



español y coreano página 42~53, Índice en la página 41  
스페인의 과 한국의 54~65페이지, P41의 목차

Operating Instructions  
Electronic Rice Cooker Household Use Only

Mode d'emploi  
Cuisseur de riz électronique Utilisation domestique

使用説明書  
微型電腦飯煲 家庭用

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

## Table of Contents

<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> .....	2	
<b>Safety Precautions</b> .....	4~5	Before use
Parts identification .....	6	
• Control panel .....	6	
• Entire unit .....	6	
Preparations .....	7	Usage
Functions .....	8	
• Quick Cook/Steam .....	8	
• White Rice • Keep Warm .....	9	
• Brown Rice .....	10	
• Porridge/Soup .....	11	
Recipes .....	12~13	
Cleaning and maintenance .....	14	
Troubleshooting .....	15	In Trouble
Specifications .....	15	

## Table des matières

<b>PRÉCAUTIONS À PRENDRE</b> .....	3	
<b>Consignes de sécurité</b> .....	16~17	Avant utilisation
Identification des pièces .....	18	
• Panneau de commande .....	18	
• Vue d'ensemble de l'appareil .....	18	
Préparatifs .....	19	Utilisation
Fonctions .....	20	
• Cuisson rapide/À la vapeur .....	20	
• Riz blanc • Maintien au chaud .....	21	
• Riz brun .....	22	
• Porridge/Soupe .....	23	
Recettes .....	24~25	
Nettoyage et entretien .....	26	
Guide de dépannage .....	27	Problèmes de dépannage
Caractéristiques techniques .....	27	

## 目錄

安全注意事項 .....	28~29	使用之前
零件名稱 .....	30	
• 操作面板 .....	30	
• 本體 .....	30	
準備工作 .....	31	用途
功能 .....	32	
• 快速/蒸燉 .....	32	
• 白米 • 保溫 .....	33	
• 糙米 .....	34	
• 稀飯/湯 .....	35	
菜譜 .....	36~37	
清潔保養 .....	38	
故障排除 .....	39	困惑時
規格 .....	39	

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this product.
- Before using this product **please give your special attention to "Safety Precautions" (Page 4~5).**
- Please make sure the date and name of store of purchase are stamped and keep it with this Operating Instructions.

Save these documents

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
- Veuillez lire ces instructions attentivement et suivre les consignes de sécurité lors de l'utilisation de ce produit.
- Avant d'utiliser ce produit, **veuillez porter une attention particulière aux « Consignes de sécurité » (Pages 16~17).**
- Assurez-vous que la date d'achat et le nom du magasin où vous avez acheté le produit sont indiqués et conservez ces informations avec le mode d'emploi.

Conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure

感謝您購買Panasonic產品。

- 本產品只適合家庭用。
- 使用本產品時，請仔細閱讀本使用說明書並遵循安全注意事項。
- 使用本產品前，請特別留意「安全注意事項」（第28~29頁）。
- 請確認保修證已蓋好購買日期和購買店名戳章，並與本使用說明書放在一起。

保留備用

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

## 15. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

---

### NOTE

---

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

---

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

# PRÉCAUTIONS À PRENDRE

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les anses.
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne pas immerger les cordons, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, à l'exception du panier et du couvercle intérieur amovible.
4. Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
5. Après usage et avant le nettoyage, toujours débrancher l'appareil. Laisser refroidir avant de retirer des pièces ou de les remettre en place.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé ou après avoir constaté une défektivité ou des dommages. Le cas échéant ce câble doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger!
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut représenter un risque de dommages.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage, ni dans un four chaud.
11. S'assurer d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher le cordon d'alimentation à l'appareil avant d'en brancher la fiche dans une prise secteur. Avant de débrancher, couper le contact, puis retirer la fiche de la prise secteur.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins recommandées.
14. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.

## 15. CONSERVER CE MANUEL

---

### NOTA

---

- a) Le cordon d'alimentation fourni est court (ou détachable) de manière à prévenir les risques d'emmêlement et d'accidents.
- b) Des rallonges ou des cordons plus longs sont disponibles. Ils doivent être utilisés avec prudence.
- c) Si une rallonge ou un cordon long est utilisé:
  - 1) La quissance électrique du cordon ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
  - 2) Le cordon ou la rallonge ne devrait pas pendre du comptoir ou de la table afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent.

---

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (fiche avec une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette prise ne peut être insérée que dans un sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut être insérée dans la prise, en inverser le sens. Si la fiche ne peut toujours être insérée, communiquer avec un électricien pour remplacer la prise de courant. Ne pas tenter de contourner cette mesure de sécurité.

# Safety Precautions

Must be followed!

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

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



**Warning:**

Indicates hazard that may cause death or severe injury.



**Caution:**

Indicates hazard that may cause personal injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.



These symbols indicate prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.

## Warning

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



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

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



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

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



(It may cause burn or injury.)

■ Clean the power plug regularly.



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

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

■ Do not damage the power cord or power plug.



Following actions are strictly prohibited.

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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

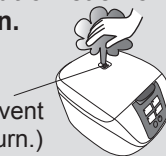


(It may cause an electric shock.)

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



Steam vent (It may cause a burn.)



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



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

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

■ Insert the power plug firmly.



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

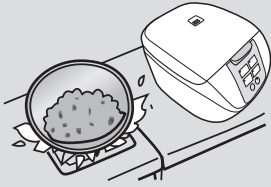
- Do not use a broken power plug or a loose power outlet.

# Safety Precautions

Must be followed!

## Caution

### ■ Do not use the appliance on following places.



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

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

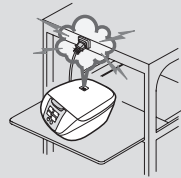


Especially the heating plate (It may cause a burn.)

### ■ Do not expose the power plug to steam.



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



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



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

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



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

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



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

### ■ Do not open the outer lid while cooking.



(It may cause a burn.)

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



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

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



(Touching hot elements may cause a burn.)

### ■ Do not use other pans than the one specified.



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

## Precautions for Use

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

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

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

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

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

(So as to avoid poor cooking or fire.)

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

(So as to avoid poor cooking or fire.)

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

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

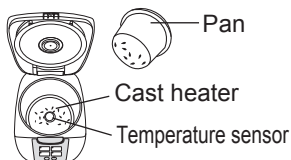
Avoid using the appliance under direct sunlight.

(So as to avoid color change.)

Do not serve out rice with any metal object.

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

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



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

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

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

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

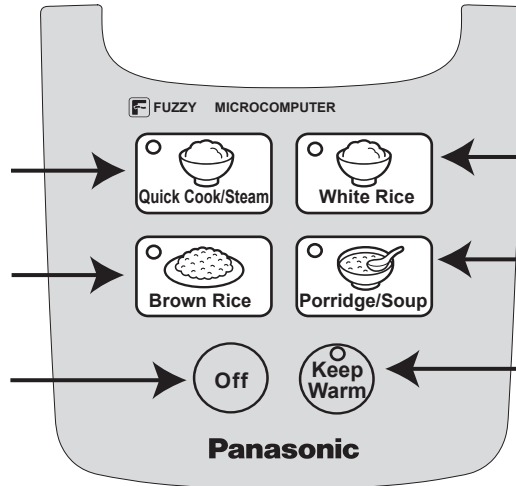
# Parts identification

## Control panel

Press this button for quick cooking or steam cooking.

Press this button for cooking of brown rice.

Press this button to cancel the previous operation or stop keep warm function.



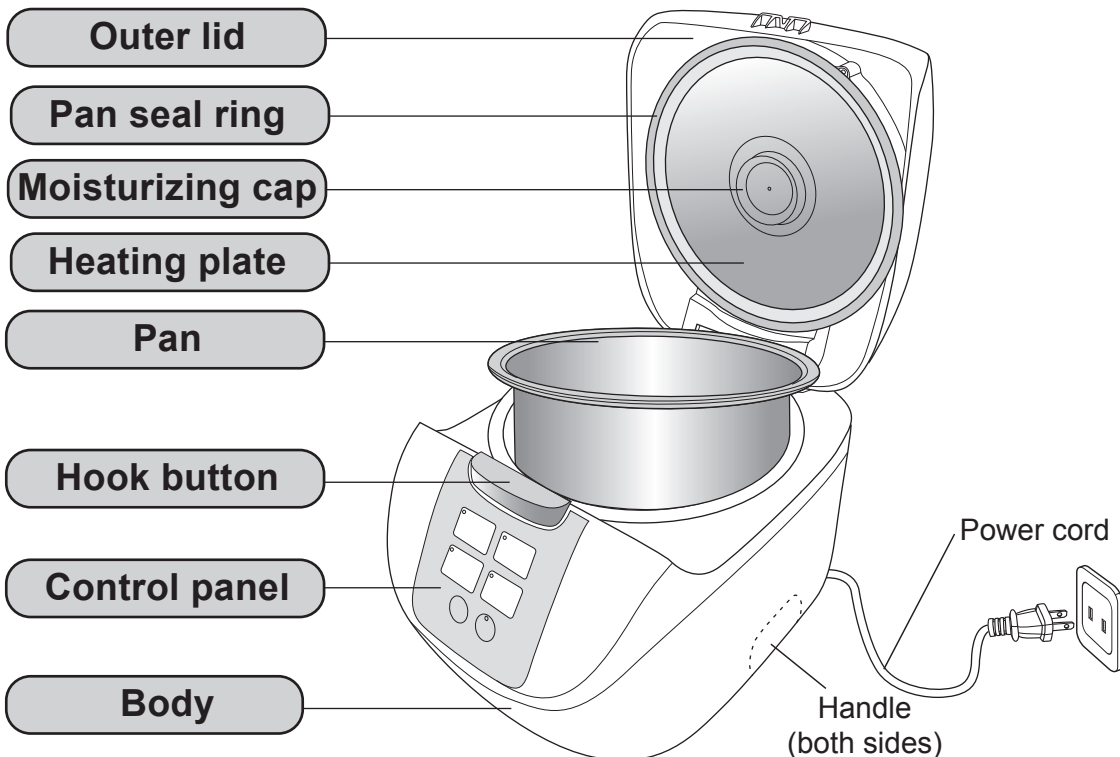
Press this button for cooking of white rice.

Press this button for cooking of porridge or soup.

Press this button for keep warm function.

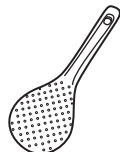
※ Note: This unit does not produce a beep sound when buttons are pressed or at the end of a cycle.

## Entire unit



## Accessories

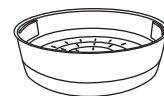
※ Please clean the accessories before using.



Rice scoop (1)




Measuring cup (about 180 mL) (1)



Steaming basket (1)

# Preparations

## 1 Measure rice with the measuring cup provided

- The volume of the measuring cup is about 180 mL (150 g).
- Maximum quantity of rice to be cooked at once  P15.
- When using 1.8 L Model for quick cooking of rice or cooking of long-shaped rice, please keep the maximum quantity of rice within 8 cups.

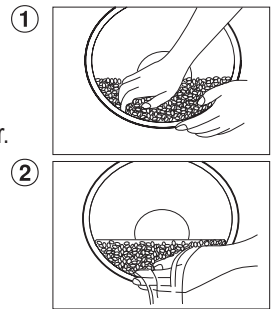


## 2 Wash the rice till the water turns relatively clear

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

### Attentions

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



## 3 Place the washed rice into the pan

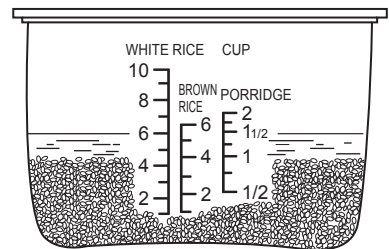
Add water until the corresponding waterline and dry the outside of the pan.

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

Rice quantity (measuring cups)	Water quantity (measuring cup provided)			
	Mixed rice		Glutinous rice	
	1.0 L Model	1.8 L Model	1.0 L Model	1.8 L Model
1	1 1/2	1 1/2	1 1/4	1 1/4
2	2 3/4	2 3/4	2	2
3	4	4	3	3
4	---	5	---	4
5	---	6 1/4	---	5


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

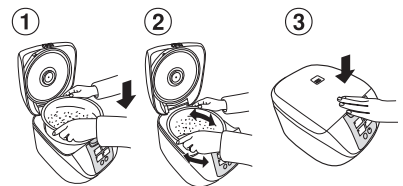
<Example> When the rice quantity is 6 measuring cups, wash the rice and put into the pan, then add water into the pan till the water surface reaches scale "6" at waterline of "WHITE RICE".



(Example: 1.8 L Model)

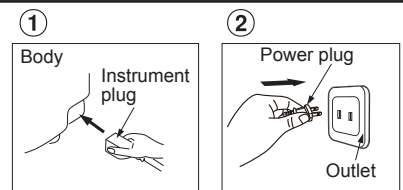
## 4 Put the pan into the body and close the outer lid

- In order that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Please check whether the moisturizing cap is correctly positioned. ( P14)
- When closing the outer lid, please confirm that there is a "click" sound.



## 5 Connect the plugs

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



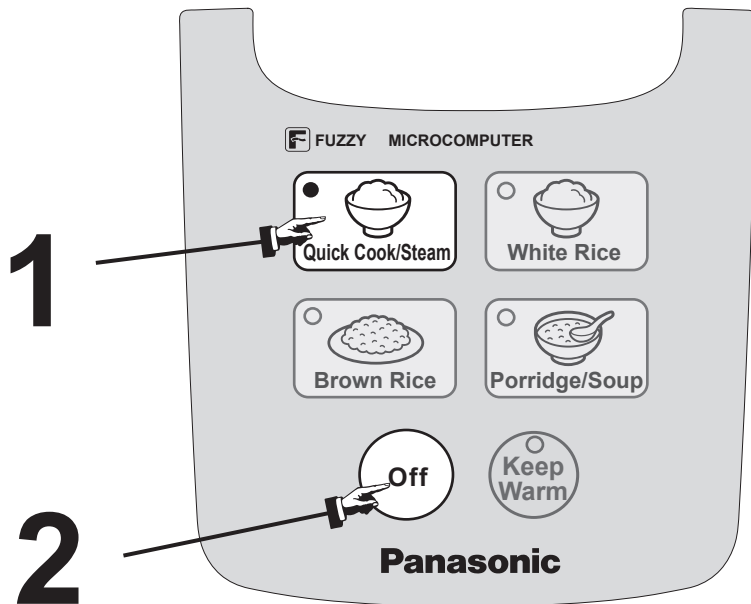
### Attentions

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

Maximum cooking volume (measuring cup provided)

Model	1.0 L Model	1.8 L Model
Maximum cooking volume	2	5

# Functions Quick Cook/Steam



## Kind reminder

- When steaming food at same time as cooking rice, please select [White Rice] function.
- The time of steam shall be determined according to the water quantity in the pan. Please adjust the water quantity according to the time required.
- After the water gets boiled and fully evaporated, the rice cooker will turn to the keep warm function automatically.
- If you want to stop steam function during cooking, press [Off] button.
- [Quick Cook/Steam] button can be used for quick cooking rice, please refer to P9 [White Rice] for detailed operations. As the cooking time is shortened, the rice may be harder or there may be rice crust.

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

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



### 1 Press [Quick Cook/Steam] button

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

◆ The indicator lights up



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

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

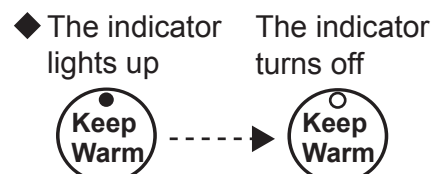
\* The maximum time of steaming is about 70 minutes. When the time is up, no matter the water is completely evaporated or not, the rice cooker will turn to keep warm function automatically.

## The cooking is over

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

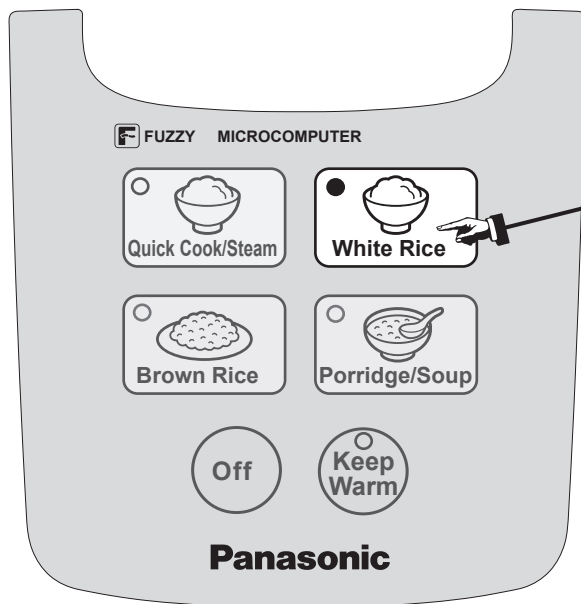
### 2 Press [Off] button

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





# Functions White Rice • Keep Warm



**Kind reminder**

- When cooking mixed rice or glutinous rice, please select [White Rice] function. For water quantity, please refer to P7.
- Rice cooked with [White Rice] function can be softer and has a better taste.

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

### 1 Press [White Rice] button

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

◆ The indicator lights up



#### ■ Cooking time (reference)

Quick Cook	About 30 minutes
White Rice	About 38 minutes

- The reference time required for cooking at the voltage of 120 V, the room temperature of 20°C, the water temperature of 18°C and the medium rice quantity refers to the time listed in the left table. (1.0 L Model: 3 cups, 1.8 L Model: 5 cups)
- The cooking time may vary slightly according to different voltages, room temperatures, water temperatures, water quantities, rice quantities and rice qualities.
- The cooking time of mixed rice or glutinous rice may vary because of the different ingredients added into the rice.

## The cooking is over

### Loosen the rice

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

◆ The indicator lights up



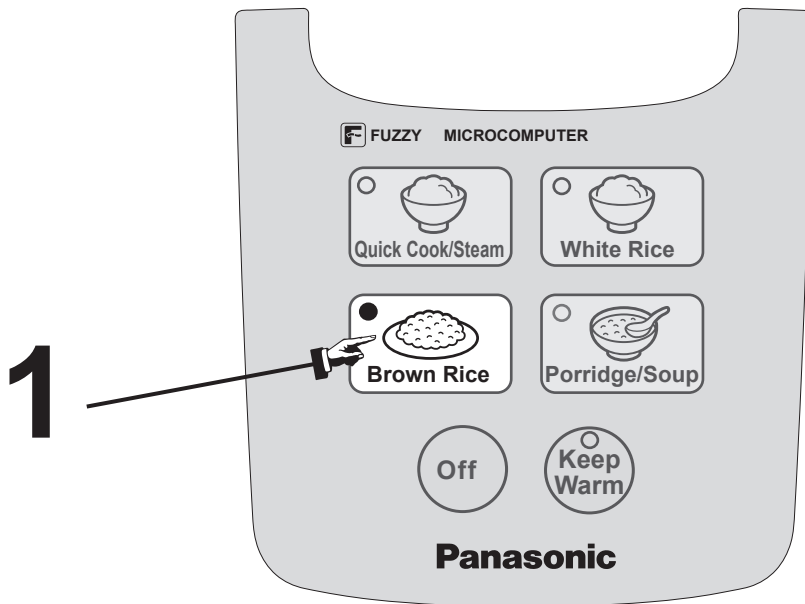
### Keep Warm

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

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

Menu	Keep warm	The result after kept warm
Quick Cook, White Rice, Soup	○	
Brown Rice, Mixed rice, Glutinous rice	×	Affects the taste or causes strange smell
Porridge	×	Causes porridge to thicken

# Functions Brown Rice



## Kind reminder

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

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

### 1 Press [Brown Rice] button

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

◆ The indicator lights up



#### ■ Cooking time (reference)

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

- The reference time required for cooking at the voltage of 120 V, the room temperature of 20°C, the water temperature of 18°C and the medium rice quantity refers to the time listed in the left table. (1.0 L Model: 2 cups, 1.8 L Model: 3 cups)
- The cooking time may vary slightly according to different voltages, room temperatures, water temperatures, water quantities, rice quantities and rice qualities.

## The cooking is over

### Loosen the rice

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

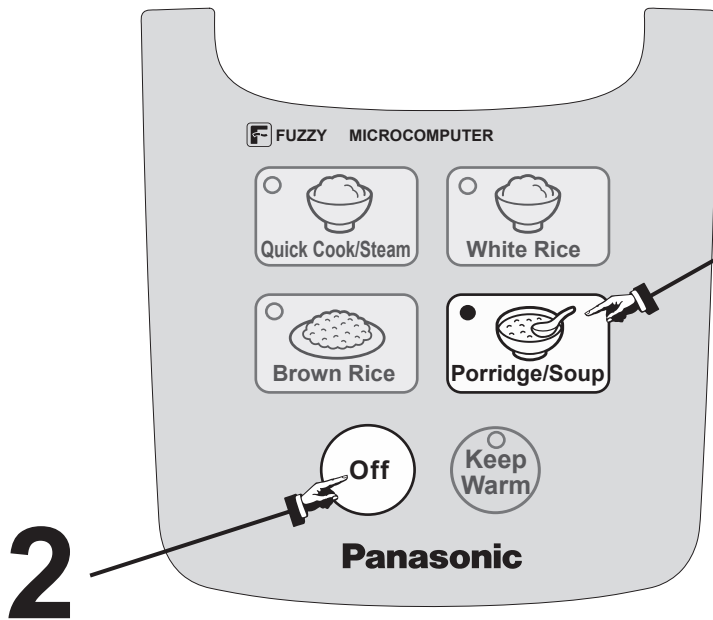
◆ The indicator lights up



The indicator turns off



# Functions Porridge/Soup



## Kind reminder

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

## Operations (For example: cook porridge with [Porridge/Soup] function)

### 1 Press [Porridge/Soup] button

- The indicator for [Porridge/Soup] lights up and the cooking starts.
  - Reference cooking time (approx.): 1 hour and 30 minutes.
- ※ When the maximum cooking volume of soup (ingredients and water) exceeds the maximum waterline for “PORRIDGE”, overflow or half-cooked soup may occur. (Refer to P15 for specifications)

◆ The indicator lights up



## The cooking is over

### 2 Press [Off] button

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


◆ The indicator lights up



The indicator turns off



# Recipes

- Caution:**
- Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.
  - In this recipe, the cooking volume is for 1.8 L Model. Please refer to the specifications listed on  P15 for cooking volumes for 1.0 L Model.
  - 1 cup (measuring cup): about 150 g.

## Mixed Chicken Rice

### Ingredients:

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

### Seasoning:

Cooking wine, soy sauce	20 mL each
Salt	3 g

### Cooking method:

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

## Corn and Rib Soup

### Ingredients:

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

### Seasoning:

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

### Cooking method:

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

# Recipes

## Dim Sum (frozen)

### Ingredients:

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

### Cooking method:

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

## Mung Bean and Lilium Porridge

### Ingredients:

Mung bean	70 g
Sticky rice	70 g
Lilium	10 g

### Seasoning:

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

### Cooking method:

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

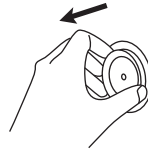
# Cleaning and maintenance

## Attentions

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

## Moisturizing cap

- **Disassembling**  
Pull out from the heating plate.



- **Assembling**  
Insert into the hole on the heating plate in a reverse direction as disassembly. Please fully insert it into the hole to prevent falling off.



Seal ring

Caution

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

## Entire unit • Outer lid (sealed part)

Clean with a well-wrung cloth.

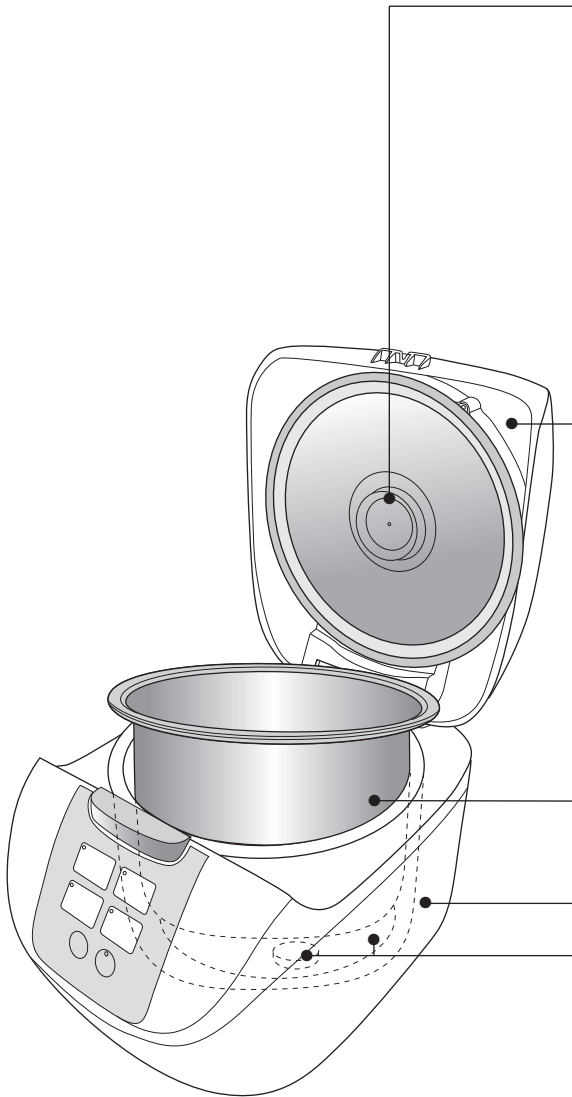
- If foreign objects are not removed, the foreign objects on the heating plate may stick to it and become difficult to remove. Clean the heating plate after each use. As the metal parts are heated, there may be color change or stripes on their surfaces, which will not affect their normal functions.
- Do not pull the pan seal ring.

## Pan

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

## Temperature sensor • Cast heater

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



## Accessories

Clean with diluted detergent and soft sponge.



Rice scoop



Measuring cup



Steaming basket

# Troubleshooting

Please check the following items

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

## Specifications

Model No.		SR-DF101	SR-DF181
Power/rated frequency		120 V~ 60 Hz	
Rated power (rice cooking)		750 W	
Rated volume of pan L		3	4.8
Rice cooking volume (rice quantity) L	White Rice/Quick Cook	0.18~1.0 [1~5.5 cups]	0.18~1.8 [1~10 cups] Quick Cook [1~8 cups]
	Brown Rice	0.18~0.54 [1~3 cups]	0.18~1.08 [1~6 cups]
	Mixed rice/Glutinous rice	0.18~0.54 [1~3 cups]	0.18~0.9 [1~5 cups]
Porridge cooking volume (rice quantity) L		0.09~0.18 [1/2~1 cup]	0.09~0.36 [1/2~2 cups]
Maximum cooking volume (ingredients + water) for soup L		1.5※	2.3※
Power cord length (approx.) m		1.0	
Product weight (approx.) kg		2.5	2.8
Dimensions (approx.) cm	Width	24.5	
	Length	33.9	
	Height	19.9	24.7

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

# Consignes de sécurité

À suivre obligatoirement!

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

■ Les tableaux suivants indiquent le niveau de dommage causé par une utilisation incorrecte.


 <b>Avertissement :</b>	Indique un danger pouvant entraîner une mort ou une blessure grave.	 <b>Mise en garde :</b>	Indique un danger pouvant entraîner des blessures ou des dommages matériels.
---	---	--	--

■ Les symboles sont classés et expliqués comme suit.


  	<b>Ces symboles indiquent une interdiction.</b>		<b>Ce symbole indique une exigence devant être respectée.</b>
--	---	---	---

## Avertissement


■ **N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé(e) ou branché(e) incorrectement à la prise de courant.**

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


■ **N'introduisez pas d'objets dans l'événement ou l'interstice.**

 Plus particulièrement des objets métalliques tels que des broches ou des câbles. (Cela pourrait causer une décharge électrique ou une défaillance.)

■ **Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées par la personne responsable de leur sécurité ou ont reçu les instructions d'utilisation de celle-ci. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**


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

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

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

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


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

 Les actions suivantes sont strictement interdites.

Modifier le cordon, le placer à proximité des éléments chauffants, le plier, le tordre, le tirer, le placer sous des objets lourds et l'enrouler. (Cela pourrait causer une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.)


• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un de ses techniciens ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

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

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


• Si de l'eau s'introduit à l'intérieur de l'appareil, contactez un détaillant autorisé.

■ **Utilisez uniquement une prise de courant d'un minimum de 10 ampères délivrant un courant électrique alternatif de 120 volts.**

 (Le fait de brancher d'autres appareils dans la même prise peut causer une surchauffe électrique risquant de provoquer un incendie.)

• Utilisez uniquement une rallonge d'une valeur de courant minimale de 10 ampères.

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


 (Cela pourrait causer de la fumée, un incendie ou une décharge électrique.)

(ex. : pour les anomalies ou pannes)


- La fiche et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
- Le cordon d'alimentation est endommagé ou une coupure de courant survient en cas de contact avec celui-ci.
- Le boîtier principal de l'appareil est déformé ou anormalement chaud.
- L'appareil produit de la fumée ou une odeur de brûlé.
- L'appareil est fendillé, instable ou branlant.
- La plaque chauffante est tordue ou le panier est déformé.

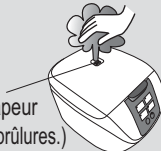
→ Veuillez communiquer immédiatement avec un centre de service autorisé par Panasonic pour faire examiner et réparer le produit.

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


 (Cela pourrait causer une décharge électrique.)

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

 Événement à vapeur  
(Cela pourrait causer des brûlures.)




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

 (Cela pourrait causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.)

• Veuillez communiquer avec votre magasin ou le département de réparation d'un détaillant autorisé.

■ **Insérez fermement la fiche d'alimentation.**

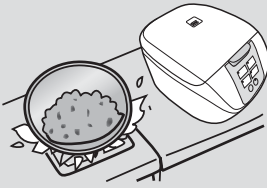
 (Sinon, il pourrait y avoir un risque de décharge électrique ou d'incendie causé par la chaleur générée autour de la fiche d'alimentation.)

• N'utilisez pas une fiche d'alimentation endommagée ou une prise de courant en mauvais état.



### Mise en garde

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



- Les endroits où il pourrait être éclaboussé par de l'eau ou à proximité d'une source de chaleur. (Cela pourrait causer un choc électrique, une fuite électrique ou un incendie.)
- Sur une surface irrégulière ou un tapis non résistant à la chaleur. (Cela pourrait causer une brûlure, une blessure ou un incendie.)
- À proximité d'un mur ou d'un meuble. (Cela pourrait causer une décoloration ou une déformation.)

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

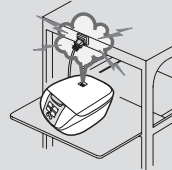


Plus particulièrement la plaque chauffante (cela pourrait causer des brûlures).

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



• N'exposez pas la fiche d'alimentation à la vapeur lorsque celle-ci est branchée. (Cela pourrait causer un court-circuit ou un incendie.)  
Lors de l'utilisation d'un meuble équipé d'une table coulissante, utilisez l'appareil à un endroit où la fiche d'alimentation n'est pas exposée à la vapeur.



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



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

#### ■ Tenez fermement la fiche d'alimentation lorsque vous la débranchez.



(Sinon, il pourrait y avoir un risque de décharge électrique, de court-circuit ou d'incendie.)

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



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

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



(Cela pourrait causer des brûlures.)

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



(Sinon, il pourrait y avoir un risque de décharge électrique ou d'incendie causé par un court-circuit résultant de la détérioration de l'isolation.)

#### ■ Veuillez laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



(Le contact avec des éléments chauds pourrait causer des brûlures.)

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



(Cela pourrait causer des brûlures ou des blessures en raison d'une surchauffe ou d'une défaillance.)

## Précautions d'utilisation

#### Versez les quantités de riz et d'eau appropriées, puis sélectionnez les fonctions en respectant les instructions du mode d'emploi.

(Pour éviter le débordement d'eau de riz, la cuisson insuffisante du riz ou l'obtention d'un riz brûlé.)

#### Ne placez pas les ingrédients à cuire directement dans l'appareil sans y avoir placé de panier.

(Pour éviter que des impuretés causent des défaillances.)

#### N'utilisez pas l'appareil sur un objet sensible à la chaleur tel qu'un tapis, un tapis chauffant électrique ou une nappe (en plastique vinylique), etc.

(Pour éviter une cuisson inadéquate ou un incendie.)

Avant d'utiliser l'appareil, retirez le plastique de protection du panier et le papier anti-tarnissement placé entre le panier et le dispositif chauffant.

(Pour éviter une cuisson inadéquate ou un incendie.)

Ne recouvrez pas le couvercle avec un chiffon ou d'autres objets lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

(Pour éviter toute déformation, décoloration du couvercle ou défaillance.)

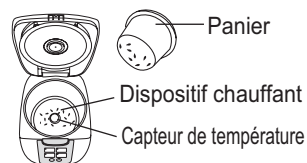
Évitez d'utiliser l'appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil.

(Pour éviter toute décoloration.)

Ne servez pas le riz avec un objet métallique.

(Pour éviter d'égratigner le revêtement du panier et causer le décollement de ce dernier.)

#### Nettoyez toujours les objets étrangers tels que le riz sur le panier, le dispositif chauffant et le capteur de température.



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

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

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

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

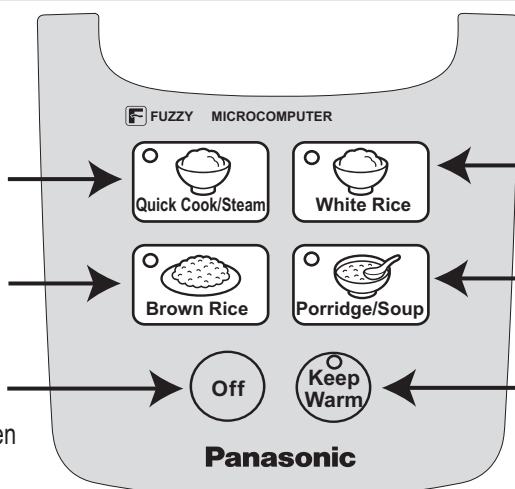
# Identification des pièces

## Panneau de commande

Appuyez sur cette touche pour une cuisson rapide ou une cuisson à la vapeur.

Appuyez sur cette touche pour cuire du riz brun.

Appuyez sur cette touche pour annuler l'opération précédente ou arrêter la fonction de maintien au chaud.



Appuyez sur cette touche pour cuire du riz blanc.

Appuyez sur cette touche pour cuire du porridge ou de la soupe.

Appuyez sur cette touche pour activer la fonction de maintien au chaud.

※ Ce cuiseur ne produit aucun son lorsque vous appuyez sur les touches ou que la cuisson se termine.

## Vue d'ensemble de l'appareil

Couvercle

Anneau d'étanchéité du panier

Capuchon d'humidité

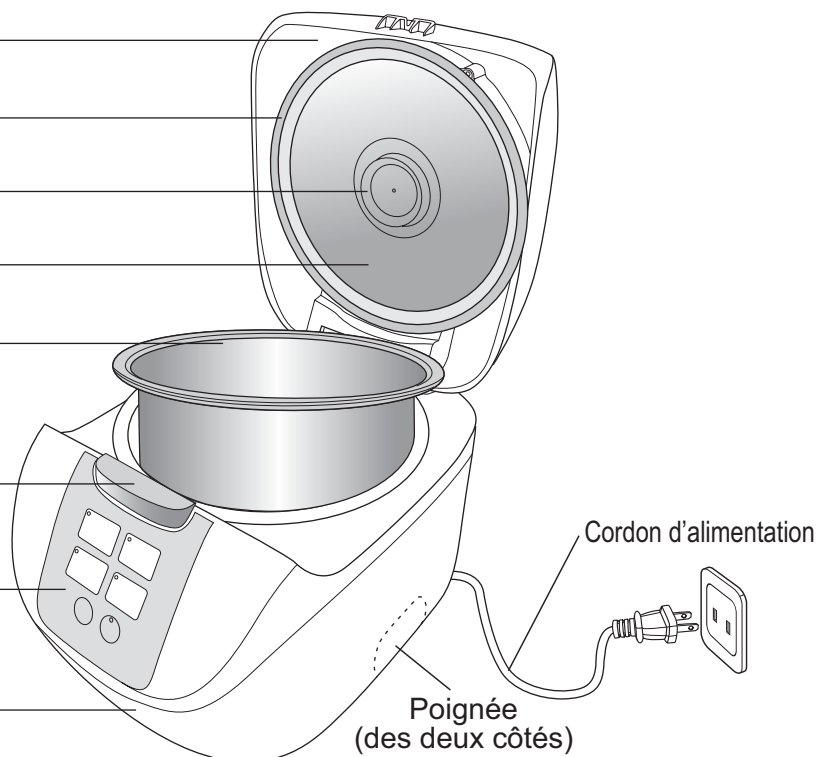
Plaque chauffante

Panier

Bouton d'ouverture

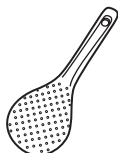
Panneau de commande

Boîtier de l'appareil



## Accessoires

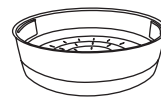
※ Veuillez nettoyer les accessoires avant l'utilisation.



Cuillère à riz (1)



Verre gradué (environ 180 mL) (1)

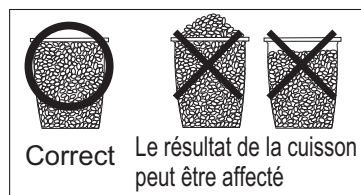


Panier d'étuvage (1)

# Préparatifs

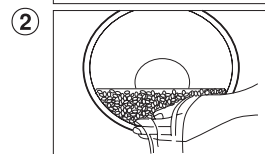
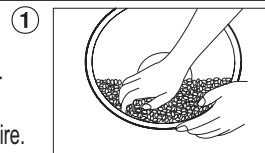
## 1 Mesurez le riz à l'aide du verre gradué fourni

- Le volume du verre gradué est d'environ 180 mL (150 g).
- Pour connaître la quantité maximale de riz pouvant être cuite en une fois, voir P27.
- Lorsque vous utilisez le modèle de 1,8 L pour la cuisson rapide du riz ou la cuisson du riz à long grain, ne dépassez pas la quantité maximale de 8 verres de riz.



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

- ① Lavez le riz rapidement avec une grande quantité d'eau et remuez le riz légèrement pour le laver pendant que vous changez l'eau.
- ② Répétez l'opération plusieurs fois [lavez le riz → jetez l'eau], jusqu'à ce que l'eau devienne relativement claire.



### Attention

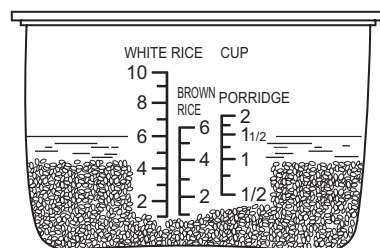
- Pour éviter d'égratigner le revêtement anti-adhésif sur la surface du panier, ne lavez pas le riz dans le panier.
- Lavez bien le riz. Sinon, de la croûte risque de se former et le résiduel du riz pourrait affecter le goût du riz.

## 3 Versez le riz lavé dans le panier

- Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau requis et séchez l'extérieur du panier. <Exemple> Lorsque la quantité de riz correspond à 6 verres gradués, lavez le riz et versez-le dans le panier, puis ajoutez de l'eau dans le panier jusqu'à ce que la surface de l'eau atteigne le niveau "6" pour "WHITE RICE (riz blanc)".
- Lorsque vous ajoutez de l'eau, portez une attention particulière aux échelles graduées des deux côtés et maintenez-les au même niveau.
  - Lorsque vous faites mijoter de la soupe, le volume total des ingrédients et de l'eau ne doit pas dépasser le niveau d'eau maximum pour "PORRIDGE".
  - Lorsque vous faites cuire du riz mélangé ou du riz gluant, veuillez ajouter de l'eau en fonction du tableau suivant.

Quantité de riz (verres gradués)	Quantité d'eau (verre gradué fourni)			
	Riz mélangé		Riz gluant	
	Modèle de 1.0 L	Modèle de 1.8 L	Modèle de 1.0 L	Modèle de 1.8 L
1	1 1/2	1 1/2	1 1/4	1 1/4
2	2 3/4	2 3/4	2	2
3	4	4	3	3
4	---	5	---	4
5	---	6 1/4	---	5

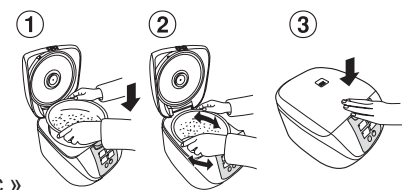
※ Vous pouvez augmenter ou réduire les quantités d'eau ci-dessus selon vos préférences personnelles.



(Exemple : Modèle de 1.8 L)

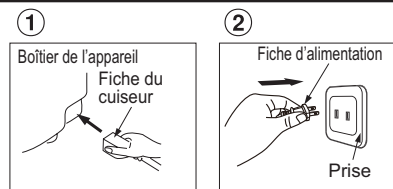
## 4 Placez le panier dans le boîtier de l'appareil et fermez le couvercle

- Pour que le fond du panier puisse se fixer correctement au dispositif chauffant, faites tourner le panier 2 ou 3 fois dans le sens indiqué par la flèche.
- Vérifiez si le capuchon d'humidité est correctement positionné. (voir P26)
- Lorsque vous fermez le couvercle, assurez-vous qu'il produise un « clic ».



## 5 Branchez les fiches

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



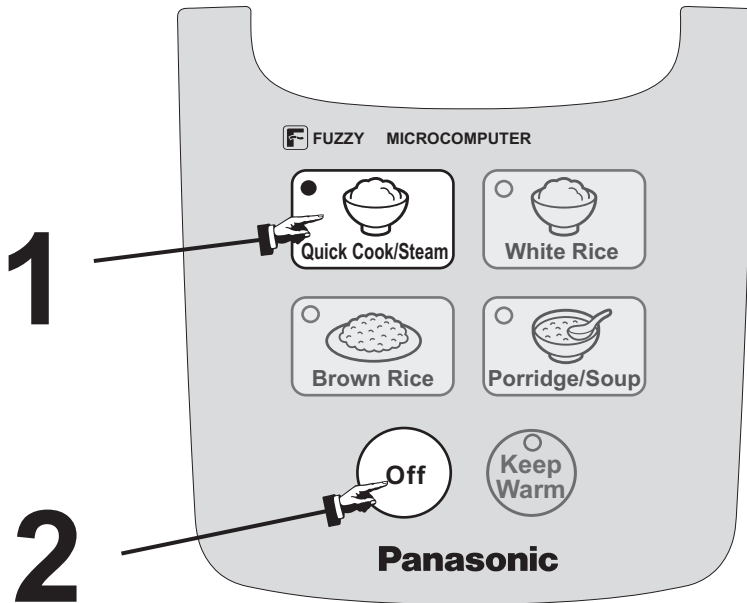
### Attention

- \* Lorsque vous utilisez le panier d'étuvage pendant la cuisson du riz, veuillez consulter le tableau de droite pour connaître les volumes de cuisson maximaux.

Volume de cuisson maximal (verre gradué fourni)

Modèle	Modèle de 1.0 L	Modèle de 1.8 L
Volume de cuisson maximal	2	5

# Fonctions de cuisson rapide/À la vapeur (Quick Cook/Steam)

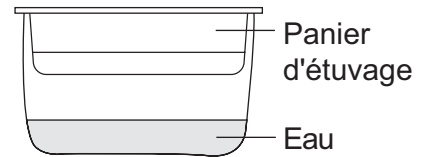


## Rappel

- Lorsque vous faites cuire des aliments à la vapeur en même temps que du riz, veuillez sélectionner la fonction [White Rice].
- La durée de la cuisson à la vapeur est déterminée en fonction de la quantité d'eau dans le panier. Veuillez adapter la quantité d'eau en fonction de la durée requise.
- Une fois l'eau portée à ébullition et totalement évaporée, le cuiseur active automatiquement la fonction de maintien au chaud.
- Si vous souhaitez arrêter la fonction de vapeur pendant la cuisson, appuyez sur la touche [Off].
- La touche [Quick Cook/Steam] permet de cuire le riz rapidement; veuillez consulter P21 [White Rice] pour obtenir la marche à suivre détaillée. Si le temps de cuisson est raccourci, le riz risque d'être plus dur ou de la croûte peut se former sur le riz.

## Marche à suivre (Par exemple : cuisson à la vapeur avec la fonction [Quick Cook/Steam])

- Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (reportez-vous au tableau suivant).
- Déposez le panier d'étuvage dans le panier.
- Versez les aliments à cuire à la vapeur dans le panier d'étuvage.
- Fermez le couvercle.



## 1 Appuyez sur la touche [Quick Cook/Steam]

- Le voyant de la touche [Quick Cook/Steam] s'allume et la cuisson à la vapeur démarre.

◆ Le voyant s'allume



Tableau indiquant la durée de cuisson à la vapeur et la quantité d'eau. La durée indiquée dans le tableau suivant représente la durée de cuisson totale.

Quantité d'eau (approx.)	1/2 verre gradué	1 verre gradué	2 verres gradués	3 verres gradués
Durée de cuisson à la vapeur (approx.)	15 minutes	30 minutes	50 minutes	65 minutes

\* La durée maximale de la cuisson à la vapeur est d'environ 70 minutes. Lorsque le temps est écoulé, le cuiseur active automatiquement la fonction de maintien au chaud, que l'eau soit totalement évaporée ou non.

## La cuisson est terminée

- Une fois l'eau du panier portée à ébullition et totalement évaporée, la fonction de cuisson à la vapeur s'arrête et le cuiseur active automatiquement la fonction de maintien au chaud.

◆ Le voyant s'allume

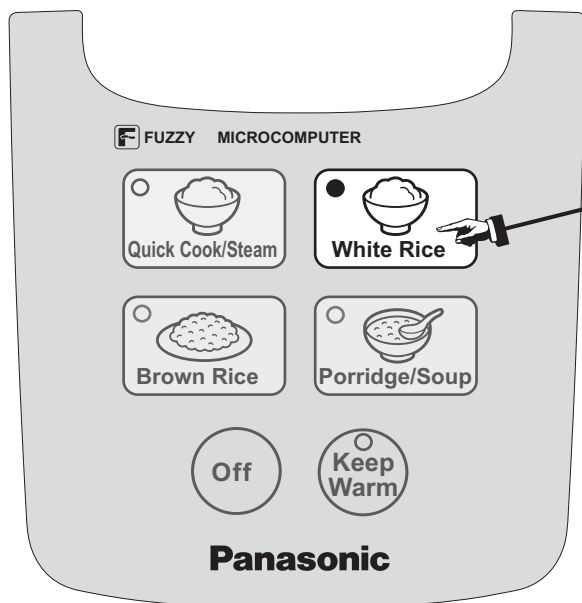
Le voyant s'éteint



## 2 Appuyez sur la touche [Off]

- Aucun son n'est émis lorsque la cuisson se termine.
- Le panier d'étuvage est très chaud après la cuisson. Soyez prudent lorsque vous le retirez.

# Fonctions de riz blanc • Maintien au chaud (White Rice • Keep Warm)



**■ Rappel**

- Lorsque vous faites cuire du riz mélangé ou du riz gluant, veuillez sélectionner la fonction [White Rice]. Pour connaître la quantité d'eau nécessaire, veuillez consulter P19.
- Le riz cuit à l'aide de la fonction [White Rice] est plus tendre et a meilleur goût.

## Marche à suivre (Par exemple : cuisson du riz à l'aide de la fonction [White Rice])

### 1 Appuyez sur la touche [White Rice]

- Le voyant de la touche [White Rice] s'allume et la cuisson démarre.

◆ Le voyant s'allume



**■ Durée de cuisson (référence)**

Quick Cook	Environ 30 minutes
White Rice	Environ 38 minutes

- La durée de référence nécessaire à la cuisson avec une tension de 120 V, une température ambiante de 20 °C, une température de l'eau de 18 °C et la quantité de riz moyenne correspond à la durée indiquée dans le tableau de gauche. (Modèle de 1,0 L : 3 verres, Modèle de 1,8 L : 5 verres)
- La durée de cuisson peut varier légèrement selon la tension, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la quantité de riz et la qualité du riz.
- La durée de cuisson du riz mélangé ou gluant peut varier en fonction des différents ingrédients ajoutés au riz.

## La cuisson est terminée

### Décollez le riz

- Lorsque la cuisson se termine, le cuiseur active automatiquement la fonction de maintien au chaud. Pour éviter que les grains de riz ne collent entre eux, décollez le riz après la cuisson.
- Aucun son n'est émis lorsque la cuisson se termine.

◆ Le voyant s'allume



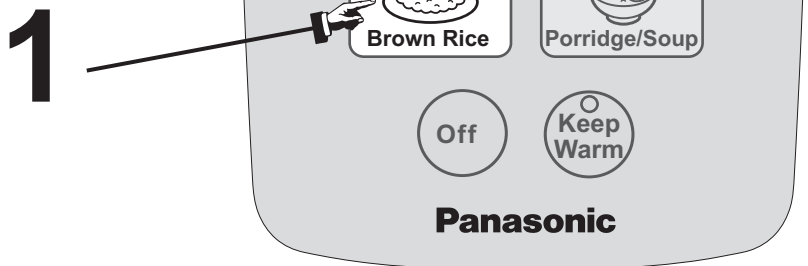
### Maintien au chaud

• Lorsque la cuisson se termine, toutes les fonctions passent automatiquement en mode de maintien au chaud. Toutefois, il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud avec certaines fonctions lorsque la cuisson se termine. Appuyez alors sur la touche [Off] après la cuisson.

- Il est recommandé de consommer le riz dans les 5 heures suivant l'activation de la fonction de maintien au chaud afin d'obtenir une saveur et un arôme optimaux.
- Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, des gouttelettes peuvent se former sur le bord du panier.
- Pour éviter d'affecter le goût du riz, retirez la cuillère à riz du cuiseur lorsqu'il est en mode de maintien au chaud.

Menu	Maintien au chaud	Résultat après le maintien au chaud
Cuisson rapide, Riz blanc, Soupe	○	
Riz brun, Riz mélangé, Riz gluant	×	Affecte le goût ou cause une odeur inhabituelle
Porridge	×	Épaississement du riz

# Fonctions de riz brun (Brown Rice)



## ■ Rappel

- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour le riz brun car cela pourrait en altérer le goût.
- Le riz brun est un type de riz difficile à cuire. Faites d'abord tremper le riz pendant une heure en cours de préparation. Les grains de riz pourront ainsi absorber assez d'eau pour cuire plus facilement.

## Marche à suivre (Par exemple : cuisson du riz à l'aide de la fonction [Brown Rice])

### 1 Appuyez sur la touche [Brown Rice]

- Le voyant de la touche [Brown Rice] s'allume et la cuisson démarre.

◆ Le voyant s'allume



### ■ Durée de cuisson (référence)

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

- La durée de référence nécessaire à la cuisson avec une tension de 120 V, une température ambiante de 20 °C, une température de l'eau de 18 °C et la quantité de riz moyenne correspond à la durée indiquée dans le tableau de gauche. (Modèle de 1,0 L: 2 verres, Modèle de 1,8 L: 3 verres)
- La durée de cuisson peut varier légèrement selon la tension, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la quantité de riz et la qualité du riz.

## La cuisson est terminée

### Décollez le riz

- Lorsque la cuisson se termine, le cuiseur active automatiquement la fonction de maintien au chaud. Toutefois, il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud car cela pourrait altérer le goût. Appuyez sur la touche [Off] après la cuisson.
- Aucun son n'est émis lorsque la cuisson se termine.

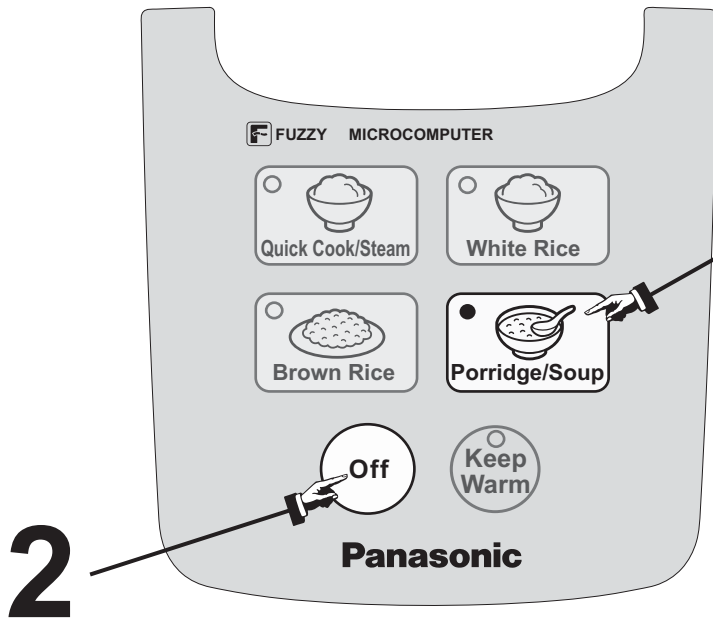
◆ Le voyant s'allume



Le voyant s'éteint



# Fonctions de porridge/Soupe (Porridge/Soup)




## ■ Rappel

- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de liquide au niveau de l'évent à vapeur.
- Le fait d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson peut augmenter la quantité de condensation.
- Lorsque le porridge demeure en mode de maintien au chaud pendant une durée excessivement longue, il finit par épaissir.
- Après chaque utilisation, retirez le capuchon d'humidité et nettoyez celui-ci pour éviter toute odeur inhabituelle.

## Marche à suivre (Par exemple : cuisson du porridge à l'aide de la fonction [Porridge/Soup])

### 1 Appuyez sur la touche [Porridge/Soup]

- Le voyant [Porridge/Soup] s'allume et la cuisson démarre.
  - Durée de cuisson de référence (approx.) : 1 heure et 30 minutes.
- ※ Lorsque le volume de cuisson maximal de la soupe (l'eau et les ingrédients) dépasse le niveau d'eau maximal pour "PORRIDGE", vous risquez de provoquer un débordement ou d'obtenir une cuisson insuffisante. (Consultez  P27 pour les caractéristiques techniques)

◆ Le voyant s'allume



## La cuisson est terminée

### 2 Appuyez sur la touche [Off]

- Lorsque la cuisson se termine, le cuiseur active automatiquement la fonction de maintien au chaud. Toutefois, il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud car cela pourrait causer un épaississement du porridge. Appuyez sur la touche [Off] après la cuisson.
- Aucun son n'est émis lorsque la cuisson se termine.


◆ Le voyant s'allume



Le voyant s'éteint



# Recettes

- Mise en garde :
- En raison des différents ingrédients ajoutés au riz, il est possible que le riz brûle au fond du panier.
  - Dans cette recette, le volume de cuisson correspond au modèle de 1,8 L. Veuillez vous reporter aux caractéristiques techniques indiquées à la  P27 pour connaître les volumes de cuisson du modèle de 1,0 L.
  - 1 verre (verre gradué) : environ 150 g.

## Riz au poulet mélangé

### Ingrédients :

Riz	3 verres gradués
Eau	4 verres gradués
Poulet	80 g, coupé en petits morceaux
Bardane	35 g, tranché
Champignons	2 pièces, trempez-les dans l'eau, puis retirez la base et coupez-les en lanières
Tofu frit	2 pièces, versez de l'eau chaude sur celles-ci pour enlever la graisse, puis coupez-les en lanières
Carottes	40 g, coupées en lanières

### Assaisonnement :

Vin de cuisson, sauce soja	20 mL de chaque
Sel	3g

### Méthode de cuisson :

- 1) Faites bouillir le poulet et la bardane rapidement dans de l'eau chaude, puis égouttez-les immédiatement.
- 2) Lavez le riz, versez-le dans le panier et ajoutez 4 verres gradués d'eau.
- 3) Versez l'assaisonnement dans le panier, mélangez et ajoutez les ingrédients restants. Fermez le couvercle.
- 4) Appuyez sur la touche [White Rice] pour démarrer la cuisson. Lorsque la cuisson se termine, vous pouvez savourer votre repas.

## Soupe au maïs et aux côtes de bœuf

### Ingrédients :

Côtes de bœuf	500 g, coupées en morceaux de 5 cm
Maïs	2, environ 450 g, coupés en morceaux de 5 cm
Eau	5 verres gradues

### Assaisonnement :

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

### Méthode de cuisson :

- 1) Déposez les côtes de bœuf dans de l'eau bouillante pour enlever le sang résiduel, puis égouttez-les pour l'utilisation ultérieure.
- 2) Versez tous les ingrédients dans le panier, ajoutez le sel et fermez le couvercle.
- 3) Appuyez sur la touche [Porridge/Soup]. La cuisson se terminera après environ 1 heure et 30 minutes. (Vous pouvez ajouter d'autres types d'assaisonnements, comme de la poudre à saveur de poulet, selon vos préférences personnelles).



## Dim Sum (congelés)

### Ingrédients :

(A) Petits morceaux	(B) Gros morceaux
Quenelles aux crevettes	Petits pains vapeur au porc laqué
Shumai	Petits pains vapeur
	Riz gluant dans une feuille de lotus

### Méthode de cuisson :

- 1) Il n'est pas nécessaire de décongeler. Déposez simplement les Dim Sum congelés sur le panier d'étuvage et versez un peu d'eau sur la surface des Dim Sum.
- 2) Ajoutez 1/2 verre gradué d'eau froide dans le panier.
- 3) Placez le panier d'étuvage dans le panier et fermez le couvercle.
- 4) Appuyez sur la touche [Quick Cook/Steam], patientez environ 10 minutes, puis appuyez sur la touche [Off].

## Porridge aux haricots mungo et pétales de lis

### Ingrédients :

Haricots mungo	70 g
Riz gluant	70 g
Pétales de lis	10 g

### Assaisonnement :

Sucre	Selon vos préférences personnelles
-------	------------------------------------

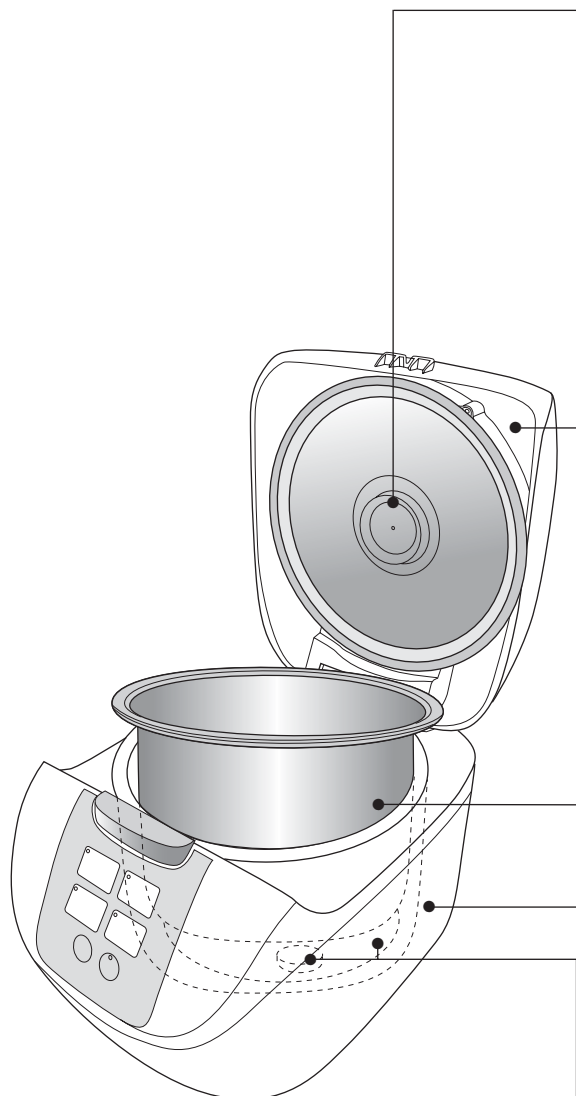
### Méthode de cuisson :

- 1) Versez les haricots mungo lavés, le riz gluant et les pétales de lis dans le panier, puis ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 1 pour "PORRIDGE".
- 2) Fermez le couvercle et appuyez sur la touche [Porridge/Soup]. La cuisson se terminera après environ 1 heure et 30 minutes.
- 3) Ajoutez du sucre selon vos préférences personnelles et savourez votre repas.

# Nettoyage et entretien

## Attention

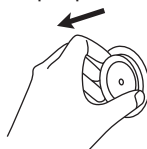
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, débranchez la fiche d'alimentation. Ne nettoyez pas le cuiseur avant qu'il n'ait refroidi.
- Lorsque vous nettoyez le cuiseur, ne l'immergez pas dans l'eau et n'utilisez pas de diluant à laque, d'alcool, de poudre de nettoyage, de brosse rigide, etc.
- N'utilisez pas le lave-vaisselle.



## Capuchon d'humidité

### ■ Démontage

Retirez le capuchon de la plaque chauffante.



### ■ Assemblage

Insérez le capuchon dans l'ouverture de la plaque chauffante dans le sens inverse du démontage.

Insérez-le complètement dans l'ouverture pour éviter qu'il puisse se détacher.



Mise en garde

- Le capuchon d'humidité peut être retiré directement. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Après l'avoir nettoyé, ne le mettez pas au lave-vaisselle, etc., car cela pourrait causer des déformations ou fissures.
- Lors de l'assemblage après le nettoyage, assurez-vous d'installer l'anneau d'étanchéité sur le capuchon d'humidité.

## Appareil complet • Couvercle (partie scellée)

Essuyez avec un chiffon bien essoré.

- Si des objets étrangers ne sont pas retirés, ces derniers peuvent coller à la plaque chauffante et devenir difficiles à déloger. Nettoyez la plaque chauffante après chaque utilisation. Étant donné que les pièces métalliques sont chauffées, leur surface peut être décolorée ou présenter des bandes, ce qui n'affecte en rien leur fonctionnement.
- Ne tirez pas sur l'anneau d'étanchéité du panier.

## Panier

- Nettoyez avec un détergent dilué et une éponge douce. Essuyez toute l'eau présente sur le panier.
- La surface de revêtement fluoré peut présenter une décoloration ou des bandes, ce qui ne représente aucunement un danger pour la santé et n'affecte en rien le fonctionnement du cuiseur.
- Selon la fréquence d'utilisation, des traces de frottement peuvent apparaître sur l'extérieur du panier, ce qui n'affecte en rien le bon fonctionnement du cuiseur.

## Capteur de température • Dispositif chauffant

- Lorsque des objets étrangers adhèrent à ces pièces, enlevez-les en frottant doucement une laine d'acier extra fine (n° 600) ou un chiffon sec.

## Accessoires

Nettoyez avec un détergent dilué et une éponge douce.



Cuillère à riz



Verre gradué



Panier d'étuvage

Éléments à vérifier	Riz				Riz maintenu au chaud	Les touches ne fonctionnent pas	Les sons suivants sont émis pendant l'utilisation			
	Durci	Cuisson insuffisante	Trop tendre	Débordement de l'eau de riz				Croûte de riz brûlée	Odeur inhabituelle	Sec
• Quantité de riz ou d'eau incorrecte	●	●	●	●						<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche est débranchée ou branchée incorrectement.</li> <li>• Un [clic] est émis pendant la cuisson lorsque le dispositif chauffant règle la température; il ne s'agit aucunement d'une défaillance.</li> <li>• Un [pop] est émis pendant la cuisson lorsque de l'eau s'écoule dans le bas du panier (à l'extérieur) et s'évapore sous l'effet de la chaleur. Il ne s'agit aucunement d'une défaillance.</li> </ul>
• Le riz n'est pas complètement lavé				●	●					
• Le fond du panier est inégal	●	●			●					
• Des objets étrangers se trouvent à l'extérieur du panier ou du capteur de température	●	●	●		●	●				
• Le couvercle n'est pas fermé correctement	●			●			●			
• Le capuchon d'humidité n'est pas installé correctement	●			●		●	●	●		
• De la graisse est ajoutée pendant la cuisson du riz	●	●				●				
• À la fin de la cuisson, le riz n'est pas d'étuvage	●		●							
• Maintien au chaud pendant plus de 5 heures	●						●	●	●	
• La quantité de riz maintenue au chaud est trop petite							●	●	●	
• La cuillère à riz est laissée dans le cuiseur pendant que le riz est maintenu au chaud							●	●	●	
• Le riz froid est maintenu au chaud							●	●	●	
• Le couvercle n'est pas fermé solidement					●		●			
• La panier n'est pas nettoyé										
• La fiche est débranchée ou la touche [Off] est enfoncé pendant la cuisson		●								
• Une touche incorrect est enfoncée	●	●	●	●	●					

## Caractéristiques techniques

Modèle		SR-DF101	SR-DF181
Alimentation/fréquence nominale		120 V~ 60 Hz	
Puissance nominale (cuisson du riz)		750 W	
Volume nominal du panier en L		3	4.8
Volume de cuisson du riz (quantité de riz) en litres	Riz blanc/Cuisson rapide	0,18~1,0 [1~5,5 verres]	0,18~1,8 [1~10 verres] Cuisson rapide [1~8 verres]
	Riz brun	0,18~0,54 [1~3 verres]	0,18~1,08 [1~6 verres]
	Riz mélangé/Riz gluant	0,18~0,54 [1~3 verres]	0,18~0,9 [1~5 verres]
Volume de cuisson du porridge (quantité de riz) en L		0,09~0,18 [1/2~1 verres]	0,09~0,36 [1/2~2 verres]
Volume de cuisson maximal (ingrédients + eau) pour la soupe en L		1,5✳	2,3✳
Longueur (approx.) du cordon d'alimentation en m		1.0	
Poids (approx.) du produit en kg		2,5	2,8
Dimensions (approx.) en cm	Largeur	24,5	
	Longueur	33,9	
	Hauteur	19,9	24,7

- Le symbole ✳ signifie que le volume de cuisson maximal pour la soupe correspond au niveau d'eau le plus haut pour "PORRIDGE".
- Pour faire remplacer le cordon d'alimentation ou réparer le produit, veuillez contacter un centre de service autorisé par Panasonic.
- La conception et les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans avis préalable.

# 安全注意事項

請務必遵守！

為防止造成人身傷害、財產損失，請務必遵守以下安全注意事項。

■ 因錯誤操作所產生的損害程度，如下區分說明。



**警告：** 表示可能导致死亡或严重伤害的危險。



**注意：** 表示可能造成人身伤害或财产损失的危險。

■ 希望遵守的內容分類，用下列圖標來區分說明。



這些圖標表示禁止的內容。



此圖標表示務必執行的內容。



## 警告

■ 如果電源線、電源插頭破損，或是連接電源插座的電源插頭鬆了，請勿使用本產品。



(以免造成觸電、短路或火災。)

■ 請勿將任何物體插入散熱孔或間隙中。



特別是金屬物，如針或電線。(以免造成觸電或故障。)

■ 本產品並非設計給身體、感官或心智功能不足者(包括孩童)，或缺乏經驗及知識者使用，除非有負責他們安全的人員給予監督或指導，才能使用本產品。請注意避免讓孩童戲玩本產品。



(以免造成燙傷或受傷。)

■ 定期清潔電源插頭。



(以免灰塵聚積在電源插頭上，因濕氣導致絕緣不良，從而引起火災。)

• 拔下電源插頭，並用乾布擦拭。

■ 請勿損毀電源線或電源插頭。



嚴格禁止執行以下動作。

對電源線加工、置於加熱元件附近、彎曲、扭曲、拉伸、將重物放在上面或捆成一束。(可能造成觸電、短路或火災。)

• 如果電源線損毀，必須由製造商、服務代表或類似的合格人員更換，以免發生危險。

■ 禁止將本產品浸在水中或淋水。



(以免造成短路或觸電。)

• 如果本產品進水，請諮詢授權的經銷商。

■ 只能使用額定值10 A與120 V交流電的電源插座。



(若與其它電器並用，可能會因發熱而引起火災。)

• 只能使用額定值至少10 A的延長線。

■ 發生下列異常情況或故障時，請立即停止使用，並拔掉電源插頭。



(以免造成冒煙、火災或觸電。)

(如異常情況或故障)

- 電源插頭和電源線異常發熱。
- 電源線損毀或碰到線後發生斷電。
- 本體發生變形或異常發熱。
- 本體冒煙或發出焦味。
- 產品破裂、鬆動或晃動。
- 放熱板翹曲或內鍋變形。

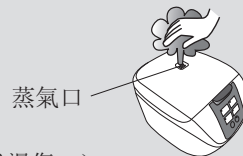
→ 請立即前往Panasonic授權服務中心進行檢查及維修。

■ 禁止濕手插或拔除電源插頭。



(以免導致觸電。)

■ 請勿讓臉靠近或用手碰觸蒸氣口。請勿讓蒸氣口位於兒童能觸及的地方。



(以免造成燙傷。)

■ 請勿擅自改裝、拆分或修理本產品。



(以免造成火災、觸電或受傷。)

• 請諮詢購買店家或授權經銷商的維修部。

■ 將電源插頭插到底。



(否則可能會因電源插頭附近產生的高溫，造成觸電和火災。)

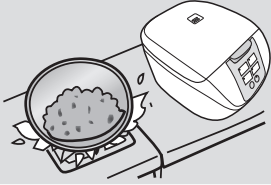
• 請勿使用損毀的電源插頭或鬆動的電源插座。

# 安全注意事項

請務必遵守！

## ⚠ 注意

■ 請勿在下列地方使用本產品。



- 可能會被淋水或接近熱源之處。（以免造成觸電、漏電及火災。）
- 不平坦的表面或不耐熱的墊子上。（以免造成燙傷、受傷或火災。）
- 靠近牆壁及家具。（以免發生變色或變形。）

■ 本產品使用中或剛烹調後，請勿碰觸加熱元件。

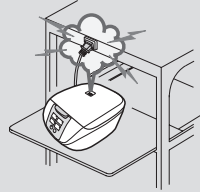


特別是加熱板（可能會造成燙傷。）

■ 切勿使電源插頭接觸蒸氣。



- 切勿使插入的電源插頭接觸蒸氣。（以免造成短路或火災。）
- 使用含有滑台的櫃子時，在電源插頭不會接觸到蒸氣的地方使用本產品。



■ 移動本產品時請勿碰觸開蓋按鈕。



（以免導致外蓋打開而造成燙傷。）

■ 拔掉電源插頭時，務必握住電源插頭。



（否則可能會造成觸電、短路或火災。）

■ 請勿使用非本產品專用的電源線組（本體插頭、電源插頭），並禁止把本電源線組轉用到其它地方。



（以免造成觸電、漏電及火災。）

■ 請勿在烹調時打開外蓋。



（以免造成燙傷。）

■ 不使用本產品時，應從電源插座拔下電源插頭。



（否則可能會因絕緣劣化而短路，造成觸電和火災。）

■ 在本產品冷卻後再進行清洗。



（接觸高溫元件可能會造成燙傷。）

■ 禁止使用非專用內鍋。



（以免因過熱或故障而造成燙傷和受傷。）

使用之前

## 使用注意事項

請按使用說明書所示，正確加入米量、水量並正確選擇功能。

（以免引起米水溢出、飯煮不熟或出現飯焦等。）

請勿把需要烹調的食物直接倒入沒放內鍋的電飯煲內。

（以免因雜質而引起故障。）

請勿在地毯、電熱地毯、台布（乙烯塑料製）等不耐高溫的物品上使用本產品。

（以免烹調不良或發生火災。）

使用本產品之前務必去掉內鍋保護袋及內鍋與電熱板之間的防鏽紙。

（以免烹調不良或發生火災。）

本產品使用中請勿將布或其它物品蓋在外蓋上。

（以免外蓋變形、變色或發生故障。）

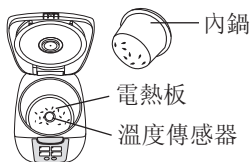
避免在陽光直射下使用本產品。

（以免引起變色。）

請勿使用尖銳的金屬製品盛飯。

（以免刮傷內鍋塗層，導致塗層脫落。）

請及時清潔內鍋、電熱板和溫度傳感器上的飯粒等異物。



- 請勿將本產品傾斜或翻轉。
- 進行清潔之前，請關閉電源，並拔掉插頭。

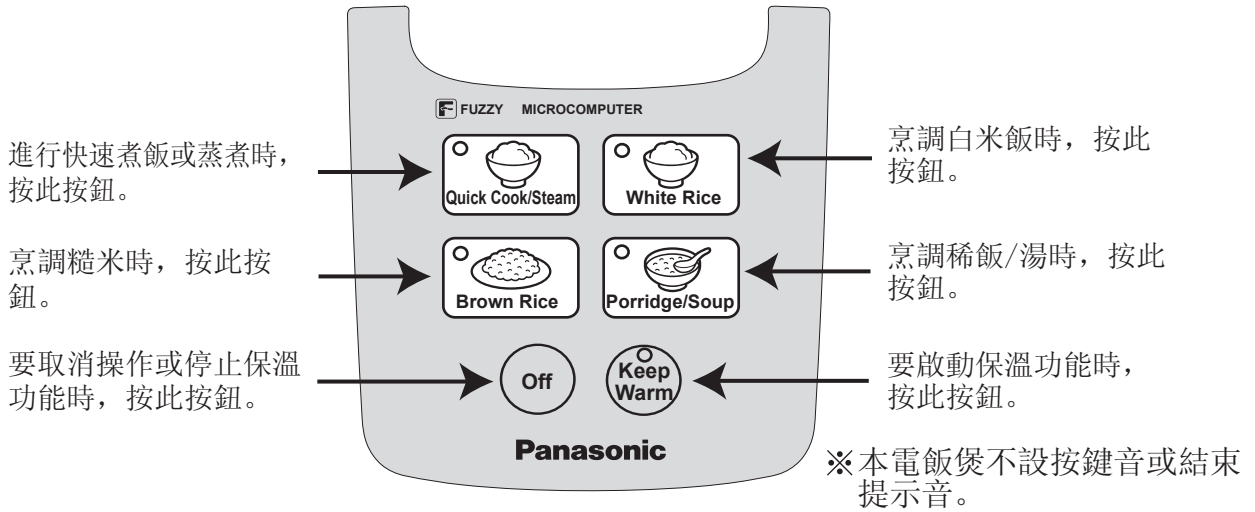
若米水從蒸氣口溢出，請先拔掉電源插頭，切斷電源。用乾布擦去電源插頭、本體插頭等部位的米水後，方可繼續使用。

本產品只供家庭用。請勿用於商業或工業用途以及烹調以外的其它用途。

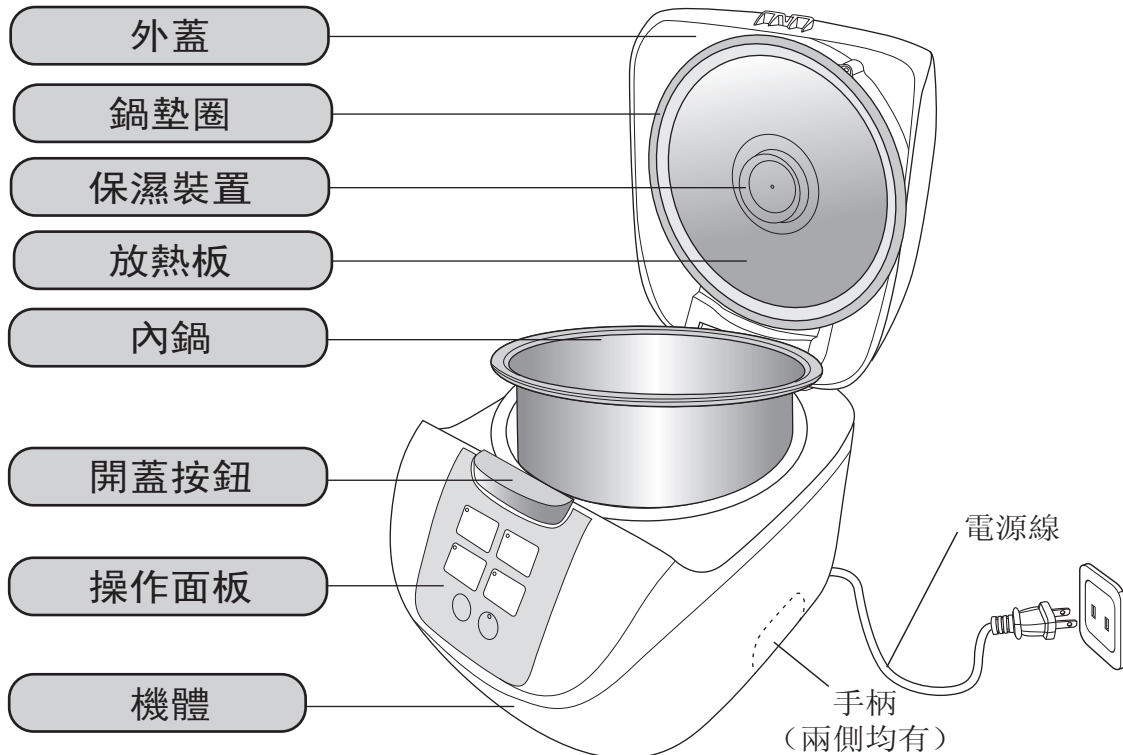
本產品使用中如發生停電，則可能會影響烹調效果。

# 零件名稱

## 操作面板

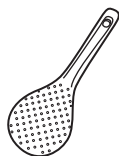


## 本體



## 附屬品

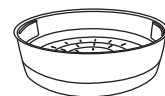
※附屬品在使用前請進行清洗。



飯勺  
(1個)




量杯 (約180毫升)  
(1個)

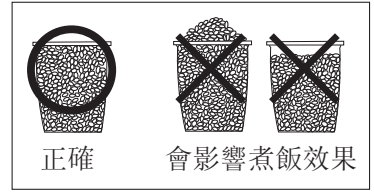


蒸籠  
(1個)

# 準備工作

## 1 用附屬的量杯量米

- 1量杯大約180毫升（約150克）。
- 一次可煮的米量  P39。
- 用1.8 L型進行快速煮飯或烹調長身米粒時，最大米量請控制在8杯以內。

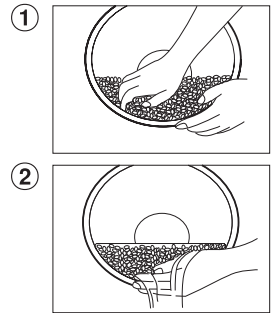


## 2 將米洗至水清

- ① 加入充分的水，快速搓洗後立即倒掉水。
- ② 重復數次[洗米→用水沖洗]，將米洗至水清為止。

### 注意事項

- 為避免擦傷內鍋表面的不粘塗層，請勿直接用內鍋洗米。
- 請把米洗乾淨。否則可能產生飯焦，而且殘留的米糠會影響米飯的味道。



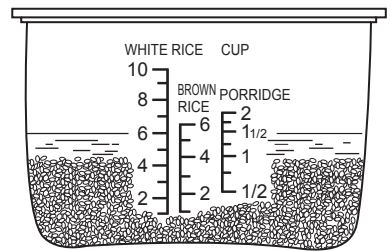
## 3 將洗好的米放入內鍋

- 根據需要加水至相應的水位線，並擦乾內鍋外表面。
- 加水時要看左右兩邊的刻度，使其保持在同一高度。
  - 燉湯時，材料加水的容量不能超過「PORRIDGE（稀飯）」的最大水位線。
  - 煮什錦飯、糯米飯時，按照下表加水。

米量（量杯）	水量（附屬的量杯）			
	什錦飯		糯米飯	
	1.0 L型	1.8 L型	1.0 L型	1.8 L型
1	1½	1½	1¼	1¼
2	2¾	2¾	2	2
3	4	4	3	3
4	---	5	---	4
5	---	6¼	---	5


※以上水量可根據個人喜好適當增減。

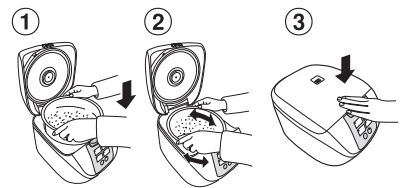
<例> 煮6量杯的白米飯時，將米淘洗乾淨，把米加入內鍋，加水至標有「WHITE RICE（白米）」側的水位刻度「6」。



（例如：1.8 L型）

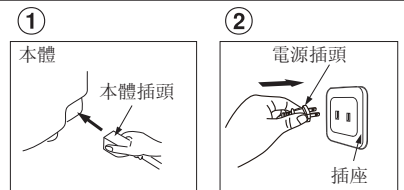
## 4 將內鍋裝入本體後，蓋上外蓋

- 為使鍋底和電熱板能緊密貼附，請將內鍋按箭頭所示方向轉動2-3次。
- 確認保濕裝置是否安裝到位。  P38
- 蓋上外蓋時，請確認發出「咔嗒」一聲。



## 5 插上插頭

- 請先插上本體插頭，再插電源插頭，並確認兩者均已插到底。



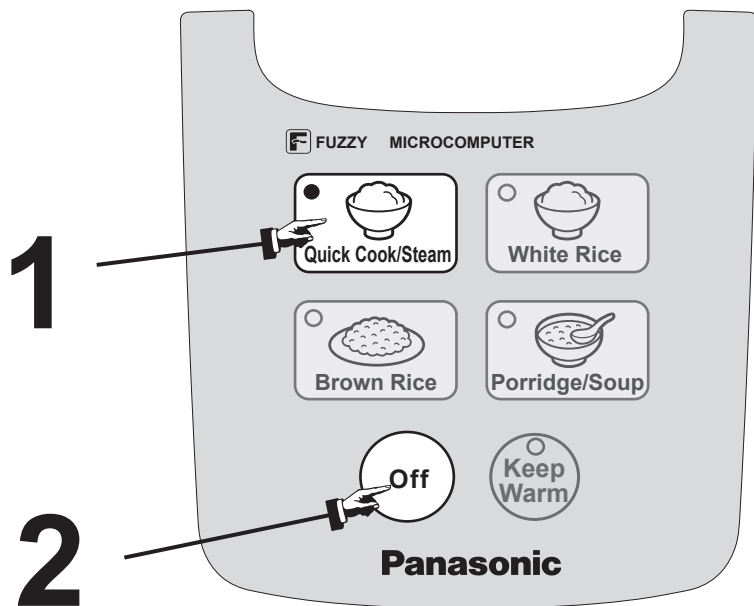
### 注意事項

- \* 在煮飯的同時使用蒸籠時，最大烹調容量如右圖所示。

最大烹調容量（附屬的量杯）

型號	1.0 L型	1.8 L型
最大烹調容量	2	5

# 功能 快速/蒸餸 (Quick Cook/Steam)

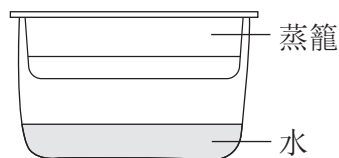


## ■ 溫馨提示

- 煮飯的同時進行蒸煮時，請選擇 [White Rice] 功能。
- 蒸煮的時間視內鍋中的水量而定。請根據所需時間調節水量。
- 水沸騰並完全蒸發後，便自動轉為保溫狀態。
- 若欲在中途停止蒸煮，請按 [Off] 按鈕。
- [Quick Cook/Steam] 按鈕也可用於快速煮飯，方法詳見 P33 [White Rice]。因時間縮短，米飯會稍硬或有飯焦產生。

## 操作 (例如：用 [Quick Cook/Steam] 功能進行蒸煮時)

- 放入適量的水 (參照下表)。
- 將蒸籠放入內鍋。
- 將需蒸煮的食物放入蒸籠。
- 蓋好外蓋。



## 1 按 [Quick Cook/Steam] 按鈕

- [Quick Cook/Steam] 指示燈亮起，開始蒸煮。

◆ 指示燈亮起



時間及水量表。下表的時間是指從開始到結束，全程的時間。

水量 (約)	1/2 量杯	1 量杯	2 量杯	3 量杯
蒸煮時間 (約)	15 分鐘	30 分鐘	50 分鐘	65 分鐘

\* 可蒸煮的最長時間約70分鐘。那時無論水有沒有完全蒸發，都將自動轉為保溫狀態。

## 烹調結束

- 內鍋中的水沸騰並完全蒸發後，蒸餸程序結束，並將自動轉為保溫狀態。

◆ 指示燈亮起      指示燈熄滅

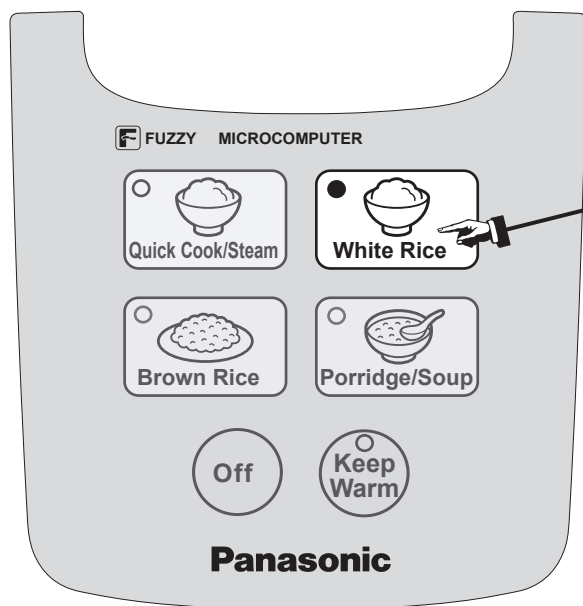
## 2 按 [Off] 按鈕

- 結束時不設提示音。
- 此時，蒸籠會非常熱。取出時請務必當心燙手。





# 功能 白米・保溫 (White Rice・Keep Warm)



## ■ 溫馨提示

- 煮什錦飯、糯米飯時，請選擇[White Rice]功能。水量 P31。
- 用[White Rice]功能煮出的米飯更鬆軟可口。

## 操作 (例如：用[White Rice]功能煮飯時)

### 1 按[White Rice]按鈕

- [White Rice]指示燈亮起，開始烹調。

◆ 指示燈亮起



### ■ 烹調時間 (參考)

Quick Cook	約30分鐘
White Rice	約38分鐘

- 左表時間為電壓120 V、室溫20°C、水溫18°C、米量為中間量時，烹調所需的參考時間。(1.0 L型：3杯，1.8 L型：5杯)
- 烹調時間會根據電壓、室溫、水溫、水量、米量、米質的不同而變化。
- 什錦飯/糯米飯的烹調時間根據加入的材料而變化。

## 烹調結束

### 翻鬆米飯

- 烹調結束後，將自動轉為保溫狀態。為防止米飯粘在一起，請盡快翻鬆米飯。
- 結束時不設提示音。

◆ 指示燈亮起

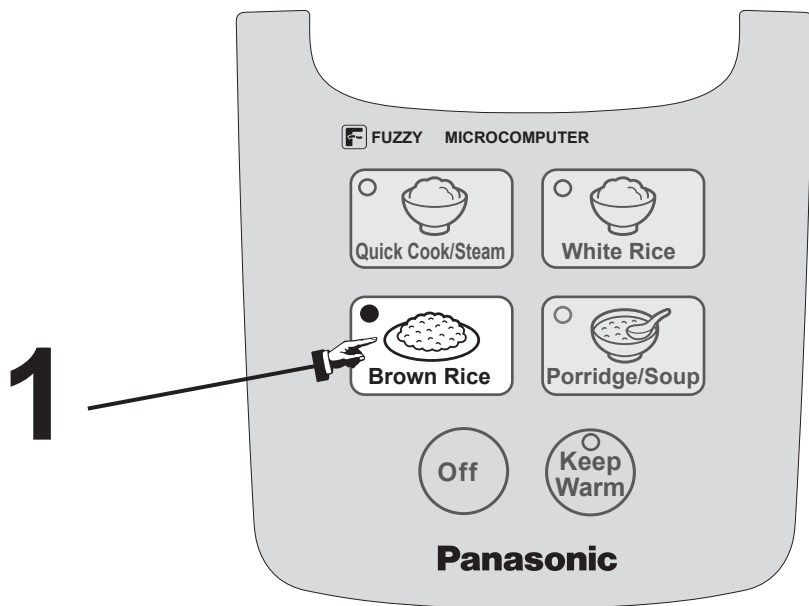


### 保溫

- 所有功能在烹調結束後都將自動轉為保溫狀態。但是一部分功能不建議保溫，烹調結束後請盡快按[Off]按鈕。
- 米飯以在保溫5小時以內食用為佳，以免影響口感或有異味。
- 保溫時，內鍋的邊緣部有時會出現少量水珠。
- 保溫時內鍋中如放有飯勺等盛飯用具則會影響米飯的味道。

功能	保溫	保溫後的結果
快速，白米，湯	○	
糙米飯，什錦飯，糯米飯	×	影響口感或有異味
稀飯	×	導致稀飯變稠

# 功能 糙米 (Brown Rice)



## ■ 溫馨提示

- 糙米飯請勿保溫，以免影響口感。
- 糙米是一種比較難烹調的米種，在烹飪過程中會有1小時左右的浸米過程，使米粒能充分吸水，達到理想的烹調效果。

## 操作 (例如：用[Brown Rice]功能煮飯時)

### 1 按[Brown Rice]按鈕

- [Brown Rice]指示燈亮起，開始烹調。

◆ 指示燈亮起



#### ■ 烹調時間 (參考)

Brown Rice	約1小時50分鐘
------------	----------

- 左表時間為電壓120 V、室溫20°C、水溫18°C、米量為中間量時，烹調所需的參考時間。(1.0 L型：2杯，1.8 L型：3杯)
- 烹調時間會根據電壓、室溫、水溫、水量、米量、米質的不同而變化。

## 烹調結束

### 翻鬆米飯

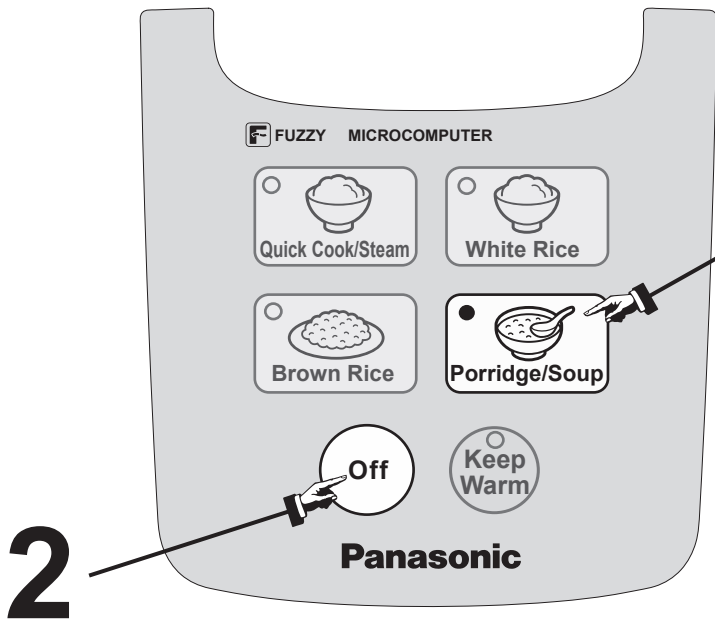
- 烹調結束後，將自動轉為保溫狀態。但是為避免因保溫而影響口感，請盡快按[Off]按鈕。
- 結束時不設提示音。

◆ 指示燈亮起

指示燈熄滅



# 功能 稀飯/湯 (Porridge/Soup)



## ■ 溫馨提示

- 水量或米量不正確，可能會導致米水從蒸氣口中溢出。
- 烹調中打開外蓋，會促使水滴凝結於放熱板上。
- 如保溫時間過長，稀飯將會變稠。
- 每次使用完畢後，應取下保濕裝置進行清洗，以免產生異味。

操作 (例如：用[Porridge/Soup]功能煮稀飯時)

## 1 按[Porridge/Soup]按鈕

- [Porridge/Soup]指示燈亮起，開始烹調。
- 烹調參考時間 (約)：1小時30分鐘。

◆ 指示燈亮起



※ 湯的最大烹調量 (材料+水) 如超過「PORRIDGE (稀飯)」的最大水位線，可能會造成溢出或不熟。(P39 規格)

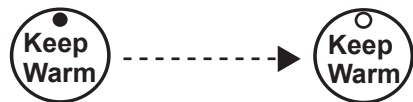
## 烹調結束


## 2 按[Off]按鈕

- 烹調結束後，將自動轉為保溫狀態。但是為避免因保溫而影響口感，請盡快按[Off]按鈕。
- 結束時不設提示音。

◆ 指示燈亮起

指示燈熄滅



注意：  
· 根據加入米飯內的不同材料，飯的底部可能有燒焦的現象。  
· 本菜譜中的烹調量以**1.8 L**型為例。**1.0 L**型的烹調量  **P39**規格。  
· **1杯（量杯）：約150克。**

## 什錦雞飯

### 材料：

米	3量杯
水	4量杯
雞肉	80克，切小塊
牛蒡	35克，削成小薄片
香菇	2個，泡發後，去蒂切細絲
油炸豆腐	2塊，淋熱水去油後，切細絲
紅蘿蔔	40克，切細絲

### 調味料：

料酒、醬油	各20毫升
鹽	3克

### 做法：

- 1) 將雞肉、牛蒡放入熱水氽一下後撈起。
- 2) 米洗淨，放入內鍋，加入4量杯的水。
- 3) 放入調味料攪拌後，放入剩餘的材料，並蓋上外蓋。
- 4) 按[White Rice]按鈕，開始烹調。結束後即可食用。

## 玉米排骨湯

### 材料：

排骨	500克，切成5厘米的段
玉米	2個，約450克，切成5厘米的段
水	5量杯

### 調味料：

鹽	6.5克
---	------

### 做法：

- 1) 將排骨放入沸水去掉血沫，撈起瀝乾備用。
- 2) 將所有材料放入內鍋，加入鹽，蓋上外蓋。
- 3) 按[Porridge/Soup]按鈕，約1小時30分鐘後，烹調結束。  
(可根據個人喜好，加入雞粉等調味料。)

## 點心（急凍）

### 材料：

(A) 小點類	(B) 大點類
蝦餃	叉燒包
燒賣	小籠包
	糯米雞

### 做法：

- 1) 無需解凍，把點心放在蒸籠上，並在點心表面灑少許水。
- 2) 將1/2量杯涼水加入內鍋。
- 3) 將蒸籠放入內鍋後，蓋上外蓋。
- 4) 按[Quick Cook/Steam]按鈕，約過10分鐘後，按[Off]按鈕。

## 綠豆百合稀飯

### 材料：

綠豆	70克
糯米	70克
百合	10克

### 調味料：

糖	按個人口味
---	-------

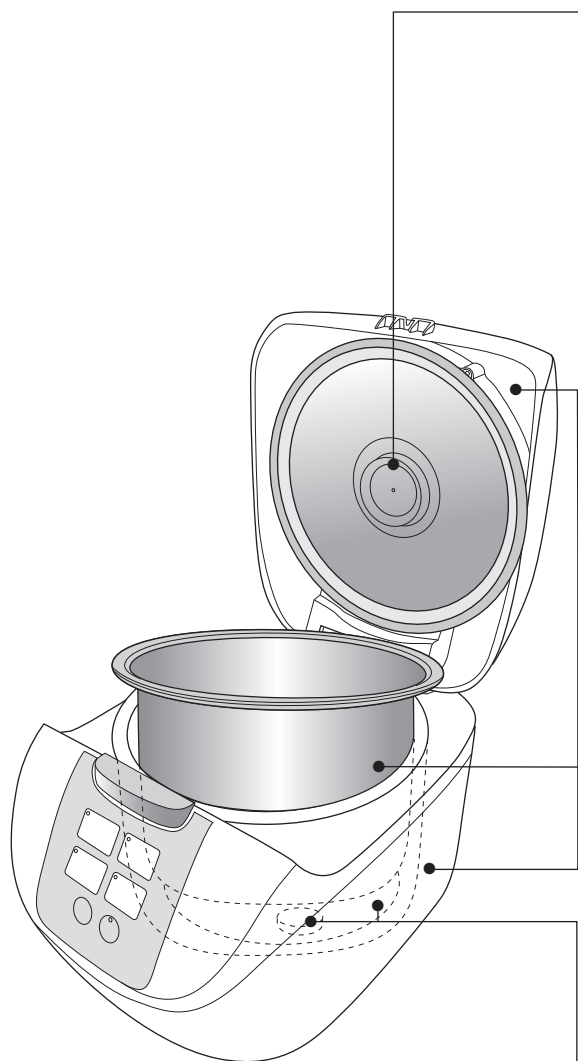
### 做法：

- 1) 把洗好的綠豆、糯米和百合放入內鍋，加水至「PORRIDGE（稀飯）」的1刻度線。
- 2) 蓋上外蓋，按[Porridge/Soup]按鈕。約1小時30分鐘後，烹調結束。
- 3) 按個人口味加入適量的糖，即可食用。

# 清潔保養

## 注意事項

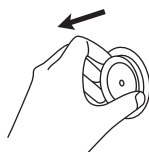
- 清潔保養前，務必拔掉電源插頭，等電飯煲冷卻後再進行清潔。
- 清潔時，切勿將電飯煲浸入水中，不要使用天拿水、酒精、去污粉、硬質刷等擦拭。
- 請勿使用洗碗機。



## 保濕裝置

### ■ 拆卸方法

從放熱板上拔出。



### ■ 安裝方法

以與拆卸時相反的方向，塞入放熱板上的孔內。請安裝到底，以防脫落。



注意

- 保濕裝置可直接取下，每次使用後要及時擦洗乾淨。
- 清洗後請勿使用洗碗機等烘烤，這樣會導致變形或出現裂紋。
- 清洗後安裝時，請務必確認密封圈已安裝在保濕裝置上。

## 本體・外蓋（密封部）

用擰乾的抹布擦拭。

- 放熱板上的髒污如不及時洗淨，髒污將粘附到放熱板，很難洗掉。每次使用後要及時擦乾淨。金屬部品受熱，其表面可能會出現變色或斑紋現象，但不影響正常運作。
- 請勿拉扯鍋墊圈。

## 內鍋

- 用稀釋後的洗滌劑和海綿清洗。擦乾內鍋上的水份。
- 塗氟面可能會出現變色或斑紋現象，但不影響健康或電飯煲的正常運作。
- 根據使用頻率，內鍋外層會出現磨擦後產生的痕跡，但這種情況並不影響使用性能。

## 溫度傳感器・電熱板

- 有粘附物時，請用纖細砂紙（600號）輕拭或用乾布擦拭。

## 附屬品

用稀釋後的洗滌劑和海綿清洗。



飯勺



量杯



蒸籠

# 故障排除

請檢查下列項目

檢查項目	發生下列情況時				米飯 過硬	未煮熟	過軟	溢出水	飯焦過於 黑	飯在保溫中 發出異味	變色	乾燥	無效 按鈕操作	使用中出現 下列聲音
	過硬	未煮熟	過軟	溢出水										
● 米量或水量不正確	●	●	●	●									● 插頭拔掉了或鬆了。 ● 煮飯中發出「叭」的聲音，是內鍋底部（外側）的水滴受熱膨脹後產生的破裂聲音，並非故障。	● 煮飯中發出「咔嚓」的聲音，是電熱板調整溫度的聲音，並非故障。
● 米未淘洗乾淨				●	●	●								
● 內鍋底凹凸不平	●	●			●									
● 內鍋外側、溫度傳感器上有異物	●	●	●		●				●					
● 外蓋未蓋妥	●			●							●			
● 保濕裝置未正確安裝	●			●					●	●	●			
● 放入油脂烹調	●	●							●					
● 烹調結束後，沒有翻鬆米飯	●		●											
● 保溫5小時以上 ● 保溫的飯量過少	●								●	●	●			
● 飯勺插於飯中保溫									●					
● 冷飯保溫									●	●	●			
● 沒有蓋緊外蓋 ● 內鍋沒有洗乾淨					●				●					
● 烹調中拔掉插頭或碰觸了[Off]按鈕		●												
● 錯按了按鈕	●	●	●	●	●									

## 規格

型號		SR-DF101	SR-DF181
電源/額定頻率		120 V~ 60 Hz	
額定功率（煮飯時）		750 W	
內鍋的額定容量 升		3	4.8
煮飯容量 （米量）升	白米/快速	0.18~1.0 [1~5.5杯]	0.18~1.8 [1~10杯] 快速 [1~8 杯]
	糙米	0.18~0.54 [1~3杯]	0.18~1.08 [1~6杯]
	什錦飯/糯米飯	0.18~0.54 [1~3杯]	0.18~0.9 [1~5杯]
煮稀飯容量（米量）升		0.09~0.18 [1/2~1杯]	0.09~0.36 [1/2~2杯]
湯的最大烹調容量（材料+水量）升		1.5※	2.3※
電源線長度（約）米		1.0	
產品重量（約）公斤		2.5	2.8
尺寸（約） 厘米	寬	24.5	
	長	33.9	
	高	19.9	24.7

- ※表示湯的最大烹調容量為「PORRIDGE（稀飯）」的最大水位線。
- 電源線的更換或產品的修理請與Panasonic授權服務中心聯繫。
- 設計和規格若有變更，恕不另行通知。

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co., Ltd.  
Website: <http://panasonic.net/>

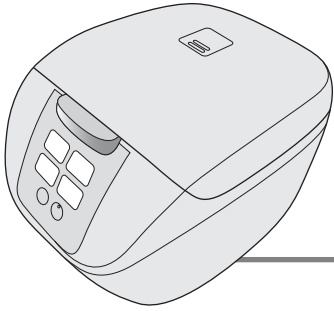
© Panasonic Corporation 2012

RZ19AF12  
S0812-0  
Printed in China



USA/CAN

# Panasonic®



## Manual de instrucciones

Arrocera eléctrica Uso doméstico

### 사용설명서

전기 밥솥 가정용

N.º de modelo 1.0L **SR-DF101**

모델 번호 1.8L **SR-DF181**

## Índice

## 목차

<b>Precauciones de seguridad</b> .....	42~43	Antes del uso
Identificación de las piezas .....	44	
• Panel de control .....	44	
• Unidad completa .....	44	
<b>Preparativos</b> .....	45	Uso
<b>Funciones</b> .....	46	
• Cocción rápida/Vapor .....	46	
• Arroz blanco • Mantener caliente .....	47	
• Arroz integral .....	48	
• Avena/Sopa .....	49	
<b>Recetas</b> .....	50~51	
<b>Limpeza y mantenimiento</b> .....	52	
<b>Solución de problemas</b> .....	53	problemas
<b>Especificaciones</b> .....	53	

<b>안전 주의 사항</b> .....	54~55	사용하기 전에
각부 명칭 .....	56	
• 기능 조작부 .....	56	
• 완제품 .....	56	
<b>준비 사항</b> .....	57	사용할 때
<b>기능</b> .....	58	
• 껌속취사/찜 .....	58	
• 백미 • 보온 .....	59	
• 현미 .....	60	
• 죽/국 .....	61	
<b>요리법</b> .....	62~63	
<b>청소 및 유지관리</b> .....	64	
<b>문제 해결</b> .....	65	문제 해결 방법
<b>제품 규격</b> .....	65	

Gracias por adquirir este producto Panasonic.

- Este producto se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Lea estas instrucciones con atención y siga las precauciones de seguridad cuando utilice el producto.
- Antes de utilizar este producto **lea con atención la sección "Precauciones de seguridad" (página 42~43).**
- Es muy importante que la fecha y el nombre del establecimiento de compra estén sellados y conserve el documento con este manual de instrucciones.

Consérvelo para usarlo más adelante

Panasonic 제품을 구입하여 주셔서 감사합니다.

- 본 제품은 가정용으로만 사용할 수 있습니다.
- 본 설명서를 주의 깊게 읽고 제품 사용 시 안전 주의 사항을 따라 주십시오.
- 본 제품을 사용하기 전에 "**안전 주의 사항**"(54~55페이지)에 **각별한 주의를 기울여** 주십시오.
- 구입 날짜 및 구입처가 날인되어 있는지 확인하고 본 사용설명서와 함께 보관하십시오.

나중을 위해 보관할 것

# Precauciones de seguridad

¡Es imprescindible seguirlas!

Para evitar accidentes o que el usuario y otras personas puedan sufrir heridas o causar daños, siga las instrucciones que se detallan a continuación.

■ A continuación se indica el grado de daño que puede provocarse por un uso incorrecto.



**Advertencia:**

Indica un riesgo que puede resultar mortal o muy grave.



**Precaución:**

Indica un riesgo que puede provocar daños personales o materiales.

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



Estos símbolos indican una prohibición.



Este símbolo indica un requisito que debe seguirse.

## Advertencia

■ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el enchufe no encaja bien en la toma de pared.



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

■ No inserte objetos en la salida de ventilación o en el hueco.



Evite sobre todo que entren objetos metálicos como alfileres o cables. (Podría provocar una descarga eléctrica o averiar el aparato.)

■ Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco si no tienen experiencia y conocimiento, a no ser que un adulto capaz les haya facilitado supervisión o instrucciones para utilizar el aparato con total seguridad. Los niños siempre deben estar vigilados para que no jueguen con el aparato.



(Si lo hacen, podrían quemarse o herirse.)

■ Limpie el enchufe con regularidad.



(Si el enchufe está sucio, la humedad podría debilitar el aislante y provocar un incendio.)

• Desconecte el enchufe y límpielo con un paño seco.

■ No dañe el cable de alimentación ni el enchufe.



Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas.

Modificar el cable, colocarlo cerca de elementos que emitan calor, doblarlo, torcerlo, ponerle objetos pesados encima o enrollarlo. (Podría provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o incluso un incendio.)

• Si se daña el cable de alimentación, debe cambiarlo por uno nuevo del fabricante, siempre a cargo de un técnico profesional o persona calificada para evitar posibles riesgos.

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



(Podría provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.)

• Póngase en contacto con un distribuidor autorizado si entra agua en el aparato.

■ Utilice solamente una toma de pared con 10 A nominales y 120 V de corriente alterna.



(Si conecta otros dispositivos a la misma toma, ésta se calentará y podría provocar un incendio.)

• Utilice solamente un cable prolongador con 10 A nominales mínimos.

■ Deje de usar el aparato inmediatamente y desenchufe el aparato si detecta un funcionamiento extraño o si se avería.



(Podría provocar humo, fuego o una descarga eléctrica.)

- El enchufe y el cable de alimentación se calientan mucho.
- El cable de alimentación está dañado o se produce un fallo de alimentación al tocarlo.
- El cuerpo principal está deformado o muy caliente.
- La unidad desprende olor a humo o a quemado.
- El aparato tiene grietas, no está bien fijado o es inestable.
- La placa de calor está doblada o el recipiente está deformado.

→ Acuda a un centro de asistencia técnica autorizado de Panasonic para comprobarlo o solicitar la reparación inmediatamente.

■ No enchufe y desenchufe la unidad si tiene las manos húmedas.



(Podría provocar una descarga eléctrica.)

■ No acerque la cara a la salida de vapor ni la toque con las manos. Evite que los niños pequeños se acerquen a la salida de vapor.



Salida de vapor  
(Puede provocar quemaduras.)



■ No modifique, desmonte ni repare el aparato.



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

• Póngase en contacto con la tienda o el departamento de reparación de un distribuidor autorizado.

■ Inserte el enchufe con firmeza.



(En caso contrario, podría provocar una descarga eléctrica o un incendio por el calor generado alrededor del enchufe.)

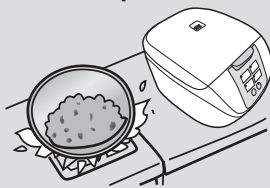
• No utilice enchufes rotos ni toma de pared sueltas.

# Precauciones de seguridad

¡Es imprescindible seguirlas!

## Precaución

### ■ No utilice el aparato en los siguientes lugares.



- Lugares en los que pueda salpicarle agua o cerca de una fuente de calor. (Podría provocar una descarga eléctrica, una fuga eléctrica o un incendio.)
- Lugares con una superficie inestable o protectores no resistentes al calor. (Podría provocar quemaduras, daños o un incendio.)
- Cerca de una pared o de un mueble. (Podría provocar decoloración o deformaciones.)

### ■ No toque los elementos calientes mientras el aparato esté en uso o justo después de cocinar.

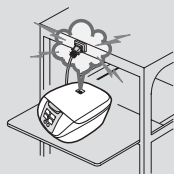


Especialmente la placa de calor (podría quemarse.)

### ■ No exponga el enchufe a vapor.



- No exponga el enchufe a vapor si está conectado. (Podría provocar un cortocircuito o fuego.)
- Si utiliza un mueble con tablero deslizante, utilice el aparato donde el enchufe no quede expuesto a vapor.



### ■ No toque el botón de liberación mientras mueva el aparato.



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

### ■ Es muy importante sujetar el enchufe al desconectarlo de la toma de pared.



(En caso contrario, podría provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o incluso un incendio.)

### ■ No utilice un cable para conectar el aparato a la toma de corriente eléctrica si no está aprobado para un uso con este aparato. No los transfiera tampoco.



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

### ■ No abra la tapa externa mientras esté cocinando.



(Puede provocar quemaduras.)

### ■ Desconecte el enchufe de la toma de pared cuando no vaya a utilizar el aparato.



(En caso contrario, podría provocar una descarga eléctrica o un incendio por cortocircuito debido al deterioro del aislante.)

### ■ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.



(Si toca los elementos calientes podría quemarse.)

### ■ No utilice ningún otro recipiente que no sea el especificado.



(Podría provocar quemaduras y daños por sobrecalentamiento o errores de funcionamiento.)

## Precauciones de uso

**Coloque la cantidad correcta de arroz y de agua y seleccione las funciones adecuadas según lo descrito en el manual de instrucciones.**

(Para evitar que se salga el agua de arroz, que el arroz se hierva a medias o que quede duro.)

**No introduzca directamente en la unidad los ingredientes que quiera cocinar si no hay ningún recipiente.**

(Para evitar que las posibles impurezas averíen la unidad.)

**No utilice el aparato sobre ninguna superficie difusora de calor, como una alfombra, una manta eléctrica o un paño (fabricado con plásticos de vinilo), etc.**

(Para evitar que la cocción sea defectuosa y posibles incendios.)

**Antes de usar el aparato, quite el plástico protector del recipiente y el papel anti-manchas entre el recipiente y el vaporizador.**

(Para evitar que la cocción sea defectuosa y posibles incendios.)

**No cubra la tapa externa con un paño ni con otro objeto si el aparato está en uso.**

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

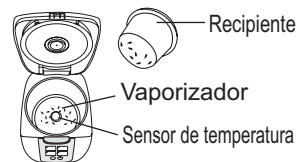
**Evite utilizar el aparato bajo la luz solar directa.**

(Para evitar la decoloración.)

**No sirva el arroz con objetos metálicos y afilados.**

(Para evitar arañazos en el recipiente y que no se pele el revestimiento.)

**Limpie siempre los objetos extraños (como el arroz) del recipiente, el vaporizador y el sensor de temperatura.**



- No incline ni voltee el aparato.
- Antes de limpiarlo, apague el interruptor de encendido y desenchufe la unidad.

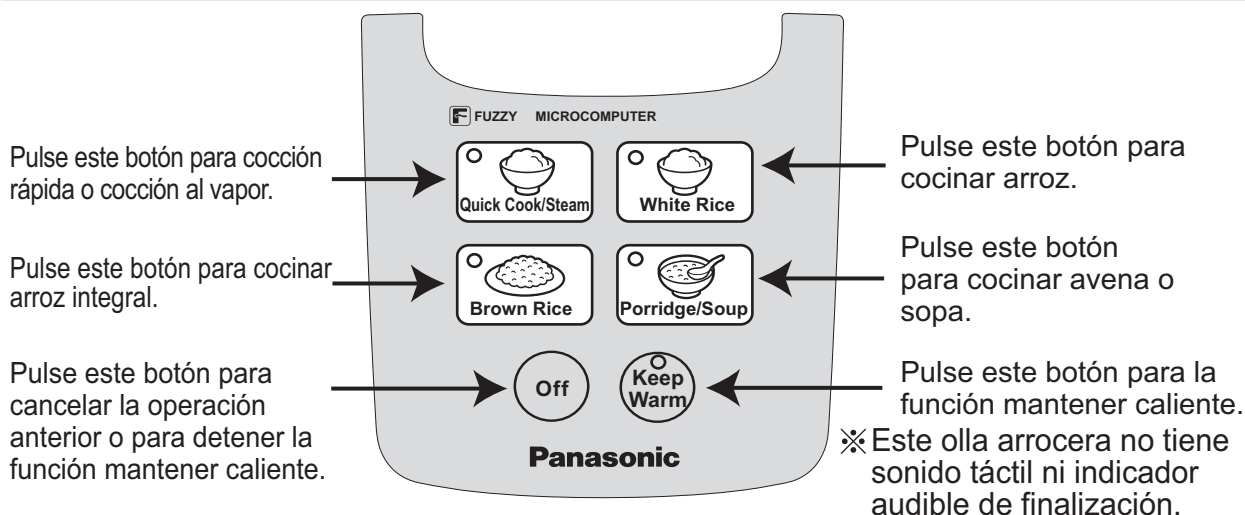
**Si detecta exceso de cantidad de agua de arroz en la salida de vapor, tire inmediatamente del enchufe para desconectar la fuente de alimentación. No vuelva a utilizar el aparato hasta que haya limpiado y secado con un paño suave el agua de arroz de ambos extremos del cable.**

**Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No se debe utilizar con fines comerciales o industriales y para ninguna otra finalidad que no sea cocinar.**

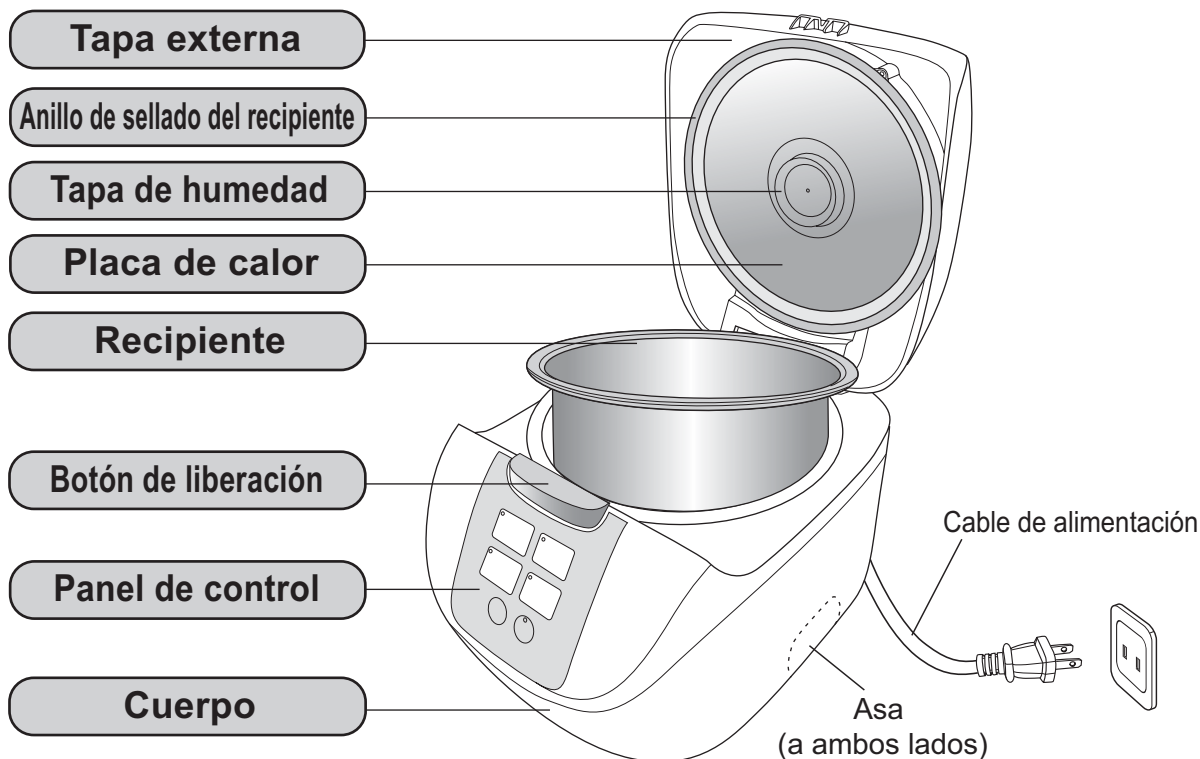
**Si se va la luz con el aparato en marcha, el proceso de cocción puede verse afectado.**

# Identificación de las piezas

## Panel de control

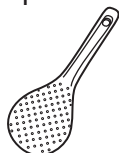


## Unidad completa



## Accesorios

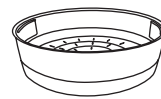
※ Limpie siempre los accesorios antes de utilizarlos.



Cuchara para arroz (1)




Taza de medición (aprox. 180 mL) (1)



Cesta vapor (1)

# Preparativos

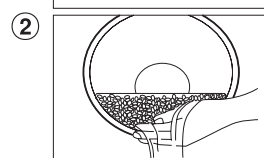
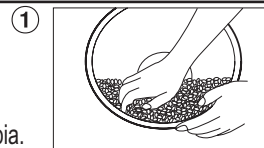
## 1 Mida el arroz con el taza de medición suministrado

- El volumen del taza de medición es aproximadamente de 180 mL (150 g).
- Cantidad máxima de arroz que puede cocinarse de una vez  P53.
- Si se utiliza el Modelo 1,8 L para cocción rápida de arroz o cocción de arroz entero, no ponga más de 8 tazas de arroz.



## 2 Lave el arroz hasta que el agua deje de estar sucia

- ① Lave el arroz rápidamente con agua abundante, mueva el arroz para lavarlo bien y cambie el agua.
- ② Repita este paso en varias ocasiones [lavar el arroz → cambiar el agua] hasta que el agua esté limpia.



### Atención

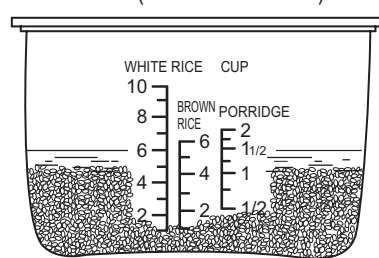
- Para evitar arañar el recubrimiento anti-adherente de la superficie del recipiente, no lave el arroz en el recipiente.
- Lave bien el arroz. Si no lo hace, podría aparecer corteza de arroz y estos restos pueden afectar al sabor del arroz cocinado.

## 3 Eche el arroz lavado en el recipiente

- Añada agua hasta la línea correspondiente y seque el exterior del recipiente. <Ejemplo> Si la cantidad de arroz es de 6 tazas de medición, lave el arroz y échelo en el recipiente; seguidamente, añada agua al recipiente hasta que la superficie llegue a la marca “6” de “WHITE RICE (ARROZ BLANCO)”.
- Cuando añada agua, preste atención a las marcas de ambos lados y manténgalas a la misma altura.
  - Cuando cocine sopas, el volumen total de ingredientes y agua no debe superar la línea “PORRIDGE (AVENA)”.
  - Cuando cocine arroz mixto o arroz apelmazado, añada agua según la tabla siguiente.

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


Cantidad de arroz (tazas de medición)	Cantidad de agua (taza de medición suministrado)			
	Arroz mixto		Arroz apelmazado	
	Modelo 1,0 L	Modelo 1,8 L	Modelo 1,0 L	Modelo 1,8 L
1	1 1/2	1 1/2	1 1/4	1 1/4
2	2 3/4	2 3/4	2	2
3	4	4	3	3
4	---	5	---	4
5	---	6 1/4	---	5

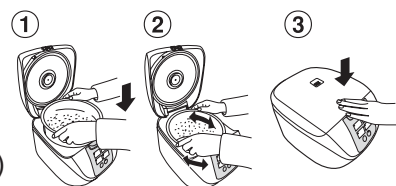


(Ejemplo: Modelo 1,8 L)

※Las cantidades de agua anteriores se pueden aumentar o reducir según las preferencias personales.

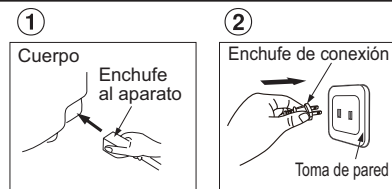
## 4 Ponga el recipiente en el cuerpo del aparato y cierre la tapa externa

- Para que la base del recipiente esté lo más en contacto posible con el vaporizador, gire el recipiente en la dirección indicada por la flecha 2 o 3 veces.
- Compruebe si la tapa de humedad está bien puesta. ( P52)
- Cuando cierre la tapa externa, confirme que suena un “clíc”.



## 5 Conecte el enchufe

- Conecte el enchufe al cuerpo del aparato en primer lugar y luego conecte el enchufe a la toma de pared. Es muy importante que ambos estén bien conectados.



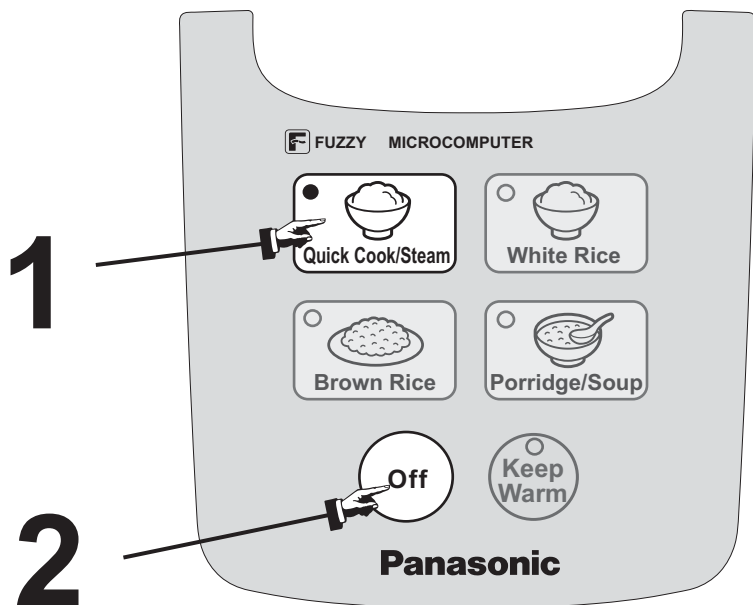
### Atención

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

Volumen máximo de cocción (taza de medición suministrado)

N.º de modelo	Modelo 1,0 L	Modelo 1,8 L
Volumen máximo de cocción	2	5

# Funciones Cocción rápida/Vapor(Quick Cook/Steam)

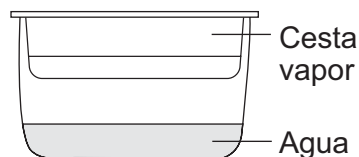


## Recordatorio

- Cuando cocine comida al vapor al mismo tiempo que arroz, seleccione la función [White Rice].
- El tiempo de cocción está determinado por la cantidad de agua del recipiente. Ajuste la cantidad de agua en función del tiempo necesario.
- Una vez que el agua hierve y se evapora, la olla arrocera pasa a la función mantener caliente automáticamente.
- Si quiere detener la función de vapor durante la cocción, pulse el botón [Off].
- El botón [Quick Cook/Steam] también se puede utilizar para cocción rápida de arroz. Consulte la P47 [White Rice] para saber más detalles. Si el tiempo de cocción se acorta, el arroz puede estar más duro o haber corteza de arroz.

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

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



### 1 Pulse el botón [Quick Cook/Steam]

- El indicador de [Quick Cook/Steam] se ilumina y se inicia la cocción.

◆ El indicador se ilumina



Tabla de tiempos y cantidad de agua para cocción al vapor. La duración total desde el principio hasta el final hace referencia al tiempo mostrado en la siguiente tabla.

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

\* El tiempo máximo de cocción al vapor es de unos 70 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, se haya evaporado completamente el agua o no, la olla arrocera pasa a la función mantener caliente automáticamente.

## Ha terminado la cocción

- Una vez que el agua del recipiente hierve y se ha evaporado por completo, finaliza la función de cocción al vapor y el olla arrocera pasa a la función mantener caliente automáticamente.

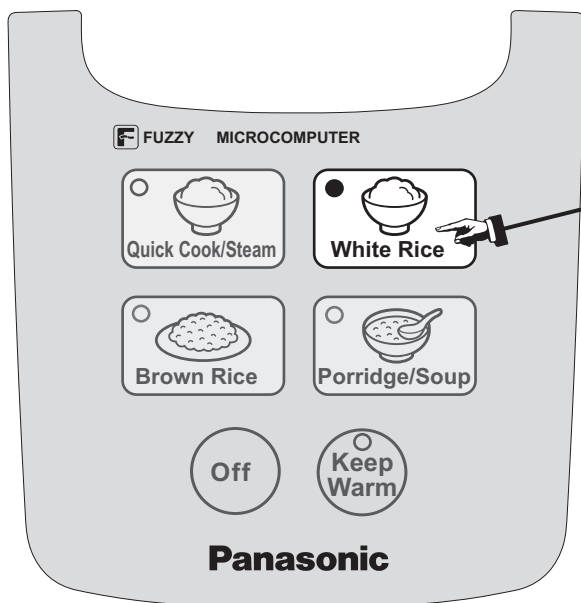
◆ El indicador se ilumina → El indicador se apaga



### 2 Pulse el botón [Off]

- No se escucha ningún sonido cuando termina la cocción.
- En este momento, la cesta vapor está muy caliente. Tenga cuidado al sacarla.

# Funciones Arroz blanco



## Recordatorio

- Si cocina arroz mixto o arroz apelmazado, seleccione la función [White Rice]. Para saber qué cantidad de agua echar, consulte la P45.
- El arroz cocinado con la función [White Rice] está más suave y sabe mejor.

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

### 1 Pulse el botón [White Rice]

- El indicador de [White Rice] se ilumina y se inicia la cocción.

◆ El indicador se ilumina



#### ■ Tiempo de cocción (referencia)

Quick Cook	Unos 30 minutos
White Rice	Unos 38 minutos

- El tiempo de referencia necesario para la cocción a 120 V, la temperatura ambiente de 20 °C, la temperatura del agua de 18 °C y la cantidad media de arroz hacen referencia a los tiempos incluidos en la tabla de la izquierda. (Modelo 1,0 L: 3 tazas; Modelo 1,8 L: 5 tazas)
- El tiempo de cocción puede variar en función de los diferentes voltajes, temperaturas ambiente, temperaturas del agua, cantidades de agua, cantidades de arroz y calidades del arroz.
- El tiempo de cocción de arroz mixto/apelmazado puede variar por los distintos ingredientes incorporados al arroz.

## Ha terminado la cocción

### Mueva y separe el arroz

- Cuando haya terminado el proceso de cocción, la olla arrocera pasa a la función mantener caliente automáticamente. Para evitar que el arroz se apelmace, muévelo y sepárelo tras la cocción.
- No se escucha ningún sonido cuando termina la cocción.

◆ El indicador se ilumina



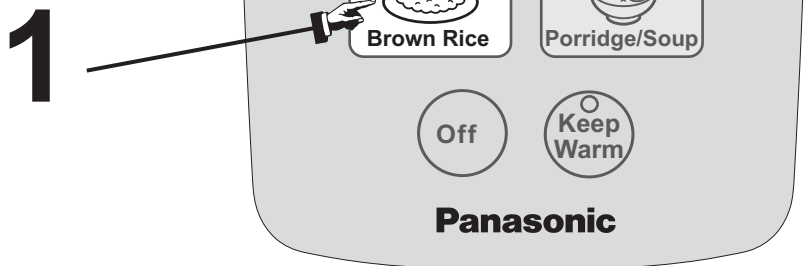
### Mantener caliente

- Cuando haya terminado el proceso de cocción, todas las funciones se cancelan para dejar automáticamente la función mantener caliente. No es recomendable que algunas funciones estén activadas durante la función mantener caliente, así que cuando haya terminado el proceso de cocción, pulse el botón [Off].

- El arroz sigue caliente hasta durante 5 horas con la función mantener caliente sin que se vea afectado el sabor ni el olor del arroz.
- En la función mantener caliente, puede haber algunas gotas en el borde del recipiente.
- El sabor del arroz sí puede verse afectado si se deja la cuchara para arroz dentro del olla arrocera durante la función mantener caliente.

Menú	Mantener caliente	El resultado tras mantener caliente
Cocción rápida, Arroz blanco, Sopa	○	
Arroz integral, Arroz mixto, arroz apelmazado	×	Afecta al sabor/olor extraño
Avena	×	El arroz no se engorda

# Funciones Arroz integral(Brown Rice)



## Recordatorio

- No utilice la función Guarde caluroso con arroz integral, ya que si lo hace notará un sabor extraño.
- El arroz integral es un tipo de arroz de cocción particularmente difícil. Antes de su preparación, es recomendable dejar el arroz en remojo durante 1 hora, para que los granos absorban suficiente agua y el resultado de la cocción sea satisfactorio.

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

### 1 Pulse el botón [Brown Rice]

- El indicador de [Brown Rice] se ilumina y se inicia la cocción.

◆ El indicador se ilumina



#### ■ Tiempo de cocción (referencia)

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

- El tiempo de referencia necesario para la cocción a 120 V, la temperatura ambiente de 20 °C, la temperatura del agua de 18 °C y la cantidad máxima de arroz hacen referencia a los tiempos incluidos en la tabla de la izquierda. (Modelo 1,0 L: 2 vasos, Modelo 1,8 L: 3 vasos)
- El tiempo de cocción puede variar en función de los diferentes voltajes, temperaturas ambiente, temperaturas del agua, cantidades de agua, cantidades de arroz y calidades del arroz.

## Ha terminado la cocción

### Mueva y separe el arroz

- Cuando haya terminado el proceso de cocción, la olla arrocera pasa a la función mantener caliente automáticamente. Sin embargo, la función mantener caliente no se recomienda para evitar alterar sabores. Pulse el botón [Off] tras la cocción.
- No se escucha ningún sonido cuando termina la cocción.

◆ El indicador se ilumina

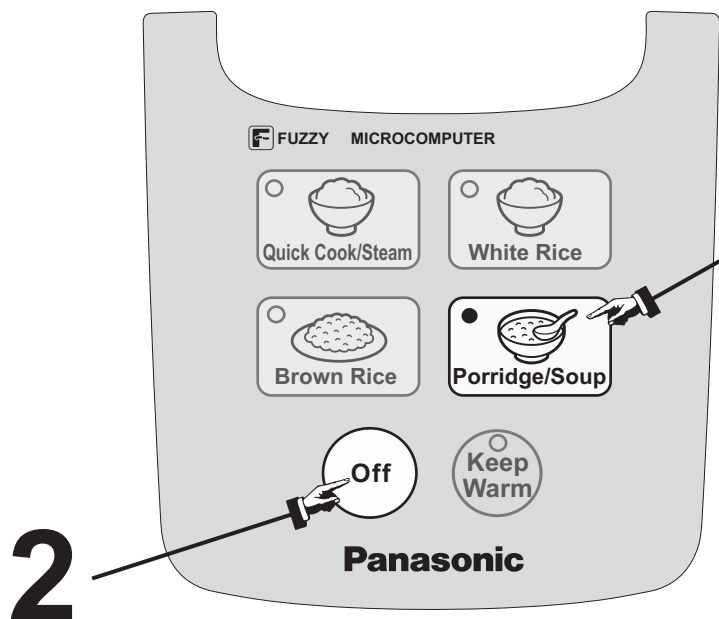


El indicador se apaga





# Funciones Avena/Sopa(Porridge/Soup)



## Recordatorio

- Una cantidad incorrecta de agua o de arroz puede hacer que el agua de arroz se desborde por la salida de vapor.
- Si se abre la tapa externa durante la cocción, la cantidad de condensación de humedad puede aumentar.
- Si la avena se conserva con la función mantener caliente durante demasiado tiempo, se espesará.
- Cada vez que termine de usar el aparato, extraiga y lave la tapa de humedad para evitar olores extraños.

## Operaciones (Por ejemplo: cocción de avena con la función [Porridge/Soup])

### 1 Pulse el botón [Porridge/Soup]

- El indicador de [Porridge/Soup] se ilumina y se inicia la cocción.
  - Tiempo de cocción de referencia (aprox.): 1 hora y 30 minutos.
- ※ Si el volumen de cocción máximo de sopa (ingredientes y agua) supera la marca máxima de "PORRIDGE (AVENA)", es posible que se desborde o que no se cocine del todo. (Consulte la P53 para conocer las especificaciones)

◆ El indicador se ilumina



## Ha terminado la cocción

### 2 Pulse el botón [Off]

- Cuando haya terminado el proceso de cocción, el olla arrocera pasa a la función mantener caliente automáticamente. Sin embargo, la función mantener caliente no se recomienda para evitar alterar sabores. Pulse el botón [Off] tras la cocción.
- No se escucha ningún sonido cuando termina la cocción.


◆ El indicador se ilumina



El indicador se apaga



# Recetas

- Precaución:**
- Debido a los distintos ingredientes añadidos al arroz, es posible que encuentre arroz duro en la parte inferior.
  - En esta receta, el volumen de cocción es para el Modelo 1,8 L. Consulte las especificaciones de la  P53 para conocer los volúmenes de cocción del Modelo 1,0 L.
  - 1 taza (taza de medición): unos 150 g.

## Arroz con pollo

### Ingredientes:

Arroz	3 tazas de medición
Agua	4 tazas de medición
Pollo	80 g, cortado en trozos pequeños
Bardana	35 g, en tiras
Setas	2 piezas tras haberlas empapado en agua, quitado la base y cortado en tiras
Tofu frito	2 piezas, verter con agua caliente para quitar la grasa y trocear en tiras
Zanahoria	40 g, cortadas en tiras

### Condimento:

Vino para cocinar, salsa de soja	(20 mL de cada)
Sal	3 g

### Método de cocción:

- 1) Cueza el pollo y la bardana en agua caliente rápidamente y cuélelo inmediatamente.
- 2) Lave el arroz, póngalo en el recipiente y añada 4 tazas de medición de agua.
- 3) Ponga el condimento en el recipiente, remueva y eche el resto de ingredientes. Cierre la tapa externa.
- 4) Pulse el botón [White Rice] para iniciar la cocción. Cuando haya terminado el proceso de cocción, podrá disfrutar de la comida.

## Sopa de maíz y costillas

### Ingredientes:

Costillas	500 g, cortadas en piezas de 5 cm
Maíz	2, unos 450 g, cortado en piezas de 5 cm
Agua	5 tazas de medición

### Condimento:

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

### Método de cocción:

- 1) Ponga las costillas en agua hirviendo para quitar la sangre que pueda quedar y sepárelas para usarlas luego.
- 2) Eche todos los ingredientes en el recipiente, añada sal y cierre la tapa externa.
- 3) Pulse el botón [Porridge/Soup] y el proceso de cocción finalizará en 1 hora y 30 minutos.  
(Se puede agregar otro condimento, como una pastilla de caldo de pollo, según las preferencias personales.)

## Dim Sum (congelado)

### Ingredientes:

(A) Piezas pequeñas	(B) Piezas grandes
Empanadillas chinas de gambas	Empanadillas de barbacoa de cerdo al vapor
Sumai	Empanadillas al vapor
	Arroz compacto en hoja de loto

### Método de cocción:

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

## Avena de frijoles y lirios

### Ingredientes:

Frijoles	70 g
Arroz compacto	70 g
Lirios	10 g

### Condimento:

Azúcar	Al gusto
--------	----------

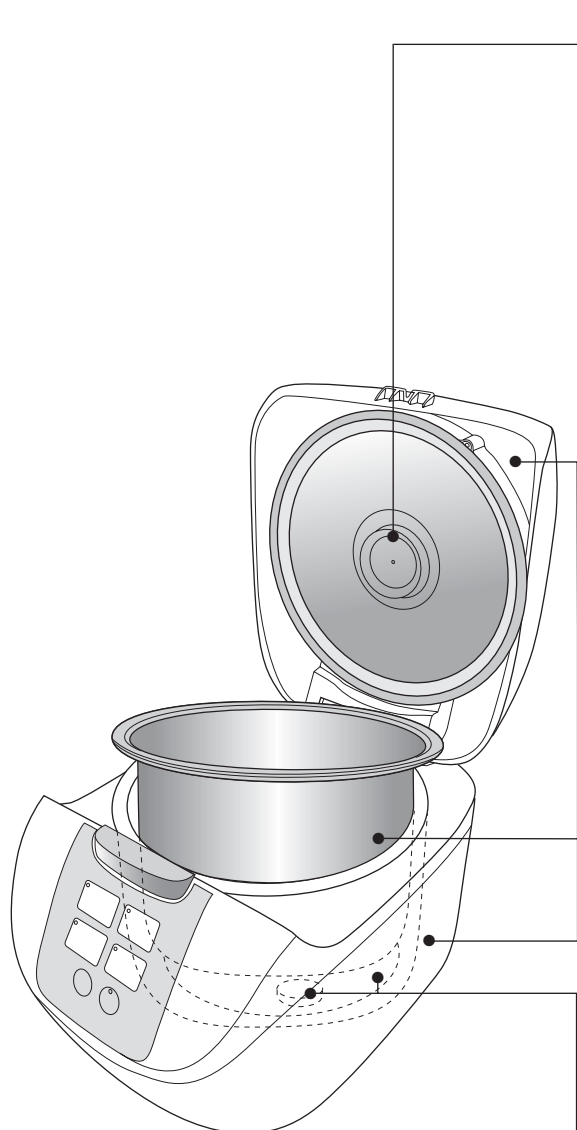
### Método de cocción:

- 1) Coloque los frijoles lavados, el arroz compacto y los lirios en el recipiente. Añada agua hasta la marca 1 para "PORRIDGE(AVENA)".
- 2) Cierre la tapa externa y pulse el botón [Porridge/Soup]. El proceso de cocción finalizará tras aproximadamente 1 hora 30 minutos.
- 3) Añada azúcar según sus preferencias y disfrute del plato.

# Limpieza y mantenimiento

## Atención

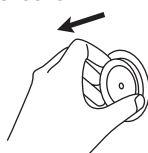
- Antes de limpiar o iniciar el mantenimiento, desenchufe el aparato. No limpie la olla arrocera hasta que no se haya enfriado.
- Cuando limpie la olla arrocera, no lo sumerja en agua ni lo limpie con quita-esmalte, alcohol, polvos de talco, cepillos duros, etc.
- No lo meta en el lavavajillas.



## Tapa de humedad

### ■ Desmontaje

Tire de la placa de calor.



### ■ Montaje

Introdúzcala en el orificio de la placa de calor en dirección opuesta a la de desmontaje. Introdúzcala totalmente en el orificio para evitar que se caiga.



Precaución

- La tapa de humedad se puede sacar directamente. Debe limpiarse tras cada uso.
- Después de limpiarlo, no seque el aparato en el lavavajillas; si lo hace, podría deformarlo o agrietarlo.
- Cuando lo instale tras haberlo limpiado, asegúrese de que el anillo de sellado está bien puesto en la tapa de humedad.

## Unidad completa • Tapa externa (pieza sellada)

Limpie con un paño escurrido.

- Si no se quitan los objetos extraños, los que queden en la placa de calor podrían terminar quedando pegados y siendo difíciles de quitar. Debe limpiar la placa de calor tras cada uso. Como las partes metálicas se calientan, es posible que advierta cambios de color o franjas en la superficie. Este hecho no afecta a su funcionamiento normal.
- No tire del anillo de sellado del recipiente.

## Recipiente

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

## Sensor de temperatura • Vaporizador

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

## Accesorios

Limpie con detergente diluido y una esponja suave.



Cuchara para arroz



Taza de medición



Cesta vapor

En los casos siguientes	Arroz					Arroz mantenido caliente			Se pulsa el botón pero no funciona	Se escuchan los siguientes sonidos durante el uso	Se escucha un [clic] durante la cocción, el vaporizador está ajustado la temperatura, no se trata de un fallo.
	Más duro	Media cocción	Más suave	Agua de arroz reposante	Corteza de arroz duro	Olor extraño	Cambio de color	Seco			
Qué comprobar									<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha tirado del enchufe o está suelto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si suena un [pup] durante la cocción, el agua se desborda por el exterior del recipiente y sale tras la cocción. No se trata de un fallo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si suena un [clic] durante la cocción, el vaporizador está ajustado la temperatura, no se trata de un fallo.</li> </ul>
• Cantidad incorrecta de arroz o de agua	●	●	●	●							
• El arroz no está bien lavado				●	●	●					
• La base del recipiente no es uniforme	●	●			●						
• Hay objetos extraños en la cara exterior del recipiente o del sensor de temperatura	●	●	●		●	●					
• La tapa externa no está bien cerrada	●			●			●				
• La tapa de humedad no está bien puesta	●			●	●	●	●				
• Se ha añadido grasa al cocinar el arroz	●	●				●					
• Una vez finalizada la cocción, el arroz no está suelto	●		●								
• Mantener caliente durante más de 5 horas	●					●	●	●			
• La cantidad de arroz que se ha mantenido caliente es demasiado pequeña						●	●	●			
• La cuchara para arroz se ha dejado en el olla arrocera mientras el arroz se mantenía caliente						●					
• El arroz frío se mantiene caliente						●	●	●			
• La tapa externa no está correctamente cerrada					●	●					
• El recipiente no se ha limpiado											
• Durante la cocción, se ha tirado del enchufe o se ha tocado el botón [Off]		●									
• Se ha pulsado el botón equivocado	●	●	●	●	●						

## Especificaciones

N.º de modelo		SR-DF101	SR-DF181
Voltaje/Frecuencia nominal		120 V~ 60 Hz	
Potencia nominal (cocción de arroz)		750 W	
Volumen nominal para recipiente L		3	4,8
Volumen de cocción de arroz (cantidad de arroz) L	Arroz blanco/Cocción rápida	0,18~1,0 [1~5,5 tazas]	0,18~1,8 [1~10 tazas] Cocción rápida [1~8 tazas]
	Arroz integral	0,18~0,54 [1~3 tazas]	0,18~1,08 [1~6 tazas]
	Arroz mixto/Arroz apelmazado	0,18~0,54 [1~3 tazas]	0,18~0,9 [1~5 tazas]
Volumen de cocción de avena (cantidad de arroz) L		0,09~0,18 [1/2~1 taza]	0,09~0,36 [1/2~2 tazas]
Volumen máximo de cocción (ingredientes + agua) para sopa L		1,5※	2,3※
Longitud del cable de alimentación (aprox.) m		1,0	
Peso del producto (aprox.) kg		2,5	2,8
Dimensiones (aprox.) cm	Ancho	24,5	
	Largo	33,9	
	Alto	19,9	24,7

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

# 안전 주의 사항

반드시 지킬 것!

사고 및 사용자나 다른 사람의 부상을 방지하고 재산상의 손해를 막기 위하여 아래 지침을 따라 주십시오.

■ 다음 표는 잘못된 조작으로 인한 손상 정도를 나타냅니다.


 <b>경고:</b> 사망에 이르거나 심각한 부상을 입을 수 있는 위험을 나타냅니다.	 <b>주의:</b> 상해 또는 재산상 손실을 입을 수 있는 위험을 나타냅니다.
---	---

■ 이 기호는 다음과 같이 구분됩니다.


 이 기호는 금지를 나타냅니다.	 이 기호는 반드시 따라야 할 요구사항을 나타냅니다.
--	--

## ⚠ 경고


■ 전원 코드 또는 전원 플러그가 손상되었거나 전원 플러그가 콘센트에 느슨하게 연결된 경우 본 제품을 사용하지 마십시오.

 (감전, 단락 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다.)


■ 배출구 또는 틈새에 이물질을 넣지 마십시오.

 특히 핀 또는 전선과 같은 금속성 물체를 넣지 마십시오. (감전 또는 고장의 원인이 될 수 있습니다.)

■ 본 제품은 신체적, 지각적 또는 정신적 능력이 저하되었거나, 경험 및 지식이 부족한 사용자 (어린이 포함)가 사용자의 안전을 책임질 사람이 감독하거나 본 제품의 사용과 관련된 지침을 알려주지 않을 경우 사용하기에 적합하지 않습니다. 어린이가 본 제품을 가지고 놀지 않도록 주의를 기울여야 합니다.


 (화상 또는 부상을 입을 수 있습니다.)

■ 전원 플러그를 정기적으로 청소하십시오.

 (전원 플러그가 더러우면 습기 때문에 절연 효과가 떨어져서 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

• 전원 플러그를 뽑아서 마른 행주로 닦아 주십시오.


■ 전원 코드 또는 전원 플러그를 손상시키지 마십시오.

 다음과 같은 행동은 엄격히 금지됩니다.

개조, 발열체 근처에서 사용하기, 구부리기, 꼬기, 잡아 당기기, 무거운 물건 올려 놓기, 코드 묶기. (감전, 단락 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다.)


• 전원 코드가 손상된 경우 위험을 방지하려면 코드 교체는 제조업체나 대리점 또는 유자격 기술자가 해야 합니다.

■ 본 제품을 물에 담가 놓거나 물을 뿌리지 마십시오.

 (단락 또는 감전의 원인이 될 수 있습니다.)


• 제품 내부에 물이 들어갔을 경우 공인 대리점에 문의하십시오.

■ 반드시 정격 10 A, 교류 120 V의 콘센트에서만 사용하십시오.

 (동일한 콘센트에 다른 장치를 꽂으면 전기 과열의 원인이 되어 화재가 발생할 수 있습니다.)

• 최소한 정격 10 A의 연장 코드만 사용하십시오.


■ 작동이 평소와 다르거나 고장난 경우에는 즉시 제품 사용을 중지하고 전원 커넥터를 뽑으십시오.

 (연기, 화재 또는 감전의 원인이 될 수 있습니다.)


- 전원 플러그 및 전원 코드가 지나치게 뜨거워진다.
- 전원 코드가 손상되었거나 만졌을 때 전원이 나간다.
- 본체가 변형되었거나 지나치게 뜨겁다.
- 제품에서 연기나 타는 냄새가 난다.
- 제품에 균열이 있거나 헐거워지거나 흔들리는 곳이 있다.
- 열판이 뒤틀리거나 내술이 변형된다.

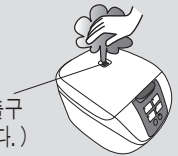
→Panasonic 공인 서비스 센터에 즉시 점검을 요청하여 수리를 받으십시오.

■ 젖은 손으로 전원 플러그를 꽂거나 빼지 마십시오.


 (감전의 원인이 될 수 있습니다.)

■ 증기 배출구에 얼굴을 가까이 대거나 손으로 만지지 마십시오. 증기 배출구 근처에 어린이가 다가가지 않도록 하십시오.

 증기 배출구 (화상을 입을 수 있습니다.)




■ 본 제품을 개조, 분해 또는 수리하지 마십시오.

 (화재, 감전 또는 부상의 원인이 될 수 있습니다.)

• 구입처 또는 공인 대리점의 제품 수리 담당에게 수리를 맡기십시오.

■ 전원 플러그를 단단히 꽂으십시오.

 (잘못 꽂으면 전원 플러그 주위에 열이 발생하여 감전 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

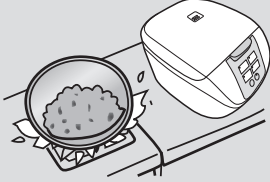
• 파손된 전원 플러그 또는 헐거워진 전원 콘센트는 사용하지 마십시오.

# 안전 주의 사항

반드시 지켜야 할 것!

## ⚠ 주의

### ■ 다음 장소에서 본 제품을 사용하지 마십시오.



- 물이 튀는 곳이나 열원 근처. (감전, 누전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.)
- 바닥이 평평하지 않거나 방열되지 않는 카펫이 깔린 곳. (화상 또는 부상을 입거나 화재가 발생할 수 있습니다.)
- 벽면이나 가구 근처. (변색 또는 변형의 원인이 될 수 있습니다.)

### ■ 제품을 사용 중이거나 취사 후에 발열체를 만지지 마십시오.

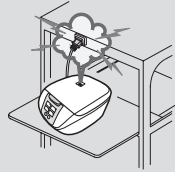


특히 열판 접촉 금지 (화상을 입을 수 있습니다.)

### ■ 전원 플러그에 증기가 닿지 않게 하십시오.



• 전원 플러그를 꽂은 상태에서 증기가 닿지 않게 하십시오(단락 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다). 밥솥을 올려놓는 받침을 서랍처럼 넣었다 뺐다 할 수 있는 보관장을 사용하는 경우 전원 플러그에 증기가 닿지 않는 장소에서 제품을 사용하십시오.



### ■ 제품을 옮길 때 뚜껑 열림 버튼을 만지지 마십시오.



(뚜껑이 열려서 화상을 입을 수 있습니다.)

### ■ 전원 플러그를 뺄 때는 반드시 전원 플러그를 잡고 빼십시오.



(잘못 잡고 빼면 감전, 단락의 원인이 되어 화재가 발생할 수 있습니다.)

### ■ 본 제품에 사용하도록 지정되지 않는 코드 세트(기기 플러그 및 전원 플러그)를 사용하지 마십시오. 이 세트를 바꿔 사용하지도 마십시오.



(감전, 누전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

### ■ 제품을 사용하지 않을 때에는 전원 콘센트에서 전원 플러그를 빼십시오.



(잘못하면 절연 기능이 저하되어 단락으로 인한 감전 및 화재가 발생할 수 있습니다.)

### ■ 제품 정소는 열이 식은 다음에 하십시오.



(뜨거울 때 만지면 화상을 입을 수 있습니다.)

### ■ 취사 중에 뚜껑을 열지 마십시오.



(화상을 입을 수 있습니다.)

### ■ 지정된 내솥 이외의 다른 것을 사용하지 마십시오.



(과열 또는 오작동으로 인해 화상 및 부상을 입을 수 있습니다.)

## 사용 전 주의 사항

쌀과 물의 양을 정확하게 넣고 조작 지침에 따라 기능을 올바르게 선택하십시오.

(밥물이 넘치거나, 밥이 설익거나, 타는 것을 방지.)

내솥을 넣지 않은 상태에서 취사할 음식 재료를 제품 안에 직접 넣지 마십시오.

(불순물로 인한 고장 방지.)

카펫, 전기 장판 및 테이블보 (비닐 재질) 등과 같이 열에 취약한 물체 위에서 제품을 사용하지 마십시오.

(취사가 잘 안되거나 화재 예방.)

제품을 사용하기 전에 내솥의 보호 비닐을 제거하고 내솥과 주물 히터 사이의 변색 방지 용지를 제거하십시오.

(취사가 잘 안되거나 화재 예방.)

제품 사용 중에 행주나 다른 물건으로 뚜껑을 덮지 마십시오.

(뚜껑의 변형, 변색 또는 고장 방지.)

본 제품을 직사광선 아래에서 사용하지 마십시오.

(변색 방지.)

금속 물체로 밥을 푸지 마십시오.

(내솥 코팅의 흠집 방지 및 코팅 벗겨짐 방지.)

내솥, 주물 히터 및 온도 센서에 붙은 밥알 등의 이물질을 항상 깨끗이 청소하십시오.



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

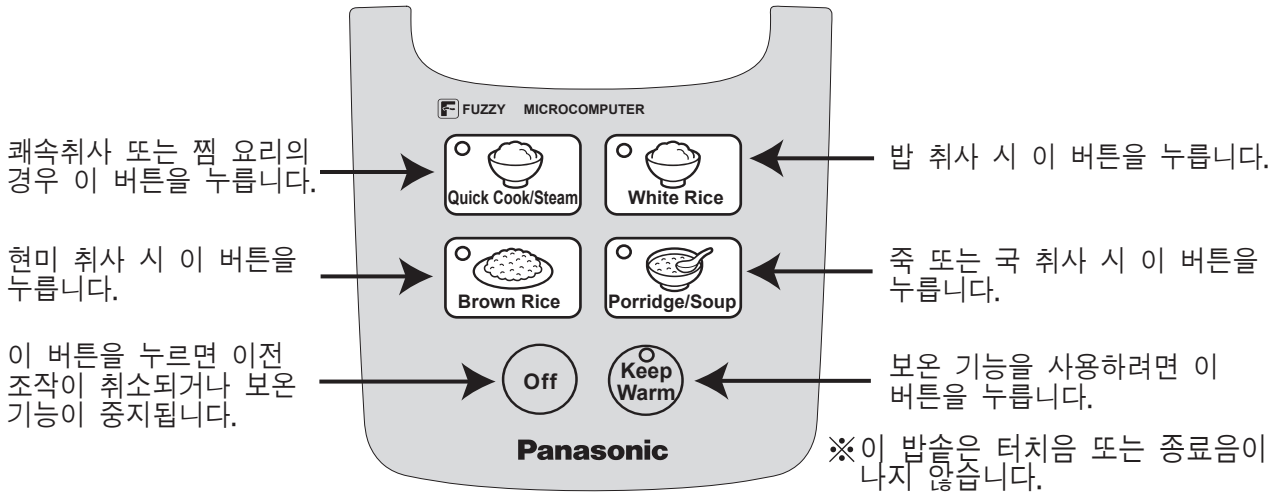
증기 배출구에서 밥물이 넘칠 경우 즉시 전원 플러그를 빼고 전원을 차단하십시오. 전원 플러그 및 기기 플러그에 묻은 밥알을 마른 행주로 닦아낸 다음 다시 사용하십시오.

본 제품은 가정용입니다. 상업적 용도 또는 취사 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.

본 제품의 작동 도중 정전될 경우 취사 결과에 영향을 줄 수 있습니다.

# 각부 명칭

## 기능 조작부

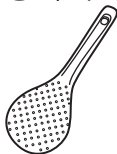


## 완제품



## 부속품

※사용하기 전에 부속품을 씻어 주십시오.



주걱(1)



계량컵 (약 180mL)(1)



찜판(1)



# 준비 사항

## 1 제공된 계량컵을 사용하여 쌀을 계량합니다.

- 계량컵 용량은 약 180mL(150g)입니다.
- 한 번에 취사할 수 있는 쌀의 최대 분량은 65페이지를 참조하십시오.
- 1.8리터 모델 사용 시 쾌속취사 또는 쌀알 모양이 긴 쌀을 취사할 경우 쌀의 최대 분량을 8컵 이내로 하십시오.

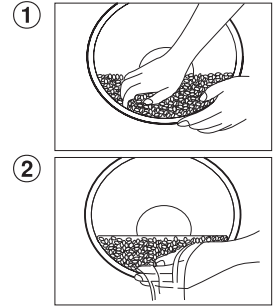


## 2 맑은 물이 나올 때까지 쌀을 씻습니다.

- ① 쌀에 충분한 양의 물을 넣고 살살 휘저으면서 쌀을 씻습니다.
- ② 깨끗한 물이 나올 때까지 [쌀 씻기→물 버리기]를 몇 번 반복합니다.

### 주의

- 내솥 표면의 눌러붙음 방지 코팅에 흠집이 생기지 않도록 내솥에서 쌀을 씻지 마십시오.
- 쌀을 깨끗하게 씻으십시오. 그렇지 않으면 누룽지가 생기거나 남아있는 쌀겨가 밥맛에 영향을 줄 수 있습니다.



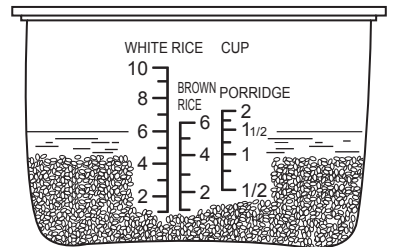
## 3 씻은 쌀을 내솥에 넣습니다.

해당 물 높이까지 물을 넣고 내솥 외부의 물기를 닦습니다.

- 물을 넣을 때 양쪽 눈금에 주의하여 높이가 같아지도록 하십시오.
- 국을 끓일 때는 재료와 물을 합한 총 분량이 "PORRIDGE"로 표시된 최대 물 높이를 넘지 않도록 하십시오.
- 잡곡밥 또는 찰쌀 취사 시에는 다음 표에 따라 물을 넣으십시오.

<예> 쌀 분량이 6 계량컵일 경우, 쌀을 씻고 내솥에 넣은 다음 물 높이가 "WHITE RICE"의 "6" 눈금이 될 때까지 물을 넣습니다.

쌀 분량 (계량컵)	물 분량(제공된 계량컵)			
	잡곡		찰쌀	
	1.0 리터 모델	1.8 리터 모델	1.0 리터 모델	1.8 리터 모델
1	1 1/2	1 1/2	1 1/4	1 1/4
2	2 3/4	2 3/4	2	2
3	4	4	3	3
4	---	5	---	4
5	---	6 1/4	---	5

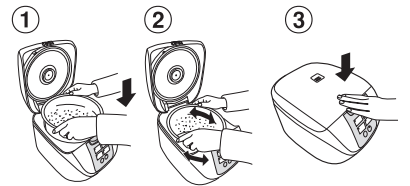


(예: 1.8리터 모델)

※ 개인적인 입맛에 따라 위의 물 양을 늘리거나 줄일 수 있습니다.

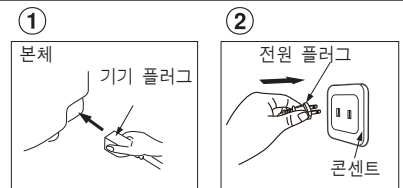
## 4 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫습니다.

- 내솥 바닥이 주물 히터에 밀착되도록 내솥을 화살표 방향으로 2~3회 돌려 주십시오.
- 수분 캡의 위치가 올바르게 확인하십시오. ( 64페이지)
- 뚜껑을 닫을 때 "딸깍"하는 소리가 나는지 확인하십시오.



## 5 플러그를 꽂습니다.

- 먼저 기기 플러그를 본체에 연결한 다음 전원 플러그를 연결하십시오. 두 개의 플러그가 모두 단단히 연결되었는지 확인하십시오.



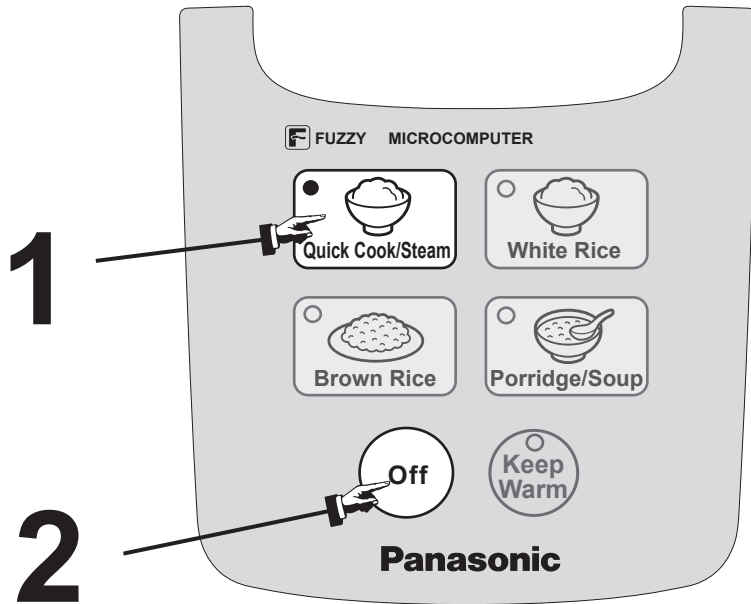
### 주의

\* 꺾판을 사용하여 취사하는 경우 오른쪽 표에서 최대 취사 분량을 참조하십시오.

최대 취사 분량(제공된 계량컵)

모델 번호	1.0 리터 모델	1.8 리터 모델
최대 취사 분량	2	5

# 기능 쾌속취사/찜 (Quick Cook/Steam)

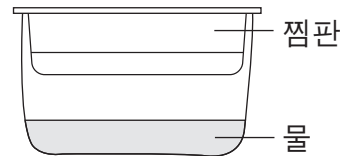


## ■ 알려드립니다

- 밥을 하면서 동시에 찜 요리를 할 경우 [White Rice] 기능을 선택하십시오.
- 찌는 시간은 내솥의 물의 양에 따라 결정됩니다. 필요한 시간만큼 물의 양을 조정하십시오.
- 물이 끓어서 완전히 증발되면 취사가 자동으로 보온 기능으로 바뀝니다.
- 취사 중에 찜 기능을 중지하려면 [Off] 버튼을 누르십시오.
- [Quick Cook/Steam] 버튼을 사용하여 쾌속취사를 할 수 있습니다. 자세한 조작 방법은 59페이지의 [White Rice]를 참조하십시오. 취사 시간이 짧을수록 밥이 딱딱해지거나 누룽지가 생길 수 있습니다.

## 조작 (예: [Quick Cook/Steam] 기능을 사용하여 찌기)

- 적당한 양의 물을 넣습니다(아래 표 참조).
- 내솥 안에 찜판을 넣습니다.
- 찜판에 찌 재료를 넣습니다.
- 뚜껑을 닫습니다.



## 1 [Quick Cook/Steam] 버튼을 누릅니다.

◆ 표시등 켜짐



- [Quick Cook/Steam] 표시등이 켜지고 찜 기능이 시작됩니다.

다음 표는 찌는 시간 및 물의 양을 나타냅니다. 아래 표에 나타난 시간은 시작부터 끝날 때까지 걸리는 전체 시간입니다.

물의 양(대략)	1/2 계량컵	1 계량컵	2 계량컵	3 계량컵
찌는 시간(대략)	15 분	30 분	50 분	65 분

\* 최대 찌는 시간은 약 70분 입니다. 시간이 다 지나면 물이 완전히 증발되었는지 여부에 상관없이 밥솥이 자동으로 보온 기능으로 바뀝니다.

## 취사 완료

- 내솥 안의 물이 끓어서 완전히 증발되면 찜 기능이 종료되고 밥솥이 자동으로 보온 기능으로 바뀝니다.

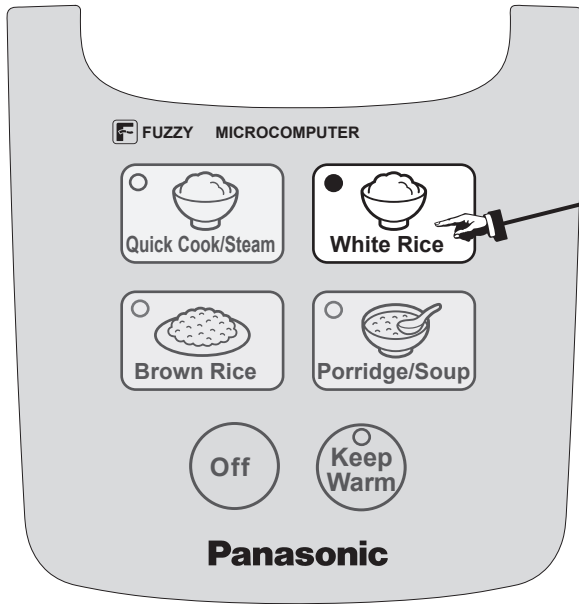
◆ 표시등 켜짐    표시등 꺼짐

## 2 [Off] 버튼을 누릅니다.

- 취사 과정이 끝나도 신호음이 나지 않습니다.
- 이때 찜판은 매우 뜨겁습니다. 꺼낼 때 주의하십시오.



# 기능 백미 · 보온 (White Rice · Keep Warm)



**■ 알려드립니다**

- 잡곡밥 또는 찰쌀밥을 할 때는 [White Rice] 기능을 선택하십시오. 물의 양은 57페이지를 참조하십시오.
- [White Rice] 기능으로 밥을 하면 밥이 부드럽고 밥맛이 좋아집니다.

## 조작 (예: [White Rice] 기능을 사용하여 밥짓기)

### 1 [White Rice] 버튼을 누릅니다.

- [White Rice] 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.

#### ◆ 표시등 켜짐



#### ■ 취사 시간(참고용)

Quick Cook	약 30분
White Rice	약 38분

- 왼쪽 표에 나타난 시간은 전압은 120V, 실내 온도는 20 °C, 수온은 18 °C, 쌀 분량은 중간일 때 취사에 필요한 시간입니다. (1.0리터 모델: 3컵, 1.8리터 모델: 5컵)
- 취사 시간은 전압, 실내 온도, 수온, 물의 양, 쌀의 양 및 쌀의 품질에 따라 약간씩 다를 수 있습니다.
- 잡곡/찰쌀의 취사 시간은 쌀의 성분이 다르기 때문에 달라질 수 있습니다.

## 취사 완료

### 뜸들이기

- 취사 과정이 끝나면 밥솥이 자동으로 보온 기능으로 바뀝니다. 밥이 질척해지는 것을 방지하기 위해 취사 후 뜸을 들이십시오.
- 취사 과정이 끝나도 신호음이 나지 않습니다.

#### ◆ 표시등 켜짐



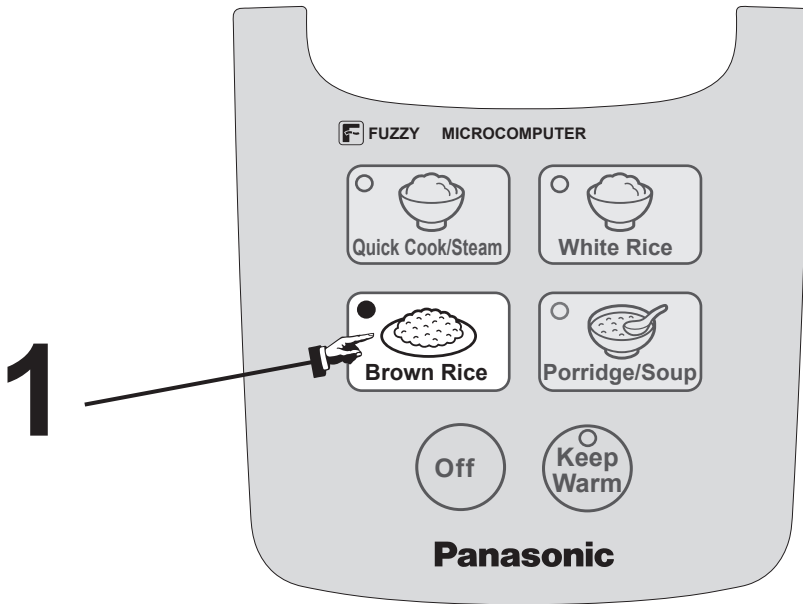
### 보온

- 취사 과정이 끝나면 모든 기능이 자동으로 보온 기능으로 바뀝니다. 하지만 일부 기능은 보온을 사용하지 않는 것이 좋을 때도 있습니다. 이 경우 취사가 끝나면 [Off] 버튼을 누르십시오.

- 밥맛이 변하거나 이상한 냄새가 나지 않도록 하려면 5시간 이상 보온하지 마십시오.
- 보온 기능에서는 내솥 가장자리에 물방울이 생길 수 있습니다.
- 보온 기능을 사용 중일 때 밥솥에 주걱을 넣어두면 밥맛에 영향을 줄 수 있습니다.

메뉴	보온	보온 후의 변화
쾌속취사, 백미, 국	○	
현미, 잡곡밥, 찰쌀밥	×	밥맛 변화 또는 이상한 냄새
죽	×	죽이 덩어리가 짐

# 기능 현미 (Brown Rice)



## ■ 알려드립니다

- 밥맛에 영향을 줄 수 있으므로 현미에서는 보온 기능을 사용하지 마십시오.
- 현미는 조리가 어려운 쌀입니다. 현미를 조리할 때는 밥이 잘 되도록 한 시간 정도 미리 물에 불려놓으십시오.

## 조작 (예: [Brown Rice] 기능을 사용하여 밥짓기)

### 1 [Brown Rice] 버튼을 누릅니다.

- [Brown Rice] 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.

### ◆ 표시등 켜짐



### ■ 취사 시간 (참고용)

Brown Rice	약 1시간 50분
------------	--------------

- 왼쪽 표에 나타난 시간은 전압은 120V, 실내 온도는 20 °C, 수온은 18 °C, 쌀 분량은 중간일 때 취사에 필요한 시간입니다. (1.0리터 모델: 2컵, 1.8리터 모델: 3컵)
- 취사 시간은 전압, 실내 온도, 수온, 물의 양, 쌀의 양 및 쌀의 품질에 따라 약간씩 다를 수 있습니다.

## 취사 완료

### 뜸들이기

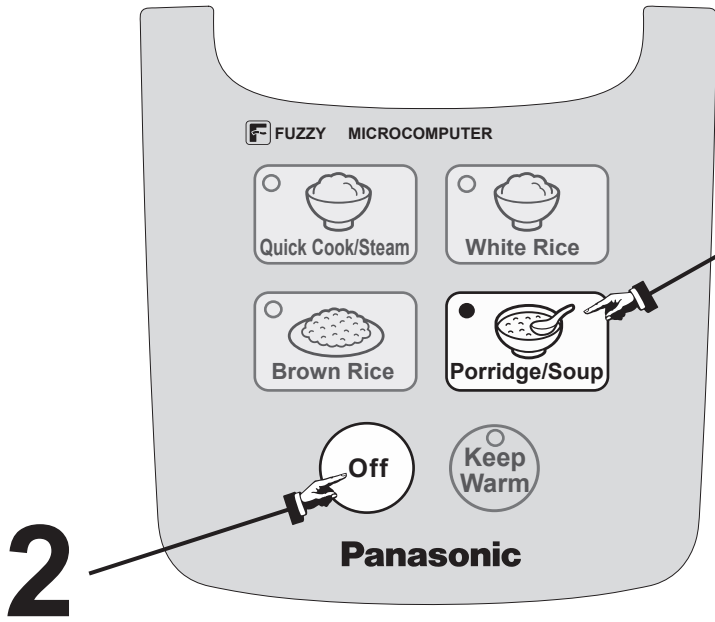
- 취사 과정이 끝나면 밥솥이 자동으로 보온 기능으로 바뀝니다. 하지만 밥맛이 변하는 것을 막기 위해 보온 기능을 사용하지 않는 것이 좋을 경우 취사 후 [Off] 버튼을 누르십시오.
- 취사 과정이 끝나도 신호음이 나지 않습니다.

### ◆ 표시등 켜짐

### 표시등 꺼짐



# 기능 죽/국 (Porridge/Soup)



## ■ 알려드립니다

- 물 분량 또는 쌀 분량이 정확하지 않으면 증기 배출구에서 밥물이 넘칠 수 있습니다.
- 취사 시 뚜껑이 열려 있으면 물방울이 많이 맺힐 수 있습니다.
- 죽을 장시간 보온 기능에서 보관하는 경우 죽이 덩어리가 질 수 있습니다.
- 사용 후에는 항상 이상한 냄새가 나지 않도록 수분 캡을 떼어내어 닦아 주십시오.

## 조작 (예: [Porridge/Soup] 기능을 사용하여 죽 요리)

### 1 [Porridge/Soup] 버튼을 누릅니다.

- [Porridge/Soup] 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- 참조 요리 시간(대략): 1시간 30분.

※ 국의 최대 취사 분량(재료와 물 포함)이 "PORRIDGE"의 최대 물 높이를 넘을 경우 국이 넘치거나 설익을 수 있습니다. (제품 규격은 65페이지 참조)

◆ 표시등 켜짐



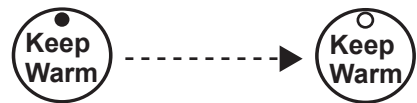
## 취사 완료

### 2 [Off] 버튼을 누릅니다.


- 취사 과정이 끝나면 밥솥이 자동으로 보온 기능으로 바뀝니다. 하지만 밥맛이 변하는 것을 막기 위해 보온 기능을 사용하지 않는 것이 좋을 경우 취사 후 [Off] 버튼을 누르십시오.
- 취사 과정이 끝나도 신호음이 나지 않습니다.

◆ 표시등 켜짐

표시등 꺼짐



# 요리법

- 주의:** · 쌀의 성분이 다르기 때문에 바닥에 밥이 탈 수도 있습니다.  
· 아래 요리법에서 요리 분량은 1.8리터 모델용입니다. 1.0리터 모델의 요리 분량에 대해서는  65페이지의 제품 규격을 참조하십시오.  
· 1컵(계량컵): 약 150 g.

## 치킨 라이스

### 재료:

쌀	3 계량컵
물	4 계량컵
닭고기	80 g, 잘게 다짐
우엉	35 g, 채썰기
버섯	2조각, 물에 담가 불린 후 밑동을 제거하고 잘게 찢기
유부	2조각, 뜨거운 물을 끼얹어 기름기를 제거하고 채썰기
당근	40 g, 채썰기

### 양념:

요리용 와인, 간장	각 20mL
소금	3 g

### 요리 방법:

- 1) 닭고기와 우엉을 뜨거운 물에 재빨리 삶고 즉시 건져냅니다.
- 2) 쌀을 씻어서 내솥에 넣고 물을 4 계량컵 넣습니다.
- 3) 내솥에 양념을 넣고 남아 있는 재료를 넣고 저어줍니다. 외부 뚜껑을 닫습니다.
- 4) [White Rice] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 취사가 끝나면 맛있게 드십시오.

## 옥수수와 갈비가 들어간 스프

### 재료:

갈비	500 g, 5cm 크기로 썰기
옥수수	2개, 약 450 g, 5cm 크기로 자름
물	5 계량컵

### 양념:

소금	6.5 g
----	-------

### 요리 방법:

- 1) 끓는 물에 갈비를 넣고 핏물을 제거한 다음 물을 따라 두었다가 나중에 사용합니다.
- 2) 모든 재료를 내솥에 넣고, 소금을 넣고 뚜껑을 닫습니다.
- 3) [Porridge/Soup] 버튼을 누르고, 약 1시간 30분이 지나면 취사 과정이 끝납니다.  
(기호에 따라 치킨 파우더 같은 다른 양념을 추가할 수 있습니다.)

## 딤섬(냉동)

### 재료:

(A) 크기가 작은 것	(B) 크기가 큰 것
새우 덤플링	삶은 BBQ 돼지고기를 넣은 빵
슈마이	찐빵
	연잎으로 싼 찹쌀

### 요리 방법:

- 1) 해동할 필요 없습니다. 냉동 딤섬을 찜판 위에 올려 놓고 딤섬 위에 물을 약간 뿌려줍니다.
- 2) 내솥에 물 1/2 계량컵을 넣습니다.
- 3) 찜판을 내솥 안에 넣고 뚜껑을 닫습니다.
- 4) [Quick Cook/Steam] 버튼을 누르고, 10분 정도 기다린 다음 [Off] 버튼을 누릅니다.

## 녹두 백합 죽

### 재료:

녹두	70 g
찹쌀	70 g
백합	10 g

### 양념:

설탕	기호에 따라 다름
----	-----------

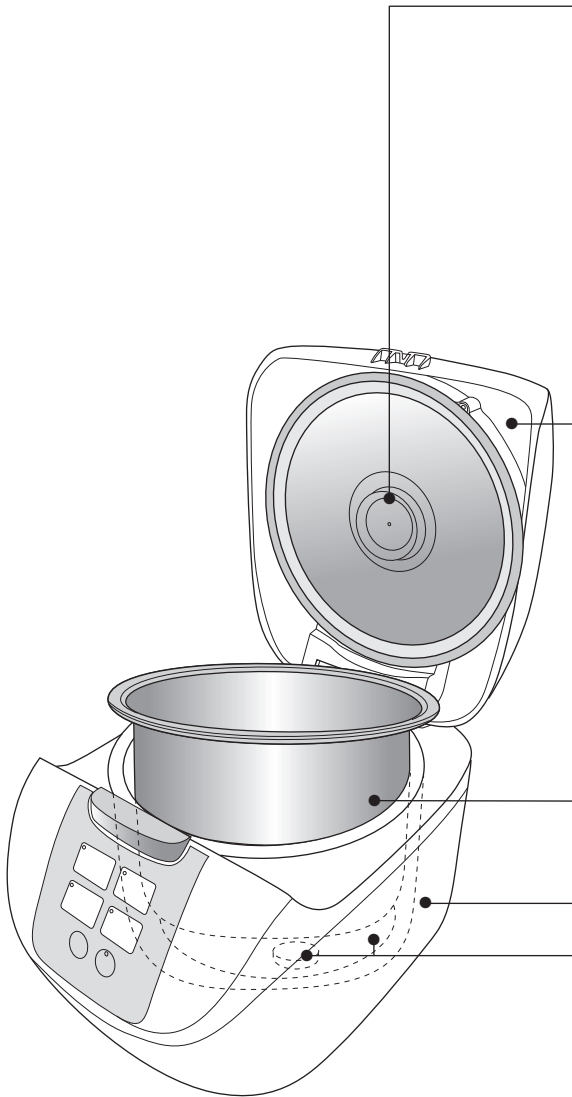
### 요리 방법:

- 1) 씻은 녹두, 찹쌀과 백합을 내솥에 넣고 "PORRIDGE"의 눈금 1이 될 때까지 물을 넣습니다.
- 2) 뚜껑을 닫고 [Porridge/Soup] 버튼을 누릅니다. 약 1시간 30분이 지나면 취사 과정이 완료됩니다.
- 3) 입맛에 따라 설탕을 첨가하여 맛있게 드십시오.

# 청소 및 유지관리

## 주의

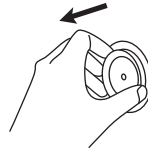
- 청소 및 유지관리를 하기 전에 먼저 전원 플러그를 빼십시오. 밥솥이 식은 다음에 청소하십시오.
- 밥솥을 청소할 때는 밥솥을 물에 담가 두거나, 래커 신너, 알코올, 청소용 파우더 또는 단단한 솔 등으로 닦지 마십시오.
- 식기 세척기를 사용하지 마십시오.



## 수분 캡

### ■ 분리

열판에서 잡아 당깁니다.



### ■ 조립

분리할 때와 반대 방향으로 열판의 구멍에 삽입합니다. 떨어지지 않도록 구멍에 완전히 삽입하십시오.



주의

- 수분 캡을 직접 떼어낼 수 있습니다. 사용할 때마다 닦아 주십시오.
- 청소한 후에 식기 세척기 등으로 말리지 마십시오. 변형되거나 균열이 생길 수 있습니다.
- 청소한 후 설치할 때는 수분 캡에 패킹이 설치되어 있는지 확인하십시오.

## 완제품 · 뚜껑 (밀폐된 부분)

딱 짝 행주로 닦으십시오.

- 이물질이 제거하지 않을 경우 이물질이 열판 위에 들러붙어 제거하기 어려워질 수 있습니다. 사용할 때마다 열판을 청소하십시오. 금속 부품에 열을 가하면 변색되거나 표면에 줄무늬가 생길 수 있지만 정상적인 기능에는 영향을 주지 않습니다.
- 내솥 패킹을 잡아 당기지 마십시오.

## 내솥

- 순한 세제 및 부드러운 스펀지로 닦아 주십시오. 내솥 위의 물기를 제거하십시오.
- 불소 코팅 표면에 변색 또는 줄무늬가 나타날 수 있지만 인체는 물론 밥솥의 정상적인 기능에도 아무런 영향을 주지 않습니다.
- 사용 빈도에 따라 내솥 바깥쪽에 문지른 자국이 나타날 수 있지만 밥솥 성능에는 영향을 주지 않습니다.

## 온도 센서 · 주물 히터

- 이 부분에 이물질이 들러붙어 있을 경우 고온 수세미(#600) 또는 마른 행주로 부드럽게 문질러서 제거하십시오.

## 부속품

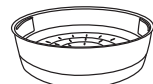
순한 세제 및 부드러운 스펀지로 닦아 주십시오.



주걱



계량컵



뚜껑



# 문제 해결

다음 항목을 확인하십시오.

확인 항목	밥				탄 수 불 지	보온 상태			버튼이 작동하지 않는다.	사용 중에 다음과 같은 소리가 난다.
	뜨겁게 건	쌀의 미 양	포슬포슬 함	밥 물 넘 침		보온 새 범 위	이 상 한 편 차	마 름		
● 쌀 분량 또는 물 분량이 부정확합니다.	●	●	●	●					● 플러그가 빼졌거나 느슨해졌습니다.	● 취사 시 [떨걱]하는 소리가 나면 주물 히터가 안도록 조정하는 중입니다. 이것은 고장이 아닙니다. ● 취사 시 [찌지직] 소리가 나면 내솥 바닥(바깥쪽)의 물방울이 열판에 떨어져서 타는 소리입니다. 이것은 고장이 아닙니다.
● 쌀을 충분히 씻지 않았습니다.				●	●					
● 내솥 바닥이 고르지 않습니다.	●	●			●					
● 내솥 바깥쪽 또는 온도 센서에 이물질이 있습니다.	●	●	●		●	●				
● 뚜껑이 올바르게 닫혀 있지 않습니다.	●			●				●		
● 수분 캡이 올바르게 설치되지 않았습니다.	●			●		●	●	●		
● 밥을 지을 때 기름을 넣었습니다.	●	●				●				
● 취사가 끝난 후 땀을 들이지 않았습니다.	●		●							
● 5시간 이상 보온 중입니다.						●	●	●		
● 보온 중인 밥의 양의 너무 작습니다.	●									
● 보온하는 동안 밥솥 안에 주걱을 넣어두었습니다.						●				
● 찬밥을 보온 중입니다.						●	●	●		
● 뚜껑이 완전히 닫히지 않았습니다. 내솥을 청소하지 않았습니다.					●		●			
● 취사하는 동안 플러그를 뽑거나 [Off] 버튼을 눌렀습니다.		●								
● 틀린 버튼을 눌렀습니다.	●	●	●	●	●					

## 제품 규격

모델 번호		SR-DF101	SR-DF181
전원/정격 주파수		120 V~ 60 Hz	
정격 전원(취사)		750 W	
내솥의 정격 용량 L		3	4.8
취사 용량 (쌀 분량) L	백미/쾌속취사	0.18~1.0 [1~5.5 컵]	0.18~1.8 [1~10 컵] 쾌속취사 [1~8 컵]
	현미	0.18~0.54 [1~3 컵]	0.18~1.08 [1~6 컵]
	잡곡밥/참쌀밥	0.18~0.54 [1~3 컵]	0.18~0.9 [1~5 컵]
죽 취사 용량(쌀 분량) L		0.09~0.18 [1/2~1 컵]	0.09~0.36 [1/2~2 컵]
국의 최대 취사 용량(재료 + 물) L		1.5※	2.3※
전원 코드 길이(대략) m		1.0	
제품 중량(대략) kg		2.5	2.8
외형치수 (대략) cm	너비	24.5	
	길이	33.9	
	높이	19.9	24.7

- ※ 표시가 있는 것은 국의 최대 취사 용량이 "PORRIDGE"의 최대 물 높이를 나타냅니다.
- 전원 코드 교체 및 제품 수리는 Panasonic 의 공인 서비스 센터에 문의하십시오.
- 디자인 및 주요 제원은 사전 통보 없이 변경될 수 있습니다.

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co., Ltd.  
Website: <http://panasonic.net/>

© Panasonic Corporation 2012

RZ19AF121  
S0812-11013  
Printed in China



# Limited Warranty (ONLY FOR U.S.A. AND PUERTO RICO)

## Panasonic Kitchen Appliance Limited Warranty

### Limited Warranty Coverage (For USA and Puerto Rico Only)

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Corporation of North America (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
Bread Maker, Rice Cookers (Fuzzy Logic), Meat Grinder, Toaster Oven, Coffee Maker, Electronic Kettle, 2-Slice Toaster	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 or Puerto Rico. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

### Carry-In or Mail in Service:

To find a service center please visit <http://www.panasonic.com/help> or call 1-800-211-PANA (7262).

**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.**

### Customer Services Directory (United States and Puerto Rico)

**Obtain Product Information and Operating Assistance; locate your nearest Dealer or Service Center; purchase Parts and Accessories; or make Customer Service and Literature requests by visiting our Web Site at:**

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

or, contact us via the web at:

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

You may also contact us directly at:

1-800-211-PANA (7262)

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

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

### Accessory Purchases (United States and Puerto Rico)

Purchase Parts, Accessories and Owner's Manual online for all Panasonic Products by visiting our Web Site

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

Or, send your request by E-mail

to: [npcparts@us.panasonic.com](mailto:npcparts@us.panasonic.com)

You may also contact us directly at:

1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only)

(Monday-Friday 9am-9pm EST)

**Panasonic National Parts Center**

**20421 84th Avenue South**

**Kent, WA 98032**

(We accept Visa, MasterCard, Discover Card, American Express)

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

As of July 2013

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

## **PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY**

# **EXCHANGE PROGRAM**

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

<b>Electric Rice Cooker</b>	<b>One (1) year</b>
<b>Electric Thermo Pot</b>	<b>One (1) year</b>
<b>Automatic Bread Maker</b>	<b>One (1) year</b>
<b>Multi Cooker</b>	<b>One (1) year</b>
<b>Toaster Oven</b>	<b>One (1) year</b>

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

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

### **LIMITATIONS AND EXCLUSIONS**

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

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

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

### **CONTACT INFORMATION**

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

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

**PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE**

**PROGRAMME DE REMPLACEMENT**

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

<b>Cuiseurs de riz électriques</b>	<b>Un (1) an</b>
<b>Bouilloires électriques</b>	<b>Un (1) an</b>
<b>Machines à pain Panasonic</b>	<b>Un (1) an</b>
<b>Cuiseurs à usage multiple</b>	<b>Un (1) an</b>
<b>Fours grille-pain</b>	<b>Un (1) an</b>

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.

**DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS**

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)

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