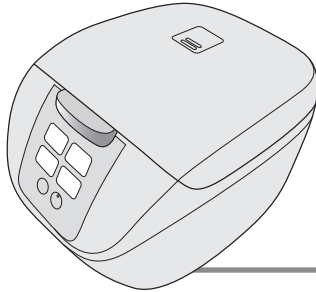


FR/EU

Panasonic[®]**Operating Instructions**Electronic Rice Cooker Household Use**Instructions d'emploi**Cuisinier de riz électronique Usage domestique**Betriebsanleitung**Elektronischer Reiskocher Haushaltsgebrauch

Nederland, Italië en Spanje pagina 40~76, Inhoudsopgave op P39
 Tedesco, Italiano e Spagnolo pagine 40~76, Tavolo dei contenuti su P39
 Holandés, Italiano y España páginas 40~76, Tabla de Contenidos en P39

Model No. 1.0L **SR-DF101**
 N° de modèle 1.8L **SR-DF181**
 Modell Nr. 1.8L **SR-DF181**

Table of Contents**Table des matières****Inhaltsverzeichnis**

Table of Contents	Table des matières	Inhaltsverzeichnis
Safety Precautions 2~3 Parts identification 4 • Control panel 4 • Entire unit..... 4	Mesures de sécurité 14~15 Identification des pièces 16 • Panneau de contrôle 16 • Unité entière 16	Sicherheitsvorkehrungen26~27 Identifizierung der Teile 28 • Bedienfeld 28 • Gesamteinheit..... 28
Preparations 5 Functions 6 • Quick Cook/Steam 6 • White Rice • Keep Warm 7 • Brown Rice 8 • Porridge/Soup 9 Recipes 10~11 Cleaning and maintenance 12	Préparations 17 Fonctions 18 • Cuisson rapide/Vapeur 18 • Riz blanc • Maintien au chaud ... 19 • Riz brun 20 • Porridge/Soupe 21 Recettes 22~23 Nettoyage et entretien 24	Vorbereitungen 29 Funktionen 30 • Schnellkoch/Dampf 30 • Weißer Reis • Warmhalten 31 • Brauner Reis 32 • Haferbrei/Suppe 33 Rezepte 34~35 Reinigung und Wartung 36
Troubleshooting 13 Specifications 13	Dépannage 25 Spécifications 25	Problemlösung 37 Spezifikationen 37

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this product.
- Before using this product **please give your special attention to "Safety Precautions" (Page 2-3)**.
- Please make sure the date and name of store of purchase are stamped and keep it with this Operating Instructions.

Reserve it for later use

Merci d'avoir acheté le produit Panasonic.

- Ce produit est prévu pour l'usage domestique seulement.
- Veuillez lire attentivement ces instructions et suivre les mesures de sécurité en utilisant ce produit.
- Avant d'utiliser ce **produit veuillez accorder une attention particulière à la section "Mesures de sécurité" (Page 14-15)**.
- Veuillez vous assurer que la date et le nom du magasin d'achat sont estampillés et veuillez les garder avec ces Instructions d'emploi.

Gardez-les pour une utilisation ultérieure

Danke dafür, dass Sie sich für ein Panasonic-Produkt entschieden haben.

- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften bei der Verwendung dieses Produkts.
- Vor der Verwendung dieses **Produkts beachten Sie bitte insbesondere die "Sicherheitsvorkehrungen" (Seiten 26-27)**.
- Bitte stellen Sie sicher, dass das Datum und der Name Ihres Händlers gestempelt wurden und bewahren Sie es zusammen mit dieser Betriebsanleitung auf.



Bewahren Sie es für eine spätere Verwendung

Safety Precautions



Must be followed!

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

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


 Warning : Indicates serious injury or death.	 Caution : Indicates risk of injury or property damage.
---	---

■ The symbols are classified and explained as follows.


 These symbols indicate prohibition.	 This symbol indicates requirement that must be followed.
---	--

Warning

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


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

■ **Do not insert any objects in the vent or gap.**

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


■ **This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.**

■ **Clean the power plug regularly.**

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

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


■ **Do not damage the power cord or power plug.**

 Following actions are strictly prohibited.

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


- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

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


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

■ **Use only a power outlet rated at 10 amperes and alternating electric current at 230 volts.**

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

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


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

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


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

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

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


 (It may cause an electric shock.)

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

 (It may cause a burn.)




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

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

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

■ **Insert the power plug firmly.**

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

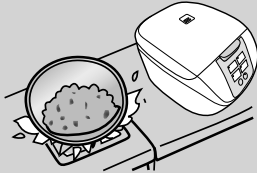
- Do not use a broken power plug or a loose power outlet.

Safety Precautions

Must be followed!

Caution

■ Do not use the appliance on following places.



- The place where it may be splashed with water or near a heat source.
- The place with an uneven surface or on non-heat-resistant carpet.
- Near a wall or furniture. (It may cause a discoloration or deformation.)

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

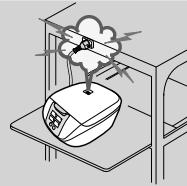


Especially the heating plate. (It may cause a burn.)

■ Do not expose the power plug with steam.



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



■ Do not touch the hook button while moving the appliance.



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

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



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

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



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

■ Do not open the outer lid while cooking.



(It may cause a burn.)

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



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

■ Please allow the appliance to cool down before cleaning it.



(Touching hot elements may cause a burn.)

■ Do not use other pans than the one specified.



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

Before use

Precautions for Use

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

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

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

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

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

(So as to avoid poor cooking or fire.)

Before using the appliance, remove the protective bag on the pan and the anti-tarnish paper between the pan and the cast heater.

(So as to avoid poor cooking or fire.)

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

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

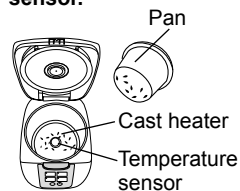
Avoid using the appliance under direct sunlight.

(So as to avoid color change.)

Do not serve out rice with any metal object.

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

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



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

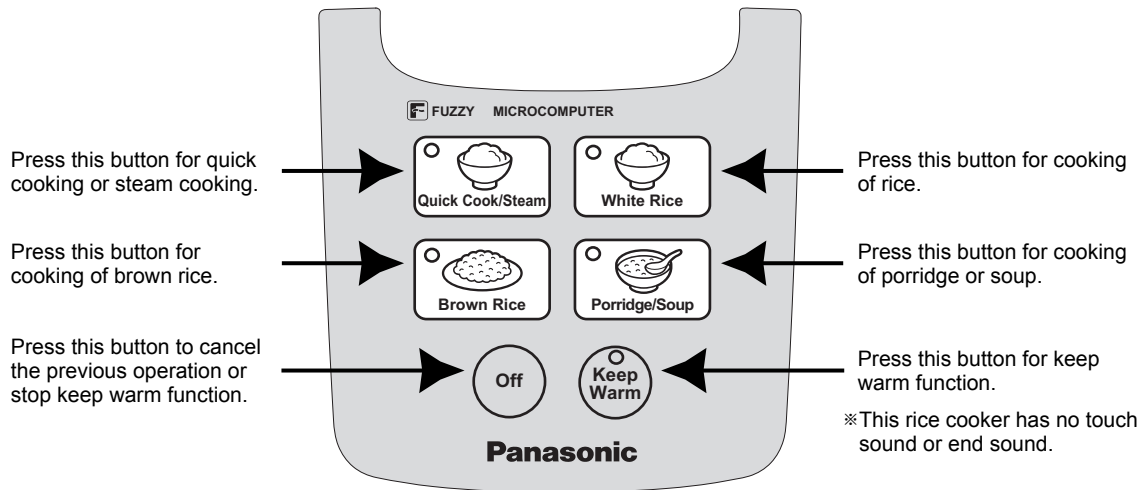
When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume the use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.

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

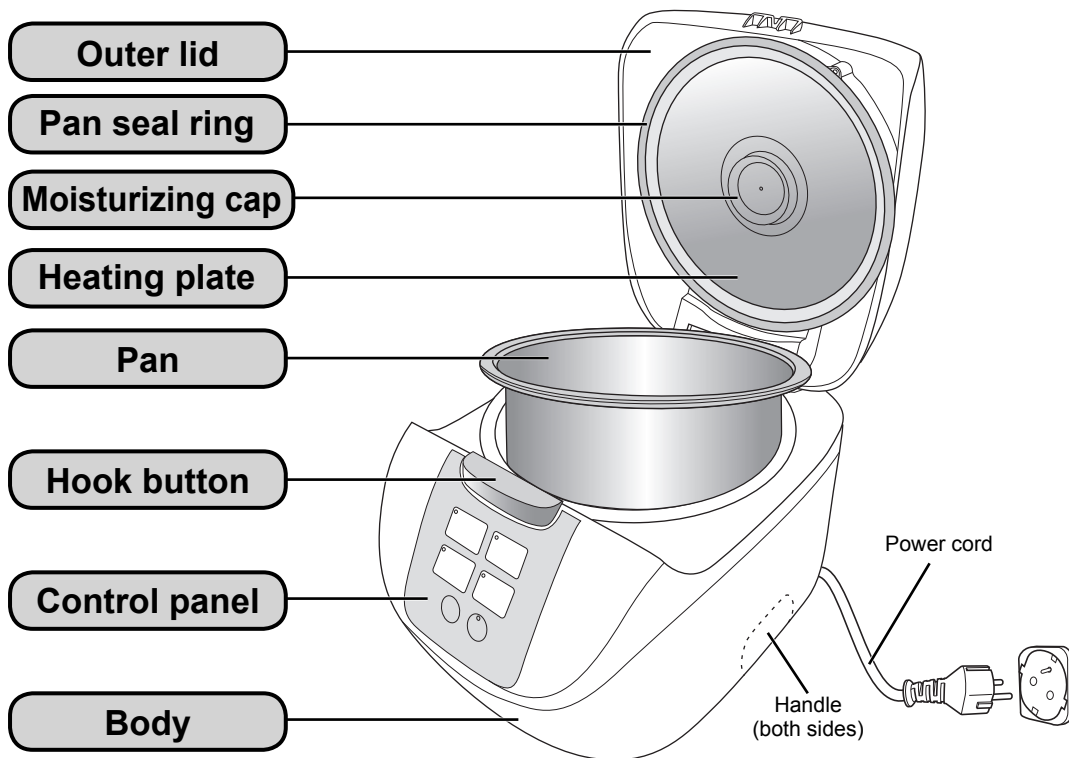
When power failure occurs during the operation of the appliance, the cooking result may be affected.

Parts identification

Control panel

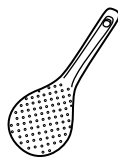


Entire unit



Accessories

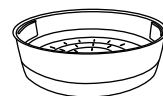
※ Please clean the accessories before using.



Rice scoop (1)




Measuring cup (about 180 mL) (1)

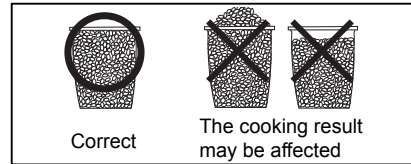


Steaming basket (1)

Preparations

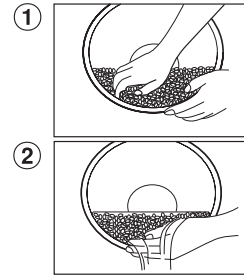
1 Measure rice with the measuring cup provided

- The volume of the measuring cup is about 180 mL (150 g).
- Maximum quantity of rice to be cooked at once  P13.
- When using 1.8 L Model for quick cooking of rice or cooking of long-shaped rice, please keep the maximum quantity of rice within 8 cups.



2 Wash the rice till the water turns relatively clear

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



Attentions

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

3 Place the washed rice into the pan

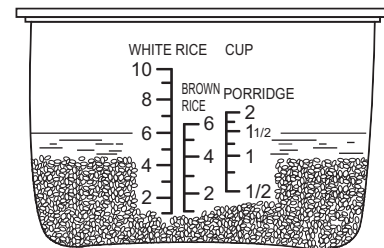
- Add water until the corresponding waterline and dry the outside of the pan.
- When adding water, pay attention to the scales at both sides and keep them at the same height.
 - When stewing soup, the total volume of ingredients and water shall not exceed the maximum waterline for "PORRIDGE".
 - When cooking mixed rice or glutinous rice, please add water according to the following table.

Rice quantity (measuring cups)	Water quantity (measuring cup provided)			
	Mixed rice		Glutinous rice	
	1.0L Model	1.8L Model	1.0L Model	1.8L Model
1	1½	1½	1¼	1¼
2	2¾	2¾	2	2
3	4	4	3	3
4	–	5	–	4
5	–	6¼	–	5

※The above water quantities can be increased or decreased according to personal preference.


<Example>

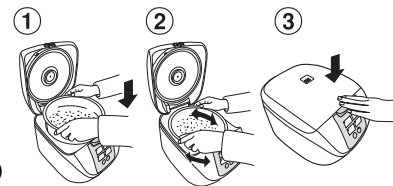
When the rice quantity is 6 measuring cups, wash the rice and put into the pan, then add water into the pan till the water surface reaches scale "6" at waterline of "WHITE RICE".



(Example: 1.8 L Model)

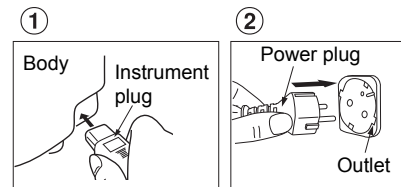
4 Put the pan into the body and close the outer lid

- In order 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.
- Please check whether the moisturizing cap is correctly positioned.  P12
- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound.



5 Connect the plugs

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



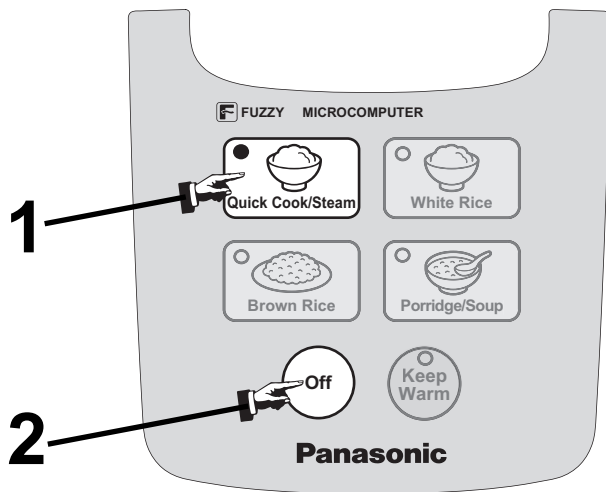
Attentions

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

Maximum cooking volume (measuring cup provided)

Model No.	1.0L Model	1.8L Model
Maximum cooking volume	2	5

Functions Quick Cook/Steam

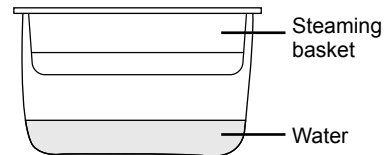


Kind reminder

- When steaming food at same time as cooking rice, please select [White Rice] function.
- The time of steam shall be determined according to the water quantity in the pan. Please adjust the water quantity according to the time required.
- After the water gets boiled and fully evaporated, the rice cooker will turn to the keep warm function automatically.
- If you want to stop steam function during cooking, press [Off] button.
- [Quick Cook/Steam] button can be used for quick cooking rice, please refer to P7. [White Rice] for detailed operations. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.

Operations (For example: steam with [Quick Cook/Steam] function)

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



1 Press [Quick Cook/Steam] button

- The indicator for [Quick Cook/Steam] lights up and the steaming starts.

◆ The indicator lights up



Table of steaming time and water quantity. The entire duration from the start to the end refers to the time shown in the following table.

Water quantity (approx.)	½ Measuring cup	1 Measuring cup	2 Measuring cups	3 Measuring cups
Steaming time (approx.)	15 Minutes	30 Minutes	50 Minutes	65 Minutes

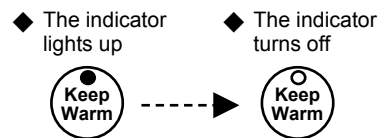
※The maximum time of steaming is about 70 minutes. When the time is up, no matter the water is completely evaporated or not, the rice cooker will turn to keep warm function automatically.

The cooking is over

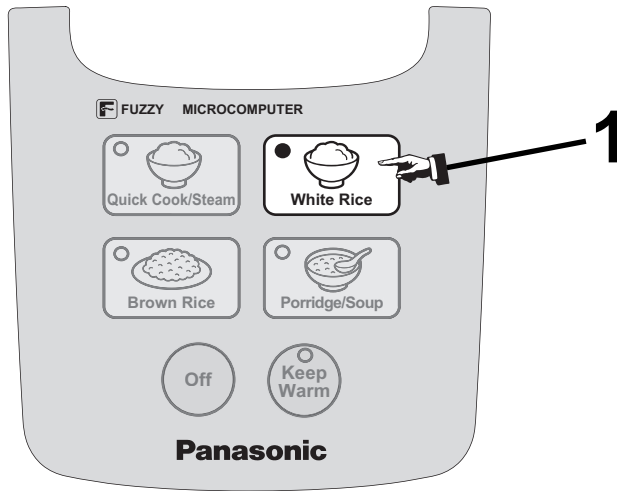
- After the water in the pan gets boiled and fully evaporated, the steaming function is ended and the rice cooker will turn to keep warm function automatically.

2 Press [Off] button

- No sound when the cooking process is over.
- At this time, the steaming basket is very hot. Please be careful when taking it out.



Functions White Rice • Keep Warm



Kind reminder

- When cooking mixed rice or glutinous rice, please select [White Rice] function. For water quantity, please refer to P5.
- Rice cooked with [White Rice] function can be softer and has a better taste.

Operations (For example: cook rice with [White Rice] function)

1 Press [White Rice] button

- The indicator for [White Rice] lights up and the cooking starts.

◆ The indicator lights up



■ Cooking time (reference)

Quick Cook	About 30 minutes
White Rice	About 38 minutes

- The reference time required for cooking at the voltage of 230 V, the room temperature of 20 °C, the water temperature of 18 °C and the medium rice quantity refers to the time listed in the left table. (1.0 L Model: 3 cups, 1.8 L model: 5 cups)
- The cooking time may vary slightly according to different voltages, room temperatures, water temperatures, water quantities, rice quantities and rice qualities.
- The cooking time of mixed rice or glutinous rice may vary because of the different ingredients added into the rice.

The cooking is over

Loosen the rice

- When the cooking process is over, the rice cooker will turn to keep warm function automatically. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- No sound when the cooking process is over.

◆ The indicator lights up



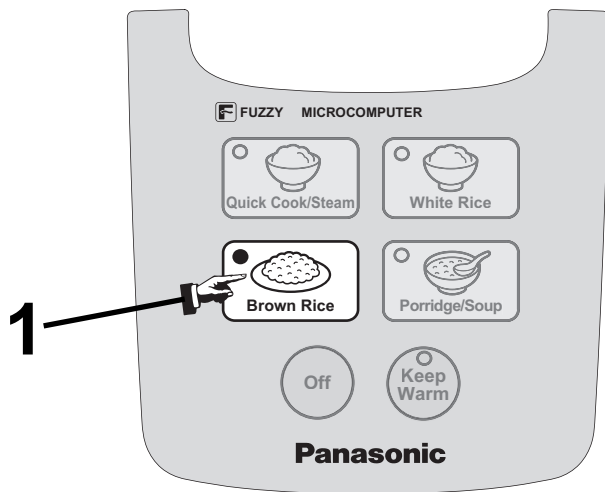
Keep Warm

- **When the cooking process is over, all functions will turn to keep warm function automatically. But some functions are not recommended to use keep warm function, when the cooking process is over, please press [Off] button after cooking.**

- You can enjoy the rice within 5 hours in keep warm function, so as not to affect the taste or cause strange smell.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the rice cooker when the rice is in keep warm function.

Menu	Keep warm	The result after kept warm
Quick Cook, White Rice, Soup	○	
Brown Rice, Mixed rice, Glutinous rice	×	Affect the taste or cause strange smell
Porridge	×	Rice from getting thicker

Functions Brown Rice



Kind reminder

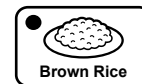
- Do not use keep warm function for brown rice, so as not to affect the taste.
- Brown rice is a kind of rice which is difficult to cook. In the course of cooking, the rice shall be soaked for about 1 hour first, so that the rice grains can absorb enough water to achieve a satisfactory cooking effect.

Operations (For example: cook rice with [Brown Rice] function)

1 Press [Brown Rice] button

- The indicator for [Brown Rice] lights up and the cooking starts.

◆ The indicator lights up



■ Cooking time (reference)

Brown Rice	About 1 hour and 50 minutes
------------	-----------------------------

- The reference time required for cooking at the voltage of 230 V, the room temperature of 20 °C, the water temperature of 18 °C and the medium rice quantity refers to the time listed in the left table. (1.0 L Model: 2 cups, 1.8 L model: 3 cups)
- The cooking time may vary slightly according to different voltages, room temperatures, water temperatures, water quantities, rice quantities and rice qualities.

The cooking is over

Loosen the rice

- When the cooking process is over, the rice cooker will turn to keep warm function automatically. However, keep warm function is not recommended to prevent from affecting the taste, press [Off] button after cooking.
- No sound when the cooking process is over.

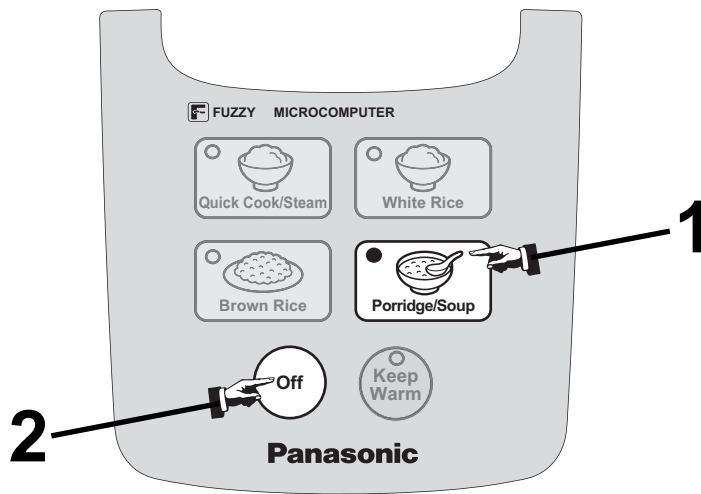
◆ The indicator lights up



◆ The indicator turns off



Functions Porridge/Soup



Kind reminder

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

Operations (For example: when cooking porridge with [Porridge/Soup] function)

1 Press [Porridge/Soup] button

- The indicator for [Porridge/Soup] lights up and the cooking starts.
- Reference cooking time (approx.): 1 hour and 30 minutes.
- ※ When the maximum cooking volume of soup (ingredients and water) exceeds the maximum waterline for "PORRIDGE", overflow or half-cooked soup may occur. (Refer to P13 for specifications)

◆ The indicator lights up



The cooking is over

2 Press [Off] button

- After the cooking process is over, the rice cooker will turn to keep warm function automatically. However, keep warm function is not recommended to prevent from affecting the taste, press [Off] button after cooking.
- No sound when the cooking process is over.

◆ The indicator lights up



◆ The indicator turns off



Recipes

- Caution:**
- Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
 - In this recipe, the cooking volume is for 1.8 L Model. Please refer to the specifications listed on P13 for cooking volumes for 1.0 L Model.
 - 1 cup (measuring cup): about 150 g.

Mixed Chicken Rice

Ingredients:

Rice	3 measuring cups
Water	4 measuring cups
Chicken	80 g, chopped into small pieces
Burdock	35 g, sliced
Mushroom	2 pieces, after soaking in water, remove the base and shred into strips
Fried bean curd	2 pieces, pour with hot water to remove grease and then shred into strips
Carrot	40 g, shredded into strips

Seasoning:

Cooking wine, soy sauce	20 mL each
Salt	3 g

Cooking method:

- 1) Boil the chicken and burdock in hot water quickly and drain them immediately.
- 2) Wash the rice, put into the pan and add 4 measuring cups of water.
- 3) Pour the seasoning into the pan, stir and put the remaining ingredients in. Close the outer lid.
- 4) Press [White Rice] button to start cooking. When the cooking process is over, you can enjoy the meal.

Corn and Rib Soup

Ingredients:

Ribs	500 g, chopped into 5 cm pieces
Corn	2, about 450 g, cut into 5 cm pieces
Water	5 measuring cups

Seasoning:

Salt	6.5 g
------	-------

Cooking method:

- 1) Put the ribs into boiling water to remove residual blood and drain them for later use.
- 2) Put all ingredients into the pan, add salt and close the outer lid.
- 3) Press [Porridge/Soup] button, and the cooking process will end after about 1 hour and 30 minutes. (Other seasoning such as chicken powder can be added according to personal preference.)

Recipes

Dim Sum (frozen)

Ingredients:

- | | |
|------------------|---------------------------|
| (A) Small pieces | (B) Big pieces |
| Shrimp dumplings | Steamed BBQ pork buns |
| Sumai | Steamed buns |
| | Sticky rice in lotus leaf |

Cooking method:

- 1) Defrosting is not required. Just put the frozen Dim Sum on the steaming basket and spray some water on the surface of Dim Sum.
- 2) Add 1/2 measuring cup of cold water into the pan.
- 3) Put the steaming basket into the pan and close the outer lid.
- 4) Press [Quick Cook/Steam] button, wait for about 10 minutes and then press [Off] button.

Mung Bean and Lilium Congee

Ingredients:

- | | |
|-------------|------|
| Mung bean | 70 g |
| Sticky rice | 70 g |
| Lilium | 10 g |

Seasoning:

- | | |
|-------|----------------------------------|
| Sugar | According to personal preference |
|-------|----------------------------------|

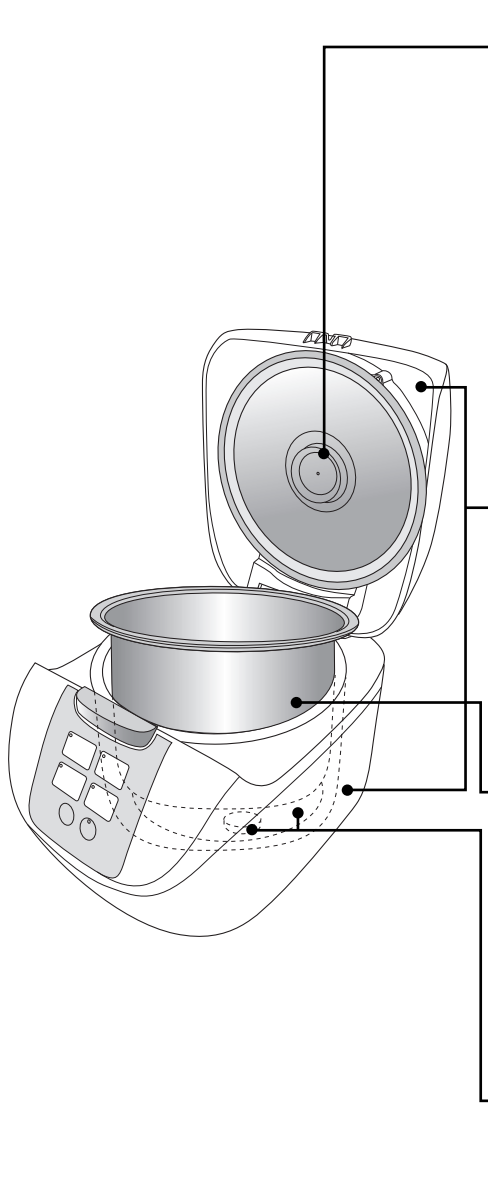
Cooking method:

- 1) Put the washed mung beans, sticky rice and lilium into the pan and add water until scale 1 of waterline for "PORRIDGE".
- 2) Close the outer lid and press [Porridge/Soup] button. The cooking process will end after about 1 hour and 30 minutes.
- 3) Add some sugar according to personal preference and enjoy the meal.



Cleaning and maintenance

Attentions

- Before cleaning and maintenance, please pull out the power plug first. Do not clean the rice cooker until it cools down.
- When cleaning the rice cooker, do not immerse it into water, or clean it with lacquer thinner, alcohol, cleaning powder or hard brush, etc.
- Do not use dishwasher.



Moisturizing cap

<p>■ Disassembling Pull out from the heating plate.</p> 	<p>■ Assembling Insert into the hole on the heating plate in a reverse direction as disassembly. Please fully insert it into the hole to prevent falling off.</p> 
--	---

Caution

- The moisturizing cap can be taken off directly. Clean it after each use.
- After cleaning, do not dry it with a dishwasher etc.; otherwise deformation or crack may be caused.
- When installing it after cleaning, please make sure that the seal ring has been installed on the moisturizing cap.

Entire unit • Outer lid (sealed part)

Clean with a well-wrung cloth.

- If foreign objects are not removed, the foreign objects 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 change or stripes on their surfaces, which will not affect their normal functions.
- Do not pull the pan seal ring.

Pan

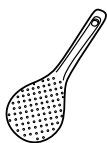
- Clean with diluted detergent and soft sponge. Wipe off any water on the pan.
- Color change or stripes may appear on the fluoridized coating surface, which will not affect human health or normal functions of the rice cooker.
- Depending on the frequency of use, rubbing traces may appear on the outside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

Temperature sensor • Cast heater

- When there is any foreign object adhering to such parts, gently scrub it away with fine crocus paper (#600) or a dry cloth.

Accessories

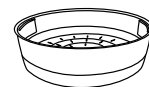
Clean with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop



Measuring cup



Steaming basket

Troubleshooting

Please check the following items

In the following events Items for check	Rice				Rice crust scorched	Rice kept warm			Button operations do not work	The following sounds appear during the use
	Harder	Half cooked	Softer	Rice water overflow		Strange smell	Color change	Dry		
• Incorrect rice quantity or water quantity	●	●	●	●					<ul style="list-style-type: none"> • When there are [click] sounds in cooking, the cast heater is adjusting the temperature, this is not a malfunction. • When there are [pop] sounds in cooking, water drops at the bottom of the pan (outside) and gets broken after being heated. This is not a malfunction. 	
• Rice is not fully washed				●	●	●				
• The pan bottom is uneven	●	●			●					
• There are foreign objects on the outside of the pan or temperature sensor	●	●	●		●	●				
• The outer lid is not correctly closed	●			●			●			
• The moisturizing cap is not correctly installed	●			●		●	●			
• Grease is added when cooking the rice	●	●				●				
• After cooking is finished, the rice is not loosen	●		●							
• Keep warm over 5 hours • The quantity of rice kept warm is too small	●					●	●	●		
• The rice scoop is left in the rice cooker when the rice is kept warm						●				
• The cold rice is kept warm						●	●	●		
• The outer lid is not firmly closed • The pan is not cleaned					●	●				
• While in cooking, the plug is pulled out or the [Off] button is touched		●								
• The wrong button is pressed	●	●	●	●	●					

Specifications

Model No.		SR-DF101	SR-DF181
Power/rated frequency		230 V ~ 50 Hz	
Rated power (rice cooking)		750 W	
Rated volume of pan L		3	4.8
Rice cooking volume (rice quantity) L	White Rice/Quick Cook	0.18~1.0 [1~5.5 cups]	0.18~1.8 [1~10 cups] Quick Cook [1~8 cups]
	Brown Rice	0.18~0.54 [1~3 cups]	0.18~1.08 [1~6 cups]
	Mixed rice/Glutinous rice	0.18~0.54 [1~3 cups]	0.18~0.9 [1~5 cups]
Porridge cooking volume (rice quantity) L		0.09~0.18 [½~1 cups]	0.09~0.36 [½~2 cups]
Maximum cooking volume (ingredients + water) for soup L		1.5*	2.3*
Power cord length (approx.) m		1.0	
Product weight (approx.) kg		2.5	2.8
Dimensions (approx.) cm	Width	24.5	
	Length	33.9	
	Height	19.9	24.7

- Marked with *, it means that the maximum cooking volume for soup is the highest waterline for "PORRIDGE".
- For power cord replacement and product repairing, please contact the authorized service center of Panasonic.
- The design and specifications are intended to change without prior notice.



In trouble

Mesures de sécurité



Doivent être suivies !

Afin d'empêcher des accidents, dommages matériels ou dommages aux utilisateurs ou à d'autres personnes, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

■ Les diagrammes suivants indiquent le degré de dommages causé par une opération non prescrite.


 AVERTISSEMENT : Indique des blessures graves ou la mort.	 ATTENTION : Indique le risque de dommages ou de dégâts matériels.
---	--

■ Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.


 Ces symboles indiquent l'interdiction.	 Ce symbole indique l'exigence qui doit être suivie.
--	---

AVERTISSEMENT

■ **Ne pas employer l'appareil si la fiche ou cordon d'alimentation est endommagé ou la fiche d'alimentation est lâchement reliée à la prise de courant.**

 (Cela peut causer une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.)


■ **N'insérez pas d'objets dans le vent ou l'écart.**

 Particulièrement des objets en métal tels que des goupilles ou des fils. (Cela peut causer une décharge électrique ou un défaut de fonctionnement.)


■ **Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés ou formés à son utilisation en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil. Ne pas laisser les enfants effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien sans surveillance.**



■ **Nettoyer la prise de puissance régulièrement.**

 (Une prise d'alimentation salie peut causer une isolation due à l'humidité et entraîner un incendie.)
• Débrancher la prise d'alimentation et l'essuyer avec un tissu sec.


■ **Ne pas endommager la fiche ou cordon d'alimentation.**

 Des actions suivantes sont strictement interdites.

Des altérations de la prise ou du cordon d'alimentation, placer ceux-ci près d'une source de chaleur, les tordre, les tirer, placer des objets lourds dessus, emballer le cordon d'alimentation (Cela peut causer une décharge électrique, un court-circuit, ou un incendie.)


• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou une personne également qualifiée afin d'éviter un risque.

■ **Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou ne pas l'éclabousser avec de l'eau.**

 (Cela peut causer un court-circuit ou une décharge électrique.)


• Prendre contact avec un revendeur autorisé si de l'eau s'est infiltrée à l'intérieur de l'appareil.

■ **Employer seulement une prise de courant évaluée à 10 ampères et à courant électrique alternatif à 230 volts.**

 (Brancher d'autres dispositifs à la même sortie peut causer la surchauffe électrique, qui peut causer un incendie.)


• Employer seulement un cordon prolongé évalué à 10 ampères minimum.

■ **Cesser d'employer l'appareil immédiatement et débrancher le connecteur d'alimentation en cas de situations anormales ou de pannes.**



 (Cela peut causer un incendie ou une décharge électrique.)

• La prise de puissance et le cordon de secteur deviennent anormalement chauds.
• Le cordon d'alimentation est endommagé ou une panne de courant se produit lors de son utilisation.
• Le corps du produit est déformé ou anormalement chaud.
• Le corps du produit émet de la fumée ou des odeurs anormales
• Le produit présente des fissures ou craquements.
• La plaque de chauffage est déformée ou la cuve est déformée.
→Veuillez prendre contact avec un centre de vente autorisé par Panasonic afin de faire inspecter et réparer votre produit immédiatement.


■ **Ne pas brancher ou ne pas débrancher la prise de puissance avec les mains humides.**

 (Cela peut causer une décharge électrique.)

■ **Ne pas placer le visage ou la main à proximité de la sortie vapeur. Maintenir la sortie vapeur hors de la portée des enfants.**


 Passage de vapeur (Peut causer des brûlures.) 

■ **Ne pas modifier, ne pas démonter, ou ne pas réparer cet appareil.**

 (Cela peut causer un incendie, une décharge électrique ou des dommages.)

• Veuillez prendre contact avec votre magasin ou le département de réparation d'un revendeur autorisé.

■ **Insérer la prise d'alimentation fermement.**

 (Sans quoi cela peut causer une décharge électrique ou un incendie causé par la chaleur produite par la prise d'alimentation.)

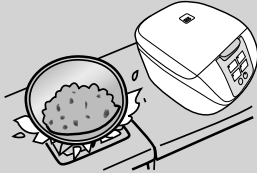
• Ne pas employer une prise d'alimentation cassée ou une prise de courant lâche.

Mesures de sécurité

Doivent être suivies !

⚠ ATTENTION

■ Ne pas employer l'appareil sur les endroits suivants.



- Un endroit où il peut être éclaboussé de l'eau ou près d'une source de chaleur.
- Un endroit avec une surface inégale ou sur une surface ne résistant pas à la chaleur.
- Près d'un mur ou de meubles (Cela peut causer une décoloration ou une déformation).

■ Ne pas toucher les éléments chauffants lorsque l'appareil est sous tension ou après la cuisson.

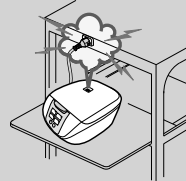


Particulièrement la plaque de chauffage (Cela peut causer des brûlures.)

■ Ne pas exposer la prise d'alimentation à la vapeur.



- Ne pas exposer la prise d'alimentation à la vapeur quand elle est branchée. (Cela peut causer un court-circuit ou un incendie). En cas d'utilisation du produit avec un tiroir coulissant (voir illustration), veillez à ce que la prise et le cordon d'alimentation ne soient pas exposés à la vapeur.



■ Ne pas toucher le bouton de crochet quand vous déplacez l'appareil.



(Cela peut causer l'ouverture du couvercle et causer des brûlures.)

■ Assurez-vous de bien tenir la prise d'alimentation lorsque vous débranchez celle-ci.



(Sans quoi, cela peut causer une décharge électrique ou un court-circuit résultant sur un incendie.)

■ Ne pas employer un cordon d'alimentation (pour la prise de l'appareil et la prise d'alimentation) non spécifié pour cet appareil.



(Cela peut causer une surcharge électrique, une fuite ou un incendie.)

■ Ne pas ouvrir le couvercle externe pendant la cuisson.



(Cela peut causer une brûlure.)

■ Débranchez la prise d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



(Sans quoi, cela peut causer une décharge électrique ou un incendie, provoqué par un court-circuit dû à la détérioration de l'isolation.)

■ Veillez à laisser refroidir l'appareil avant nettoyage.



(Toucher des éléments chauds peut causer une brûlure.)

■ Ne pas utiliser d'autres casseroles que celle fournie.



(Il peut causer des brûlures et dommages en raison d'une surchauffe ou un dysfonctionnement.)

Avant utilisation

Précautions d'usage

Veillez à respecter les proportions de riz et d'eau et à choisir correctement les fonctions de cuisson selon les consignes d'utilisation.

(Afin d'éviter le débordement de l'eau de riz, du riz mi-cuit ou du riz brûlé.)

Ne pas placer les ingrédients à faire cuire directement dans l'appareil sans la cuve.

(Afin d'éviter toute impureté et de causer une panne.)

Ne pas utiliser l'appareil sur une surface instable ou émettant de la chaleur (tapis, nappe, surface en plastique ou vinyle, etc.)

(Afin d'éviter une mauvaise cuisson ou un incendie.)

Préalablement à l'utilisation de l'appareil, veillez à enlever le sac protecteur sur la cuve ainsi que le papier anti-ternissure entre la cuve et la partie chauffante.

(Afin d'éviter une mauvaise cuisson ou un incendie)

Ne pas couvrir le couvercle externe de tissu ou d'autres objets quand l'appareil est en état de marche.

(Afin d'éviter la déformation, le changement de couleur du couvercle externe ou une panne.)

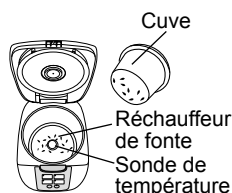
Éviter d'employer l'appareil sous la lumière du soleil directe.

(Afin d'éviter le changement de couleur.)

Ne pas servir le riz avec un ustensile en métal.

(Afin d'éviter de rayer l'enduit de casserole et causer le pelage de l'enduit.)

Veillez à toujours nettoyer les corps étrangers tels que le riz sur la casserole, le réchauffeur de fonte et la sonde de température.



- Ne pas incliner ou ne pas retourner l'appareil.
- Avant le nettoyage, placez l'interrupteur en mode arrêt et retirez le cordon d'alimentation.

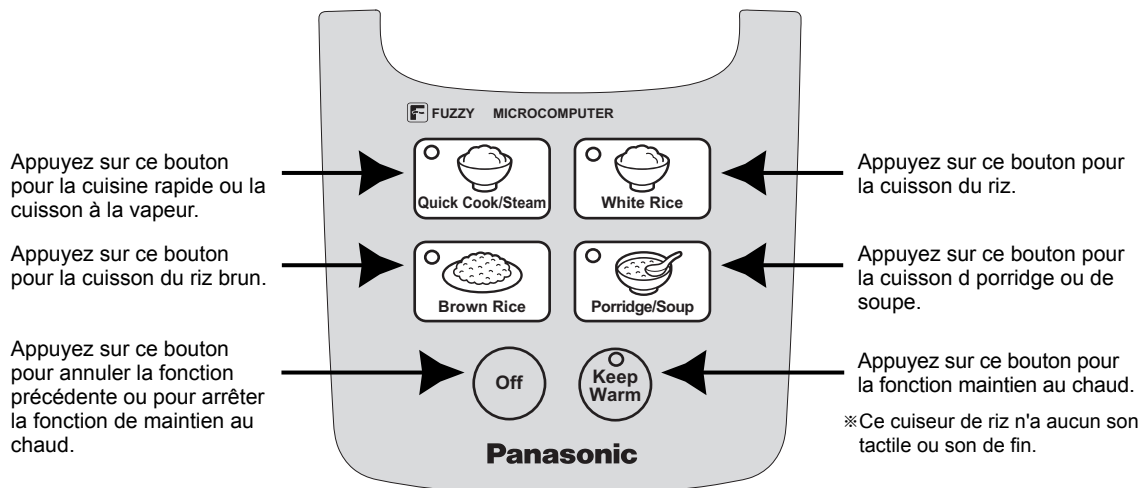
En cas de débordement d'eau par la sortie vapeur, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation. Ne ré-utilisez pas l'appareil tant que de l'eau demeure sur la prise d'alimentation. Nettoyez-la avec un tissu sec le cas échéant.

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'employez pas dans un but commercial ou industriel, ou aucun autre but autre que la cuisson.

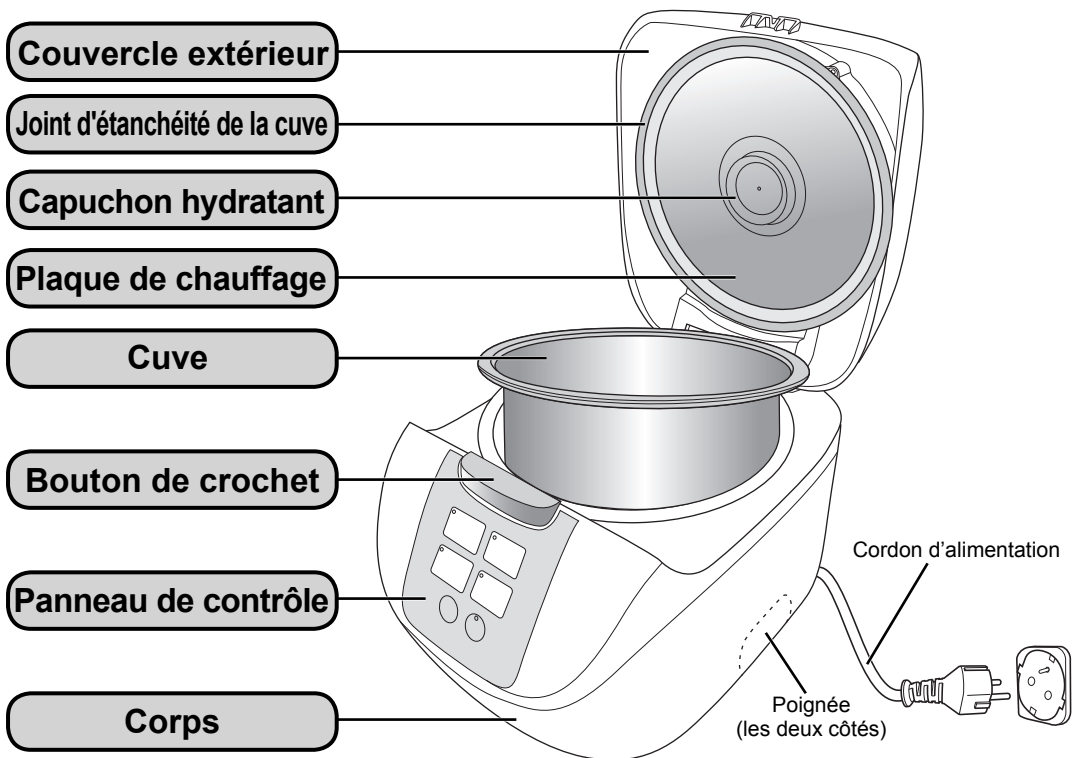
En cas de panne de courant durant l'utilisation de l'appareil, la cuisson peut être affectée.

Identification des pièces

Panneau de contrôle

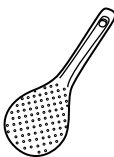


Unité entière



Accessoires

※ Veuillez nettoyer les accessoires avant utilisation.



Godet de riz (1)



Tasse de mesure (environ 180 mL) (1)

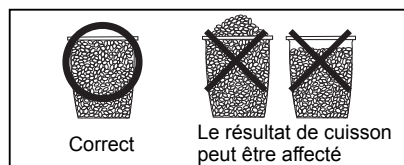


Panier d'étuvage (1)

Préparations

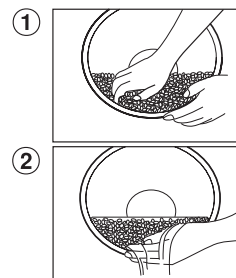
1 Mesurer le riz avec la tasse à mesurer fournie

- Le volume de la tasse à mesurer est d'environ 180 mL (150 g).
- Quantité maximale de riz à cuire en même temps ➡ P25.
- Lors de l'utilisation du modèle de 1,8 L pour la cuisine rapide du riz ou la cuisson du riz de forme allongée, veuillez garder la quantité maximale de riz à moins de 8 tasses.



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

- ① Lavez le riz rapidement avec beaucoup d'eau et agitez le riz légèrement pour le laver tout en changeant l'eau.
- ② Répétez plusieurs fois [lavez le riz → versez l'eau], jusqu'à ce que l'eau devienne relativement claire.



Attentions

- Afin d'éviter de gratter l'enduit antiadhésif sur la surface de la cuve, ne lavez pas le riz dans la cuve.
- Lavez le riz complètement. Autrement, la croûte de riz peut apparaître et le son de riz résiduel peut affecter le goût du riz.

3 Placez le riz lavé dans la cuve.

Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau correspondant et séchez l'extérieur de la cuve.

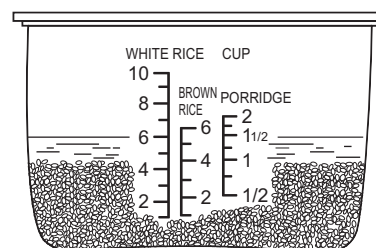
- En ajoutant de l'eau, prêtez l'attention aux échelles sur les deux côtés et gardez-les à la même hauteur.
- En cuisant la soupe, le volume total d'ingrédients et d'eau ne doit pas dépasser le niveau d'eau maximal pour "PORRIDGE" (PORRIDGE).
- En cuisant le riz mixte ou le riz gluant, veuillez ajouter de l'eau selon le tableau suivant.

Quantité de riz (tasses de mesure)	Quantité de l'eau (tasse de mesure fournie)			
	Riz mixte		Riz gluant	
	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
1	1½	1½	1¼	1¼
2	2¾	2¾	2	2
3	4	4	3	3
4	-	5	-	4
5	-	6¼	-	5

※ Les quantités ci-dessus peuvent être augmentées ou diminuées selon la préférence personnelle.

<Exemple>

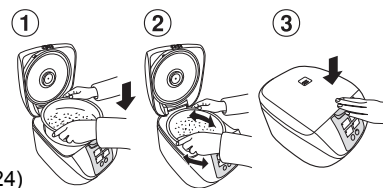
Quand la quantité de riz est de 6 tasses à mesurer, lavez le riz et mettez-le dans la cuve, alors ajoutez de l'eau dans la cuve jusqu'à ce que la surface de l'eau atteigne l'échelle "6" au niveau de l'eau de "WHITE RICE" (RIZ BLANC).



(Exemple : Modèle de 1,8 L)

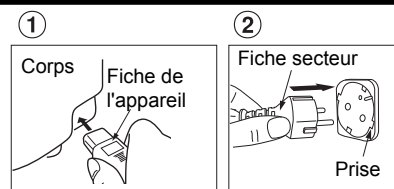
4 Mettez la cuve dans l'appareil et fermez le couvercle extérieur

- Pour que le fond de la cuve puisse être étroitement fixé au réchauffeur en fonte, veuillez tourner la cuve le long de la direction indiquée par la flèche pour 2 ou 3 fois.
- Veuillez vérifier si le bouchon hydratant est correctement positionné. (➡ P24)
- En fermant le couvercle extérieur, veuillez vous assurer qu'il y a un bruit de "clic".



5 Reliez les prises

- Veuillez connecter premièrement la fiche de l'appareil au corps et puis connecter la fiche secteur. Veuillez vous assurer que les deux fiches sont fermement connectées.



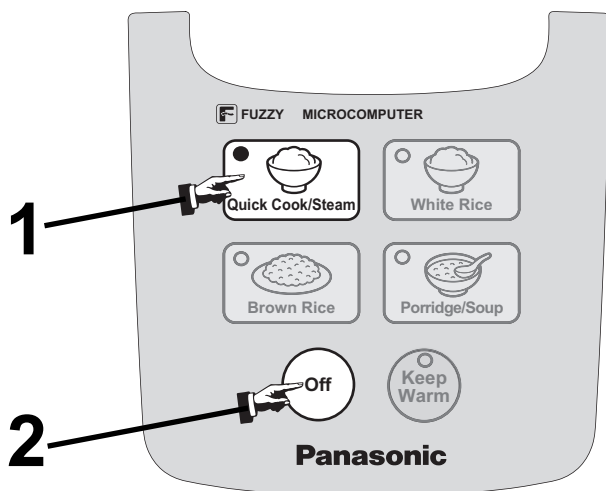
Attentions

※ En utilisant le panier d'étuvage tout en cuisant le riz, veuillez se référer au tableau à droite pour les volumes de cuisson maximaux

Volume de cuisson maximal (tasse à mesurer fournie)

Numéro de modèle.	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
Volume de cuisson maximal	2	5

Fonctions cuisson rapide/Vapeur (Quick Cook/Steam)

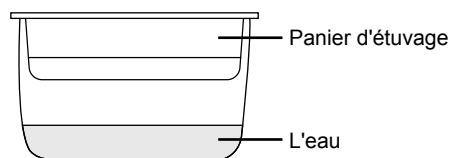


■ Rappel aimable

- En cuisant la nourriture à la vapeur en même temps qu'en faisant cuire le riz, veuillez sélectionner la fonction [White Rice].
- Le temps de cuire à la vapeur doit être déterminé selon la quantité d'eau dans la cuve. Veuillez ajuster la quantité d'eau selon le temps requis.
- Après l'ébullition et l'évaporation complète de l'eau, le cuiseur de riz commute automatiquement vers la fonction de maintien au chaud.
- Si vous voulez arrêter la fonction de vapeur pendant la cuisson, appuyez sur le bouton [Off].
- Le bouton [Quick Cook/Steam] peut être employé pour le riz à cuisson rapide, veuillez se référer à P19. [White Rice] pour des opérations détaillées. Étant donné que le temps de cuisson est réduit, le riz peut être plus dur ou il peut y avoir de la croûte de riz.

Opérations (Par exemple: vapeur avec la fonction [Quick Cook/Steam])

- Ajoutez une quantité appropriée d'eau (se référer au tableau suivant).
- Mettez le panier d'étuvage dans la cuve.
- Mettez les nourritures à cuire à la vapeur dans le panier d'étuvage.
- Fermez le couvercle extérieur.



1 Appuyez sur le bouton [Quick Cook/Steam]

- L'indicateur de [Quick Cook/Steam] s'allume et la cuisson à la vapeur commence.

◆ L'indicateur s'allume



Tableau de temps d'étuvage et de quantité de l'eau. La durée entière dès le début à la fin se réfère au temps montré dans le tableau suivant.

Quantité d'eau (approx.)	½ tasse à mesurer	1 tasse à mesurer	2 tasses à mesurer	3 tasses à mesurer
Temps d'étuvage (approx.)	15 Minutes	30 Minutes	50 Minutes	65 Minutes

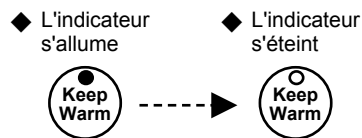
※Le temps maximal de cuisson à la vapeur est d'environ 70 minutes. Quand le temps s'est écoulé, peu importe si l'eau est complètement évaporée ou pas, le cuiseur de riz va commuter automatiquement vers la fonction de maintien au chaud.

La cuisson est terminée

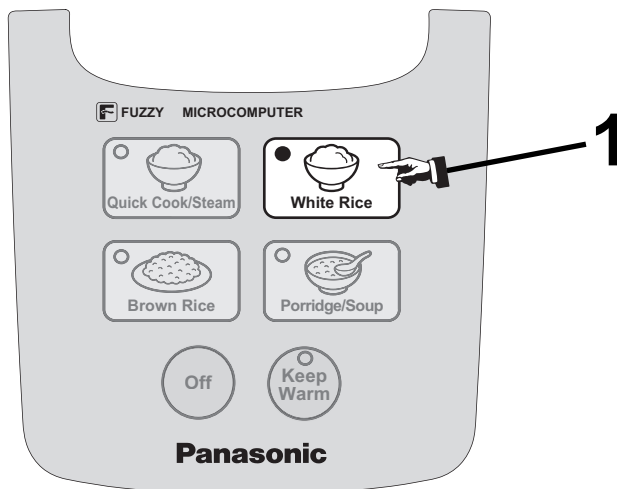
- Après l'ébullition et l'évaporation complète de l'eau, la fonction d'étuvage est achevée et le cuiseur de riz va commuter automatiquement vers la fonction de maintien au chaud.

2 Appuyez sur le bouton [Off]

- Aucun bruit ne vient de l'appareil quand le procédé de cuisson est terminé.
- À ce moment, le panier d'étuvage est très chaud. Veuillez faire attention en l'enlevant.



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



■ Rappel aimable

- En faisant cuire du riz mixte ou du riz gluant, veuillez sélectionner la fonction [White Rice]. Pour la quantité d'eau, veuillez se référer à P17.
- Le riz cuit avec la fonction [White Rice] peut être plus doux et a un meilleur goût.

Opérations (Par exemple: cuire le riz avec la fonction [White Rice])

1 Appuyez sur le bouton [White Rice]

- L'indicateur de [White Rice] s'allume et la cuisson commence.

◆ L'indicateur s'allume



■ Temps de cuisson (référence)

Quick Cook	Environ 30 minutes
White Rice	Environ 38 minutes

- Le temps de référence requis pour faire cuire à la tension de 230 V, la température ambiante de 20 °C, la température de l'eau de 18 °C et la quantité moyenne de riz se réfère au temps visé dans le tableau gauche. (Modèle de 1,0 L : 3 tasses, modèle de 1,8 L : 5 tasses)
- Le temps de cuisson peut varier légèrement selon différentes tensions, températures ambiantes, températures de l'eau, quantités d'eau, quantités de riz et qualités de riz.
- Le temps de cuisson du riz mixte ou du riz gluant peut varier en raison des différents ingrédients ajoutés dans le riz

La cuisson est terminée

Mélangez le riz

- Quand le procédé de cuisson est terminé, le cuiseur de riz va commuter automatiquement vers la fonction de maintien au chaud. Pour empêcher le riz de coller ensemble, veuillez mélanger le riz après cuisson.
- Aucun bruit ne vient de l'appareil quand le procédé de cuisson est terminé.

◆ L'indicateur s'allume



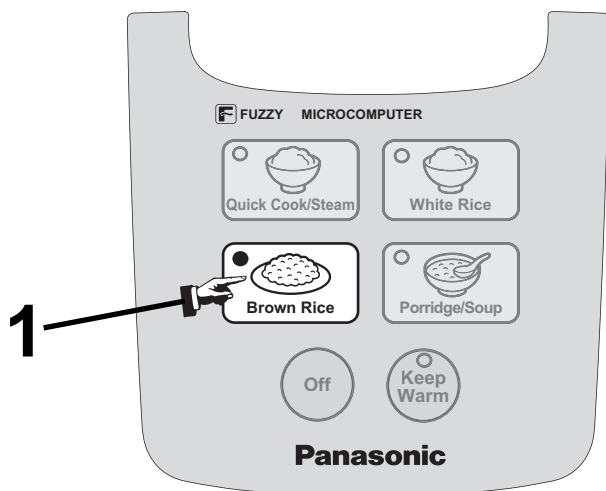
Maintien au chaud

- **Quand le procédé de cuisson est terminé, toutes les fonctions commutent automatiquement vers la fonction de maintien au chaud. Mais pour certaines fonctions, il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud; quand le procédé de cuisson est terminé, veuillez appuyer sur le bouton [Off].**

- Vous pouvez apprécier le riz dans un délai de 5 heures dans la fonction de maintien au chaud, afin de ne pas affecter le goût ou de causer d'odeur étrange.
- Dans la fonction de maintien au chaud, il peut y exister quelques gouttelettes aux extrémités de la cuve.
- Le goût du riz peut être affecté si la cuiller de riz est laissée dans le cuiseur de riz quand le riz est maintenu dans la fonction de maintien au chaud.

Menu	Maintien au chaud	Le résultat après le maintien au chaud
Cuisson rapide, Riz blanc, Soupe	○	
Riz brun, Riz mixte, Riz gluant	×	Il affecte le goût ou cause une odeur étrange
Porridge	×	Éviter que le riz devienne plus épais

Fonctions Riz Brun (Brown Rice)



■ Rappel aimable

- Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pour le riz brun, pour ne pas affecter le goût.
- Le riz brun est un type de riz qui est difficile à cuire. Pendant la cuisson, d'abord le riz doit être imbibé pendant environ 1 heure, de sorte que les grains de riz puissent absorber assez d'eau afin d'obtenir un effet de cuisson satisfaisant

Opérations (Par exemple: cuire le riz avec la fonction [Brown Rice])

1 Appuyez sur le bouton [Brown Rice]

- L'indicateur pour [Brown Rice] s'allume et la cuisson commence.

◆ L'indicateur s'allume



■ Temps de cuisson (référence)

Brown Rice	Environ 1 heure et 50 minutes
------------	-------------------------------

- Le temps de référence requis pour faire cuire à la tension de 230 V, la température ambiante de 20 °C, la température de l'eau de 18 °C et la quantité moyenne de riz se réfère au temps visé dans le tableau gauche. (Modèle de 1,0 L : 2 tasses, modèle de 1,8 L : 3 tasses)
- Le temps de cuisson peut varier légèrement selon différentes tensions, températures ambiantes, températures de l'eau, quantités d'eau, quantités de riz et qualités de riz.

La cuisson est terminée

Mélangez le riz

- Quand le procédé de cuisson est terminé, le cuiseur de riz va commuter automatiquement vers la fonction de maintien au chaud. Cependant, la fonction de maintien au chaud n'est pas recommandée afin d'éviter d'affecter le goût, appuyez sur le bouton [Off] après cuisson.
- Aucun bruit ne vient de l'appareil quand le procédé de cuisson est terminé.

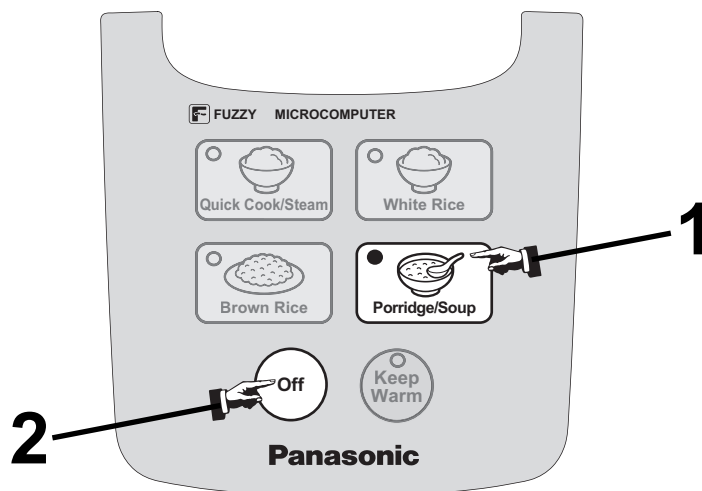
◆ L'indicateur s'allume



◆ L'indicateur s'éteint



Fonctions Porridge/Soupe (Porridge/Soup)



■ Rappel aimable

- La quantité incorrecte d'eau ou de riz peut mener au débordement de l'eau de riz à partir de l'orifice de sortie de la vapeur.
- Quand le couvercle extérieur est ouvert pendant la cuisson, la quantité de condensation d'humidité peut être augmentée.
- Quand le porridge est maintenu dans la fonction de maintien au chaud pendant un temps excessivement long, il devient plus épais.
- Chaque fois après l'utilisation, enlevez et nettoyez le bouchon hydratant afin d'empêcher n'importe quelle odeur étrange.

Opérations (Par exemple: en faisant cuire le porridge avec la fonction [Porridge/Soup])

1 Appuyez sur le bouton [Porridge/Soup]

- L'indicateur pour [Porridge/Soup] s'allume et la cuisson commence.
- Temps de cuisson de référence (approximatif) : 1 heure et 30 minutes.

※ Quand le volume de cuisson maximal de soupe (les ingrédients et l'eau) dépasse le niveau maximal d'eau pour "PORRIDGE" (PORRIDGE), le débordement de la soupe mi-cuite peut se produire. (Se référer à P25 pour des spécifications).

◆ L'indicateur s'allume



La cuisson est terminée

2 Appuyez sur le bouton [Off]

- Après que le procédé de cuisson soit terminé, le cuiseur de riz va commuter automatiquement vers la fonction de maintien au chaud. Cependant, la fonction de maintien au chaud n'est pas recommandée afin d'éviter d'affecter le goût, appuyez sur le bouton [Off] après cuisson.
- Aucun bruit ne vient de l'appareil quand le procédé de cuisson est terminé.

◆ L'indicateur s'allume



◆ L'indicateur s'éteint



Recettes

- Attention:**
- En raison des différents ingrédients ajoutés au riz, il peut y exister de riz brûlé au fond.
 - Dans cette recette, le volume à cuire est pour le modèle de 1,8 L. Veuillez se référer aux spécifications énumérées à P25 pour les volumes à cuire pour le modèle de 1,0 L.
 - 1 tasse (tasse à mesurer) : environ 150 g.

Poulet avec riz mixte

Ingrédients:

Riz	3 tasses à mesurer
L'eau	4 tasses à mesurer
Poulet	80 g, coupé dans de petits morceaux
Bardane	35 g, découpé en tranches
Champignon	2 morceaux, après le trempage dans l'eau, enlevez la base et coupez-les en lamelles
Caillé de haricots frita	2 morceaux, lavez avec de l'eau chaude pour enlever la graisse et puis coupez-les en lamelles
Carotte	40 g, coupés en lamelles

Assaisonnement:

Cuisson du vin, sauce de soja	20 mL chaque
Sel	3 g

La méthode de cuisson:

- 1) Bouillez le poulet et la bardane en eau chaude rapidement et égouttez-les immédiatement.
- 2) Lavez le riz, mettez-le dans la cuve et ajoutez 4 tasses à mesures d'eau.
- 3) Versez l'assaisonnement dans la cuve, mélangez et mettez-y les ingrédients restants. Fermez le couvercle extérieur.
- 4) Appuyez sur le bouton [White Rice] pour commencer la cuisson. Quand le procédé de cuisson est terminé, vous pouvez apprécier le repas.

Maïs et potage de nervure

Ingrédients:

Côtes	500 g, coupé en morceaux de 5 cm
Maïs	2, environ 450 g, coupe en morceaux de 5 cm
L'eau	5 tasses à mesurer

Assaisonnement:

Sel	6.5 g
-----	-------

La méthode de cuisson:

- 1) Mettez les côtes dans l'eau bouillante pour enlever le sang résiduel et égouttez-les pour une utilisation ultérieure.
- 2) Mettez tous les ingrédients dans la cuve, ajoutez du sel et fermez le couvercle extérieur.
- 3) Appuyez sur le bouton [Porridge/Soup] et le procédé de cuisson finira après environ 1 heure et 30 minutes. (D'autre assaisonnement tel que la poudre de poulet peut être ajouté selon la préférence personnelle.)

Recettes

Dim Sum (congelé)

Ingrédients:

(A) Petits morceaux	(B) Grands morceaux
Boulettes de crevette	Pains cuits à la vapeur de barbecue de porc
Sumai	Pains cuits à la vapeur
	Riz collant dans la feuille de lotus

La méthode de cuisson:

- 1) Le dégivrage n'est pas exigé. Mettez le Dim Sum gelé sur le panier d'étuvage et pulvérisez de l'eau sur la surface de Dim Sum.
- 2) Ajoutez 1/2 de tasse à mesurer d'eau froide dans la cuve.
- 3) Mettez le panier d'étuvage dans la cuve et fermez le couvercle extérieur.
- 4) Appuyez sur le bouton [Quick Cook/Steam], attendez environ 10 minutes et puis appuyez sur le bouton [Off].

Fèves de mung et Lilium Congeée

Ingrédients:

Fèves de mung	70 g
Riz collant	70 g
Lilium	10 g

Assaisonnement:

Sucre	Selon la préférence personnelle
-------	---------------------------------

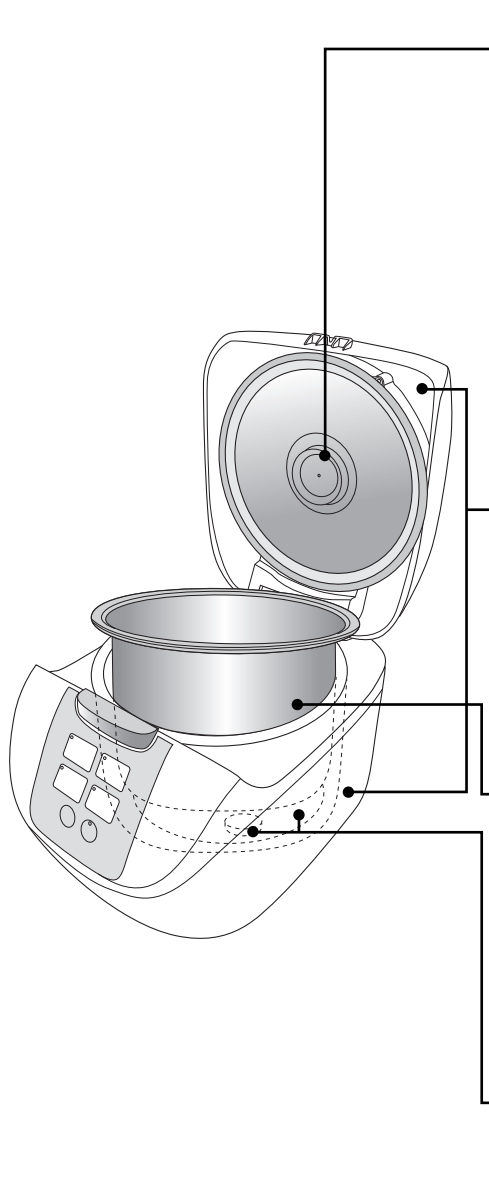
La méthode de cuisson:

- 1) Mettez les haricots mungo lavés, le riz gluant et le lys dans la cuve et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 1 du niveau d'eau pour "PORRIDGE" (PORRIDGE).
- 2) Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton [Porridge/Soup]. Le procédé de cuisson finira après environ 1 heure et 30 minutes.
- 3) Ajoutez du sucre selon la préférence personnelle et appréciez le repas.

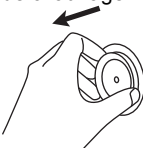

Nettoyage et entretien

Attentions

- Avant le nettoyage et l'entretien, d'abord veuillez retirer la fiche secteur. Ne pas nettoyer le cuiseur de riz s'il n'est pas refroidi.
- En nettoyant le cuiseur de riz, ne l'immergez pas dans l'eau ou le nettoyez avec du diluant pour laque, de l'alcool, de la poudre de nettoyage ou de la brosse dure, etc.
- N'utilisez pas le lave-vaisselle.



Bouchon hydratant

■ Démontage Retirer de la plaque de chauffage. 	■ Montage Insérez dans le trou de la plaque de chauffage dans une direction inverse du démontage. Veuillez l'insérer entièrement dans le trou pour l'empêcher de tomber.  Joint d'étanchéité
---	--

Attention

- Le bouchon hydratant peut être enlevé directement. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Après nettoyage, ne le séchez pas dans un lave-vaisselle etc. ; autrement la déformation ou la fissure peut apparaître.
- En l'installant après nettoyage, veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité a été installé sur le bouchon hydratant

Unité entière • Couvercle extérieur (pièce scellée)

Nettoyez avec un tissu bien essoré.

- Si des objets étrangers ne sont pas enlevés, les objets étrangers sur la plaque de chauffage peuvent coller ensemble et devenir difficile à les enlever. Nettoyez la plaque de chauffage après chaque utilisation. Pendant le chauffage des pièces en métal, il peut y exister du changement de couleur ou raies de couleur sur leurs surfaces, qui n'affectent pas leurs fonctions normales.
- Ne pas tirer le joint d'étanchéité de la cuve.

Cuve

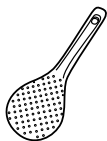
- Nettoyez avec une éponge douce et du détergent dilué. Effacez toute quantité d'eau existant sur la cuve.
- Le changement ou les raies de couleur peuvent apparaître sur la surface de revêtement fluoré, qui n'affectent pas la santé des personnes ou les fonctions normales du cuiseur de riz.
- Selon la fréquence de l'utilisation, les traces de frottement peuvent apparaître sur l'extérieur de la cuve, qui n'affectent pas la performance du cuiseur de riz.

Capteur de température • Réchauffeur en fonte

- Quand tout objet étranger colle à des telles pièces, frottez-le doucement avec du papier fin de crocus (#600) ou un tissu sec.

Accessoires

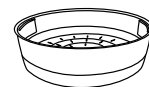
Nettoyez avec l'éponge douce et détergent dilué.



Godet de riz



Tasse de mesure



Panier d'étuvage

Dépannage

Veillez vérifier les articles suivants

Dans les événements suivants	Riz				Croûte de riz roussie	Riz conservé au chaud			Les opérations de bouton ne fonctionnent pas	Les sons suivants sont audibles pendant l'utilisation
	Plus dur	Mi-cuit	Plus doux	Débordement d'eau de riz		Odeur étrange	Changement de couleur	Sec		
Éléments à vérifier										
• Quantité incorrecte d'eau ou de riz	●	●	●	●					<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est retirée ou est lâche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand il y a des sons [alic] pendant la cuisson, le réchauffeur en fonte ajuste la température, ceci n'est pas un défaut de fonctionnement. • Quand il y a des sons [pop] pendant la cuisson, l'eau descend au fond de la cuve (à l'extérieur) et s'évapore après avoir été chauffée. Ce n'est pas un défaut de fonctionnement.
• Le riz n'est pas complètement lavé				●	●	●				
• Le fond de la cuve est inégal	●	●			●					
• Il y a des objets étrangers sur l'extérieur de la cuve ou du capteur de température	●	●	●		●	●				
• Le couvercle extérieur n'est pas correctement fermé	●			●			●			
• Le bouchon hydratant n'est pas correctement installé	●			●	●	●	●			
• La graisse est ajoutée en faisant cuire le riz	●	●				●				
• Une fois la cuisson terminée, le riz n'est pas mou	●		●							
• Garder chaude plus de 5 heures • La quantité de riz maintenue au chaud est trop petite	●					●	●	●		
• La cuiller de riz est laissée dans le cuiseur de riz quand le riz est maintenu au chaud						●				
• Le riz froid est conservé chaud						●	●	●		
• Le couvercle extérieur n'est pas fermement fermé • La cuve n'est pas nettoyée					●	●				
• Pendant la cuisson la fiche est retirée ou le bouton [Off] est touché		●								
• Le mauvais bouton est appuyé	●	●	●	●	●					

Spécifications

N° de modèle		SR-DF101	SR-DF181
Puissance/fréquence nominale		230 V ~ 50 Hz	
Puissance nominale (cuisson de riz)		750 W	
Volume nominal de la cuve L		3	4,8
Volume de cuisson de riz (quantité de riz) L	Riz blanc/Cuisson rapide	0,18~1,0 [1~5.5 tasses]	0,18~1,8 [1~10 tasses] Cuisson rapide [1~8 tasses]
	Riz brun	0,18~0,54 [1~3 tasses]	0,18~1,08 [1~6 tasses]
	Riz mixte/ Riz gluant	0,18~0,54 [1~3 tasses]	0,18~0,9 [1~5 tasses]
Volume de cuisson du porridge (quantité de riz) L		0,09~0,18 [½~1 tasses]	0,09~0,36 [½~2 tasses]
Volume maximum de cuisson (ingrédients + eau) pour la soup L		1,5*	2,3*
Longueur du cordon d'alimentation (environ) m		1.0	
Poids du produit (environ) kg		2,5	2,8
Dimensions (environ) cm	Largeur	24.5	
	Longueur	33.9	
	Taille	19,9	24,7

- Marqué avec *, il signifie que le volume maximum de cuisson pour la soup est le niveau d'eau le plus élevé pour "PORRIDGE" (PORRIDGE).
- Pour le remplacement du cordon d'alimentation et la réparation du produit, veuillez contacter le centre de service autorisé de Panasonic.
- La conception et les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.

En difficulté

Sicherheitsvorkehrungen

Müssen befolgt werden!

Um Unfälle zu vermeiden oder Verletzungen der Benutzer, sowie anderen Personen und Schäden an Eigentum, befolgen Sie bitte die untenstehenden Anweisungen.

■ Die folgenden Diagramme zeigen das Ausmaß der Schäden, die anhand der unsachgemäßen Bedienung verursacht werden.


 WARNUNG : Verweist auf schwere Verletzungen oder Tod.	 VORSICHT : Verweist auf das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden.
--	--

■ Symbole sind kategorisiert und wie folgt beschrieben.


 Diese Symbole verweisen auf Verbote.	 Dieses Symbol verweist auf Anforderungen, die befolgt werden müssen.
--	--

WARNUNG

■ **Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker lose mit der Steckdose verbunden ist.**


 (Es kann einem Stromschlag, Kurzschluss oder Feuer verursachen.)

■ **Stecken Sie keine Gegenstände in den Lüftungsbereich oder den Spalt.**

 Insbesondere Metallgegenstände wie Nadeln oder Kabel. (Es kann einem Stromschlag oder eine Fehlfunktion verursachen.)


■ **Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und und höher, sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelhafter erfahrung und wissen benutzt werden, solange sie angemessen beaufsichtigt werden oder ausführlich zur sicheren benutzung des Geräts eingewiesen werden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen mit dem gerät nicht spielen. Die Reinigung und die Wartung dürfen von kindern nicht ausgeführt werden ohne aufsicht.**

■ **Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig.**

 (Ein verschmutzter Netzstecker könnte die Feuchtigkeit verursacht mangelhafte Isolation und einen eventuellen Brand.)

- Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.


■ **Vermeiden Sie Schäden am Stromkabel oder Netzstecker.**

 Die folgenden Handlungen sind strengstens untersagt.

Änderungen am Produkt, Nähe zu Heizelementen, verbiegen, verdrehen, ziehen, das Lagern schwerer Gegenstände auf das Netzkabel und das Verheddern des Netzkabels. (Es kann einem Stromschlag, Kurzschluss oder Feuer verursachen.)


- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinen Service-Agenten oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.

■ **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder bespritzen Sie es mit Wasser.**

 (Es kann einem Stromschlag verursachen oder Elektroschock.)

- Bitte erkundigen Sie sich bei einem autorisierten Händler Falls Wasser im das Gerät hineindrängt.

■ **Verwenden Sie nur eine Stromquelle mit einer Nennleistung von 10 Ampere und Wechselstrom von 230 Volt.**

 (Das Anschließen zusätzlicher Geräte an dieselbe Steckdose können zu einer elektrischen Überhitzung führen, die einen Brand verursachen könnte.)

- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel mit einer Nennleistung von minimal 10 Ampere .


■ **Stellen Sie die Verwendung des Geräts umgehend ein und ziehen Sie den Netzstecker im Fall von ungewöhnlichen Vorfällen und Pannen.**

(Es kann Rauchbildung, einen Brand oder Stromschlag verursachen.)


- Das Netzkabel, und der Netzstecker erhitzen sich ungewöhnlich.
- Das Netzkabel ist beschädigt und Stromausfälle treten auf bei Berührung.
- Das Hauptteil ist deformiert oder ungewöhnlich heiß.
- Die Einheit stößt Rauch aus oder sondert einen Brandgeruch ab.
- Das Gerät weist Risse, sowie lockere Teile auf und ist nicht stabil.
- Die Heizplatte ist verbogen oder die Pfanne ist deformiert.


→Erkundigen Sie sich bitte umgehend beim Panasonic-Vertragshändler nach einer Überprüfung und sofortiger Reparatur.

■ **Schließen Sie das Gerät niemals an, oder ziehen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen.**


 (Es könnte einen Stromschlag verursachen.)

■ **Ihr Gesicht nicht nahe an das Dampfventil halten oder es mit Ihrer Hand berühren. Halten Sie das Dampfventil außer Reichweite von Kleinkindern.**

 Dampfventil
(Kann Verbrennungen verursachen.)




■ **Verändern, demontieren, oder reparieren Sie das Gerät nicht.**

 (Es kann einen Elektrobrand verursachen Schock oder Verletzung.)

- Informieren Sie sich bitte bei Ihrem Händlervvertragshändler.

■ **Stecken Sie den Netzstecker fest ein.**

 (Andernfalls kann es einen Stromschlag und Brand verursachen anhand der möglicherweise erzeugten Hitze im Umfeld des Steckers.)

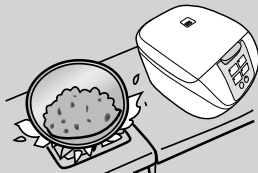
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine lose Steckdose.

Sicherheitsvorkehrungen

Müssen befolgt werden!

VORSICHT

■ Verwenden Sie das Gerät nicht an den folgenden Orten.



- Wo es mit Wasser bespritzt werden könnte oder in der Nähe einer Hitzequelle.
- Auf einer instabilen Oberfläche oder einem hitzeempfindlichem Teppich.
- In der Nähe einer Wand oder Möbeln. (Es könnte eine Verfärbung oder Deformierung verursachen.)

■ Berühren Sie die Heizelemente nicht während das Gerät in Betrieb ist oder nach dem Kochen.

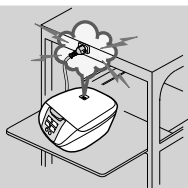


Besonders die Heizplatte nicht (Es könnte einen Brand verursachen.)

■ Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Dampf in Berührung.



• Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Dampf in Berührung wenn es angeschlossen ist. (Es könnte einen Kurzschluss oder Brand verursachen.) Bei Verwenden eines Schrankes mit Schiebe-Türen, benutzen Sie das Gerät nicht dort, wo es mit Dampf in Berührung kommen könnte.



■ Berühren Sie die Hakentaste nicht, wenn Sie das Gerät verschieben.



(Die äußere Klappe könnte sich öffnen und Verbrennungen verursachen.)

■ Halten Sie das Netzkabel fest, während Sie den Netzstecker ziehen.



(Andernfalls könnte es einen Stromschlag, Kurzschluss oder Brand verursachen.)

■ Verwenden Sie nicht das Netzkabel (für Stecker und Steckdose des Geräts), das nicht für die Verwendung mit diesem Gerät zugelassen ist. Übertragen Sie sie bitte auch nicht.



(Es könnte einem Stromschlag, Kurzschluss oder Brand verursachen.)

■ Während des Kochens den Außendeckel nicht öffnen.



(Es kann zu Verbrennungen)

■ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.



(Andernfalls könnte es einen Stromschlag und Brand verursachen anhand eines Kurzschlusses wegen des Verschleißes der Isolierung.)

■ Lassen Sie das Gerät bitte abkühlen, bevor Sie es reinigen.



(Das Berühren heißer Teile kann Verbrennungen verursachen.)

■ Verwenden Sie ausschließlich die spezifizierten Pfannen.



(Es kann zu Verbrennungen und Verletzungen führen aufgrund Überhitzung oder Fehlfunktion.)

Vor dem Gebrauch

Vorsichtsmaßnahmen für die Anwendung

Geben Sie bitte die korrekten Mengen Reis und Wasser ein und stellen Sie die Funktionen ordnungsgemäß entsprechend der Betriebsanleitung ein.

(Um einen Überlauf von Reiswasser und halb gekochtem oder verschmortem Reis zu verhindern.)

Legen Sie keine zu kochenden Zutaten direkt in das Gerät ohne Pfanne.

(Um zu vermeiden, dass eventuelle Unreinheiten eine Fehlfunktion verursachen.)

Verwenden Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindliche Gegenstände, wie z. B., Teppiche, elektrische Heizteppiche und Tischdecken (aus Vinyl und Kunststoff), etc.

(Um schlechtes Kochen oder einen Brand zu verhindern.)

Bevor Sie das Gerät verwenden, entfernen Sie die Schutzhülle auf der Pfanne und den Anlaufschutz zwischen der Pfanne und dem Guss-Heizer.

(Um schlechtes Kochen oder einen Brand zu verhindern.)

Decken Sie den Außendeckel nicht die äußeren Deckel mit einem Tuch oder anderen Gegenständen, wenn das Gerät im Einsatz ist.

(Um Verformungen, Verfärbung des Außendeckels oder Ausfall zu vermeiden.)

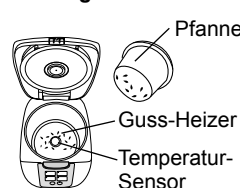
Benutzen Sie das Gerät nicht unter direkter Sonneneinstrahlung.

(Um Verfärbungen zu vermeiden.)

(Um Verfärbungen zu vermeiden.)

(Um Kratzer auf der Pfannen-Beschichtung und das Abblättern der Beschichtung zu vermeiden.)

Entfernen Sie bitte immer jegliche Fremdkörper wie Reis von der Pfanne, der Guss-Heizung sowie vom Temperatursensor.



- Das Gerät nicht kippen oder umkippen.
- Vor der Reinigung, schalten Sie die netzschalter und ziehen Sie den Netzstecker.

Bei Überfließen von Reis-Wasser vom Lüftungsventil, ziehen Sie sofort den Netzstecker um die Stromquelle zu trennen. Nicht fortfahren, bis das Reis-Wasser von Reis auf dem Netzstecker und die der Netzstecker wird mit einem trockenen Tuch gereinigt.

Verwenden Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke außer zum Kochen. Verwenden Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke außer zum Kochen.

Bei Stromausfall während der Inbetriebnahme des Geräts, kann das Koch-Resultat beeinflusst werden.

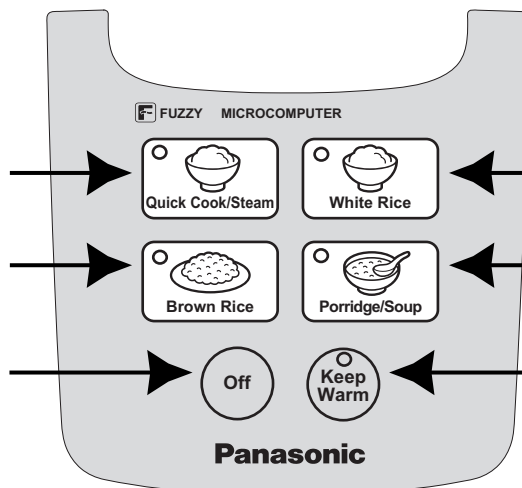
Identifizierung der Teile

Bedienfeld

Drücken Sie diese Taste zum schnellen Kochen und Dampf-Kochen.

Drücken Sie diese Taste zum Kochen von Braun-Reis.

Drücken Sie diese Taste zum Löschen des vorherigen Vorgangs oder zum Abbrechen der Warmhaltungs-Funktion.



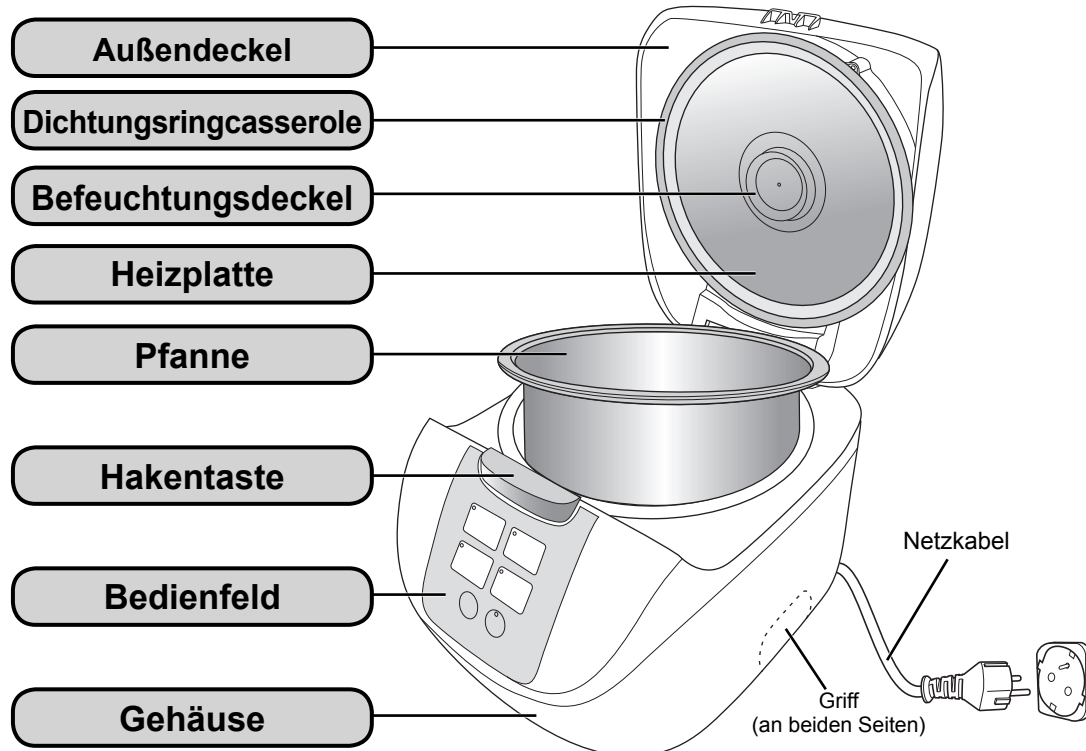
Drücken Sie diese Taste zum Reis-Kochen.

Drücken Sie diese Taste zum Kochen von Brei oder Suppe.

Drücken Sie diese Taste um die Warmhaltungs-Funktion abzubrechen.

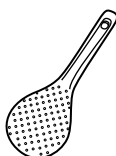
※Dieser Reiskocher kann keine Tonwahl oder End-Ton.

Gesamteinheit



Zubehör

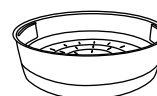
※ Vor dem Gebrauch bitte das Zubehör reinigen.



Reislöffel (1)




Messbecher (etwa 180 mL) (1)

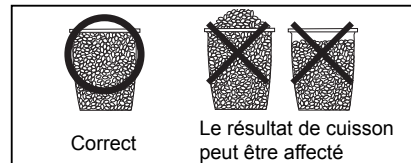


Dampfkorb (1)

Vorbereitungen

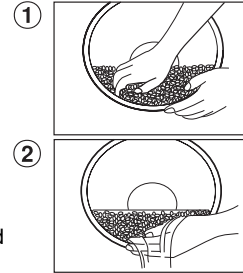
1 Messen Sie den Reis anhand des mitgelieferten Messbechers

- Das Volumen des Messbechers ist ungefähr 180 mL (150 g).
- Maximale Menge Reis, das auf einem Mal gekocht wird  P37.
- Bei der Verwendung des 1,8 L-Modells für das schnelle Kochen von Reis oder Kochen von langförmigem Reis, beachten Sie bitte die maximale Menge von 8 Tassen Reis.



2 Waschen Sie den Reis, bis das Wasser relativ klar ist

- ① Waschen Sie den Reis schnell mit reichlich Wasser und rühren Sie den Reis leicht um es zu waschen, während Sie das Wasser austauschen.
- ② Wiederholen Sie diesen Schritt mehrere Male [Den Reis waschen → Wasser ausgießen], bis das Wasser relativ klar ist.



ZuBeachten

- Um Kratzer auf der Antihafbeschichtung auf der Pfannen-Oberfläche zu vermeiden, waschen Sie den Reis bitte nicht in der Pfanne.
- Waschen Sie den Reis gründlich. Ansonsten, könnte sich eine Reis-Kruste formieren und die residuale Reis-Kleie könnte den Reis-Geschmack beeinflussen.

3 Schütten Sie den gewaschenen Reis in die Pfanne

Fügen Sie Wasser hinzu, bis zur entsprechenden Wasserlinie und trocknen Sie die Außenbereiche der Pfanne.

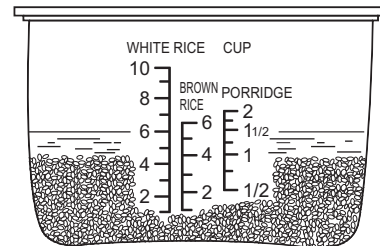
- Beim Hinzufügen von Wasser, beachten Sie die Maßstäbe auf beiden Seiten und halten Sie die gleichen Höhen ein.
- Beim Kochen von Suppen, darf das Gesamtvolumen der Zutaten und Wasser die maximale Wasserlinie für "PORRIDGE" (HAFERBREI), nicht überschreiten.
- Beim Kochen von Mischreis oder Klebereis, fügen Sie bitte Wasser gemäß der folgenden Tabelle hinzu.

Reis-Menge (Messbecher)	Wassermenge (mitgelieferter Messbecher)			
	Mischreis		Klebereis	
	1,0L - Modell	1,8L - Modell	1,0L - Modell	1,8L - Modell
1	1½	1½	1¼	1¼
2	2¾	2¾	2	2
3	4	4	3	3
4	-	5	-	4
5	-	6¾	-	5

※ Die oben genannten Wassermengen können erhöht oder verringert werden, je nach persönlicher Vorliebe.


<Beispiel>

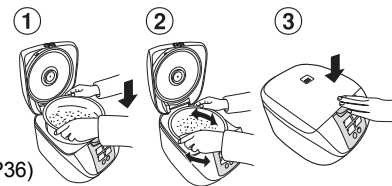
Falls die Reis-Menge 6 Messbecher beträgt, den Reis waschen und in die Pfanne schütten. Fügen Sie dann Wasser der Pfanne hinzu, bis das Wasser den Wert "6" des Maßstabs für "WHITE RICE" (WEISSEN REIS) erreicht.



(Beispiel: 1,8 L - Modell)

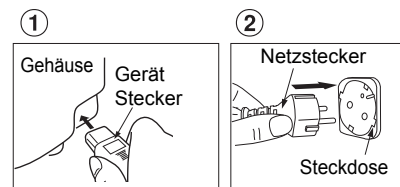
4 Mettez la casserole dans le corps et fermez le couvercle externe

- Sodass der Pfannenboden eng an den Guss-Heizer angeschlossen werden kann, drehen Sie bitte die Pfanne 2 oder 3 Mal in die vom Pfeil angegebene Richtung.
- Überprüfen Sie bitte, ob der Befeuchtungs-Deckel korrekt positioniert ist.  P36
- Beim Schließen des Außendeckels, bestätigen Sie bitte den "Klick"-Ton.



5 Verbinden Sie die Stecker

- Schließen Sie den Gerätestecker erst an das Gehäuse an und schließen Sie dann den Netzstecker an. Stellen Sie sicher, dass beide Stecker fest angeschlossen sind.



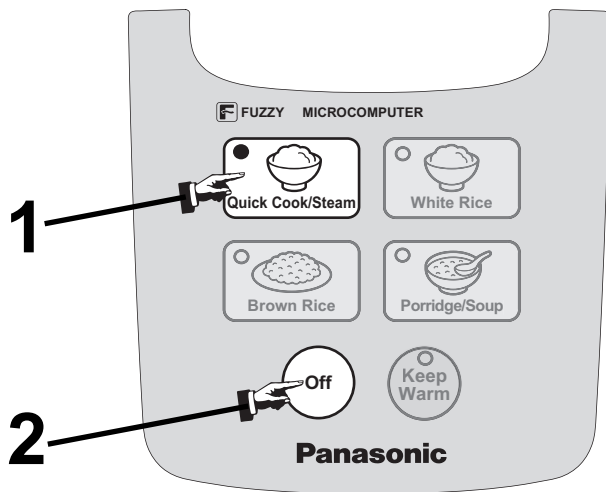
ZuBeachten

※ Bei Verwenden des Dampfkorbs während Sie den Reis kochen, entnehmen Sie bitte die maximalen Kochmengen der Tabelle auf der rechten Seite.

Maximale Kochmenge (mitgelieferter Messbecher)

Modell Nr.	1,0L - Modell	1,8L - Modell
Maximale Kochmenge	2	5

Funktionen Schnellkoch/Dampf (Quick Cook/Steam)

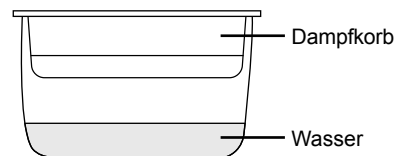


■ Gedächtnisstütze

- Falls Sie Essen zur gleichen Zeit in der Sie Reis kochen, dampfgären, wählen Sie bitte die [White Rice] - Funktion.
- Die Dampfgär-Zeit wird anhand der Wassermenge in der Pfanne bestimmt. Passen Sie bitte die Wassermenge entsprechend an bis zur benötigten Zeit.
- Nachdem das Wasser gekocht und vollständig verdampft ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhalte-Funktion um.
- Falls Sie während des Kochens die Dampf-Funktion ausschalten möchten, drücken Sie die [Off] - Taste.
- [Quick Cook/Steam] Taste kann für das schnelle Kochen von Reis angewandt werden, sehen Sie bitte P31. [White Rice] für detaillierte Anweisungen. Da die Kochzeit verkürzt ist, kann der Reis härter sein der es kann sich eine Reis-Kruste bilden.

Handlungen (Zum Beispiel: Dampf-kochen mit der [Quick Cook/Steam] Funktion)

- Fügen Sie die angemessene Wassermenge hinzu (gemäß der folgenden Tabelle).
- Stellen Sie den Dampfkorb in die Pfanne hinein.
- Stellen Sie die Speisen, die dampfgekocht werden sollen in den Dampfkorb.
- Schließen Sie den Außendeckel.



1 Die [Quick Cook/Steam] Taste drücken

- Der [Quick Cook/Steam] Anzeiger leuchtet auf und das Dampf-kochen beginnt.

◆ Der Anzeiger leuchtet auf



Tabelle der Dampfzeit und Wassermenge. Die gesamte Dauer, vom Beginn bis zum Ende, bezieht sich auf die Zeit, die in der folgenden Tabelle enthalten ist.

Wassermenge (ungefähr)	½ Messbecher	1 Messbecher	2 Messbecher	3 Messbecher
Dampfzeit (ungefähr)	15 Minuten	30 Minuten	50 Minuten	65 Minuten

※Die maximale Dampfzeit beträgt ca. 70 Minuten. Sobald die Zeit abgelaufen ist, egal, ob das Wasser vollständig verdampft ist oder nicht, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion um.

Das Kochen ist fertig

- Nachdem das Wasser in der Pfanne vollständig gekocht und verdampft ist, wird die Dampf-funktion beendet und der Reiskocher schaltet automatisch auf die Warmhaltefunktion um.

2 Die [Off] Taste drücken

- Kein Ton, sobald der Kochprozess beendet ist.
- Zu diesem Zeitpunkt ist der Dampfkorb sehr heiß. Vorsicht beim Entnehmen.

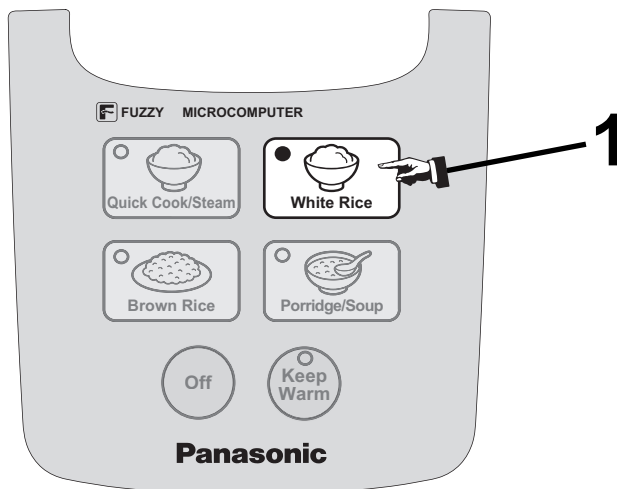
◆ Der Anzeiger leuchtet auf



◆ Der Anzeiger erlischt



Funktionen Weißer Reis • Warmhalten (White Rice • Keep Warm)



■ Gedächtnisstütze

- Beim Kochen von Mischreis oder Klebreis, wählen Sie bitte die [White Rice] - Funktion. Für Wassermengen, sehen Sie bitte P29.
- Der Reis, der anhand der [White Rice] - Funktion gekocht wurde, kann weicher sein und besser schmecken.

Handlungen (Zum Beispiel: braunen Reis anhand der [White Rice] Funktion)

1 Die [White Rice] Taste drücken

- Der [White Rice] Anzeiger leuchtet auf und das Kochen beginnt.

◆ Der Anzeiger leuchtet auf



■ Temps de cuisson (référence)

Quick Cook	Ca. 30 Minuten
White Rice	Ca. 38 Minuten

- Die für das Kochen bei 230 V empfohlene Zeit, die Raumtemperatur von 20°C, die Wassertemperatur von 18 °C und die durchschnittliche Reismenge beziehen sich auf die Zeit, die in der linken Tabelle angegeben ist. (1,0 L – Modell: 3 Becher, 1,8 L – Modell: 5 Becher)
- Die Kochzeit kann leicht variieren entsprechend der verschiedenen Spannungen, Temperaturen, Wassertemperaturen, Wasser- und Reismengen und Qualitäten.
- Die Kochzeit von Mischreis oder Klebreis variiert aufgrund der unterschiedlichen Reis-Zutaten.

Das Kochen ist fertig

Lockern Sie den Reis auf

- Nachdem der Kochprozess beendet ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhalte-Funktion um. Um zu verhindern, dass der Reis klebt, lockern Sie den Reis nach dem Kochen auf.
- Kein Ton bei Beenden des Kochvorgangs.

◆ Der Anzeiger leuchtet auf



Warmhalten

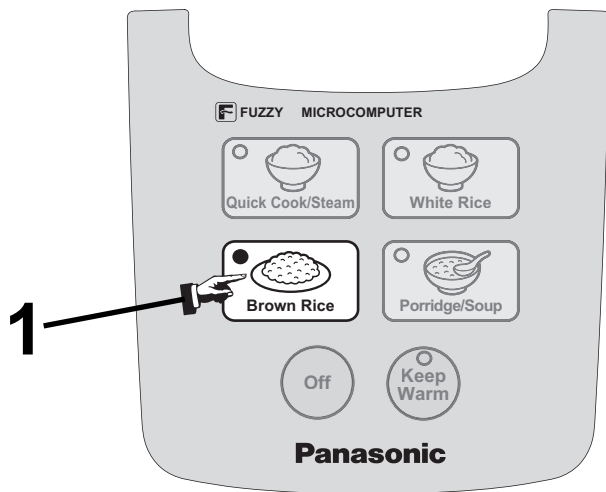
- **Nach Beenden des Kochvorgangs, schalten alle Funktionen automatisch auf die Warmhaltefunktion um. Bei einigen Funktionen wird die Warmhaltefunktion nicht empfohlen, nachdem der Kochvorgang beendet ist, drücken Sie bitte die [Off]-Taste nach dem Kochen.**

- Vous pouvez apprécier le riz dans un délai de 5 heures dans la fonction de garder au chaud, pour n' affectez pas le goût ou ne causez pas l'odeur étrange.
- Quand dans la fonction garder au chaud, il peut y avoir quelques gouttelettes au bord de la casserole.
- Le goût de riz peut être affecté si le godet de riz est laissé dans le cuiseur de riz quand le riz est dans la fonction de garder au chaud.



Menü	Warmhalten	Das Resultat nach dem Warmhalten
Schnellkoch, Weißer Reis, Suppe	○	
Brauner Reis, Mischreis, Klebreis	×	Beeinflussen den Geschmack oder verursachen einen eigenartigen Geruch
Haferbrei	×	Reis vom Verdicken

Funktionen Brauner Reis (Brown Rice)



■ Gedächtnisstütze

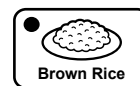
- Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nicht für braunen Reis, um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen.
- Brauner Reis ist eine schwierig zu kochende Reisart. Während des Kochvorgangs wird der Reis für ca. 1 Stunde getränkt, sodass die Reiskörner genug Wasser aufnehmen können, um einen zufriedenstellenden Kocheffekt zu gewährleisten.

Handlungen (Zum Beispiel: braunen Reis anhand der [Brown Rice] Funktion kochen)

1 Die [Brown Rice] Taste drücken

- The indicator for [Brown Rice] lights up and the cooking starts.

◆ Der Anzeiger leuchtet auf



Temps de cuisson (référence)

Brown Rice	Ca. 1 Stunde und 50 Minuten
------------	-----------------------------

- Die für das Kochen bei 230 V empfohlene Zeit, die Raumtemperatur von 20°C, die Wassertemperatur von 18 °C und die durchschnittliche Reismenge beziehen sich auf die Zeit, die in der linken Tabelle angegeben ist. (1,0 L – Modell: 2 Becher, 1,8 L – Modell: 3 Becher)
- Die Kochzeit kann leicht variieren entsprechend der verschiedenen Spannungen, Temperaturen, Wassertemperaturen, Wasser- und Reismengen und Qualitäten.

Das Kochen ist fertig

Lockern Sie den Reis auf

- Nachdem der Kochprozess beendet ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhalte-Funktion um. Allerdings wird die Warmhaltefunktion nicht empfohlen aufgrund der Geschmacksveränderung, drücken Sie die [Off]-Taste nach dem Kochen.
- Kein Ton bei Beenden des Kochvorgangs.

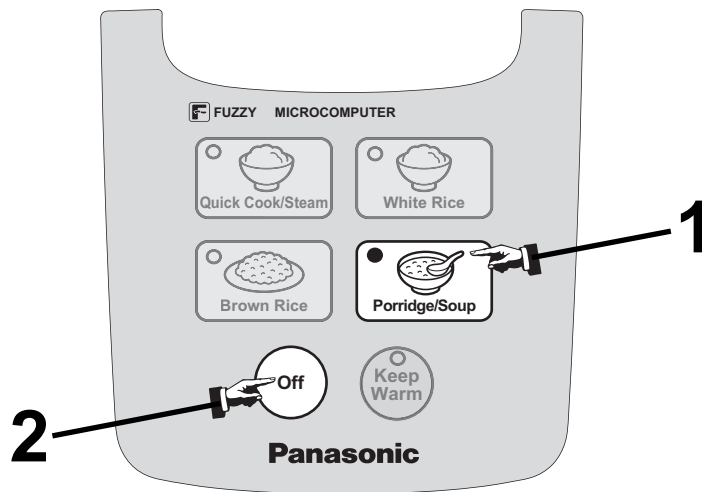
◆ Der Anzeiger leuchtet auf



◆ Der Anzeiger erlischt



Funktionen Haferbrei/Suppe (Porridge/Soup)



■ Gedächtnisstütze

- Die falsche Wasser- oder Reismenge kann das Überlaufen von Reis-Wasser aus dem Dampfventil verursachen.
- Das Öffnen des Außendeckels während des Kochvorgangs kann die Menge der Kondensations-Feuchtigkeit erhöhen.
- Wenn der Haferbrei zu lange in der Warmhaltefunktion gehalten wird, verdickt er sich.
- Nach jeder Anwendung, entfernen und reinigen Sie den Befeuchtungsdeckel um eigenartige Geruchsbildung zu vermeiden.

Handlungen (Zum Beispiel: beim Kochen von Haferbrei mit der [Porridge/Soup] Funktion)

1 Die [Porridge/Soup] Taste drücken

- Der [Porridge/Soup] Anzeiger leuchtet auf und das Kochen beginnt.
- Empfohlene Kochzeit (ungefähr): 1 Stunde und 30 Minuten.
- ※ Wenn die maximale Kochmenge für Suppen (Zutaten und Wasser) die maximale Wasserlinie für "PORRIDGE" (HAFERBREI), überschreitet, kann dies einen Überfluss oder halbgekochte Suppen verursachen. (Sehen Sie P37 für die Spezifikationen.)

◆ Der Anzeiger leuchtet auf



Das Kochen ist fertig

2 Die [Off] Taste drücken

- Nachdem der Kochprozess beendet ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhalte-Funktion um. Allerdings wird die Warmhaltefunktion nicht empfohlen aufgrund der Geschmacksveränderung, drücken Sie die [Off]-Taste nach dem Kochen.
- Kein Ton bei Beenden des Kochvorgangs.


◆ Der Anzeiger leuchtet auf



◆ Der Anzeiger erlischt



Rezepte

- Warmhalten:**
- Aufgrund der verschiedenen, dem Reis hinzugefügten Zutaten, kann sich verbrannter Reis an der Unterseite absetzen.
 - In diesem Rezept, ist die Kochmenge für das 1,8 L-Modell. Bitte beachten Sie die auf  P37 gelisteten Spezifikationen für die Kochmengen des 1,0 L-Modells.
 - 1 Becher (Messbecher): ca. 150 g.

Gemischter Hähnchen-Reis

Zutaten:

Reis	3 Messbecher
Wasser	4 Messbecher
Hähnchen	80 g, in kleine Stücke gehackt
Klette	35 g, geschnitten
Champignon	2 Stücke, nach dem sie in Wasser einweichen, entfernen Sie die Basis und zerkleinern in Streifen
Tofu	2 Stücke, nach dem Einweichen in heißem Wasser, entfernen Sie den Boden und schneiden Sie sie in Streifen
Mohrrüben	40 g, in Streifen geschnitten

Würzen:

Kochwein, Sojasoßen-Salz	20 mL jedes
Salz	3 g

Kochmethode:

- 1) Kochen Sie das Huhn und die Klette in heißem Wasser schnell und entwässern Sie sie sofort.
- 2) Waschen Sie den Reis, schütten Sie ihn in den Topf und fügen Sie 4 Messbecher von Wasser hinzu.
- 3) Schütten Sie die Gewürze in den Topf, rühren Sie sie und geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Schließen Sie den Außendeckel.
- 4) Drücken Sie die [White Rice] Taste, um den Kochvorgang zu beginnen. Genießen Sie die Mahlzeit, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist.

Mais- und Rippensuppe

Zutaten:

Rippen	500 g, in Stücke von 5cm gehackt
Mais	2, ungefähr 450g, in Stücke von 5cm gehackt
Wasser	5 Messbecher

Würzen:

Salz	6.5 g
------	-------

Kochmethode:

- 1) Legen Sie die Rippen in kochendes Wasser zur Entfernung von Blutresten und entwässern Sie sie für eine spätere Verwendung.
- 2) Geben Sie alle Zutaten in die Pfanne ein, fügen Sie Salz hinzu und schließen Sie den Außendeckel.
- 3) Drücken Sie die [Porridge/Soup] Taste und der Kochvorgang endet in ca. 1 Stunde und 30 Minuten. (Andere Gewürze, wie z.B., Hähnchenpulver, können je nach Belieben hinzugefügt werden.)

Rezepte

Dim Sum (gefroren)

Zutaten:

(A) Kleine Stücke	(B) Große Stücke
Sumai Garnelen-Knödel	Gedünstete BBQ Schweinesemmel
Sumai	Dampfsemmel
	Klebereis in LotusBlatt

Kochmethode:

- 1) Die Abtauung ist nicht erforderlich. Einfach den gefrorenen Dim Sum auf den Dampfkorb legen und etwas Wasser auf die Oberfläche des Dim Sum sprühen.
- 2) 1/2 Messbecher kaltem Wasser in die Pfanne eingeben.
- 3) Stellen Sie die Pfanne in das Gehäuse und schließen Sie den Außendeckel.
- 4) Drücken Sie die [Quick Cook/Steam] Taste, warten Sie ca. 10 Minuten und drücken Sie die [Off] Taste.

Mungbohnen und Lillium-Congee

Zutaten:

Mungbohnen	70 g
Klebereis	70 g
Lillium	10 g

Würzen:

Zucker	je nach Belieben
--------	------------------

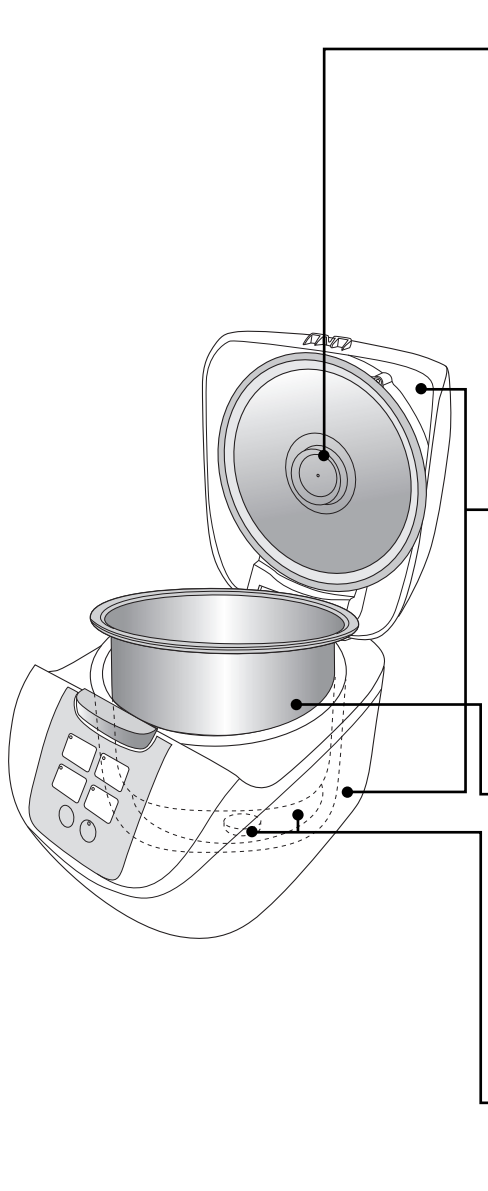
Kochmethode:

- 1) Legen Sie die gewaschenen Mungbohnen, den Klebereis und das Lillium in die Pfanne und fügen Sie Wasser hinzu, bis zum Maßstab 1 der Wasserlinie für "PORRIDGE"(BREI).
- 2) Schließen Sie den Außendeckel und drücken Sie die [Porridge/Soup] Taste. Der Kochvorgang endet in ca. 1 Stunde und 30 Minuten.
- 3) Fügen Sie je nach Belieben etwas Zucker hinzu und genießen Sie die Mahlzeit.



Reinigung und Wartung

Zu Beachten

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und Wartung. Reinigen Sie den Reiskocher nicht, bevor er abgekühlt ist.
- Bei der Reinigung des Reiskochers, tauchen Sie es nicht in Wasser und reinigen Sie es nicht mit Klarlack Verdünnern, Alkohol, Scheuermittel oder harten Bürsten, etc.
- Verwenden Sie keine Geschirrspülmaschine.



Befeuchtungsdeckel

Demontage Ziehen Sie es von der Heizplatte. 	Montage Fügen Sie es in die Öffnung auf der Heizplatte ein, in der umgekehrten Reihenfolge wie für die Demontage. Führen Sie es bitte vollständig in die Bohrung ein, um das Abfallen zu verhindern. 
--	--

Achtung

- Die Befeuchtungs-Kappe kann direkt entfernt werden. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.
- Nach dem Reinigen, trocknen Sie es nicht anhand eines Geschirrspülers, etc.; dies könnte Risse oder Deformierung verursachen.
- Beim Einbau nach der Reinigung, stellen Sie bitte sicher, dass der Dichtungsring auf die Befeuchtungskappe montiert wurde.

Gesamteinheit • Außendeckel (Dichtungsteil)

Mit einem trockenen Tuch reinigen.

- Falls Fremdkörper nicht entfernt werden, können sie auf der Heizplatte festkleben und die schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Heizplatte. Da die Metallteile beheizt sind, können Farbveränderungen oder Streifen auf ihren Oberflächen auftreten, die ihre normalen Funktionen nicht beeinträchtigen.
- Ziehen Sie den Dichtungsring nicht heraus.

Pfanne

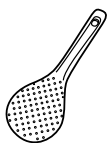
- Reinigen Sie sie mit verdünntem Spülmittel und weichen Schwamm. Wischen Sie jegliches Wasser von der Pfanne.
- Farbveränderungen oder Streifen können auf der fluoridierten Beschichtungs-Oberfläche erscheinen, die jedoch nicht die menschliche Gesundheit oder die normalen Funktionen des Reiskochers beeinflussen.
- Je nach Häufigkeit des Gebrauchs, können Reibungsspuren auf der Außenseite der Pfanne erscheinen, die keinen Einfluss auf die Leistung des Reiskochers ausüben.

Temperatur-Sensor • Guss-Heizer

- Falls irgendwelche Fremdkörper an diese Teile haften, schrubben Sie sie vorsichtig mit feinem Krokus-Papier (#600) oder einem trockenen Tuch weg.

Zubehör

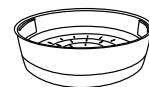
Reinigen Sie sie mit verdünntem Spülmittel und weichen Schwamm.



Reislöffel



Messbecher



Dampfkorb

Problemlösung

Bitte überprüfen die folgenden Artikel

In den folgenden Fällen	Reis				Verbrannte Reiskruste	Warmgehaltener Reis			Die Tastenfunktionen funktionieren nicht	Die folgenden Töne treten während des Gebrauchs auf
	Härter	Halbkoch	Weicher	Überfließen des Reisswassers		Eigenartiger Geruch	Farbveränderung	Trocken		
Artikel zur Überprüfung										
• Falsche Reis- oder Wassermenge	●	●	●	●					<ul style="list-style-type: none"> • Falls [Klick] Töne beim Kochen auftreten, stellt der Guss-Heizer die Temperatur ein. Es handelt sich dabei um keine Fehlfunktion. • Falls [Pop] Töne beim Kochen auftreten, fallen Wassertropfen auf den Boden der Pfanne (außen) und platzen nach dem Heizen. Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion. 	
• Der Reis ist nicht vollständig gewaschen.				●	●	●				
• Der Pfannenboden ist uneben	●	●			●					
• Es befinden sich Fremdkörper auf der Außenseite der Pfanne oder dem Temperatursensor	●	●	●		●	●				
• Der Außendeckel ist nicht komplett geschlossen	●			●			●			
• Die Befeuchtungskappe wurde nicht korrekt eingebaut	●			●	●	●	●			
• Beim Reiskochen wurde Fett hinzugefügt	●	●			●					
• Nach Beenden des Kochvorgangs ist der Reis nicht gelöst.	●		●							
• Während 5 Stunden warmhalten • Die warmgehaltene Reismenge ist zu klein	●					●	●	●		
• Der Reislöffel wurde im Reiskocher liegengelassen, während des Warmhaltens des Reises.						●				
• The kalte Reis wird warmgehalten						●	●	●		
• Der Außendeckel ist nicht komplett geschlossen • Die Pfanne wurde nicht gereinigt					●	●				
• Während des Kochvorgangs wurde der Netzstecker gezogen oder die [Off] Taste betätigt		●								
• Die falsche Taste wurde betätigt	●	●	●	●	●					

Spezifikationen

Modell Nr.		SR-DF101	SR-DF181
Netzstrom/Nennfrequenz		230 V ~ 50 Hz	
Nennfrequenz (Reiskochen)		750 W	
Nennvolumen der L-Pfanne		3	4,8
Reis-Kochmenge (Reismenge) L	Weißer Reis/Schnellkoch	0,18~1,0 [1~5.5 tasses]	0,18~1,8 [1~10 tasses] Schnellkoch [1~8 tasses]
	Brauner Reis	0,18~0,54 [1~3 tasses]	0,18~1,08 [1~6 tasses]
	Mischreis/Klebereis	0,18~0,54 [1~3 tasses]	0,18~0,9 [1~5 tasses]
Haferbrei-Kochmenge (Reismenge) L		0,09~0,18 [½~1 tasses]	0,09~0,36 [½~2 tasses]
Maximale Kochmenge (Zutaten + Wasser) für Suppen L		1,5*	2,3*
Länge des Netzkabels (ungefähr) m		1.0	
Produktgewicht (ungefähr) kg		2,5	2,8
Ausmaße (ungefähr) cm	Breite	24.5	
	Länge	33.9	
	Höhe	19,9	24,7

- Die Kennzeichnung mit *, bedeutet, dass die maximale Kochmenge für Suppen gleichbedeutend mit der höchsten Wasserlinie für "PORRIDGE"(HAFERBREI) ist.
- Für einen Netzkabel-Ersatz und Produkt-Reparatur, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des Panasonic-Vertragshändlers.
- Das Design und die Spezifikationen unterliegen Änderungen ohne vorherige Ankündigung.

Information on Disposal for Users OF Waste Electrical & Electronic Equipment (Private households)

This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.



For proper treatment, recovery and recycling. Please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point. Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (Appareils ménagers domestiques)



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales. Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

User-Informationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (Privat-Haushalte)

Dieses Symbol auf dem Produkt und/oder den Begleitunterlagen bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht mit dem allgemeinen Haushaltsabfall vermischt werden sollten.



Für die ordnungsgemäße Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung. Bringen Sie diese Produkte bitte zu den gekennzeichneten Sammelstellen, wo sie kostenfrei angenommen werden. Alternativ können Sie in einigen Ländern Ihre Produkte bei Ihrem Vertragshändler beim Kauf eines gleichwertigen neuen Produktes abgeben.

Die korrekte Entsorgung dieses Produkts ermöglicht die Einsparung wertvoller Ressourcen und verhindert mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt, die ansonsten durch die unsachgemäße Entsorgung entstehen können. Bitte wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde um weitere Details ihrer nächsten Rücknahmestelle zu erfahren.

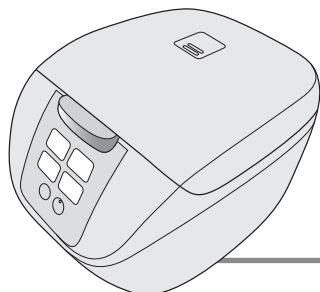
Die unsachgemäße Entsorgung dieses Abfalls unterliegt eventuellen Strafmaßnahmen, gemäß der staatlichen Rechtsvorschriften.

Informationen bzgl. der Entsorgung von Abfall in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union.

Dieses Symbol ist ausschließlich in der Europäischen Union gültig.

Falls Sie dieses Produkt entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder Ihrem Vertragshändler um die korrekte Entsorgungsart zu erfahren.

FR/EU

Panasonic[®]**Gebruiksaanwijzing**Elektronische Rijstkoker Voor huishoudelijk gebruik**Istruzioni per l'uso**Bollitore elettrico per il riso Uso domestico**Manual de instrucciones**Arrocera eléctrica Uso doméstico

Model Nr. 1.0L **SR-DF101**
 Modello N. 1.8L **SR-DF181**
 N.º de modelo 1.8L **SR-DF181**

Inhoudsopgave

Veiligheidsmaatregelen 40~41	Vóór gebruik
Onderdelen aanduiding 42	
• Bedieningspaneel 42	
• Gehele installatie 42	
Vorbereitung 43	U Gebruik
Functie 44	
• Snel koken/Stoom 44	
• Witte rijst • Warmhoud 45	
• Bruine rijst 46	
• Pap/Soep 47	
Recepten 48~49	
Schoonmaak en onderhoud 50	
Het oplossen van problemen ... 51	De problemen
Specificaties 51	

Tabella dei contenuti

Misure di sicurezza..... 52~53	Prima dell'uso
Parti di identificazione..... 54	
• Pannello di controllo 54	
• L'intera unità 54	
Preparativi 55	Uso
Funzioni 56	
• Cuoco veloce/Vapore..... 56	
• Riso bianco • Tenere al caldo .. 57	
• Riso integrale..... 58	
• Porridge/Zuppa 59	
Ricette 60~61	
Pulizia e manutenzione 62	
Risoluzione dei problemi 63	In difficoltà
Specificazioni..... 63	

Índice

Precauciones de seguridad ... 64~65	Antes del uso
Identificación de las partes..... 66	
• Panel de control..... 66	
• Unidad completa..... 66	
Preparación..... 67	Uso
Funciones 68	
• Cocción rápida/AI vapor..... 68	
• Arroz blanco • Mantener caliente... 69	
• Arroz integral 70	
• Avena/Sopa 71	
Recipes..... 72~73	
Cuidado y limpieza 74	
Solución de problemas 75	Solución de problemas
Especificaciones..... 75	

Hartelijk dank voor het aanschaffen van het Panasonic product.

- Dit product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gelieve deze instructies nauwkeurig te lezen en vold de veiligheidsmaatregelen voordat u dit product gebruikt.
- Alvorens dit product in gebruik te nemen **gelieve bijzondere aandacht te schenken aan "Veiligheidsmaatregelen" (Pagina 40~41)**.
- Please Zorg ervoor dat de datum en de naam van de winkel van aankoop worden afgestempeld en bewaar het met deze Gebruiksaanwijzingen.

Bewaar het voor later gebruik

Grazie per l'acquisto del prodotto Panasonic.

- Questo prodotto è destinato solo per uso domestico.
- Si prega di leggere attentamente le istruzioni e di seguire le precauzioni di sicurezza quando si utilizza questo prodotto.
- Prima di utilizzare questo prodotto si prega di dare **la vostra particolare attenzione alle "Misure di sicurezza" (Pagina 52~53)**.
- Si prega di assicurarsi che la data e il nome del negozio di acquisto sono stampate e tenetelo con queste Istruzioni per l'uso.

Riservatelo per un uso successivo

Gracias por adquirir este producto Panasonic.

- Este producto es únicamente para uso doméstico.
- Lea atentamente este manual de instrucciones y cumpla las medidas de seguridad cuando utilice este aparato.
- **Antes de utilizar este aparato, preste especial atención al apartado "Precauciones de seguridad" (páginas 64~65)**.
- Asegúrese de que la fecha y nombre del establecimiento de compra estén sellados y consérvelos con este manual.



Consérvelo para futuras consultas

Veiligheidsmaatregelen



Moet worden opgevolgd!

Om ongelukken of verwondingen aan de gebruikers, andere mensen en schade aan eigendommen te voorkomen, gelieve de onderstaande instructies te volgen.

■ De onderstaande tabellen geven de mate van schade veroorzaakt door verkeerd gebruik.


 WAARSCHUWING : Geeft ernstige letsel of dood aan.	 VOORZICHTIG : letsel of materiële schade.
--	--

■ De symbolen zijn geclassificeerd en worden als volgt toegelicht


 Deze symbolen geven een verbod aan	 Dit symbool geeft vereiste aan die moeten gevolgd.
--	--

WAARSCHUWING

■ Gebruik geen huishoudelijke apparaten als de stroomkabel of stekker beschadigd is of de stekker los contact maakt met het stopcontact.


 (Het kan een elektrische schok, kortsluiting of brand veroorzaken.)

■ Geen voorwerpen in de opening of spleet.

 Met name metalen voorwerpen zoals pennen of draden. (Het kan kortsluiting of elektrische schok veroorzaken.)


■ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis mits zij begeleiding of instructies zijn gekregen betreffende het gebruik van dit apparaat op een veilige manier en de betrokken gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet zonder toezicht worden gedaan door kinderen.

■ Reinig de stekker regelmatig.

 (Een vervuilde stekker kan leiden tot onvoldoende isolatie als gevolg van vocht, en kan brand veroorzaken.)

• Haal de stekker uit de stopcontact en veeg het met een droge doek.


■ Beschadig het netsnoer of de stekkerniet.

 Volgende acties zijn ten strengste verboden.

Het wijzigen van, het plaatsen in de buurt van verwarmingselementen, buigen, draaien, trekken, zware voorwerpen erop plaatsen, en bundelen het snoer. (Het kan een elektrische schok, kortsluiting of brand veroorzaken.)


• Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of andere gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

■ Dompel het apparaat niet onder in water of spat het niet nat.

 (Het kan een kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.)


• Informeer bij een erkende dealer als er water in het toestel terecht is gekomen.

■ Gebruik alleen een stopcontact met 10 ampère vermogen en elektrische wisselstroom bij 230 volt.

 (Aansluiten van andere apparaten op hetzelfde stopcontact kan elektrische oververhitting veroorzaken, die brand kan veroorzaken.)

• Gebruik alleen een verlengde snoer bij een vermogen van minimum 10 ampère.


■ Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en haal de stekker uit in het geval van afwijkende situaties en afbreken van.

 (Het kan rookontwikkeling, brand of elektrische schok veroorzaken.)


(Bijvoorbeeld voor afwijkende situaties of het afbreken)

• De stekker en de stroomkabel abnormaal heet worden.
• De stroomkabel is beschadigd of stroomuitval optreedt wanneer het wordt aangeraakt.
• Het hoofdonderdeel is vervormd of abnormaal heet is.
• Het apparaat verspreidt rook of verschroeide geur.
• Er zijn scheuren, loszittende of wiebelen van het apparaat.
• De verwarmingsplaat is kromgetrokken of de pan is vervormd.
→ Gelieve bij een erkend Panasonic servicecentrum onmiddellijk navraag te doen over inspectie en reparatie.

■ De stekker niet in of uit het stopcontact halen met natte handen.


 (Het kan elektrische schok veroorzaken.)

■ Breng je gezicht niet dicht bij de stoom ontluchting of aanraken met uw hand. Houd de stoom ontluchting buiten het bereik van kleine kinderen.

 Stoom ontluchting (Het kan brandwonden veroorzaken.)




■ Dit apparaat mag niet worden veranderd, gedemonteerd of gerepareerd.

 (Het kan brand, elektrische schokken of letsel tot gevolg hebben.)

• Gelieve informatie op te vragen bij de winkel of de reparatie afdeling van een erkende dealer.

■ Steek de stekker stevig in.

 (Anders kan dit elektrische schok veroorzaken en brand veroorzaken door de hitte die rond de stekker kan genereren.)

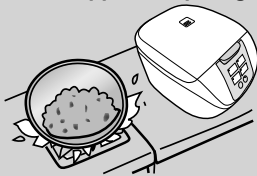
• Gebruik geen kapotte stekker of een loszittend stopcontact.

Veiligheidsmaatregelen

Moet worden opgevolgd!

⚠ VOORZICHTIG

■ Gebruik het apparaat op volgende plaatsen.



- Een plek waar het kan worden bespat met water of in de buurt van een warmtebron.
- Een plek met oneffen oppervlak of op niet-hittebestendig tapijt.
- In de buurt van een muur of meubilair. (Het kan verkleuring of vervorming veroorzaken.)

■ Verwarmingselementen niet aanraken terwijl het apparaat in gebruik is of na het koken.

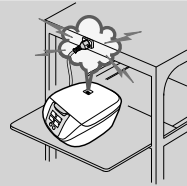


Voor de verwarmingsplaat (Dit kan brandwonden veroorzaken.)

■ De stekker mag niet worden blootgesteld aan stoom.



• De stekker niet blootstellen aan stoom als deze is aangesloten. (Het kan kortsluiting of brand veroorzaken.) Bij gebruik van een kast met schuiftafel, gebruik het apparaat waar de stekker niet kan worden blootgesteld aan stoom.



■ Raak de haaktoets niet aan terwijl u het apparaat verplaatst.



(Hierdoor kan het buitenste deksel geopend worden, hetgeen resulteert in brandwonden.)

■ Zorg ervoor dat u de stekker vasthoudt wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt.



(Anders kan dit elektrische schok, kortsluiting veroorzaken, hetgeen resulteert in brand.)

■ Gebruik de kabelset niet voor (voor instrument stekker en stopcontact), die is niet specificeerd voor gebruik met dit apparaat. Draag ze ook niet over.



(Het kan elektrische schok, lekken, en brand veroorzaken.)

■ Open het de buitendeksel niet tijdens het koken.



(Het kan brandwonden veroorzaken.)

■ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet gebruikt wordt.



(Anders kan veroorzaken een elektrische schok en veroorzaakt door een kortsluiting als gevolg van de verslechtering van de isolatie fire.)

■ Gelieve het apparaat te laten afkoelen voordat u het reinigt.



(Het aanraken van hete onderdelen kan brandwonden veroorzaken.)

■ Gebruik geen andere pannen dan degene die zijn specificeerd.



(Het kan brandwonden en schade als gevolg van oververhitting of storingen veroorzaken.)

Vóór gebruik

Voorzorgsmaatregel voor Gebruik

Gelieve de juiste hoeveelheid rijst en water erin te doen en selecteer functies correct volgens de gebruiksaanwijzing.

(Om te voorkomen dat rijst water overstroomt, half-gekookte rijst of verschroeide rijst.)

Zet geen ingrediënten rechtstreeks in het apparaat om te worden gekookt waarin geen pan is geplaatst.

(Dus om eventuele aangezogen verontreinigingen te voorkomen, die defecten veroorzaken.)

Gebruik het apparaat niet op een warmte-label voorwerp zoals tapijt, elektrische verwarming tapijt en tafelkleed (gemaakt van vinyl plastic), etc.

(Dus om slechte bereiding of brand te voorkomen.)

Voordat u het apparaat gebruikt, verwijder de beschermende verpakking op de pan en de anti-aanslag papier tussen de pan en de gegoten verwarmers.

(Dus om slechte bereiding of brand te voorkomen.)

Bedek de buitendeksel niet met een doek of andere voorwerpen als het apparaat in gebruik is.

(Ten einde vervorming, kleurverandering van de buitendeksel of storing te voorkomen.)

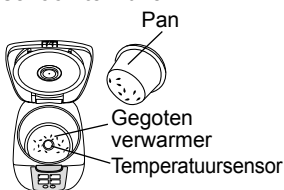
Vermijd het gebruik van het apparaat in direct zonlicht.

(Om leuerverandering te voorkomen.)

Serveren het rijst niet uit met een metalen voorwerp.

(Om krassen op de pan en afschilferen van de deklaag te voorkomen.)

Gelieve altijd de vreemde voorwerpen zoals rijst op de pan, gegoten verwarmers en temperatuursensor schoon te maken.



- Niet kantelen of omverwerpen van het apparaat.
- Voor het reinigen, schakel de stroom uit en trek de stekker uit het stopcontact.

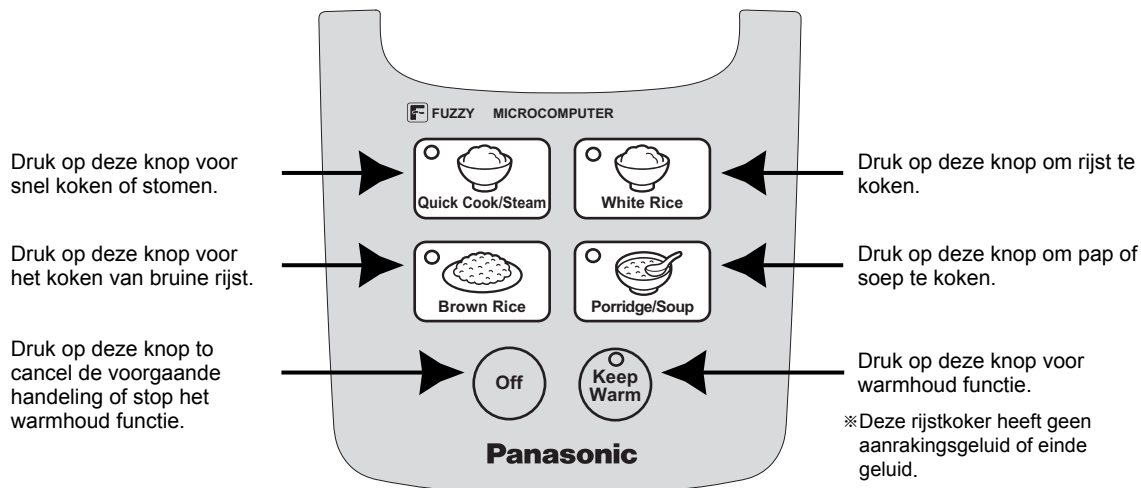
Wanneer er sprake is van enig overloop van rijst water uit de stroom ontluchting, trek de stekker direct uit om de stroomvoorziening los te koppelen. Gebruik niet hervatten totdat de rijst water op de stekker en het instrument stekker is gereinigd met een droge doek.

Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor commerciële of industriële doeleinden anders dan kook doeleinden.

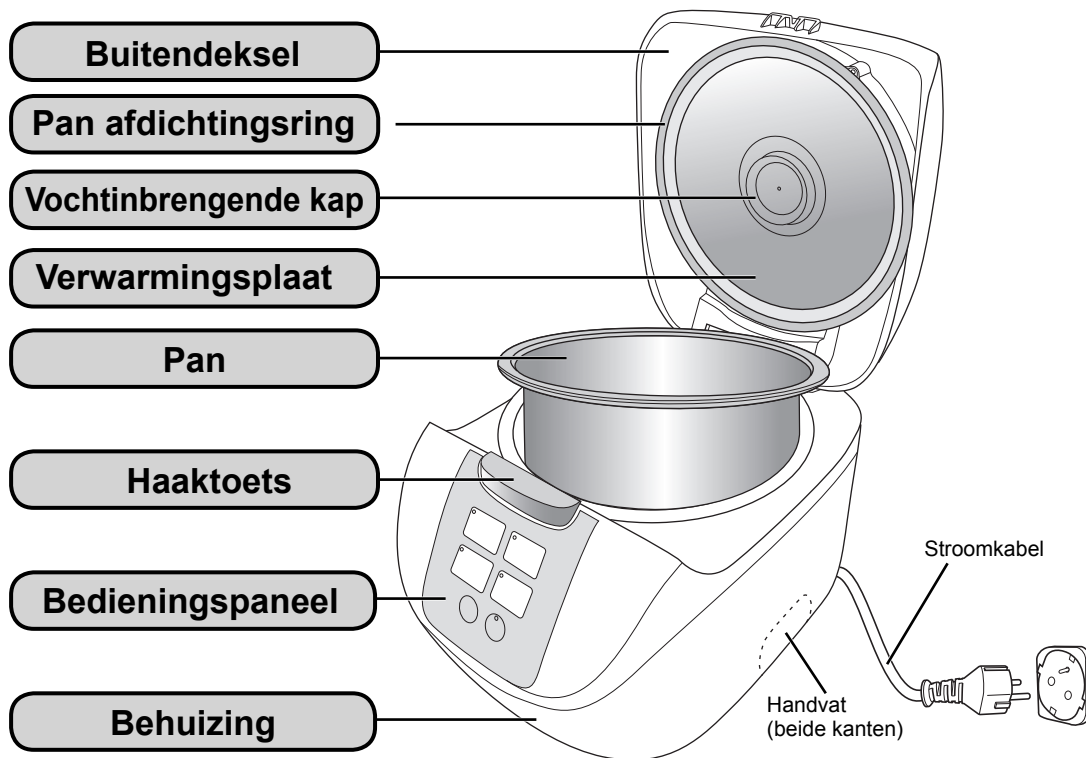
Indien tijdens de werking van het apparaat stroomstoring optreedt kan bereidingsresultaat worden beïnvloed.

Onderdelen aanduiding

Bedieningspaneel

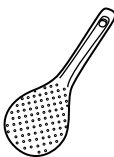


Gehele installatie



Accessoires

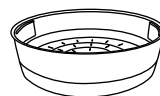
※ Reinig de accessoires voordat u die gebruikt.



Rijstlepel (1)



Maatbeker (ongeveer 180 mL) (1)

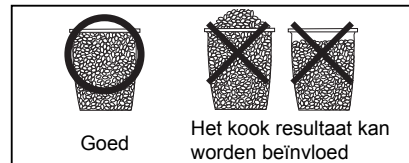


Stoommand (1)

Vorbereiding

1 Meet de rijst met de meegeleverde maatbeker

- Het volume van de maatbeker is ongeveer 180 mL (150 g).
- De maximale hoeveelheid rijst die in een keer kan worden gekookt is P51.
- Bij het gebruik van 1,8 L Model voor het snel koken van rijst of koken van lange-vormige rijst, houd de maximale hoeveelheid rijst binnen de 8 kopjes.

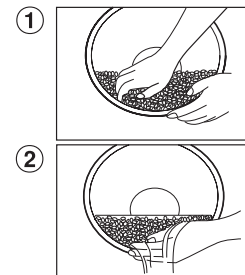


2 Was de rijst tot dat het water relatief helder wordt

- ① Was de rijst snel met veel water en roer de rijst lichtjes om het te wassen terwijl u het water ververst.
- ② Herhaal dit een aantal keren [was de rijst → giet water weg], totdat het water relatief helder wordt.

Attentie

- Om krassen te voorkomen op de antiaanbaklaag op de pan oppervlak, was de rijst niet in de pan.
- Was de rijst grondig. Anders kan rijstkorst verschijnen en de overgebleven rijstzemelen kunnen de smaak van de rijst beïnvloeden.



3 Doe het gewassen rijst in de pan

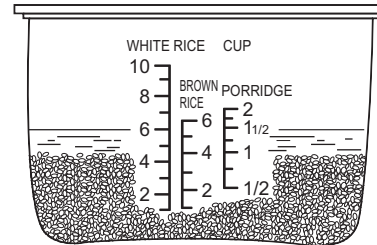
- Voeg water toe tot de gewenste waterlijn en droog de buitenkant van de pan.
- Bij het toevoegen van water, let dan op de balans aan beide zijden en houd ze op dezelfde hoogte.
 - Bij het koken van soep mag de totale volume ingrediënten en het water niet hoger zijn dan de maximale waterlijn voor "PORRIDGE" (PAP).
 - Bij het koken van gemengde rijst of kleefrijst, voeg water toe volgens de onderstaande tabel.

Rijst hoeveelheid (maatbeker)	Water hoeveelheid (maatbeker geleverd)			
	Gemengde rijst		Kleefrijst	
	1,0L Model	1,8L Model	1,0L Model	1,8L Model
1	1½	1½	1¼	1¼
2	2¾	2¾	2	2
3	4	4	3	3
4	–	5	–	4
5	–	6¼	–	5

※ Bovenstaande hoeveelheden water kunnen geheel naar wens worden verhoogd of verlaagd.

<Voorbeeld>

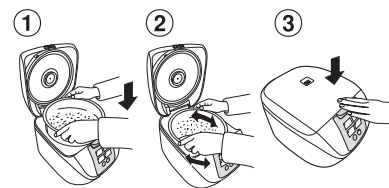
Als de hoeveelheid rijst 6 maatbekers is, was de rijst en zet het in de pan, voeg dan water in de pan tot het wateroppervlak schaal "6" op de waterlijn bereikt of "WHITE RICE" (WITTE RIJST).



(Voorbeeld: 1,8 L Model)

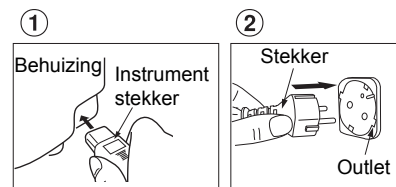
4 Zet de pan in de behuizing en sluit het buitendecksel

- Om de panbodem nauwkeurig te kunnen bevestigen aan de gegoten warmer, roteer de pan 2 tot 3 keren langs the richting die is aangegeven door de pijl.
- Controleer of the vochtinbrengende kap goed is geplaatst. (P50)
- Bij het sluiten van de buitendecksel, bevestig "klik" geluid te horen.



5 Sluit de stekkers aan

- Sluit het instrument eerst aan de behuizing en dan de stekker aansluiten. Zorg ervoor dat beide stekkers stevig zijn verbonden.



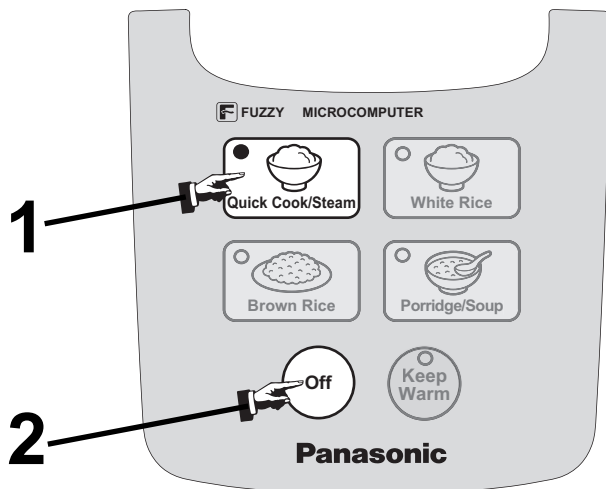
Attenties

※ Bij het gebruik van de stoommand tijdens het koken van rijst, raadpleeg de tabel aan de rechterkant voor de maximale kook volumes.

Maximum kook volume (maatbeker geleverd)

Modelnr	1,0L Model	1,8L Model
Maximum kook volume	2	5

Functie Snel koken/Stoom (Quick Cook/Steam)

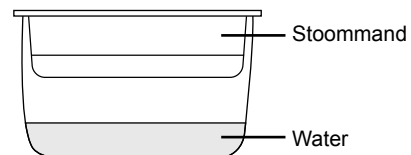


Herinnering

- Bij het stomen van voedsel en tegelijkertijd rijst koken, selecteer [White Rice] functie.
- De stoomtijd wordt bepaald op basis van de hoeveelheid water in de pan. Pas de hoeveelheid water aan volgens de tijd die nodig is.
- Nadat het water is gekookt en volledig verdampt, zal de rijstkoker automatisch op de warmhoud functie springen.
- Als u de stoom functie wil stoppen tijdens het koken, druk de [Off] knop.
- [Quick Cook/Steam] knop kan worden gebruikt voor het snel koken van rijst, raadpleeg P45. [White Rice] voor gedetailleerde werkingen. Omdat de kooktijd kort is, kan de rijst harder zijn of rijstkorst.

Werking (Bijvoorbeeld: stoom met [Quick Cook/Steam] functie)

- Voeg een juiste hoeveelheid water toe (raadpleeg onderstaande tabel).
- Plaats het stoommand in de pan.
- Plaats het voedsel dat moet worden gestoomd in het stoommand.
- Sluit de buitendeksel.



1 Druk op de [Quick Cook/Steam] knop

- Licht het lampje voor [Quick Cook/Steam] op en begint het stomen.

◆ De indicator licht op



Tabel van stoomtijd en water hoeveelheid. De gehele duur van het begin tot het einde verwijst naar de tijd in de onderstaande tabel.

Water hoeveelheid (ongeveer.)	½ Maatbeker	1 Maatbekers	2 Maatbekers	3 Maatbekers
Stoomtijd (ongeveer.)	15 Minuten	30 Minuten	50 Minuten	65 Minuten

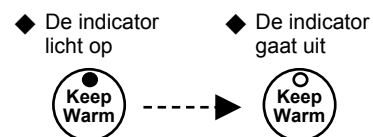
※De maximale stoomtijd is ongeveer 70 minuten. Als de tijd om is, maakt niet uit of het water volledig verdampt is of niet, de rijstkoker automatisch op de warmhoud functie springen.

Het koken is voltooid

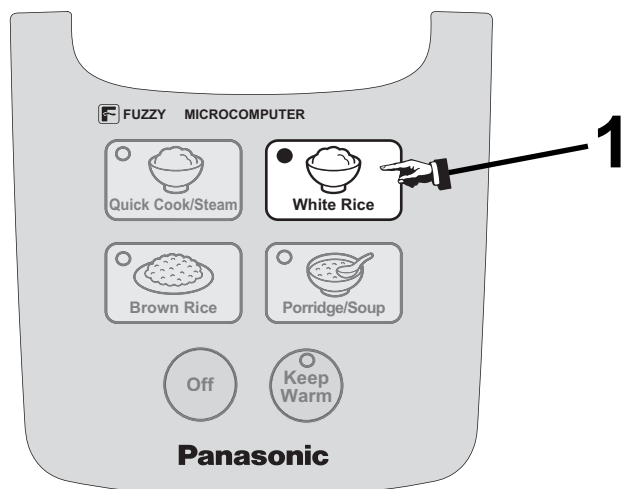
- Nadat het water in pan begint te koken en volledig is verdampt, zal de stoom functie is beëindigd en de rijstkoker zal automatisch op de warmhoud functie springen.

2 Druk op de [Off] knop

- Er wordt niet met geluid aangegeven dat het kookproces voltooid is.
- Op dit moment is de stoommand zeer warm. Wees voorzichtig bij het eruit halen.



Functie Witte rijst • Warmhoud (White Rice • Keep Warm)



Herinnering

- Bij het koken van gemengde rijst of kleefrijst, selecteer de [White Rice] functie. Voor waterhoeveelheid, raadpleeg P43.
- Rijst gekookt met de [White Rice] functie kan zachter zijn en heeft een betere smaak.

Werking (Bijvoorbeeld: kook de rijst met [White Rice] functie)

1 Druk op de [White Rice] knop

- De indicator voor [White Rice] licht op en het koken begint.

◆ De indicator licht op



Kooktijd (referentie)

Quick Cook	Ongeveer 30 minuten
White Rice	Ongeveer 38 minuten

- De vereiste referentietijd voor het koken op de voltage van 230 V, de kamertemperatuur van 20 °C, het watertemperatuur van 18 °C en de gemiddelde rijst hoeveelheid heeft betrekking op de tijd aangegeven in de linker tabel. (1,0 L Model: 3 bekers, 1,8 L model: 5 bekers)
- De kooktijd kan enigszins variëren op basis van verschillende voltages, kamertemperatuur, watertemperaturen, water hoeveelheden, rijst hoeveelheden en rijst kwaliteiten.
- De kooktijd van gemengde rijst of kleefrijst kan variëren door de verschillende ingrediënten toegevoegd aan de rijst.

Het koken is voltooid

Roer de rijst los

- Nadat het koken is voltooid, zal de rijstkoker automatisch op de warmhoud functie springen. Om te voorkomen dat de rijst aan elkaar gaat kleven, roer de rijst los na het koken.
- Er wordt niet met geluid aangegeven dat het kookproces voltooid is.

◆ De indicator licht op

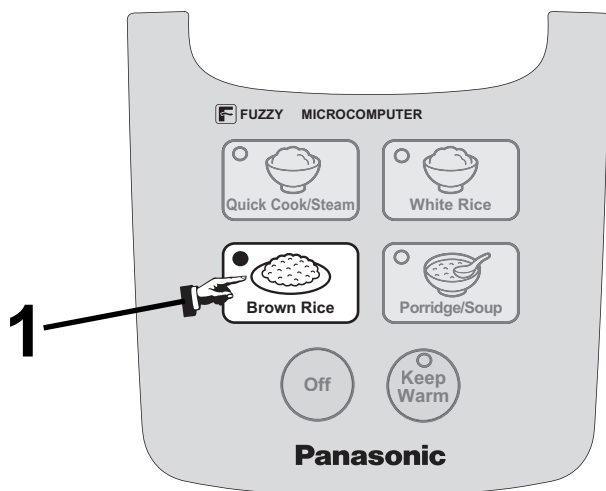


Warmhouden

- **Als het kookproces is voltooid, zullen alle functies automatisch op de warmhoud functie springen. Maar sommige functies worden aanbevolen warmhoud functieniet te gebruiken function, als het kookproces is voltooid, druk op de [Off] knop na het koken.**
- U kunt de rijst niet langer dan 5 uren op de warmhoud functie houden om te voorkomen dat de smaak wordt beïnvloed of leiden tot vreemde geur.
- Wanneer op de warmhoud functie, kunnen er enkele druppels bij de rand van de pan zijn.
- De rijst smaak kan worden beïnvloed als de rijstlepel nog in de rijstkoker is, wanneer de rijst in warmhoud-functie is.

Menu	Warmhouden	Het resultaat na warm
Snel koken, Witte rijst, Soep	○	
Bruine rijst, Gemengde rijst, Kleefrijst	×	Invloed op de smaak hebben of vreemd geur veroorzaken smell
Pap	×	Rijst niet uitzetten

Functie Bruine rijst (Brown Rice)



■ Herinnering

- Gebruik de warmhoud functie niet voor de bruine rijst, om te voorkomen dat de smaak wordt beïnvloed.
- Bruine rijst is een type rijst die moeilijk te koken is. Voor het koken moet de rijst eerst 1 uur geweekt zijn, zodat de korrels voldoende water kunnen absorberen voor een bevredigend kook effect.

Werking (Bijvoorbeeld: kook de rijst met [Brown Rice] functie)

1 Druk op de [Brown Rice] knop

- De indicator voor [Brown Rice] licht op en het koken begint.

◆ De indicator licht op



■ Kooktijd (referentie)

Brown Rice	Ongeveer 1 uur en 50 minuten
------------	------------------------------

- De vereiste referentietijd voor het koken op de voltage van 230 V, de kamertemperatuur van 20 °C, het watertemperatuur van 18 °C en de gemiddelde rijst hoeveelheid heeft betrekking op de tijd aangegeven in de linker tabel. (1,0 L Model: 2 bekertjes, 1,8 L model: 3 bekertjes)
- De kooktijd kan enigszins variëren op basis van verschillende voltages, kamertemperatuur, watertemperaturen, water hoeveelheden, rijst hoeveelheden en rijst kwaliteiten.

Het koken is voltooid

Roer de rijst los

- Nadat het koken is voltooid zal de rijstkoker automatisch op de warmhoud functie springen. Echter, warmhoud functie wordt niet aanbevolen om te voorkomen dat de smaak wordt beïnvloed, druk op de [Off] knop na het koken.
- Er wordt niet met geluid aangegeven dat het kookproces voltooid is.

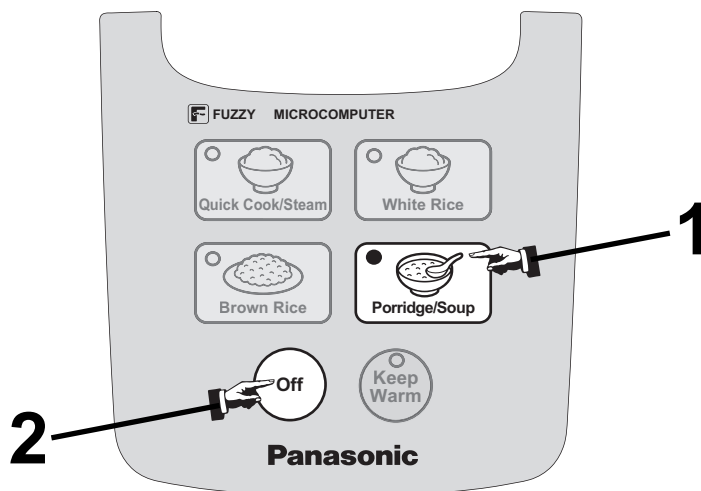
◆ De indicator licht op



◆ De indicator gaat uit



Functie Pap/Soep (Porridge/Soup)



■ Herinnering

- Onjuiste waterhoeveelheid of rijst hoeveelheid kan leiden tot overkoken van rijst water uit de stoom opening.
- Als de buitendeksel wordt geopend tijdens het koken, kan de hoeveelheid vochtcondensatie verhoogd worden.
- Wanneer de pap op de warmhoud functie staat voor een te lange periode zal het dikker worden.
- Iedere keer na gebruik moet de vochtkap worden afgenomen en schoongemaakt om vreemde geuren te voorkomen.

Werking (Bijvoorbeeld: als pap wordt gekookt met [Porridge/Soup] functie)

1 Druk op de [Porridge/Soup] knop

- De indicator voor [Porridge/Soup] licht op en het koken begint.
- Referentie kooktijd (ongeveer): 1 uur en 30 minuten.

※ Wanneer de maximale koken volume van de soep (ingrediënten en water) de maximale waterlijn voor "PORRIDGE"(PAP), overschrijdt, kunnen overkoken of half-gekookte soep voorkomen. (Zie P51 voor specificaties)

◆ De indicator licht op



Het koken is voltooid

2 Druk op de [Off] knop

- Als het kookproces voorbij is, zal de rijstkoker automatisch op de warmhoud functie springen. Echter, warmhoud functie wordt niet aangeraden om de smaak te beïnvloeden, druk op de [Off] knop na het koken.
- Er wordt niet met geluid aangegeven dat het kookproces voltooid is.


◆ De indicator licht op



◆ De indicator gaat uit



Recepten

- Voorzichtig:**
- Vanwege de verschillende ingrediënten toegevoegd aan de rijst, kan er geschroeid rijst onderin de pan zitten.
 - In dit recept, het kook volume 1,8 L Model. Raadpleeg de specificaties op  P51 voor het kook volumes voor 1,0 L Model.
 - 1 beker (maatbeker): ongeveer 150 g.

Gemengde Kip Met Rijs

Ingrediënten:

Rijst	3 maatbekers
Water	4 maatbekers
Kip	80 g, in kleine stukjes gesneden
Kluiswortel	35 g, gesneden
Champignon	2 stuks, na geweekt te hebben in water, verwijder de bodem en versnipperen in reepjes
Gebakken tahoe	2 stuks, Giet met warm water erover heen om vet te verwijderen en vervolgens versnipperen in reepjes
Wortel	40 g, versnipperd in reepjes

Kruiden:

Kook wijn, soyasaus	20 mL ieder
Zout	3 g

Bereidingswijze:

- 1) Kook de kip en klis korte tijd in heet water en direct uitlekken.
- 2) Was de rijst, zet het in de pan en voeg 4 maatbekers water toe.
- 3) Doe de kruiden in de pan, roeren en zet de overige ingrediënten erin. Sluit de buitendeksel.
- 4) Druk op de [White Rice] knop om het koken te starten. Als het koken is voltooid, kunt u genieten van de maaltijd.

Maïs en Rib Soep

Ingrediënten:

Ribben	500 g, gehakt in stukjes van 5 cm
Maïs	2, ongeveer 450 g, gesneden in stukjes van 5 cm
Water	5 maatbekers

Kruiden:

Zout	6.5 g
------	-------

Bereidingswijze:

- 1) Zet de ribben in kokend water om de resterende bloed te verwijderen en laten afleken voor later gebruik.
- 2) Doe alle ingrediënten in de pan, voeg zout toe en sluit de buitendeksel.
- 3) Druk op de [Porridge/Soup] knop, en het kookproces zal na ongeveer 1 uur en 30 minuten eindigen. (Andere kruiden zoals kippoeder kunnen worden toegevoegd naar uw persoonlijke voorkeur.)

Recepten

Dim Sum (bevroren)

Ingrediënten:

(A) Kleine stukken

Garnalen dumplings

Sumai

(B) Grote stukken

Gestoomde BBQ varkensvlees broodjes

Gestoomde broodjes

Kleefrijst in lotusbladeren

Bereidingswijze:

- 1) Ontdooien is niet vereist. Gewoon de bevroren Dim Sum op de stoommand zetten en spuit wat water over de Dim Sum.
- 2) Doe een 1/2 maatbeker koud water in de pan.
- 3) Zet het stoommand in de pan en sluit de buitendeksel.
- 4) Druk op de [Quick Cook/Steam] knop, wacht ongeveer 10 minuten and druk dan op de [Off] knop.

Mung Bonen en Lilium Congee

Ingrediënten:

Mung bonen 70 g

kleefrijst 70 g

Lilium 10 g

Kruiden:

Suiker Naar eigen voorkeur

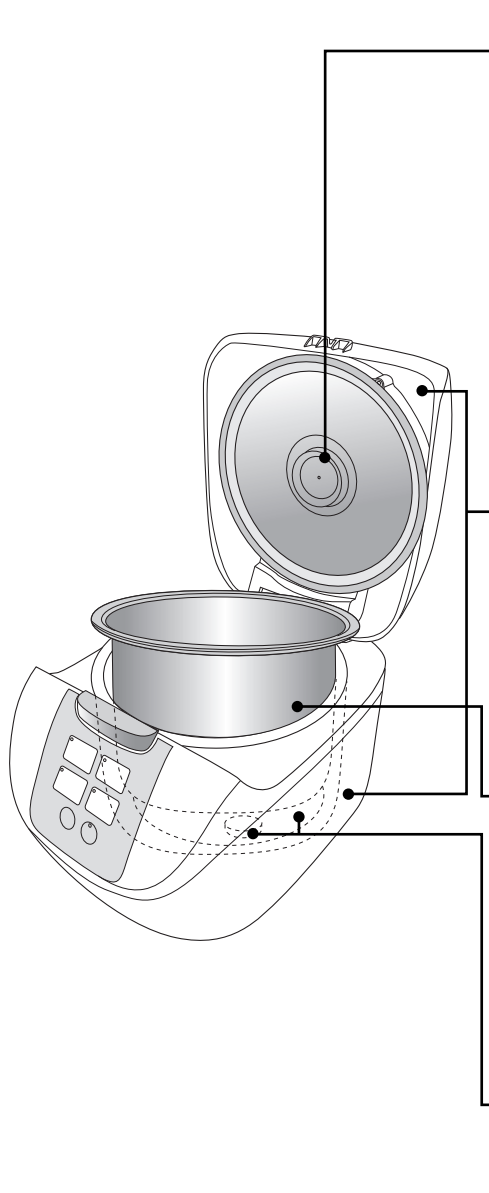
Bereidingswijze:

- 1) Doe de gewassen mung bonen, kleefrijst en Lilium in de pan en voeg water toe tot schaal 1 op de waterlijn voor "PORRIDGE"(PAP).
- 2) Sluit de buitendeksel en druk op de [Porridge/Soup] knop. Het kookproces eindigt na ongeveer 1 uur en 30 minuten.
- 3) Voeg wat suiker toe op basis van persoonlijke voorkeur en geniet van de maaltijd.

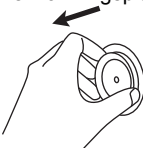

Schoonmaak en onderhoud

Attenties

- Voor het reinigen en onderhoud, gelieve eerst de stekker uit te trekken. Reinig de rijstkoker niet als het niet is afgekoeld.
- Bij het schoonmaken van de rijstkoker, niet ondergedompeld in water houden of schoonmaken met verfdunner, alcohol, het schoonmaak poeder of harde borstel, enz.
- Gebruik geen afwasmachine.



Vochtinnbrengende kap

Demontage Trek weg bij de verwarmingsplaat. 	Assemblage Steek in het gat op de verwarmingsplaat een omgekeerde richting bij het demonteren. Gelieve volledig in te brengen in het gat om te voorkomen dat het eraf valt. 
--	---

Voorzichtig

- De vochtkap kan direct worden afgenomen. Schoonmaken na ieder gebruik.
- Na het reinigen, niet drogen in een vaatwasser etc.;
- anders kan vervorming of scheuren worden veroorzaakt.
- Bij het installeren na het reiniging, moet u ervoor zorgen dat de afdichting op de vochtkap is geïnstalleerd.

Gehele installatie • Buitendecksel (verzegelde gedeelte)

Reinigen met een goed uitgewrongen doek.

- Als vreemde objecten niet worden verwijderd, kunnen de vreemde objecten kleven op de plaat en zal het moeilijk worden deze te verwijderen. Reinig de verwarmingsplaat na ieder gebruik. Aangezien de metalen delen worden verwarmd, kan kleurverandering optreden of strepen op de oppervlak, die geen invloed hebben op de normale functie.
- Do Trek de pan afdichting niet uit.

Pan

- Reinigen met verdund schoonmaakmiddel en zachte spons. Veeg water van de pan.
- Kleurverandering of strepen kunnen op fluorideren deklaag oppervlak voorkomen, dat geen invloed heeft op de menselijke gezondheid of de normale functies van de rijstkoker.
- Afhankelijk van de gebruiksfrequentie kunnen wrijfsporen op de buitenkant van de pan voorkomen, die geen invloed op de prestaties van de rijstkoker.

Temperatuursensor • Gegoten verwarmmer

- Als er vreemde objecten kleven aan zulke onderdelen, zachtjes schrobben met fijne krokuspapier (#600) of een droge doek.

Accessoires

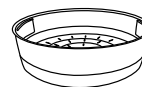
Reinigen met verdund schoonmaakmiddel en zachte spons.



Rijstpepel



Maatbeker



Stoommand

Het oplossen van problemen

Controleer de volgende items

Bij de volgende gebeurtenissen Items om te controleren	Rijst				Rijst korst geschroeid	Rijst warmgehouden			Knopfuncties werken niet	De volgende geluiden worden weergegeven tijdens het koken
	Harder	Half gekookt	Zachter	Rijstwater leep over		vreemde geur	Kleurverandering	Droog		
• Onjuiste rijst hoeveelheid of waterhoeveelheid	●	●	●	●					<ul style="list-style-type: none"> • De stekker wordt uitgetrokken en raakt los. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer er een [klik] geluid tijdens het koken klinkt, wordt de temperatuur door gegoten verwarmer aangepast, dit is geen defect. • Wanneer er een [pop] geluid klinkt tijdens het koken, zijn het waterdruppels aan de onderkant van de pan (buitenkant) breekt na verwarmd te zijn. Dit is geen storing.
• Rijst is niet goed gewassen				●	●					
• De bodem van de pan is ongelijk	●	●			●					
• Er zijn vreemde voorwerpen aan de buitenkant van de pan of temperatuursensor	●	●	●		●					
• De buitendeksel is niet goed gesloten	●			●				●		
• De vochtinbrengende kap is niet correct geïnstalleerd	●			●		●	●	●		
• Vet wordt toegevoegd tijdens het koken van de rijst	●	●				●				
• Nadat het koken is voltooid, is de rijst niet los	●		●							
• Meer dan 5 uren warmhouden • De hoeveelheid rijst warm gehouden is te weinig	●					●	●	●		
• De rijstlepel is in de rijstkoker achtergebleven als de rijst op warmhoud staat						●				
• De koude rijst wordt warm gehouden						●	●	●		
• De buitendeksel is niet goed gesloten • De pan is niet schoongemaakt					●	●				
• Tijdens het koken is de stekker uitgetrokken of de [Off] knop is aangeraakt		●								
• De verkeerde knop is ingedrukt	●	●	●	●	●					

Specificaties

Model Nr.		SR-DF101	SR-DF181
Vermogen/nominale frequentie		230 V ~ 50 Hz	
Nominaal vermogen (rijst koken)		750 W	
Nominaal volume van de pan L		3	4,8
Rijst kookvolume (rijst hoeveelheid) L	Witte rijst/Snel koken	0,18~1,0 [1~5.5 bekers]	0,18~1,8 [1~10 bekers] Snel koken [1~8 bekers]
	Bruine rijst	0,18~0,54 [1~3 bekers]	0,18~1,08 [1~6 bekers]
	Gemengde rijst/Kleefrijst	0,18~0,54 [1~3 bekers]	0,18~0,9 [1~5 bekers]
Pap kookvolume (rijst hoeveelheid) L		0,09~0,18 [$\frac{1}{2}$ ~1 bekers]	0,09~0,36 [$\frac{1}{2}$ ~2 bekers]
Maximale kookvolume (ingrediënten + water) for soep L		1,5*	2,3*
Stroomkabel lengte (ongeveer) m		1,0	
Product weegt (ongeveer) kg		2,5	2,8
Afmetingen (ongeveer) cm	Breedte	24,5	
	Lengte	33,9	
	Hoogte	19,9	24,7



- Gemarkerd met *, het betekent dat de maximale kookvolume voor soep de hoogste waterlijn is "PORRIDGE"(PAP).
- Voor stroomkabel vervanging en product reparatie, neem dan contact op met de geautoriseerde service center van Panasonic.
- Het ontwerp en de specificaties zijn bedoeld om gewijzigd te worden zonder voorafgaande kennisgeving.

Misure di sicurezza



Deve essere seguito!

Allo scopo di evitare incidenti o lesioni agli utenti, di altri persone, e danni alla proprietà, si prega di seguire le istruzioni riportate di seguito.

■ La seguente tabella indica il grado di danni provocati da un uso sbagliato.


 AVVERTIMENTO : Indica grave lesioni o morte.	 ATTENZIONE : Indica il rischio di lesioni o danni alla proprietà.
---	--

■ I simboli sono classificati e spiegati come segue.


 Questi simboli indicano il divieto.	 Questo simbolo indica requisito che deve essere seguita.
---	--

AVVERTIMENTO


■ **Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o spina di alimentazione è danneggiato o la spina di alimentazione è vagamente collegato alla presa di corrente.**

 (Essa può causare uno shock elettrico, corto circuito o fuoco.)

■ **Non inserire oggetti nella ventola o distanza.**


 Soprattutto oggetti metallici come spine o fili. (Può causare scosse elettriche o malfunzionamenti.)

■ **Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e competenze se sotto supervisione o in possesso di istruzioni concernenti l'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e a conoscenza dei potenziali rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini privi di supervisione.**

 (Una fiche d'alimentation salie peut causer l'isolation insuffisante due à l'humidité, et peut causer un feu.)


- Débranchez la fiche d'alimentation, et l'essuyez avec un tissu sec.

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

 (Une fiche d'alimentation salie peut causer l'isolation insuffisante due à l'humidité, et peut causer un feu.)

- Débranchez la fiche d'alimentation, et l'essuyez avec un tissu sec.


■ **Non danneggiare il cavo di alimentazione o spina di alimentazione.**

 Le azioni seguenti sono severamente proibiti.

Modifica, mettendo in prossimità elementi riscaldanti, flessione, torsione, trazione, mettere oggetti pesanti sopra, e impacchettare il cavo. (Può provocare una scossa elettrica, corto circuito o fuoco.)


- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o persone qualificate allo scopo di evitare rischi.

■ **Non immergere l'apparecchio in acqua o schizzare con acqua.**

 (Può causare un corto circuito o shock elettrico.)

- Si prega di informarsi con un rivenditore autorizzato se l'acqua penetra all'interno dell'apparecchio.


■ **Utilizzare solo una presa di corrente nominale a 10 ampere e la corrente elettrica alternata a 230 volt.**

 (Collegare altri dispositivi alla stessa presa può causare il surriscaldamento elettrico e può causare un fuoco.)

- Utilizzare solo un cavo esteso nominale di almeno 10 ampere.

■ **Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio e scollegare il connettore di alimentazione in caso di situazioni anomale e violazioni.**


(Può causare fumo, fuoco o scosse elettriche.)

 (per esempio, per situazioni anomale o violazioni)



- La spina di alimentazione e il cavo di alimentazione diventano anormalmente caldo.
- Il cavo di alimentazione è danneggiato o mancanza di corrente si verifica quando viene.
- Il corpo principale è deformato o anormalmente caldo.
- L'unità emette fumo o odore bruciante.
- Ci sono crepe, allentamenti o oscillazioni dell'apparecchio.
- La piastra di riscaldamento è deformato o la pentola viene deformata.

→ Si prega di informarsi al centro di assistenza autorizzato Panasonic per l'ispezione ed immediatamente riparazione.


■ **Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con mani bagnate.**

 (Essa può causare una scossa elettrica.)

■ **Non ottenere il viso vicino al sfiato del vapore o toccare con la mano. Mantenere la presa di vapore fuori dalla portata dei bambini piccoli.**


 Sfiato del vapore (Può causare scottature.) 

■ **Di non modificare, smontare, o riparare questo apparecchio.**

 (Può causare un fuoco, scossa elettrico o lesioni).

- Si prega di informarsi presso il negozio o il reparto riparazioni di un rivenditore autorizzato.

■ **Inserire la spina di alimentazione fermamente.**

 (In caso contrario, potrebbe causare una scossa elettrica e fuoco causato dal calore che può generare intorno alla spina.)

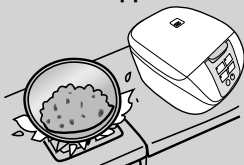
- Non utilizzare una presa di corrente rotto o una presa di corrente allentata.

Misure di sicurezza

Deve essere seguito!

ATTENZIONE

■ Non utilizzare l'apparecchio in seguito posti.



- Il luogo in cui esso può essere spruzzato con acqua o vicino ad una fonte di calore.
- Il luogo, con una superficie irregolare o sul tappeto resistente non-calore.
- Vicino a una parete o mobili. (Potrebbe causare un scolorimento o deformazione.)

■ Non toccare gli elementi riscaldanti, mentre l'apparecchio è in uso o dopo la cottura.

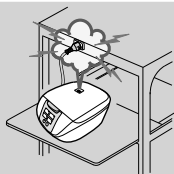


In particolare la piastra di riscaldamento (Può causare bruciate.)

■ Non esporre la spina di alimentazione con vapore.



• Non esporre la presa di alimentazione con vapore quando è collegato. (Potrebbe causare corto circuito o un incendio.) Quando si utilizza un mobile con tavolo scorrevole, utilizzare l'apparecchio in cui la spina non può essere esposta a vapore.



■ Non toccare il pulsante di aggancio mentre si sposta l'apparecchio.



(Essa può causare il coperchio esterno ad aprirsi, causando una bruciatura.)

■ Assicurarsi di mantenere ferma la spina quando si scollega il cavo di alimentazione.



(Altrimenti si può causare una scossa elettrica, corto circuito, con conseguente incendio.)

■ Non utilizzare il set di cavi (per la spina dello strumento e la spina di alimentazione) che non è specificato per l'uso con questo apparecchio. Inoltre, non trasferirli.



(Può causare scosse elettriche, perdite, e fuoco.)

■ Non aprire il coperchio esterno durante la cottura.



(Può causare bruciate.)

■ Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.



(Altrimenti si può causare una scossa elettrica e incendio causato da un corto circuito, a causa dell'isolamento deterioramento.)

■ Si prega di consentire l'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirlo.



(Toccare elementi caldi può causare bruciate.)

■ Non utilizzare altri pentole di quelle specificate.



(Può causare bruciate e lesioni a causa di surriscaldamento o malfunzionamento.)

Prima dell'uso

Precauzioni per l'uso

Metta prego nella giusta quantità di riso e acqua e selezionare le funzioni correttamente in base alle istruzioni per l'uso.

(Al fine di evitare un eccesso di flusso di acqua di riso, riso mezza cotta o riso bruciato.)

Non mettere gli ingredienti per essere cucinati direttamente nella macchina in cui non si trova alcuna pentola.

(Al fine di evitare eventuali impurità che causano fallimento.)

Non utilizzare l'apparecchio su qualsiasi oggetto labile di calore come tappeti, moquette riscaldamento elettrico e tovaglia (materia plastica di vinile), etc.

(Al fine di evitare cucina povera o fuoco.)

Prima di usare l'apparecchio, rimuovere il sacchetto protettivo sul piatto e la carta anti-appannamento tra la padella e il riscaldatore cast.

(Al fine di evitare cucina povera o fuoco.)

Non coprire il coperchio esterno con un panno o altri oggetti quando l'apparecchio è in uso.

(Al fine di evitare deformazioni, cambiamento di colore del coperchio esterno o il fallimento.)

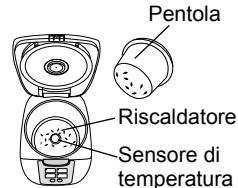
Evitare di utilizzare l'apparecchio alla luce solare diretta.

(Al fine di evitare cambiamenti di colore.)

Non scontare riso con oggetti metallici.

(In modo da evitare di graffiare la bassina e causando pelatura del coating.)

Pulire sempre i corpi estranei come il riso sul piatto, riscaldamento pressofuso e sensore di temperatura.



- Non inclinare o ribaltare l'apparecchio.
- Prima della pulitura, spegnere l'interruttore di alimentazione del riscaldatore Fusioni e staccare la presa di alimentazione.

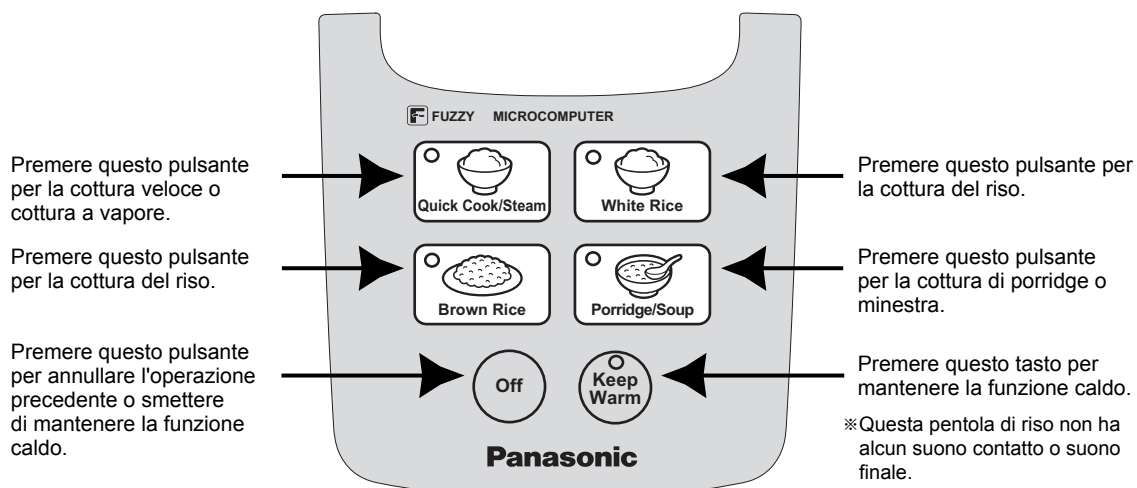
Quando vi è alcuna trabocco del acqua di riso dallo sfiato del vapore, estrarre la presa di alimentazione immediatamente scollegare l'alimentazione. Non riprendere l'uso fino a quando l'acqua di riso sulla presa di alimentazione e la spina dello strumento viene pulito con uno straccio asciutto.

L'apparecchio è al solo uso domestico. Non utilizzarlo per scopi commerciali o industriali per scopi diversi da cucinare.

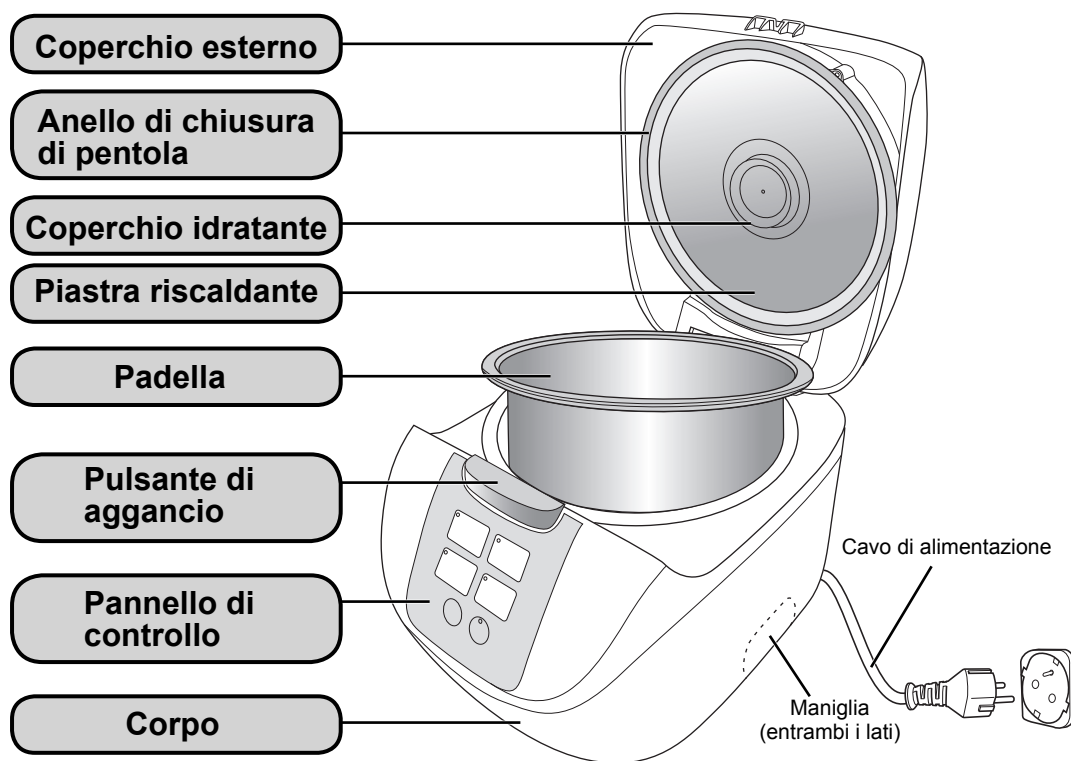
Quando si verifica un'interruzione di alimentazione durante il funzionamento dell'apparecchio, il risultato di cottura può essere influenzata.

Parti di identificazione

Pannello di controllo

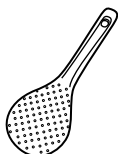


L'intera unità



Accessori

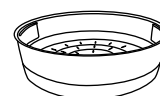
※ Si prega di pulire gli accessori prima di utilizzare.



Paletta di riso (1)



Misurino (circa 180 mL) (1)

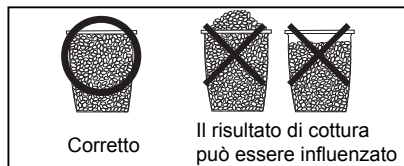


Cestello vapore (1)

Preparativi

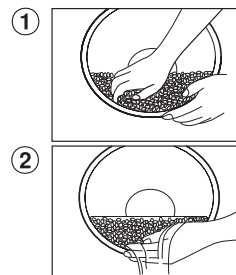
1 Misurare il riso con il misurino fornito

- Il volume del misurino è circa environ 180 mL (150 g).
- La quantità massima di riso da cuocere contemporaneamente ➡ P63.
- Quando si utilizza 1,8 L Modello per una rapida cottura del riso o cottura del riso a forma di lungo, si prega di tenere la quantità massima di riso entro 8 tazze.



2 Lavare il riso finchè l'acqua diventa relativamente chiara

- ① Lavare il riso rapidamente con abbondante acqua e mescolando il riso leggermente per lavarlo mentre si cambia l'acqua.
- ② Ripetere più volte [lavare il riso→versare acqua], fino a quando l'acqua diventa relativamente chiara.



Attenzioni

- Per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente sulla superficie padella, non lavare il riso nella padella.
- Lavare accuratamente il riso. In caso contrario, crosta di riso può essere visualizzato e la crusca di riso residua può influenzare il gusto del riso.

3 Mettere il riso lavato nella padella

Aggiungere acqua fino alla linea di galleggiamento corrispondente e asciugare l'esterno della padella.

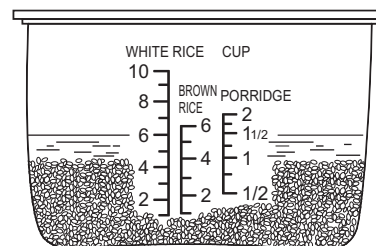
- Nel momento di l'aggiunta di acqua, prestare attenzione alle scale su entrambi i lati e tenerli alla stessa altezza.
- Nel momento di stufatura zuppa, il volume totale degli ingredienti e l'acqua non deve superare il massimo galleggiamento per "PORRIDGE"(PORRIDGE).
- Nel momento della cottura del riso misto o riso glutinoso, si prega di aggiungere acqua secondo la seguente tabella.

la quantità Riso (misurini)	Quantità di acqua (misurino fornito)			
	Riso misto		Riso glutinoso	
	1,0L Modello	1,8L Modello	1,0L Modello	1,8L Modello
1	1½	1½	1¼	1¼
2	2¾	2¾	2	2
3	4	4	3	3
4	-	5	-	4
5	-	6¼	-	5

※Le quantità d'acqua di cui sopra possono essere aumentati o diminuiti in base alle preferenze personali.

<Esempio>

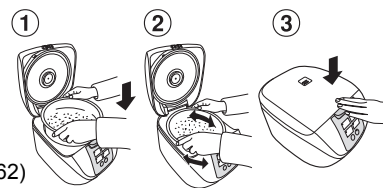
Quando la quantità di riso è di 6 misurini, lavare il riso e messo nella padella, poi aggiungere acqua nella pentola fino alla superficie dell'acqua raggiunge scala "6" al Waterline di "WHITE RICE" (RISO BIANCO).



(Esempio: 1,8 L Modello)

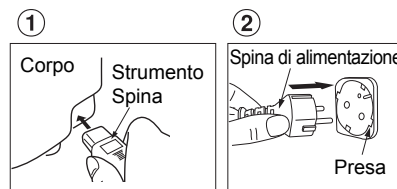
4 Metti la padella nel corpo e chiudi il coperchio esterno

- Affinchè la appoggio dei tegami può essere strettamente collegato al riscaldatore cast, prego ruotare la vaschetta lungo la direzione indicata dalla freccia per 2 o 3 volte.
- Si prega a verificare se il tappo idratante è posizionato correttamente. (➡ P62)
- Quando si chiude il coperchio esterno, si prega di confermare se c'è un "clic".



5 Collegare le spine

- Prega collegare la spina strumento al primo corpo fi e quindi collegare la presa di alimentazione. Assicurarsi che entrambe le spine siano fermamente collegati.



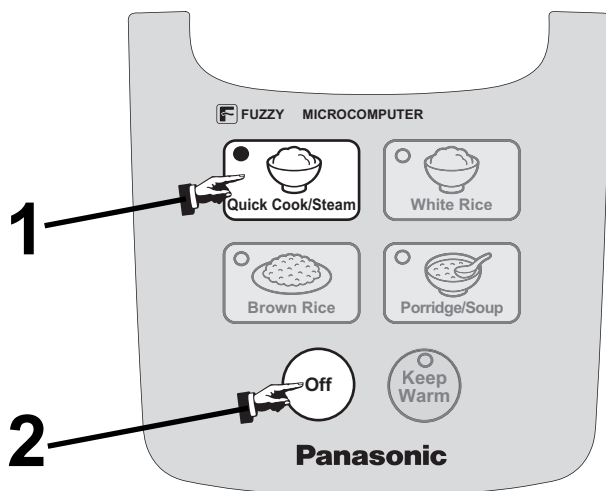
Attenzioni

※Quando si usa l' cestello a vapore durante la cottura del riso, si prega di fare riferimento alla tabella a destra per i volumi massimo di cottura.

Il volume massimo di cottura (misurino fornito)

Modello numero.	1,0L Modello	1,8L Modello
Volume di cottura massimo	2	5

Funzioni Cuoco veloce/Vapore (Quick Cook/Steam)

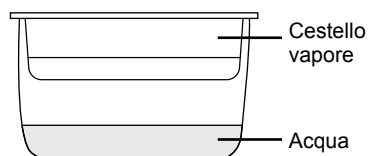


■ Ricordo gentile

- Quando mettiamo il cibo al vapore al stesso tempo come la cottura del riso, si prega selezionare la funzione [White Rice].
- Il tempo del vapore è determinata in base alla quantità di acqua nella vaschetta. Regolare la quantità di acqua in base al tempo occorrente.
- Dopo l'acqua viene bollita e pienamente evaporato, il fornello di riso si girerà verso la funzione caldo mastio automaticamente.
- Se si desidera interrompere la funzione vapore durante la cottura, premete il tasto [Off].
- Il tasto [Quick Cook/Steam] può essere utilizzato per il riso di cottura rapida, si prega fare riferimento al P57. [White Rice] per operazioni dettagliate. Come il tempo di cottura si accorcia, il riso può essere più difficile o ci può essere crosta di riso.

Operazioni (Per esempio: vapore con [Quick Cook/Steam] la funzione)

- Aggiungere un'adeguata quantità di acqua (vedete la tabella seguente).
- Mettete il cestello vapore nella padella.
- Mettere gli alimenti per vapore nel cestello vapore.
- Chiudere il coperchio esterno.



1 Premere il tasto [Quick Cook/Steam]

- L'indicatore [Quick Cook/Steam] si accende e il vapore comincia.

◆ L'indicatore si illumina



La tabella dei tempi di cottura a vapore e la quantità di acqua. L'intera durata dall'inizio alla fine si riferisce al tempo indicato dalla seguente tabella.

La quantità di acqua (approssimativamente)	½ Tazza di misura	1 Tazza di misura	2 Tazze di misure	3 Tazze di misure
Tempo di cottura a vapore (approssimativamente)	15 Minuti	30 Minuti	50 Minuti	65 Minuti

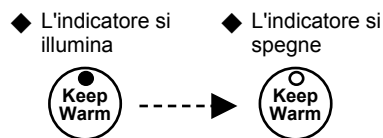
※Il tempo massimo di cottura a vapore è di circa 70 minuti. Quando il tempo è scaduto, non importa l'acqua è completamente evaporato o no, il fornello di riso si accende per mantenere automaticamente la funzione caldo.

La cottura è finita

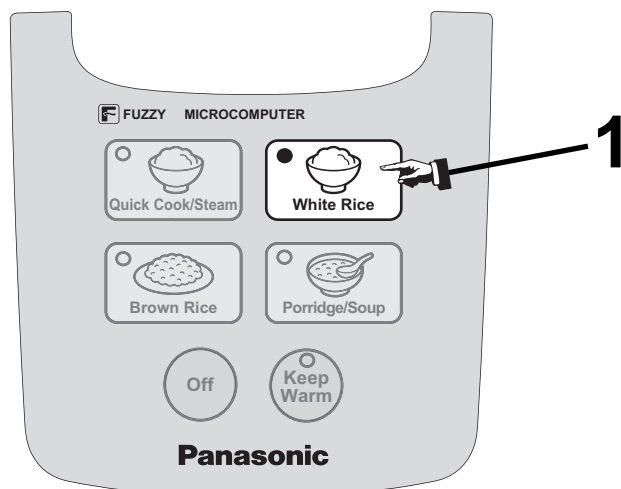
- Dopo che l'acqua nella vaschetta viene bollito e pienamente evaporato, la funzione vapore è terminato e la cottura del riso girerà a tenere automaticamente la funzione caldo.

2 Premere il tasto [Off]

- Nessun suono quando il processo è terminato.
- Al momento, il cestello vapore è molto caldo. Pregha fare attenzione quando si scattano fuori.



Funzioni Riso bianco • Tenere al caldo (White Rice • Keep Warm)



■ Ricordo gentile

- Durante la cottura il riso misto o riso glutinoso, si prega selezionare la funzione [White Rice]. Per quantità di acqua, si prega di fare riferimento alle P55.
- Riso cotto con [White Rice] funzione può essere più morbido e ha un sapore migliore.

Operazioni (Per esempio: cuocere il riso con [White Rice] funzione)

1 Premere il tasto [White Rice]

- L'indicatore per [White Rice] si illumina e la cottura inizia.

◆ L'indicatore si illumina



■ Tempo di cottura (riferimento)

Quick Cook	Circa 30 minuti
White Rice	Circa 38 minuti

- Il tempo di riferimento richiesto per la cottura alla tensione di 230 V, la temperatura ambiente di 20 °C, la temperatura dell'acqua di 18 °C e la quantità di riso mezzo si riferisce al tempo elencato nella tabella di sinistra. (1,0 L Modello: 3 tazze, 1,8 L modello: 5 tazze).
- Il tempo di cottura può variare leggermente in base alle diverse tensioni, temperature ambiente, temperatura dell'acqua, quantità d'acqua, quantità di riso e le qualità di riso.
- Il tempo di cottura del riso misto o riso glutinoso può variare a causa delle diverse ingredienti aggiunti nel riso

La cottura è finita

Allentare il riso

- Quando il processo di cottura è finito, il fornello di riso si accende a tenere automaticamente la funzione caldo. Per evitare il riso si attacchino, si prega allentare la riso dopo la cottura.
- Nessun suono quando il processo è terminato.

◆ L'indicatore si illumina



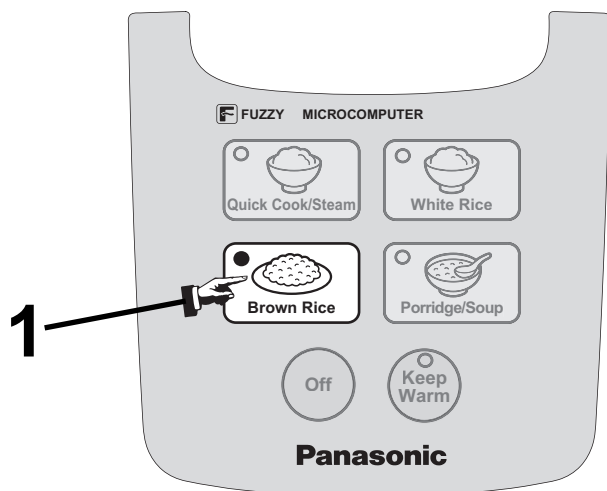
Tenere al caldo

- **Quando il processo è terminato, tutte le funzioni gireranno per mantenere automaticamente il funzione caldo. Ma alcune funzioni non sono raccomandati per usare mantenere il funzione caldo, quando il processo di cottura è finito, premere il tasto [Off] dopo la cottura.**

- Puoi godere il riso entro 5 ore in funzione caldo, in modo da non alterare il gusto o causare odore strano.
- Durante il mantenuto nel funzione caldo, ci possono essere alcune gocce al bordo della padella.
- Il sapore del riso può essere influenzato se lo scoop di riso viene lasciato nella pentola di riso quando il riso è mantenuto in funzione caldo

Menu	Tenere al caldo	Il risultato dopo mantenuto caldo
Cuoco veloce, Riso bianco, Zuppa	○	
Riso integrale, Riso misto, Riso glutinoso	×	Alterare il gusto o causare odore strano
Porridge	×	Riso per diventare denso

Funzioni Riso integrale (Brown Rice)



■ Ricordo gentile

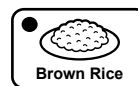
- Non utilizzare la funzione caldo per riso integrale, in modo da non alterare il gusto.
- Il riso integrale è una sorta di riso che è difficile da cucinare. Nel corso di cottura, il riso viene impregnato per circa 1 ora prima, in modo che i grani di riso possano assorbire acqua sufficiente per ottenere un'effetto soddisfacente di cottura.

Operazioni (Per esempio: cuocere il riso con [Brown Rice] funzione)

1 Premere il tasto [Brown Rice]

- L'indicatore per [Brown Rice] si illumina e la cottura inizia.

◆ L'indicatore si illumina



■ Tempo di cottura (riferimento)

Brown Rice	Circa 1 ora e 50 minuti
------------	-------------------------

- Il tempo di riferimento richiesto per la cottura alla tensione di 230 V, la temperatura ambiente di 20 °C, la temperatura dell'acqua di 18 °C e la quantità di riso mezzo si riferisce al tempo elencato nella tabella di sinistra. (1,0 L Modello: 2 tazze, 1,8 L modello: 3 tazze).
- Il tempo di cottura può variare leggermente in base alle diverse tensioni, temperature ambiente, temperatura dell'acqua, quantità d'acqua, quantità di riso e le qualità di riso.

La cottura è finita

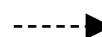
Allentare il riso

- Quando la cottura è finita, il fornello di riso si accende a tenere automaticamente la funzione caldo. Però, mantenere automaticamente la funzione caldo non è raccomandato per evitare di influenzare il pulsante, premere [Off] subito dopo la cottura.
- Nessun suono quando il processo è terminato.

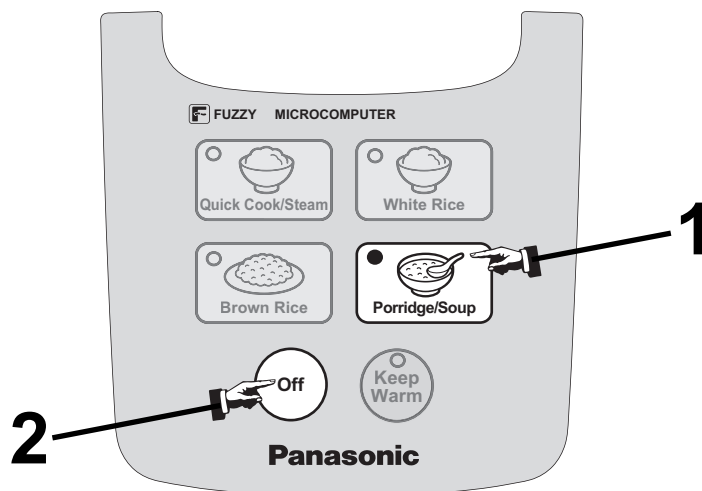
◆ L'indicatore si illumina



◆ L'indicatore si spegne



Funzioni Porridge/Zuppa (Porridge/Soup)



■ Ricordo gentile

- Quantità di acqua non corretta o la quantità di riso possono portare alla fuoriuscita di acqua di riso dallo sfiato del vapore.
- Quando il coperchio esterno viene aperto in cucina, la quantità di condensa può essere aumentata.
- Quando il porridge è mantenuto in funzione caldo per un tempo eccessivamente lungo, si diventerà denso.
- Ogni volta dopo l'uso, dovrete togliere e pulire il tappo idratante in modo da evitare qualsiasi strano odore.

Operazioni (Per esempio: durante la cottura porridge con [Porridge/Soup] funzione)

1 Premere il tasto [Porridge/Soup]

- L'indicatore per [Porridge/Soup] si illumina e la cottura inizia.
- Tempo di riferimento di cottura (circa.): 1 ora e 30 minuti.
- ※ Quando il massimo volume di della cottura della minestra (ingredienti e acqua) supera il massimo galleggiamento per "PORRIDGE" (PORRIDGE), il flusso di zuppa o metà cottura si può verificare. (Far riferimento to P63 per Specificazioni).

◆ L'indicatore si illumina



La cottura è finita

2 Premere il tasto [Off]

- Dopo il processo di cottura è finito, il fornello di riso si accende a tenere automaticamente la funzione caldo. Però, mantenere la funzione caldo non è raccomandato per evitare di alterare il gusto, Premere il tasto [Off] dopo la cottura.
- Nessun suono quando il processo è terminato.


◆ L'indicatore si illumina



◆ L'indicatore si spegne



Ricette

- Attenzione:**
- A causa dei diversi ingredienti aggiunti nel riso, il riso si può essere bruciati sul fondo.
 - In questa ricetta, il volume di cottura è di 1,8 L modello. Si prega di fare riferimento alle specifiche elencate a  P63 per i volumi cottura per 1,0 L modello.
 - 1 tazza (misurino): circa 150 g.

Misto riso del pollo

Ingredienti:

Riso	3 tazze di misurazione
Acqua	4 tazze di misurazione
Pollo	80 g, tagliato in piccoli pezzi
Bardana	35 g, affettato
Fungo	2 pezzi, dopo l'immersione in acqua, togliere la base e sminuzzare in strisce
Tofu fritto	2 pezzi, versare con acqua calda per eliminare i grassi e poi brandello in strisce
Carota	40 g, tagliuzzato a striscioline

Stagionatura:

Il vino da cucina, salsa di soia	20 mL ciascuno
Sel	3 g

Metodo di cottura:

- 1) Far bollire il pollo e bardana in acqua calda in modo rapido e scolarli immediatamente.
- 2) Lavare il riso, mettere in padella e aggiungere 4 misurini di acqua.
- 3) Versare il condimento nella padella, mescolate e mettete gli ingredienti restanti. Chiudere il coperchio esterno.
- 4) Premere [White Rice] per iniziare la cottura. Quando il processo di cottura è finita, si può godere il pasto.

Mais e Zuppa a costine

Ingredienti:

Costine	500 g, tagliato in pezzi 5 cm
Mais	2, circa 450 g, tagliato a pezzi 5 cm
Acqua	5 tazze di misurazione

Stagionatura:

Sale	6.5 g
------	-------

Metodo di cottura:

- 1) Mettere le costine in acqua bollente per rimuovere il sangue residuo e scolarli per un uso successivo.
- 2) Mettere tutti gli ingredienti in padella, aggiungere il sale e chiudere il coperchio esterno.
- 3) Premere [Porridge/Soup], e il procedimento di cottura si concluderà dopo circa 1 ora e 30 minuti. (Altro condimento come la polvere di pollo può essere aggiunto base alle proprie preferenze personali.)

Ricette

Dim Sum (congelato)

Ingredienti:

(A) Piccoli pezzi

Polpette del gambero

Sumai

(B) Grandi pezzi

Panini di maiale al vapore a grilla

Panini al vapore

Riso coloso in foglia di loto

Metodo di cottura:

- 1) Lo scongelamento non è richiesto. Basta mettere congelato Dim Sum sul cestello vapore e spruzzare acqua sulla superficie di Dim Sum.
- 2) Aggiungere 1/2 di misurazione tazza di acqua fredda nella pentola.
- 3) Mettere il cestello a vapore nella padella e chiudere il coperchio esterno.
- 4) Premere il tasto [Quick Cook/Steam], attendere per circa 10 minuti e poi premere il tasto [Off].

Mung Bean e Lilium Congee

Ingredienti:

Mung bean 70 g

Riso coloso 70 g

Lilium 10 g

Stagionatura:

Zucchero In base alle preferenze personali

Metodo di cottura:

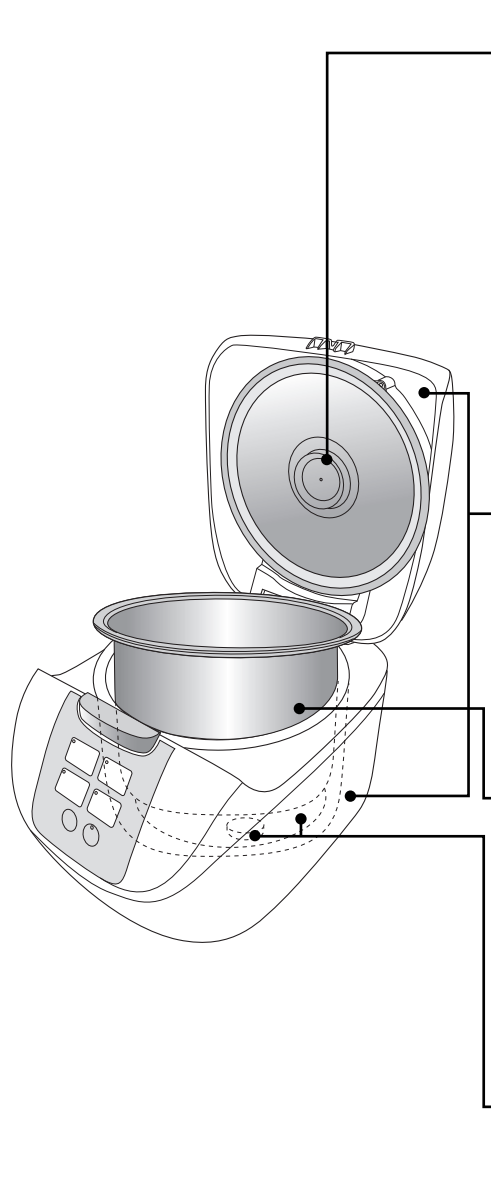
- 1) Mettere i fagioli mung lavati, riso coloso e lilium nella padella e aggiungere acqua fino a scala 1 di galleggiamento per "PORRIDGE"(PORRIDGE).
- 2) Chiudere il coperchio esterno e premere [Porridge/Soup]. Il processo di cottura terminerà dopo circa 1 ora e 30 minuti.
- 3) Aggiungere un po 'di zucchero in base alle preferenze personali e godersi il pasto.

Uso

Pulizia e manutenzione


Attenzioni

- Prima di pulizia e manutenzione, si prega di estrarre prima la spina di alimentazione. Non pulire la pentola di riso che si raffreddi.
- Per la pulizia del fornello di riso, non immergerlo in acqua, oppure pulirlo con lacca, alcool, polvere di pulizia o la spazzola dura, etc.
- Non utilizzare lavastoviglie.




Coperchio idratante

■ **Disassemblare**
Estrarre dalla piastra di riscaldamento.



■ **Assemblaggio**
Inserire nel foro sulla piastra termica in senso inverso, come lo smontaggio. Si prega di inserire completamente nel foro per evitare cadere.



Anello di tenuta

Attenzione

- Il coperchio idratante può essere tolto direttamente. Pulire dopo ogni uso.
- Dopo la pulizia, non asciugare in lavastoviglie, ecc. ; altrimenti deformazioni o incrinatura possono essere causati.
- Quando si installa dopo la pulizia, assicurarsi che l'anello di tenuta è stato installato sul coperchio idratante.

L'intera unità • coperchio esterno (parte sigillato)

Pulire con un panno ben strizzato.

- Se oggetti estranei non vengono rimossi, i corpi estranei sulla piastra di riscaldamento possono attaccare ad esso e diventare difficile da rimuovere. Pulire la piastra di riscaldamento dopo ogni utilizzo. Mentre le parti metalliche sono riscaldati, ci può essere cambiamento di colore o strisce sulla loro superficie, che non riguardano le normali funzioni.
- Non tirare l'anello di tenuta della padella.

Padella

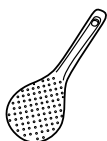
- Pulire con detergente diluito e spugna morbida. Asciugare l'acqua sul piatto.
- Cambiare il colore o strisce possono apparire in fl uoridized rivestimento superficiale, che non alteri la salute umana o le funzioni normali del fornello di riso.
- In funzione della frequenza di utilizzo, tracce sfregamento possono apparire sulla parte esterna della pentola, che non influiscono sulle prestazioni del fornello di riso.

Sensore di temperatura • Riscaldatore

- Quando vi è alcun oggetto estraneo aderito a tali parti, delicatamente scrub via con carta crocus fine (# 600) o un panno asciutto.

Accessori

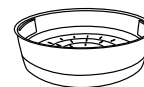
Pulire con detergente diluito e spugna morbida.



Paletta di riso



misurino



Cestello vapore

Risoluzione dei problemi

Si prega di verificare i seguenti articoli

Nel seguente eventi	Riso				Riso crosta bruciata	Riso tenuto caldo			Funzionamento tasti non funzionano	I seguenti suoni appaiono durante l'uso
	Più forte	a metà cottura	morbido	acqua di riso overflow		odore strano	Secco	Secco		
I prodotti per il controllo										
•Quantità di riso non corretta o la quantità di acqua	●	●	●	●						
•Il riso non è completamente lavato				●	●	●				
•Il fondo della padella è irregolare	●	●			●					
•Ci sono corpi estranei sulla parte esterna del sensore padella o temperatura	●	●	●		●	●				
•Il coperchio esterno non è chiuso correttamente	●			●				●		
•Il coperchio idratante non è installato correttamente	●			●		●	●	●		
•Il grasso viene aggiunto durante la cottura del riso	●	●				●				
•Dopo che la cottura è finito, il riso non è allentato.	●		●							
•Tenere al caldo oltre 5 ore •La quantità di riso mantenuto caldo è troppo piccola	●					●	●	●		
•Lo scoop di riso viene lasciato nella padella di riso quando il riso è tenuto caldo						●				
•Il riso freddo è tenuto caldo						●	●	●		
•Il coperchio esterno non è fermamente chiuso •La pentola non è pulito					●	●				
•Durante la cottura, la spina viene estratta o il tasto [Off] viene toccato		●								
•Viene premuto il tasto sbagliato	●	●	●	●	●					

• Quando ci sono [click] suoni nella cottura, il riscaldamento sia regolando la temperatura, questo non è un malfunzionamento.
 • Quando ci sono [pop] suoni di cucina, gocce d'acqua sul fondo della padella (esterno) e viene rotto dopo essere stato riscaldato. Questo non è un Malfunzionamento.
 • La prise est retirée ou obtient l'achement.

Specificazioni

Modello N.		SR-DF101	SR-DF181
Alimentazione/frequenza nominale		230 V ~ 50 Hz	
Potenza nominale (cottura del riso)		750 W	
Il volume nominale di pan L		3	4,8
Riso volume di cottura (riso quantità) L	Riso bianco/Cuoco veloce	0,18~1,0 [1~5.5 tazze]	0,18~1,8 [1~10 tazze] Cuoco veloce [1~8 tazze]
	Riso integrale	0,18~0,54 [1~3 tazze]	0,18~1,08 [1~6 tazze]
	Riso misto/Riso glutinoso	0,18~0,54 [1~3 tazze]	0,18~0,9 [1~5 tazze]
Volume Porridge di cottura (riso quantità) L		0,09~0,18 [½~1 tazze]	0,09~0,36 [½~2 tazze]
Il volume massimo di cottura (ingredienti + acqua) per la zuppa L		1,5*	2,3*
lunghezza del cavo di alimentazione (circa.) m		1,0	
Peso del prodotto (circa.) kg		2,5	2,8
Dimensioni (circa) cm	Larghezza	24,5	
	Lunghezza	33,9	
	Altezza	19,9	24,7



- Contrassegnato con *, significa che il volume massimo di cottura per la zuppa è il più alto linea di galleggiamento per "PORRIDGE"(PORRIDGE).
- Per la sostituzione del cavo di alimentazione e la riparazione del prodotto, si prega di contattare il centro di assistenza autorizzato di Panasonic.
- Il disegno e le caratteristiche tecniche sono destinate a modifiche senza preavviso.

In difficoltà



Precauciones de Seguridad ¡Muy importantes!

Con el fin de evitar cualquier tipo de accidente o daños personales, a terceros o materiales, siga atentamente las siguientes instrucciones.

■ Los siguientes signos indican el grado de peligro debido a un uso incorrecto.


 ADVERTENCIA : Indica que podría causar lesiones serias o muerte.	 ATENCIÓN : Indica un riesgo que puede causar lesiones personales o daños materiales.
---	---

■ Los símbolos se clasifican y se explican del modo siguiente.


 Estos símbolos indican prohibición.	 Este símbolo indica un requisito que debe seguirse.
---	---

ADVERTENCIA

■ **No use el dispositivo si el cable o el enchufe están defectuosos, o si este no está conectado correctamente a la corriente.**


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

■ **No inserte ningún objeto en las ranuras o huecos.**

 Especialmente objetos de metal como alfileres o alambres. (Podría provocar una descarga eléctrica o un mal funcionamiento.)


■ **Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidad mental, sensorial o física reducida, así como sin experiencia o conocimiento, siempre y cuando sea bajo supervisión o sean instruidos correctamente sobre el uso del mismo de una manera segura, y entiendan los riesgos que su uso conlleva.**

■ **Limpe el enchufe de forma regular.**

 (Un enchufe sucio puede causar un aislamiento insuficiente debido a la humedad y provocar un incendio.)

- Desenchufe el aparato y limpie el enchufe con un paño seco.


■ **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe.**

 Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas.

Modificar el cable, situarlo cerca de fuentes de calor, doblarlo, torcerlo, tirar de él, situar objetos pesados encima o enrollarlo. (Podría provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o incluso un incendio.)


- Si el cable se estropea, debe cambiarlo por uno nuevo del fabricante a través de su servicio técnico o personal cualificado para evitar posibles riesgos.

■ **No sumerja el aparato en agua ni deje que le salpique ningún líquido.**

 (Podría provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.)


- Consulte con un distribuidor autorizado si entra agua dentro del aparato.

■ **Utilice solo una toma de corriente nominal de 10 amperios y una corriente alterna de 230 voltios.**



 (Enchufar otros dispositivos en la misma toma puede causar un sobrecalentamiento que podría provocar un incendio.)

- Utilice solo un alargador de 10 amperios nominales mínimo.


■ **No enchufe ni desenchufe el aparato con las manos mojadas.**

 (Podría provocar una descarga eléctrica.)

■ **No toque ni acerque la cara a la salida de vapor. Mantenga alejados a los niños pequeños de la salida de vapor.**


 Salida de vapor (Puede causar quemaduras.) 

■ **No modifique, desmonte ni repare usted mismo el aparato.**

 (Podría provocar un incendio, descarga eléctrica o daños personales.)


- Diríjase al establecimiento donde adquirió el aparato o a un distribuidor autorizado para repararlo.

■ **Inserte completamente el enchufe**

 (De otra forma, podría causar una descarga eléctrica o un incendio provocado por el calor generado alrededor de la toma.)

- No use un enchufe defectuoso o una toma de corriente floja.

■ **Si el aparato deja de funcionar correctamente o se ha estropeado, déjelo de usar inmediatamente y desenchúfelo de la corriente.**

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

- El enchufe y el cable se calientan más de lo normal.
- El cable está dañado o falla la corriente cuando toma contacto.
- El aparato muestra deformación o se calienta más de lo normal.
- El aparato desprende humo o huele a quemado.
- El aparato muestra grietas, se mueve o le falta estabilidad.
- La placa de calor está doblada o el recipiente está deformado.

(Por ejemplo, en caso de rotura o funcionamiento anormal)

→Consulte al servicio autorizado de Panasonic para que compruebe y repare el aparato inmediatamente.

Precauciones de Seguridad ¡Muy importantes!

⚠️ ATENCIÓN

■ No use este aparato en los siguientes lugares.



- Donde le pueda salpicar el agua o cerca de fuentes de calor.
- Sobre superficies inestables o materiales no resistentes al calor.
- Cerca de una pared o un mueble. (Podría causar decoloración o deformación.)

■ No toque las superficies de calentamiento mientras el aparato está en funcionamiento o justo después de cocinar.

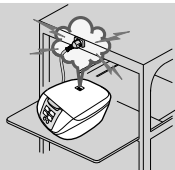


Especialmente la placa de calor (Podría provocar quemaduras.)

■ No exponga el enchufe al vapor.



- No exponga el enchufe al vapor cuando está conectado. (Podría causar un cortocircuito o incendio.) Si usa un mueble con una bandeja deslizante, evite que el enchufe entre en contacto con el vapor.



■ No toque el botón de liberación mientras mueve el aparato.



(Podría hacer que la tapa externa se abra y provocar quemaduras.)

■ Sostenga el enchufe cuando lo desconecte de la corriente.



(De otra forma podría causar una descarga eléctrica o un cortocircuito que puede derivar en un incendio.)

■ No use cables (ya sea para el enchufedel aparato como para el de lacorriente) que no sean específicos para el mismo. No los transfiera tampoco.



(Podría causar una descarga eléctrica, fugas o incluso un incendio.)

■ No abra la tapa externa mientras está cocinando.



(Podría provocar quemaduras.)

■ Desenchufe el aparato de la corriente cuando deje de usarlo.



(De no ser así, podría causar una descarga eléctrica o un incendio provocado por un cortocircuito debido a la falta de aislamiento.)

■ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.



(Tocar las partes calientes podría causar quemaduras.)

■ No use otro recipiente que no sea el específico.



(Podría causar quemaduras y daños personales debido al sobrecalentamiento, así como un mal funcionamiento.)

Antes del uso

Precauciones de uso

Introduzca la cantidad correcta de arroz y agua, y a continuación, seleccione las funciones correctamente según este manual de instrucciones.

(Esto sirve para evitar el exceso de líquido, que el arroz quede a medio cocer o que se quemé.)

No coloque los ingredientes directamente en el aparato sin que haya colocado el recipiente.

(Para evitar que cualquier impureza cause una avería.)

No use el aparato sobre objetos sensibles al calor como tapetes, alfombras térmicas y manteles (de plástico o vinilo), etc.

(Para evitar una mala cocción o un incendio.)

Antes de utilizar el aparato, retire la bolsa protectora del recipiente y el papel antioxidante entre el recipiente y el difusor de calor.

(Para evitar una mala cocción o un incendio.)

No cubra la tapa externa con un paño u otro objeto cuando el aparato está en funcionamiento.

(Para evitar deformaciones, cambios de color en la tapa externa o averías.)

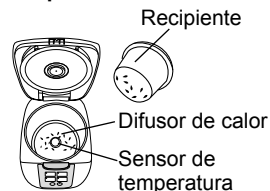
Evite usar el aparato donde reciba la luz directa del sol.

(Para evitar la pérdida de color.)

No sirva el arroz con objetos de metal.

(Para evitar dañar o arañar el revestimiento del recipiente.)

Limpie siempre los restos de comida, como arroz, del recipiente, el difusor de calor y el sensor de temperatura.



- No incline o vuelque el aparato.
- Antes de limpiarlo, apáguelo y desenchúfelo.

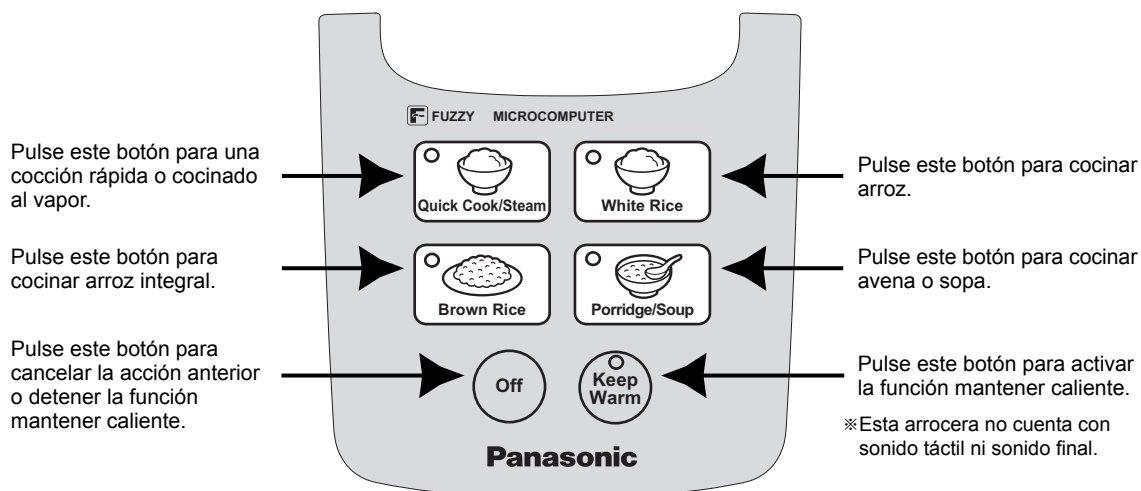
Si comprueba que hay un exceso de líquido por la salida de vapor, desenchufe inmediatamente el aparato. No lo vuelva a usar hasta que haya secado completamente el cable y la toma con un paño seco.

Este aparato es solo para uso doméstico. No lo use con fines comerciales o industriales o cualquier otro que no sea cocinar.

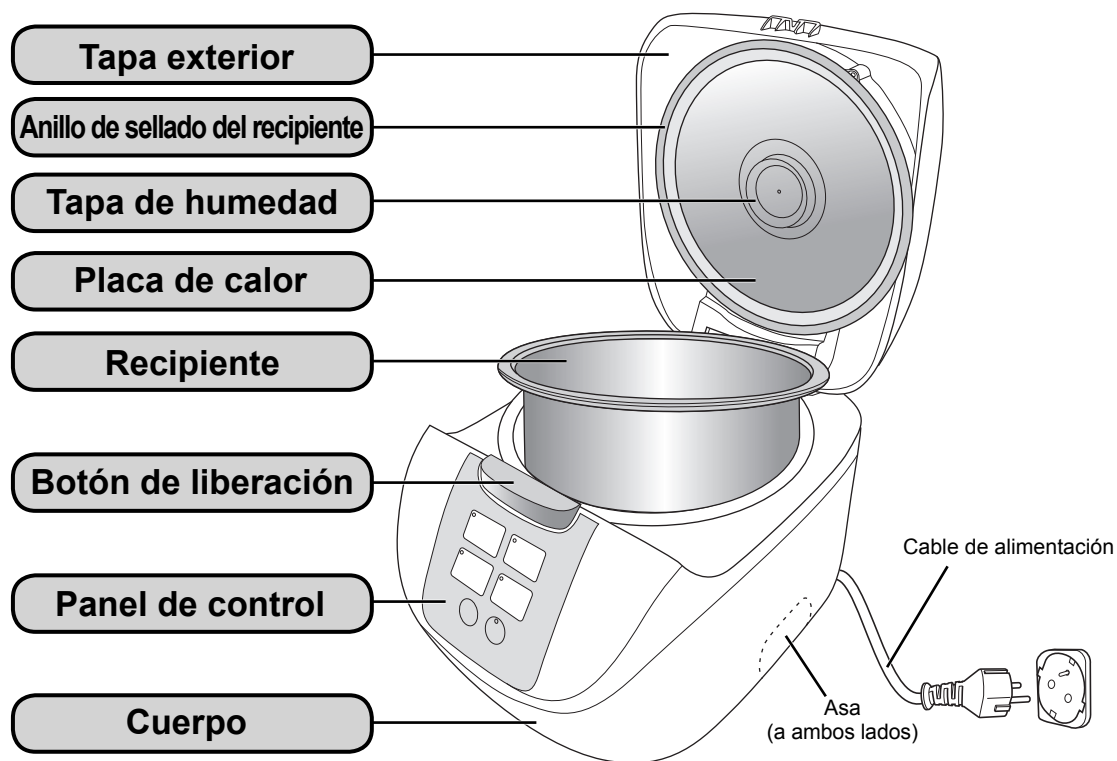
Si hay un corte eléctrico mientras usa el aparato, el resultado de la cocción se verá afectado.

Identificación de las partes

Panel de control

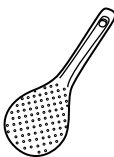


Unidad completa



Accesorios

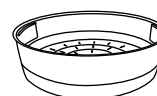
※ Limpie los accesorios antes de utilizarlos.



Cuchara de servir (1)




Vaso medidor (aprox. 180 mL) (1)

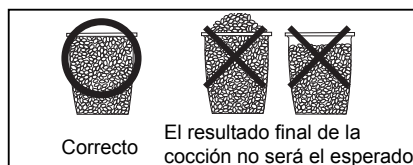


Cesta vapor (1)

Preparación

1 Mida el arroz con el vaso medidor suministrado

- La cantidad del vaso medidor es de aproximadamente 180 mL (150 g).
- Cantidad máxima de arroz que se puede cocinar de una vez.  Pág. 75.
- Si usa el modelo de 1,8 L para una cocción de arroz rápida o de grano largo, mantenga la cantidad máxima en 8 vasos.

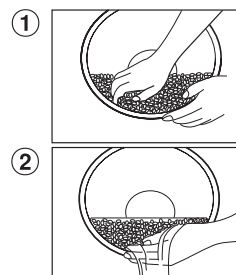


2 Lave el arroz hasta que el agua salga limpia

- ① Lave el arroz rápidamente con agua abundante y muévelo ligeramente mientras cambia de agua.
- ② Repita varias veces [lavar el arroz → cambiar el agua] hasta que el agua salga relativamente limpia.

Atención

- Para evitar estropear la capa antiadherente, no lave el arroz en el recipiente.
- Lave meticulosamente el arroz, ya que podrían aparecer cortezas o residuos que podrían afectar al sabor final del arroz.



3 Sitúe el arroz una vez lavado en el recipiente

Añada agua hasta la marca correspondiente y seque el exterior del recipiente.

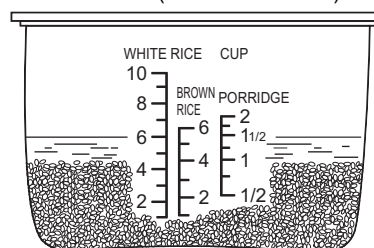
- Cuando añada el agua, preste atención a las marcas a ambos lados y mantenga la misma altura.
- Cuando cocine sopa, el volumen total de ingredientes y agua no debe superar la línea "PORRIDGE" (AVENA).
- Cuando cocine arroz mixto o glutinoso, añada agua según la siguiente tabla.

Cantidad de arroz (vasos medidores)	Cantidad de agua (vaso medidor suministrado)			
	Arroz mixto		Arroz glutinoso	
	Modelo 1,0L	Modelo 1,8L	Modelo 1,0L	Modelo 1,8L
1	1½	1½	1¼	1¼
2	2¾	2¾	2	2
3	4	4	3	3
4	-	5	-	4
5	-	6¼	-	5

※ Las cantidades de agua arriba indicadas se pueden aumentar o disminuir según su gusto personal.


<Ejemplo>

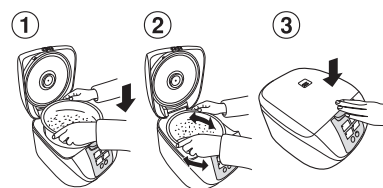
Si la cantidad de arroz es de 6 tazas de medición, lave el arroz y échelo en el recipiente; seguidamente, añada agua al recipiente hasta que la superficie llegue a la marca "6" de "WHITE RICE" (ARROZ BLANCO).



(Ejemplo: Modelo 1,8 L)

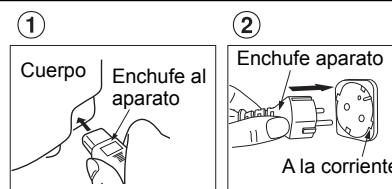
4 Ponga el recipiente en el cuerpo del aparato y cierre la tapa externa

- Para que el fondo del recipiente entre en contacto con el difusor de calor, gírela en la dirección indicada en la imagen 2 o 3 veces.
- Compruebe si la tapa de humedad está bien puesta.  Pág. 74)
- Cuando cierre la tapa externa, asegúrese de oír un clic.



5 Conecte el enchufe

- Conecte primero el enchufe a la arrocera y luego a la corriente. Asegúrese de que ambos están correctamente conectados.



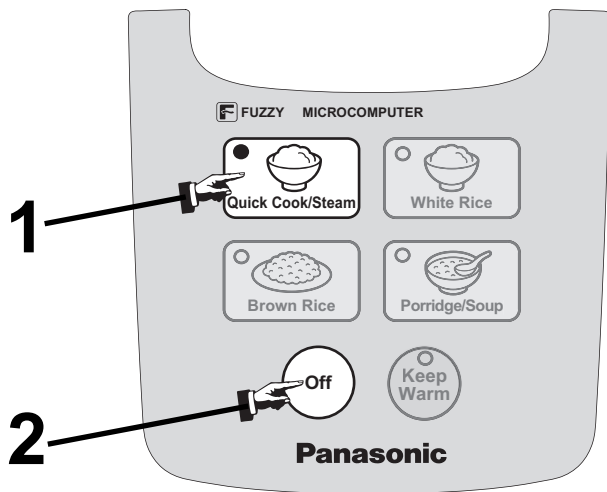
Atención

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

Cantidades de cocción máximas (vaso medidor suministrado)

N.º de modelo	Modelo 1,0L	Modelo 1,8L
Cantidades de cocción máxima	2	5

Funciones Cocción rápida/AI vapor (Quick Cook/Steam)

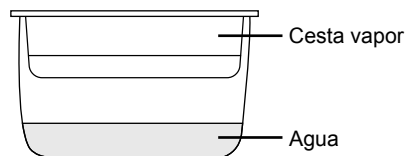


Consejosútiles

- Cuando cocine comida al vapor al mismo tiempo que arroz, seleccione la función [White Rice].
- La cocción al vapor viene determinada por la cantidad de agua en el recipiente. Ajuste la cantidad de agua según el tiempo requerido.
- Una vez que el agua haya hervido y se haya evaporado, la arrocera activa automáticamente la función mantener caliente.
- Si quiere detener la función de vapor durante la cocción, pulse el botón [Off].
- El botón de [Quick Cook/Steam] se puede usar para cocinar arroz rápidamente. Consulte la pág. 69. [White Rice] para más detalles. Si el tiempo de cocción es menor, el arroz puede quedar más duro o con corteza.

Operaciones (Por ejemplo: cocción al vapor con la función [Quick Cook/Steam])

- Añada la cantidad de agua adecuada (consulte la tabla).
- Ponga la cesta vapor en el recipiente.
- Ponga la comida que quiera cocinar al vapor en la cesta vapor.
- Cierre la tapa externa.



1 Pulse el botón [Quick Cook/Steam]

- El indicador de [Quick Cook/Steam] se enciende y empieza a cocinar.

◆ El indicador se ilumina



Tabla de tiempo para cocción al vapor y cantidades de agua. La duración total de comienzo a fin se refiere a los datos mostrados en la siguiente tabla.

Cantidad de agua (aprox.)	½ vaso medidor	1 vaso medidor	2 vasos medidores	3 vasos medidores
Tiempo al vapor (aprox.)	15 Minutos	30 Minutos	50 Minutos	65 Minutos

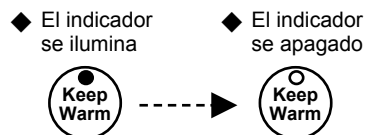
※El tiempo máximo de cocción al vapor es de 70 minutos. Una vez transcurrido ese tiempo, independientemente de si el agua está evaporada, la arrocera entrará en modo mantener caliente automáticamente.

Finalización de la cocción

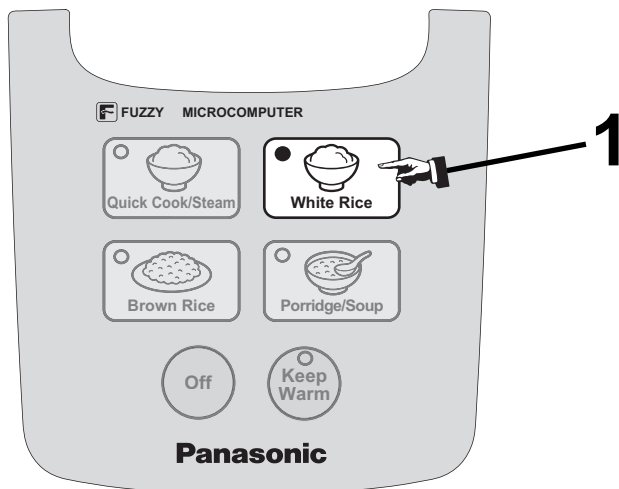
- Una vez que el agua del recipiente haya hervido y se haya evaporado, la función de cocción al vapor habrá terminado y la arrocera entrará en modo mantener caliente automáticamente.

2 Pulse el botón [Off]

- El aparato no emite sonido cuando termina la cocción.
- En este momento, la cesta vapor está muy caliente. Tenga cuidado cuando la saque.



Funciones Arroz blanco • Mantener caliente (White Rice • Keep Warm)



■ Consejosútiles

- Si cocina arroz mixto o arroz apelmazado, seleccione la función [White Rice]. Para las cantidades de agua, consulte la pág.67.
- El arroz cocinado con la función [White Rice] queda más suave y con mejor sabor.

Operaciones (Por ejemplo: cocción de arroz con la función [White Rice])

1 Pulse el botón [White Rice]

- El indicador de la función [White Rice] se enciende y comienza la cocción.

◆ El indicador se ilumina



■ Tiempo de cocción (referencia)

Quick Cook	Prox. 30 minutos
White Rice	Prox. 38 minutos

- El tiempo de referencia requerido para cocinar a una tensión de 230 V, una temperatura ambiente de 20 °C, una temperatura del agua de 18 °C y una cantidad media de arroz se refieren al tiempo que figura en la tabla de la izquierda. (Modelo 1,0 L: 3 vasos, modelo 1,8 L: 5 vasos)
- El tiempo de cocción puede variar ligeramente dependiendo del voltaje, la temperatura ambiente, la temperatura del agua, las cantidades de agua y arroz, así como de su calidad.
- El tiempo de cocción de arroz mixto o glutinoso puede variar debido a los ingredientes añadidos al arroz.

Finalización de la cocción

Mueva y separeel arroz

- Cuando termina la cocción y la arrocera entra en modo mantener caliente, para evitar que el arroz se pegue, muévelo y sepárelo una vez haya terminado.
- El aparato no emite ningún sonido cuando termina la cocción.

◆ El indicador se ilumina



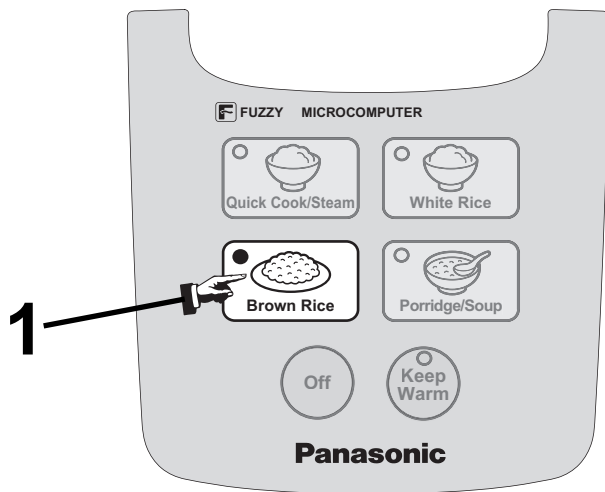
Mantener caliente

- **Cuando termina la cocción, todas las funciones cambian automáticamente a la función de mantener caliente. Sin embargo, no se recomiendan esta función en algunos casos, pulse [Off] una vez haya concluido la cocción.**

- Podrá disfrutar de arroz 5 horas después con la función mantener caliente sin que afecte al sabor ni al olor.
- Cuando usa la función mantener caliente, pueden formarse algunas gotas en el borde del recipiente.
- El sabor del arroz puede verse afectado si deja la cuchara dentro de la arrocera cuando usa la función mantener caliente.

Menú	Mantener caliente	El resultado con la función mantener caliente
Cocción rápida/ Arroz blanco/Sopa	○	
Arroz integral, Arrozmixto, Arrozglutinoso	×	Afecta al sabor o causa un oloretraño
Avena	×	El arroz se espesa

Funciones Arroz integral (Brown Rice)



■ Consejosútiles

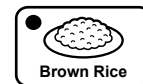
- No use la función mantener caliente para el arroz integral, ya que puede afectar al sabor.
- El arroz integral es un tipo de arroz difícil de cocinar. Durante el proceso de cocción, déjelo en remojo antes durante una hora para que los granos puedan absorber la suficiente agua y conseguir una cocción satisfactoria.

Operaciones (Por ejemplo: cocción de arroz con la función [Brown Rice])

1 Pulse el botón [Brown Rice]

- El indicador de [Brown Rice] se enciende y comienza la cocción.

◆ El indicador se ilumina



■ Tiempo de cocción (referencia)

Brown Rice	Aprox. 1 hora y 50 minutos
------------	----------------------------

- El tiempo de referencia requerido para cocinar a una tensión de 230 V, una temperatura ambiente de 20 °C, una temperatura del agua de 18 °C y una cantidad media de arroz se refieren al tiempo que figura en la tabla de la izquierda. (Modelo 1,0 L: 2 vasos, modelo 1,8 L: 3 vasos)
- El tiempo de cocción puede variar ligeramente dependiendo del voltaje, la temperatura ambiente, la temperatura del agua, las cantidades de agua y arroz, así como de su calidad.

Finalización de la cocción

Mueva y separeel arroz

- Cuando termina el proceso de cocción, la arrocera cambia automáticamente al modo mantener caliente. Sin embargo, no se recomienda esta función en este caso para evitar que afecte al sabor. Pulse el botón [Off] una vez haya concluido la cocción.
- El aparato no emite ningún sonido cuando termina la cocción.

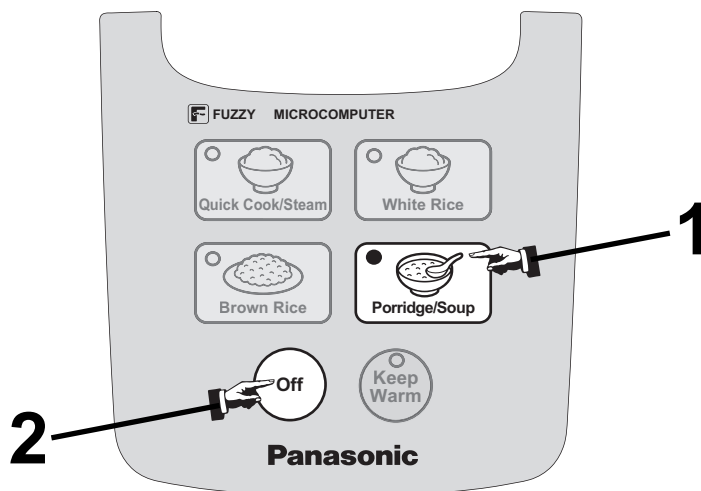
◆ El indicador se ilumina



◆ El indicador se apagado



Funciones Avena/Sopa (Porridge/Soup)



■ Consejosútiles

- Una cantidad incorrecta de agua o arroz puede causar un escape de líquido por la salida de vapor.
- Si abre la tapa externa durante la cocción, la cantidad de condensación de humedad puede aumentar.
- Si utiliza la función mantener caliente con avena, se espesará.
- Después de cada uso, extraiga y limpie la tapa de humedad para evitar olores extraños.

Operaciones (Por ejemplo: cuando cocina avena con la función [Porridge/Soup])

1 Pulse el botón [Porridge/Soup]

- El indicador de la función [Porridge/Soup] se encenderá y comenzará la cocción.
- Tiempo de cocción de referencia (aprox.): 1 hora y 30 minutos.
- ※ Cuando las cantidades máximas de cocción de la sopa (ingredientes y agua) sobrepasan la marca máxima especificada para "PORRIDGE"(AVENA), puede que haya un escape de agua o que la sopa no se termine de cocer. (Consulte la pág. 75 para más detalles)

◆ El indicador se ilumina



Finalización de la cocción

2 Pulse el botón [Off]

- Una vez haya concluido la cocción, la arrocera cambia automáticamente a la función mantener caliente. Sin embargo, no recomendamos esta función en este caso para evitar que afecte al sabor. Pulse el botón [Off] una vez haya terminado de cocinar.
- El aparato no emite ningún sonido cuando termina la cocción.


◆ El indicador se ilumina



◆ El indicador se apagado



Recetas

- Advertencia:**
- Debido a los diferentes ingredientes que se le añaden al arroz, este podría aglutinarse un poco en el fondo.
 - En esta receta, las cantidades de cocción son para el modelo 1,8 L. Consulte las especificaciones que figuran en la  pág. 75 para el modelo 1,0 L.
 - 1 vaso (vaso medidor): aprox. 150 g.

Arrozmixto con pollo

Ingredientes:

Arroz	3 vasosmedidores
Agua	4 vasosmedidores
Pollo	80 g, en trozospequeños
Bardana	35 g, en tiras
Champiñones	2 piezas, después de ponerlos en remojo, quítele la base y córtelos en tiras
Tofu frito	2 piezas, viértaleaguacalienteparaeliminar la grasa y córtelos en tiras
Zanahoria	40 g cortada en tiras

Condimentos:

Vino de cocinar y salsa de soja	20 ml de cada
Sal	3 g

Modo de elaboración:

- 1) Hierva el pollo y la bardana en agua caliente y escúrralos inmediatamente.
- 2) Lave el arroz y póngalo en el recipiente con 4 vasos medidores de agua.
- 3) Ponga los condimentos en el recipiente, remuévalos y añada el resto de los ingredientes. Cierre la tapa externa.
- 4) Pulse el botón [White Rice] para comenzar la cocción. Una vez haya terminado el proceso, la comida estará lista para servir.

Sopa de costillas y maíz

Ingredientes:

Costillas	500 g, en trozos de 5 cm
Maíz	2, aprox. 450 g, en trozos de 5 cm
Agua	5 vasos medidores

Condimentos:

Sal	6.5 g
-----	-------

Modo de elaboración:

- 1) Pongalascostillas en aguahirviendoparalimpiarlasbien y déjelasescurridasparasu posterior uso.
- 2) Coloque todos los ingredientes en el recipiente, añada la sal y cierre la tapa externa.
- 3) Pulse el botón [Porridge/Soup]. El tiempo de cocción será de aproximadamente 1 hora y 30 minutos. (También podrá añadir otros condimentos como sazónador de pollo dependiendo de su gusto).

Recetas

Dim Sum (congelado)

Ingredientes:

(A) Piezas pequeñas

Duplings de camarón

Shumai

(B) Piezas grandes

Bollos de cerdo barbacoa cocinados al vapor

Bollos cocinados al vapor

Arroz glutinoso en hoja de loto

Modo de elaboración:

- 1) No es preciso descongelar. Basta con poner el Dim Sum congelado en la cesta vapor y rociar agua en la superficie del Dim Sum.
- 2) Añada 1/2 vaso medidor de agua fría en el recipiente.
- 3) Ponga la cesta vapor en el recipiente y cierre la tapa externa.
- 4) Pulse el botón [Quick Cook/Steam], espere unos 10 minutos y pulse el botón [Off].

Frijoles mungo y arroz congee con lirios

Ingredientes:

Frijoles mungo 70 g

Arroz glutinoso 70 g

Lirios 10 g

Condimentos:

Azúcar De acuerdo con las preferencias personales

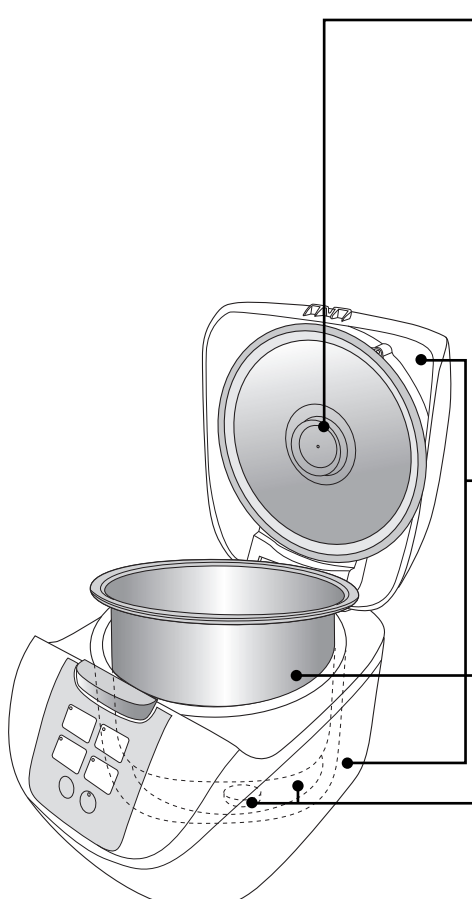
Modo de elaboración:

- 1) Coloque los frijoles mungo, el arroz glutinoso y los lirios en el recipiente y añada agua hasta la marca 1 especificada para "PORRIDGE" (AVENA).
- 2) Cierre la tapa externa y pulse el botón [Porridge/Soup]. El tiempo de cocción será de aproximadamente 1 hora y 30 minutos.
- 3) Añada azúcar al gusto y disfrute de la comida.

Cuidado y limpieza


Atención

- Antes de llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente. No limpie la arrocera hasta que no se haya enfriado.
- Cuando limpie la arrocera, no la sumerja en agua ni use disolventes, alcohol, detergentes en polvo, un cepillo duro, etc.
- No utilice el lavavajillas.




Tapa de humedad

■ **Desmontaje**
Extráigala de la placa de calor.



■ **Montaje**
Insértela en el orificio de la placa de calor en la dirección inversa a la de la extracción. Insértela completamente para evitar que se caiga.



Anillo de sellado

Caution

- La tapa de humedad se puede sacar directamente. Debe limpiarse tras cada uso.
- Después de limpiarla, no la seque con el lavavajillas, etc., podría deformarse o agrietarse.
- Cuando lo instale tras haberlo limpiado, asegúrese de que el anillo de sellado está bien puesto en la tapa de humedad.

Unidad completa • Tapa exterior (parte sellada)

Realice la limpieza con un paño bien escurrido.

- Si no limpia los restos, estos se pueden adherir a la placa de calor y resultar difíciles de eliminar. Limpie la placa de calor después de cada uso. Cuando las partes de metal se calientan, pueden aparecer franjas en la superficie o un cambio de color, pero esto no afecta al funcionamiento normal del aparato.
- No tire del anillo de sellado del recipiente.

Recipiente

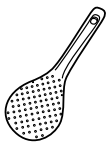
- Limpie el recipiente con un detergente diluido y una esponja suave. Seque toda el agua restante.
- Es posible que aparezcan cambios de color o franjas en la superficie del revestimiento fluorado. Esto no afecta a la salud ni al funcionamiento normal de la arrocera.
- Dependiendo de la frecuencia de uso, es posible que aparezcan marcas en la cara exterior del recipiente. Esto no afecta al funcionamiento normal del aparato.

Sensor de temperatura • Difusor de calor

- Si hay un objeto extraño adherido a estas partes, frote con suavidad con un papel fino (#600) o un paño seco.

Accesorios

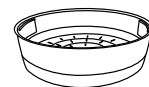
Limpie con detergente diluido y una esponja suave.



Cuchara de servir



Vaso medidor



Cesta vapor

Solución de problemas Compruebe las posibles causas y soluciones

En los casos siguientes	Arroz				Corteza de arroz duro	Arroz con la función mantener caliente			Los botones no funcionan	Se escuchan los siguientes sonidos durante el uso
	Más duro	A medio cocinar	Más suave	Escape de agua del arroz		Olor extraño	Cambio de color	Seco		
Qué comprobar										
• Cantidad incorrecta de arroz o de agua	●	●	●	●						● Si suena un [clic] durante la cocción, el difusor de calor está ajustando la temperatura, no se trata de un fallo. ● Si oye un pequeño estallido durante la cocción, se trata de gotas de agua en el fondo del recipiente (exterior) que se rompen cuando se calientan. Esto no indica un mal funcionamiento del aparato. ● El cable se ha desenchufado o está suelto.
• El arroz no está bien lavado				●	●	●				
• La base del recipiente no está uniforme	●	●			●					
• Hay objetos extraños en la cara exterior del recipiente o del sensor de temperatura	●	●	●		●	●				
• La tapa exterior no está bien cerrada	●			●				●		
• La tapa de humedad no está bien puesta	●			●		●	●	●		
• Se ha añadido grasa al cocinar el arroz	●	●				●				
• Después de terminar la cocción el arroz no está suelto	●		●							
• Se ha mantenido caliente más de 5 horas • La cantidad de arroz que se ha mantenido caliente es demasiado pequeña	●					●	●	●		
• La cuchara de servir se ha quedado en el recipiente con la función mantener caliente						●				
• Ha utilizado arroz frío con la función mantener caliente						●	●	●		
• La tapa exterior no está cerrada correctamente • El recipiente no está limpio					●	●				
• Durante la cocción, se ha desenchufado el cable o se ha tocado el botón [Off]		●								
• Se ha pulsado el botón equivocado	●	●	●	●	●					

Especificaciones

N.º de modelo		SR-DF101	SR-DF181
Voltaje/Frecuencia nominal		230 V ~ 50 Hz	
Potencia nominal (cocción de arroz)		750 W	
Volumen nominal del recipiente L		3	4,8
Volumen de cocción de arroz (cantidad de arroz) L	Arroz blanco/ Cocción rápida	0,18~1,0 [1~5,5 vasos]	0,18~1,8 [1~10 vasos] Cocción rápida [1~8 vasos]
	Arroz integral	0,18~0,54 [1~3 vasos]	0,18~1,08 [1~6 vasos]
	Arroz mixto/ Arroz glutinoso	0,18~0,54 [1~3 vasos]	0,18~0,9 [1~5 vasos]
Volumen de cocción de avena (cantidad de arroz) L		0,09~0,18 [½~1 vasos]	0,09~0,36 [½~2 vasos]
Volumen máximo de cocción (ingredientes + agua) para sopa L		1,5*	2,3*
Longitud del cable de alimentación (aprox.) m		1,0	
Peso del producto (aprox.) kg		2,5	2,8
Dimensiones (aprox.) cm	Ancho	24,5	
	Largo	33,9	
	Alto	19,9	24,7

- La marca *, significa que el volumen máximo de cocción para sopa es la marca más alta de "PORRIDGE"(AVENA).
- Si necesita cambiar el cable de alimentación o reparar el producto, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado de Panasonic.
- El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers van elektronische afval en elektronisch apparaat (Particulieren)



Het symbool op producten en / of de begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet mogen worden gemengd met het normale huishoudelijke afval. Voor de juiste behandeling, terugwinning en recycling. Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze worden geaccepteerd op een gratis basis. Afwisselend, in aantal landen kunt u in staat om uw producten terug te keren naar uw winkelier inleveren bij de aanschaf van een equivalent nieuw product.

Dit product op de juiste wijze zal u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelpunt.

Er kunnen boetes gelden voor een onjuiste verwijdering van dit afval, in overeenstemming met de nationale wetgeving.

Informatie over de verwijdering in andere landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op de plaatselijke autoriteiten of dealer en vraag naar de correcte methode van verwerking.

Informazioni sullo smaltimento per gli utenti dei rifiuti elettrici ed elettronici (Privati)



Questo simbolo sui prodotti e / o documenti di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio. Si prega di portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati un titolo gratuito. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente che altrimenti potrebbero verificarsi da uno smaltimento inappropriato. Si prega di contattare le autorità locali per maggiori dettagli il punto di raccolta designato più vicino.

Le sanzioni possono essere applicabili per smaltimento non corretto di questi rifiuti, in conformità alla legislazione nazionale.

Informazioni sullo smaltimento rifiuti in altri Paesi fuori dall'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea. Se si desidera smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados (particulares)



La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta, indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para un tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje, deposite estos productos en los puntos de recogida existentes para tal efecto, donde se recogerán de forma gratuita.

De manera alternativa, en algunos países el establecimiento puede recoger el producto antiguo cuando compra uno nuevo equivalente. La correcta eliminación de este producto ayudará a ahorrar recursos valiosos y a prevenir cualquier potencial efecto negativo sobre la salud y el medio ambiente que pudiera aparecer si no se elimina correctamente.

Póngase en contacto con las autoridades locales para más detalles sobre el punto de recogida más cercano existente para tal efecto.

Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Este símbolo solo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.