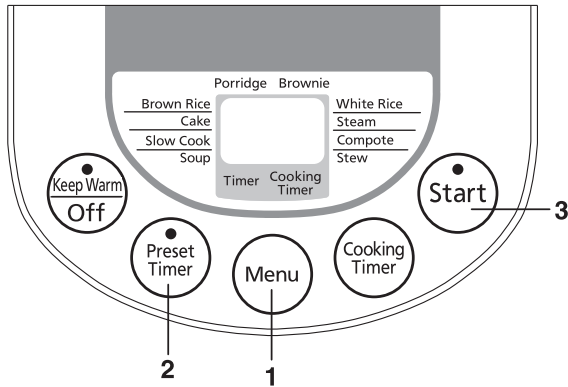
- **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- 물이 끓으면 LCD에 1분 단위로 시간이 바뀌는 카운트다운 타이머가 표시됩니다.

취사 완료

4 [Keep Warm/Off] 버튼을 누릅니다.

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다 (**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm** 표시등이 켜짐). 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 **[Keep Warm/Off]** 버튼을 누르십시오.

타이머 사용



시계가 아닌 카운트다운 타이머입니다. 설정된 시간이 경과하면 밥솥이 취사를 완료합니다.

예
타이머가 4시간 30분으로 설정되어 있으면 **[Start]** 버튼을 누른 후 4시간 30분이 경과되면 취사가 완료됩니다.

취사 방법

1 **[Menu]** 버튼을 눌러 취사 기능을 선택합니다. (죽, 흑미, 백미)

2 **[Preset Timer]** 버튼을 눌러 타이머 설정을 선택합니다.

- 처음으로 **[Preset Timer]** 버튼을 누르면 이전 타이머 설정이 표시됩니다. **[Preset Timer]** 버튼을 누를 때마다 타이머가 30분씩 증가합니다. 버튼을 누르고 있으면 더 빠르게 설정할 수 있습니다.

타이머를 설정할 수 있는 취사 메뉴와 권장 시간 설정 범위.

프로그램	타이머 (시간)
죽	1~13
흑미	1.5~13
백미	1~13

3 **[Start]** 버튼을 누릅니다.

- **Start** 표시등이 꺼지고 **Preset Timer** 표시등이 켜집니다.
- 취사가 시작되는 즉시 **Preset Timer** 표시등이 꺼지고 **Start** 표시등이 켜집니다.
- **Preset Timer**를 이 기능의 기본 시간과 일치하는 간격으로 설정하면 **[Start]** 버튼을 누르는 즉시 **Preset Timer** 표시등은 꺼지지 않지만 **start** 표시등이 켜집니다.
- 이 모드는 케이크, 슬로우 쿡, 국, 찜, 찌개, 조림 기능에 사용할 수 없습니다.
- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다 (**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm** 표시등이 켜짐).

취사 완료

4 뚝을 들입니다.

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다 (**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm** 표시등이 켜짐).
- **Keep Warm** 기능을 종료하려면 **[Keep Warm/Off]** 버튼을 누르십시오.

청소 및 유지관리

- 플러그를 뽑고 제품이 충분히 식으면 이 작업을 수행하십시오.
- 벤젠, 시너, 가루 세제 또는 쇠수세미와 같은 물체를 사용하지 마십시오.

본체/외부 뚜껑/상부 프레임

젖은 천으로 닦으십시오.

- 주방 세제를 사용하지 마십시오.

내솥

스폰지에 주방 세제를 묻혀 내솥의 겉면을 닦으십시오.

온도 센서/열판

온도 센서/열판에 이물질이 묻은 경우 사포(약 # 600)나 쇠수세미를 사용해 살살 닦아내십시오. 그런 다음 젖은 천으로 닦으십시오.

물받이

사용한 후에는 항상 분리하여 세척하십시오.

액세서리



계량컵



밥주걱



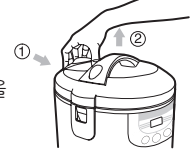
찜 채반

희석한 주방 세제를 스폰지에 적셔서 닦으십시오.

스마트 캡

■ 제거 및 청소 방법

1. 그림에 표시된 것처럼 스마트 캡을 당겨서 뺍니다.



2. 밸브 홀더를 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 분리합니다. 물로 씻은 다음 젖은 천으로 닦으십시오.



고무 가스켓
제거하지 마십시오.

3. 구멍 안쪽과 열판을 젖은 천으로 닦으십시오.

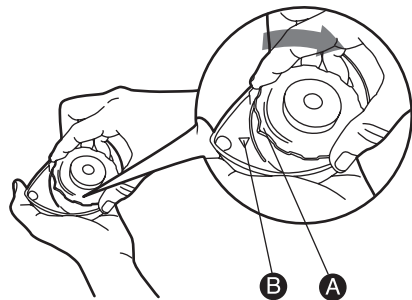


제품을 사용 중일 때는 스마트 캡을 제거하지 마십시오.

스마트 캡 조립 방법

1. 홀더의 탭을 캡의 슬롯에 끼워 스마트 캡에 밸브 홀더를 끼우고 완전히 A 고정될 때까지 왼쪽에서 B 오른쪽으로 돌립니다.

2. 스마트 캡을 외부 뚜껑의 구멍에 끼웁니다.



문제해결

다음 항목을 확인하십시오.

쌀로 만든 요리

세부정보	취사 문제					보온 문제			이상한 소리가 납니다.	전원이 켜지지 않습니다.
	밥이 마릅니다.	설익었습니다.	너무 진합니다.	물이 넘칩니다.	내솥 바닥에 밥이 들어 있습니다.	밥이 변색되었습니다.	밥이 너무 말랐습니다.	종지 않은 냄새가 납니다.	전원이 켜지지 않습니다. 플러그를 뽑고 소켓을 확인하십시오.	내솥에 물방울이 맺혀 소리가 납니다.
쌀과 물의 양을 잘못 맞췄습니다.	●	●	●	●	●		●			
쌀을 제대로 씻지 않았습니다.				●	●	●				
내솥과 열판 사이에 이물질이 있습니다.	●	●	●		●			●		
기름이 많은 음식을 조리했습니다.	●	●				●				
물의 양이 잘못되었습니다.	●		●							
요리를 12시간 넘게 보온했습니다.						●	●	●		
내솥 안에 이물질이 있습니다.						●	●	●		
죽을 보온 모드로 보온했습니다.						●	●	●		
뚜껑을 꼭 닫지 않았습니다.						●	●	●		
내솥을 제대로 세척하지 않았습니다.					●	●				
전원 코드 플러그를 소켓에 제대로 연결하지 않았습니다.		●								

굽기

세부정보	케이크 굽기 문제							전원이 켜지지 않습니다.	이상한 소리가 납니다.
	케이크가 부풀지 않습니다.	케이크가 불풀지 않습니다.	케이크 밑면이 탔습니다.	케이크가 내솥 바닥에 붙어 있습니다.	케이크가 녹습니다.	케이크가 덜 익었습니다.	케이크가 만들어지지 않았습니다.	전원이 켜지지 않습니다. 플러그를 뽑고 차단장치를 확인하십시오.	내솥에 물방울이 맺혀 소리가 납니다.
굽기 전에 내솥에서 너무 많이 혼합했습니다.					●	●	●		
굽기 전에 내솥에서 충분히 혼합하지 않았습니다.				●	●				
맞지 않는 케이크 믹스를 사용했습니다.		●	●			●			
초콜릿, 설탕 또는 과일 성분이 너무 많이 들어간 케이크 믹스를 사용했습니다.		●	●	●					
케이크를 굽는 동안 뚜껑을 열었습니다.		●	●				●		
내솥과 열판 사이에 이물질이 있습니다.		●	●	●			●		
내솥 바닥에 버터를 바르지 않았습니다.				●					
케이크를 내솥 안에 너무 오래 두었습니다.			●				●		
제대로 혼합하지 않았거나 너무 오래 혼합했습니다.							●	●	
재료의 양이 올바르지 않습니다.							●	●	

■ 사양

모델 번호		SR-TMJ181
전원		120 V ~ 60 Hz
소비전력	취사 기능	670 W
	보온 기능	108 W
용량	백미	3~10 컵
	참쌀	3~6 컵
	잡곡	3~8 컵
	흑미	3~7 컵
	죽	1~2 컵
	슬로우 쿡/국/찌개	1.1~3.2 L
	케이크/브라우니	1,660 g
크기(높이 x 길이 x 너비)(추정치)		276 x 275 x 274 mm
중량(추정치)		3.1 kg
보온(백미 모드)		12 시간

- 전원 코드를 교체하거나 제품을 수리해야 할 경우 **Panasonic** 공인 서비스 센터로 연락하십시오.
- 디자인과 사양은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán seguirse las precauciones de seguridad básicas que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o asas.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. La supervisión de cerca es necesaria cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se use y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas.
6. No utilice ningún aparato que presente un cable o enchufe dañado, que funcione de manera inadecuada si se ha dañado de cualquier manera.
Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizado más cercana para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría causar daños.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato cerca de gas caliente o sobre un quemador eléctrico, o en un horno encendido.
11. Deberá tenerse precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe primero al aparato, luego enchufe el cable de corriente a la toma de corriente de la pared. Para desconectar el aparato, apague cualquier control y luego quite el enchufe de la toma de corriente de la pared.
13. No use el aparato de manera diferente al uso propuesto.

14. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico.

PRECAUCIÓN:

- a. Se proporcionará un cable de suministro eléctrico corto (o cable de suministro eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de quedar enredado o tropezar con un cable más largo.
- b. Están disponibles cables de suministro eléctrico desmontables o alargadores más extensos y podrán usarse si se tiene cuidado al utilizarlos.
- c. Si se usa un cable de suministro eléctrico desmontable o alargador más extenso,
 - (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión deberá ser por lo menos tan elevada como la clasificación eléctrica del aparato, y
 - (2) el cable deberá arreglarse de manera que no cuelgue sobre la superficie del mostrador o de la mesa, de forma que los niños no puedan tirar de él y que nadie tropiece de forma involuntaria.

Este aparato incorpora un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está preparado para encajar en una toma polarizada sólo de un modo. Si el enchufe no se introduce totalmente en la toma, póngalo al revés. Si continúa sin encajar, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ningún modo.

Precauciones de seguridad

¡Deben respetarse!

Para evitar accidentes o lesiones al usuario, otras personas, y daños materiales, siga las instrucciones que se detallan a continuación.

■ El gráfico siguiente indica el grado de daños provocados por un uso incorrecto.



ADVERTENCIA:

Indica un peligro que puede causar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN:

Indica un peligro que puede causar lesiones personales o daños materiales.

■ Los símbolos se clasifican y explican del siguiente modo.



Estos símbolos indican prohibición.



Estos símbolos indican un requisito que se debe cumplir.



ADVERTENCIA

- No utilice el aparato con el cable de alimentación o el enchufe eléctrico dañados, o si el enchufe está mal conectado a la toma de corriente.



(Podría provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o un incendio.)

- No introduzca ningún objeto en el tapón ni en el hueco,



especialmente objetos metálicos como chinchetas o cables (puede electrocutarse o provocar un mal funcionamiento).

- Este aparato no está pensado para el uso por personas (incluyendo niños) con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado control o formación en relación al uso apropiado por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían estar supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.



(Puede provocarles quemaduras o lesiones).

- Limpie el enchufe eléctrico con frecuencia.



(Un enchufe eléctrico sucio puede originar un aislamiento insuficiente a causa de la humedad, y puede provocar un incendio).

- Desconecte el enchufe eléctrico, y límpielo con un paño limpio.

- No dañe el cable de alimentación ni el enchufe.



Las acciones siguientes están estrictamente prohibidas.

El hecho de modificar, colocar cerca de elementos que emitan calor, doblar, tirar, colocar objetos pesados o fardos sobre el cable puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o un incendio.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un técnico autorizado o por personas con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.

- No sumerja el aparato en agua ni lo rocíe con ella.



(Podría provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica).

- Si se introduce agua en el interior del aparato, consulte con un distribuidor autorizado.

- Utilice únicamente una toma de corriente de 10 amperios y corriente alterna de 120 voltios.



(Si enchufa otros aparatos en la misma toma, puede provocar un sobrecalentamiento que a su vez podría originar un incendio).

- Utilice únicamente una extensión de cable con una calificación de 10 amperios como mínimo.

- No conecte ni desconecte el enchufe con las manos húmedas.



(Podría sufrir una descarga eléctrica).

- No acerque el rostro a la válvula inteligente ni la toque con su mano. Mantenga la válvula inteligente fuera del alcance de los niños pequeños.



Válvula inteligente
(Puede provocar quemaduras).



- No modifique, desmonte ni repare este aparato usted mismo.



(Puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones).

- Realice sus consultas en el establecimiento o el departamento de reparaciones de un distribuidor autorizado.

- Introduzca el enchufe eléctrico firmemente.



(De lo contrario podría provocar una descarga eléctrica y un incendio debido al calor que puede generarse alrededor del enchufe).

- No utilice un enchufe eléctrico que esté roto ni una toma de corriente que esté floja.

- Deje de utilizar inmediatamente el aparato y desenchufe el conector eléctrico si la unidad se rompe o se observan situaciones anómalas.



(Podría provocar humo, un incendio o una descarga eléctrica).

- El enchufe eléctrico y el cable de corriente se calientan de forma anormal.
- El cable de corriente está dañado o se produce un fallo eléctrico al tocarlo.
- El cuerpo principal se deforma o se calienta de manera anormal.
- Sale humo o un olor desagradable de la unidad.
- Se observan grietas o elementos del aparato que están mal ajustados o se bambolean.
- El vaporizador o la sartén están deformados.

→ Realice sus consultas en un servicio técnico autorizado de Panasonic para que procedan inmediatamente a su inspección y reparación.

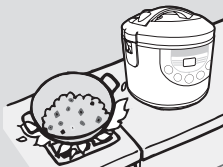
Precauciones de seguridad

¡Deben respetarse!



PRECAUCIÓN

■ No use el aparato en los lugares que se indican a continuación.



- Un lugar en el que pueda derramarse agua o cerca de una fuente de calor.
- Una superficie inestable o una alfombra, mantel (de plástico) u otro objeto que no resista las altas temperaturas.
- Cerca de una pared o de muebles (puede provocar una decoloración o deformación).

■ No toque las partes calientes de la unidad mientras la esté utilizando o inmediatamente después de hacerlo.



Sobre todo el vaporizador (puede provocar quemaduras).

■ No exponga el enchufe eléctrico al vapor.



- No exponga el enchufe eléctrico al vapor cuando esté conectado (podría provocar un cortocircuito o un incendio). Cuando utilice un mueble con una bandeja deslizable, use el aparato en un lugar en el que el enchufe eléctrico no pueda quedar expuesto al vapor.

■ No toque el botón del gancho cuando transporte o desplace el aparato.



(Si la tapa exterior se abre accidentalmente, puede provocar quemaduras).

■ Asegúrese de agarrar el enchufe eléctrico cuando lo desconecte.



(De lo contrario podría provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito que a su vez podría originar un incendio).

■ No utilice un cable de corriente (para enchugar el instrumento y enchufarlo a la corriente) que no sea el que se especifica para su uso con este dispositivo. Tampoco utilice éstos con otros aparatos.



(Podría provocar una descarga eléctrica, una fuga y un incendio).

■ No abra la tapa exterior mientras cocine.



(Puede causar quemaduras).

■ Desconecte el enchufe eléctrico de la toma de corriente cuando no utilice el aparato.



(De lo contrario podría provocar una descarga eléctrica y un incendio debido a un cortocircuito provocado por un deterioro del aislamiento).

■ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.



(Si toca elementos calientes puede sufrir quemaduras).

■ No utilice sartenes diferentes de la especificada.



(Podría provocar quemaduras y lesiones debido a un sobrecalentamiento o a un mal funcionamiento).

Precauciones de uso

Introduzca la cantidad adecuada de arroz y agua y seleccione las funciones correctamente de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

(Para evitar un derrame de agua, que el arroz quede mal cocido o se queme).

No coloque los ingredientes que vaya a cocinar directamente en el dispositivo cuando la sartén interna no esté en su sitio.

(Para evitar cualquier impureza que pueda provocar un fallo).

No use el aparato sobre objetos que no sean resistentes al calor, como alfombras, alfombrillas eléctricas o manteles de plástico, etc.

(Para evitar una mala cocción o un incendio).

Antes de usar la unidad, debe retirarse el papel antimanchas colocado entre la sartén interior y el vaporizador.

(Para evitar una mala cocción o un incendio).

No cubra la tapa exterior con un trapo u otros objetos mientras se esté utilizando el aparato.

(Para evitar que la tapa se deforme, cambie de color o falle).

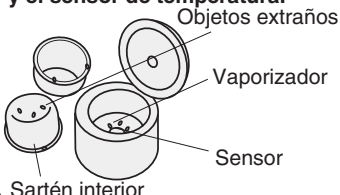
No utilice el aparato bajo la luz solar directa.

(Para evitar que se decolore).

No sirva el arroz utilizando utensilios metálicos.

(Para evitar rascar el revestimiento de la sartén y hacer que se deteriore).

Limpie siempre los objetos extraños, como el arroz que haya quedado en la sartén interior, el vaporizador y el sensor de temperatura.



- No incline ni vuelque el aparato.
- Antes de limpiarlo, apague el interruptor y desconecte el enchufe eléctrico.

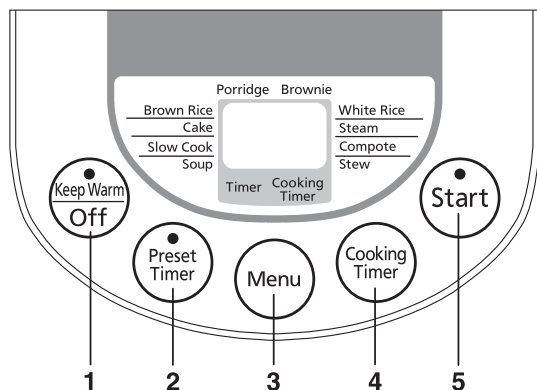
En caso de producirse un derrame de agua a través de la válvula de vapor, desconecte inmediatamente el enchufe eléctrico a fin de interrumpir el suministro de corriente. No vuelva a enchufar el aparato hasta que el agua que haya caído sobre el enchufe eléctrico se haya evaporado y haya limpiado el enchufe con un paño seco.

El aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico. No lo utilice con fines comerciales ni industriales, ni para un fin que no sea cocinar.

Si se produce un fallo eléctrico durante el funcionamiento del aparato, la cocción puede verse afectada.

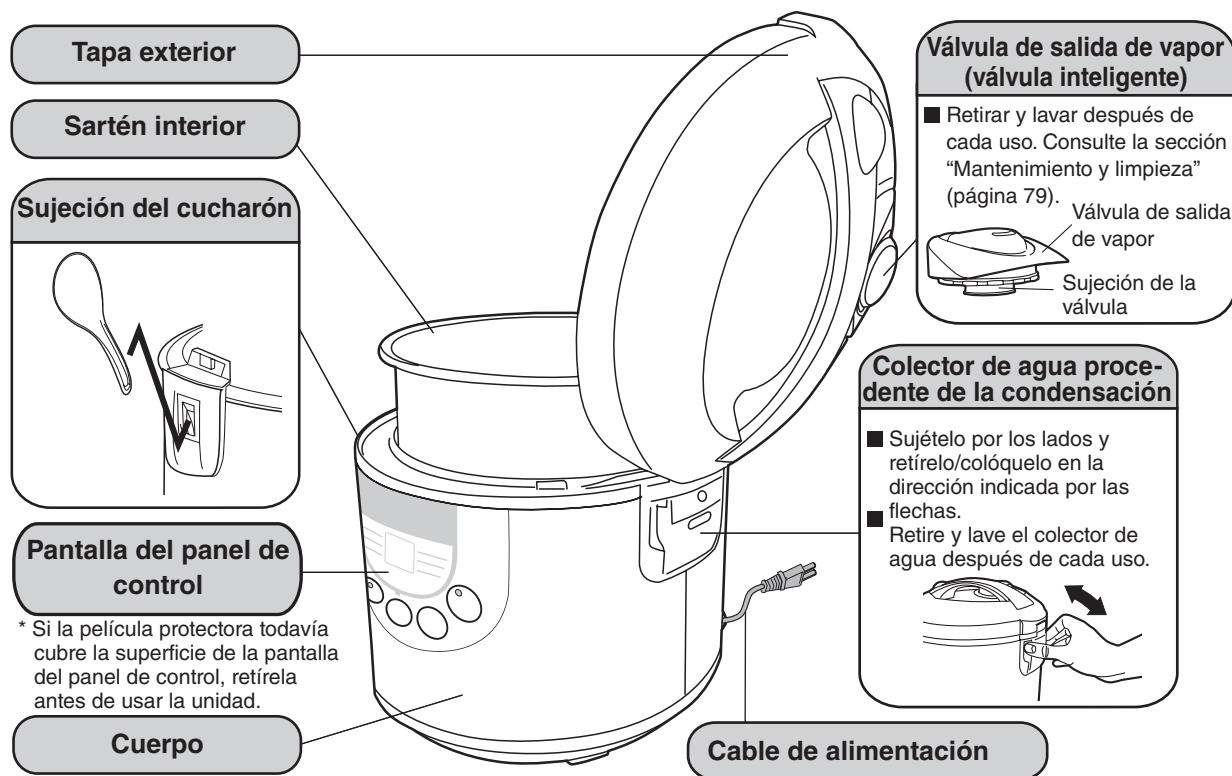
Identificación de las partes

Pantalla



1. Pulse este botón para cancelar la operación anterior o mostrar la función de mantener caliente.
2. Pulse este botón para ajustar la configuración del temporizador.
3. Pulse este botón para seleccionar la función de cocción.
4. Pulse este botón para establecer el tiempo de cocción.
5. Pulse este botón para iniciar la cocción.

Identificación de las partes



Accesorios

※ Limpie los accesorios antes de utilizarlos.



Taza de medición (1)
(aprox. 180 mL)



Cucharón de
arroz (1)



Cesta de vapor (1)

Preparativos

1 Calcule el arroz con la taza de medición incluida.

- El volumen de la taza de medición es de unos 180 mL (148 g).
- Consulte las características técnicas de la P81 para saber la cantidad de arroz que puede cocer de una vez.

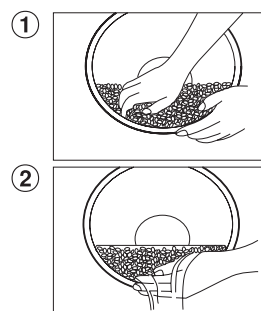


2 Lave el arroz hasta que el agua se vuelva relativamente clara.

- ① Lave el arroz rápidamente con gran cantidad de agua y agitándolo ligeramente.
- ② Repita varias veces la operación [lavar el arroz → retirar el agua], hasta que el agua se vuelva relativamente clara.

Atención

- Para evitar rasgar el revestimiento antiadherente de la superficie de la sartén interior, no lave el arroz dentro de ésta.
- Lave el arroz completamente. De lo contrario, el arroz puede quemarse en la parte inferior y ello podría afectar al sabor del arroz.



3 Coloque el arroz lavado en la sartén interior.

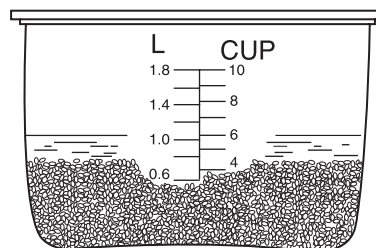
Para cocinar arroz blanco, añada agua hasta la línea correspondiente.

- Seque la superficie exterior de la sartén interior. Si está húmeda, pueden producirse olores durante la cocción. Cualquier material extraño situado entre la sartén interior y el vaporizador puede dañar la unidad.
- Al añadir agua, preste atención a las escalas situadas a ambos lados y haga que permanezcan alineadas a la misma altura.
- Al cocinar estofado, sopa o en el modo de cocción lenta, el volumen total de ingredientes y agua no debe superar la línea indicativa del nivel máximo de agua.
- Al cocinar arroz blanco, mezcla de arroces, arroz pegajoso, arroz integral o avena, añada agua de acuerdo con la tabla de la página 71.

✖ Las cantidades de agua anteriores se pueden aumentar o disminuir en función de las preferencias personales.

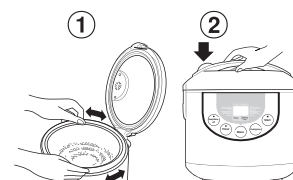
<Cocción de arroz blanco>

Cuando la cantidad de arroz sea 6 tazas de medición, lave el arroz y colóquelo en la sartén interior; a continuación añada agua hasta que la superficie de ésta alcance la línea correspondiente al nivel de "6" tazas.



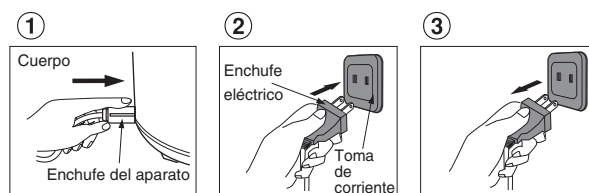
4 Coloque la sartén interior dentro del aparato y cierre la tapa exterior.

- Para que la parte inferior de la sartén interior quede correctamente acoplada al vaporizador, gire la sartén en la dirección indicada por la flecha dos o tres veces.
- Compruebe que la válvula inteligente ha quedado colocada correctamente (P79).
- Al cerrar la tapa exterior, debe escucharse un sonido "clic".



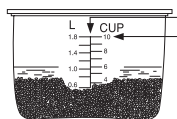
5 Conecte los enchufes.

- Conecte primero el enchufe al aparato y después a la toma de corriente. Asegúrese de que ambos enchufes estén firmemente conectados.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.



Preparativos

Cocción de arroz blanco, arroz integral, mezcla de arroces y arroz pegajoso

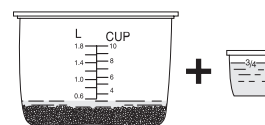


INDICADOR DE NIVEL MÁXIMO
No cocine por encima de este nivel de agua.

- El gráfico siguiente muestra la cantidad de agua necesaria.

Función	Arroz blanco	Arroz integral	Mezcla de arroces	Arroz pegajoso
Arroz (tazas)	Nivel de agua (tazas)*	Nivel de agua (tazas)*	Nivel de agua (tazas)*	Nivel de agua (tazas)*
1	-	-	-	-
2	-	-	-	-
3	3	3	3+¾	3
4	4	4	4+¾	4
5	5	5	5+¾	5
6	6	6	6+¾	6
7	7	7	7+¾	-
8	8	-	8+¾	-
9	9	-	-	-
10	10	-	-	-

- Mezcla de arroces 3 tazas:



* Siguiendo la marca "L" del nivel de agua dentro de la sartén interior.

✂ Las cantidades de agua anteriores se pueden aumentar o disminuir en función de las preferencias personales.

Cocción de avena

Arroz (tazas)	Nivel de agua (L)*
1	0,8
1 ½	1,2
2	1,4

* Siguiendo la marca "L" del nivel de agua dentro de la sartén interior.

✂ Las cantidades de agua anteriores se pueden aumentar o disminuir en función de las preferencias personales.

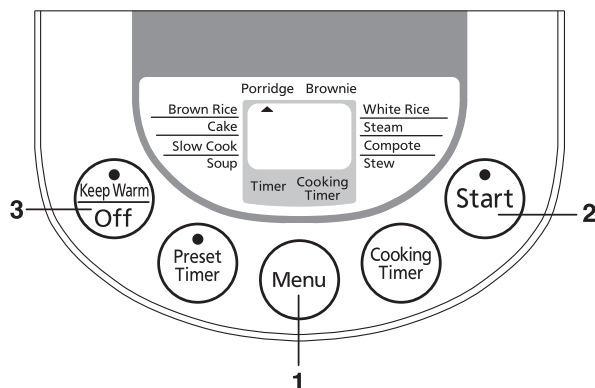
Atención

* Cuando utilice la cesta de vapor mientras esté cociendo arroz, consulte la tabla indicativa de los volúmenes máximos de cocción (el volumen máximo de cocción no debería ser superior a 5 tazas).

Volumen máximo de cocción (taza de medición suministrada)

Volumen máximo de cocción 5

Funciones Avena



■ Información importante

- Una cantidad incorrecta de agua o de arroz puede provocar que salga agua por la válvula inteligente.
- Si la tapa exterior se encuentra abierta durante la cocción, la cantidad de condensación producida por la humedad puede aumentar.
- Si se mantiene la avena en la función “Mantener caliente” durante un tiempo excesivo, puede hincharse.
- Después de cada uso, retire la válvula inteligente y límpiela para impedir que quede cualquier resto de comida.

Funcionamiento

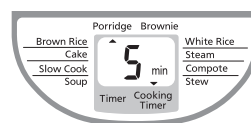
1 Pulse el botón [Menu] para seleccionar la función Avena.

- El indicador **Start** parpadeará.
- ✂ El cursor de la pantalla LCD pasará a la siguiente función cada vez que pulse el botón **[Menu]**.

2 Pulse el botón [Start].

- Se encenderá el indicador **Start** y comenzará la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante y comenzará la cuenta atrás cuando falten 5 minutos.

- Si desea configurar el temporizador para cocinar avena, consulte la sección “Uso del temporizador” (P78).

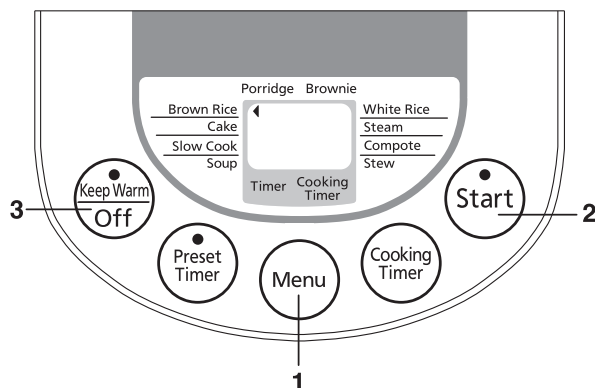


La cocción ha concluido

3 Pulse el botón [Keep Warm/Off].

- Una vez finalizada la cocción, la arrocera emite un pitido y pasa automáticamente a la función **Keep Warm** (el indicador **Start** se apaga, y se enciende el indicador **Keep Warm**). No obstante, no se recomienda utilizar la función **Keep Warm** dado que puede afectar al sabor; pulse **[Keep Warm/Off]** para salir de la función **Keep Warm**.

Funciones Arroz integral



■ Información importante

- Una cantidad incorrecta de agua o de arroz puede provocar que salga agua por la válvula inteligente.
- No utilice la función **Keep Warm** para el arroz integral, pues su sabor podría verse afectado.
- El arroz integral es difícil de cocinar. Antes de cocer este tipo de arroz, póngalo en remojo durante una hora aproximadamente, de modo que los granos de arroz puedan absorber una cantidad suficiente de agua para lograr una cocción satisfactoria.
- Una apertura frecuente de la tapa exterior después de la cocción puede provocar una cantidad excesiva de agua, con el consiguiente derrame a través del colector de agua procedente de la condensación. El usuario siempre debe vaciar este colector.

Funcionamiento

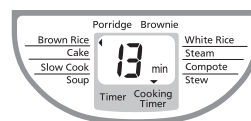
1 Pulse el botón [Menu] para seleccionar la función Arroz integral.

- El indicador **Start** parpadeará.
- ✂ El cursor de la pantalla LCD pasará a la siguiente función cada vez que pulse el botón [Menu].

2 Pulse el botón [Start].

- Se encenderá el indicador **Start** y comenzará la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante y comenzará la cuenta atrás cuando falten 13 minutos.

- Si desea configurar el temporizador para cocinar arroz integral, consulte la sección "Uso del temporizador" (P78).

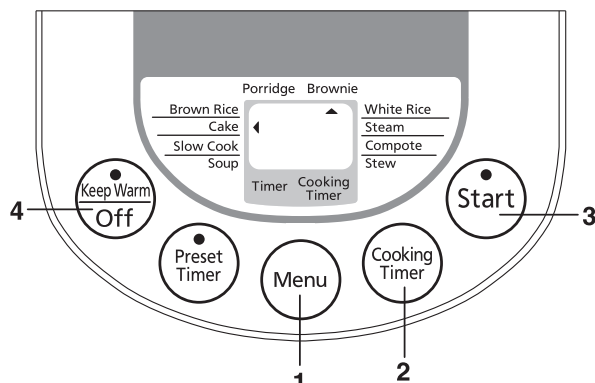


La cocción ha concluido

3 Pulse el botón [Keep Warm/Off] y suelte el arroz.

- Una vez finalizada la cocción, la arrocera emite un pitido y pasa automáticamente a la función **Keep Warm** (el indicador **Start** se apaga, y se enciende el indicador **Keep Warm**). No obstante, no se recomienda utilizar la función **Keep Warm** dado que puede afectar al sabor; pulse [Keep Warm/Off] para salir de la función **Keep Warm**.

Funciones Pastel/Bizcocho de chocolate



■ Información importante

- No cocine más de 1,660 g de masa de pastel.
- El tiempo de cocción depende del volumen y el tipo de pastel.
- Al extraer la sartén interior, utilice guantes protectores.
- Si deja el pastel en la sartén interior, hará que éste se empape.
- Después de la cocción pueden quedar pequeños restos de aceite en la sartén inferior. Esto es normal.

Funcionamiento

- Prepare la masa del pastel según su receta.
- Unte la sartén interior con mantequilla o margarina para facilitar la extracción del pastel de la sartén interior una vez cocinado.
- Vierta la masa de pastel en la sartén interior y distribúyala de manera homogénea.

1 Pulse el botón [Menu] y seleccione la función Pastel o Bizcocho de chocolate.

- El indicador **Start** parpadeará y la pantalla LCD mostrará **40 min** (que es el tiempo predeterminado de cocción para la función Pastel).
- ✗ El cursor de la pantalla LCD pasará a la siguiente función cada vez que pulse el botón [Menu].



2 Pulse [Cooking Timer] para establecer el tiempo de cocción que desee.

- Puede ajustar el tiempo de cocción
 - Función para pastel: desde 20 hasta 65 minutos (con incrementos de 5 minutos).
 - Función Brownie: desde 1 hasta 20 minutos (con incrementos de un minuto) y desde 20 hasta 65 minutos (con incrementos de 5 minutos).
- Si desea realizar el ajuste más rápidamente, mantenga pulsado el botón.

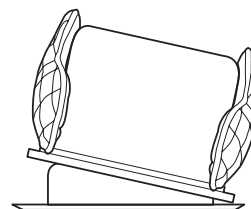
3 Pulse el botón [Start].

- Se encenderá el indicador **Start** y comenzará la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante en pasos de 1 minuto.

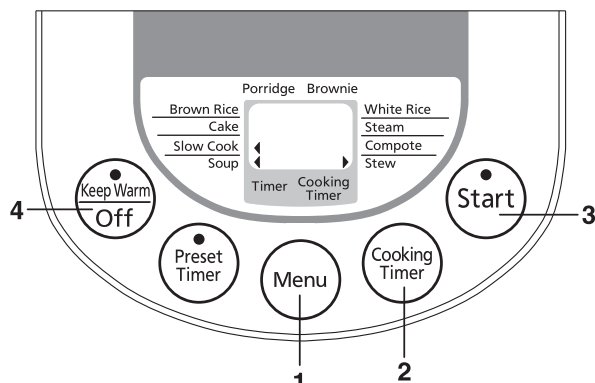
La cocción ha concluido

4 Pulse el botón [Keep Warm/Off].

- Una vez finalizada la cocción, la arroceras emite un pitido y pasa automáticamente a la función **Keep Warm** (el indicador **Start** se apaga, y se enciende el indicador **Keep Warm**). No obstante, no se recomienda utilizar la función **Keep Warm** dado que puede afectar al sabor; pulse [Keep Warm/Off] para salir de la función **Keep Warm**.
- Extraiga la sartén interior y deje enfriar durante 2-3 minutos. A continuación coloque la sartén interior en posición invertida sobre una bandeja.
- Decore la superficie del pastel a su gusto.



Funciones Cocción lenta/Sopa/Estofado



■ Información importante

- Una cantidad incorrecta de agua o de arroz puede provocar que salga agua por la válvula inteligente.
- Si la tapa exterior se encuentra abierta durante la cocción, la cantidad de condensación producida por la humedad puede aumentar.
- Después de cada uso, retire la válvula inteligente y límpiela para evitar olores extraños.

Funcionamiento

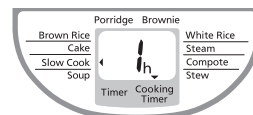
- Coloque todos los ingredientes y condimentos en la sartén inferior.
- ✂ Cuando el volumen máximo de cocción supere la línea máxima de agua, puede producirse un derrame o bien una cocción insuficiente (consulte los detalles en la P81).

1 Pulse el botón [Menu] para seleccionar la función de cocción lenta, sopa o Estofado.

- El indicador **Start** parpadeará y la pantalla LCD mostrará 1 hora (duración predeterminada de la función de cocción lenta, sopa y estofado).
- ✂ El cursor de la pantalla LCD pasará a la función siguiente cada vez que pulse el botón [Menu].

2 Pulse el botón [Cooking Timer] para establecer el tiempo de cocción que desee.

- Puede seleccionar el tiempo de cocción desde 1 hora hasta 12 horas (con incrementos de 30 minutos).
- Si desea realizar el ajuste más rápidamente, mantenga pulsado el botón.



3 Pulse el botón [Start].

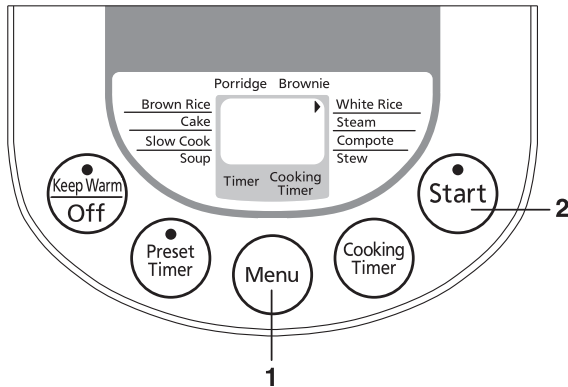
- Se encenderá el indicador **Start** y comenzará la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante en pasos de 30 minutos; cuando quede menos de 1 hora, los pasos serán de 1 minuto.

La cocción ha concluido

4 Pulse el botón [Keep Warm/Off].

- Una vez finalizada la cocción, la arrocera emite un pitido y pasa automáticamente a la función **Keep Warm** (el indicador **Start** se apaga, y se enciende el indicador **Keep Warm**). No obstante, no se recomienda utilizar la función **Keep Warm** dado que puede afectar al sabor; pulse [Keep Warm/Off] para salir de la función **Keep Warm**.

Funciones Arroz blanco • Mantener caliente



■ Información importante

- Una cantidad incorrecta de agua o de arroz puede provocar que salga agua por la válvula inteligente.
- Si la tapa no está bien cerrada, es posible que los alimentos no queden bien cocinados.
- Una apertura frecuente de la tapa exterior después de la cocción puede provocar una cantidad excesiva de agua, con el consiguiente derrame a través del colector de agua procedente de la condensación. El usuario siempre debe vaciar este colector.

Funcionamiento

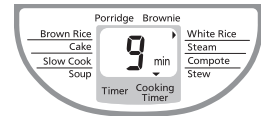
1 Pulse el botón [Menu] para seleccionar la función Arroz blanco.

- El indicador **Start** parpadeará.
- ✳ El cursor de la pantalla LCD pasará a la función siguiente cada vez que pulse el botón [Menu].

2 Pulse el botón [Start].

- Se encenderá el indicador **Start** y comenzará la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante y comenzará la cuenta atrás cuando falten 9 minutos.

- Si desea configurar el temporizador para cocinar arroz blanco, consulte la sección "Uso del temporizador" (P78).



La cocción ha concluido

3 Suelte el arroz.

- Una vez finalizada la cocción, la arrocera emite un pitido y pasa automáticamente a la función **Keep Warm** (el indicador **Start** se apaga, y se enciende el indicador **Keep Warm**).

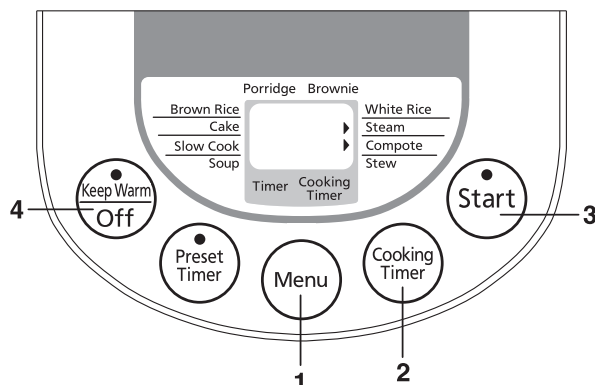
Mantener caliente

- Una vez finalizado el proceso de cocción, en todas las funciones se activará automáticamente la función Mantener caliente. No obstante, no es recomendable usar la función Mantener caliente en todos los casos. Cuando finalice el proceso de cocción, pulse el botón **[Keep Warm/Off]** para desactivar la función Mantener caliente.
- Puede mantener el arroz caliente hasta 12 horas; esto no afectará a su sabor ni provocará olores extraños.
- Cuando el aparato tenga activada la función Mantener caliente, pueden aparecer algunas gotas en el extremo de la sartén.
- El sabor del arroz puede verse afectado si se deja el cucharón de arroz dentro de la arrocera mientras ésta tiene activada la función Mantener caliente.



Menú	Mantener caliente	Resultado después de usar la función Mantener caliente
Arroz blanco	O	
Arroz integral, mezcla de arroces, arroz pegajoso	×	Afecta al sabor o provoca olores extraños
Avena	×	El arroz se hincha
Pastel/Bizcocho de chocolate	×	
Cocción lenta/Sopa/Estofado	×	
Vapor/Compota	×	

Funciones Vapor/Compota



■ Información importante

- Cuando cocine al vapor al mismo tiempo que esté cocinando arroz, seleccione la función **[White Rice]**.
- La duración de la cocción al vapor vendrá determinada por la cantidad de agua de la sartén inferior. Ajuste la cantidad de agua según el tiempo requerido.
- Una vez que el agua se haya evaporado por completo, se activará automáticamente la función Mantener caliente de la arrocera.
- Si desea detener la función de cocción al vapor durante la cocción, pulse el botón **[Keep Warm/Off]**.

Funcionamiento

Función **Steam**

- Añada una cantidad adecuada de agua (consulte la tabla siguiente).
- Coloque la cesta para la cocción al vapor en la sartén interior.
- Coloque los alimentos que desee cocinar al vapor en la cesta para cocción al vapor.
- Cierre la tapa exterior.

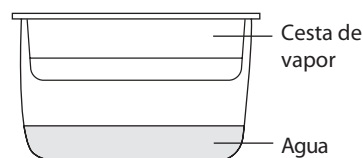


Tabla de cantidades de agua y duración de la cocción al vapor. La duración total de principio a fin se refiere al tiempo que figura en la tabla siguiente.

Cantidad de agua (aprox.)	½ taza de medición	1 taza de medición	2 tazas de medición	3 tazas de medición
Duración de la cocción al vapor (aprox.)	15 minutos	30 minutos	50 minutos	65 minutos

* La duración máxima de la cocción al vapor es de unos 60 minutos. Una vez concluido el tiempo, con independencia de si el agua se ha evaporado por completo o no, se activará automáticamente la función **Mantener caliente** de la arrocera.

Función **Compote**

- Coloque todos los ingredientes y condimentos en la sartén interior según la receta que vaya a utilizar.

1 Pulse el botón **[Menu]** para seleccionar la función Vapor o Compota.

- El indicador **Start** parpadeará y la pantalla LCD mostrará **10 min** (duración predeterminada de la cocción para la función **Steam** y **Compote**).
- ✕ El cursor de la pantalla LCD pasará a la siguiente función cada vez que pulse el botón **[Menu]**.

2 Pulse **[Cooking Timer]** para establecer el tiempo de cocción que desee.

- Puede seleccionar el tiempo de cocción desde 1 hasta 60 minutos (con incrementos de 1 minuto).
- Si desea realizar el ajuste más rápidamente, mantenga pulsado el botón.

3 Pulse el botón **[Start]**.

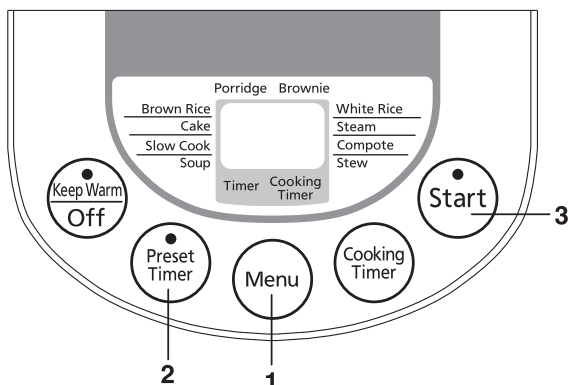
- Se encenderá el indicador **Start** y comenzará la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante en pasos de 1 minuto a partir del momento en que el agua empiece a hervir.

La cocción ha concluido

4 Pulse el botón **[Keep Warm/Off]**.

- Una vez finalizada la cocción, la arrocera emite un pitido y pasa automáticamente a la función **Keep Warm** (el indicador **Start** se apaga, y se enciende el indicador **Keep Warm**). No obstante, no se recomienda utilizar la función **Keep Warm** para evitar que el sabor se vea afectado. Pulse el botón **[Keep Warm/Off]** para desactivar la función **Keep Warm**.

Uso del temporizador



Se trata de un temporizador de cuenta atrás, no de un reloj. La arrocera finalizará la cocción una vez que haya transcurrido el número de horas que se haya configurado.

Ejemplo

Si se configura el temporizador para 4 horas y 30 minutos, la cocción finalizará en ese plazo una vez que se pulse el botón [Start].

Funcionamiento

1 Pulse el botón [Menu] para seleccionar la función Cocción (avena, arroz integral, arroz blanco).

2 Pulse el botón [Preset Timer] para seleccionar los ajustes del temporizador.

- La primera vez que pulse el botón [Preset Timer], se mostrarán los ajustes utilizados durante la última configuración. El temporizador avanzará 30 minutos cada vez que pulse el botón [Preset Timer]. Si desea realizar el ajuste más rápidamente, mantenga pulsado el botón.

Menús aplicables para la cocción programada con temporizador e intervalo de tiempos recomendados de programación.

Programa	Temporizador (horas)
Avena	1 - 13
Arroz integral	1,5 - 13
Arroz blanco	1 - 13

3 Pulse el botón [Start].

- El indicador **Start** se apagará, y se encenderá el indicador **Preset Timer**.
- Tan pronto como empiece la cocción, el indicador **Preset Timer** se apagará y se encenderá el indicador **Start**.
- Si se ha **Preset Timer** para un intervalo que coincida con la duración predeterminada de cocción para esa función, no se encenderá el indicador **Preset Timer**, pero el indicador **Start** se encenderá en cuanto pulse el botón [Start].
- Este modo no se puede utilizar en las funciones siguientes: Pastel, Cocción lenta, Sopa, Vapor, Estofado y Compota.
- Una vez finalizada la cocción, la arrocera emite un pitido y pasa automáticamente a la función **Keep Warm** (el indicador **Start** se apaga y se enciende el indicador **Keep Warm**).

La cocción ha concluido

4 Suelte el arroz.

- Una vez finalizada la cocción, la arrocera emite un pitido y pasa automáticamente a la función **Keep Warm** (el indicador **Start** se apaga y se enciende el indicador **Keep Warm**).
- Si desea salir de la función **Keep Warm**, pulse el botón [Keep Warm/Off].

Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de desconectar el aparato y llevar a cabo las operaciones siguientes cuando se enfríe.
- No utilice benceno, disolventes, productos limpiadores en polvo ni estropajos metálicos.

Cuerpo / Tapa exterior / Marco superior

- Limpie la unidad con un paño húmedo.
- No utilice detergente para lavavajillas.

Sartén interior

Limpie la superficie de la sartén con un detergente para lavavajillas y aclárela y séquela con una esponja.

Sensor de temperatura / vaporizador

Si se ha pegado algún objeto al sensor de temperatura o al vaporizador, límpielo suavemente utilizando un estropajo de acero de calibre fino (aproximadamente 600). A continuación límpielo con un paño húmedo.

Colector de agua procedente de la condensación

Retirar y limpiar después de cada uso.

Accesorios



Taza de medición



Cucharón de arroz



Cesta de vapor

Lavar con un detergente para lavavajillas diluido utilizando una esponja.

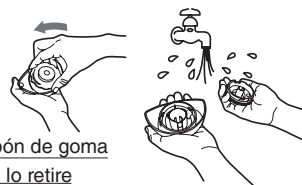
Válvula inteligente

■ Extracción y limpieza

1. Tire de la válvula inteligente para limpiarla como se indica en la figura.



2. Retire la sujeción de la válvula de derecha a izquierda. Limpie la válvula con un paño húmedo.



Tapón de goma
NO lo retire

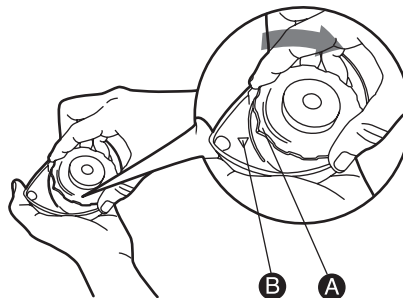
3. Limpie la parte inferior del orificio y de la bandeja de calentamiento con un paño húmedo.



No retire la válvula inteligente mientras se esté utilizando el aparato.

Colocación de la válvula inteligente

1. Inserte la sujeción de la válvula en el interior (A) de la válvula inteligente introduciendo (B) la canilla de la sujeción en la ranura de la válvula y gire de izquierda a derecha hasta que quede correctamente ajustada.
2. Coloque la válvula inteligente en el orificio de la tapa exterior.



Resolución de problemas

Compruebe los elementos siguientes

Platos a base de arroz

Detalles	Problemas al cocinar							Problemas con la función Mantener caliente			El aparato no se enciende	Se produce un sonido extraño
	Los cereales quedan duros	La comida no queda bien cocinada	La comida queda demasiado blanda	Derrame de agua	Arroz quemado en el fondo de la sartén interior	Cambio de color	Sabor desagradable	Demasiado seco				El aparato no se enciende debido a que el agua ha entrado en contacto con la sartén interior.
Proporción incorrecta de arroz y agua.	●	●	●	●	●			●				El aparato no se enciende. Retire el enchufe y verifique la toma de corriente.
El arroz no se ha aclarado correctamente.				●	●	●						
Hay algo entre la sartén y el vaporizador.	●	●	●		●	●	●					
La cantidad de aceite utilizada en la cocción es excesiva.	●	●				●						
La cantidad de agua es inadecuada.	●		●									
Se ha calentado el plato durante más de 12 horas.						●	●	●				
Hay algo en la sartén.						●	●					
La avena se ha calentado en la función Mantener caliente.						●	●					
La tapa no está bien cerrada.						●	●	●				
La sartén no se ha lavado adecuadamente.					●	●						
El enchufe del cable de corriente no se ha conectado bien a la toma de corriente.		●										

Repostería

Detalles	Problemas al cocinar repostería							El aparato no se enciende	Se produce un sonido extraño
	El pastel queda sin hacer	El pastel queda poco hecho	El pastel queda húmedo	El pastel queda pegado en la base de la sartén interior	La parte inferior del pastel se quema	No queda esponjoso	Se desmenuza		
La cantidad de masa introducida en la sartén antes de la cocción es excesiva.	●	●						El aparato no se enciende. Retire el enchufe y compruebe el disyuntor.	El sonido se produce debido a que el agua entra en contacto con la sartén interior.
La cantidad de masa introducida en la sartén antes de la cocción es insuficiente.				●	●				
La masa de pastel utilizada es incompatible.	●	●	●			●			
Se utiliza el aparato con una masa de pastel que contiene demasiado chocolate, azúcar o frutas.	●	●		●	●				
El pastel no se cubrió durante la cocción.	●	●				●			
Hay algo entre la sartén y el vaporizador.	●	●	●		●				
No se untó el fondo de la sartén con mantequilla.				●					
Se dejó el pastel demasiado tiempo en la sartén interior.			●		●				
La masa es inadecuada o se dejó demasiado tiempo.						●	●		
Cantidad de ingredientes inadecuada.						●	●		

Especificaciones

Modelo		SR-TMJ181
Alimentación		120 V ~ 60 Hz
Consumo eléctrico	En la función Cocción	670 W
	En la función Mantener caliente	108 W
Capacidad	Arroz blanco	3 - 10 tazas
	Arroz pegajoso	3 - 6 tazas
	Mezcla de arroces	3 - 8 tazas
	Arroz integral	3 - 7 tazas
	Avena	1 - 2 tazas
	Cocción lenta/Sopa/Estofado	1,1 - 3,2 litros
	Pastel/Bizcocho de chocolate	1660 g
Dimensiones (alto x largo x ancho) (aprox.)		276 x 275 x 274 mm
Peso (aprox.)		3,1 kg
Mantener caliente (en modo Arroz blanco)		12 horas

- Para la sustitución de cables de corriente y la reparación del producto, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado de Panasonic.
- El diseño y las especificaciones técnicas del producto pueden modificarse sin previo aviso.

Memo / Mémo

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, resembling notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Memo / Mémo

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, resembling notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Customer Services Directory (United States and Puerto Rico)

Obtain Product Information and Operating Assistance; purchase Parts, Accessories, or obtain Literature by visiting our Web Site at:

<http://www.panasonic.com/help>

or, contact us via the web at:

<http://www.panasonic.com/contactinfo>

You may also contact us directly at:

1-800-211-PANA (7262)

Monday-Friday 9 am-9 pm; Saturday-Sunday 10 am-7 pm, EST.

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-877-833-8855

Accessory Purchases (United States and Puerto Rico)

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:

<http://www.pstc.panasonic.com>

or, send your request by E-mail to:

npcparts@us.panasonic.com

You may also contact us directly at:

1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only) (Monday-Friday 9 am to 9 pm, EST.)

Panasonic Services and Technology Company

20421 84th Avenue South,

Kent, WA 98032

(We Accept Visa, Master Card, Discover Card, American Express, and Personal Checks)

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-866-605-1277

Product Repairs (United States and Puerto Rico)

MAIL TO: Centralized Factory Service Center
Panasonic Service and Technology Company
410B Airport Road
Elgin, IL 60-123-9333
Attention: BD/DVD Repair

Please carefully pack and ship, prepaid and insured, to the Elgin Centralized Factory Service Center.

Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd.

Web site USA : <http://panasonic.com>

Site Web Canada : <http://panasonic.ca>

© Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd. 2013

RZ19C986

T0913-0

Printed in Thailand

Imprimé en Thaïlande