

Operation manual

Household Use Electronic Rice Cooker

Model No. 1.0 L SR-DL105
1.8 L SR-DL185



The pictures in these instructions use SR-DL105 as an example.

Voir pages 19-34 en français
中文请参考第35页~第49页

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Please read these Operating Instructions carefully for safe and proper use of this product.
- **Be sure to read the "IMPORTANT SAFEGUARDS" (page 2~3) and "Safety Precautions" (page 4 ~ 5) before use.**

Keep for future use



Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	2-3	Before Use
Safety Precautions	4-5	
Instructions for Use	6	
Parts Identification		
● Main body	7	
● Control panel	7	

Preparation		Usage
● Wash rice and add water	8	
● Function selecting/Setting cooking time/ Tips to cook delicious rice	9	

Menu Functions		Usage
● Cooking rice or grains/Keep warm/Reheat	10	
● Porridge and other cuisines/Timer	11	

Cleaning and Maintenance	12	Usage
Recipes	13	

Troubleshooting	14-15	Troubleshooting
Error Codes Indication	16	
Specifications	17	
Warranty	Back cover	

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS.



CAUTION :

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

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

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 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 blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage, ni dans un four chaud.
11. S'assurer d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Avant de débrancher, couper le contact, puis retirer la fiche de la prise secteur.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins recommandées.
14. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.

15. CONSERVER CE MANUEL



ATTENTION :

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement et de trébuchement.
- b) Le cordon ne doit pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent accidentellement.
- c) L'utilisation de rallonges est déconseillée.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (fiche avec une lame plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche doit être enfichée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si elle ne s'enfiche pas complètement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'enfiche toujours pas, communiquer avec un maître-électricien. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions

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

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

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

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

■ Classification and description of symbols are as follows.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that must be followed.

WARNING

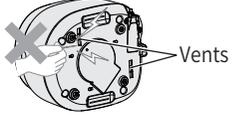
■ Power supply · Power cord · Power plug

-  ● **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
· The following actions are strictly prohibited:
Damaging, processing, making contact with or near high temperature surfaces or heating elements, forcibly bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp corners, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move. (So as to avoid electric shock due to damaged power cord and power plug or avoid fire due to short circuit.)
- **Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**
· Make sure your hands are dry before touching the power plug or the product.
(To avoid causing an electric shock or injury.)
- **Do not spill water or other liquids on the instrument plug.**
(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
-  ● **Be sure to use a separate AC power outlet with the rated values as listed in the specification table (P17).**
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
· Only use a power strip rated at least 10 amperes.
- **Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.**
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- **Single-phase bipolar grounded power outlets should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If a grounding device is not installed, electrostatic induction of other metal parts such as housing may occur.**
(To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

● Clean the power plug regularly.

(To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug due to accumulation of moisture and foreign matter.)
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.

■ Main body

- **Do not insert anything into the vent or gaps, especially pins or other metal objects.**
(To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)

- **Do not place items which may clog the hole on the heating plate into the pan.**
(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)
Cooking methods which involve ingredients and seasonings that are placed into a plastic bag to heat cannot be done with this appliance.

- **Do not modify, disassemble, or repair this appliance.**
(To avoid causing a fire, electric shock or injury.)
→ For repair, please contact a Panasonic authorized service center.
- **Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.**
(To avoid causing a fire, burn, injury or electric shock.)
· Panasonic shall not assume any responsibility for improper use or failure to follow the operating instructions.
- **Do not immerse the appliance in water or splash it with water.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→ Please contact a Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.


! WARNING

■ Use



- **When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent. Special attention must be paid to children and infants.**
(To avoid causing a burn.)



- **Do not open the lid or move the main body during cooking.**
(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)



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

- **Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.**
(To avoid causing burns, injury or electric shock.)

- **If an abnormality or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.**
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
Abnormalities · Malfunction Cases:
 - The power plug and cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or there are intermittent power outages when being touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - The main body emits smoke or a burning smell.
 - The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
 - The heating plate is warped or the pan is deformed.→Please contact a Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

! CAUTION



- **Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan.**
(To avoid causing burns or injury due to overheating or malfunction.)

- **Do not use the appliance in the following places:**
 - Near heat or in high humidity environments.
(To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surfaces or a mat which is not heat-resistant.
(To avoid causing injury, burns or fire.)
 - In places close to walls or furniture, etc.
(To avoid bumping into them when opening the outer lid, or causing discoloration, deformation and breakage of the furniture.)

- **Do not move the main body while in use.**
(So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to touching the hook button.)

- **Do not touch the hot surfaces while the appliance is in use or after cooking.**

· The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the heating plate, the pan and cast heater.
(To avoid causing a burn.)



- **Do not expose the power plug to the steam.**

(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
→When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.



- **Do not let the appliance operate in an empty state.**
(To avoid causing burns.)

- **Do not connect the appliance to an external timing device or operate the appliance using a separate remote control system.**
(To avoid fire.)



- **Intended for countertop use only.**
(To avoid causing burns, injury or electric shock.)
- **When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord.**
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug.**
(To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- **Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
(To avoid causing burns.)
- **When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward.**
(To avoid causing discoloration or deformation of the cupboard.)
- **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

If a power outage occurs during use

- This includes unplugging of the power plug, trip, etc.
- Return to standby mode.

Instructions for Use

About the Main Body

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

1.0 L: 10 kg
1.8 L: 12 kg

(To avoid dropping the product.)



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

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



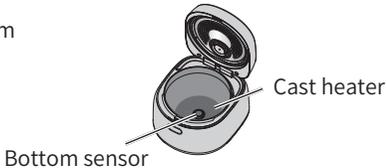
- Do not tilt or rotate the product.

- Please clean rice and other foreign objects that become stuck on the main body (bottom sensor, cast heater, and the bottom of the pan). In order to avoid error displays, scorched rice, half-cooked rice, etc.

Edge or bottom



(Pan)



Bottom sensor

Cast heater

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

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

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

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

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

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

About the Pan

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



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



- Avoid hitting the pan against hard objects.



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



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

Before cooking



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



After cooking



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

During cleaning and maintenance(P12)



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



Notes

The following will not affect product performance or personal health.

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

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

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

Parts Identification

Before using this product for the first time, clean the pan, moisturizing cap, and accessories. (P12)
The control panel is covered with protective film. Please remove it before use.

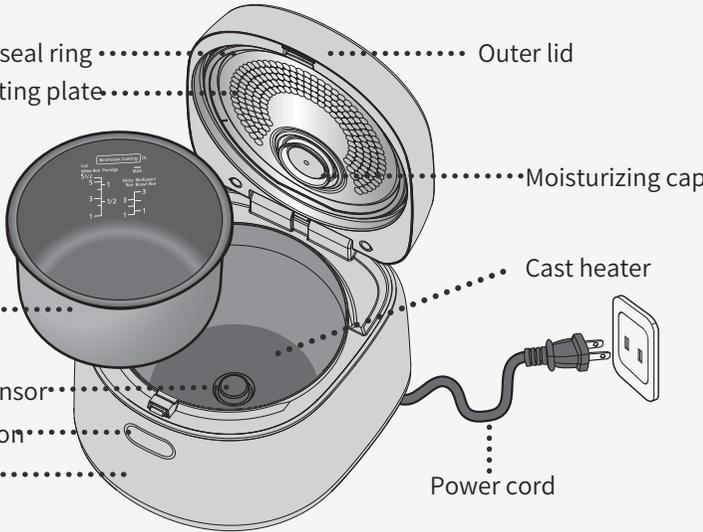
Main body



Control panel

Pan seal ring Outer lid

Heating plate Moisturizing cap



Pan Cast heater

Bottom sensor Power cord

Hook button Body

Body

Accessories



Rice scoop(1)



Porridge [Soup] scoop(1)



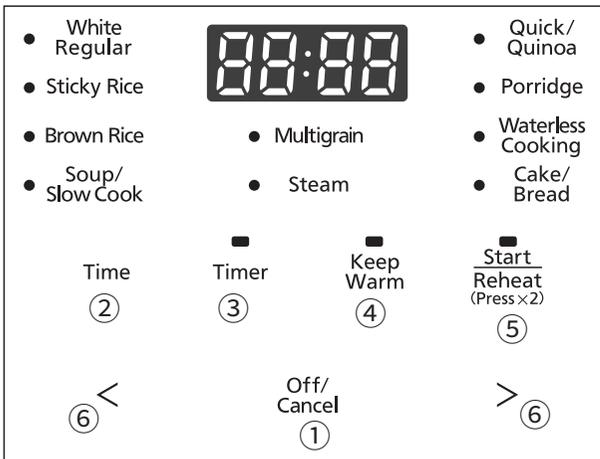
Measuring cup(1)
(Approx.180 mL)



Steaming basket(1)

Before Use

Control panel



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

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

Preparation

Wash rice and add water

Before using for the first time

Boil a pan of water, then drain it.

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

1 Measure rice with the measuring cup provided

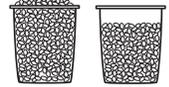
- Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once
 "Specifications" on P17.

○ Correct



About 180 mL
(about 150 g)

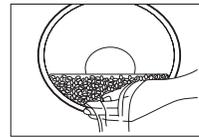
× Incorrect



2 Wash the rice until the water turns relatively clear

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

①



②

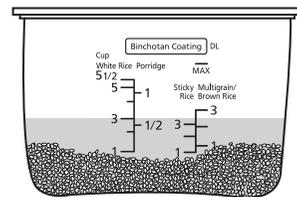


3 Place the washed rice into the pan

Add water up to the corresponding waterline ( P9) and dry the outside of the pan.

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

Example: when cooking 3 cups of rice, add water to the "3" waterline of "White Rice".



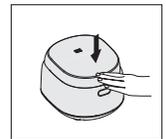
4 Put the pan into the body and close the outer lid

- So that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Check if the moisturizing cap is correctly positioned. (Cleaning and maintenance  P12)
- When closing the outer lid, confirm that there is a "click" sound.

①



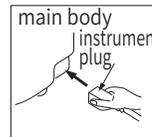
②



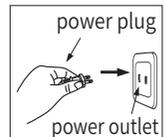
5 Connect the plugs

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

①



②



Please Note

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

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

■ Function selecting

Table 1

Categories of food to cook	Menu select	Waterline	¹ Cooking time (Approx. minutes)	² Keep warm (auto)	³ Preset timer options
White Rice	White Regular	White Rice	43	○	60 minutes or more
	Quick/Quinoa		30	○	60 minutes or more
Quinoa		*4		×	
Sticky Rice	Sticky Rice	Sticky Rice	37	×	60 minutes or more
Brown Rice	Brown Rice	Multigrain/Brown Rice	110	×	2 hours 10 minutes or more
Multigrain	Multigrain	Multigrain/Brown Rice	70	×	1 hour 20 minutes or more
Porridge	Porridge	Porridge	Table 2	×	Cooking time + 10 minutes or more
Soup/Slow Cook	Soup/Slow Cook	To the maximum waterline of "Porridge"	Table 2	×	—
Steam	Steam	Add water to 4 cups when steaming	Table 2	×	Cooking time + 20 minutes or more
Waterless Cooking	Waterless Cooking	1.0 L:MAX 1.8 L:To the maximum waterline of "Porridge"	Table 2	×	—
Cake/Bread	Cake/Bread	—	Table 2	×	—

*1 · These cooking times are based off a room temperature of 20°C and a water temperature of 20°C, and with a medium amount of rice (3 cups for the 1.0 L model, or 5 cups for the 1.8 L model) and at the rated voltage as listed in the specification table.

· The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.

*2 · At the end of cooking, the unit will automatically change to 'Keep Warm'. It is not recommended that foods marked with "x" are kept warm with this function. Please press the [Off/Cancel] key as soon as possible after cooking has ended.

*3 · The Soup/Slow cook, Waterless Cooking, Cake/Bread and Reheat functions do not have a timer option.

· In summer when temperatures are higher, the preset timer for rice menus should not be greater than 8 hours to avoid rice deterioration.

*4 · Quinoa can only be cooked one cup at a time, and requires 1.5 cups of water (Approx 270 mL).

■ Setting cooking time

Table 2

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

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

★ Tips to cook delicious rice

- ① ● Measure water and rice correctly.



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



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



Menu Functions Cooking rice or grains/Keep warm/Reheat

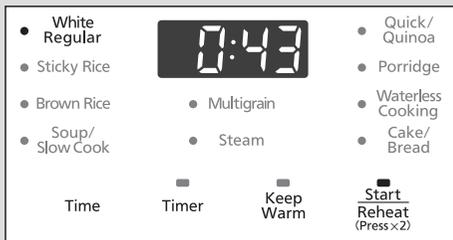
※When cooking rice or quinoa

1 Press < or > key to select desired function.

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

2 Press , to start cooking.

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



3 When cooking is over, loosen the rice or quinoa.

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

■ Please note

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

Keep Warm

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

※When reheating cooled rice

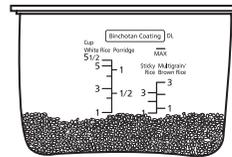
Preparation

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

Table 3

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

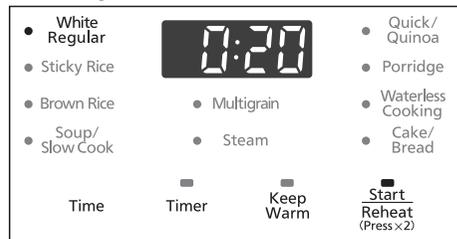
- The maximum amount of cooled rice that can be reheated is:
1.0 L: White Rice 3 cups 1.8 L: White Rice 5 cups



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

2 Press , twice to start reheating.

- No matter how much cooled rice to reheat, the heating time is about 20 minutes.



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

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

■ Please note

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

Menu Functions Porridge and other cuisines/Timer

※When cooking porridge for 1.5 hours

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

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

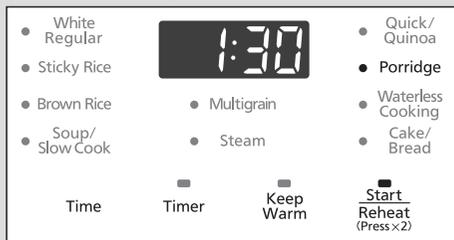
2 Press , and then press < or > key to set the cooking time.

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

※For details about what cooking time can be set,  P9 Table 2.

3 Press , to start cooking.

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



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

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

■ Please note

- Opening the lid during cooking will increase the amount of condensation.
- Incorrect water quantity or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam vent.
- When the porridge is kept in keep warm function for an excessively long time, it will get thicker.
- Soup may overflow if exceeding the "Porridge" max water level. ( "Specifications" on P17)
- For longer steaming time, add 4 cups of water to avoid dry heating.
- When using the steam function, the time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.
- The maximum weight of cake batter/bread batter must not exceed: 1.0 L: 500 g, 1.8 L: 700 g (total weight of cake mix/bread flour, milk, eggs, etc.). Otherwise the cake/bread may be under-baked.
- When baking the cake batter with maximum weight, set the cooking time to 60 minutes to avoid the cake/bread being half-cooked.
- For "Waterless cooking" function, it is recommended to use ingredients with high moisture content (e.g. mushrooms, cabbage, etc.) or put ingredients that are prone to becoming juicy at the bottom for cooking.

※Using the "Timer" function

For the following example, the "White Regular" function will be completed after 4 hours.

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

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

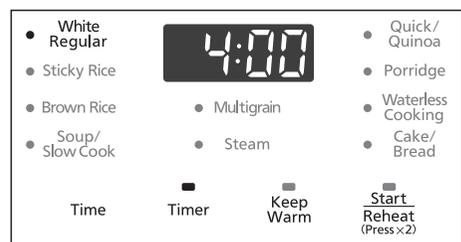
2 Press .

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

- Press and hold the [<] or [>] key to quickly add or subtract time.
- For the functions and time range which apply to the timer  P9 Table 1.

4 Press , Timer cooking starts.

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



■ Please note

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

Cleaning and Maintenance

Attention

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

Heating plate/Pan seal ring

Wipe with a damp cloth.

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

Moisturizing cap

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

How to remove

Pull it out from the heating plate.



How to Install

Insert it into the hole of the heating plate in the opposite direction of removal. Be sure to insert it fully to prevent it from falling off.

Notes

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

Bottom sensor/Cast heater

Wipe with a damp cloth.

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

Notes

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

Pan

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

Upper Frame

Wipe with a damp towel.

Notes

- Do not pour water in to wash.

Accessories

Clean with diluted detergent, soft sponge and water.



Rice scoop(1)



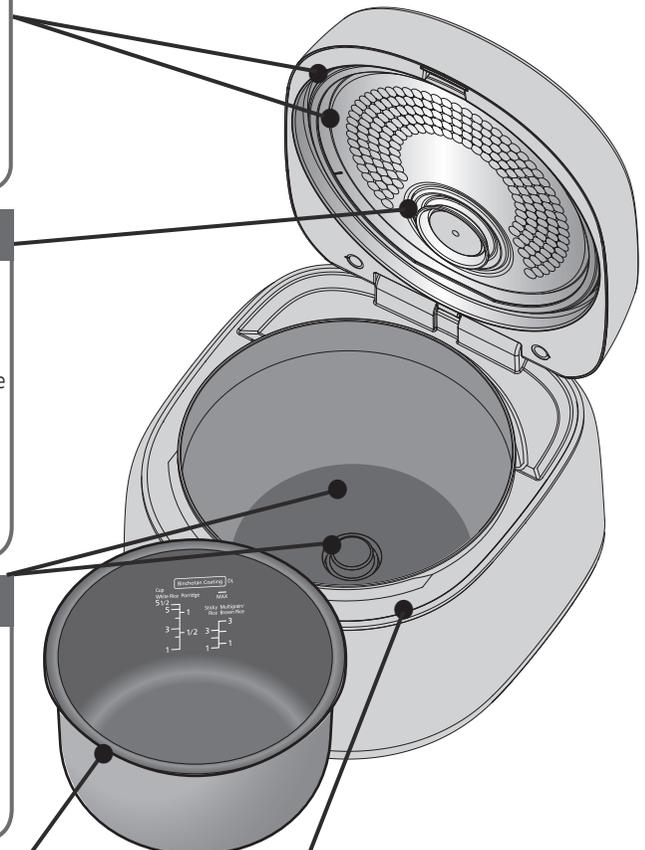
Porridge [Soup] scoop(1)



Measuring cup(1)



Steaming basket(1)



Recipes

Notes: · The rice may get burnt at the bottom depending on the ingredients added.
· To use white fungus soup or other ingredients that will get thicker, use the "Porridge" function and do not exceed the "Porridge" max water level. Otherwise, the soup may overflow.
※ These recipes use the cooking volume of the 1.0 L model as example. Please refer to  P17 for details about the cooking amount of the 1.8 L model.
※ 1 cup (Measuring cup): approx. 150 g

Steamed chicken slices

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

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

Tomato chicken wings

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

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

Mushroom soup

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

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

Note: You can choose your favorite species of mushrooms.

Cake (Low-gluten flour)

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

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

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
Does not cook during preset time	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Check if the [Start] key has been pressed. ( P11)
Cooking time is long or short	<ul style="list-style-type: none"> · If cooking is done continuously, the cooking time will be longer (by up to 30 minutes). ▶ · Due to the different amounts of rice and water, the remaining time displayed may be stopped for adjustment in the middle of cooking. · Is "U12" displayed? ( P16)
The appliance makes a noise	<ul style="list-style-type: none"> · The sound of "click,click" in cooking is the sound of adjusting firepower,which is not a fault. ▶ · The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottom (outside) of the pan, which is not a fault.
Steam vapor leaks from a place other than the steam vent	<ul style="list-style-type: none"> ▶ · A foreign object may be attached to the pan seal ring or along the pan. · The pan may be deformed.
Key operation can not be performed	<ul style="list-style-type: none"> · Check if the lights above the keys are on. ▶ →Key operation can not be performed during cooking, while using the timer, or when using the "Keep Warm" function. Press the [Off/Cancel] key before operation.
There is a plastic smell	<ul style="list-style-type: none"> ▶ · There may be a plastic smell at the beginning of use. This will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.
Rice is glutinous (soft)	<ul style="list-style-type: none"> · Rice quantity and water volume may be incorrect. · There may be broken rice mixed in. · Hot water was used to wash the rice. ▶ · The rice was not loosened immediately after cooking. · Too much water was added into new rice for cooking. · The rice may have been immersed in water for a long time (e.g. preset time is too long, etc.). →When using the timer function to cook, you need to put less water.
Rice is dry (hard) Rice is half-cooked (undercooked)	<ul style="list-style-type: none"> · Rice quantity and water volume may be incorrect. · The outer lid was not closed properly. · The "Quick/Qunioa" function was used for cooking. ▶ · The rice was not loosened immediately after cooking. · The bottom of the pan is uneven. · There is a foreign object attached to the outside of the pan, on the bottom sensor, or on the cast heater. · The wrong function was selected.
Liquid overflows	<ul style="list-style-type: none"> · Rice quantity and water volume may be incorrect. · Rice was not washed prior to cooking. ▶ · The moisturizing cap was not installed correctly. · The outer lid is not was not closed properly. · The wrong function was selected.

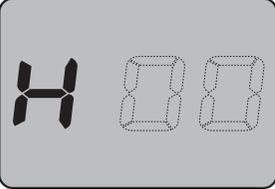
Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
Rice is scorched	<ul style="list-style-type: none"> · Rice was not washed adequately. · Broken rice has been mixed in. · The bottom of the pan is uneven. ▶ · A foreign object is attached to the bottom of the pan, on the bottom sensor, or on the cast heater. · The cooking timer hasn't been set. · Spices have been added for cooking. · The outer lid was not closed properly.
There is condensation There is odor Rice is yellow	<ul style="list-style-type: none"> · Rice was not washed adequately · Rice has not been loosened immediately after cooking. · The "keep Warm" function has been used for longer than 12 hours. ▶ · The rice scoop has been left in the pan while using the "Keep Warm" function. · Cooled rice has been added into the pan and the "Keep Warm" function has been used. · Different types of rice or water quality may cause cooked rice to be yellowish in colour. · If seasonings are used during cooking, you may notice a smell. → Carefully clean the pan, heating plate and moisturizing cap after use.
Rice is dry	<ul style="list-style-type: none"> · The "Keep Warm" function is used for longer than 12 hours. ▶ · Rice is reheated several times. · The outer lid was not closed properly.
Rice porridge	<ul style="list-style-type: none"> · The rice was soaked in water for a long time while using the cooking timer function. ▶ · The "Keep Warm" function has been used. · There is too much broken rice.
Rice sticks onto the pan	<ul style="list-style-type: none"> ▶ · Due to the different varieties of rice, soft rice might easily stick to the pan.
A thin film is formed	<ul style="list-style-type: none"> ▶ · A paper-like film is the result of dry starch dissolution, and it is harmless. · If rice is not washed sufficiently prior to cooking, such a film may form.
Timer is not working when using steam function	<ul style="list-style-type: none"> ▶ · There is not enough water in the pan. Add more water, to the pan about half way is best.

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check	Ref. page
	<ul style="list-style-type: none"> ● Is any foreign object attached to the bottom of the pan, the bottom sensor or cast heater? →Press the [Off/Cancel] key, unplug the power cord, and remove foreign objects and stains after the pan has cooled down completely. ● Has too much water been added? →Press the [Off/Cancel] key. (For continuous cooking, you can slightly reduce the amount of water) 	<p>6</p> <p>8</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ● Was the "Keep Warm" duration set to more than 96 hours? →Please press [Off/Cancel] key. 	<p>10</p>
<p>If the appliance is still not back to normal after the above is confirmed, contact a Panasonic authorized service center for repair.</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Unplug the power plug and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. →Please consult a Panasonic authorized service center, and advise what the error code says (two digits after "H"). 	<p>—</p>

Specifications

Model No.		SR-DL105	SR-DL185
Rated voltage		120 V ~	
Rated frequency		60 Hz	
Rated power input		810 W	
Cooking volume(Approx)		1.0 L	1.8 L
Nominal volume of the pan(Approx)		3.2 L	4.8 L
Cooking quantity (Rice)(Approx) L (cup)	White Regular	0.18-0.99[1-5½]	0.18-1.8[1-10]
	Quick	0.18-0.99[1-5½]	0.18-1.44[1-8]
	Quinoa	0.18[1], add 1.5 cups of water	0.18[1], add 1.5 cups of water
	Sticky Rice	0.18-0.54[1-3]	0.18-1.08[1-6]
	Brown Rice		
	Multigrain		
Porridge cooking volume (Rice) (Approx) L(cup)	Porridge	0.09-0.18[1/2-1]	0.09-0.36[1/2-2]
Maximum cooking volume (ingredients +water) L	The maximum waterline of "Porridge"	1.5	2.5
	MAX	2.1	-
Maximum weight of cake batter/ bread batter (Approx)g		500	700
Power cord length (Approx)m		0.9	
Weight (Approx)kg		2.8	3.2
Size (Approx)mm	Depth	302	
	Width	271	
	Height	194	239

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

Manuel d'utilisation

Usage domestique | Cuiseur de riz électronique

N° de modèle 1,0 L SR-DL105

1,8 L SR-DL185

Table des matières



Les images dans ce manuel d'utilisation illustrent le modèle SR-DL105.

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires.
- Veuillez lire attentivement ce manuel pour une utilisation sûre et correcte de ce produit.
- **Veuillez lire attentivement les « IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ » (page 3) et les « Précautions à prendre » (pages 20 et 21) avant d'utiliser l'appareil.**

À conserver pour un usage ultérieur

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	3	Avant utilisation
Précautions à prendre	20-21	
Instructions d'utilisation	22	
Identification des pièces		

● Boîtier	23
● Panneau de commande	23

Préparatifs

● Lavage du riz et ajout d'eau	24	Utilisation
● Sélection de fonction/Réglage de la durée de cuisson/ Conseils pour préparer un riz délicieux.....	25	

Fonctions de menu

● Cuisson de riz ou de grains/Maintien au chaud/ Réchauffage	26
● Gruau et autres/Minuterie	27

Nettoyage et entretien	28
------------------------------	----

Recettes	29
----------------	----

Dépannage	30-31	Dépannage
-----------------	-------	-----------

Indication des codes d'erreur	32
-------------------------------------	----

Spécifications.....	33
---------------------	----

Garantie	Couverture arrière
----------------	--------------------

Précautions à prendre

Veillez à observer les précautions suivantes

Afin d'éviter les blessures corporelles et les dommages matériels, les instructions ci-dessous doivent être respectées.

■ Les symboles suivants indiquent les dommages ou le niveau de danger causés par une utilisation incorrecte.

 **AVERTISSEMENT:** Indique un danger potentiel pouvant entraîner la mort ou des blessures graves.

 **ATTENTION:** Indique un danger potentiel pouvant entraîner des blessures ou des dommages matériels.

■ La classification et la description des symboles sont les suivantes.

 Ce symbole indique une action interdite.

 Ce symbole indique une action requise.

AVERTISSEMENT

■ Alimentation électrique · Cordon d'alimentation · Fiche d'alimentation



- **N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si la fiche d'alimentation n'est pas branchée correctement sur la prise de courant.**

(Pour éviter de provoquer un choc électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)

→ Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.



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

· Les actions suivantes sont strictement interdites :
Endommager, traiter, entrer en contact avec ou à proximité de surfaces à haute température ou d'éléments chauffants, plier, tordre, tirer de force, suspendre/tirer par-dessus des angles vifs, placer sous des objets lourds, enrouler, coincer, tirer sur le cordon d'alimentation pour le déplacer.

(Pour éviter tout choc électrique dû à un cordon d'alimentation et à une fiche d'alimentation endommagés ou tout incendie dû à un court-circuit.)

- **Ne branchez et ne débranchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.**

· Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher la fiche d'alimentation ou le produit.

(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou des blessures.)

- **Ne renversez pas d'eau ou d'autres liquides sur la fiche de l'appareil.**

(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)



- **Veillez à utiliser une prise de courant alternatif séparée avec les valeurs nominales indiquées dans le tableau des spécifications (☞ page 33).** (L'utilisation de l'appareil avec d'autres équipements sur la même prise peut provoquer une surchauffe et un incendie.)
· N'utilisez qu'une multiprise d'au moins 10 ampères.

- **Insérez fermement la fiche côté appareil et la fiche d'alimentation dans la prise de courant.**

(Pour éviter de provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique.)

- **Utilisez une prise de courant bipolaire monophasée avec mise à la terre pour cet appareil afin d'assurer une mise à la terre fiable. Si un dispositif de mise à la terre n'est pas installé, il peut se produire une induction électrostatique sur d'autres pièces métalliques telles que le boîtier.**

(Pour éviter tout risque de choc électrique dû à une défaillance ou à une fuite électrique.)

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

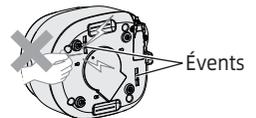
(Pour éviter de provoquer un incendie dû à une mauvaise isolation de la fiche d'alimentation en raison de l'accumulation d'humidité et de corps étrangers.)

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

■ Boîtier

- **N'insérez rien dans les événements ou les interstices, en particulier des épingles ou d'autres objets métalliques.**

(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un fonctionnement anormal.)



- **Ne placez pas d'objets susceptibles d'obstruer les trous de la plaque exothermique dans le panier de cuisson.**

(Pour éviter les brûlures ou les blessures résultant de l'expulsion de vapeur ou d'aliments cuits.)

N'utilisez pas cet appareil pour la cuisson d'aliments ou d'assaisonnements placés dans un sac en plastique pour être chauffés.



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

(Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.)

→ Pour la réparation, communiquez avec un centre de service agréé Panasonic.

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

(Pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure, de blessure ou de choc électrique.)

· Panasonic n'assume aucune responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de non-respect du manuel d'utilisation.

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

(Pour éviter de provoquer un choc électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)

→ Communiquez avec un centre de service agréé Panasonic si de l'eau pénètre à l'intérieur de l'appareil.





AVERTISSEMENT

■ Utilisation



- Pendant l'utilisation ou après la cuisson, ne mettez pas votre visage ou vos mains à proximité de l'évent de vapeur. Il faut accorder une attention particulière aux enfants et aux nourrissons.

(Pour éviter les brûlures.)



Évent de vapeur

- N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le boîtier pendant la cuisson.

(Pour éviter les brûlures ou les blessures résultant de l'expulsion de vapeur ou d'aliments cuits.)



- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, mentales et sensorielles réduites, ou avec un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

(Pour éviter les brûlures, les blessures ou les chocs électriques.)

- Les aliments qui débordent peuvent causer des brûlures sévères. Gardez l'appareil et le cordon éloignés des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon hors du comptoir, ni n'utilisez une prise de courant située en dessous du comptoir, ni une rallonge. (Pour éviter les brûlures, les blessures ou les chocs électriques.)

- En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation.

(Pour éviter de provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique.)

Anomalies · Cas de dysfonctionnement :

- La fiche et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
 - Le cordon d'alimentation est endommagé ou il y a des coupures de courant intermittentes sur manipulation.
 - Le boîtier est déformé ou anormalement chaud.
 - Le boîtier émet de la fumée ou une odeur de brûlé.
 - Le boîtier est brisé, desserré ou fait un bruit anormal.
 - La plaque exothermique est voilée ou le panier de cuisson est déformé.
- Communiquez avec un centre de service agréé Panasonic pour une inspection et une réparation immédiates.



ATTENTION



- N'utilisez pas un panier de cuisson non dédié ou déformé.

(Pour éviter les brûlures ou les blessures dues à une surchauffe ou à un dysfonctionnement.)

- N'utilisez pas l'appareil dans les endroits suivants :

- À proximité d'une source de chaleur ou dans un environnement très humide. (Pour éviter tout risque de choc électrique, de fuite électrique ou d'incendie.)
- Sur des surfaces irrégulières ou sur un tapis qui ne résiste pas à la chaleur. (Pour éviter de provoquer des blessures, des brûlures ou un incendie.)
- Dans les endroits proches des murs ou des meubles, etc. (Pour éviter de les heurter lors de l'ouverture du couvercle extérieur, ou de décolorer, déformer ou briser le meuble.)

- Ne déplacez pas le boîtier pendant l'utilisation.

(Pour éviter les brûlures causées par l'ouverture du couvercle extérieur en cas de contact avec le bouton du loquet.)

- Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant l'utilisation de l'appareil ou après la cuisson.

· Le boîtier a une température élevée. En particulier, les pièces métalliques telles que la plaque exothermique, le panier de cuisson et le chauffage en fonte.

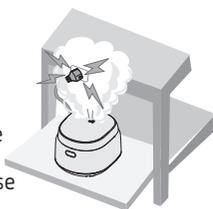
(Pour éviter les brûlures.)



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

(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)

→ Lors de l'utilisation d'un meuble avec table coulissante, utilisez l'appareil à un endroit où la prise d'alimentation ne peut pas être exposée à la vapeur.



- Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide.

(Pour éviter les brûlures.)

- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe et ne faites pas fonctionner l'appareil à l'aide d'un système de commande à distance séparé.

(Pour éviter les incendies.)

- Pour utilisation sur comptoir seulement.

(Pour éviter les brûlures, les blessures ou les chocs électriques.)

- Veillez à débrancher en tirant la fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation.

(Pour éviter de provoquer un choc électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)

- N'oubliez pas de mettre l'appareil hors marche et de débrancher la fiche d'alimentation lors du retrait ou de la non-utilisation du panier de cuisson.

(Pour éviter les brûlures, les blessures, les chocs électriques, les fuites et les incendies dus au vieillissement de l'isolation.)

- Attendez que le boîtier refroidisse suffisamment avant de le nettoyer.

(Pour éviter les brûlures.)

- Assurez-vous que la vapeur puisse s'échapper lors de l'utilisation de l'appareil dans un placard ou un autre espace clos.

(Pour éviter toute décoloration ou déformation de l'armoire.)

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les coins-cuisine de personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- les maisons de ferme;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- les environnements de type gîte touristique.

Si une interruption de courant se produit pendant l'utilisation

Notamment le débranchement de la prise de courant, le déclenchement, etc.

- Retour au mode veille.

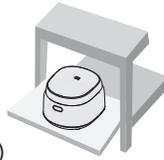
Instructions d'utilisation

À propos du boîtier

- Si le produit est placé sur un meuble avec table coulissante, assurez-vous que la capacité de charge de la table est supérieure à

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

(Pour éviter de faire tomber le produit.)



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

(Pour éviter que la vapeur ne soit bloquée, ce qui entraînerait une déformation, une décoloration du couvercle extérieur et un mauvais fonctionnement de l'appareil.)



- N'inclinez pas et ne faites pas pivoter le produit.

- Retirez le riz et les autres corps étrangers qui restent collés sur le boîtier (capteur inférieur, chauffage en fonte et fond du panier de cuisson). Pour éviter l'affichage d'erreurs, le riz brûlé, le riz mi-cuit, etc.

Bord ou fond



(Panier de cuisson)



Capteur de fond

Chauffage en fonte

- Veillez à retirer le sac de protection du panier de cuisson avant de l'utiliser.
(Pour éviter une mauvaise cuisson ou un incendie.)

- Ne versez pas d'aliments à cuire directement dans le boîtier où aucun panier de cuisson n'a été placé.
(Pour éviter les défaillances dues aux impuretés.)

- En cas de débordement d'eau de riz par l'évent de vapeur, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation pour couper l'alimentation. Ne reprenez pas l'utilisation avant d'avoir nettoyé l'eau de riz sur la fiche d'alimentation et la fiche de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

- N'utilisez pas le produit à l'extérieur.
(Une alimentation instable peut entraîner une défaillance du produit.)

- Évitez d'utiliser le produit sous la lumière directe du soleil.
(Pour éviter tout changement de couleur/décoloration.)

- N'utilisez pas ce produit sur des objets qui ne résistent pas à des températures élevées, tels que les tapis, les tapis chauffants électriques et les nappes (en plastique éthylène).
(Pour éviter une mauvaise cuisson ou un incendie.)

À propos du panier de cuisson

- N'utilisez pas le panier de cuisson dans d'autres endroits que dans le cuiseur de riz.



- Ne l'utilisez pas sur une cuisinière à gaz ou à induction, ni dans un four à micro-ondes.



- Évitez de heurter le panier de cuisson contre des objets durs.



- Cela pourrait provoquer des rayures ou des bosses sur la surface extérieure.



- Faites attention aux points suivants afin d'éviter d'endommager le revêtement du panier de cuisson.

Avant la cuisson



- Ne laissez pas d'objets tels que des tamis métalliques entrer en contact avec le revêtement du panier de cuisson.



Pendant le nettoyage et l'entretien (page 28)



- N'utilisez pas le panier de cuisson comme récipient de lavage.
- Ne placez pas de cuillères ou d'autres ustensiles dans le panier de cuisson.
- Après la cuisson avec l'assaisonnement, ne laissez pas d'aliments à l'intérieur du panier de cuisson.
→ Retirez les aliments dans le panier de cuisson dès que possible, puis nettoyez le panier de cuisson.
- N'utilisez pas de sècheuse à cuvette ou de lave-vaisselle/sèche-vaisselle pour le nettoyage.
- Ne séchez pas le panier de cuisson sur d'autres ustensiles après le lavage.
- N'utilisez pas de matériaux abrasifs tels que des poudres, des brosses métalliques, des brosses en nylon ou des tampons à récurer pour nettoyer ou frotter le panier de cuisson.
→ Pour nettoyer le panier de cuisson, lavez-le avec une éponge douce.



Après la cuisson



- Ne mettez pas de vinaigre dans le riz dans le panier de cuisson.
(En cuisinant des sushis et d'autres aliments)
- N'utilisez pas de cuillère en métal.
(En cuisinant des congés et d'autres aliments)
- Ne touchez pas et ne frappez pas le panier de cuisson.
(En remplissant un bol de riz)

Nota

Les éléments suivants n'affectent pas les performances du produit ou la santé des personnes.

[Surface extérieure] rayures superficielles, petites bosses ou chocs.

[Surface intérieure] écaillage du revêtement du panier de cuisson.

→ Si le panier de cuisson est déformé ou si vous vous inquiétez de son état, achetez un nouveau panier de cuisson.

Identification des pièces

Avant d'utiliser ce produit pour la première fois, nettoyez le panier de cuisson, le capuchon d'échappement de vapeur et les accessoires. (👉 page 28)
Le panneau de commande est recouvert d'un film protecteur. Retirez-le avant usage.

Boîtier



Panneau de commande

Accessoires



Cuillère à riz (1)



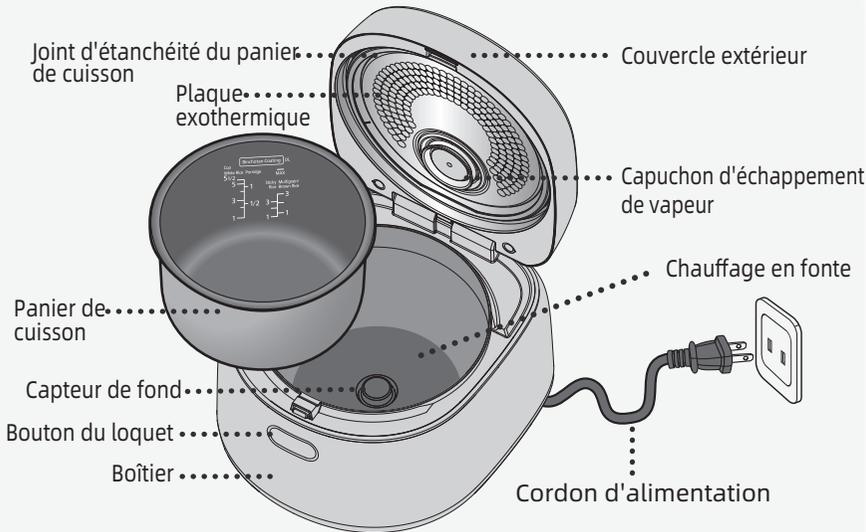
Cuillère à gruau [soupe] (1)



Verre mesureur (1)
(Environ 180 ml)

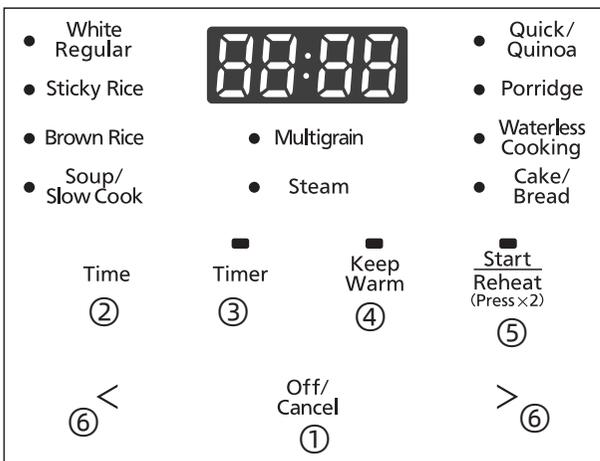


Panier d'étuvage (1)



Avant utilisation

Panneau de commande



- ① « Off/Cancel » (Arrêt/Annulation) :
 - Annulez l'opération incorrecte ou désactivez Keep Warm (Maintien au chaud).
- ② « Time » (Durée) :
 - Appuyez sur cette touche pour régler la durée de cuisson.
- ③ « Timer » (Minuterie) :
 - Appuyez sur cette touche pour utiliser la minuterie.
- ④ « Keep Warm » (Maintien au chaud) :
 - Appuyez sur cette touche pour maintenir les aliments au chaud.
- ⑤ « Start » (Démarrer) :
 - Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson ou annuler le pré-réglage.
- ⑥ « < » ou « > » :
 - Pour sélectionner la fonction.
 - Pour régler la durée pré-réglée et la durée de cuisson.
 - Lors du réglage de la durée, appuyez longuement sur la touche pour ajouter ou soustraire rapidement du temps.

Nota

Lorsque le produit est en cours d'utilisation, il est normal que la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation) mette plus de temps à répondre.
Si aucune opération n'est effectuée pendant 30 secondes, le produit passe en mode veille. Pour quitter le mode veille, appuyez sur n'importe quelle touche.
Les touches peuvent prendre plus de temps à répondre lorsque vous quittez le mode veille.

Préparatifs

Lavage du riz et ajout d'eau

Avant la première utilisation

Faites bouillir de l'eau dans le panier de cuisson, puis videz l'eau.

- ① Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau « 4 » de « White Rice » (Riz blanc) et fermez le couvercle extérieur.
- ② Sélectionnez la fonction « Steam » (Vapeur) et réglez la durée de cuisson sur 15 minutes.
- ③ Lorsqu'un signal sonore est émis, retirez le panier de cuisson et videz l'eau.

1 Mesurez le riz à l'aide du verre mesureur prévu à cet effet

- Vérifiez la quantité maximale de riz pouvant être cuit en une seule fois
 « Spécifications » à la page 33.

○ Correct



Environ 180 ml
(environ 150 g)

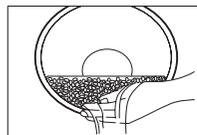
× Incorrect



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

- ① Laver rapidement le riz à grande eau, en changeant l'eau au fur et à mesure.
- ② Remuez doucement le riz et répétez le lavage plusieurs fois → rincez à l'eau jusqu'à ce que l'eau devienne relativement claire.
- Afin d'éviter de rayer le revêtement antiadhésif de la surface du panier de cuisson, ne lavez pas le riz dans le panier de cuisson.
- Lavez soigneusement le riz. Sinon, une croûte de riz peut se former et le son de riz résiduel peut affecter le goût du riz.

①



②

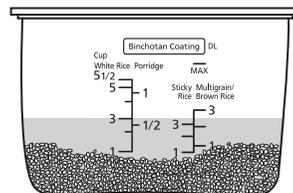


3 Mettez le riz lavé dans le panier de cuisson

Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau correspondant ( page 25) et séchez l'extérieur du panier de cuisson.

- Lors de l'ajout d'eau, placez le panier de cuisson sur une surface plane et aplanissez la surface du riz. (Assurez-vous que la bonne quantité d'eau est ajoutée selon l'échelle appropriée.)
- Si trop d'eau est ajoutée, elle risque de déborder lors de la cuisson.
- Le quinoa ne peut être cuit qu'un verre mesureur à la fois et nécessite 1,5 verre mesureur d'eau (environ 270 ml).

Exemple : lors de la cuisson de 3 verres mesureur de riz, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau « 3 » de « White Rice » (Riz blanc).



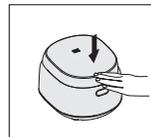
4 Placez le panier de cuisson dans le boîtier et fermez le couvercle extérieur

- Pour que le fond du panier de cuisson soit bien fixé au chauffage en fonte, faites tourner le panier de cuisson dans le sens indiqué par la flèche pendant 2 ou 3 fois.
- Vérifiez que le capuchon d'échappement de vapeur est correctement positionné. (Nettoyage et entretien  page 28)
- Lors de la fermeture du couvercle extérieur, assurez-vous qu'un « clic » se fait entendre.

①



②



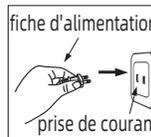
5 Branchez les fiches

- Branchez la fiche de l'appareil, puis la fiche d'alimentation, et assurez-vous qu'elles sont toutes deux bien branchées.

①



②



Nota

Lors de la cuisson avec le panier d'étuvage, la capacité maximale de cuisson est de :
 Modèle 1,0 L : 3 verres mesureur; Modèle 1,8 L : 6 verres mesureur.

Préparatifs

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

■ Sélection de fonction

Tableau 1

Catégories d'aliments à cuisiner	Sélection du menu	Niveau d'eau	¹ Durée cuisson (Minutes environ)	² Maintien au chaud (auto)	³ Options de minuterie pré-réglée
White Rice (Riz blanc)	White Regular (Blanc standard)	White Rice (Riz blanc)	43	○	60 minutes ou plus
	Quick/Quinoa (Rapide/Quinoa)		30	○	60 minutes ou plus
Quinoa		*4		×	
Sticky Rice (Riz gluant)	Sticky Rice (Riz gluant)	Sticky Rice (Riz gluant)	37	×	60 minutes ou plus
Brown Rice (Riz brun)	Brown Rice (Riz brun)	Multigrain/Brown Rice (Céréales/Riz brun)	110	×	2 heures 10 minutes ou plus
Multigrain (Céréales)	Multigrain (Céréales)	Multigrain/Brown Rice (Céréales/Riz brun)	70	×	1 heure 20 minutes ou plus
Porridge (Gruau)	Porridge (Gruau)	Porridge (Gruau)	Tableau 2	×	Durée de cuisson + 10 minutes ou plus
Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente)	Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente)	Jusqu'au niveau maximal d'eau « Porridge » (Gruau)	Tableau 2	×	–
Steam (Cuisson à la vapeur)	Steam (Cuisson à la vapeur)	Jusqu'à 4 verres mesureur d'eau lors de la cuisson à la vapeur	Tableau 2	×	Durée de cuisson + 20 minutes ou plus
Waterless Cooking (Cuisson sans eau)	Waterless Cooking (Cuisson sans eau)	1,0 L : MAX 1,8 L : Jusqu'au niveau maximal d'eau « Porridge » (Gruau)	Tableau 2	×	–
Cake/Bread (Gâteau/Pain)	Cake/Bread (Gâteau/Pain)	–	Tableau 2	×	–

*1 · Ces durées de cuisson sont basées sur une température ambiante de 20 °C et une température de l'eau de 20 °C, et avec une quantité moyenne de riz (3 verres mesureur pour le modèle 1,0 L, ou 5 verres mesureur pour le modèle 1,8 L) et à la tension nominale indiquée dans le tableau des spécifications.

· La durée de cuisson varie en fonction de la quantité de riz, de l'eau, de la tension, de la température, de la température de l'eau et de la qualité du riz.

*2 · À la fin de la cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode « Keep Warm » (Maintien au chaud). Il n'est pas recommandé de maintenir au chaud à l'aide de cette fonction les aliments marqués d'un « X ». Appuyez sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation) dès que possible après la fin de la cuisson.

*3 · Les fonctions Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente), Waterless Cooking (Cuisson sans eau), Cake/Bread (Gâteau/Pain) et Reheat (Réchauffage) n'ont pas d'option de minuterie.

· En été, lorsque la température est plus élevée, la durée pré-réglée pour le menu riz ne doit pas être supérieure à 8 heures afin d'éviter la détérioration du riz.

*4 · Le quinoa ne peut être cuit qu'un verre mesureur à la fois, il nécessite 1,5 verre mesureur d'eau (environ 270 ml).

■ Réglage de la durée de cuisson

Tableau 2

Catégories d'aliments à cuisiner	Sélection du menu	Réglage de la plage de durée de cuisson	Réglage des incréments	Valeur initiale	Affichage de la durée	Mémoire de la durée*
Porridge (Gruau)	Porridge (Gruau)	1 heure à 4 heures	10 minutes	1 heure	Retour à 1 heure après 4 heures	○
Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente)	Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente)	1 heure à 12 heures	30 minutes	1 heure	Retour à 1 heure après 12 heures	○
Steam (Cuisson à la vapeur)	Steam (Cuisson à la vapeur)	1 minute à 60 minutes	1 minute	5 minutes	Retour à 1 minute après 60 minutes	○
Waterless Cooking (Cuisson sans eau)	Waterless Cooking (Cuisson sans eau)	10 minutes à 2 heures	10 minutes	30 minutes	Retour à 10 minutes après 2 heures	○
Cake/Bread (Gâteau/Pain)	Cake/Bread (Gâteau/Pain)	40 minutes à 60 minutes	1 minute	60 minutes	Retour à 40 minutes après 60 minutes	○

*: Après la mise hors marche, la durée de cuisson est réinitialisée et la durée de cuisson précédemment réglée n'est plus mémorisée.

★ Conseils pour préparer un riz délicieux

① ● Mesurez correctement l'eau et le riz.



② ● Lavez le riz délicatement et rapidement.
● Ne mettez pas le riz dans un tamis. (Pour éviter que le riz ne se brise ou ne colle au panier de cuisson.)



③ ● Ajoutez de l'eau dans le panier de cuisson sur une surface plate.
● N'utilisez pas d'eau chaude ou d'eau alcaline dont le pH est supérieur à 9. (Pour éviter que le riz ne colle au panier de cuisson ou ne soit brûlé.)



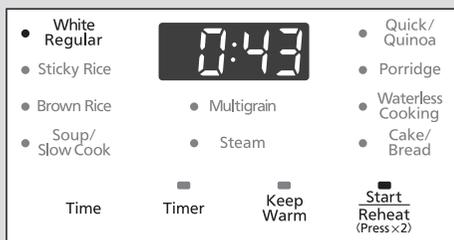
※ Lors de la cuisson du riz ou du quinoa

1 Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner la fonction souhaitée.

- Le menu de la fonction sélectionnée clignote.
- Le voyant « Start » (Démarrer) s'allume.

2 Appuyez sur , pour démarrer la cuisson.

- Le voyant « Start » (Démarrer) s'allume.
- Le temps restant diminue par unité de 1 minute. Lors de l'utilisation de la fonction « Quick/Quinoa » (Rapide/Quinoa) ou « Brown Rice » (Riz brun), le temps restant s'affiche environ 7 minutes et 12 minutes avant la fin de la cuisson.
- Au début, le temps de cuisson restant affiché est automatiquement ajusté en fonction du volume de riz. Par exemple, il peut parfois passer de « 15 » à « 13 », au lieu de diminuer par unités d'une minute.



3 En fin de cuisson, remuez le riz ou le quinoa.

- Lorsqu'un bip est émis, la cuisson est terminée. La fonction passe automatiquement à l'état de maintien au chaud. Pour éviter que le riz ou le quinoa ne colle, remuez le riz après la cuisson.
- Pour Quinoa, Sticky Rice (Riz gluant), Brown Rice (Riz brun) ou Multigrain (Multigrain), lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche Off/Cancel (Arrêt/Annulation) dès que possible pour annuler « Keep Warm » (Maintien au chaud) et éviter d'altérer le goût.

■ Nota

- Lors de la cuisson avec « Quick/Quinoa » (Rapide/Quinoa), la durée de cuisson étant raccourcie, le riz peut être plus dur ou il peut y avoir une croûte de riz.
→ Pour un riz plus mou, faites le tremper à l'avance dans de l'eau.
- Ne mélangez pas du riz brun avec du riz blanc, car cela pourrait affecter le résultat de la cuisson.

Keep Warm (Maintien au chaud)

- Le temps de maintien au chaud s'affiche de 0:00 à 23:59. Après 24 heures, l'écran affiche « - - - - », mais l'aliment reste chaud.
- Si la fonction « Keep Warm » (Maintien au chaud) est utilisée pendant plus de 96 heures, elle s'arrête automatiquement et l'écran affiche « U14 ». Pour poursuivre l'utilisation, appuyez d'abord sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation).
- Le riz cuit doit être consommé dans les 12 heures suivant son maintien au chaud afin d'éviter qu'il ne se décolore ou ne devienne rassis.
- Lors de l'utilisation de la fonction de maintien au chaud, il peut y avoir des gouttes sur le bord du panier de cuisson.
- Le goût du riz peut être altéré si la cuillère à riz est laissée dans le panier de cuisson lors de l'utilisation de la fonction de maintien au chaud.

※ Pour réchauffer du riz refroidi

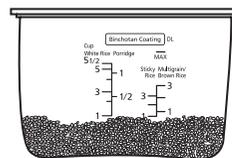
Prépartifs

- Remuez le riz refroidi dans le panier de cuisson pour qu'il soit homogène.
- La quantité d'eau à ajouter est indiquée dans le tableau suivant.

Tableau 3

Quantité de riz refroidi (Niveau d'eau)	Volume d'eau (verre mesureur)	
	1,0 L	1,8 L
1	¼	¼
2	½	½
3	½	½
4	—	½
5	—	1

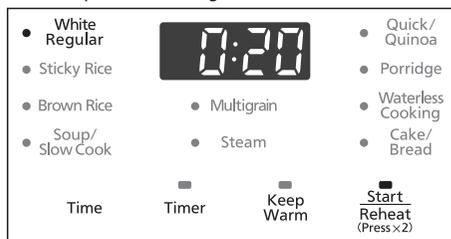
- La quantité maximale de riz refroidi qui peut être réchauffée est la suivante :
1,0 L : Riz blanc 3 verres mesureur
1,8 L : Riz blanc 5 verres mesureur



1 Appuyez sur < ou > pour sélectionner une fonction de cuisson du riz, comme « White Regular » (Blanc standard).

2 Appuyez deux fois sur , pour lancer le réchauffage.

- Quelle que soit la quantité de riz refroidi à réchauffer, le temps de chauffage est d'environ 20 minutes.



3 Lorsqu'un bip est émis, le réchauffage est terminé. La fonction passe automatiquement à l'état de maintien au chaud.

- Remuez le riz le plus rapidement possible, il sera plus savoureux.

■ Nota

- Lors de l'ajout de riz refroidi, ne dépassez pas la quantité maximale (comme indiqué dans le tableau 3).
- Il est recommandé de ne réchauffer le riz refroidi qu'une seule fois pour éviter d'en altérer le goût.
- Ne réchauffez pas le riz gluant, le riz brun, le quinoa ou le riz multigrain pour ne pas en altérer le goût.

※ Lors de la cuisson de gruau pendant 1,5 heure

1 Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner « Porridge » (Gruau).

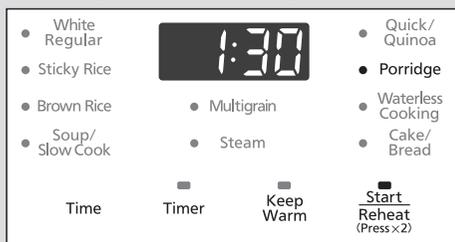
- Le menu de la fonction sélectionnée clignote.
- Le voyant « Start » (Démarrer) s'allume.

2 Appuyez sur , puis sur la touche < ou > pour régler la durée de cuisson.

- Appuyez longuement sur la touche [<] ou [>] pour ajouter ou retrancher rapidement du temps.
- ※ Pour plus de détails sur la durée de cuisson pouvant être réglée,  Tableau 2 à la page 25.

3 Appuyez sur , pour démarrer la cuisson.

- Le voyant « Start » (Démarrer) s'allume.
- Le temps restant diminue par unité de 1 minute.



4 Lorsqu'un bip est émis, la cuisson est terminée. La fonction passe automatiquement à l'état de maintien au chaud.

- Si la fonction de maintien au chaud affecte le goût, appuyez sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation) dès que possible.

■ Nota

- L'ouverture du couvercle pendant la cuisson augmente la quantité de condensation.
- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de l'eau de riz par le capuchon d'échappement de vapeur.
- Si le gruau est conservé trop longtemps dans la fonction de maintien au chaud, il devient plus épais.
- La soupe peut déborder si elle dépasse le niveau maximal d'eau de « Porridge » (Gruau).  « Spécifications » à la page 33)
- Pour une cuisson à la vapeur plus longue, ajoutez 4 verres mesureur d'eau pour éviter de chauffer à sec.
- Lors de l'utilisation de la fonction vapeur, le temps indiqué sur l'écran est le temps restant après l'ébullition de l'eau dans le panier de cuisson.
- Le poids maximal de la pâte à gâteau/pâte à pain ne doit pas dépasser : 1,0 L : 500 g, 1,8 L : 700 g (poids total du mélange à gâteau/de la farine de pain, du lait, des œufs, etc.). Sinon, le gâteau/pain risque de ne pas être assez cuit.
- Lors de la cuisson de la pâte à gâteau avec le poids maximum, réglez la durée de cuisson sur 60 minutes pour éviter que le gâteau/pain ne soit à moitié cuit.
- Pour la fonction « Waterless cooking » (Cuisson sans eau), il est recommandé d'utiliser des ingrédients à forte teneur en eau (champignons, choux, etc.) ou de placer les ingrédients qui ont tendance à devenir juteux au fond de l'appareil pour la cuisson.

※ Utilisation de la fonction « Timer » (Minuterie)
Dans l'exemple suivant, la fonction « White Regular » (Blanc standard) prend fin après 4 heures.

1 Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner « White Regular » (Blanc standard).

- Le menu de la fonction sélectionnée clignote.
- Le voyant « Start » (Démarrer) s'allume.
- Lorsque la minuterie pour le gruau ou la cuisson à vapeur est établie, réglez la durée de cuisson en conséquence, puis appuyez sur la touche Timer (Minuterie).

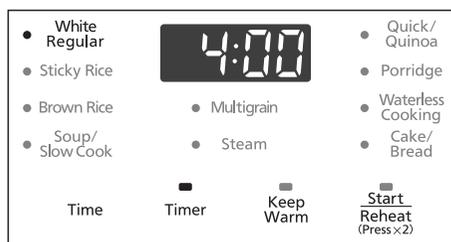
2 Appuyez sur .

3 Appuyez sur la touche < ou > pour régler la durée pré-réglée.

- Appuyez longuement sur la touche < ou > pour ajouter ou retrancher rapidement du temps.
- Pour les fonctions et la plage de durée qui s'appliquent à la minuterie  Tableau 1 à la page 25.

4 Appuyez sur , la cuisson par minuterie démarre.

- Le voyant « Start » (Démarrer) s'éteint, le voyant « Timer » (Minuterie) s'allume, puis le pré-réglage est terminé.



■ Nota

- En été, lorsque la température est élevée, la durée pré-réglée pour le menu riz ne doit pas être supérieure à 8 heures afin d'éviter la détérioration du riz.
- En été, lorsque la température est élevée, il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction « Timer » (Minuterie) avec la fonction « Steam » (Vapeur).

Nettoyage et entretien

Attention

- Avant de procéder au nettoyage, débranchez d'abord la fiche d'alimentation. Ne nettoyez pas le boîtier avant qu'il ne refroidisse.
- Lors du nettoyage du boîtier, ne l'immergez pas dans l'eau, ni ne le nettoyez avec du diluant à laque, de l'essence, de l'alcool, de la poudre de nettoyage ou des matériaux abrasifs, etc.
- N'utilisez pas de lave-vaisselle ou de sèche-vaisselle.

Plaque exothermique/ Joint d'étanchéité du panier de cuisson

Essuyez avec un chiffon humide.

- Nettoyez l'appareil rapidement après avoir cuisiné avec des assaisonnements.
(Au cas contraire, il peut y avoir des odeurs, une détérioration ou de la rouille.)
- Ne tirez pas sur le joint d'étanchéité du panier de cuisson.
- Si les taches d'huile ne sont pas éliminées, les taches d'huile présentes sur la plaque exothermique risquent d'y adhérer et de devenir difficiles à éliminer. Nettoyez la plaque exothermique après chaque utilisation.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, leur surface peut présenter des changements de couleur ou des stries qui n'affectent pas leur fonctionnement normal.

Capuchon d'échappement de vapeur

- Après chaque utilisation, retirez le capuchon d'échappement de vapeur, puis rincez-le afin d'éviter toute odeur.

■ Comment retirer
Retirez-le de la plaque
exothermique.



■ Comment installer
Insérez-le dans le trou de la
plaque exothermique dans
le sens inverse du retrait.
Ensuite, poussez-le à fond
pour éviter qu'il ne tombe.

- Nota**
- Avant l'installation, assurez-vous que le joint d'étanchéité est fixé au capuchon d'échappement de vapeur.

Capteur de fond/Chauffage en fonte

Essuyez avec un chiffon humide.

- En cas d'adhérence, essuyez avec du papier de verre fin (environ n° 600) ou un chiffon sec.

- Nota**
- Si le capteur de fond n'est pas nettoyé, le riz risque d'être brûlé ou mal cuit.

Panier de cuisson

- Nettoyez avec un détergent dilué, une éponge douce et de l'eau. Essuyez toute trace d'eau sur l'extérieur du panier de cuisson.
- N'utilisez pas le panier de cuisson comme récipient de lavage.
- Un changement de couleur ou des stries peuvent apparaître sur la surface du revêtement fluoré, ce qui n'affecte pas la santé humaine ou les fonctions normales du boîtier.

Cadre supérieur

Essuyez avec une serviette humide.

Nota

- N'y versez pas d'eau pour le laver.

Accessoires

Nettoyez avec un détergent dilué, une éponge douce et de l'eau.



Cuillère à riz (1)



Cuillère à gruau [soupe] (1)



Verre mesureur (1)



Panier d'étuvage (1)

Recettes

Nota : Le riz peut être brûlé au fond en fonction des ingrédients ajoutés.

· Pour utiliser de la soupe de champignons blancs ou d'autres ingrédients qui deviennent plus épais, utilisez la fonction « Porridge » (Gruau) et ne dépassez pas le niveau maximal d'eau de la fonction « Porridge » (Gruau). Sinon, la soupe risque de déborder.

※ Ces recettes prennent pour exemple le volume de cuisson du modèle de 1,0 L. Consultez  page 33 pour plus de détails sur la quantité de cuisson du modèle 1,8 L.

※ 1 verre mesureur : environ 150 g

Tranches de poulet cuites à la vapeur

Ingrédients :	Cuisses de poulet sans peau	2 (environ 150 g)	Assaisonnements :	Huile pimentée	40 ml	Sauce soya légère	10 ml
	Échalote hachée	2 g		Vinaigre	15 ml	Sucre	2,5 g
	Gingembre haché	10 g					
	Ail haché	10 g					

- Étapes :
- 1) Mettez les cuisses de poulet et le gingembre haché dans le panier de cuisson, puis placez le panier de cuisson dans le boîtier et fermez le couvercle extérieur.
 - 2) Appuyez sur la touche [<] ou [>] pour sélectionner « Waterless » (Sans eau), réglez la durée de cuisson sur 20 minutes, puis appuyez sur la touche [Start] (Démarrer).
 - 3) Mélangez l'huile pimentée, le vinaigre, le sucre blanc et la sauce de soya légère dans un bol, puis ajoutez l'échalote et l'ail hachés, et mélangez bien.
 - 4) Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation), ouvrez le couvercle extérieur et retirez les cuisses de poulet. Jetez le liquide, sinon il diluera la saveur originale. Laissez-les ensuite refroidir légèrement, coupez-les en morceaux et arrosez-les avec le jus.

Ailes de poulet à la tomate

Ingrédients :	Ailes de poulet	8	Assaisonnements :	Ketchup	10 ml	Eau	50 ml
	Champignons shiitake	100 g		Sauce soya	15 ml	Sucre	5 g
	Tomates	2		Sauce d'huître	10 ml	Sel	2,5 g

- Étapes :
- 1) Pratiquez deux entailles au couteau sur les deux côtés des ailes, pelez et coupez les tomates en dés, lavez les champignons shiitake.
 - 2) Mettez tous les ingrédients et l'assaisonnement dans le panier de cuisson, puis fermez le couvercle extérieur.
 - 3) Appuyez sur la touche [<] ou [>] pour sélectionner « Steam » (Vapeur), réglez la durée de cuisson sur 25 minutes, puis appuyez sur la touche « Start » (Démarrer).

Soupe aux champignons

Ingrédients :	Champignon de hêtre blanc	70 g	Assaisonnements :	Sel	Quantité appropriée
	Champignon crabe	70 g		Poivre blanc moulu	Petite quantité
	Pleurote royal	60 g			
	Échalote hachée	Petite quantité			

- Étapes :
- 1) Faites tremper les trois espèces de champignons dans de l'eau légèrement salée pendant 10 minutes. Lavez-les, coupez les racines et coupez les pleurotes royaux en petits morceaux.
 - 2) Mettez tous les champignons dans le panier de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau maximal de « Porridge » (Gruau) et fermez le couvercle extérieur.
 - 3) Appuyez sur la touche [<] ou [>] pour sélectionner « Soup/Slow cook » (Soupe/Cuisson lente), réglez la durée de cuisson sur 1 heure et 30 minutes, puis appuyez sur la touche « Start » (Démarrer).
 - 4) Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle extérieur, ajoutez une quantité appropriée de sel, de poivre blanc moulu et d'échalotes hachées à votre convenance.
- Nota : Vous pouvez choisir vos espèces de champignons préférées.

Gâteau (farine pauvre en gluten)

Ingrédients :	Farine pauvre en gluten	100 g	Beurre	30 g
	Œufs	3	Lait	25 g
	Sucre blanc	100 g		

- Étapes :
- 1) Séparez les blancs et les jaunes d'œufs dans deux bols (sans eau ni huile), ajouter 20 g de sucre blanc aux jaunes et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et sans grumeau.
 - 2) Ajoutez 80 g de sucre blanc aux blancs d'œufs, battez-les au fouet jusqu'à ce que le fouet tienne debout dans les blancs d'œufs, ajoutez les jaunes d'œufs aux blancs d'œufs et mélangez bien à gauche et à droite.
 - 3) Ajoutez la farine pauvre en gluten tamisée à la pâte à gâteau par lots et mélangez bien jusqu'à ce qu'elle soit lisse et sans grumeau.
 - 4) Ajoutez le beurre fondu et le lait à la préparation et mélangez bien. Versez la préparation dans le panier de cuisson et fermez le couvercle extérieur.
 - 5) Appuyez sur la touche [<] ou [>] pour sélectionner « Cake/Bread » (Gâteau/Pain), réglez la durée de cuisson sur 50 minutes. Ensuite, appuyez sur la touche « Start » (Démarrer). Lorsqu'un bip est émis, cela signifie que le gâteau est cuit.
 - 6) Appuyez sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation), sortez le panier de cuisson et laissez-le refroidir pendant 2 minutes. Renversez ensuite le panier de cuisson pour déposer le gâteau sur une assiette ou un disque et laissez-le refroidir.
- ※ Ne dépassez pas le poids de pâte à gâteau indiqué. Sinon, le gâteau risque de ne pas être assez cuit.

Dépannage

Vérifiez avant de demander une réparation.

Scénario	Causes possibles
Pas de cuisson pendant la durée pré réglée	<ul style="list-style-type: none"> ► Vérifiez si la touche « Start » (Démarrer) a été appuyée. ( page 27)
La durée de cuisson est longue ou courte	<ul style="list-style-type: none"> • Si la cuisson se fait en continu, la durée de cuisson sera plus longue (jusqu'à 30 minutes). ► En raison des différentes quantités de riz et d'eau, le temps restant affiché peut être arrêté pour être ajusté au milieu de la cuisson. • La mention « U12 » est-elle affichée? ( page 32)
L'appareil fait du bruit	<ul style="list-style-type: none"> • Le son du « clic, clic » de la cuisson est le son du réglage de la puissance de chauffage, ce qui n'est pas une défaillance. ► Le son « pa » de la cuisson est le bruit de craquement généré par la dilatation thermique des gouttelettes d'eau au fond (à l'extérieur) du panier de cuisson, ce qui n'est pas une défaillance.
Fuites de vapeur à partir d'un endroit autre que le capuchon d'échappement de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> ► Un corps étranger peut être fixé au joint d'étanchéité du panier de cuisson ou le long du panier de cuisson. • Le panier de cuisson peut être déformé.
L'actionnement de touche ne peut pas être effectuée	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si les voyants au-dessus des touches sont allumés. ► → Il n'est pas possible d'utiliser les touches pendant la cuisson, l'utilisation de la minuterie ou de la fonction « Keep Warm » (Maintien au chaud). Appuyez sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation) avant d'effectuer l'opération.
Il y a une odeur de plastique	<ul style="list-style-type: none"> ► Une odeur de plastique peut se dégager au début de l'utilisation. • Ce problème disparaîtra après plusieurs autres utilisations. Ce n'est pas anormal.
Le riz est gluant (mou)	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz et le volume d'eau peuvent être incorrects. • Il est possible que des brisures de riz y soient mélangées. • L'eau chaude a été utilisée pour laver le riz. ► Le riz n'a pas été remué immédiatement après la cuisson. • Trop d'eau a été ajoutée au nouveau riz pour la cuisson. • Le riz peut avoir été immergé dans l'eau pendant une longue période (p. ex. : la durée pré réglée est trop longue, etc.). → Lors de l'utilisation de la fonction de minuterie pour la cuisson, utilisez moins d'eau.
Le riz est sec (dur) Le riz est à moitié cuit (pas assez cuit)	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz et le volume d'eau peuvent être incorrects. • Le couvercle extérieur n'était pas correctement fermé. • La fonction « Quick/Quinoa » (Rapide/Quinoa) a été utilisée pour la cuisson. ► Le riz n'a pas été remué immédiatement après la cuisson. • Le fond du panier de cuisson est irrégulier. • Un corps étranger est fixé à l'extérieur du panier de cuisson, sur le capteur de fond ou sur le chauffage en fonte. • La fonction sélectionnée n'est pas la bonne.
Le liquide déborde	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz et le volume d'eau peuvent être incorrects. • Le riz n'a pas été lavé avant la cuisson. ► Le capuchon d'échappement de vapeur n'a pas été installé correctement. • Le couvercle extérieur n'a pas été correctement fermé. • La fonction sélectionnée n'est pas la bonne.

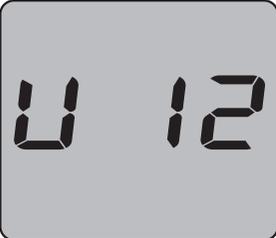
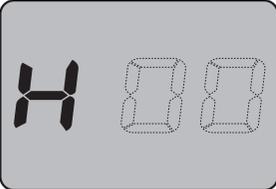
Dépannage

Vérifiez avant de demander une réparation.

Scénario	Causes possibles
Le riz est brûlé	<ul style="list-style-type: none">· Le riz n'a pas été lavé correctement.· Des brisures de riz ont été mélangées.· Le fond du panier de cuisson est irrégulier.▶ · Un corps étranger est fixé au bas du panier de cuisson, sur le capteur de fond ou sur le chauffage en fonte.· La minuterie de cuisson n'a pas été réglée.· Des épices ont été ajoutées pour la cuisson.· Le couvercle extérieur n'était pas correctement fermé.
Il y a de la condensation Il y a une odeur Le riz est jaune	<ul style="list-style-type: none">· Le riz n'a pas été lavé correctement· Le riz n'a pas été remué immédiatement après la cuisson.· La fonction « Keep Warm » (Maintien au chaud) a été utilisée pendant plus de 12 heures.· La cuillère à riz a été laissée dans le panier de cuisson lors de l'utilisation de la fonction « Keep Warm » (Maintien au chaud).▶ · Du riz refroidi a été ajouté dans le panier de cuisson et la fonction « Keep Warm » (Maintien au chaud) a été utilisée.· Des types de riz différents ou la qualité de l'eau peuvent donner au riz cuit une couleur jaunâtre.· Si des assaisonnements sont utilisés pendant la cuisson, une odeur peut se dégager.→ Nettoyez soigneusement le panier de cuisson, la plaque exothermique et le capuchon d'échappement de vapeur après utilisation.
Le riz est sec	<ul style="list-style-type: none">· La fonction « Keep Warm » (Maintien au chaud) est utilisée pendant plus de 12 heures.▶ · Le riz est réchauffé plusieurs fois.· Le couvercle extérieur n'était pas correctement fermé.
Bouillie de riz	<ul style="list-style-type: none">· Le riz a été trempé dans l'eau pendant une longue période en utilisant la fonction de minuterie de cuisson.▶ · La fonction « Keep Warm » (Maintien au chaud) a été utilisée.· Il y a trop de brisures de riz.
Le riz colle au panier de cuisson	<ul style="list-style-type: none">▶ · En raison des différentes variétés de riz, le riz mou peut facilement coller au panier de cuisson.
Formation d'un film mince	<ul style="list-style-type: none">▶ · Un film semblable à du papier est le résultat de la dissolution de l'amidon sec, et il est inoffensif.· Si le riz n'est pas suffisamment lavé avant la cuisson, un tel film peut se former.
La minuterie ne fonctionne pas lors de l'utilisation de la fonction vapeur	<ul style="list-style-type: none">▶ · Il n'y a pas assez d'eau dans le panier de cuisson. Ajoutez de l'eau, de préférence jusqu'à la moitié du panier de cuisson.

Indication des codes d'erreur

Vérifiez avant de demander une réparation.

Affichage des erreurs	Vérifications	Page de réf.
	<ul style="list-style-type: none">● Un corps étranger est-il fixé au fond du panier de cuisson, au capteur de fond ou au chauffage en fonte? → Appuyez sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation), débranchez le cordon d'alimentation et retirez les corps étrangers et les taches une fois que le panier de cuisson a complètement refroidi.● Trop d'eau a-t-elle été ajoutée? → Appuyez sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation). (Pour une cuisson continue, réduisez légèrement la quantité d'eau)	22 24
	<ul style="list-style-type: none">● La durée du « Keep Warm » (Maintien au chaud) a-t-elle été réglée sur plus de 96 heures? → Appuyez sur la touche [Off/Cancel] (Arrêt/Annulation).	26
	<ul style="list-style-type: none">● Débranchez la fiche d'alimentation et rebranchez-la. Si « H※※ » apparaît toujours, c'est qu'il y a une défaillance. → Consultez un centre de service agréé Panasonic et indiquez le code d'erreur (deux chiffres après « H »).	-

Si l'appareil n'est toujours pas revenu à la normale après avoir vérifié ce qui précède, communiquez avec un centre de service agréé Panasonic pour réparation.

Spécifications

N° de modèle		SR-DL105	SR-DL185
Tension nominale		120 V~	
Fréquence nominale		60 Hz	
Consommation nominale		810 W	
Volume de cuisson (env.)		1,0 L	1,8 L
Volume nominal du panier de cuisson (env.)		3,2 L	4,8 L
Quantité de cuisson (riz) (env.) L (verre mesureur)	White Regular (Blanc standard)	0,18 à 0,99 [1 à 5½]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	Quick (Rapide)	0,18 à 0,99 [1 à 5½]	0,18 à 1,44 [1 à 8]
	Quinoa	0,18 [1], avec 1,5 verre mesureur d'eau	0,18 [1], avec 1,5 verre mesureur d'eau
	Sticky Rice (Riz gluant)	0,18 à 0,54 [1 à 3]	0,18 à 1,08 [1 à 6]
	Brown Rice (Riz brun)		
	Multigrain		
Quantité de cuisson de gruau (riz) (env.) L (verre mesureur)	Porridge (Gruau)	0,09 à 0,18 [½ à 1]	0,09 à 0,36 [½ à 2]
Volume maximal de cuisson (ingrédients + eau) L	Niveau maximal d'eau de « Porridge » (Gruau)	1,5	2,5
	MAX	2,1	-
Poids maximal de la pâte à gâteau / pâte à pain (env.) g		500	700
Longueur du cordon d'alimentation (env.) m		0,9	
Poids (env.) kg		2,8	3,2
Taille (environ) mm	Profondeur	302	
	Largeur	271	
	Hauteur	194	239

- Veuillez à utiliser ce produit dans des zones situées à moins de 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer afin d'éviter d'influencer l'efficacité de la cuisson.

使用说明书

家庭用 微电脑电饭煲

型号 1.0 L SR-DL105

1.8 L SR-DL185



本使用说明书中的图片均以SR-DL105为例。

非常感谢您购买Panasonic的产品

- 本产品只限于家庭使用。
- 使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 特别要留意【安全注意事项】(第36-37页)。

保留备用

目次

安全注意事项	36-37
使用注意事项	38
零件名称	
● 本体	39
● 操作面板	39
准 备	
● 洗米、加水	40
● 功能的选择/烹调时间的设定/ 煮出美味米饭的诀窍	40
关于各功能	
● 米饭烹调/保温/冷饭加热	42
● 粥·其他料理类烹调/预约功能	43
清洁保养	44
食谱	45
故障排除	46-47
当出现这样的显示时	48
规格	49

使用
前

使用
方法

困
惑
时

安全注意事项

请务必遵守!

为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

■以下图标表示错误操作可能导致的伤害程度。

 **警告**：表示如不避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况。

 **注意**：表示如不避免，则可能导致轻微或中度伤害的某种潜在危害情况。

■符号的分类及解释如下。

 此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。

 此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

警告

■电源·电源线·电源插头

 ●如电源线或电源线插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
→如有损坏，为了避免危险，必须用专用电源线或从制造厂或维修部买到的专用组件来更换。

●请勿损坏电源线或电源插头。

·绝对禁止进行以下操作：
损伤、加工、使其接触或靠近高温部、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。
(以免因电线和电源插头破损而触电，或因短路导致火灾。)

●请勿以湿手插入或拔掉电源插头。
·接触电源插头或产品前请务必确保手是干燥的。
(以免导致触电或受伤。)

●请勿将水或其它液体溅到本体插头上。
(以免导致触电或因短路导致火灾)

 ●务必要单独使用规格表中(☞P49)记载的额定值的交流电的电源插座。
(以免与其他电器并用，因发热而引起火灾。)
·务必使用规格至少为10 A的接线板。

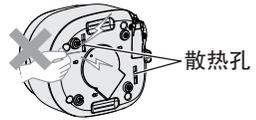
●务必要将本体插头、电源插头切实插到底。
(以免导致冒烟、火灾或触电。)

●本产品应使用单相两极带接地的电源插座，并保证其可靠接地。未安装接地装置，可能会引起箱体等其他金属部件带有感应静电。
(以免发生故障或漏电时有触电的危险。)

●定期清洁电源插头。
(以免电源插头因湿气及外物积聚而导致绝缘不良，从而引起火灾。)
→拔掉电源插头然后使用干布擦拭。

■本体

 ●请勿在散热孔或间隙中插入任何物件。
·特别是针及其他金属物件。
(以免导致触电或异常动作。)



●请勿将可能堵塞放热板上的孔的物品放入内锅。
(以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)
<禁止的烹调例>
·将配料和调味料放入塑料袋中等进行加热的烹调方法。



●请勿自行更改、拆解或修理产品。
(以免导致火灾、触电或受伤。)
→如需修理，请Panasonic授权的服务中心联系咨询。

●请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途。
(否则可能会导致火灾、烧伤、受伤或触电。)
·对于使用不当或未能遵守使用说明书而导致的情况，Panasonic将不承担任何责任。

●请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)
→如水进入产品内，请联络Panasonic授权的服务中心。



警告

■使用



- 使用中或刚使用后，请勿将脸或手靠近蒸汽口处，对小孩要格外注意。
(以免导致烫伤。)



- 请勿在烹调时打开外盖或移动本体。
(以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。)



- 本产品不适合供下列人士(包括孩童)使用：
身体官能或心智能力退化者，或是经验与使用知识缺乏者，除非有负责他们安全的人员在旁监督或指导，方可使用。请注意避免让孩童戏玩本产品。
(以免导致烧伤、受伤或触电。)

- 溢出的食物可能会导致严重烫伤。请将本产品 and 电源线放置在儿童无法接触的地方。切勿将电源线悬挂在台面边缘，切勿使用台面下方的插座，切勿使用延长线。
(以免导致烫伤、受伤或触电。)

- 发生异常或故障时，请立即停止使用并拔掉电源插头。
(以免导致冒烟、火灾或触电。)

异常·故障例

- 电源插头及电源线异常发热。
 - 电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
 - 本体变形或异常发热。
 - 本体冒烟或发出焦味。
 - 本体破裂、松动或发出异响。
 - 放热板翘曲或内锅变形。
- 请立即与Panasonic授权的服务中心联系，咨询检查及修理事宜。

注意



- 请勿使用非专用内锅或变形后的内锅。
(以免因过热或故障导致烫伤或受伤。)

- 请勿在下记地方使用本产品。

- 靠近热源或高温环境中。
(以免导致触电、漏电或火灾。)
- 不平稳的台面或不耐热的垫子上。
(以免导致受伤、烫伤或火灾。)
- 靠近墙壁或家具等处。
(以免开盖时碰到，或导致家具等变色、变形及破损。)

- 搬运本体时，请勿触碰开盖按钮。
(以免使外盖打开，从而导致受伤。)

- 使用中或烹调刚结束时，请勿触摸高温部。

- 本体温度很高。特别是放热板、内锅、铸造加热器等金属部。
(以免导致烫伤。)



- 请勿将电源插头暴露在蒸汽中。
(以免导致触电或因短路导致火灾。)

- 使用有拉桌的橱柜时，请在电源插头不会接触到蒸汽的地方使用产品。



- 请勿空烧。
(以免导致烫伤。)

- 请勿将本产品外接定时器或在独立的遥控控制系统的方式下运行。
(以免引起火灾。)



- 本产品仅限在台面上使用。
(以免导致烫伤、受伤或触电。)

- 拔掉电源插头时，请确保握住电源插头本身。
(以免导致触电，或因短路引起火灾。)

- 取出内锅或不使用时，切记关闭电源并拔掉电源插头。
(以免导致烫伤、受伤或因绝缘老化而引起触电、漏电、火灾。)

- 请等到本体充分冷却后再进行清洗。
(以免导致烫伤。)

- 在橱柜等封闭空间使用时，请确保蒸汽能向外散发。
(以免导致橱柜等变色或变形。)

- 本产品用于家庭和类似用途，例如：
 - 商店、办公室或其他工作环境下的员工厨房区域；
 - 农场住所；
 - 在酒店、旅馆和其他住宅类型的环境中，供顾客使用；
 - 仅提供床位和早餐的类似环境。

在使用过程中发生停电时

- 包括在中途拔掉电源插头，跳闸等情况；
- 返回待机状态。

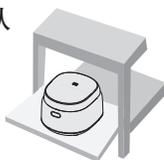
使用注意事项

关于本体

- 放在滑动式拉桌上时，请务必确认桌子的负荷强度在：

1.0 L: 10 kg
1.8 L: 12 kg

(以免产品掉落。)



- 使用中请勿将布或其他物品盖在外盖上。(以免蒸汽无法释放，导致外盖变形、变色或发生故障。)



- 请勿将电饭煲倾斜，翻转。

- 请及时清理粘在本体上(铸造加热器、底传感器、内锅底部)的饭粒等异物。(以免出现错误显示，或有饭焦、饭烧不熟等情况。)

边缘或底部



(内锅)



- 使用之前务必去掉内锅保护袋。(以免烹调不良或发生火灾。)

- 请勿把需要烹调的食物直接倒入没有放入内锅的保护框内。(以免因杂质而引起故障。)

- 若米汤等从蒸汽口溢出，请先拔掉电源插头，切断电源，用干布擦去电源插头等部位的米汤后，方可继续使用。

- 请勿在户外使用产品。(不稳定的电源可能会导致产品发生故障。)

- 请勿在阳光直射下使用。(以免导致变色。)

- 请勿在地毯、电热地毯，台布(乙烯塑料制)等不耐高温的物品上使用本产品。(以免烹调不良或发生火灾。)

关于内锅

- 请勿在电饭煲以外的地方使用内锅。



- 请勿在煤气灶或电磁炉及微波炉内使用。



- 请勿将内锅与硬物撞击。



- (以免导致外层表面刮伤或产生凹痕。)



- 留意以下情况以避免削去或刮伤内锅涂层。

准备烹调时



- 请勿让金属洗米筛等物件接触内锅涂层。



烹调结束后



- 请勿将醋放入内锅中的米饭里。(制作寿司等食物)
- 请勿使用金属勺子。(烹调粥等食物)
- 请勿轻触或击打内锅。(盛饭时)

清洁保养时(P44)



- 请勿将内锅作为洗碗容器。
- 请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。
- 使用调味料烹调后，请勿将食物留在内锅中。→ 烹调后，请尽快清除内锅中的食物然后进行清洗。
- 请勿使用干碗机或洗碗机/烘干机进行清洗。
- 请勿在清洗后将内锅放在其他餐具上晾干。
- 请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷(含有研磨料)、百洁布等清洗或擦洗内锅。→ 使用软海棉进行清洗。



提示

以下情况不会影响产品性能或人身健康。
[外层表面] 浅的刮痕、细小凹痕或碰撞。
[内层表面] 内锅涂层剥落。
→ 如内锅变形或您担心其状况，请购买新的内锅。

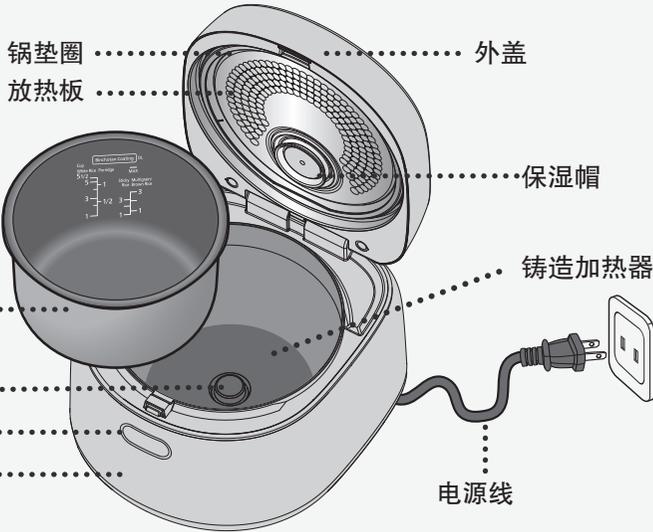
零件名称

首次使用时，请清洗内锅、保温帽、附属品。(P44)
操作面板表面贴有保护薄膜时，请揭下后再使用。

本体



操作面板



锅垫圈 外盖
放热板 保温帽
内锅 铸造加热器
底传感器 电源线
开盖按钮
壳体

附属品



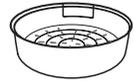
饭勺(1个)



粥[汤]勺(1个)



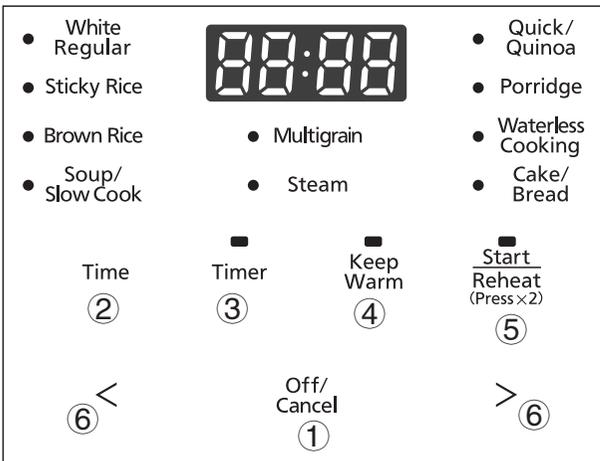
计量杯(1个)
(约180 mL)



蒸笼(1个)

使用前

操作面板



- ① 「Off/Cancel」(关/取消):
●可取消不正确的操作，或关闭保温。
- ② 「Time」(时间):
●设置烹调时间时，先按此按键。
- ③ 「Timer」(预约):
●要预约时，按此按键。
- ④ 「Keep Warm」(保温):
●要保温时，按此按键。
- ⑤ 「Start」(开始):
●开始烹调或预约时间设置结束、冷饭加热时按此按键。
- ⑥ 「<」和「>」:
●要选择功能时使用。
●调整设置预约时间和烹调时间。
●长按按键则可快速前进或后退。

提示 产品在工作状态下，对「Off/Cancel」(关/取消)按键的操作需要更长的时间，这属于正常现象。30秒无操作，产品进入休眠模式，可按任意键唤醒，此时按键操作需要更长的时间。

准备 洗米、加水

初次使用前

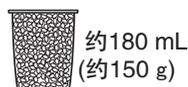
请先烧开一锅水，再倒掉。

- ①加水至“White Rice (白米)”的4水位线，闭合外盖。
- ②选择“Steam (蒸煮)”功能，烹调时间设定为15分钟。
- ③蜂鸣器响后，取出内锅，倒掉里面的水。

1 用附属的计量杯量米

- 一次可煮的米量，☞ P49 “规格”。

○ 正确



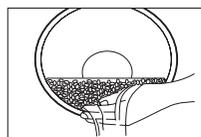
× 不正确



2 将米洗至水清

- ①加入充分的水，快速淘洗后立即倒掉水。
- ②轻轻揉搓淘洗后的米，重复数次揉搓→淘洗，直至水清为止。
 - 为避免擦伤内锅表面的不粘涂层，请勿直接用内锅洗米。
 - 请把米洗干净。否则会有产生锅巴的可能，而且残留的米糠会影响米饭的味道。

①



②

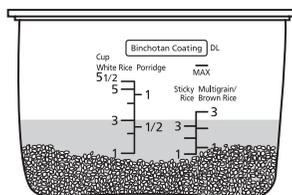


3 将洗好的米放入内锅

根据需要加水至相应的水位线(☞ P41)，并擦干内锅外表面。

- 放在平坦的台面上加水，并整平米的表面。(确认水位线，加水至相同的高度)
- 水量过多时，可能会在烹调中因沸腾而溢出。
- 纯藜麦饭时，只能烹煮1杯，需加1.5杯水(约270 mL)。

例)烹调3杯白米时，加水至“White Rice (白米)”的水位线“3”处。



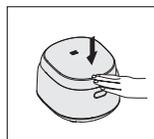
4 将内锅放入本体内，闭合外盖

- 为使锅底和铸造加热器能紧密贴附，请将内锅按箭头所示方向转动2-3次。
- 确认「保湿帽」装置是否安装(清洁保养 ☞ P44)。
- 闭合外盖时，请确认发出“咔嚓”的闭合音。

①



②



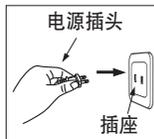
5 插上插头

- 请先插入本体插头，再插电源插头，并确保两者均已连接稳妥。

①



②



注意

在煮饭的同时使用蒸笼蒸煮食物时，白米最大烹调容量：1.0 L型-3杯，1.8 L型-6杯。

准备 功能的选择/烹调时间的设定/煮出美味米饭的诀窍

■功能的选择

表1

烹调类别	功能选择	水位线	¹ 烹调时间(约分钟)	² 保温(自动)	³ 预约时的可设定范围
烹调白米	White Regular(白米标准)	White Rice(白米)	43	○	60分钟~24小时
	Quick/Quinoa(超快速/藜麦饭)		30	○	
烹调藜麦饭		*4		×	60分钟~24小时
烹调糯米饭	Sticky Rice(糯米)	Sticky Rice(糯米)	37	×	60分钟~24小时
烹调糙米	Brown Rice(糙米)	Multigrain/Brown Rice(杂粮饭/糙米)	110	×	2小时10分~24小时
烹调杂粮饭	Multigrain(杂粮饭)	Multigrain/Brown Rice(杂粮饭/糙米)	70	×	1小时20分钟~24小时
烹调粥	Porridge(粥)	Porridge(粥)	表2	×	烹调时间+10分钟~24小时
汤/慢炖	Soup/Slow cook(汤/慢炖)	至“Porridge(粥)”最大水位线	表2	×	—
蒸煮	Steam(蒸煮)	蒸煮40分钟以上时请加4计量杯水	表2	×	烹调时间+20分钟~24小时
无水料理	Waterless Cooking(无水料理)	1.0 L: MAX(最大) 1.8 L: 至“Porridge(粥)”最大水位线	表2	×	—
烘烤蛋糕, 面包	Cake/Bread(蛋糕/面包)	—	表2	×	—

*1 · 在电压为规格表额定电压时, 室温20℃, 水温20℃, 米量为中间量(1.0 L: 3杯, 1.8 L: 5杯)时, 烹调所需的参考时间。

· 烹调的实际时间会根据米量、水量、电压、室温、水温、米质的不同而变化。

*2 · 所有功能在烹调结束后都自动转为保温。打“×”的功能不建议保温, 烹调结束后请尽快按「Off/Cancel」(关/取消)。

*3 · Soup/Slow cook(汤/慢炖)、Waterless Cooking(无水料理)、Cake/Bread(蛋糕/面包)功能不能预约。

· 夏季等高温天气下, 米饭类菜单预约时间请勿超过8小时, 以免米粒等变质。

*4 · 纯藜麦饭时, 只能烹煮1杯, 需加1.5杯水(约270 mL)。

■烹调时间的设定

表2

烹调类别	功能选择	烹调时间设定范围	设定单位	初期值	调理时间的显示	调理时间的记忆*
烹调粥	Porridge(粥)	1小时~4小时	10分钟	1小时	到4小时后又回到1小时	○
汤/慢炖	Soup/Slow cook(汤/慢炖)	1小时~12小时	30分钟	1小时	到12小时后又回到1小时	○
蒸煮	Steam(蒸煮)	1分钟~60分钟	1分钟	5分钟	到60分钟后又回到1分钟	○
无水料理	Waterless Cooking(无水料理)	10分钟~2小时	10分钟	30分钟	到2小时后又回到10分钟	○
烘烤蛋糕, 面包	Cake/Bread(蛋糕/面包)	40分钟~60分钟	1分钟	60分钟	到60分钟后又回到40分钟	○

*: 断电后, 调理时间重置, 不再记忆上次设定的烹调时间。

★煮出美味米饭的诀窍

① ● 正确量水及量米。



② ● 轻柔并快速地洗米。
● 勿将米放置在洗米筛内。
(以免米粒碎裂或米饭粘锅。)



③ ● 在平坦的台面加水。
● 勿用热水及pH9以上的碱性水。
(以免米饭粘锅或变黄。)



关于各功能 米饭烹调/保温/冷饭加热

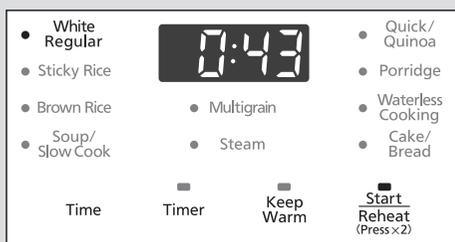
※用“White Regular(白米标准)”功能煮饭时

1 按 < 或 > , 选择“White Regular (白米标准)”。

- 所选择的功能指示灯点亮。
- “Start(开始)”指示灯闪烁。

2 按  , 烹调开始。

- “Start(开始)”指示灯点亮。
- 剩余时间以1分钟为单位递减, “Quick/Quinoa(超快速/藜麦饭)”和“Brown Rice(糙米)”功能在烹调结束前约7分钟和12分钟开始显示剩余时间。
- 进入焖煮阶段后, 会根据饭量的多少自动调整显示的剩余炊饭时间。如: 有时可能会从“15”一下跳到“13”, 而不是逐分递减。



3 烹调结束, 翻松米饭。

- 蜂鸣器响后, 烹调结束, 自动转入保温状态。为防止米饭粘在一起, 请尽快翻松米饭。
- Quinoa(藜麦饭)、Sticky Rice(糯米饭)、Brown Rice(糙米)、Multigrain(杂粮饭)烹调结束后, 请尽快按「Off/Cancel」(关/取消)按键取消保温, 以免影响口感。

■温馨提示

- 用“Quick/Quinoa(超快速/藜麦饭)”煮饭时, 因时间缩短, 米饭会稍硬或有锅巴产生。
→ 预先将米浸泡在水中, 则可以使煮好的米饭变软。
- 请不要将糙米与白米(短粒米、长粒米)混合煮饭, 以免影响煮饭效果。

保 温

- 保温时间显示从 0:00 到 23:59 共24小时, 超过24小时后, 显示“---”但仍然继续保温。
- 保温超过96小时, 保温将自动停止, 显示屏显示“U14”, 要继续使用时, 请先按「Off/Cancel」(关/取消)按键。
- 米饭以在保温12小时以内食用为佳, 以免米饭变色或变味。
- 保温时, 内锅的边缘部有时会出现少量水珠。
- 保温时内锅中如放有饭勺等盛饭用具则会影响米饭的味道。

※冷饭加热时

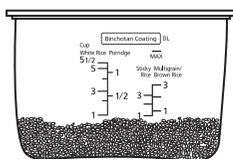
准备 ● 请将锅内的冷饭搅拌均匀, 使之平整。
● 冷饭加热时, 请参照下记水量表的标准加水。

表3

冷饭量 (刻度线)	水量(计量杯)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	1/4
2	1/2	1/2
3	1/2	1/2
4	—	1/2
5	—	1

■冷饭加热的最大量:

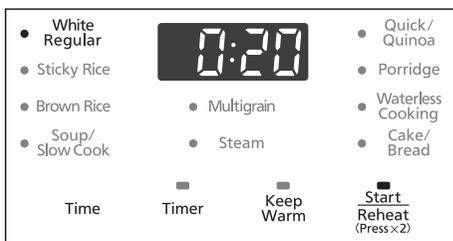
1.0 L: 白米3水位线; 1.8 L: 白米5水位线。



1 按 < 或 > , 选择烹调米饭的功能。如: “White Regular (白米标准)”。

2 连接两次  , 烹调开始。

- 不管冷饭量多少, 加热时间都约20分钟。



3 蜂鸣器响后, 烹调结束, 自动转入保温状态。

- 请尽快翻松米饭, 米饭将更美味。

■温馨提示

- 加入冷饭时, 请不要超出最大冷饭量(如表3所示)。
- 建议冷饭加热的次数为一次, 以免影响米饭的口感。
- 请不要加热糯米饭、糙米、藜麦饭、杂粮饭, 以免影响响口感。

关于各功能 粥、其他料理类烹调/预约功能

※用1.5小时烹调粥时

1 按 < 或 >，选择“Porridge(粥)”。

- 所选择的功能指示灯点亮。
- “Start(开始)”指示灯闪烁。

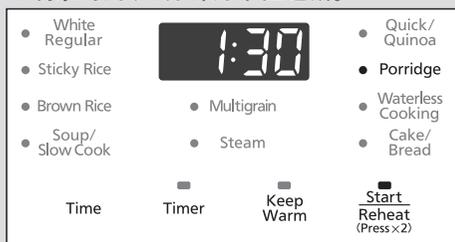
2 按 ，再按 < 或 >，设定烹调时间。

- 长按「<」或「>」按键，时间可快速前进或后退。

※烹调时间的可设定范围  P41表2。

3 按 ，烹调开始。

- “Start(开始)”指示灯点亮。
- 剩余时间以1分钟为单位递减。



4 蜂鸣器响后，烹调结束，自动转入保温状态。

- 为避免因保温而影响口感，请尽快按「Off/Cancel」(关/取消)按键。

■温馨提示

- 烹调中打开外盖，会增加结露量。
- 水量、米量不正确，可能会导致米汤从蒸汽口中溢出。
- 如保温时间过长，粥将会变稠。
- 炖汤时，如超过“Porridge(粥)”的最大水位线，可能会导致溢出。( P49规格)
- 如选择了较长的蒸煮时间(如蒸40分钟以上)，加水4计量杯，以免水被蒸干。
- Steam(蒸煮)功能时，显示屏内显示的时间为内锅中的水沸腾后的剩余时间。
- 蛋糕糊/面团的最大量：1.0 L不超过500 g，1.8 L不超过700 g(蛋糕粉/面包粉、牛奶、鸡蛋等的总重量)，超过此量可能会导致蛋糕烘烤不熟。
- 烘烤最大量的蛋糕糊/面团时，烹调时间请设定为60分钟，以免蛋糕/面包不熟。
- “Waterless(无水料理)”功能建议使用出水率高的食材(如蘑菇、白菜等)，或将易出水的食材置于底部进行烹调。

※用“Timer(预约)”功能在4小时后完成“White Regular(白米标准)”时

1 按 < 或 >，选择“White Regular(白米标准)”功能。

- 所选择的功能指示灯点亮。
- “Start(开始)”指示灯闪烁。
- 预约煮粥或蒸煮时，先设定烹调时间，再按「Timer」(预约)按键。

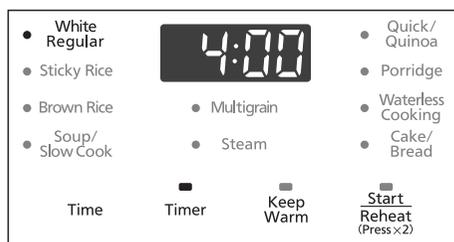
2 按 。

3 按 < 或 >，设定预约时间。

- 长按「<」或「>」按键，时间可快速前进或后退。
- 可以预约的功能和时间范围  P41表1。

4 按 ，预约烹调开始。

- “Start(开始)”指示灯熄灭，“Timer(预约)”指示灯及所选功能指示灯点亮，预约设定完成。



■温馨提示

- 夏季等高温天气下，米饭类菜单预约时间请勿超过8小时，以免米粒变质。
- 夏季等高温天气下，不建议Steam(蒸煮)功能预约烹调。

清洁保养

注意

- 清洁前，务必拔掉电源插头，等本体冷却后再进行清洗。
- 清洁时，切勿将本体浸入水中，不要使用香蕉水、汽油、酒精、去污粉、硬质刷等擦拭。
- 请勿使用洗碗机或烘干机。

放热板/锅垫圈

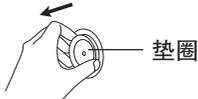
用拧干的湿毛巾擦拭。

- 使用调味料后，请及时清洗。
(否则可能产生异味、变质或锈蚀。)
- 请勿拉扯锅垫圈。
- 放热板上的油污如不及时洗净，则会黏附在放热板上，很难洗掉。每次使用后都要及时擦拭干净。
- 金属部品受热，其表面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响使用。

保湿帽

- 每次使用完后，应取下保湿帽进行冲洗，以免产生异味。

■ 拆卸方法
从放热板上拔出。



■ 安装方法
与拆卸时相反的方向，塞入放热板上的孔内。并务必要安装到底，以防脱落。

提示

- 安装时，请确保垫圈已安装在保湿帽上。

底传感器/铸造加热器

用拧干的湿毛巾擦拭。

- 有顽固粘附物时，请用纤细砂纸(600号左右)或干布擦拭。

提示

- 如果不擦干净底传感器和铸造加热器，则米饭可能会被烧焦，煮不好。

内锅

- 用稀释后的餐具清洗剂和海绵及水清洗。擦干内锅外侧表面的水份。
- 请勿将内锅作为清洗容器。
- 涂氟面可能会出现变色或斑纹现象，但不影响健康及使用。

上框

用拧干的湿毛巾擦拭。

提示

- 请勿将水倒入进行清洗。

附属品

用稀释后的餐具清洗剂和海绵清洗



饭勺(1个)



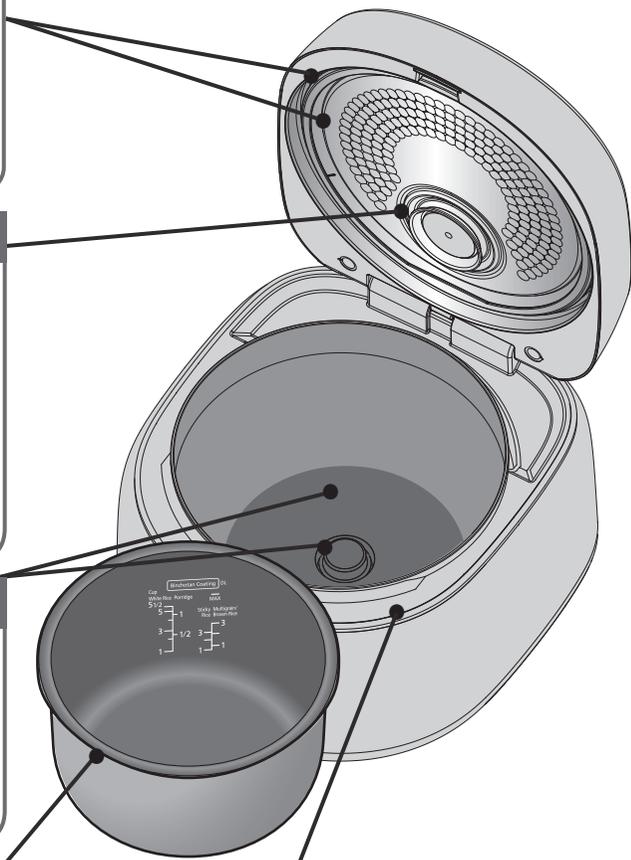
粥[汤]勺(1个)



计量杯(1个)



蒸笼(1个)



注意：· 根据加入米饭内的不同食材，饭的底部可能有烧焦的现象。
· 煮银耳汤等会变浓稠的食材时，请使用“Porridge(粥)”功能，最大烹调量至“Porridge(粥)”最高水位线，以免溢出。
※本食谱中的烹调量以1.0 L型为例，1.8 L型的烹调量请参考 P49规格。
※1杯(计量杯)：约150 g

口水鸡

食材：去皮鸡腿肉	2个，约 150 g	调味料：辣椒油	40 mL	生抽	10 mL
葱末	2 g	醋	15 mL	白糖	2.5 g
姜末	10 g				
蒜末	10 g				

- 做法：1) 锅内放入鸡腿，撒上姜末，然后将内锅放入本体，合上外盖。
2) 按「<」或「>」按键，选择“Waterless(无水料理)”，烹调时间设定为20分钟，再按下「Start」(开始)按键。
3) 把辣椒油、醋、白糖、生抽调成一碗，再将葱末、蒜末放入拌匀。
4) 烹调结束后，按「Off/Cancel」(关/取消)按键，打开外盖，取出鸡腿肉(把原汤倒掉，否则会稀释调味料的味)，待稍凉切块，淋上汁即可。

番茄鸡翅

食材：鸡翅	8个	调味料：番茄酱	10 mL	水	50 mL
香菇	100 g	酱油	15 mL	糖	5 g
番茄	2个	蚝油	10 mL	盐	2.5 g

- 做法：1) 将鸡翅两面划两刀，番茄去皮切丁，香菇洗净。
2) 将所有食材和调味料放入内锅，闭合外盖。
3) 按「<」或「>」按键，选择“Steam(蒸煮)”，设置烹调时间25分钟，再按下「Start」(开始)按键。

菌菇汤

食材：白玉菇	70 g	杏鲍菇	60 g	调味料：盐	适量
蟹味菇	70 g	葱花	少许	白胡椒粉	少许

- 做法：1) 三种菌菇在加了适量盐的淡盐水中浸泡10分钟。洗净，切去根部，杏鲍菇切小段。
2) 将所有菌菇放入内锅，加水至“Porridge(粥)”的最大水位线，并闭合外盖。
3) 按「<」或「>」按键，选择“Soup/Slow Cook(汤/慢炖)”，烹调时间设定为1小时30分钟，再按下「Start」(开始)按键。
4) 烹饪结束后，打开外盖，加入适量盐、白胡椒粉及葱花调味即可。
注：菌菇可选用自己喜欢的种类。

蛋糕(低筋粉版)

食材：低筋面粉	100 g	黄油	30 g
鸡蛋	3个	牛奶	25 g
白糖	100 g		

- 做法：1) 将鸡蛋的蛋白和蛋黄分开到两个盆中(无水无油)，在蛋黄中加入20 g白糖，搅拌至顺滑无颗粒。
2) 在蛋白中加入白糖80 g，用打蛋器打发至筷子可以直立在蛋白中不倒，将蛋黄加入到蛋白中，左右搅拌均匀。
3) 分次在蛋糕糊中加入过筛的低筋面粉，搅拌均匀至顺滑无颗粒。
4) 在蛋糕糊中加入融化的黄油和牛奶，搅拌均匀。将蛋糕糊倒入内锅，闭合外盖。
5) 按「<」或「>」按键，选择“Cake/Bread(蛋糕/面包)”，设置烹调时间50分钟。再按下「Start」(开始)按键。
6) 蜂鸣器响后，表示蛋糕已经烤熟，按「Off/Cancel」(关/取消)按键，取出内锅并冷却2分钟，再倒转内锅把蛋糕倒入盘中或碟上，冷却即可。
※请注意不要倒入超过指定重量的蛋糕糊，否则蛋糕会烘烤不熟。

故障排除

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查
不在预约时间烹调	<ul style="list-style-type: none">• 是否已按了「Start」(开始)按键? (P43)
烹调时间过长或过短	<ul style="list-style-type: none">• 如果连续烹调, 则烹调时间将会变长。(最多可能会延长30分钟左右)• 因米饭量和水量不同, 在烹调中途, 可能会停止剩余时间显示并进行调整。• 是否显示“U12”? (P48)
发出声音	<ul style="list-style-type: none">• 烹调中发出「咯嗒、咯嗒」的声音, 是调整火力的声音, 并非故障。• 烹调中发出「叭」的声音, 是内锅底部(外侧)的水滴受热膨胀后产生的破裂声音, 并非故障。
蒸汽从蒸汽口以外的部位漏出	<ul style="list-style-type: none">• 放热板的垫圈部和内锅的锅沿上是否有异物?• 内锅是否变形?
不能进行按键操作	<ul style="list-style-type: none">• 按键的指示灯是否亮着?▶ →烹调、预约、保温中途, 无法进行按键操作, 请按「Off/Cancel」(关/取消)按键后再进行操作。
有塑料异味	<ul style="list-style-type: none">▶ • 刚开始使用时可能会有塑料的味道, 多使用几次后便会消除, 不是异常。
发粘(较软)	<ul style="list-style-type: none">• 米量和水量是否正确?• 是否混入较多碎米?• 是否使用热水洗米?▶ • 煮好后, 是否立即将米饭翻松?• 新米是否放入较多水进行烹调?• 是否长时间浸泡水中? (预约时间太长等)→使用预约功能烹调时, 需少放些水。
发干(较硬) 夹生(未煮熟)	<ul style="list-style-type: none">• 米量和水量是否正确?• 外盖是否盖好?▶ • 是否用“Quick/Quinoa(超快速/藜麦饭)”功能进行烹调?• 煮好后, 是否立即将米饭翻松?• 内锅底部是否凹凸不平?• 内锅外侧或底传感器、铸造加热器上是否粘有异物?• 是否选错了功能?
米汤溢出	<ul style="list-style-type: none">▶ • 米量和水量是否正确? 是否淘洗干净?• 是否安装了保湿帽?• 外盖是否盖好?• 是否选错了功能?

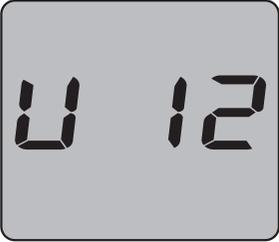
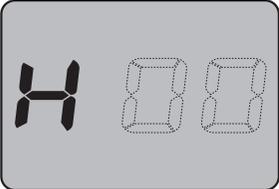
故障排除

在委托维修之前请先进行检查。

现象	请检查
饭烧焦	<ul style="list-style-type: none">· 洗米是否充分?· 是否混入了较多碎米?▶ 内锅底部是否凹凸不平?· 内锅外侧或底传感器、铸造加热器上是否粘有异物?· 是否进行了预约定时烹调?· 是否放入调料进行烹调?· 外盖是否盖好?
结露 有气味 带黄色	<ul style="list-style-type: none">· 洗米是否充分?· 煮好后, 是否立即将米饭翻松?· 是否保温超过12小时?▶ 是否在放入饭勺的状态下进行了保温?· 是否把冷饭添加到内锅里并进行了保温?· 因米的种类或所用水质的不同, 煮熟的饭可能会带黄色。· 在放入调料烹调后, 可能有气味。 →请仔细清洗内锅、放热板及保湿帽。
米饭干燥	<ul style="list-style-type: none">· 是否保温超过12小时?▶ 是否反复加热冷饭?· 外盖是否盖好?
粥变糊状	<ul style="list-style-type: none">· 预约定时烹调时, 是否让米长时间浸泡于水中?▶ 是否对粥进行了保温?· 是否碎米太多?
米饭粘在内锅上	<ul style="list-style-type: none">▶ 因大米品种不同, 柔软的米饭和粘性好的米饭可能会容易粘锅。
形成一层薄膜	<ul style="list-style-type: none">· 是否残留着糠皮?▶ 糯米纸装的薄膜是由于淀粉溶解后干燥所生成的, 对人体无害, 米没有洗干净则容易生成这种薄膜。

当出现这样的显示时

在委托维修之前请先进行检查。

错误显示	请检查	参考页码
	<ul style="list-style-type: none">● 锅底或底传感器、铸造加热器上是否附有异物? → 请清除异物及污渍, 然后按「Off/Cancel」(关/取消)按键。● 水量是否太多? → 请按「Off/Cancel」(关/取消)按键。 (连续烹调时, 可稍微减少一些水)	38 40
	<ul style="list-style-type: none">● 保温时间是否在96小时以上? → 请按「Off/Cancel」(关/取消)按键。	42
	<ul style="list-style-type: none">● 尝试拔下电源插头, 再重新插入。 如仍出现“H※※”, 则表示存在故障。 → 请咨询Panasonic授权的服务中心, 并告知错误代码(“H”后的两位数字)。	—

当进行了上述处理后仍不能恢复正常时, 请联系Panasonic授权的服务中心报修。

规格

型号		SR-DL105	SR-DL185
额定电压		120 V ~	
额定频率		60 Hz	
额定输入功率		810 W	
烹调额定容积(约)		1.0 L	1.8 L
内锅的额定容积(约)		3.2 L	4.8 L
煮饭容量 (米量)(约) L(杯)	White Regular (白米标准)	0.18-0.99[1-5 1/2]	0.18-1.8[1-10]
	Quick(超快速)	0.18-0.99[1-5 1/2]	0.18-1.44[1-8]
	Quinoa(藜麦饭)	0.18[1], 加水1.5杯	0.18[1], 加水1.5杯
	Sticky Rice(糯米)	0.18-0.54[1-3]	0.18-1.08[1-6]
	Brown Rice(糙米)		
	Multigrain(杂粮饭)		
煮粥容量 (米量)(约) L(杯)	粥	0.09-0.18[1/2-1]	0.09-0.36[1/2-2]
炖汤的最大烹 调容量(食材+水) 约 L	至"Porridge"(粥) 最大水位线	1.5	2.5
	MAX(最大)	2.1	—
蛋糕糊/面团的最大量(约)g		500	700
电源线长度(约)m		0.9	
产品重量(约)kg		2.8	3.2
外形尺寸 (约)mm	宽	302	
	深	271	
	高	194	239

●请勿在海拔2000米以上的地区使用本产品，以免影响烹调效果。

Notes

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

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
Hot Water Dispenser	One (1) year
Automatic Bread Maker	One (1) year
Multi Cooker	One (1) year
Toaster Oven	One (1) year
Tumbler Blender	One (1) year
Food Processor	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.

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

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

PROGRAMME DE REMPLACEMENT

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'oeuvre 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
Distributeurs d'eau chaude	Un (1) an
Machines à pain automatiques	Un (1) an
Cuiseurs à usage multiple	Un (1) an
Fours grille-pain	Un (1) an
Mélangeurs personnels	Un (1) an
Robots culinaires	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 maintenance inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT

DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

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

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.