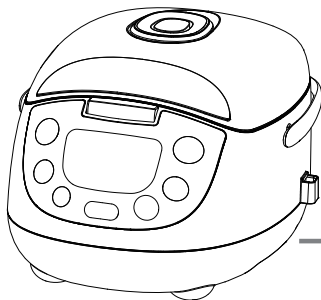




Operating Instructions

Multi Function Rice Cooker
Household Use Only

Manuel d'utilisation

Cuiseur de riz multifonctionnel Utilisation domestique

Model No./N° de modèle SR-ZC123L
SR-ZC123N

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
Safety Precautions	4~5
Parts identification	6
• Control panel	6
• Entire unit	6
Preparations	7
Functions	8~12
• White Rice	8
• Brown Rice	9
• Porridge	9
• Multi-grain	9
• Soup	10
• Quick cook/Slow cook	10
• Steam	10
• Cake/Yogurt	11
• Reheat/Keep warm	12
Cleaning and maintenance	13
Troubleshooting	14
Specifications	14
Warranty	15

Table des matières

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	3
Précautions à prendre	4~5
Identification des pièces	6
• Panneau de commandes	6
• Vue d'ensemble de l'appareil	6
Préparatifs	7
Fonctions	8~12
• White Rice (Riz blanc)	8
• Brown Rice (Riz brun)	9
• Porridge (Gruau)	9
• Multi-grain (Multigrain)	9
• Soup (Soupe)	10
• Quick cook/Slow cook	10
(Cuisson rapide/Cuisson lente)	
• Steam (Vapeur)	10
• Cake/Yogurt (Gâteau/Yogourt)	11
• Reheat/Keep warm	12
(Réchauffage/Maintien au chaud)	
Nettoyage et entretien	13
Dépannage	14
Spécifications	14
Garantie	15

Thank you for purchasing this 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 pay special attention to “ **IMPORTANT SAFEGUARDS**” and “ **Safety Precautions**”(**Page 4~5**).
- Please make sure the date and name of store and date of purchase are stamped and keep it with this Operating Instructions.

Keep this manual for future use

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
Veuillez lire ces instructions attentivement et suivre les précautions à prendre lors de l'utilisation de ce produit.
- Avant d'utiliser ce produit, veuillez porter une attention particulière aux « **IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ** » et « **Précautions à prendre** » (**Pages 4~5**).
- Assurez-vous que la date de l'achat et le nom du magasin où vous avez acheté le produit sont indiqués et conservez ces informations avec ce manuel d'utilisation.

Conservez ce manuel d'utilisation pour un usage ultérieur

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



CAUTION:

- 1) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 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.
- 3) The use of extension cords is not recommended.

INTERFERENCE:

This Multi Function Rice Cooker uses digital circuitry and can radiate radio frequency energy, which could cause interference to radio communications such as TV and radio. Interference can be confirmed by turning the Multi Function Rice Cooker off and on.

If present, the user is encouraged to try to connect by taking one or more of the following countermeasures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the Multi Function Rice Cooker and receiver.
- Connect the Multi Function Rice Cooker into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help .

Safety Precautions

Must be followed!

To prevent accidents or injuries to users, other people, or damage to property, follow the instructions below.

■ The Following charts indicate the degree of damage caused by incorrect operation.



WARNING: Indicates serious injury or death.



CAUTION: Indicates risk of injury or property damage.

■ These symbols are classified and explained as follows:



These symbols indicate actions that are prohibited.



This symbol indicates an action that must be followed.



WARNING

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



(It may cause an electric shock or fire.)

■ **Do not insert any objects in the vent 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 (may cause an electric shock or fire caused by short circuit)

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

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



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

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

■ **Use a power outlet rated at a minimum of 15Amps, 120Volts AC.**



Do not plug multiple appliances in the same outlet.

■ **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 vent or touch it with your hand. Keep the steam vent out of reach of small children.**



Steam vent

(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 instrument plug and the power plug firmly.**



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

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

■ **Discontinue using the appliance immediately and unplug the power connector in cases of abnormal situations and 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 it is 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 heating plate 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. It may cause a fire caused by short circuit or electric shock.
- An unstable surface or carpet, table cloths (ethylene plastic) or other object that cannot resist high temperature. It may cause an injury, burn, or fire.)

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



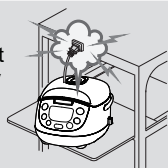
Especially the heating plate (It may cause a burn.)

■ Do not expose the power plug to steam.



- Do not expose the power plug to steam and do not let water spill on the connector of the power plug. (It may cause a fire caused by short circuit.)

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



■ Do not 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 instrument plug or the power plug when unplugging.



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

■ Do not use the cord set (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.)

■ Heating element is subjected to residual heat after use. Please allow the appliance to cool down before cleaning it.



■ Do not use other pans than the one specified.



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

Before use

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 pan is placed. Do not cook without the pan.

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

Do not use the appliance on any heat labile 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-tamish paper between the 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 pan coating and causing peeling of the coating.)

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



Pan

Cast heater

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 vent, 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.

All removal parts should be washed prior to first time use (So as to rid the product of any debris, machine oil, etc)

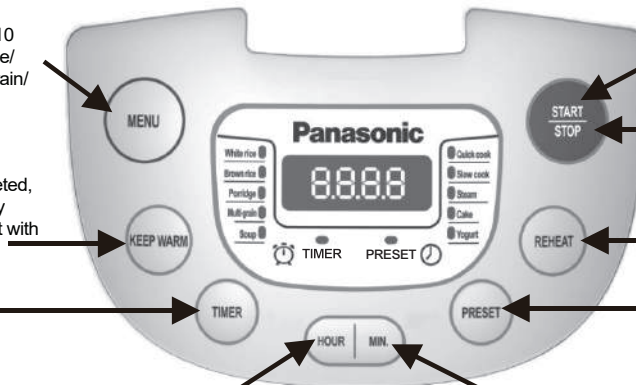
Parts identification

Control panel

Press to select among the 10 cooking programs: white rice/ brown rice/porridge/multi-grain/ soup/quick cook/slow cook/ steam/cake/yogurt.

When programs are completed, the cooker will automatically switch to keep warm except with yogurt and cake function.

Adjust cooking time.



Start for activating selected cooking program.

Stop for cancel selected cooking program and reselect cooking program.

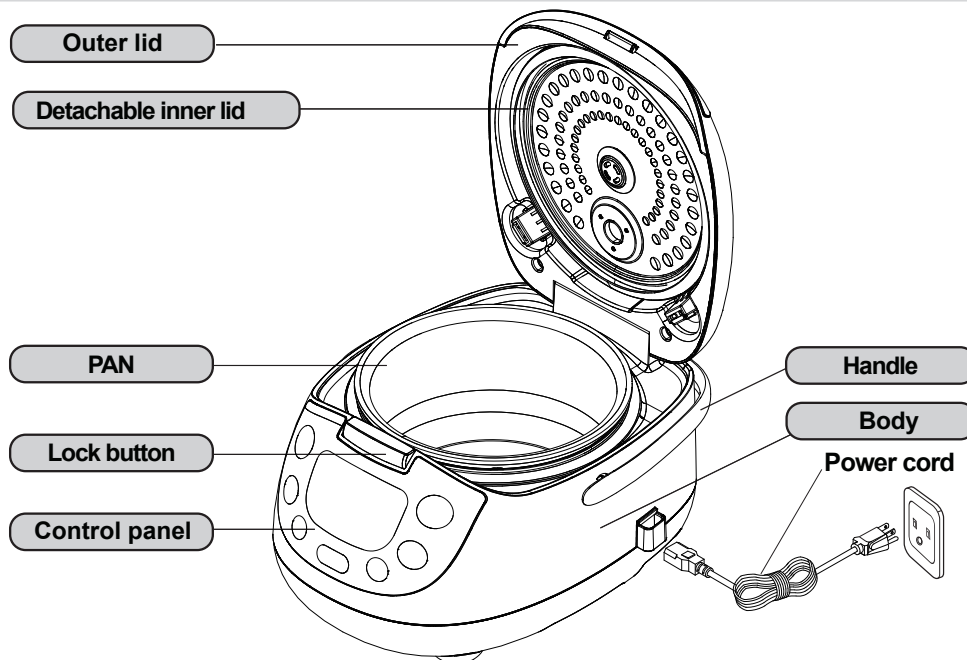
Press to reheat food.

Preset setting is available to 7 cooking programs: white rice/brown rice/porridge/multi-grain/ soup/quick cook/steam.

Adjust cooking time in hours.

Adjust cooking time in minutes.

Entire unit



Accessories

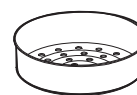
※Please clean the accessories before using.



Rice scoop (1)



Measuring cup (about 180 mL) (1)

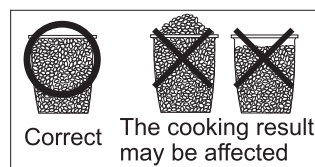


Steaming Basket (1)

Preparations for rice cooking

1 Measure rice with the measuring cup provided

- The volume of the measuring cup is about 180 mL (150 g).



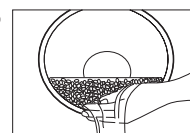
2 Wash the rice until the water turns relatively clear

- Wash the rice quickly with plenty of water while stirring the rice gently to wash it while changing water.
- Repeat several times [wash the rice → pour out the water], until the water is relatively clear.



CAUTION:

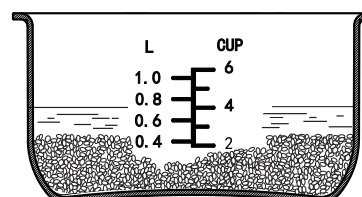
- To avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
- Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.



3 Place the washed rice into the pan

<Example> When the white rice quantity is 4 measuring cups, wash the rice and put into the pan, then add water into the pan until the water surface reaches level "4".

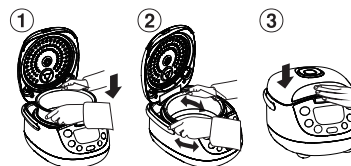
- Add water until the corresponding waterline and dry the outside of the pan.
- When adding water, place pan on level surface, pay attention to the scale on side, and keep it at the same height.
- ※ The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference.



Usage

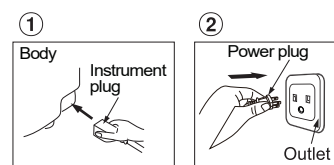
4 Put the pan into the body and close the outer lid

- To ensure proper contact between the pan and the cast heater, rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Check whether the steam vent is correctly positioned.
- When closing the outer lid, confirm that there is a "click" sound.



5 Connect the plugs

- Connect the plug to the body first, and then connect the power plug. Make sure that both plugs are firmly connected.



Functions

Function	Default Time	Time Range	Increment (Hour)	Increment (min)	countdown time appears on display:	Switch to keep warm after program completed?
White rice	N/A	N/A	N/A	N/A	Is only displayed for the last 15 minutes.	Yes
Brown rice	N/A	N/A	N/A	N/A	Is only displayed for the last 15 minutes.	Yes
Porridge	1 and half hours	1-2 hours	1	10	Is displayed as soon as cooking begins.	Yes
Multi-grain	N/A	N/A	N/A	N/A	Is only displayed for the last 20 minutes.	Yes
Soup	2 hours	1-4 hours	1	10	Is displayed as soon as cooking begins.	Yes
Quick cook	N/A	N/A	N/A	N/A	Is only displayed for the last 11 minutes.	Yes
Slow cook	4 hours	2-6 hours	1	10	Is displayed as soon as cooking begins.	Yes
Steam	15 mins	5 min-1 hour	1	1	Is displayed clockwise before boiling, two beeps are heard after boiling, then the 15 minute countdown appears.	Yes
Cake	45 mins	45 min-2 hours	1	5	Is displayed as soon as cooking begins.	No
Yogurt	8 hours	5-12 hours	1	30	Is displayed as soon as cooking begins.	No

White Rice

- USE SUPPLIED MEASURING CUP ONLY.
- Add rice to the pan using the supplied measuring cup.
- For each cup of rice added to the pan, add water to the corresponding number marked on the inside of the pan.
Example: After adding 4 cups of rice to the pan, fill with water level to the 4 CUP mark on the inside of the pan.
- DO NOT FILL PAN ABOVE THE 6 CUP LEVEL
- Close lid and press “MENU” button to highlight “WHITE RICE” on the LED display.
- Press “START” .
 - Indicator light will flash in a clockwise direction indicating cooking has begun.
- When cooking nears completion, the display will indicate 15 minutes and count down to “0000” at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.
 - The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.
- Do not keep rice warm for more than 4 hours.

Brown Rice

- USE SUPPLIED MEASURING CUP ONLY.
- Add rice to the pan using the supplied measuring cup.
- For each cup of rice added to the pan, add water to the corresponding number marked on the inside of the pan.
Example: After adding 4 cups of rice to the pan, fill with water level to the 4 CUP mark on the inside of the pan.
- DO NOT FILL PAN ABOVE THE 6 CUP LEVEL
- Close lid and press "MENU" button to highlight "BROWN RICE" on the LED display.
- Press "START".
 - Indicator light will flash in a clockwise direction indicating cooking has begun.
- When cooking nears completion, the display will indicate 15 minutes and count down to "0000" at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.
 - The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.
- Do not keep rice warm for more than 4 hours.

Porridge

- Use supplied measuring cup to measure BOTH rice and water.
- Example, if you add 1 cup of rice to the pan, you will need to add 7 cups of water to the pan (1:7 ratio).
 - Please note that the MAXIMUM amount of rice that can be used is 1 cup.
- Close lid and press "MENU" button to highlight "PORRIDGE" on the LED display.
- The indicator LED will flash "01:30".
- Press "START".
- When cooking is completed, the display will indicate to "0000" at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.
 - The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.

Multi-grain

- USE SUPPLIED MEASURING CUP ONLY.
- Add rice to the pan using the supplied measuring cup.
- For each cup of rice added to the pan, add water to the corresponding number marked on the inside of the pan.
Example: After adding 4 cups of rice to the pan, fill with water level to the 4 CUP mark on the inside of the pan.
 - DO NOT FILL PAN ABOVE THE 6 CUP LEVEL .
- Close lid and press "MENU" button to highlight "MULTI-GRAIN" on the LED display.
- Press "START".
 - Indicator light will flash in a clockwise direction indicating cooking has begun.

- When cooking nears completion, the display will indicate 20 minutes and count down to “0000” at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.
 - The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.
- Do not keep rice warm for more than 4 hours.

Soup

- Place food into the pan after washing, add water to the corresponding number marked on the inside of the pan, please note that the MAXIMUM amount of water should not go over the 1.08L scale level marked in the pan.
- Close lid and press “MENU” button to highlight “SOUP” on the LED display.
- The indicator LED will flash “02:00.”
- Press “START”.
- When cooking is completed, the display will indicate to “0000” at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.
 - The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.

Quick cook/Slow cook

- The Quick cook mode is normally used to cook rice and shortens the amount of time needed to cook rice.
- Press “MENU” button to highlight “QUICK COOK” on the LED display, indicator light will flash in a clockwise direction, press “START” to start cooking.
- When cooking nears completion, the display will indicate 11 minutes and count down to “0000” at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.
- The Slow cook mode is used for slow cooking.
- Press “MENU” button to highlight “SLOW COOK” on the LED display, the indicator LED will flash “04:00” hours.
- Press “START”.
- When cooking is completed, the display will indicate to “0000” at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.

Steam

- With the measuring cup provided, put 4 cups of water into the pan.
- Place the steaming basket into the pan.
- Place the pan into the body.
 - Place food into the steaming basket. (Place the food in separate dish if required).
 - Do not put too much food as the outer lid may not be closed properly.
- Close the outer lid, press the “MENU” button to highlight “STEAM” on the LED display, indicator light will flash in a clockwise direction, press “START” to start cooking.
 - Indicator light will flash in a clockwise direction before boiling, beeps are heard after boiling and then the 15 minute countdown appears.
- When cooking is completed, the display will indicate to “0000” at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.

- The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.
- Take the food out, followed the steaming basket, and finally pour out the water from the pan.

Cake

- When baking a cake in the multicooker, please note that the MAXIMUM amount of cake powder that can be used is 350 g.
 - Follow package directions. This generally involves mixing wet and dry ingredients separately, then combining them.
- Spray or coat pan (if desired) as it will help prevent the cake from sticking.
- Add batter to the pan and insert pan into the multicooker.
- Close lid and press "MENU" button repeatedly to highlight "CAKE" on the LED display.
 - The display LED will flash "00:45".
- Press "START".
- When baking is completed, you can remove the cake from the multicooker and place it on a wire rack to cool.

*** Most cake mix packages contain between 450 to 550 g or dry ingredients. A suggestion here would be to mix the entire package of cake mix and use 1/2 of the batter, and bake two cakes which can be used to make a layer cake.

Yogurt

- Heat milk to 190°F (88°C) or above (Do not boil).
- Stir while heating.
- Cool scalded milk to 100-105°F (38-41°C).
- Measure 500-1000 g of pure milk, well mix with 1 g yogurt starter.
- Place the milk with yogurt starter mixture into the pan and insert the pan into the multicooker.
- Closed the lid and press "MENU" button repeatedly to highlight "YOGURT" on the LED display.
 - 8 hours (cooking time) will flash.
- Press "START".
- Immediately after the 8 hours, transfer yogurt into a clean and sanitized container, cover and refrigerate.
- Keep covered, refrigerate for up to 5 days.

Reheat/Keep warm

- Reheat mode is used for reheating food. Press the REHEAT button in the standby mode or the function selecting mode, and the buzzer will sound "Beep", then press "START" button to enter the operation of the reheat function, indicator light will flash in a clockwise direction indicating cooking has begun.
- When the preset temperature is reached, a 12-minute countdown will be displayed and count down to "0000" at which time the multicooker will automatically switch to the keep warm mode.

Keep warm mode is use for warming food.

- When programs are completed, the cooker will automatically switch to keep warm except with yogurt and cake function
- In standby mode or function selecting mode, press the "KEEP WARM" button, and the buzzer will make a "Beep" sound, then press "START" button to enter the keep warm function. The display will show "0000" and start the timing in hours. When "0001-0012" is displayed, the maximum "KEEP WARM" time is 12 hours.

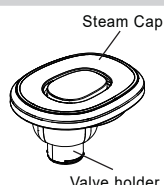
Note: In addition, in the "CAKE" and "YOGURT" functions, the KEEP WARM mode will not be activated after cooking is completed, but the cooker will switch directly to standby mode. Other functions will switch to KEEP WARM once cooking is completed.

Cleaning and maintenance

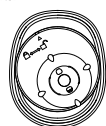
⚠ CAUTION:

- Before cleaning and maintenance, please remove the plug from the outlet first. Do not clean the appliance body until it cools down.
- When cleaning the appliance body, wipe down with a damp cloth. Do not immerse it into water, or clean it with lacquer thinner, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use dishwasher.

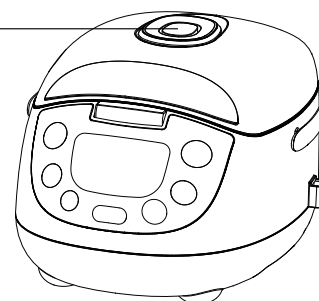
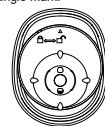
Steam vent unpacking and assembling instruction.



① Turn the Valve Holder counterclockwise to separate from Steam Cap and clean both parts.



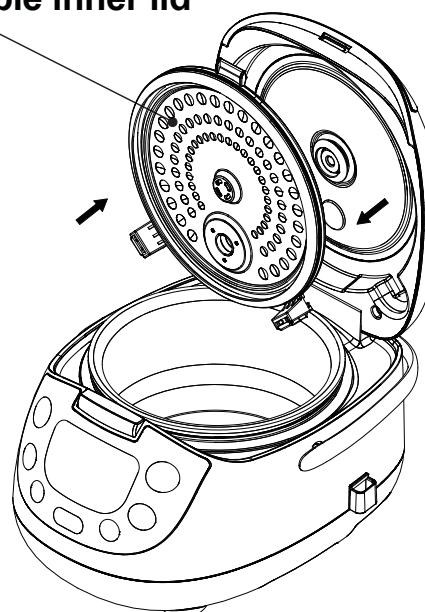
② Attach the Valve Holder and turn clockwise until it aligns with Steam Cap triangle mark.



⚠ CAUTION

The steam vent and inner lid may be removed from the appliance. Clean it after every use. Do not place it in a dish washer. Otherwise the material may deform or crack. When installing it after cleaning, please make sure that the parts have been installed properly.

Detachable inner lid



Usage

Pan

- Clean with diluted detergent and soft sponge. Wipe off any water on the pan.
- Color changes or stripes may appear on the fluoridized coating surface, which will not affect human health or normal functions of the appliance.
- Depending on the frequency of use, rubbing traces may appear on the outside of the pan, which will not affect the performance of the appliance.

Temperature sensor • Cast heater

- If there is any debris adhering to such parts, gently scrub it away with a non-metallic scrubbing pad, or dry cloth.

Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop



Measuring cup



Steaming Basket (1)

Troubleshooting

Please check the following items

Rice

Troubleshooting										
In the following events	Rice								Pressing buttons does not work	Strange sounds occurs
	Harder	Half-cooked	Softer	Water overflow	Rice water	Rice crust scorched	Rice kept warm	Color change		
Items for checking										
Incorrect rice quantity or water quantity	●	●	●	●	●	●	●	●		
Rice is not fully washed				●	●	●	●	●		
The bottom of pan is uneven	●	●				●	●	●		
Foreign matter or debris in between the pan, cast heater or temperature sensor	●	●	●			●	●	●		
The outer lid is not correctly closed	●			●	●				●	
The detachable inner lid is not correctly installed	●			●	●			●	●	
Grease is added while cooking rice	●	●						●		
After cooking is finished, the rice is not fluffed	●		●							
The rice paddle is left in the pan while the rice is kept warm								●		
The cold rice is kept warm								●	●	
The outer lid is not firmly closed						●	●			
The pan is not cleaned										
While in cooking mode, the plug is pulled out or the off button is touched		●								
Wrong button is pressed	●	●	●	●	●	●	●	●		

Cake/Bread Baking

Details	Baking Cake/Bread problems							No power	Strange sounds occurs
	Underdone Cake / Bread	Undercooked Cake / Bread	Wet Cake / Bread	The Cake / Bread sticks to the base of pan	Bottom of the Cake / Bread burnt	Not fluffed	Crumblly		
Too much dough amount	●	●							
Not enough mixing before baking				●	●		●		
Used with incompatible cake mix	●	●	●			●			
Used with cake mix that contains too much chocolate, sugar or fruit ingredients	●	●		●	●				
Outer lid not closed while cooking	●	●				●			
Foreign matter or debris in between the pan, cast heater or temperature sensor	●	●	●		●	●			
Not enough butter or cooking oil at the bottom of the pan				●					
Cake/Bread left in the pan too long			●		●				
Inadequate mixing or mixed too long						●	●		
Wrong ingredient quantity		●			●	●	●		
Too much cake mix/batter			●						

Specifications

Model No.		SR-ZC123L/SR-ZC123N
Power/rated frequency		120 VAC, 60 Hz, 650 W
Rated power(rice cooking)		650 W
Power cord length(approx.) (in)		29.52
Product weight(approx.) (lbs)		7.27
Dimensions (approx.)(in)	Width(in)	10.43
	Length(in)	13.54
	Height(in)	8.66

- For power cord replacement and product repair, please contact a Panasonic authorized service center.
- The design and specifications are intended to change without prior notice.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PANASONIC PRODUCT - LIMITED WARRANTY

EXCHANGE PROGRAM

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

Electric Rice Cooker

One (1) year

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold "as is", and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

IN ORDER TO BE ELIGIBLE TO RECEIVE WARRANTY SERVICE HEREUNDER, A PURCHASE RECEIPT OR OTHER PROOF OF DATE OF ORIGINAL PURCHASE, SHOWING AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE IS REQUIRED

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY. (As examples, this warranty excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

CONTACT INFORMATION

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

For defective product exchange within the warranty period, please contact the original dealer.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

Conserver ces instructions



Attention :

- 1) Un cordon d'alimentation court (ou cordon amovible) est fourni pour réduire le risque d'emmêlement et de trébuchement.
- 2) Bien arranger le cordon d'alimentation sur la table et le garder hors de la portée des enfants.
- 3) Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil.

INTERFÉRENCES :

Ce cuiseur de riz multifonctionnel comporte des circuits numériques et peut émettre de l'énergie de fréquence radio pouvant causer des interférences nuisibles aux communications radio émises par certains téléviseurs ou radios. Pour vérifier la présence d'interférences, mettez le cuiseur de riz multifonctionnel hors marche puis en marche. S'il y a interférence, nous vous encourageons à corriger la situation en prenant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou repositionnez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant le cuiseur de riz multifonctionnel du récepteur.
- Branchez le cuiseur de riz multifonctionnel sur un circuit électrique différent de celui branché au récepteur.
- Consultez le détaillant ou un technicien spécialisé en radio/télévision pour obtenir de l'aide.

Précautions à prendre

À suivre obligatoirement!

Pour éviter les accidents ou les blessures aux utilisateurs ou autres personnes et les dommages matériels, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

■ Les tableaux ci-dessous indiquent les niveaux de dommages causés par une utilisation incorrecte.

 AVERTISSEMENT : Indique des blessures graves ou mortelles.	 MISE EN GARDE : Indique un risque de blessures ou de dommages matériels.
---	---

■ Les symboles sont classés et expliqués comme suit :

 Ces symboles indiquent une interdiction.	 Ce symbole indique une action qui doit être effectuée.
---	---



AVERTISSEMENT

■ **N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou branchés incorrectement à la prise de courant.**

 (Cela pourrait causer un incendie ou un choc électrique.)

■ **N'introduisez pas d'objet dans l'évent ou l'interstice.**

 Plus particulièrement des objets métalliques tels que des broches ou des câbles. (Risque de choc électrique ou de dysfonctionnement.)

■ **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

 (Ils risqueraient de se brûler ou de se blesser.)

■ **Nettoyez la fiche d'alimentation régulièrement.**

 (Une fiche d'alimentation comportant des saletés pourrait causer une isolation insuffisante en raison de l'humidité et provoquer un incendie.)

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

■ **N'endommagez pas le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation.**

 Les actions suivantes sont strictement interdites :
Modifier le cordon, le placer à proximité des éléments chauffants, le plier, le tordre, le tirer, le placer sous des objets lourds et l'enrouler (cela pourrait causer un choc électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.)
• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un raccord d'alimentation ou un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou son représentant.

■ **N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne l'éclaboussez pas.**

 (Risque d'incendie provoqué par un court-circuit ou un choc électrique.)
• Si de l'eau s'introduit à l'intérieur de l'appareil, communiquez avec un détaillant autorisé.

■ **Utilisez une prise de courant d'au moins 15 ampères délivrant un courant électrique alternatif de 120 volts.**

 Ne branchez pas plusieurs appareils dans la même prise de courant.

■ **Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation en cas d'anomalie ou de panne.**

 (Cela pourrait causer de la fumée, un incendie ou un choc électrique.)
• La fiche et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
• Le cordon d'alimentation est endommagé ou une panne de courant survient en cas de contact avec celui-ci.
• Le boîtier de l'appareil est déformé ou anormalement chaud.
• L'appareil produit de la fumée ou une odeur de brûlé.
• La plaque chauffante est tordue ou le panier de cuisson est déformé.

→ Communiquez immédiatement avec un centre de service autorisé par Panasonic pour faire examiner et réparer le produit.

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

 (Cela pourrait entraîner un choc électrique.)

■ **N'approchez pas votre visage de l'évent à vapeur et ne touchez pas à celui-ci. Tenez l'évent à vapeur hors de la portée des enfants.**

 **Évent à vapeur**
(Risque de brûlure.)

■ **Ne modifiez, ne démontez et ne réparez pas cet appareil.**

 (Cela pourrait entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.)
• Veuillez vous renseigner en magasin ou auprès du service de réparation d'un détaillant autorisé.

■ **Insérez fermement la fiche côté appareil et la fiche d'alimentation.**

 (Sinon, il pourrait y avoir un risque de choc électrique ou d'incendie causé par la chaleur générée autour des fiches.)
• (N'utilisez pas une fiche d'alimentation endommagée ou une prise de courant en mauvais état.)

Précautions à prendre

À suivre obligatoirement!



MISE EN GARDE!

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



- Là où il pourrait être éclaboussé par de l'eau ou à proximité d'une source de chaleur. Cela pourrait entraîner un incendie provoqué par un court-circuit ou un choc électrique.
- Sur une surface irrégulière, un tapis, une nappe (en plastique d'éthylène) ou tout autre objet ne résistant pas à la chaleur. (Cela pourrait entraîner une blessure, une brûlure ou un incendie.)

■ Ne touchez pas les éléments chauffants pendant l'utilisation de l'appareil ou après la cuisson.

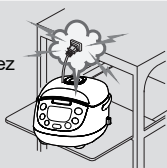


Plus particulièrement la plaque chauffante (cela pourrait causer des brûlures.)

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



- N'exposez pas la fiche d'alimentation à la vapeur et ne laissez pas de l'eau entrer en contact avec la fiche. (Cela pourrait entraîner un incendie provoqué par un court-circuit.) Si vous utilisez un meuble équipé d'une table coulissante, placez l'appareil à un endroit où la fiche d'alimentation n'est pas exposée à la vapeur.



■ Ne touchez pas au bouton d'ouverture pendant que vous déplacez l'appareil.



(Cela pourrait provoquer l'ouverture du couvercle extérieur et causer des brûlures.)

Utilisation

■ Tenez fermement la fiche de l'appareil ou la fiche d'alimentation lorsque vous la débranchez.



(Sinon, un court-circuit pourrait risquer de provoquer un choc électrique ou un incendie.)

■ N'utilisez pas un cordon d'alimentation (pour fiche de l'appareil et fiche d'alimentation) qui n'est pas conçu pour l'utilisation avec cet appareil. De plus, ne les transférez pas.



(Cela pourrait causer un choc électrique, une fuite ou un incendie.)

■ N'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson.



(Cela pourrait causer des brûlures.)

■ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.



(Sinon, un court-circuit résultant de la détérioration de l'isolation pourrait risquer de provoquer un choc électrique ou un incendie.)

■ La plaque chauffante peut demeurer chaude après utilisation.



Veillez laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

■ N'utilisez pas un panier de cuisson autre que celui spécifié.



(Cela pourrait causer des brûlures ou des blessures provoquées par une surchauffe ou une défaillance.)

Précautions d'emploi

Versez les quantités de riz et d'eau appropriées, puis sélectionnez les fonctions en respectant les instructions du manuel d'utilisation. (Pour éviter le débordement d'eau de riz, la cuisson insuffisante du riz ou l'obtention d'un riz brûlé.)

Ne mettez pas les ingrédients à cuire directement dans l'appareil sans y avoir placé le panier de cuisson. Ne faites rien cuire sans le panier de cuisson. (Pour éviter que des impuretés causent une défaillance.)

N'utilisez pas l'appareil sur un objet sensible à la chaleur tel qu'un tapis, un tapis chauffant électrique ou une nappe (en plastique de vinyle), etc. (Pour éviter une cuisson inadéquate ou un incendie.)

Avant d'utiliser l'appareil, retirez le plastique de protection du panier de cuisson et le papier antitrempe placé entre le panier de cuisson et le dispositif chauffant. (Pour éviter une cuisson inadéquate ou un incendie.)

Ne recouvrez pas le couvercle extérieur avec un chiffon ou d'autres objets lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. (Pour éviter toute déformation, décoloration du couvercle extérieur ou défaillance.)

Évitez d'utiliser l'appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil. (Pour éviter toute décoloration.)

Ne servez pas le riz avec un objet métallique. (Pour éviter d'égratigner le revêtement du panier de cuisson et causer le décollement de ce dernier.)

Nettoyez toujours les corps étrangers tels que le riz sur le panier de cuisson, la plaque chauffante et le capteur de température.



Panier de cuisson
Plaque chauffante
Capteur de température

- Ne penchez ou ne retournez pas l'appareil.
- Avant le nettoyage, mettez l'appareil hors marche et débranchez la fiche d'alimentation.

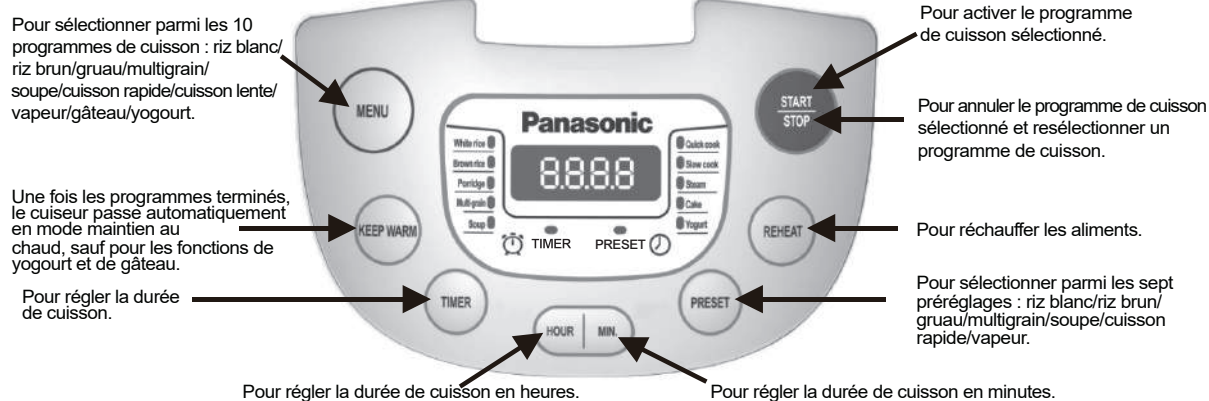
En cas de débordement d'eau de riz par l'évent à vapeur, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation afin de couper l'alimentation. Ne réutilisez pas l'appareil avant d'avoir essuyé l'eau de riz se trouvant sur la fiche d'alimentation et la fiche du cuseur à l'aide d'un chiffon sec.

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique. Ne l'utilisez pas pour des usages commerciaux ou industriels, ni pour des tâches autres que la cuisson.

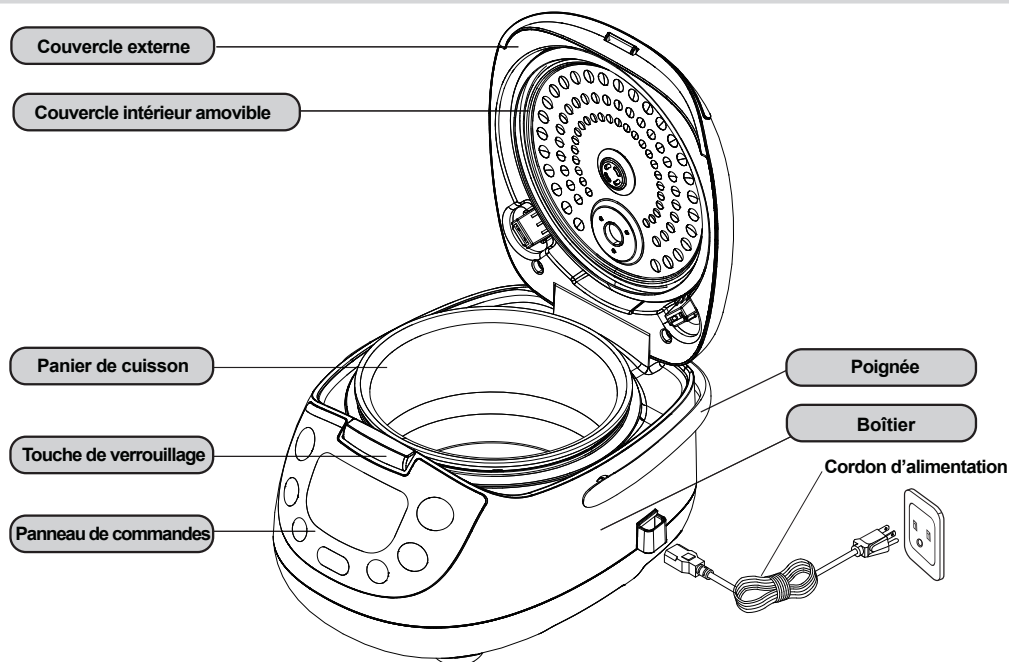
Les pannes de courant survenant pendant l'utilisation de l'appareil peuvent affecter le résultat de la cuisson.

Identification des pièces

Panneau de commandes



Vue d'ensemble de l'appareil



Accessoires

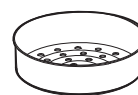
※Veuillez nettoyer les accessoires avant utilisation.



Cuillère à riz (1)



Verre mesureur (environ 180 ml) (1)

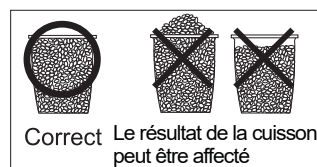


Panier d'étuvage (1)

Préparatifs avant la cuisson du riz

1 Mesurez le riz à l'aide du verre mesureur fourni.

- Le volume du verre mesureur est d'environ 180 ml (150 g).



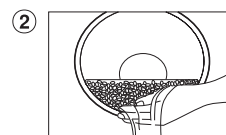
2 Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne relativement claire.

- Lavez le riz rapidement avec une grande quantité d'eau et remuez le riz légèrement pour le laver pendant que vous changez l'eau.
- Répétez l'opération plusieurs fois (lavez le riz → jetez l'eau), jusqu'à ce que l'eau devienne relativement claire.



MISE EN GARDE :

- Pour éviter d'égratigner le revêtement antiadhésif sur la surface du panier de cuisson, ne lavez pas le riz dans le panier de cuisson.
- Lavez bien le riz. Sinon, de la croûte risque de se former et le son de riz résiduel pourrait affecter le goût du riz.



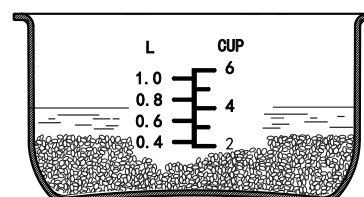
3 Versez le riz lavé dans le panier de cuisson.

Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau requis et séchez l'extérieur du panier de cuisson.

- Lorsque vous ajoutez de l'eau, portez une attention particulière aux échelles graduées des deux côtés et maintenez-les au même niveau.

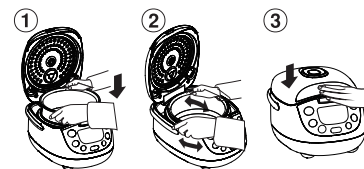
<Ex.> Lorsque la quantité de riz correspond à trois verres mesureur, lavez le riz et versez-le dans le panier de cuisson, puis ajoutez de l'eau dans le panier de cuisson jusqu'à ce que la surface de l'eau atteigne le niveau « 4 ».

※ Vous pouvez augmenter ou réduire les quantités d'eau ci-dessus selon vos préférences personnelles.



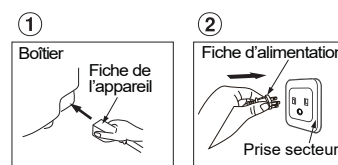
4 Placez le panier de cuisson dans le boîtier de l'appareil et fermez le couvercle extérieur.

- Pour que le fond du panier de cuisson puisse se fixer correctement à la plaque chauffante, faites tourner le panier de cuisson deux ou trois fois dans le sens indiqué par la flèche.
- Assurez-vous que l'évent à vapeur est correctement positionné.
- Lorsque vous fermez le couvercle extérieur, assurez-vous qu'il produise un « clic ».



5 Branchez les fiches.

- Branchez la fiche de l'appareil au boîtier en premier, puis la fiche d'alimentation. Assurez-vous de brancher correctement les deux fiches.



Fonctions

Fonctions	Durée par défaut	Plage temporelle	Échelon (heure)	Échelon (min)	Affichage du compte à rebours	Passe au mode maintien au chaud lorsque la cuisson est terminée?
White rice (Riz blanc)	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S'affiche uniquement pendant les 15 dernières minutes.	Oui
Brown rice (Riz brun)	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S'affiche uniquement pendant les 15 dernières minutes.	Oui
Porridge (Gruau)	1,5 heure	1 à 2 heures	1	10	S'affiche dès le début de la cuisson.	Oui
Multi-grain (Multigrain)	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S'affiche uniquement pendant les 20 dernières minutes.	Oui
Soup (Soupe)	2 heures	1 à 4 heures	1	10	S'affiche dès le début de la cuisson.	Oui
Quick cook (Cuisson rapide)	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S'affiche uniquement pendant les 11 dernières minutes.	Oui
Slow cook (Cuisson lente)	4 heures	2 à 6 heures	1	10	S'affiche dès le début de la cuisson.	Oui
Steam (Vapeur)	15 min	5 min à 1 heure	1	1	S'affiche en sens horaire avant l'ébullition, deux bips sont émis après l'ébullition, puis le compte à rebours de 15 minutes s'affiche.	Oui
Cake (Gâteau)	45 min	45 min à 2 heures	1	5	S'affiche dès le début de la cuisson.	Non
Yogurt (Yogourt)	8 heures	5 à 12 heures	1	30	S'affiche dès le début de la cuisson.	Non

Riz blanc

- UTILISEZ SEULEMENT LE VERRE MESUREUR FOURNI.
- Ajoutez du riz dans le panier de cuisson à l'aide du verre mesureur fourni.
- Pour chaque verre de riz ajouté au panier de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'au numéro correspondant indiqué à l'intérieur du panier.

Exemple : après avoir ajouté 4 verres mesureur de riz dans le panier de cuisson, versez de l'eau jusqu'à la mention « 4 CUP » (4 VERRES) indiquée à l'intérieur du panier de cuisson.
- NE REMPLISSEZ PAS LE PANIER DE CUSSION AU-DESSUS DE LA MENTION 6.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « MENU » afin d'afficher « WHITE RICE » (RIZ BLANC) à l'afficheur à DEL.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER).
 - Les voyants clignotent dans le sens horaire indiquant que la cuisson a commencé.
- Lorsque la cuisson est presque terminée, l'afficheur indique 15 minutes et effectue un compte à rebours jusqu'à « 0000 ». Le cuit multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.
 - L'afficheur indique maintenant la durée du maintien au chaud.
- Ne gardez pas le riz au chaud plus de 4 heures.

Riz brun

- UTILISEZ SEULEMENT LE VERRE MESUREUR FOURNI.
- Ajoutez du riz dans le panier de cuisson à l'aide du verre mesureur fourni.
- Pour chaque verre de riz ajouté au panier de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'au numéro correspondant indiqué à l'intérieur du panier.
Exemple : après avoir ajouté 4 verres mesureur de riz dans le panier de cuisson, versez de l'eau jusqu'à la mention « 4 CUP » (4 VERRES) indiquée à l'intérieur du panier de cuisson.
- NE REMPLISSEZ PAS LE PANIER DE CUSSION AU-DESSUS DE LA MENTION 6.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « MENU » afin d'afficher « BROWN RICE » (RIZ BRUN) à l'afficheur à DEL.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER).
 - Les voyants clignotent dans le sens horaire indiquant que la cuisson a commencé.
- Lorsque la cuisson est presque terminée, l'afficheur indique 15 minutes et effectue un compte à rebours jusqu'à « 0000 ». Le cuiseur multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.
 - L'afficheur indique maintenant la durée du maintien au chaud.
- Ne gardez pas le riz au chaud plus de 4 heures.

Gruau

- Utilisez le verre mesureur fourni pour mesurer le riz ET l'eau.
- Exemple : si vous ajoutez 1 verre mesureur de riz au panier de cuisson, vous devrez ajouter 7 verres d'eau (rapport 1:7).
 - Veuillez noter que la quantité MAXIMALE pouvant être utilisée est de 1 verre.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « MENU » afin d'afficher « PORRIDGE » (GRUAU) à l'afficheur à DEL.
- L'indication « 01:30 » clignote.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER).
- Une fois la cuisson terminée, l'afficheur indique « 0000 ». Le cuiseur multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.
 - L'afficheur indique maintenant la durée du maintien au chaud.

Multigrain

- UTILISEZ SEULEMENT LE VERRE MESUREUR FOURNI.
- Ajoutez du riz dans le panier de cuisson à l'aide du verre mesureur fourni.
- Pour chaque verre de riz ajouté au panier de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'au numéro correspondant indiqué à l'intérieur du panier.
Exemple : après avoir ajouté 4 verres mesureur de riz dans le panier de cuisson, versez de l'eau jusqu'à la mention « 4 CUP » (4 VERRES) indiquée à l'intérieur du panier de cuisson.
 - NE REMPLISSEZ PAS LE PANIER DE CUSSION AU-DESSUS DE LA MENTION 6.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « MENU » afin d'afficher « MULTI-GRAN » (MULTIGRAIN) à l'afficheur à DEL.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER).
 - Les voyants clignotent dans le sens horaire indiquant que la cuisson a commencé.

- Lorsque la cuisson est presque terminée, l'afficheur indique 20 minutes et effectue un compte à rebours jusqu'à « 0000 ». Le cuiseur multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.
 - L'afficheur indique maintenant la durée du maintien au chaud.
- Ne gardez pas le riz au chaud plus de 4 heures.

Soupe

- Placez les aliments dans le panier de cuisson après le lavage, ajoutez de l'eau jusqu'au numéro correspondant indiqué à l'intérieur du panier, ne dépassez pas le niveau MAXIMAL de 1,08 L indiqué dans le panier de cuisson.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « MENU » afin d'afficher « SOUP » (SOUPE) à l'afficheur à DEL.
- L'indication « 02:00 » clignote.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER).
- Une fois la cuisson terminée, l'afficheur indique « 0000 ». Le cuiseur multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.
 - L'afficheur indique maintenant la durée du maintien au chaud.

Cuisson rapide/Cuisson lente

- Le mode de cuisson rapide est normalement utilisé pour cuire le riz plus rapidement qu'en temps normal.
- Appuyez sur le bouton « MENU » afin d'afficher « QUICK COOK » (CUISSON RAPIDE) à l'afficheur à DEL, les voyants clignotent dans le sens horaire, appuyez sur « START » (DÉMARRER) pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est presque terminée, l'afficheur indique 20 minutes et effectue un compte à rebours jusqu'à « 0000 ». Le cuiseur multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.
- Le mode de cuisson lente est utilisé pour la cuisson lente.
- Appuyez sur le bouton « MENU » afin d'afficher « SLOW COOK » (CUISSON LENTE) à l'afficheur à DEL, l'indication « 04:00 » clignote.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER).
- Une fois la cuisson terminée, l'afficheur indique « 0000 ». Le cuiseur multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.

Vapeur

- Avec le verre mesureur fourni, ajoutez 4 verres d'eau dans le panier de cuisson.
- Placez le panier d'étuvage dans le panier de cuisson.
- Placez le panier de cuisson dans le boîtier.
 - Placez les aliments dans le panier d'étuvage. (Placez les aliments dans un plat séparé, au besoin).
 - Ne mettez pas trop d'aliments car le couvercle extérieur peut ne pas se fermer correctement.
- Fermez le couvercle extérieur, appuyez sur le bouton « MENU » afin d'afficher « STEAM » (VAPEUR) à l'afficheur à DEL, les voyants clignotent dans le sens horaire, appuyez sur « START » (DÉMARRER) pour commencer la cuisson.
 - Les voyants clignotent dans le sens horaire avant l'ébullition. Des bips sont émis après l'ébullition, puis le compte à rebours de 15 minutes s'affiche.
- Une fois la cuisson terminée, l'afficheur indique « 0000 ». Le cuiseur multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.

- L'afficheur indique maintenant la durée du maintien au chaud.
- Sortez les aliments, suivi par le panier d'étuvage, et vider l'eau du panier de cuisson.

Gâteau

- Lors de la cuisson d'un gâteau dans le cuiseur multifonctionnel, ne dépassez pas la quantité MAXIMALE de poudre de gâteau de 350 g.
 - Suivez les directives sur l'emballage. En règle générale, il faudra mélanger les ingrédients secs et humides séparément, puis les combiner.
 - Si désiré, vaporisez ou enduisez d'huile le panier de cuisson afin d'empêcher le gâteau de coller.
 - Ajoutez de la pâte dans le panier de cuisson et insérez ce dernier dans le cuiseur multifonctionnel.
 - Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises afin d'afficher « CAKE » (GÂTEAU) à l'afficheur à DEL.
 - L'indication « 00:45 » clignote.
 - Appuyez sur « START » (DÉMARRER).
 - Une fois la cuisson terminée, vous pouvez retirer le gâteau du cuiseur multifonctionnel et le faire refroidir sur une grille en métal.
- *** La plupart des préparations à gâteaux contiennent entre 450 à 550 g ou des d'ingrédients secs. Nous vous suggérons de mélanger toute la préparation à gâteau et d'utiliser la moitié de la pâte afin d'avoir deux gâteaux et de faire un gâteau étagé.

Yogurt

- Chauffez le lait à 88 °C (190 °F) ou plus (ne le faites pas bouillir).
- Remuez pendant le réchauffage.
- Refroidissez le lait caillé à 38 à 41 °C (100 à 105 °F).
- Mesurez 500 à 1 000 g de ce lait, bien mélangez avec 1 g de culture de yogourt.
- Placez le lait avec la culture de yogourt dans le panier de cuisson et insérez ce dernier dans le cuiseur multifonctionnel.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « MENU » à plusieurs reprises afin d'afficher « YOGURT » (YOGOURT) à l'afficheur à DEL.
 - La durée de cuisson de 8 heures clignote.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER).
- Une fois les 8 heures écoulées, transvidez immédiatement le yogourt dans un contenant propre et aseptisé, couvrez et réfrigérez le tout.
- Gardez à couvert, réfrigérez jusqu'à 5 jours.

Réchauffage/Maintien au chaud

- Le mode de réchauffage est utilisé pour réchauffer les aliments. Appuyez sur le bouton « REHEAT » (RÉCHAUFFAGE) en mode veille ou en mode de sélection de fonction, et un bip est émis, puis appuyez sur le bouton « START » (DÉMARRER) pour activer la fonction de réchauffage, les voyants clignotent dans le sens horaire indiquant que la cuisson a commencé.
- Lorsque la température préréglée est atteinte, un compte à rebours de 12 minutes s'affiche jusqu'à « 0000 ». Le cuiseur multifonctionnel passe ensuite automatiquement en mode maintien au chaud.

Le mode maintien au chaud est utilisé pour réchauffer les aliments.

Une fois les programmes terminés, le cuiseur passe automatiquement en mode maintien au chaud, sauf avec les fonctions yogourt et gâteau.

- En mode veille ou mode de sélection de fonction, appuyez sur le bouton « KEEP WARM » (MAINTIEN AU CHAUD), et un bip est émis, puis appuyez sur le bouton « START » (DÉMARRER) pour activer la fonction maintien au chaud. L'afficheur indique « 0000 » et commence le compte en rebours en heures. Lorsque « 0001-0012 » s'affiche, la durée maximale de maintien au chaud de 12 heures est atteinte.

Nota : en plus, dans les fonctions gâteau et yogourt, le mode maintien au chaud n'est pas activé une fois la cuisson terminée, mais le cuiseur passe directement à l'état de veille. D'autres fonctions passent en mode maintien au chaud une fois la cuisson terminée.

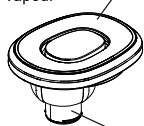
Nettoyage et entretien

⚠ MISE EN GARDE :

- Avant le nettoyage et l'entretien, veuillez débrancher la fiche de la prise. Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil avant qu'il ne soit refroidi.
- Lorsque vous nettoyez le boîtier de l'appareil, essuyez-le avec un linge humide. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou ne le nettoyez pas avec un diluant à peinture-laque, de l'alcool, de la poudre de nettoyage, une brosse dure, etc.
- Ne placez pas l'appareil au lave-vaisselle.

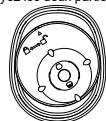
Instructions de déballage et d'assemblage de l'évent de vapeur

Capuchon d'échappement de vapeur

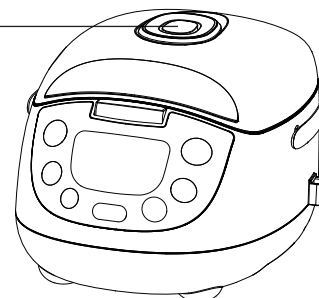
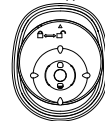


Support de soupape

① Tournez le support de soupape dans le sens antihoraire pour le séparer du capuchon d'échappement de vapeur et nettoyez les deux parties.



② Fixez le support de soupape et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'aligne sur le repère triangle du capuchon d'échappement de vapeur.



⚠ MISE EN GARDE

L'évent à vapeur et le couvercle intérieur peuvent être retirés de l'appareil.

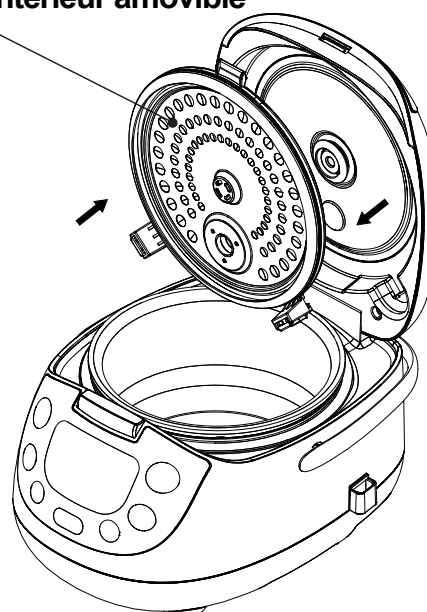
Nettoyez-les après chaque utilisation.

Ne placez pas les pièces dans le lave-vaisselle.

Le lave-vaisselle pourrait déformer ou craquer le matériau.

Lorsque vous installez les pièces après le nettoyage, assurez-vous qu'elles sont bien installées.

Couvercle intérieur amovible



Panier de cuisson

- Nettoyez avec du détergent dilué et une éponge douce. Essuyez toute l'eau se trouvant sur le panier de cuisson.
- Il est possible que la couleur change ou que des stries apparaissent sur la surface à revêtement fluoré. Ces changements n'auront aucune incidence sur la santé humaine ou sur le fonctionnement normal de l'appareil.
- Selon la fréquence d'utilisation, il se peut que des traces de frottement apparaissent à l'extérieur du panier de cuisson. Celles-ci n'auront aucune incidence sur le rendement de l'appareil.

Capteur de température • Plaque chauffante

- Si des débris adhèrent à ces pièces, enlevez-les en les frottant doucement avec un tampon à laver non métallique ou avec un linge humide.

Accessoires

Nettoyez avec du détergent dilué et une éponge douce.



Cuillère à riz



Verre mesureur



Panier d'étuvage (1)

Dépannage

Veuillez vérifier ce qui suit

Riz

Dépannage									
Dans la situation suivante	Riz					Riz maintenu au chaud			Un son inhabituel est entendu
	Trop dur	À moitié cuit	Trop mou	Déborderement de l'eau du riz	Croûte de riz brûlée	Odeur inhabituelle	Changement de couleur	Riz sec	
Vérifiez ce qui suit									
Quantité incorrecte de riz ou d'eau	●	●	●	●	●	●	●	●	La fiche est retirée de la prise ou est mal branchée dans la prise
Le riz n'est pas entièrement lavé	●	●	●	●	●	●	●	●	
Le fond du panier est inégal	●	●	●	●	●	●	●	●	
Matière étrangère ou débris logé entre le panier, la plaque chauffante ou le capteur de température	●	●	●	●	●	●	●	●	
Le couvercle extérieur n'est pas bien fermé	●	●	●	●	●	●	●	●	
Le couvercle intérieur amovible n'est pas bien installé	●	●	●	●	●	●	●	●	
De la graisse est ajoutée pendant la cuisson du riz	●	●	●	●	●	●	●	●	
Une fois la cuisson terminée, le riz n'est pas gonflé	●	●	●	●	●	●	●	●	
La cuillère à riz est laissée dans le panier pendant que le riz est maintenu au chaud	●	●	●	●	●	●	●	●	
Le riz froid est maintenu au chaud	●	●	●	●	●	●	●	●	
Le couvercle extérieur n'est pas fermé fermement	●	●	●	●	●	●	●	●	
Le panier n'a pas été nettoyé	●	●	●	●	●	●	●	●	
En mode de cuisson, fiche retirée de la prise ou bouton de mise hors marche appuyé	●	●	●	●	●	●	●	●	
Mauvais bouton utilisé	●	●	●	●	●	●	●	●	

Cuisson de gâteau ou de pain

Renseignements	Problèmes liés à la cuisson de gâteau ou de pain						Pas de courant	Un son inhabituel est entendu
	Gâteau ou pain non cuit	Gâteau ou pain mal cuit	Gâteau ou pain humide	Gâteau ou pain collé à la base du panier	Le gâteau ou le pain est brûlé	La partie inférieure du gâteau ou du pain est brûlée		
Trop grande quantité de pâte	●	●	●	●	●	●	Retirez la fiche et vérifiez la prise	Le son se produit en raison de l'eau collée au panier
Le produit n'a pas été suffisamment mélangé avant la cuisson	●	●	●	●	●	●		
Utilisation avec une préparation à gâteau incompatible	●	●	●	●	●	●		
Utilisation avec une préparation à gâteau contenant trop d'ingrédients chocolatisés, sucrés ou fruités	●	●	●	●	●	●		
Couvercle extérieur non fermé pendant la cuisson	●	●	●	●	●	●		
Matière étrangère ou débris logé entre le panier, la plaque chauffante ou le capteur de température	●	●	●	●	●	●		
Quantité de beurre ou d'huile de cuisson insuffisante au fond	●	●	●	●	●	●		
Gâteau ou pain laissé dans le panier trop longtemps	●	●	●	●	●	●		
Le produit a été trop ou pas assez mélangé	●	●	●	●	●	●		
Mauvaise quantité d'ingrédients	●	●	●	●	●	●		
Trop de pâte ou de préparation à gâteau	●	●	●	●	●	●		

Spécifications

Numéro de modèle		SR-ZC123L/SR-ZC123N
Alimentation/fréquence nominale		120 Vc.a., 60 Hz, 650 W
Puissance nominale (cuisson du riz)		650 W
Longueur du cordon d'alimentation (environ) cm (po)		75 (29,52)
Poids de l'appareil (environ) kg (lb)		3,3 (7,27)
Dimensions (environ)	Largeur cm (po)	26,5 (10,43)
	Profondeur cm (po)	34,4 (13,54)
	Hauteur cm (po)	22 (8,66)

- Pour le remplacement du cordon d'alimentation et la réparation de l'appareil, veuillez communiquer avec un centre de service autorisé de Panasonic.
- La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PRODUCT PANASONIC-GARANTIE LIMITÉE

PROGRAMME DE REMPLACEMENT

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Cuiseurs de riz électriques

Un (1) an

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été « vendu tel quel » et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc., ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaire ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMTÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien :
www.panasonic.ca/french/support

Pour le remplacement d'un produit défectueux couvert par la garantie, veuillez communiquer avec le revendeur d'origine.