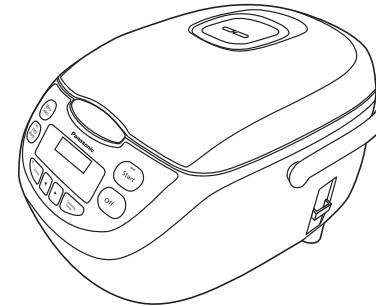


## Operating Instructions

Electronic Rice Cooker / Warmer Household Use Only

1.0 L model  
Model No. **SR-JMY108**  
**SR-CN108**

1.8 L model  
Model No. **SR-JMY188**  
**SR-CN188**



Illustrations of the SR-JMY108 are used throughout this Operating Instructions.

## Contents

|   |           |
|---|-----------|
| <b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> . . . . .         | <b>3</b>  |
| <b>Safety Precautions</b> . . . . .           | <b>4</b>  |
| <b>Notes on Use</b> . . . . .                 | <b>7</b>  |
| <b>Part Names/Accessories</b> . . . . .       | <b>8</b>  |
| <hr/>   |           |
| <b>Cooking Rice</b> . . . . .                 | <b>10</b> |
| <b>Using the Settings Correctly</b> . . . . . | <b>12</b> |
| <b>Using Different Settings</b> . . . . .     | <b>13</b> |
| ● Timer                                       |           |
| <hr/>   |           |
| <b>Cleaning</b> . . . . .                     | <b>14</b> |
| <b>Troubleshooting</b> . . . . .              | <b>16</b> |
| ● Error Indications                           |           |
| <b>Specifications</b> . . . . .               | <b>20</b> |

English

Français

中文

Español

Panasonic Corporation of North America

Two Riverfront Plaza, Newark, NJ 07102-5490

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

RZ19AK79  
F1018T0

Printed in China  
Imprimé en Chine

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read the operating instructions carefully to ensure safe and correct operation before use.
- Before use, **be sure to read “IMPORTANT SAFEGUARDS” and “Safety Precautions” (Pages 3–6).**
- Keep the operating instructions and the warranty for future use.

Included Limited Warranty

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This product is intended for household use only.
15. Intended for countertop use only.
16. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
17. **CAUTION:** Risk of Electric Shock. Cook only in removable container.
18. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact an authorized service center for examination or repair.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

### Owner's Record

|   |       |
|---|-------|
| MODEL NUMBER  | _____ |
| SERIAL NUMBER   | _____ |
| The model number and serial number of this product can be found on the back of the main body. |       |
| DATE OF PURCHASE  | _____ |
| DEALER'S NAME   | _____ |
| DEALER'S ADDRESS  | _____ |
| TELEPHONE NUMBER  | _____ |

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

# Safety Precautions

## **WARNING**

Failure to follow these instructions may cause death or serious injury.

- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.**
- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.**
- **Do not spill water or other liquid on the connector such as the instrument plug to avoid electric shock, or fire caused by short circuit.**
- **Never use this appliance to cook any food that may jam the Steam Vent:** Foliaceous food (e.g. laver, Chinese cabbage) or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the appliance.
- **During operation, never have your face or hands close to the Steam Vent in order to avoid burn.**
- **Please use an individual earthed power outlet of 15 A rated current, and joint use of the same power outlet with other appliance may cause fire.**
- **No reconstruction**  
Any person other than a repair technician is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.
- **Fire or electric shock may be caused if 120 V AC is not used. Never use a damaged power cord.**
- **Do not do any of the following to avoid fire and electric shock due to damaged power cords.**  
Modifying, forcefully bending, placing near heating elements, bundling, putting heavy objects on top, etc.
- **Any dust in the power plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.**
- **The instrument plug and power plug must be inserted into the Socket and power outlet thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.**

- **When the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.**
- **Never pull off the power plug with a wet hand to avoid electric shock and injury.**
- **During operation, do not move or shake the appliance.**
- **Do not let a child operate the appliance unattended. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, burn and other dangerous accidents.**
- **Do not place the appliance on a location which is unstable or wet or approaches to fire or heat source, otherwise this may cause damage or accident.**
- **Never soak or dip the appliance in water.**
- **Never insert a pin, wire or other object into Intake Vent, Exhaust Vent or gaps on the bottom of the appliance to avoid electric shock.**
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug when abnormality or breaking down occurs to avoid smoking, fire or electric shock.**  
e.g. for abnormality or breaking down: The power plug and the power cord become abnormally hot; The power cord is damaged or power failure happens when the power cord is touched; The main body is deformed or is abnormally hot; Smoke emanates from the main body or a burning odor is detected; The main body is cracked, is loose or rattles.
- **Close the Outer Lid slowly and firmly until it clicks to prevent burn or injury by steam leaking or the opening of the Outer Lid.**
- **Keep the power cord out of the reach of children.**  
Do not let the power cord hang over the edge of the table or countertop. Pulling on the power cord may result in the appliance falling from the table or countertop, causing injury.
- **Be careful not to trip over or become entangled with the power cord while in use to avoid injury, or the damaged power cord causing fire or electric shock.**
- **Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions to avoid fire, burn, injury or electric shock.**  
Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

# Safety Precautions



## CAUTION

Failure to follow these instructions may cause injury or property damage.

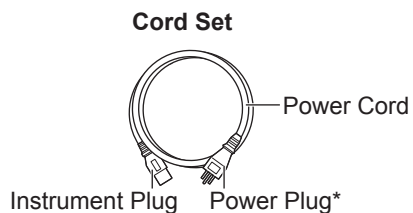
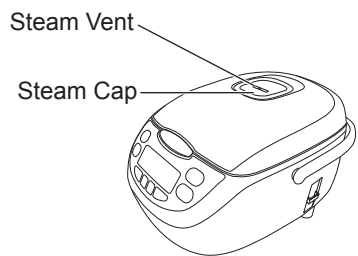
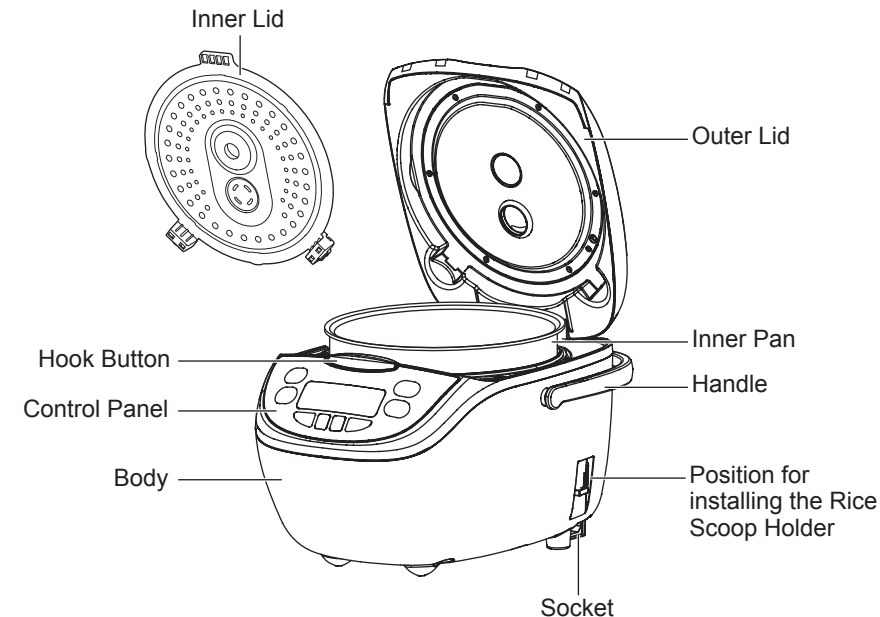
- **The appliance must match the supplied Inner Pan to avoid overheat or abnormal circumstance.**
- **During use or immediately after use, do not touch the Inner Pan with hands to avoid burn due to high-temperature.**
- **Do not use the cord set (for an instrument plug and power plug) that is not specified for use with this appliance also do not transfer it to avoid electric shock, electrical leakage or fire.**
- **Be sure to hold the power plug or the instrument plug when unplugging the power plug or the instrument plug to avoid electric shock, or fire caused by short circuit.**
- **Always switch off and unplug the appliance from the power outlet when it is not in use or before removing the Inner Pan to avoid burn, injury, or electric shock or fire caused by short circuit due to the insulation deterioration.**
- **Unplug and allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it to avoid burn.**  
Do not move the appliance while it is hot.

# Notes on Use

- Before the Rice Cooker works, check the Inner Pan and Steam Cap for in place to avoid any malfunction.
- During use, the Rice Cooker may generate tiny sound of “click” or “sizz”, which is a normal sound of operation, and do not panic.
- Never have the Rice Cooker to operate again immediately after cooking. Wait at least for 15 minutes so as to have the Heating Plate cool down.
- Never cook rice with hot water as this may affect the temperature judgment by the thermostat thus degrade cooking effect.
- In operation, never cover the top of the Rice Cooker with a cloth, as this may cause accidents or damage to the Rice Cooker.
- Do not have the Inner Pan to fall off, which may cause deformation.
- Do not hit the Inner Pan with a hard object to avoid deformation.
- Before the Rice Cooker works, be sure to wipe away the water outside the Inner Pan to avoid any fault.
- Before the Rice Cooker works, please remove water drops and rice grains between the Inner Pan and Heating Plate to avoid any malfunction.
- The coating on the bottom of the Inner Pan may wear off depending on usage frequency, but this does not affect performance.
- Hold the Handle when moving the Rice Cooker.
- Do not use the Rice Cooker outdoors.
- Do not use in a location (on a carpet, plastic bag, aluminum foil, fabric etc.) where the bottom of the Rice Cooker (the Intake and Exhaust Vents) is restricted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

# Part Names/Accessories

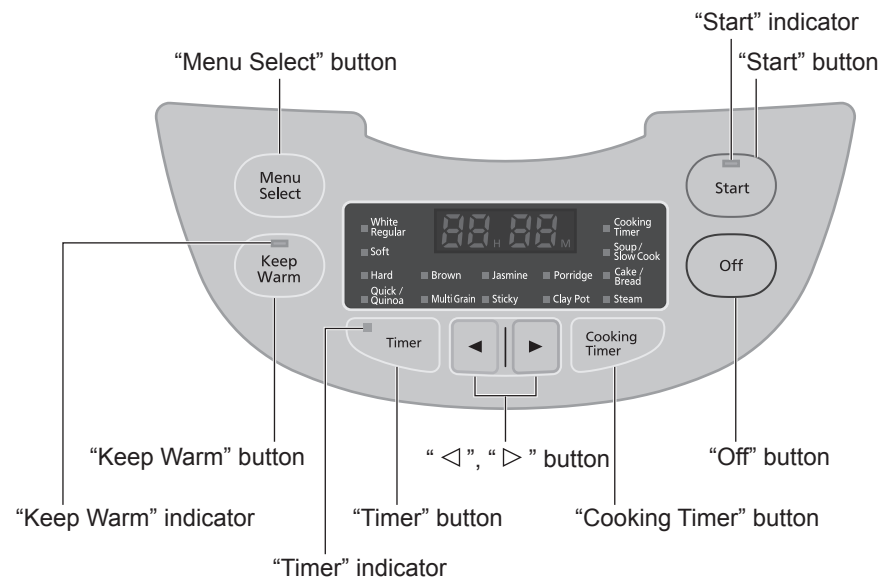
■ Paper located between the Inner Pan and the Heating Plate should be removed before use.



\*The shape of Power Plug may be different from illustration.

## Accessories

|                |           |                       |                   |                     |
|----------------|-----------|-----------------------|-------------------|---------------------|
| Rice Scoop (1) | Ladle (1) | Rice Scoop Holder (1) | Measuring Cup (1) | Steaming Basket (1) |
|                |           |                       |                   |                     |
|                |           |                       | (Approx. 180 mL)  |                     |



- “Menu Select” button**

  - This button is used to select the desired menu.
- “Keep Warm” button**

  - After cooking, the “Keep Warm” indicator automatically turns on.
  - This button is used to start the keep warm function.
- “Timer” button**

  - This button is used to set the timer.
- “Cooking Timer” button**

  - When selecting “Porridge”, this button is used after pressing the “Timer” button to go back to set the cooking time.
  - This button is used to confirm the cooking time in timer status.
- “<”, “>” button**

  - These buttons are used to set the time.
  - : Decreasing   
 : Increasing
  - Press and hold this button to quickly add or subtract time.
- “Start” button**

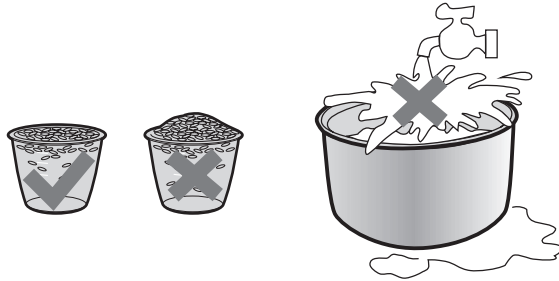
  - This button is used to start cooking.
  - This button is used to end the setting of the timer.
- “Off” button**

  - This button is used to cancel incorrect operation.
  - This button is used to turn off the keep warm function.

# Cooking Rice

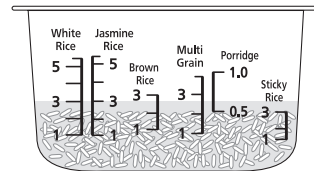
## 1 Weigh out required rice (A Measuring Cup of rice is about 150 g);

- Wash rice in another container and make sure to wash it clean.
- It is better not to wash rice directly inside the Inner Pan in order to avoid scuffing the Inner Pan.



## 2 Put the cleaned rice into the Inner Pan and fill it with water to a corresponding water level (e.g. if cooking 3 cups of white rice, water should be added to Mark 3 of the Water Level (White Rice)). The water quantity can be increased or decreased reasonably according to personal preference.

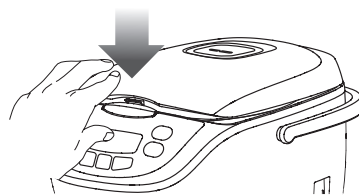
- Never exceed the highest Water Level.



The Inner Pan in the illustration is the 1.0 L model.

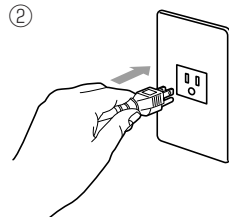
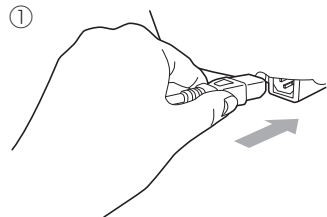
## 3 Wipe up the external surface of Inner Pan with dry cloth, putting it into the Rice Cooker. Then press down the Outer Lid until a sound of “click” is heard.

- Never heat the Inner Pan on other stoves to avoid deformation caused by high temperatures; it is not allowed to use any other container, instead of the Inner Pan, on the Heating Plate.



## 4 Connect the Instrument Plug to the body first and then connect the Power Plug.

- Make sure that both plugs are firmly connected.



## 5 Press the “Start” button to enter the working process of a corresponding menu. The “Start” indicator lights up.

- By default, “White Regular” is selected. When changing it, see page 13.
- When using the timer, see page 13.
- Entering state of stewing rice. The display shows remaining stewing time in countdown.
- According to the judgment of rice and water quantity by the computer program during cooking rice, the stewing time is automatically set to 5 min or 10 min.



## 6 After cooking, automatically switches to the keep warm function.

- To prevent the rice from sticking together and reducing its taste, it is best to loosen the rice immediately.
- Please use the attached Rice Scoop to fill rice instead of metal spoon which may cause scratch to the Inner Pan.

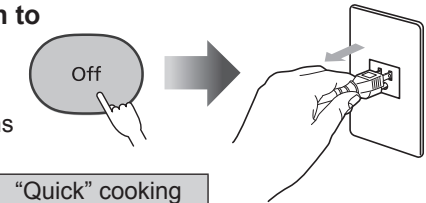


## 7 After the use, press the “Off” button to enter state of standby, and then unplug the Rice Cooker.

Periods of cooking rice for various functions (only for reference):

| Function   | “Soft” cooking | “Quick” cooking |
|------------|----------------|-----------------|
| Time (min) | Approx. 50     | Approx. 30      |

The cooking time in the above table may vary with different voltage, water quantity, rice quantity, water temperature and rice quality.



# Using the Settings Correctly

|                                       | Menu                   | Water Level of Inner Pan      | Keep Warm Function* <sup>1</sup> | Timer Setting Restriction* <sup>2</sup>   |                         |
|---------------------------------------|------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|
| Cook white rice in different textures | White                  | Regular                       | White Rice                       | ○   | From 60 min before done |
|                                       |                        | Soft                          | White Rice                       | ○   | From 60 min before done |
|                                       |                        | Hard                          | White Rice                       | ○   | From 60 min before done |
| Quick cooking or cook quinoa          | Quick/Quinoa           | White Rice<br>—* <sup>3</sup> | ○<br>×                           | —<br>—                                    |                         |
| Cook brown rice                       | Brown                  | Brown Rice                    | ×                                | From 180 min before done                  |                         |
| Cook rice of various grains           | Multi Grain            | Multi Grain                   | ×                                | From 60 min before done                   |                         |
| Cook jasmine rice                     | Jasmine                | Jasmine Rice                  | ○                                | From 60 min before done                   |                         |
| Cook sticky rice                      | Sticky                 | Sticky Rice                   | ×                                | From 60 min before done                   |                         |
| Cook porridge                         | Porridge               | Porridge                      | ×                                | Cooking time + 10 min or more before done |                         |
| Cook clay pot rice                    | Clay Pot* <sup>7</sup> | Jasmine Rice                  | ×                                | —   |                         |
| Cook soup or slow cooking             | Soup/Slow Cook         | —* <sup>4</sup>               | ×                                | —   |                         |
| Bake a cake or bread                  | Cake/Bread             | —* <sup>5</sup>               | ×                                | —   |                         |
| Steam                                 | Steam                  | —* <sup>6</sup>               | ×                                | —   |                         |

- \*<sup>1</sup> ●With “X”, the Rice Cooker will switch automatically to the keep warm function, but we do not recommend this.  
 ●Do not use the keep warm function for more than 12 hours.  
 ●A keep warm time of up to 23 hours is displayed in 1 hour units (“0” is displayed for times of less than 1 hour).  
 The keep warm function will continue for more than 24 hours.
- \*<sup>2</sup> Timer Setting is not available for menus marked with “—”.
- \*<sup>3</sup> One cup of quinoa requires two cups of water. Quinoa can only be cooked one cup at a time. Use the supplied Measuring Cup.
- \*<sup>4</sup> The total amount of ingredients and water shall not exceed the maximum water level for “Jasmine Rice”.
- \*<sup>5</sup> The maximum allowable weight (total weight of the ingredients) is 500 g.
- \*<sup>6</sup> Use the supplied Measuring Cup and fill with 3 cups of water for 1.0 L model, 4 cups of water for 1.8 L model.
- \*<sup>7</sup> The cookable rice amount for “Clay Pot” is 1 to 2 cups for 1.0 L model, 2 to 4 cups for 1.8 L model.

# Using Different Settings

## 1 Select a menu.

Press the “Menu Select” button to select a menu.  
 The menu with the indicator on is selected.

- When selecting “Porridge”, “Soup/Slow Cook”, “Cake/Bread” or “Steam”, set the cooking timer.

Press the “◀” or “▶” button to set the desired cooking time.

| Menu           | Default setting | Allowable timer setting  | Unit   |
|----------------|-----------------|--------------------------|--------|
| Porridge       | 1 h 00 min      | 1 h 00 min – 4 h 00 min  | 30 min |
| Soup/Slow Cook | 1 h 00 min      | 1 h 00 min – 12 h 00 min | 30 min |
| Cake/Bread     | 40 min          | 20 min – 65 min          | 5 min  |
| Steam*         | 10 min          | 1 min – 60 min           | 1 min  |

\*Countdown of the steam setting time begins when the Rice Cooker starts releasing steam.

## 2 Press the “Start” button.

- Once the rice is cooked, the program switches to the keep warm function automatically.
  - Using the keep warm function is not recommended for “Quinoa”, “Brown”, “Multi Grain”, “Sticky”, “Porridge”, “Clay Pot”, “Soup/Slow Cook”, “Cake/Bread” or “Steam”.
- Please press the “Off” button to turn off the keep warm function.

## Timer

### 1 Press the “Menu Select” button to select a menu.

- When “Porridge” is selected, set the cooking time.

### 2 Press the “Timer” button to set preset mode.

### 3 Press the “◀” or “▶” button to adjust the desired time.

- Timer can be set in 10 minute units between the start of timer setting to 24 h 00 min.
- Preset time is the working completing time.
- The “Timer” button also works the same as the “▶” button in preset mode.

### 4 Press the “Start” button to start presetting mode.

- When the preset mode is started, the indicator of a menu and the “Timer” indicator turn on.
- When the Rice Cooker starts cooking, the “Timer” indicator turns off and the “Start” indicator turns on.





# Troubleshooting

When you found the cooking is in any abnormal conditions, please check the root cause of the failure.

## Rice Cooking

| Symptom   | Cooking rice problem |          |                 |       |                           |                        |          |           | Keep warm problem |                 |       |       |              |             |
|---|----------------------|----------|-----------------|-------|---------------------------|------------------------|----------|-----------|-------------------|-----------------|-------|-------|--------------|-------------|
|   | Too Hard             | Too soft | Not cooked rice | Smell | Rice stucked in Inner Pan | Rice crust, Rice burnt | Overflow | Too thick | Lack of boiling   | Don't keep warm | Smell | Color | Rice too dry | Water drips |
| Probable cause  |                      |          |                 |       |                           |                        |          |           |                   |                 |       |       |              |             |
| Rice and water volume is not correct.   | ●                    | ●        | ●               |       | ●                         | ●                      | ●        | ●         | ●                 |                 |       |       |              |             |
| Exceeds the maximum amount.   | ●                    | ●        | ●               |       | ●                         | ●                      | ●        |           | ●                 |                 |       |       |              |             |
| Whether the function was chosen correctly.  | ●                    | ●        | ●               |       | ●                         | ●                      | ●        | ●         | ●                 |                 |       |       |              |             |
| Whether any distortion on the Inner Pan and uneven on the bottom.                                     | ●                    | ●        | ●               |       | ●                         | ●                      |          |           | ●                 |                 |       |       |              |             |
| Cooking with hot water or cooking continuously without cooling down.                                  | ●                    | ●        | ●               |       | ●                         |                        |          |           | ●                 |                 |       |       |              |             |
| Whether grains of rice or foreign objects are on the Inner Pan base, Heating Plate and Control Panel. | ●                    | ●        | ●               | ●     | ●                         | ●                      |          |           | ●                 |                 | ●     | ●     | ●            | ●           |
| Whether power cut off.  | ●                    | ●        | ●               | ●     | ●                         | ●                      |          | ●         | ●                 | ●               | ●     |       |              | ●           |
| The rice was not loosened after cooking was completed.  | ●                    |          |                 |       |                           | ●                      |          |           |                   |                 |       | ●     | ●            | ●           |
| Whether the Steam Cap has been fixed properly.  | ●                    |          |                 |       |                           |                        | ●        | ●         |                   |                 |       |       |              |             |
| Excessive long hours on preset timer.   | ●                    |          | ●               | ●     |                           |                        |          | ●         |                   |                 |       |       |              |             |
| Whether the Outer Lid has been closed properly.   |                      |          | ●               |       |                           |                        | ●        | ●         |                   |                 | ●     | ●     | ●            |             |
| Did not wash the rice fully.  | ●                    |          | ●               | ●     |                           | ●                      | ●        |           |                   |                 | ●     | ●     |              |             |
| Grain of rice or foreign objects stayed at the Gasket & Inner Pan border areas.                       |                      |          |                 |       |                           |                        |          |           |                   |                 | ●     | ●     | ●            |             |
| Excessive long hours on keep warm function.   | ●                    |          |                 |       |                           |                        |          |           |                   |                 | ●     | ●     | ●            | ●           |

| Symptom  | Cooking rice problem |          |                 |       |                           |                        |          |           | Keep warm problem |                 |       |       |              |             |
|--|----------------------|----------|-----------------|-------|---------------------------|------------------------|----------|-----------|-------------------|-----------------|-------|-------|--------------|-------------|
|  | Too Hard             | Too soft | Not cooked rice | Smell | Rice stucked in Inner Pan | Rice crust, Rice burnt | Overflow | Too thick | Lack of boiling   | Don't keep warm | Smell | Color | Rice too dry | Water drips |
| Probable cause   |                      |          |                 |       |                           |                        |          |           |                   |                 |       |       |              |             |
| Did not set keep warm but rice kept in the Inner Pan for long hours. |                      |          |                 |       |                           |                        |          |           |                   | ●               | ●     | ●     | ●            | ●           |
| Did not clean the Inner Pan.   |                      |          |                 | ●     |                           |                        |          |           |                   |                 | ●     |       |              |             |
| Placing the Rice Scoop in the Inner Pan.                             |                      |          |                 |       |                           |                        |          |           |                   |                 | ●     | ●     | ●            | ●           |
| Mixture of water and rice are uneven.                                |                      |          | ●               |       |                           |                        |          |           |                   |                 |       |       |              |             |

Please send to an authorized service center for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.

# Troubleshooting

## Cake / Bread Baking

| Symptom  | Baking cake / bread problem |                          |                  |  |                                  |             |         |
|--|-----------------------------|--------------------------|------------------|--|----------------------------------|-------------|---------|
|  | Undone cake / bread         | Undercooked cake / bread | Wet cake / bread | The cake / bread sticks to the base of the Inner Pan | Bottom of the cake / bread burnt | Not fluffed | Crumbly |
| Probable cause   |                             |                          |                  |  |                                  |             |         |
| Too much dough.  | ●                           | ●                        |                  |  |                                  |             |         |
| Not enough mixing before baking.   |                             |                          |                  | ●  | ●                                |             | ●       |
| Used with incompatible cake mix.   | ●                           | ●                        | ●                |  |                                  | ●           |         |
| Used with cake mix that contains too much chocolate, sugar or fruit ingredients. | ●                           | ●                        |                  | ●  | ●                                |             |         |
| Outer Lid not close while cooking.   | ●                           | ●                        |                  |  |                                  | ●           |         |
| Foreign matters between the Inner Pan and Heating Plate.                         | ●                           | ●                        | ●                |  | ●                                | ●           |         |
| Not enough butter or cooking oil applied to the bottom of the Inner Pan.         |                             |                          |                  | ●  |                                  |             |         |
| Cake / bread left in the Inner Pan too long.                                     |                             |                          | ●                |  | ●                                |             |         |
| Inadequate mixing or mixed too long.   |                             |                          |                  |  |                                  | ●           | ●       |
| Wrong ingredient quantity.   |                             | ●                        |                  |  | ●                                | ●           | ●       |

Please send to an authorized service center for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.

## Others

| Symptom              | Probable cause   |
|----------------------|--|
| Strange sound occurs | Sound occurs because of water that has stuck to the Inner Pan. |
| No power             | Pull out the Power Plug and check the power outlet.            |

Please send to an authorized service center for repair if the unit is found to be defective after the inspection carried out on the table above.

## Error Indications

| Indication        | Probable cause  |
|-------------------|---|
| U14               | Has the keep warm function been in use for more than 96 hours?<br>→ Press the "Off" button.                 |
| H01<br>H02<br>H31 | Please consult an authorized service center and inform the error code (the two-digit number after the "H"). |

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# Specifications

| Model                 | Rated Voltage    | Rated Power (W) | Cooking Capacity (L) | Rice Quantity (Cup) | Heating Model  | L × W × H (mm)  | Weight (kg) |
|-----------------------|------------------|-----------------|----------------------|---------------------|----------------|-----------------|-------------|
| SR-JMY108<br>SR-CN108 | 120 V ~<br>60 Hz | 645             | 1.0                  | 5.5                 | Direct Heating | 349 × 245 × 209 | 3.0         |
| SR-JMY188<br>SR-CN188 |                  | 920             | 1.8                  | 10                  |                | 384 × 274 × 246 | 3.8         |

USA/CAN

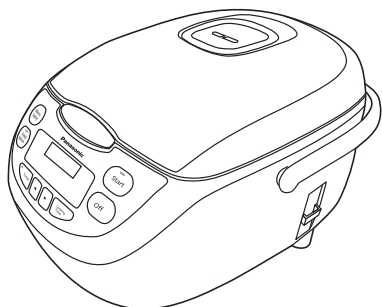
# Panasonic®

## Manuel d'utilisation

Cuiseur de riz électronique / maintien au chaud Usage domestique seulement

Modèle de 1,0 L  
N° de modèle **SR-JMY108**  
**SR-CN108**

Modèle de 1,8 L  
N° de modèle **SR-JMY188**  
**SR-CN188**



Des illustrations du SR-JMY108 sont utilisées tout au long de ce manuel d'utilisation.

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.
- Avant utilisation, lisez attentivement les instructions d'utilisation pour assurer un fonctionnement correct et sûr.
- Avant utilisation, **assurez-vous de bien lire les sections « CONSIGNES IMPORTANTES » et « Précautions de sécurité » (pages 3-6).**
- Conservez le manuel d'utilisation et la garantie pour toute utilisation ultérieure.

Garantie limitée incluse

## Contenu

|   |    |
|---|----|
| CONSIGNES IMPORTANTES.....              | 3  |
| Précautions de sécurité.....            | 4  |
| Remarques sur l'utilisation.....        | 7  |
| Nomenclature/Accessoires.....           | 8  |
| <hr/>                                   |    |
| Cuisson du riz.....                     | 10 |
| Utilisation appropriée des réglages.... | 12 |
| Utilisation de différents réglages..... | 13 |
| ● Minuterie                             |    |
| <hr/>                                   |    |
| Nettoyage.....                          | 14 |
| Dépannage.....                          | 16 |
| ● Indications d'erreur                  |    |
| Caractéristiques techniques.....        | 20 |

# CONSIGNES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les anses.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les fiches d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque qu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser un appareil avec une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagés, ou après qu'un appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon.  
Rapporter l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
11. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsque que l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Toujours brancher la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, désactiver toutes les commandes, puis retirer la fiche d'alimentation de la prise secteur.
13. N'utiliser cet appareil que pour l'usage prévu.
14. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.
15. Pour utilisation sur comptoir seulement.
16. **AVERTISSEMENT** : Les aliments qui débordent peuvent causer des brûlures sévères. Garder l'appareil et le cordon éloignés des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon hors du comptoir, ni utiliser une prise secteur en dessous du comptoir, ni utiliser avec une rallonge.
17. **ATTENTION** : Risque de chocs électriques. Faire la cuisson dans le panier amovible seulement.
18. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Communiquer avec un centre de service agréé pour examen ou réparation.

## Homologation

NUMÉRO DE MODÈLE \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE \_\_\_\_\_

Le numéro de modèle et le numéro de série sont inscrits à l'arrière de l'appareil principal.

DATE D'ACHAT \_\_\_\_\_

DÉTAILLANT \_\_\_\_\_

ADRESSE DU DÉTAILLANT \_\_\_\_\_

N° DE TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour éviter qu'un enfant tire dessus et pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.

# Précautions de sécurité

## AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : des aires de cuisine pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; des fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel; des chambres d'hôtes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.
- Ne renversez pas d'eau ou d'autre liquide sur le connecteur, tel que la fiche de l'appareil, pour éviter les chocs électriques ou les incendies provoqués par un court-circuit.
- N'utilisez jamais cet appareil pour cuire des aliments susceptibles de coincer l'évent à vapeur :  
Aliments sous forme de feuilles (p. ex. : algues, chou chinois) ou de bandes (p. ex. : varech) et aliments se fragmentant (p. ex. : semoule de maïs), car ils peuvent provoquer des accidents ou endommager l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, n'approchez jamais votre visage ou vos mains de l'évent à vapeur pour éviter les brûlures.
- Veuillez utiliser une prise secteur individuelle avec mise à la terre d'un courant nominal de 15 A, car l'utilisation conjointe de la même prise secteur avec un autre appareil peut provoquer un incendie.
- Pas de démontage  
Toute personne autre qu'un technicien en réparation n'a pas le droit de démonter ou de réparer l'appareil, afin d'éviter un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Un incendie ou un choc électrique peut être causé si une alimentation autre que 120 V c.a. est utilisée. N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé.
- Afin d'éviter les risques d'incendie et de choc électrique dus à des cordons d'alimentation endommagés, évitez de :  
Modifier, tordre le cordon avec force, placer le cuiseur près d'appareils de chauffage, le recouvrir, mettre des objets lourds sur le dessus, etc.
- Toute poussière dans la fiche d'alimentation doit être nettoyée en temps opportun pour éviter un incendie.
- La fiche de l'appareil et la fiche d'alimentation doivent être insérées à fond dans la prise de l'appareil et la prise secteur pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de court-circuit.
- Lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé ou que la fiche d'alimentation est mal branchée à la prise secteur, n'utilisez jamais l'appareil pour éviter un incendie, un choc électrique ou un court-circuit.
- Ne retirez jamais la fiche d'alimentation avec les mains mouillées pour éviter les chocs électriques et les blessures.
- Pendant le fonctionnement, ne bougez pas et ne secouez pas l'appareil.
- Ne laissez pas un enfant utiliser l'appareil sans surveillance. Gardez l'appareil hors de portée des bébés pour éviter les chocs électriques, les brûlures et autres accidents dangereux.
- Ne placez pas l'appareil dans un endroit instable ou humide ou proche d'un feu ou d'une source de chaleur, sous peine de provoquer des dommages ou un accident.
- Ne trempez ou ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'insérez jamais une épingle, un fil ou un autre objet dans l'évent d'entrée, l'évent d'évacuation ou les fentes au bas de l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez-le lorsque vous constatez une anomalie ou une panne pour éviter le dégagement de fumée, un incendie ou un choc électrique.  
Exemples d'anomalie ou de panne : La fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds; Le cordon d'alimentation est endommagé ou une panne de courant se produit lorsque vous le touchez; Le boîtier principal est déformé ou anormalement chaud; De la fumée se dégage du boîtier principal ou une odeur de brûlé est détectée; Le boîtier principal est fissuré, desserré ou crépite.
- Fermez le couvercle extérieur lentement et fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche pour éviter les brûlures ou les blessures causées par une fuite de vapeur ou l'ouverture du couvercle extérieur.
- Gardez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.  
Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail. Tirer sur le cordon d'alimentation peut faire tomber l'appareil de la table ou du plan de travail et provoquer des blessures.
- Veillez à ne pas trébucher ou à vous enchevêtrer avec le cordon d'alimentation pendant l'utilisation pour éviter les blessures, ou le cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel d'utilisation pour éviter tout risque d'incendie, des brûlures, des blessures ou un choc électrique.  
Panasonic décline toute responsabilité si l'appareil est soumis à une mauvaise utilisation, ou au non-respect de ces instructions.

# Précautions de sécurité

## ATTENTION

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des dommages matériels.

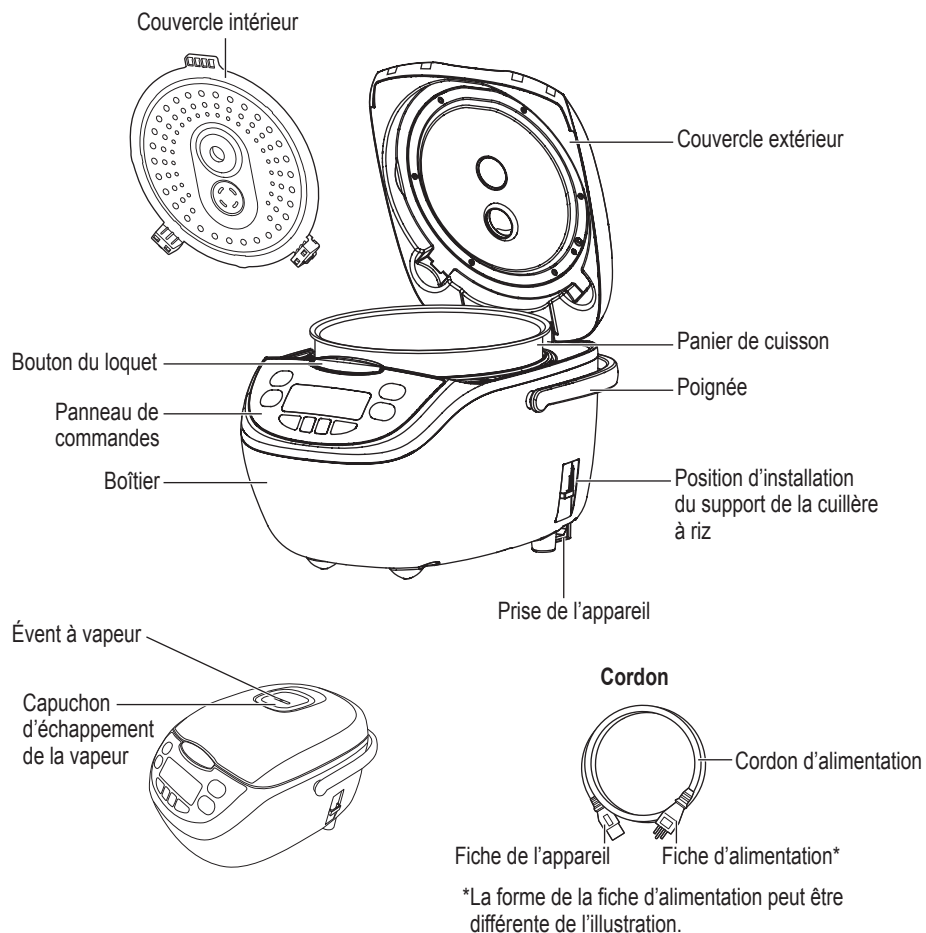
- **L'appareil doit correspondre au panier de cuisson fourni pour éviter une surchauffe ou une circonstance anormale.**
- **Pendant l'utilisation ou immédiatement après l'utilisation, ne touchez pas le panier de cuisson avec les mains pour éviter les brûlures causées par des températures élevées.**
- **N'utilisez pas un cordon (pour la fiche de l'appareil et la fiche d'alimentation) qui n'est pas spécifié pour cet appareil. Ne le transférez pas non plus pour éviter les chocs électriques, les fuites électriques ou les incendies.**
- **Assurez-vous de tenir la fiche d'alimentation ou la fiche de l'appareil lorsque vous débranchez la fiche d'alimentation ou la fiche de l'appareil pour éviter les chocs électriques ou les incendies causés par un court-circuit.**
- **Mettez toujours l'appareil hors marche et débranchez-le de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de retirer le panier de cuisson pour éviter les brûlures, des blessures, un choc électrique ou un incendie provoqués par un court-circuit en raison d'une détérioration de l'isolation.**
- **Débranchez et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger pour éviter les brûlures.**  
Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est chaud.

# Remarques sur l'utilisation

- Avant de mettre le cuiseur de riz en marche, vérifiez que le panier de cuisson et le capuchon d'échappement de la vapeur sont en place afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Pendant l'utilisation, le cuiseur de riz peut générer un petit « clic » ou bien un sifflement, ce sont des sons normaux de fonctionnement, vous n'avez pas à vous inquiéter.
- Ne réutiliser pas le cuiseur de riz immédiatement après la cuisson. Attendez au moins 15 minutes pour que la plaque chauffante refroidisse.
- Ne faites jamais cuire du riz avec de l'eau chaude, cela pourrait influencer la lecture de température par thermostat et ainsi modifier la cuisson.
- En cours de fonctionnement, ne mettez jamais un chiffon sur le cuiseur de riz, cela pourrait causer des accidents ou endommager le cuiseur de riz.
- Ne laissez pas tomber le panier de cuisson; cela pourrait entraîner une déformation.
- Ne frappez pas le panier de cuisson avec un objet dur pour éviter la déformation.
- Avant de mettre le cuiseur de riz en marche et pour éviter tout défaut, assurez-vous d'essuyer l'eau à l'extérieur du panier de cuisson.
- Avant de mettre le cuiseur de riz en marche et pour éviter tout dysfonctionnement, retirez les gouttes d'eau et les grains de riz entre le panier de cuisson et la plaque chauffante.
- Le revêtement sur le fond du panier de cuisson peut s'user en fonction de la fréquence d'utilisation, mais cela n'influence pas les performances.
- Tenez la poignée lorsque vous déplacez le cuiseur de riz.
- N'utilisez pas le cuiseur de riz à l'extérieur.
- N'utilisez pas sur un tapis, un sac en plastique, un papier d'aluminium, un tissu, etc., pour ne pas obstruer le fond du cuiseur de riz où se trouvent les événements d'entrée et d'évacuation.
- L'appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ni avec une télécommande séparée.

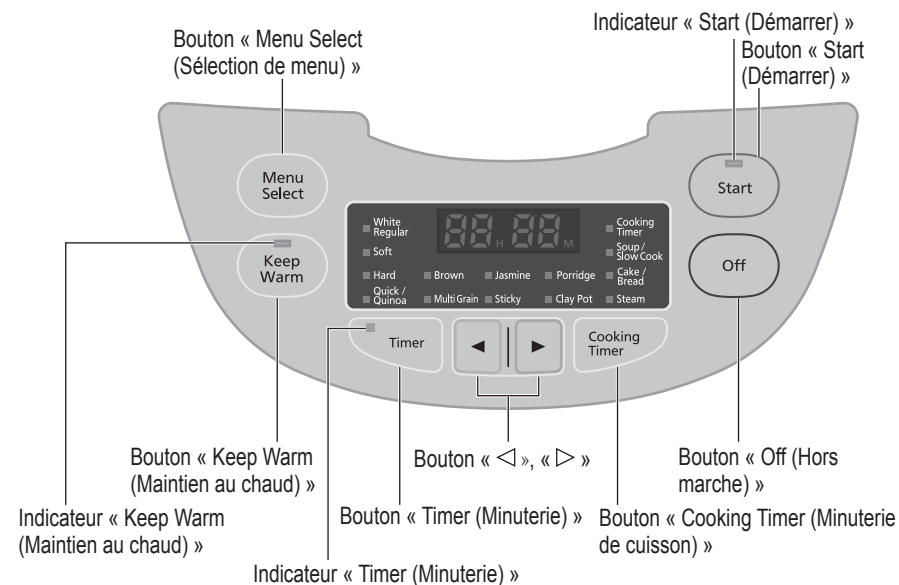
# Nomenclature/Accessoires

■ Le papier situé entre le panier de cuisson et la plaque chauffante doit être retiré avant utilisation.



## Accessoires

|                    |            |                                  |                    |                      |
|--------------------|------------|----------------------------------|--------------------|----------------------|
| Cuillère à riz (1) | Louche (1) | Support de la cuillère à riz (1) | Verre mesureur (1) | Panier d'étuvage (1) |
|                    |            |                                  |                    |                      |
|                    |            |                                  | (env. 180 mL)      |                      |



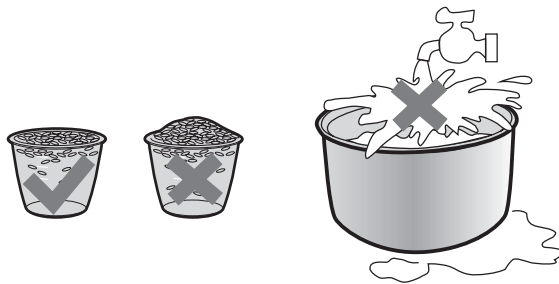
- Menu Select**  
Bouton « Menu Select (Sélection de menu) »  
● Ce bouton est utilisé pour sélectionner le menu désiré.
- Keep Warm**  
Bouton « Keep Warm (Maintien au chaud) »  
● Après la cuisson, l'indicateur « Keep Warm (Maintien au chaud) » s'allume automatiquement.  
● Ce bouton est utilisé pour démarrer la fonction de maintien au chaud.
- Timer**  
Bouton « Timer (Minuterie) »  
● Ce bouton est utilisé pour régler la minuterie.
- Cooking Timer**  
Bouton « Cooking Timer (Minuterie de cuisson) »  
● Lors de la sélection de « Porridge (Gruau) », appuyez sur ce bouton après une pression sur le bouton « Timer (Minuterie) » pour régler le temps de cuisson.  
● Ce bouton est utilisé pour confirmer le temps de cuisson sur la minuterie.
- « < », « > »**  
Bouton « < », « > »  
● Ces boutons sont utilisés pour régler l'heure.  
◀ : Diminution   ▶ : Augmentation  
● Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour ajouter ou soustraire rapidement du temps.
- Start**  
Bouton « Start (Démarrer) »  
● Ce bouton est utilisé pour démarrer la cuisson.  
● Ce bouton est utilisé pour terminer le réglage de la minuterie.
- Off**  
Bouton « Off (Hors marche) »  
● Ce bouton est utilisé pour annuler une action incorrecte.  
● Ce bouton est utilisé pour désactiver la fonction de maintien au chaud.



# Cuisson du riz

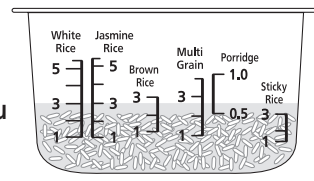
## 1 Pesez le riz requis (Un verre mesureur contient environ 150 g);

- Lavez le riz dans un autre récipient et assurez-vous qu'il soit propre.
- Il est préférable de ne pas laver le riz directement dans le panier de cuisson pour éviter d'érafler le panier de cuisson.



## 2 Placez le riz lavé dans le panier de cuisson et remplissez-le d'eau jusqu'à un niveau d'eau correspondant (p. ex. : si vous faites cuire 3 verres de riz blanc, de l'eau doit être ajoutée jusqu'au repère 3 du niveau d'eau (White Rice)). La quantité d'eau peut être augmentée ou diminuée raisonnablement selon les préférences personnelles.

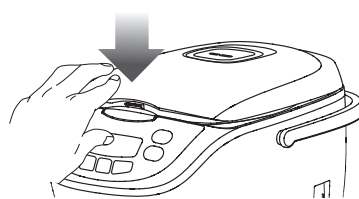
- Ne mettez jamais plus d'eau que le niveau d'eau le plus élevé.



Le panier de cuisson de l'illustration est le modèle 1,0 L.

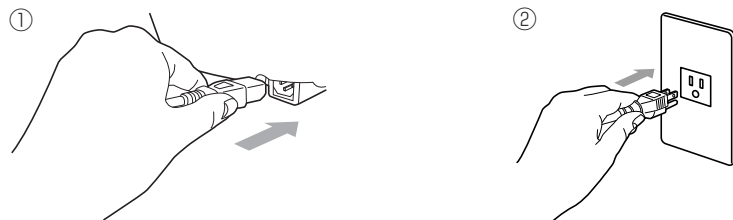
## 3 Essuyez la surface externe du panier de cuisson avec un chiffon sec, puis mettez-le dans le cuiseur de riz. Ensuite, appuyez sur le couvercle extérieur jusqu'à entendre un « clic ».

- Ne chauffez jamais le panier de cuisson sur d'autres poêles pour éviter les déformations causées par des températures élevées; il n'est pas permis d'utiliser un autre récipient au lieu du panier de cuisson sur la plaque chauffante.



## 4 Connectez d'abord la fiche de l'appareil au boîtier, puis branchez la fiche d'alimentation.

- Assurez-vous que les deux fiches sont fermement connectées.



## 5 Appuyez sur le bouton « Start (Démarrer) » pour accéder au menu correspondant. L'indicateur « Start (Démarrer) » s'allume.

- Par défaut, « White (Riz blanc) Regular (Ordinaire) » est sélectionné. Pour le changer, consultez la page 13.
- Lorsque vous utilisez la minuterie, consultez la page 13.
- En mode de cuisson riz mijoté, l'affichage indique le temps de cuisson restant sous forme de compte à rebours.
- Selon la lecture de la quantité de riz et d'eau par le programme informatique pendant la cuisson du riz, le temps de mijotage est automatiquement réglé à 5 min ou 10 min.



## 6 Après la cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.

- Pour empêcher le riz de coller et modifier son goût, il est préférable de remuer le riz immédiatement.
- Lorsque vous remplissez un bol avec du riz, vous devez utiliser la cuillère à riz fournie, et non une cuillère en métal, pour éviter d'érafler le panier de cuisson.

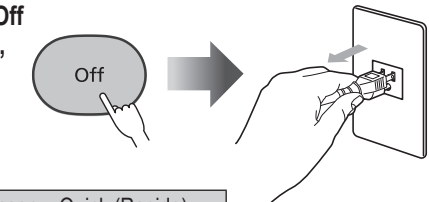


## 7 Après l'utilisation, appuyez sur le bouton « Off (Hors marche) » pour entrer en état de veille, puis débranchez le cuiseur de riz.

Périodes de cuisson du riz pour diverses fonctions (uniquement pour référence) :

| Fonction    | Cuisson « Soft (Mou) » | Cuisson « Quick (Rapide) » |
|-------------|------------------------|----------------------------|
| Temps (min) | env. 50                | env. 30                    |

Le temps de cuisson indiqué dans le tableau ci-dessus peut varier en fonction de la tension, de la quantité d'eau, de la quantité de riz, de la température de l'eau et de la qualité du riz.



# Utilisation appropriée des réglages

|  | Menu                                 | Niveau d'eau du panier de cuisson | Fonction de maintien au chaud*1 | Contraintes de réglage de la minuterie*2                 |   |
|--|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--|---|
| Cuisson de riz blanc dans différentes textures | White (Riz blanc)                    | Regular (Ordinaire)               | White Rice                      | ○  | À partir de 60 min avant que ce soit cuit |
|  |                                      | Soft (Mou)                        | White Rice                      | ○  | À partir de 60 min avant que ce soit cuit |
|  |                                      | Hard (Dur)                        | White Rice                      | ○  | À partir de 60 min avant que ce soit cuit |
| Cuisson rapide ou cuisson de quinoa            | Quick (Cuisson rapide)/              | White Rice                        | ○                               | —  |   |
|  | Quinoa (Quinoa)                      | —*3                               | ×                               | —  |   |
| Cuisson de riz brun                            | Brown (Riz brun)                     | Brown Rice                        | ×                               | À partir de 180 min avant que ce soit cuit               |   |
| Cuisson de riz de grains différents            | Multi Grain (Multigrain)             | Multi Grain                       | ×                               | À partir de 60 min avant que ce soit cuit                |   |
| Cuisson de riz au jasmin                       | Jasmine (Jasmin)                     | Jasmine Rice                      | ○                               | À partir de 60 min avant que ce soit cuit                |   |
| Cuisson de riz gluant                          | Sticky (Riz gluant)                  | Sticky Rice                       | ×                               | À partir de 60 min avant que ce soit cuit                |   |
| Cuisson de gruau                               | Porridge (Gruau)                     | Porridge                          | ×                               | Temps de cuisson + 10 min ou plus avant que ce soit cuit |   |
| Cuisson de riz en cocotte d'argile             | Clay Pot (Cocotte d'argile)*7        | Jasmine Rice                      | ×                               | —  |   |
| Cuisson de soupe ou cuisson lente              | Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente) | —*4                               | ×                               | —  |   |
| Cuisson d'un gâteau ou de pain                 | Cake/Bread (Gâteau/Pain)             | —*5                               | ×                               | —  |   |
| Cuisson à la vapeur                            | Steam (Vapeur)                       | —*6                               | ×                               | —  |   |

\*1 ● Avec « × », le cuiseur de riz passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud, mais nous ne le recommandons pas.

● N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pendant plus de 12 heures.

● Une durée de maintien au chaud jusqu'à 23 heures s'affiche par unité d'une heure (« 0 » s'affiche pour les durées de moins d'une heure).

La fonction de maintien au chaud continuera pendant plus de 24 heures.

\*2 Le réglage de la minuterie n'est pas disponible pour les menus marqués d'un « — ».

\*3 Un verre de quinoa nécessite deux verres d'eau. Vous ne pouvez faire cuire le quinoa qu'un verre à la fois. Utilisez le verre mesureur fourni.

\*4 La quantité totale d'ingrédients et d'eau ne doit pas dépasser le niveau d'eau maximal pour le « Jasmine Rice ».

\*5 Le poids maximum autorisé (poids total des ingrédients) est de 500 g.

\*6 Utilisez le verre mesureur fourni et remplissez avec 3 verres d'eau pour le modèle 1,0 L, 4 verres pour le modèle 1,8 L.

\*7 La quantité de riz pouvant être cuite avec « Clay Pot (Cocotte d'argile) » est de 1 à 2 verres pour le modèle 1,0 L et de 2 à 4 verres pour le modèle 1,8 L.

# Utilisation de différents réglages

## 1 Sélectionnez un menu.

Appuyez sur le bouton « Menu select (Sélection de menu) » pour sélectionner un menu.

Le menu avec l'indicateur activé est sélectionné.

● Lorsque vous sélectionnez « Porridge (Gruau) », « Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente) », « Cake/Bread (Gâteau/Pain) » ou « Steam (Vapeur) », réglez la minuterie de cuisson.

Appuyez sur le bouton « < » ou « > » pour régler le temps de cuisson désiré.

| Menu                                 | Réglage par défaut | Réglage de la minuterie autorisée | Unité  |
|--------------------------------------|--------------------|-----------------------------------|--------|
| Porridge (Gruau)                     | 1 h 00 min         | 1 h 00 min – 4 h 00 min           | 30 min |
| Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente) | 1 h 00 min         | 1 h 00 min – 12 h 00 min          | 30 min |
| Cake/Bread (Gâteau/Pain)             | 40 min             | 20 min – 65 min                   | 5 min  |
| Steam (Vapeur)*                      | 10 min             | 1 min – 60 min                    | 1 min  |

\*Le compte à rebours du temps de vapeur démarre lorsque le cuiseur de riz commence à libérer de la vapeur.

## 2 Appuyez sur le bouton « Start (Démarrer) ».

● Une fois le riz cuit, le programme commute automatiquement à la fonction de maintien au chaud.

● L'utilisation de la fonction de maintien au chaud n'est pas recommandée pour « Quinoa (Quinoa) », « Brown (Riz brun) », « Multi Grain (Multigrain) », « Sticky (Riz gluant) », « Porridge (Gruau) », « Clay pot (Cocotte d'argile) », « Soup/Slow Cook (Soupe/Cuisson lente) », « Cake/Bread (Gâteau/Pain) » ou « Steam (Vapeur) ».

Appuyez sur le bouton « Off (Hors marche) » pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

## Minuterie

### 1 Appuyez sur le bouton « Menu select (Sélection de menu) » pour sélectionner un menu.

● Lorsque « Porridge (Gruau) » est sélectionné, réglez la durée de cuisson.

### 2 Appuyez sur le bouton « Timer (Minuterie) » pour régler le mode pré-réglé.

### 3 Appuyez sur le bouton « < » ou « > » pour régler le temps désiré.

● La minuterie peut être réglée en unités de 10 minutes entre le début du réglage de la minuterie et 24 h 00 min.

● Le temps pré-réglé est le temps de travail.

● Le bouton « Timer (Minuterie) » fonctionne également de la même manière que le bouton « > » en mode pré-réglé.

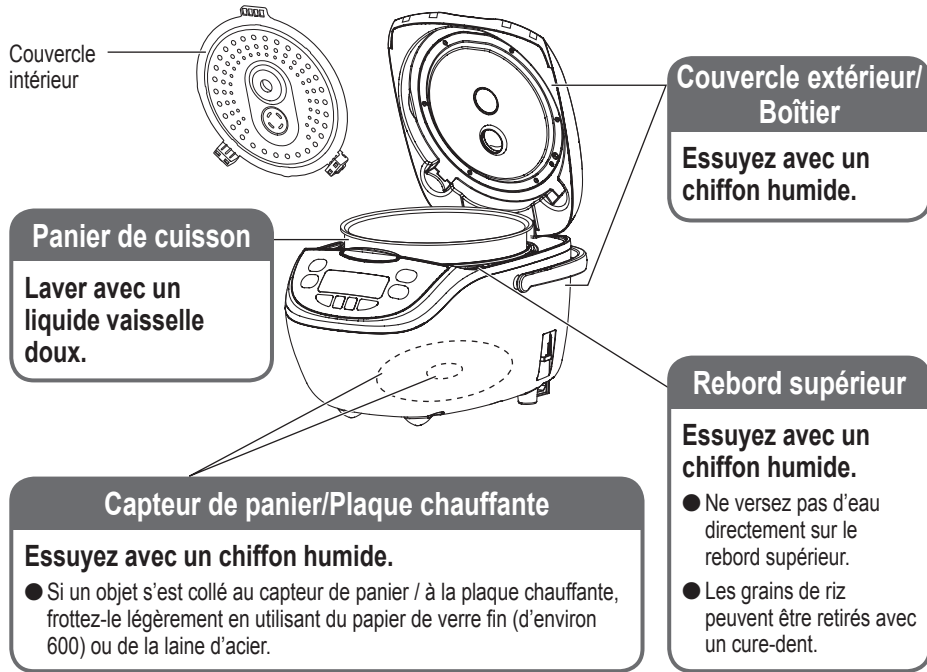
### 4 Appuyez sur le bouton « Start (Démarrer) » pour démarrer le mode de pré-réglage.

● Lorsque le mode prédéfini est démarré, l'indicateur d'un menu et l'indicateur « Timer (Minuterie) » s'allument.

● Lorsque la cuisson commence, l'indicateur « Timer (Minuterie) » s'éteint et l'indicateur « Start (Démarrer) » s'allume.

# Nettoyage

■ Débranchez avant de nettoyer et assurez-vous que le boîtier a refroidi.



**Couvercle intérieur**

**Panier de cuisson**  
Laver avec un liquide vaisselle doux.

**Couvercle extérieur/ Boîtier**  
Essuyez avec un chiffon humide.

**Rebord supérieur**  
Essuyez avec un chiffon humide.  
● Ne versez pas d'eau directement sur le rebord supérieur.  
● Les grains de riz peuvent être retirés avec un cure-dent.

**Capteur de panier/Plaque chauffante**  
Essuyez avec un chiffon humide.  
● Si un objet s'est collé au capteur de panier / à la plaque chauffante, frottez-le légèrement en utilisant du papier de verre fin (d'environ 600) ou de la laine d'acier.

## Couvercle intérieur

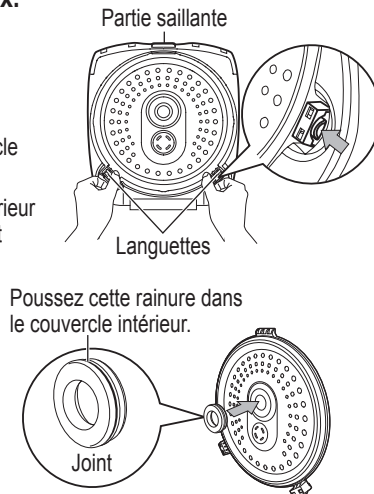
**Retirez et lavez avec un liquide vaisselle doux.**

■ **Retrait**  
Tenez les deux languettes, puis tirez-les vers vous.

■ **Fixation**

- ① Insérez la partie saillante dans l'encoche sur le couvercle extérieur de manière inclinée.
- ② Appuyez sur les languettes (des deux côtés) vers l'intérieur du côté du couvercle extérieur jusqu'à ce qu'un clic soit entendu.

**Nota**  
● Ne retirez pas le joint.  
● Si le joint est sorti, refixez-le.



Poussez cette rainure dans le couvercle intérieur.

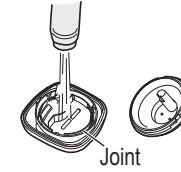
## Capuchon d'échappement de la vapeur

### Retirez et rincez.

- Lavez-le après chaque utilisation.

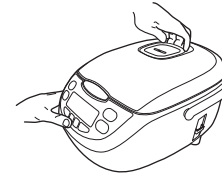
**Nota**

- Ne retirez pas le joint.
- Si le joint est sorti, refixez-le.

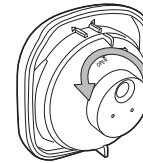


### ■ Retrait

- ① Tirez pour enlever.



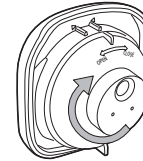
- ② Ouvrez-le.



Tournez-le dans le sens de la flèche et tirez-le.

### ■ Fixation (Dans l'ordre inverse du retrait.)

- ① Fermez-le.



Pliez et appuyez fermement. Quand un son clair est entendu, cela indique l'achèvement de l'assemblage.

- ② Fixez sur le couvercle extérieur.

## Accessoires

### Lavez avec un liquide vaisselle doux.

Cuillère à riz

Louche

Support de la cuillère à riz

Verre mesureur

Panier d'étuvage



# Dépannage

Lorsque la cuisson est anormale, vérifiez la cause de la défaillance.

## Cuisson du riz

| Symptôme  | Problème de cuisson du riz |          |              |       |                                     |                          |             | Problème de maintien au chaud |                     |                           |       |         |              |               |
|---|----------------------------|----------|--------------|-------|-------------------------------------|--------------------------|-------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------|-------|---------|--------------|---------------|
|   | Trop dur                   | Trop mou | Riz non cuit | Odeur | Riz collé dans le panier de cuisson | Croûte de riz, riz brûlé | Débordement | Trop épais                    | Manque d'ébullition | Ne maintient pas au chaud | Odeur | Couleur | Riz trop sec | Gouttes d'eau |
| Cause probable  |                            |          |              |       |                                     |                          |             |                               |                     |                           |       |         |              |               |
| Le volume de riz et d'eau n'est pas correct.  | ●                          | ●        | ●            |       | ●                                   | ●                        | ●           | ●                             | ●                   |                           |       |         |              |               |
| Dépasse la quantité maximum.  | ●                          | ●        | ●            |       | ●                                   | ●                        | ●           | ●                             | ●                   |                           |       |         |              |               |
| La mauvaise fonction a été choisie.   | ●                          | ●        | ●            |       | ●                                   | ●                        | ●           | ●                             | ●                   |                           |       |         |              |               |
| Le panier de cuisson est cabossé ou le fond est inégal.   | ●                          | ●        | ●            |       | ●                                   | ●                        |             | ●                             |                     |                           |       |         |              |               |
| Cuisson avec de l'eau chaude ou sans pause pour refroidissement.  | ●                          | ●        | ●            |       | ●                                   |                          |             | ●                             |                     |                           |       |         |              |               |
| Des grains de riz ou des corps étrangers sont collés sur la base du panier de cuisson, la plaque chauffante et le panneau de commandes. | ●                          | ●        | ●            | ●     | ●                                   | ●                        |             | ●                             |                     | ●                         | ●     | ●       | ●            | ●             |
| Le courant est coupé.   | ●                          | ●        | ●            | ●     | ●                                   | ●                        |             | ●                             | ●                   | ●                         |       |         |              | ●             |
| Le riz n'a pas été détaché après la cuisson.  | ●                          |          |              |       |                                     | ●                        |             |                               |                     |                           | ●     | ●       | ●            |               |
| Le capuchon d'échappement de la vapeur n'a pas été placé correctement.  | ●                          |          |              |       |                                     |                          | ●           | ●                             |                     |                           |       |         |              |               |
| De trop longues heures ont été programmées sur la minuterie.  | ●                          |          | ●            | ●     |                                     |                          |             | ●                             |                     |                           |       |         |              |               |
| Le couvercle extérieur n'a pas été fermé correctement.  |                            |          | ●            |       |                                     |                          | ●           | ●                             |                     | ●                         | ●     | ●       |              |               |
| Le riz n'est pas lavé complètement.   | ●                          |          | ●            | ●     |                                     | ●                        | ●           |                               |                     | ●                         | ●     |         |              |               |
| Des grains de riz ou des corps étrangers sont présents dans les zones entre le joint et le panier de cuisson.                           |                            |          |              |       |                                     |                          |             |                               |                     | ●                         | ●     | ●       |              |               |

| Symptôme   | Problème de cuisson du riz |          |              |       |                                     |                          |             | Problème de maintien au chaud |                     |                           |       |         |              |               |
|--|----------------------------|----------|--------------|-------|-------------------------------------|--------------------------|-------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------|-------|---------|--------------|---------------|
|  | Trop dur                   | Trop mou | Riz non cuit | Odeur | Riz collé dans le panier de cuisson | Croûte de riz, riz brûlé | Débordement | Trop épais                    | Manque d'ébullition | Ne maintient pas au chaud | Odeur | Couleur | Riz trop sec | Gouttes d'eau |
| Cause probable   |                            |          |              |       |                                     |                          |             |                               |                     |                           |       |         |              |               |
| De trop longues heures ont été programmées pour la fonction de maintien au chaud.  | ●                          |          |              |       |                                     |                          |             |                               |                     |                           | ●     | ●       | ●            | ●             |
| La fonction de maintien au chaud n'a pas été activée mais le riz a été laissé dans le panier de cuisson pendant de longues heures. |                            |          |              |       |                                     |                          |             |                               |                     | ●                         | ●     | ●       | ●            | ●             |
| Le panier de cuisson n'est pas propre.   |                            |          |              | ●     |                                     |                          |             |                               |                     |                           | ●     |         |              |               |
| Une cuillère à riz a été laissée dans le panier de cuisson.  |                            |          |              |       |                                     |                          |             |                               |                     |                           | ●     | ●       | ●            | ●             |
| Mélange d'eau et de riz inégal.  |                            |          | ●            |       |                                     |                          |             |                               |                     |                           |       |         |              |               |

Après avoir effectué les vérifications du tableau ci-dessus, rappez l'appareil à un centre de service agréé pour la réparation.

# Dépannage

## Cuisson gâteau / pain

| Symptôme  | Problème de cuisson gâteau / pain |                              |                      |   |                                    |                |         |
|---|-----------------------------------|------------------------------|----------------------|---|------------------------------------|----------------|---------|
|   | Gâteau / pain non cuit            | Gâteau / pain pas assez cuit | Gâteau / pain humide | Le gâteau / pain colle à la base du panier de cuisson | Le fond du gâteau / pain est brûlé | N'a pas gonflé | Friable |
| Cause probable  |                                   |                              |                      |   |                                    |                |         |
| Trop de pâte.   | ●                                 | ●                            |                      |   |                                    |                |         |
| Pas assez remué avant la cuisson.   |                                   |                              |                      | ●   | ●                                  |                | ●       |
| Utilisé avec un mélange de gâteau non compatible.                                     | ●                                 | ●                            | ●                    |   |                                    | ●              |         |
| Utilisé avec un mélange de gâteau contenant trop de chocolat, de sucre ou de fruits.  | ●                                 | ●                            |                      | ●   | ●                                  |                |         |
| Le couvercle extérieur ne se ferme pas durant la cuisson.                             | ●                                 | ●                            |                      |   |                                    | ●              |         |
| Présence d'objets étrangers entre le panier de cuisson et la plaque chauffante.       | ●                                 | ●                            | ●                    |   | ●                                  | ●              |         |
| Graissage insuffisant au beurre ou à l'huile de cuisson au fond du panier de cuisson. |                                   |                              |                      | ●   |                                    |                |         |
| Le gâteau / pain est resté trop longtemps dans le panier de cuisson.                  |                                   |                              | ●                    |   | ●                                  |                |         |
| Mixage insuffisant ou trop long.  |                                   |                              |                      |   |                                    | ●              | ●       |
| Mauvaise quantité d'ingrédients.  |                                   | ●                            |                      |   | ●                                  | ●              | ●       |

Après avoir effectué les vérifications du tableau ci-dessus, rappez l'appareil à un centre de service agréé pour la réparation.

## Autres

| Symptôme                | Cause probable  |
|-------------------------|---|
| Un son étrange retentit | Un son retentit car de l'eau reste dans le panier de cuisson. |
| Aucune alimentation     | Retirez la fiche d'alimentation et vérifiez la prise secteur. |

Après avoir effectué les vérifications du tableau ci-dessus, rappez l'appareil à un centre de service agréé pour la réparation.

## Indications d'erreur

| Indication        | Cause probable  |
|-------------------|---|
| U14               | La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée pendant plus de 96 heures?<br>→ Appuyez sur le bouton « Off (Hors marche) ». |
| H01<br>H02<br>H31 | Consultez un centre de service agréé et indiquez le code d'erreur (le numéro à deux chiffres après le « H »).                       |

Tout service d'entretien devrait être effectué par un représentant d'un centre de service agréé.

# Caractéristiques techniques

| Modèle    | Tension nominale | Puissance nominale (W) | Capacité de cuisson (L) | Quantité de riz (verre) | Modèle de chauffage | L x P x H (mm)  | Poids (kg) |
|-----------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|------------|
| SR-JMY108 | 120 V ~<br>60 Hz | 645                    | 1,0                     | 5,5                     | Chauffage direct    | 349 x 245 x 209 | 3,0        |
| SR-CN108  |                  |                        |                         |                         |                     |                 |            |
| SR-JMY188 |                  | 920                    | 1,8                     | 10                      |                     | 384 x 274 x 246 | 3,8        |
| SR-CN188  |                  |                        |                         |                         |                     |                 |            |

USA/CAN

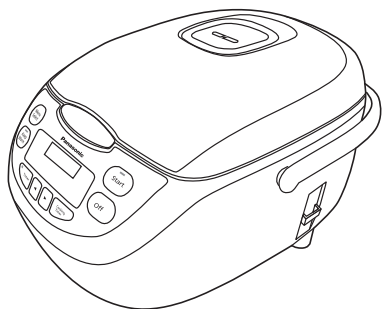
# Panasonic®

## 使用說明書

微型電腦飯煲 [僅供家用]

1.0 L 型號 SR-JMY108  
SR-CN108

1.8 L 型號 SR-JMY188  
SR-CN188



本使用說明書全文使用  
SR-JMY108 的插圖。

多謝購買 Panasonic 產品。

- 此產品的用途只限家庭使用。
- 使用產品前請仔細閱讀使用說明書以確保安全及正確使用。
- 請確保閱讀「重要防護措施」及「安全注意事項」再使用 (第3~6頁)。
- 請將保用證與使用說明書保存在一處安全地方。

含有限保用證

## 目錄

|                 |    |
|-----------------|----|
| 重要防護措施 .....    | 3  |
| 安全注意事項 .....    | 4  |
| 使用注意事項 .....    | 7  |
| 零件名稱 / 附件 ..... | 8  |
| <hr/>           |    |
| 煮飯 .....        | 10 |
| 正確使用程序 .....    | 12 |
| 使用不同程序 .....    | 13 |
| ● 預約功能          |    |
| <hr/>           |    |
| 清洗 .....        | 14 |
| 故障排除 .....      | 16 |
| ● 錯誤訊息顯示        |    |
| 規格 .....        | 20 |

# 重要防護措施

於使用產品時，請務必遵守基本安全事項，包括以下所述：

1. 請閱讀所有的指示內容。
2. 請勿觸碰熱表面。請使用手柄或把手。
3. 為了避免觸電，請勿將電源線、電源插頭或產品沉浸在水或其他液體中。
4. 在孩童或孩童附近使用任何產品時，請務必嚴密監督。
5. 於不使用或於清洗前，請先將電源插頭由電源插座拔離。待冷卻後，再將零件裝上或拆下。
6. 請勿使用已受損的電源線或電源插頭來使任何產品運轉，產品若因任何理由而已經故障或損壞，也請勿使用。請將產品送回最近的授權經銷商進行檢查、維修或調整。
7. 若使用非產品製造商所建議的配件，可能會導致受傷。
8. 請勿在戶外使用。
9. 請勿把電源線掛在餐桌或櫃子邊緣，也請勿讓電源線碰到熱表面。
10. 請勿放在熱氣或電爐上面或附近，也請勿放在烤箱內。
11. 在移動內含熱油或其他熱液體的產品時，請務必謹慎小心。
12. 請首先將本體插頭連接產品，然後將電源插頭連接至壁面電源插座。若欲斷開電源時，都請將任何控制轉到「關閉」，然後將電源插頭從壁面電源插座拔離。
13. 請勿將產品用在其他用途。
14. 本產品僅供家用。
15. 僅限於工作桌上使用。
16. **警告：**食物溢出可造成嚴重燙傷。將產品與電源線遠離兒童。請勿將電源線垂於工作桌邊緣。請勿使用工作桌下方的電源插座。請勿使用拖板。
17. **注意：**觸電風險。請只使用內鍋烹飪。
18. 只有合資格的服務人員可進行產品維修服務。  
請聯繫授權維修中心進行檢查或維修。

## 請保存這些指示內容。

### 主人的記錄

|                    |       |
|--------------------|-------|
| 型號                 | _____ |
| 序號                 | _____ |
| 可在本體背面找到本產品的型號和序號。 |       |
| 購買日期               | _____ |
| 經銷商名稱              | _____ |
| 經銷商地址              | _____ |
| 電話號碼               | _____ |

本產品採用短電源線，以防電源線過長會被小童拖曳、造成纏繞或絆倒等風險。



# 安全注意事項



不遵守這些說明可能導致死亡或嚴重受傷。

- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用: 身體官能或心智能力退化者, 或是經驗與使用知識缺乏者, 除非有負責他們安全的人員在旁監督, 或指示產品的使用方法, 方可使用。  
請看管好兒童以免讓他們將產品當成玩具。
- 本家電用品旨在家庭用及類似應用, 例如: - 商店、辦公室和其他工作環境中的員工廚房區; - 供飯店、汽車旅館及其他住宅類環境的用戶使用; 床類及早餐類環境。
- 如供應電源線損壞, 必須用製造商或其服務代理商提供的特別電源線或配件更換。
- 請勿將水或其他液體濺到連接器 (如本體插頭) 上, 以避免導致觸電或因短路導致火災。
- 切勿使用本家電用品烹調任何可能堵塞蒸氣口的食物:  
葉菜類食物 (如紫菜、大白菜) 或帶狀食物 (如海帶) 以及零碎型食物 (如玉米粒), 因為這類食物可能導致事故或損傷產品。
- 在操作過程中, 切勿讓臉部或手靠近蒸氣口, 以避免燒傷。
- 請使用額定電流為 **15 A** 的單獨接地電源插座, 將同一電源插座與其他家電用品共同使用可能造成火災。
- 不准改造  
除維修技師外, 不允許任何人拆卸或修理產品, 以避免火災、觸電或受傷。
- 使用非 **120 V AC** 的電源可能造成火災或觸電。切勿使用損壞的電源線。
- 切勿進行以下操作, 以避免因電源線損壞而導致火災及觸電。  
更改、強行彎曲、放置靠近加熱元件、將電源線束成一紮、將重型物件放置在上等
- 必須及時清潔電源插頭中的任何灰塵以避免火災。
- 本體插頭及電源插頭必須完全插入電線插座及電源插座, 以避免火災、觸電或短路。

- 當電源線或電源插頭損壞、或電源插頭與電源插座連接鬆動時, 切勿使用家電用品以避免火災、觸電或短路。
- 切勿用濕手拔除電源插頭以避免觸電及受傷。
- 操作過程中請勿移動或搖晃家電用品。
- 請勿讓小孩在無人看管的情況下操作家電用品。將其放在嬰兒碰不到的地方, 以避免觸電、燒傷及其他危險事故。
- 請勿將產品置放在不穩定或潮濕、或靠近火源或熱源的地方, 否則可能會造成損壞或事故。
- 切勿將產品浸泡或浸入水中。
- 切勿將引線、電線或其他物體插入產品底部的吸氣孔、排氣孔或間隙以避免觸電。
- 出現異常或故障時, 請立即停止使用產品並拔下電源插頭, 以避免冒煙、火災或觸電。  
例如, 發生異常情況或故障: 電源插頭及電源線異常發熱; 觸碰電源線時電源線損壞或出現斷電; 主要的本體變形或異常發熱; 煙霧從主要的本體發出或偵測到燃燒氣味; 主要的本體破裂、鬆動或發出異常聲響。
- 慢慢合上外蓋直至喀噠一聲, 以預防由蒸氣洩出或開啟外蓋而導致的燙傷或傷害。
- 請將電源線遠離兒童。  
請勿讓電源線懸掛在放置產品的餐桌或工作枱邊緣。拖曳電源線可能導致產品從餐桌或工作桌上掉下而導致受傷。
- 使用產品時請小心放置電源線以免絆倒以避免受傷、或損壞電源線而引起火災或觸電。
- 請勿將產品使用於使用說明書記載以外的任何用途, 以避免火災、燒傷、受傷或觸電。  
對於不當使用產品或未能遵守使用說明書所導致的傷害或損失, Panasonic 將不承擔任何責任。

# 安全注意事項



不遵守這些說明可能導致受傷或財產損失。

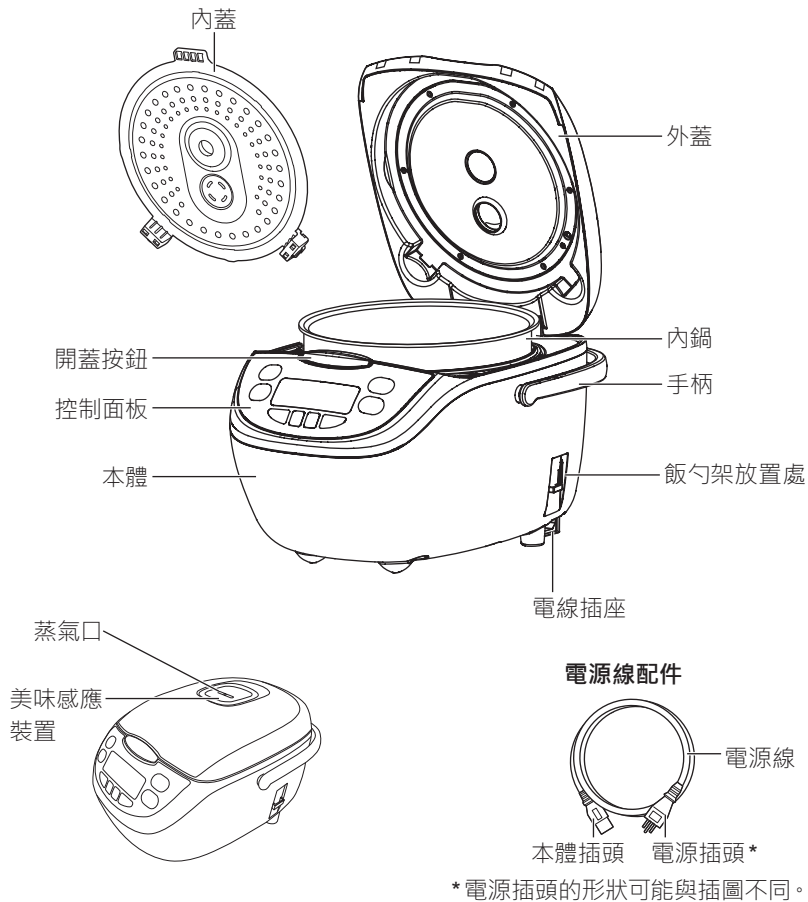
- 產品必須與提供的內鍋匹配，以避免過熱或異常情況。
- 使用過程中或一使用完畢，請勿用手觸碰內鍋，以避免因高溫而燒傷。
- 請勿使用此產品非隨附的電源線配件（用於本體插頭及電源插頭），並且切勿將它轉換以避免觸電、漏電或火災。
- 拔掉電源插頭或本體插頭時，請確實握住電源插頭或本體插頭，以避免觸電或因短路導致火災。
- 取出內鍋前或不使用產品時，切記關掉電源然後將電源插頭從電源插座拔掉，以避免燒傷、受傷、因絕緣退化而導致的觸電或短路引起火災。
- 拔掉電源插頭後，請讓產品完全冷卻再進行清洗及保存以避免燒傷。  
產品未冷卻前請勿將它移動。

# 使用注意事項

- 在微型電腦飯煲運作之前，請檢查內鍋及美味感應裝置已就位，以避免任何故障。
- 微型電腦飯煲在使用過程中可能會產生微小的「喀噠」聲或「嗤嗤」聲，這是正常的運作聲音，不用驚慌。
- 烹調後，絕對不要讓微型電腦飯煲立即再次運作。至少等待 15 分鐘，以便使保溫座板冷卻。
- 切勿用熱水煮飯，否則可能影響恆溫器的溫度判斷，從而降低烹調效果。
- 操作時，切勿用布蓋住微型電腦飯煲頂部，否則可能造成事故或導致微型電腦飯煲損壞。
- 請勿讓內鍋脫落，這可能造成變形。
- 請勿用稍硬物撞擊內鍋以避免變形。
- 在微型電腦飯煲運作之前，務必擦去內鍋外側的水，以避免任何故障。
- 在微型電腦飯煲運作之前，請將內鍋與保溫座板之間的水滴和米粒去除，以避免任何故障。
- 根據使用頻率，內鍋底部的塗層可能磨損，但這不會影響效能。
- 搬運微型電腦飯煲時請提握手柄。
- 請勿在戶外使用微型電腦飯煲。
- 請勿在微型電腦飯煲底部（吸氣孔及排氣孔）受到阻塞的地方（例如地毯、膠袋、鋁箔及布料等）下使用微型電腦飯煲。
- 本產品不對應外置計時器設定和單獨的遙控系統。

# 零件名稱 / 附件

■ 使用前應該先移除位於內鍋與保溫座板之間的紙。



## 附件

飯勺 (1)



粥勺 (1)



飯勺架 (1)

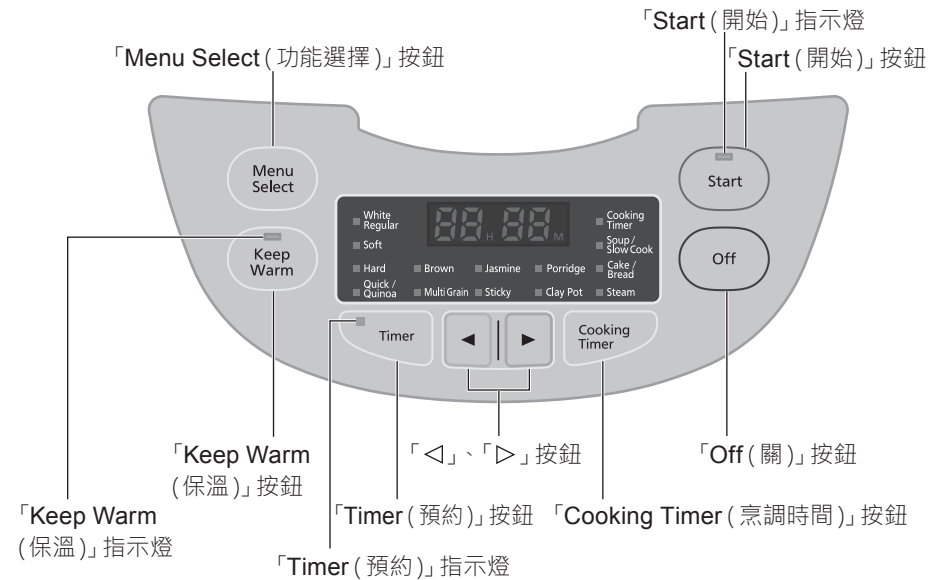


量杯 (1)



(約 180 mL)

蒸籠 (1)



Menu Select

「Menu Select (功能選擇)」按鈕

● 此按鈕用於選擇功能。

Keep Warm

「Keep Warm (保溫)」按鈕

● 烹調完成後，「Keep Warm (保溫)」指示燈自動開啟。

● 此按鈕用於啟動保溫功能。

Timer

「Timer (預約)」按鈕

● 此按鈕用於設定預約。

Cooking Timer

「Cooking Timer (烹調時間)」按鈕

● 選擇「Porridge (粥)」時，按下「Timer (預約)」按鈕後此按鈕用於回到設定烹調時間。

● 此按鈕用於確認預約狀態下的烹調時間。



「<」、「>」按鈕

● 這些按鈕用於設定時間。



◀ : 減少 ▶ : 增加

● 按住此按鈕即可快速增加或減少時間。

Start

「Start (開始)」按鈕

● 此按鈕用於開始烹調。

● 此按鈕用於結束預約設定。

Off

「Off (關)」按鈕

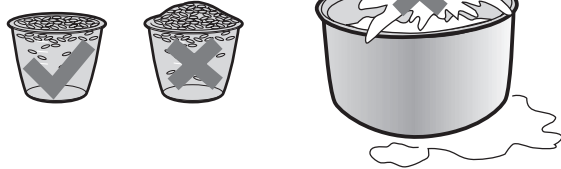
● 此按鈕用於取消操作。

● 此按鈕用於關閉保溫功能。

# 煮飯

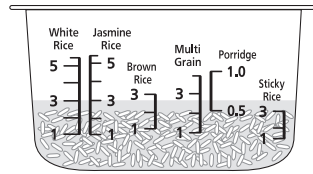
## 1 將所需的米稱重 (米的量杯約 150 g) ;

- 在另一容器中洗米，並確保清洗乾淨。
- 最好不要直接在內鍋內部洗米，以避免刮傷內鍋。



## 2 將清潔後的米放入內鍋，然後加水到相應的水位線 (例如，如果烹調 3 量杯白米，則應該加水到水位線的標記 3 (White Rice))。根據個人習慣，可合理地增加或減少水量。

- 切勿讓水超過最高水位線。

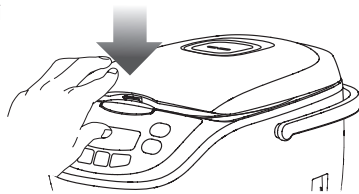


插圖中的內鍋為 1.0 L 機型。

## 3 用乾布擦乾內鍋的外表面，將其放入微型電腦飯煲。

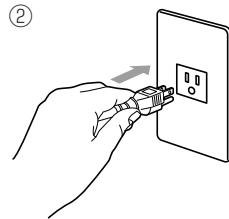
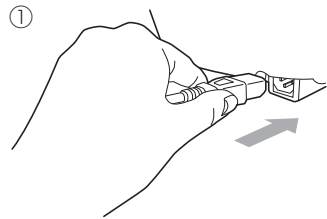
然後按下外蓋直到聽見「喀噠」聲。

- 切勿加熱其他爐子上的內鍋，以避免高溫造成變形；保溫座板上不允許使用任何其他容器，內鍋除外。



## 4 先將本體插頭連接到本體，然後連接電源插頭。

- 確保兩個插頭確實連接。



## 5 按下「Start (開始)」按鈕以進入相應功能的工作流程。「Start (開始)」指示燈亮起。

- 預設情況下，選擇「White Regular (白米標準)」。
- 變更時，請參閱第 13 頁。
- 使用預約時，請參閱第 13 頁。
- 進入燉飯狀態。顯示屏以倒數計時方式顯示剩餘的燉煮時間。
- 根據電腦程式在煮飯時對米量和水量的判斷，燉煮時間自動設定為 5 分鐘或 10 分鐘。

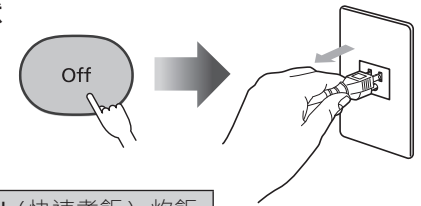


## 6 烹調完成後，自動轉換至保溫功能。

- 為了防止米飯結塊及口感降低，最好立即使米飯變鬆。
- 用米飯裝碗時，應該使用隨附的飯勺，不應該使用金屬勺，以避免刮傷內鍋。



## 7 使用後，按下「Off (關)」按鈕進入待機狀態，然後拔下微型電腦飯煲的電源插頭。



各種功能的煮飯時段 (僅供參考) :

| 功能     | 「Soft (稍軟)」炊飯 | 「Quick (快速煮飯)」炊飯 |
|--------|---------------|------------------|
| 時間 (分) | 約 50          | 約 30             |

上表中的烹調時間可能因電壓、水量、米量、水溫及米品質而異。

# 正確使用程序

|            | 功能                         | 內鍋的水位線           | 保溫功能 *1    | 預約設定限制 *2       |           |
|------------|----------------------------|------------------|------------|-----------------|-----------|
| 將白米烹調成各種口感 | White (白米)                 | Regular (標準)     | White Rice | ○               | 完成前 60 分鐘 |
|            |                            | Soft (稍軟)        | White Rice | ○               | 完成前 60 分鐘 |
|            |                            | Hard (稍硬)        | White Rice | ○               | 完成前 60 分鐘 |
| 快速炊煮或烹調藜麥  | Quick (快速煮飯) / Quinoa (藜麥) | White Rice / —*3 | ○ / ×      | — / —           |           |
| 炊煮糙米       | Brown (糙米)                 | Brown Rice       | ×          | 完成前 180 分鐘      |           |
| 烹調各種穀物的米飯  | Multi Grain (什穀米)          | Multi Grain      | ×          | 完成前 60 分鐘       |           |
| 炊煮茉莉米      | Jasmine (茉莉米)              | Jasmine Rice     | ○          | 完成前 60 分鐘       |           |
| 炊煮糯米       | Sticky (糯米)                | Sticky Rice      | ×          | 完成前 60 分鐘       |           |
| 煮粥         | Porridge (粥)               | Porridge         | ×          | 炊飯時間 + 10 分鐘或更長 |           |
| 煮砂鍋料理      | Clay Pot (砂鍋料理) *7         | Jasmine Rice     | ×          | —               |           |
| 煮燉湯或慢煮     | Soup/Slow Cook (湯 / 慢煮)    | —*4              | ×          | —               |           |
| 烤蛋糕或麵包     | Cake/Bread (蛋糕 / 麵包)       | —*5              | ×          | —               |           |
| 蒸食         | Steam (蒸)                  | —*6              | ×          | —               |           |

- \*1 ●「×」符號代表微型電腦飯煲將自動轉換成保溫功能，但不建議使用。  
●請勿使用保溫功能超過 12 小時。  
●保溫時間直至 23 小時以前是以 1 小時為單位顯示 (顯示「0」即代表小於 1 小時)。保溫功能將持續超過 24 小時。
- \*2 「預約設定」不適用於標有「—」的功能。
- \*3 一杯藜麥需要用到兩杯水。藜麥僅可一次烹調一杯。使用提供的量杯。
- \*4 配料與水的總量不得超過「Jasmine Rice」的最高水位線。
- \*5 最大允許重量 (配料總重量) 為 500 g。
- \*6 使用提供的量杯裝 3 量杯水 (1.0 L 機型) · 4 量杯水 (1.8 L 機型)。
- \*7 「Clay Pot (砂鍋料理)」功能可能烹調 1 至 2 量杯水 (1.0 L 機型) · 2 至 4 量杯水 (1.8 L 機型)。

# 使用不同程序

## 1 選擇選單。

按下「Menu Select (功能選擇)」按鈕即可選擇功能。所選擇的功能其指示燈亮起。

- 選擇「Porridge (粥)」、「Soup/Slow Cook (湯 / 慢煮)」、「Cake/Bread (蛋糕 / 麵包)」或「Steam (蒸)」時，設定烹調時間。
- 按下「◀」或「▶」按鈕以設定所欲的烹調時間。

| 功能                      | 預設設定       | 可允許烹調時間設定                | 單位    |
|-------------------------|------------|--------------------------|-------|
| Porridge (粥)            | 1 小時 00 分鐘 | 1 小時 00 分鐘 – 4 小時 00 分鐘  | 30 分鐘 |
| Soup/Slow Cook (湯 / 慢煮) | 1 小時 00 分鐘 | 1 小時 00 分鐘 – 12 小時 00 分鐘 | 30 分鐘 |
| Cake/Bread (蛋糕 / 麵包)    | 40 分鐘      | 20 分鐘 – 65 分鐘            | 5 分鐘  |
| Steam (蒸)*              | 10 分鐘      | 1 分鐘 – 60 分鐘             | 1 分鐘  |

\*當微型電腦飯煲開始釋放蒸氣時，蒸食設定時間倒數計時開始。

## 2 按下「Start (開始)」按鈕。

- 完成烹調後，所有程序隨即自動轉換為保溫功能。
- 對於「Quinoa (藜麥)」、「Brown (糙米)」、「Multi Grain (什穀米)」、「Sticky (糯米)」、「Porridge (粥)」、「Clay Pot (砂鍋料理)」、「Soup/Slow Cook (湯 / 慢煮)」、「Cake/Bread (蛋糕 / 麵包)」或「Steam (蒸)」，不建議使用保溫功能。請按下「Off (關)」按鈕以關閉保溫功能。

## 預約功能

### 1 按下「Menu Select (功能選擇)」按鈕即可選擇功能。

- 當選擇「Porridge (粥)」時，設定烹調時間。

### 2 按下「Timer (預約)」按鈕以設定預設模式。

### 3 按下「◀」或「▶」按鈕以調整所欲的時間。

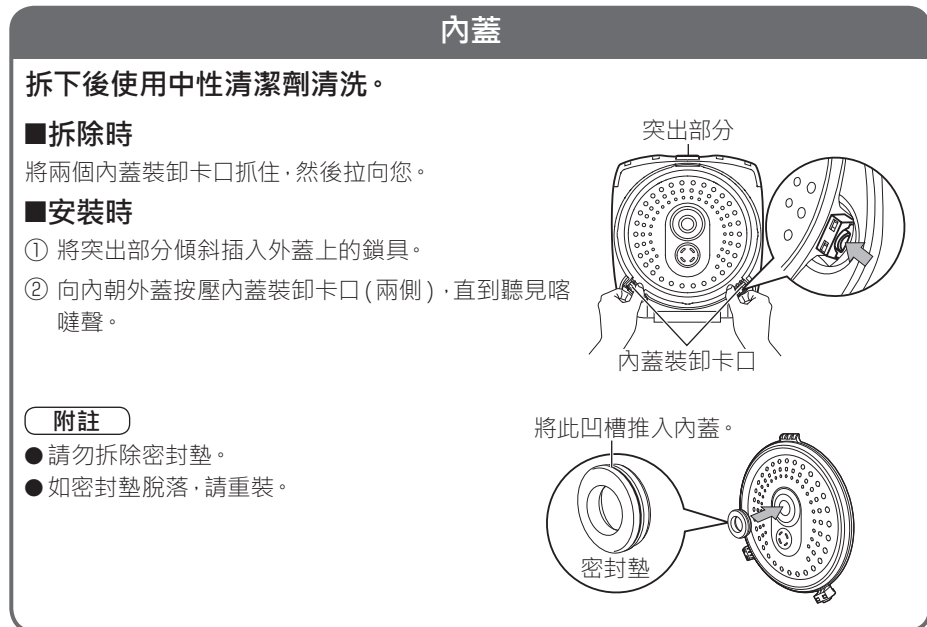
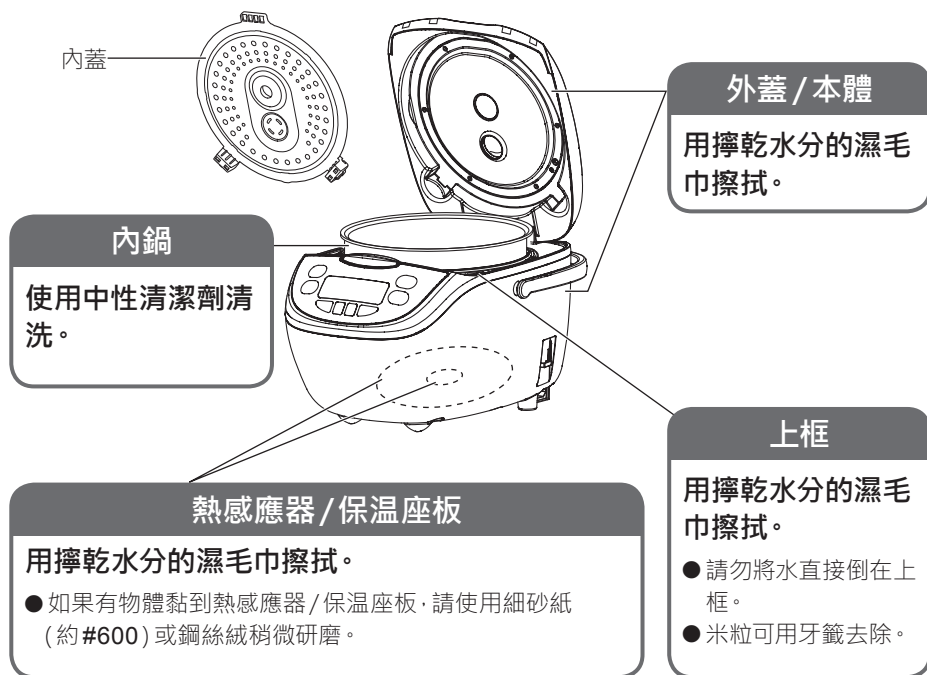
- 可將預約設定成介於預約設定開始到 24 小時 00 分鐘之間的 10 分鐘單位時間內。
- 預設時間是運作完成時間。
- 「Timer (預約)」按鈕也與預設模式下的「▶」按鈕作用相同。

### 4 按下「Start (開始)」按鈕以啟動預設模式。

- 當預設模式啟動時，選單的指示燈及「Timer (預約)」指示燈亮起。
- 當微型電腦飯煲開始烹調時，「Timer (預約)」指示燈熄滅，「Start (開始)」指示燈亮起。

# 清洗

■ 清潔前請拔下電源插頭，並確保本體已經冷卻。



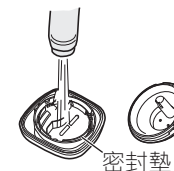
## 美味感應裝置

### 取出並沖洗。

- 每次使用後請清洗。

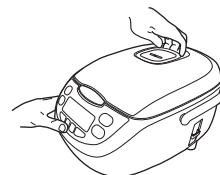
#### 附註

- 請勿拆除密封墊。
- 如密封墊脫落，請重裝。

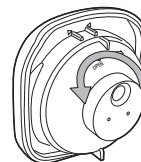


### ■ 拆除時

- ① 向上拉以拆除



- ② 將其打開。



將其朝箭頭方向轉動並拉動。

### ■ 安裝時（拆除時的相反方向。）

- ① 將其關閉。



折疊並按牢。聽到清晰的聲音時，表示組裝完成。

- ② 插進外蓋。

## 附件

### 使用中性的清潔劑清洗。

飯勺



粥勺



飯勺架



量杯



蒸籠



# 故障排除

當您發現烹調出現任何異常狀況時，請檢查故障的根本原因。

## 飯烹調

| 可能原因 \ 症狀                | 煮飯問題 |    |      |    |         |         |    |    | 保溫的問題 |     |    |   |      |    |
|--------------------------|------|----|------|----|---------|---------|----|----|-------|-----|----|---|------|----|
|                          | 太硬   | 太軟 | 飯沒煮熟 | 異味 | 米飯黏在內鍋裡 | 鍋巴、米飯燒焦 | 溢出 | 太稠 | 沒有沸騰  | 不保溫 | 異味 | 色 | 米飯太乾 | 滴水 |
| 米量和水量不正確。                | ●    | ●  | ●    |    | ●       | ●       | ●  | ●  | ●     |     |    |   |      |    |
| 超過最大量。                   | ●    | ●  | ●    |    | ●       | ●       | ●  |    | ●     |     |    |   |      |    |
| 所選功能是否正確。                | ●    | ●  | ●    |    | ●       | ●       | ●  | ●  | ●     |     |    |   |      |    |
| 內鍋上是否出現任何歪扭，底部是否凹凸不平。    | ●    | ●  | ●    |    | ●       | ●       |    |    | ●     |     |    |   |      |    |
| 用熱水烹調或持續煮飯而未冷卻。          | ●    | ●  | ●    |    | ●       |         |    |    | ●     |     |    |   |      |    |
| 內鍋底座、保溫座板及控制面板上是否有米粒或異物。 | ●    | ●  | ●    | ●  | ●       | ●       |    |    | ●     | ●   | ●  | ● | ●    | ●  |
| 是否斷電。                    | ●    | ●  | ●    | ●  | ●       | ●       |    | ●  | ●     | ●   |    |   |      | ●  |
| 烹調完成後，沒有翻鬆米飯。            | ●    |    |      |    |         | ●       |    |    |       |     | ●  | ● | ●    |    |
| 美味感應裝置是否有裝好。             | ●    |    |      |    |         |         | ●  | ●  |       |     |    |   |      |    |
| 預設預約時數過長。                | ●    |    | ●    | ●  |         |         |    | ●  |       |     |    |   |      |    |
| 外蓋是否有關好。                 |      |    | ●    |    |         |         | ●  | ●  |       | ●   | ●  | ● |      |    |
| 米未洗淨。                    | ●    |    | ●    | ●  |         | ●       | ●  |    |       | ●   | ●  |   |      |    |
| 米粒或異物留在密封墊和內鍋邊界區域。       |      |    |      |    |         |         |    |    |       | ●   | ●  | ● |      |    |
| 保溫功能時數過長。                | ●    |    |      |    |         |         |    |    |       | ●   | ●  | ● | ●    |    |

| 可能原因 \ 症狀      | 煮飯問題 |    |      |    |         |         |    |    | 保溫的問題 |     |    |   |      |    |
|----------------|------|----|------|----|---------|---------|----|----|-------|-----|----|---|------|----|
|                | 太硬   | 太軟 | 飯沒煮熟 | 異味 | 米飯黏在內鍋裡 | 鍋巴、米飯燒焦 | 溢出 | 太稠 | 沒有沸騰  | 不保溫 | 異味 | 色 | 米飯太乾 | 滴水 |
| 米飯留在內鍋中而未設置保溫。 |      |    |      |    |         |         |    |    |       | ●   | ●  | ● | ●    | ●  |
| 煮飯後未有清洗內鍋。     |      |    |      | ●  |         |         |    |    |       |     | ●  |   |      |    |
| 將飯勺放在內鍋裡。      |      |    |      |    |         |         |    |    |       |     | ●  | ● | ●    | ●  |
| 水與米混合不均勻。      |      |    | ●    |    |         |         |    |    |       |     |    |   |      |    |

如果按照上表進行檢驗後發現電器有缺陷，請送至授權維修中心進行修理。

# 故障排除

## 烤蛋糕 / 麵包

| 症狀                    | 烘烤蛋糕 / 麵包問題 |             |          |                |             |     |    |
|-----------------------|-------------|-------------|----------|----------------|-------------|-----|----|
|                       | 未完成的蛋糕 / 麵包 | 未煮熟的蛋糕 / 麵包 | 濕蛋糕 / 麵包 | 蛋糕 / 麵包黏在內鍋的底座 | 蛋糕 / 麵包底部燒焦 | 未鬆軟 | 易碎 |
| 可能原因                  |             |             |          |                |             |     |    |
| 太多麵團。                 | ●           | ●           |          |                |             |     |    |
| 烘烤前未充分混合。             |             |             |          | ●              | ●           |     | ●  |
| 用了不相容的蛋糕粉。            | ●           | ●           | ●        |                |             | ●   |    |
| 用了含有太多巧克力、糖或水果成分的蛋糕粉。 | ●           | ●           |          | ●              | ●           |     |    |
| 烹調時未關閉外蓋。             | ●           | ●           |          |                |             | ●   |    |
| 內鍋與保溫座板之間的異物。         | ●           | ●           | ●        |                | ●           | ●   |    |
| 塗在內鍋底部的黃油或食用油不足。      |             |             |          | ●              |             |     |    |
| 蛋糕 / 麵包留在內鍋的時間太長。     |             |             | ●        |                | ●           |     |    |
| 混合不充分或混合時間太長。         |             |             |          |                |             | ●   | ●  |
| 配料量錯誤。                |             | ●           |          |                | ●           | ●   | ●  |

如果按照上表進行檢驗後發現電器有缺陷，請送至授權維修中心進行修理。

## 其他問題

| 症狀  | 可能原因           |
|-----|----------------|
| 有怪聲 | 水黏附在內鍋上所發出的聲音。 |
| 沒電  | 拔出電源插頭並檢查電源插座。 |

如果按照上表進行檢驗後發現電器有缺陷，請送至授權維修中心進行修理。

## 錯誤訊息顯示

| 顯示                | 可能原因                                  |
|-------------------|---------------------------------------|
| U14               | 保溫功能是否使用超過 96 小時？<br>→ 按下「Off (關)」按鈕。 |
| H01<br>H02<br>H31 | 請洽詢授權維修中心並告知錯誤代碼 (即在「H」後的兩位數字)。       |

任何其它服務均應由授權維修中心的負責人處理。



# 規格

| 型號                    | 額定電壓             | 額定功率<br>(W) | 烹調容量<br>(L) | 米量<br>(量杯) | 加熱<br>模型 | 長 × 寬 × 高<br>(mm) | 重量<br>(kg) |
|-----------------------|------------------|-------------|-------------|------------|----------|-------------------|------------|
| SR-JMY108<br>SR-CN108 | 120 V ~<br>60 Hz | 645         | 1.0         | 5.5        | 直接<br>加熱 | 349 × 245 × 209   | 3.0        |
| SR-JMY188<br>SR-CN188 |                  | 920         | 1.8         | 10         |          | 384 × 274 × 246   | 3.8        |

## Instrucciones de operación

Arrocera / calentadora electrónica Uso doméstico solamente

Modelo de 1,0 L

N.º de modelo

**SR-JMY108**  
**SR-CN108**

Modelo de 1,8 L

N.º de modelo

**SR-JMY188**  
**SR-CN188**



En estas Instrucciones de operación se utilizan las ilustraciones del SR-JMY108.

Le agradecemos por haber adquirido este producto Panasonic.

- Este producto es para uso doméstico solamente.
- Lea el manual de instrucciones cuidadosamente para asegurar el funcionamiento correcto y seguro antes de su uso.
- Antes del uso, **asegúrese de leer las "MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES" y las "Precauciones de seguridad"**. (Páginas 3–6)
- Guarde las instrucciones de funcionamiento así como la garantía para usarlas en el futuro.

Garantía limitada incluida

## Contenido

|   |    |
|---|----|
| MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES . . .      | 3  |
| Precauciones de seguridad . . . . .         | 4  |
| Notas sobre el uso . . . . .                | 7  |
| Nombres de los componentes/Accesorios . . . | 8  |
| <hr/>                                       |    |
| Cocinar arroz . . . . .                     | 10 |
| Uso correcto de los ajustes . . . . .       | 12 |
| Uso de los distintos ajustes . . . . .      | 13 |
| ● Temporizador                              |    |
| <hr/>                                       |    |
| Limpieza . . . . .                          | 14 |
| Solución de problemas . . . . .             | 16 |
| ● Indicaciones de error                     |    |
| Especificaciones . . . . .                  | 20 |

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir en todo momento las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Se requiere supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de niños.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de realizar la limpieza. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato o si está dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilice al aire libre.
9. No permita que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni sobre un horno caliente.
11. Debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar, ponga los controles en “apagar”, enseguida desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al pretendido.
14. Este producto es para uso doméstico solamente.
15. Únicamente se debe utilizar sobre una encimera.
16. **ADVERTENCIA:** Los alimentos que se derramen pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados del alcance de los niños. Nunca deje colgando el cable por el borde de la encimera, nunca utilice tomas de corriente que se encuentren debajo de la encimera ni tampoco utilice un cable de extensión.
17. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descargas eléctricas. Cocine solo en un recipiente extraíble.
18. Solo personal de servicio calificado puede realizar el mantenimiento necesario a este aparato. Comuníquese con un centro de servicio autorizado para solicitar revisiones y reparaciones.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.

### Registro del propietario

|   |       |
|---|-------|
| NÚMERO DE MODELO  | _____ |
| NÚMERO DE SERIE   | _____ |
| El número de modelo y el número de serie de este producto se encuentran en la parte posterior del cuerpo principal. |       |
| FECHA DE COMPRA   | _____ |
| NOMBRE DEL VENDEDOR   | _____ |
| DIRECCIÓN DEL VENDEDOR  | _____ |
| NÚMERO DE TELÉFONO  | _____ |

# Precauciones de seguridad



## ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la muerte o lesiones graves.

- **Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o que no tengan la experiencia o el conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o que reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por la persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**
- **Este aparato está destinado para uso doméstico y similares, tales como:** -áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo; -casas de granja; -clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; -entornos tipo cama y desayuno.
- **Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por un montaje o cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio.**
- **No derrame agua u otro líquido en el conector o clavija, para evitar descargas eléctricas o incendios por cortocircuitos.**
- **Nunca cocine con este aparato alimentos que puedan obstruir la válvula de vapor:** Los alimentos de hojas (p. ej., col china, algas nori) o alimentos en tiras (p. ej, algas) y los alimentos fragmentarios (p. ej., granos de maíz), ya que pueden provocar accidentes o daños en el aparato.
- **Durante la operación, nunca ponga la cara o las manos cerca de la válvula de vapor para evitar quemaduras.**
- **Utilice una toma de corriente individual puesta a tierra con una corriente nominal de 15 A; el uso conjunto de la misma toma de corriente con otro aparato puede provocar un incendio.**
- **No lo arregle**  
A menos que no sea un técnico de reparación no debe desmontar ni reparar el aparato, para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- **Puede ocurrir incendio o descarga eléctrica si no se utilizan 120 V de CA. Nunca use un cable de alimentación dañado.**
- **Nunca haga lo siguiente, para evitar incendios y descargas eléctricas por daños en el cable de alimentación.**  
Modificar, doblar a la fuerza, poner cerca de elementos que emiten calor, atar, colocar objetos pesados en la parte superior, etc.
- **Cualquier polvo en el enchufe debe limpiarse de vez en cuando para evitar incendios.**
- **La clavija y el enchufe de alimentación deben enchufarse en la toma de corriente para evitar incendios, descargas eléctricas o cortocircuitos.**
- **Nunca use el aparato cuando el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el enchufe de alimentación está débilmente conectado a la toma de corriente, porque podría provocar incendios, descargas eléctricas o cortocircuitos.**
- **Nunca tire del enchufe con la mano húmeda para evitar descargas eléctricas y lesiones.**
- **Durante su funcionamiento, no mueva ni sacuda el aparato.**
- **No permita que un niño opere el aparato sin supervisión. Colóquelo fuera del alcance de los bebés para evitar descargas eléctricas, quemaduras y otros accidentes peligrosos.**
- **No coloque el aparato en un lugar inestable o húmedo, ni lo acerque al fuego ni a una fuente de calor; de lo contrario, podría causar daños o accidentes.**
- **Nunca remoje ni sumerja el aparato en agua.**
- **Nunca inserte alfileres, cables o cualquier otro objeto en la ventilación de entrada, ventilación de escape, o huecos de la parte inferior del aparato para evitar descargas eléctricas.**
- **Deje de utilizar el aparato inmediatamente y desenchúfelo cuando se produzca una anomalía o rotura para evitar humo, un incendio o descarga eléctrica.**  
Ejemplos de anomalías o fallos: El enchufe y el cable de alimentación se sobrecalientan anormalmente; El cable de alimentación está dañado o presenta fallos cuando se toca; El cuerpo principal está deformado o extremadamente caliente; Sale humo del cuerpo principal o se detecta un olor a quemado; El cuerpo principal está agrietado, suelto o genera ruidos extraños.
- **Cierre la tapa exterior lentamente y con firmeza hasta que haga clic, para evitar quemaduras o lesiones por la fuga de vapor o la abertura de la tapa exterior.**
- **Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.**  
No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o encimera. Si jala el cable de alimentación puede ocasionar que se caiga el aparato de la mesa o de la encimera ocasionando lesiones.
- **Tenga cuidado de no tropezar ni enredarse con el cable de alimentación para evitar lesiones, o el cable de alimentación dañado puede ocasionar un incendio o descargas eléctricas.**
- **No utilice el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones, para evitar incendios, quemaduras, lesiones o descargas eléctricas.**  
Panasonic no acepta ninguna responsabilidad si el producto es usado de forma inadecuada, o por no cumplir estas instrucciones.

# Precauciones de seguridad



## PRECAUCIÓN

El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones o daños a la propiedad.

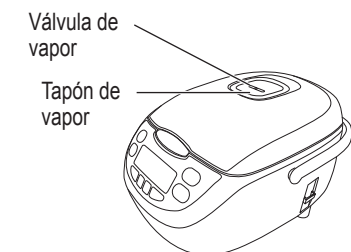
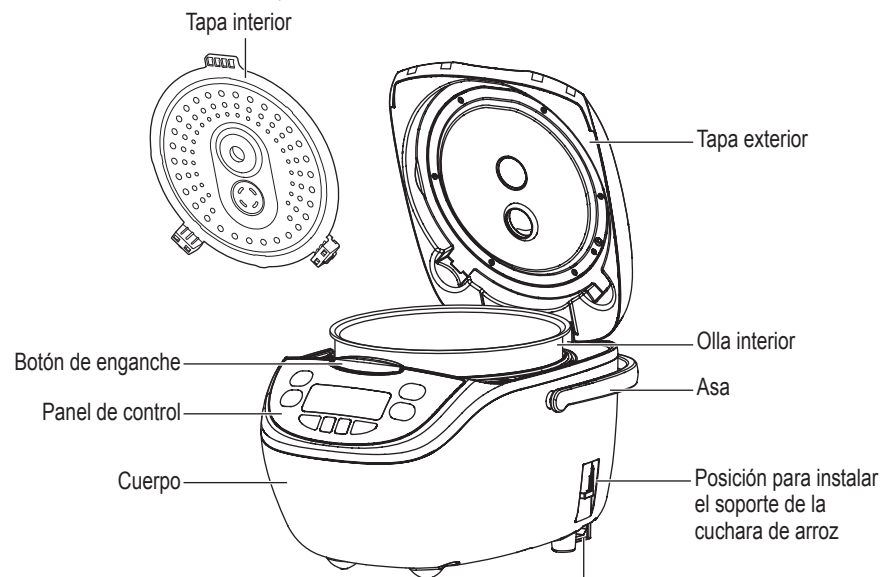
- **El aparato debe coincidir con la olla interior suministrada para evitar sobrecalentamiento o anomalías.**
- **Durante su uso o inmediatamente después del uso, no toque la olla interior con las manos para evitar quemaduras debido a la alta temperatura.**
- **No utilice una configuración de cables (clavija y enchufe) que no esté especificado para su uso con este aparato. Tampoco use estos con otro aparato para evitar descargas/ fugas eléctricas o incendios.**
- **Asegúrese de sostener la clavija de alimentación o el enchufe del aparato cuando desenchufe la clavija de alimentación o el enchufe, para evitar descargas eléctricas o incendios por cortocircuitos.**
- **Siempre apague y desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de sacar la olla interior para evitar quemaduras, lesiones, descargas eléctricas o fuego ocasionados por un cortocircuito debido al deterioro del aislante.**
- **Desenchufe y permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo para evitar quemaduras.**  
No mueva el aparato mientras está caliente.

# Notas sobre el uso

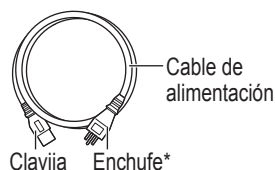
- Antes de poner a funcionar la olla arrocera, revise si la olla interior y el tapón de vapor están en su lugar para evitar cualquier falla de funcionamiento.
- Durante su uso, la olla arrocera puede generar un sonido muy pequeño de “clic” o “sizz”, que es un sonido normal de su funcionamiento.
- Después de cocinar con la olla arrocera, nunca la vuelva a usar inmediatamente. Espere al menos 15 minutos para que el calentador fundido se enfríe.
- Nunca cocine el arroz con agua caliente, ya que esto afectaría la evaluación de la temperatura del termostato degradando el efecto de cocción.
- Nunca cubra la parte superior de la olla arrocera con un paño cuando esta está cocinando, ya que puede causar accidentes o daños a la olla arrocera.
- No deje caer la olla interior porque puede deformarse.
- No golpee la olla interior con un objeto duro para que no se deforme.
- Antes de poner a funcionar la olla arrocera, asegúrese de secar el agua afuera de la olla interior para evitar cualquier falla.
- Antes de poner a funcionar la olla arrocera, elimine las gotas de agua y los granos de arroz entre la olla interior y la calentador fundido para evitar cualquier mal funcionamiento.
- El recubrimiento en la parte inferior de la olla interior puede desgastarse dependiendo de la frecuencia de uso, pero esto no afecta el rendimiento.
- Sostenga el asa cuando mueva la olla arrocera.
- No utilice la olla arrocera en exteriores.
- No utilice en un sitio (alfombra, bolsa de plástico, papel aluminio, tela, etc.) donde la parte inferior de la olla arrocera (las ventilas de entrada y escape) esté limitada.
- El aparato no está diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

# Nombres de los componentes/Accesorios

■ El papel entre la olla interior y el calentador fundido debe retirarse antes de su uso.



## Configuración de cable



\*La forma del enchufe puede ser diferente de la ilustración.

## Accesorios

Cuchara de arroz (1)



Cucharón (1)



Soporte de la cuchara de arroz (1)

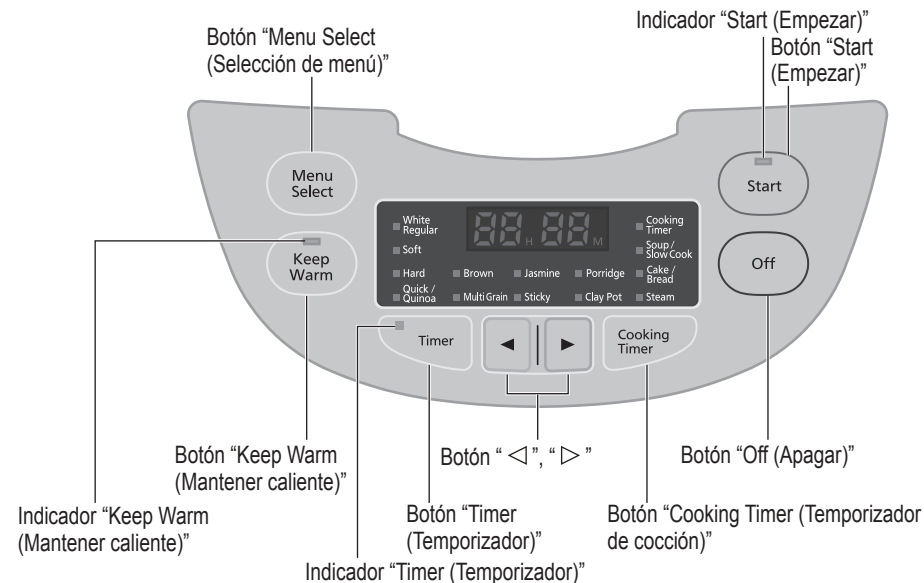


Vaso de medición (1)



(Aprox. 180 mL)

Colector de vapor (1)

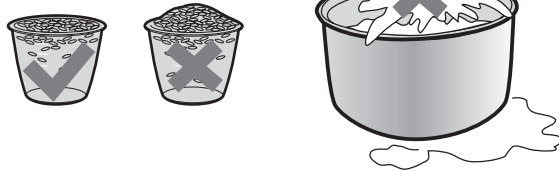


- Menu Select**  
Botón "Menu Select (Selección de menú)"  
● Este botón se usa para seleccionar el menú deseado.
- Keep Warm**  
Botón "Keep Warm (Mantener caliente)"  
● Después de cocinar, el indicador "Keep Warm (Mantener caliente)" se enciende automáticamente.  
● Este botón se usa para iniciar la función mantener caliente.
- Timer**  
Botón "Timer (Temporizador)"  
● Este botón se usa para configurar el temporizador.
- Cooking Timer**  
Botón "Cooking Timer (Temporizador de cocción)"  
● Cuando seleccione "Porridge (Gachas)", este botón se usa después de presionar el botón "Timer (Temporizador)" para volver a configurar el tiempo de cocción.  
● Este botón se utiliza para programar la hora de cocción en el temporizador.
- < | >**  
Botón "<", ">"  
● Estos botones se utilizan para establecer la hora.  
◀ : Decreciente   ▶ : Creciente  
● Mantenga presionado este botón para agregar o restar tiempo rápidamente.
- Start**  
Botón "Start (Empezar)"  
● Este botón se usa para comenzar a cocinar.  
● Este botón se usa para finalizar la configuración del temporizador.
- Off**  
Botón "Off (Apagar)"  
● Este botón se usa para cancelar una operación.  
● Este botón se usa para apagar la función mantener caliente.

# Cocinar arroz

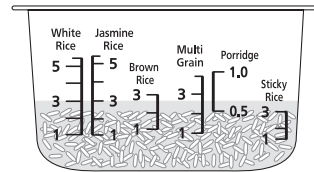
## 1 Pesar el arroz (un vaso de medición de arroz equivale a 150 g);

- Lave el arroz en otro recipiente y asegúrese de que quede limpio.
- No se recomienda lavar el arroz directamente dentro de la olla interior para evitar rasparla.



## 2 Eche el arroz limpio en la olla interior y llénela con agua hasta el nivel correspondiente (p. ej., si cocina 3 tazas de arroz blanco, agregue agua hasta la marca 3 del nivel de agua (White Rice)). La cantidad de agua puede aumentarse o disminuirse según las prácticas personales.

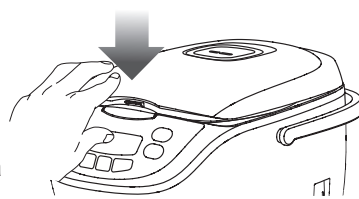
- Nunca exceda el nivel de agua más alto.



La olla interior en la ilustración es del modelo de 1,0 L.

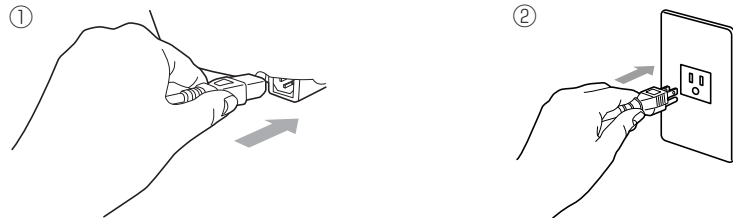
## 3 Limpie la superficie externa de la olla interior con un paño seco y colóquela en la olla arrocera. Luego presione hacia abajo la tapa exterior hasta que escuche un “clíc”.

- Nunca caliente la olla interior en otros aparatos de cocina para que no se deforme por la alta temperatura; en la olla arrocera no se debe usar ningún otro recipiente que no sea la olla interior.



## 4 Conecte la clavija al cuerpo primero y luego conecte el enchufe.

- Asegúrese de que ambos enchufes estén firmemente conectados.



## 5 Presione el botón “Start (Empezar)” para ingresar al proceso de trabajo del menú correspondiente. El indicador “Start (Empezar)” se enciende.

- Por defecto, se selecciona “White (Arroz blanco) Regular (Normal)”. Para cambiarlo consulte la página 13.
- Cuando use el temporizador, consulte la página 13.
- Entrando al estado de cocido de arroz. La pantalla muestra el tiempo restante de cocido en cuenta regresiva.
- De acuerdo con la evaluación de la cantidad de arroz y agua realizada por el programa informático durante la cocción del arroz, el tiempo de cocción se establece automáticamente en 5 o 10 minutos.



## 6 Después de cocinar, cambia automáticamente a la función mantener caliente.

- Para evitar que el arroz se aglomere y reduzca su sabor, es mejor revolver el arroz inmediatamente.
- Para servir el arroz debe usar la cuchara de arroz adjunta, no una cuchara de metal, para evitar raspar la olla interior.

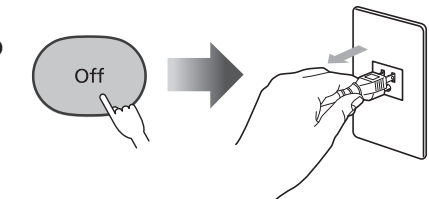


## 7 Después de usar la olla arrocera presione el botón “Off (Apagar)” para ingresar al estado de espera y luego desenchúfela.

Tiempo de cocción del arroz según la función (ejemplos):

| Función      | Cocina “Soft (Blando)” | Cocina “Quick (Rápida)” |
|--------------|------------------------|-------------------------|
| Tiempo (min) | Aprox. 50              | Aprox. 30               |

El tiempo de cocción en la tabla anterior puede variar según el voltaje, la cantidad de agua, de arroz, la temperatura del agua y la calidad del arroz.



# Uso correcto de los ajustes

|  | Menú                                | Nivel de agua de la olla interior | Función mantener caliente*1 | Restricción de ajuste de temporizador*2             |                                       |
|--|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|---|---------------------------------------|
| Cocinar varios arroz blanco en diferentes texturas | White (Arroz blanco)                | Regular (Normal)                  | White Rice                  | ○   | A partir de 60 min antes de finalizar |
|  |                                     | Soft (Blando)                     | White Rice                  | ○   | A partir de 60 min antes de finalizar |
|  |                                     | Hard (Duro)                       | White Rice                  | ○   | A partir de 60 min antes de finalizar |
| Cocción rápida o cocinar quinoa                    | Quick (Rápida)/<br>Quinoa (Quinoa)  | White Rice<br>—*3                 | ○<br>×                      | —<br>—  |                                       |
| Cocinar arroz integral                             | Brown (Arroz integral)              | Brown Rice                        | ×                           | A partir de 180 min antes de finalizar              |                                       |
| Cocinar arroz de distintos granos                  | Multi Grain (Multigrano)            | Multi Grain                       | ×                           | A partir de 60 min antes de finalizar               |                                       |
| Cocinar arroz jazmín                               | Jasmine (Arroz jazmín)              | Jasmine Rice                      | ○                           | A partir de 60 min antes de finalizar               |                                       |
| Cocinar arroz glutinoso                            | Sticky (Arroz glutinoso)            | Sticky Rice                       | ×                           | A partir de 60 min antes de finalizar               |                                       |
| Cocinar gachas                                     | Porridge (Gachas)                   | Porridge                          | ×                           | Tiempo de cocción + 10 min o más antes de finalizar |                                       |
| Cocinar cazuela de arroz                           | Clay Pot (Cazuela)*7                | Jasmine Rice                      | ×                           | —   |                                       |
| Cocinar sopa o cocción lenta                       | Soup/Slow Cook (Sopa/Cocción lenta) | —*4                               | ×                           | —   |                                       |
| Hornear un tarta o pan                             | Cake/Bread (Tarta/Pan)              | —*5                               | ×                           | —   |                                       |
| Vapor  | Steam (Vapor)                       | —*6                               | ×                           | —   |                                       |

- \*1 ● Con "X", la olla arrocera cambiará automáticamente a la función mantener caliente, pero no recomendamos esto.  
 ● No utilice la función mantener caliente más de 12 horas.  
 ● Un tiempo para mantener caliente de hasta 23 horas se muestra en unidades de 1 hora (se lee "0" en la pantalla para tiempos de menos de 1 hora).  
 La función mantener caliente continuará por más de 24 horas.
- \*2 La configuración del temporizador no está disponible para los menús marcados con "—".
- \*3 Una taza de quinoa requiere dos tazas de agua. La quinoa sólo se puede cocinar una taza a la vez. Use el vaso de medición suministrada.
- \*4 La cantidad total de ingredientes y agua no debe exceder el nivel máximo de agua para "Jasmine Rice".
- \*5 El peso máximo permitido (peso total de los ingredientes) es 500 g.
- \*6 Use el vaso de medición suministrada y llénela con 3 tazas de agua para el modelo de 1,0 L y 4 tazas de agua para el modelo de 1,8 L.
- \*7 La cantidad de arroz que se puede cocinar con "Clay Pot (Cazuela)" es de 1 a 2 tazas para el modelo de 1,0 L y de 2 a 4 tazas para el modelo de 1,8 L.

# Uso de los distintos ajustes

## 1 Seleccione un menú.

Presione el botón "Menu Select (Selección de menú)" para seleccionar un menú.

El menú con el indicador encendido se selecciona.

- Cuando seleccione "Porridge (Gachas)", "Soup/Slow Cook (Sopa/Cocción lenta)", "Cake/Bread (Tarta/Pan)" o "Steam (Vapor)", configure el temporizador de cocción.

Presione el botón "<" o ">" para configurar el tiempo de cocción deseado.

| Menú                                | Ajuste por defecto | Configuración permitida del temporizador | Unidad |
|-------------------------------------|--------------------|--|--------|
| Porridge (Gachas)                   | 1 h 00 min         | 1 h 00 min – 4 h 00 min                  | 30 min |
| Soup/Slow Cook (Sopa/Cocción lenta) | 1 h 00 min         | 1 h 00 min – 12 h 00 min                 | 30 min |
| Cake/Bread (Tarta/Pan)              | 40 min             | 20 min – 65 min                          | 5 min  |
| Steam (Vapor)*                      | 10 min             | 1 min – 60 min                           | 1 min  |

\*La cuenta regresiva del tiempo ajustado del vapor comienza cuando la olla arrocera empieza a liberar vapor.

## 2 Presione el botón "Start (Empezar)".

- Una vez que el arroz esté cocido, el programa cambia automáticamente a la función mantener caliente.
- No se recomienda usar la función mantener caliente para "Quinoa (Quinoa)", "Brown (Arroz integral)", "Multi Grain (Multigrano)", "Sticky (Arroz glutinoso)", "Porridge (Gachas)", "Clay Pot (Cazuela)", "Soup/Slow Cook (Sopa/Cocción lenta)", "Cake/Bread (Tarta/Pan)" o "Steam (Vapor)".  
 Presione el botón "Off (Apagar)" para apagar la función mantener caliente.

## Temporizador

### 1 Presione el botón "Menu Select (Selección de menú)" para seleccionar un menú.

- Cuando seleccione "Porridge (Gachas)", configure el tiempo de cocción.

### 2 Presione el botón "Timer (Temporizador)" para configurar el modo preestablecido.

### 3 Presione el botón "<" o ">" para ajustar la hora deseada.

- El temporizador se puede configurar en unidades de 10 minutos, desde el inicio de la configuración del temporizador hasta 24 h 00 min.
- El tiempo preestablecido es el tiempo de trabajo completo.
- El botón "Timer (Temporizador)" también funciona igual que el botón ">" en el modo preestablecido.

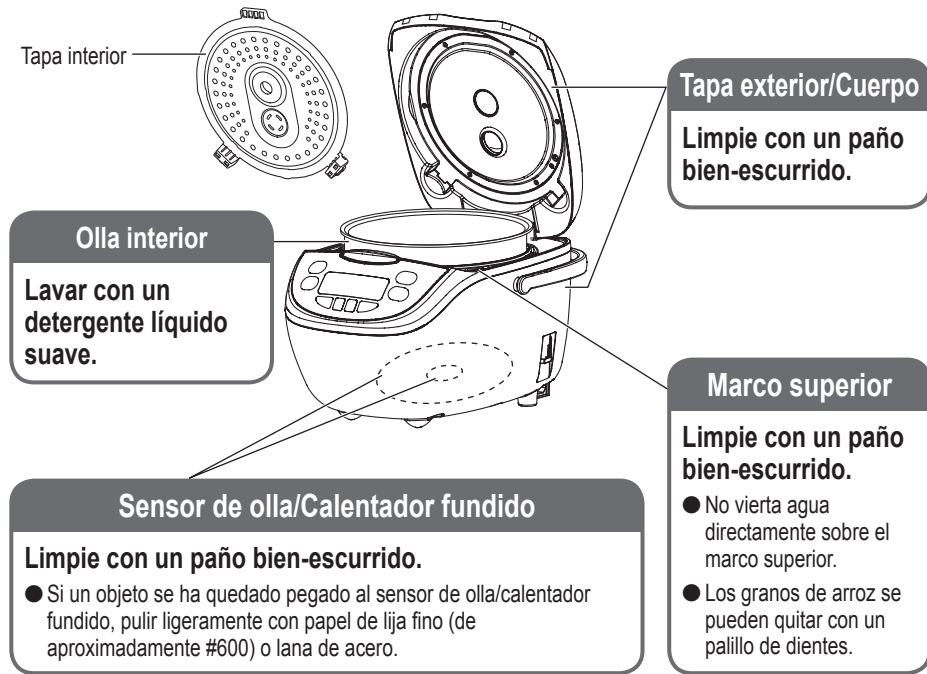
### 4 Presione el botón "Start (Empezar)" para iniciar el modo de preajuste.

- Cuando se inicia el modo preestablecido, se encienden el indicador de un menú y el indicador "Timer (Temporizador)".
- Cuando la olla arrocera comienza a cocinar, el indicador "Timer (Temporizador)" se apaga y el indicador "Start (Empezar)" se enciende.



# Limpeza

■ Desenchufe antes de limpiar y asegúrese de que el cuerpo se haya enfriado.



**Tapa interior**

**Olla interior**  
Lavar con un detergente líquido suave.

**Tapa exterior/Cuerpo**  
Limpie con un paño bien-escurrido.

**Marco superior**  
Limpie con un paño bien-escurrido.

- No vierta agua directamente sobre el marco superior.
- Los granos de arroz se pueden quitar con un palillo de dientes.

**Sensor de olla/Calentador fundido**  
Limpie con un paño bien-escurrido.

- Si un objeto se ha quedado pegado al sensor de olla/calentador fundido, pulir ligeramente con papel de lija fino (de aproximadamente #600) o lana de acero.

## Tapa interior

**Retirar y lavar con un detergente líquido suave.**

■ **Extracción**  
Sostenga las dos pestañas, luego jálelas hacia usted.

■ **Colocación**

- ① Inserte la parte sobresaliente en el casillero en la tapa exterior inclinadamente.
- ② Presione las pestañas (ambos lados) hacia adentro del lado de la tapa exterior hasta que escuche el clic.

**Notas**

- No quite la junta.
- Si se sale la junta, vuelva a conectarlo.

Empuje esta ranura en la tapa interior.

Parte sobresaliente

Pestañas

Junta

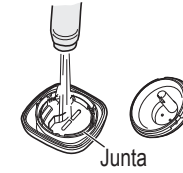
## Tapón de vapor

### Retire y lave.

- Lávelo después de cada uso.

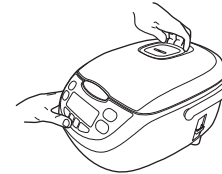
#### Notas

- No quite la junta.
- Si se sale la junta, vuelva a conectarlo.

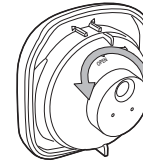


### ■ Extracción

- ① Jale hacia arriba para retirar.



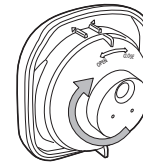
- ② Ábralo.



Gírelo en la dirección de la flecha y tire de él.

### ■ Colocación (En el orden inverso a la extracción.)

- ① Cíérrelo.



Doble y presione firmemente. Cuando se escucha un sonido claro, indica que se ha completado el ensamblaje.

- ② Coloque la tapa exterior.

## Accesorios

### Lavar con un detergente líquido suave.

Cuchara de arroz



Cucharón



Soporte de la cuchara de arroz



Vaso de medición



Colector de vapor



# Solución de problemas

Cuando vea que la cocción está anormal, compruebe la causa raíz de la falla.

## Cocinar arroz

| Síntoma   | Problemas en la cocción del arroz |                  |                 |       |                                  |   |          |            | Problema en mantener caliente |                         |       |       |                |            |
|---|-----------------------------------|------------------|-----------------|-------|----------------------------------|---|----------|------------|-------------------------------|-------------------------|-------|-------|----------------|------------|
|   | Demasiado duro                    | Demasiado blando | Arroz no cocido | Huele | Arroz pegado en la olla interior | Arroz quemado con costra, arroz quemado | Derriame | Muy grueso | Falta de ebullición           | No se mantiene caliente | Huele | Color | Demasiado seco | Gotea agua |
| Causa probable  |                                   |                  |                 |       |                                  |   |          |            |                               |                         |       |       |                |            |
| La cantidad de arroz y agua no es correcta.   | ●                                 | ●                | ●               |       | ●                                | ●                                       | ●        | ●          |                               |                         |       |       |                |            |
| Excede la cantidad máxima.  | ●                                 | ●                | ●               |       | ●                                | ●                                       | ●        | ●          |                               |                         |       |       |                |            |
| La función elegida no es correcta.  | ●                                 | ●                | ●               |       | ●                                | ●                                       | ●        | ●          |                               |                         |       |       |                |            |
| Distorsión en la olla interior o desigualdad en la parte inferior.  | ●                                 | ●                | ●               |       | ●                                | ●                                       |          | ●          |                               |                         |       |       |                |            |
| Cocinar con agua caliente o continuamente sin enfriar.  | ●                                 | ●                | ●               |       | ●                                |   |          | ●          |                               |                         |       |       |                |            |
| Hay granos de arroz u objetos extraños en la base de la olla interior, el calentador fundido o el panel de control. | ●                                 | ●                | ●               | ●     | ●                                | ●                                       |          | ●          |                               | ●                       | ●     | ●     | ●              | ●          |
| Se cortó la energía.  | ●                                 | ●                | ●               | ●     | ●                                | ●                                       | ●        | ●          | ●                             | ●                       |       |       |                | ●          |
| El arroz no quedó suelto después de completar la cocción.   | ●                                 |                  |                 |       |                                  | ●                                       |          |            |                               |                         | ●     | ●     | ●              |            |
| El tapón de vapor no está bien encajado.  | ●                                 |                  |                 |       |                                  | ●                                       | ●        |            |                               |                         |       |       |                |            |
| Excesivas horas en el temporizador preestablecido.  | ●                                 |                  | ●               | ●     |                                  |   | ●        |            |                               |                         |       |       |                |            |
| La tapa exterior no se ha cerrado correctamente.  |                                   |                  | ●               |       |                                  | ●                                       | ●        |            |                               | ●                       | ●     | ●     |                |            |
| No se lavó bien el arroz.   | ●                                 |                  | ●               | ●     |                                  | ●                                       | ●        |            |                               | ●                       | ●     |       |                |            |
| Granos de arroz u objetos extraños en los bordes de la junta mecánica y la olla interior.                           |                                   |                  |                 |       |                                  |   |          |            |                               | ●                       | ●     | ●     |                |            |
| Excesivas horas de función mantener caliente.   | ●                                 |                  |                 |       |                                  |   |          |            |                               | ●                       | ●     | ●     | ●              | ●          |

| Síntoma  | Problemas en la cocción del arroz |                  |                 |       |                                  |   |          |            | Problema en mantener caliente |                         |       |       |                |            |
|--|-----------------------------------|------------------|-----------------|-------|----------------------------------|---|----------|------------|-------------------------------|-------------------------|-------|-------|----------------|------------|
|  | Demasiado duro                    | Demasiado blando | Arroz no cocido | Huele | Arroz pegado en la olla interior | Arroz quemado con costra, arroz quemado | Derriame | Muy grueso | Falta de ebullición           | No se mantiene caliente | Huele | Color | Demasiado seco | Gotea agua |
| Causa probable   |                                   |                  |                 |       |                                  |   |          |            |                               |                         |       |       |                |            |
| El arroz se quedó dentro de la olla interior por largas horas sin haber configurado mantener caliente. |                                   |                  |                 |       |                                  |   |          |            |                               |                         | ●     | ●     | ●              | ●          |
| No limpió la olla interior.  |                                   |                  |                 | ●     |                                  |   |          |            |                               |                         | ●     |       |                |            |
| Colocó la cuchara de arroz en la olla interior.  |                                   |                  |                 |       |                                  |   |          |            |                               |                         | ●     | ●     | ●              | ●          |
| La mezcla de agua y arroz es desigual.   |                                   |                  | ●               |       |                                  |   |          |            |                               |                         |       |       |                |            |

Si después de inspeccionar con la tabla anterior el problema continúa, envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

# Solución de problemas

## Tarta / Pan para hornear

| Síntoma  | Problema en el horneado de tarta / pan |                        |                    |  |  |              |               |
|--|--|------------------------|--------------------|--|--|--------------|---------------|
|  | El tarta / pan no se hizo              | Tarta / pan mal cocido | Tarta / pan mojado | El tarta / pan se pega a la base de la olla interior | Se quemó la parte interior del tarta / pan | No esponjado | Desmoronadizo |
| Causa probable   |  |                        |                    |  |  |              |               |
| Demasiada masa.  | ●                                      | ●                      |                    |  |  |              |               |
| No se mezcló lo suficiente antes de hornear.   |  |                        |                    | ●  | ●  |              | ●             |
| Se usó una mezcla de torta incompatible.   | ●                                      | ●                      | ●                  |  |  | ●            |               |
| Se usó una mezcla de torta que contiene demasiado chocolate, azúcar o frutas.          | ●                                      | ●                      |                    | ●  | ●  |              |               |
| No se cerró la tapa exterior durante la cocción.                                       | ●                                      | ●                      |                    |  |  | ●            |               |
| Objetos extraños entre la olla interior y el calentador fundido.                       | ●                                      | ●                      | ●                  |  | ●  | ●            |               |
| No se aplicó suficiente mantequilla o aceite en la parte inferior de la olla interior. |  |                        |                    | ●  |  |              |               |
| Tarta / pan dejado en la olla interior demasiado tiempo.                               |  |                        | ●                  |  | ●  |              |               |
| Mezcla inadecuada o se mezcló mucho.   |  |                        |                    |  |  | ●            | ●             |
| Cantidad incorrecta de ingredientes.   |  | ●                      |                    |  | ●  | ●            | ●             |

Si después de inspeccionar con la tabla anterior el problema continúa, envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

## Otros

| Síntoma          | Causa probable                                       |
|------------------|--|
| Suena raro       | Suena por el agua adherida a la olla interior.       |
| No hay corriente | Desconecte el enchufe y revise la toma de corriente. |

Si después de inspeccionar con la tabla anterior el problema continúa, envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

## Indicaciones de error

| Indicación        | Causa probable   |
|-------------------|--|
| U14               | ¿Ha estado en uso la función mantener caliente por más de 96 horas?<br>→ Presione el botón "Off (Apagar)".             |
| H01<br>H02<br>H31 | Consulte a un centro de servicio autorizado e informe el código de error (el número de dos dígitos después de la "H"). |

Cualquier otro servicio debe realizarlo un representante de servicio autorizado.

# Especificaciones

| Modelo                | Voltaje nominal  | Potencia nominal (W) | Capacidad de cocción (L) | Cantidad de arroz (taza) | Modelo de calentamiento | Lo. x An. x Al. (mm) | Peso (kg) |
|-----------------------|------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------|-----------|
| SR-JMY108<br>SR-CN108 | 120 V ~<br>60 Hz | 645                  | 1,0                      | 5,5                      | Calentamiento directo   | 349 x 245 x 209      | 3,0       |
| SR-JMY188<br>SR-CN188 |                  | 920                  | 1,8                      | 10                       |                         | 384 x 274 x 246      | 3,8       |

## Limited Warranty (ONLY FOR U.S.A.)

### Panasonic Products Limited Warranty

#### Limited Warranty Coverage (For USA Only)

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Company (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

| Product or Part Name                       | Labor    | Parts    |
|--|----------|----------|
| Kitchen Appliances                         | 1 yr.    | 1 yr.    |
| Large Capacity Rice Cookers (SR-42 series) | 6 Months | 6 Months |

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts. This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

#### Mail-In Service – Online or Telephone Repair Request

##### Online Repair Request

To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: <http://shop.panasonic.com/support>

When shipping the unit, carefully pack and send it prepaid in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty.

When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at <http://shop.panasonic.com/support> as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

**IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.**

#### Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a factory service center or other authorized servicer, or damage that is attributable to acts of God.

**THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".**

**THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.** (As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

**ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Consumer Affairs Department  
Panasonic Corporation of North America  
661 Independence Pkwy  
Chesapeake, VA 23320

**PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.**

## Shop

## Accessories!

for all your Panasonic gear

Go to

<http://shop.panasonic.com/support>

Get everything you need to get the most out of your Panasonic products

Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V products, TV, Computers & Networking, Personal Care, Home Appliances, Headphones, Batteries, Backup Chargers & more...

### Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance, Parts, Owner's Manuals, Dealer and Service info

go to <http://shop.panasonic.com/support>

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

As of March 2018

## PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

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

| Category               | Service type | Parts  | Labour |
|------------------------|--------------|--------|--------|
| Electronic Rice Cooker | Carry-in     | 2 Year | 2 Year |

In-home Service will be carried out only to locations accessible by roads and within 50 km of an authorized Panasonic service facility.

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

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

### **LIMITATIONS AND EXCLUSIONS**

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

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

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

### **WARRANTY SERVICE**

#### **PRODUCT OPERATION ASSISTANCE**

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

#### **PRODUCT REPAIRS**

Please locate your nearest Authorized Servicentre: [panasonic.ca/english/support/servicentrelocator](http://panasonic.ca/english/support/servicentrelocator)

#### **IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE**

Carefully pack and send prepaid, adequately insured and preferably in the original carton.  
Include details of the defect claimed, and proof of date of original purchase.

## PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

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

| Catégorie                   | Type de service | Pièce | Main-d'œuvre |
|-----------------------------|-----------------|-------|--------------|
| Cuiseur de riz électronique | En atelier      | 2 ans | 2 ans        |

Le service à domicile n'est offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service Panasonic agréé.

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

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

### **RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS**

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

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

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

### **SERVICE SOUS GARANTIE**

#### **ASSISTANCE TECHNIQUE**

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

#### **RÉPARATIONS**

Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous : [panasonic.ca/french/support/servicentrelocator](http://panasonic.ca/french/support/servicentrelocator)

#### **EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE**

Emballer soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et expédiez, franco de port, suffisamment assuré.  
Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.