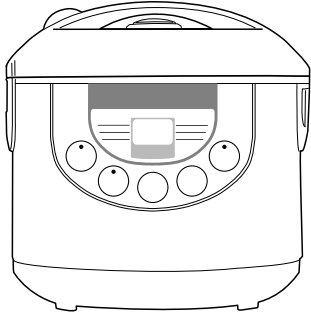


CAN

Panasonic®



사용설명서

멀티 쿠키 가정용

Instrucción de funcionamiento

Máquina de cocinar Uso doméstico

inteligente

Operating Instructions

Multi Cooker Household Use

Manuel d'utilisation

Cuiseur à usage multiple Usage domestique

使用説明書

多功能電子鍋 家用型

Model No. / N° de modèle / 型號 / 모델 번호 / N° de modelo : **SR-TMJ181**

Table of Content

IMPORTANT SAFEGUARDS ... 2 Safety Precautions 3-4 Parts Identification 5 • Display 5 • Parts Identification 5 • Accessories 5	Before Use
Preparations 6-7 Functions 8-13 • Porridge 8 • Brown Rice 9 • Cake / Brownie 10 • Slow Cook / Soup / Stew ... 11 • White Rice 12 • Steam / Compote 13 Using the Timer 14 Cleaning and maintenance ... 15	Usage
Troubleshooting 16 Specifications 17	In trouble

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this product.
- Before using this product **please give your special attention to "Safety Precautions"** (Page 3-4).

Keep this manual for future use

목차

중요한 안전 장치 50 안전 예방책 51-52 부품 명칭과 기능 53 • 표시창 53 • 부품 명칭과 기능 53 • 액세서리 53	사용 전
준비 54-55 기능 56-61 • 국 56 • 흑미 57 • 케이크 / 브라우니 58 • 슬로우 국 / 국 / 찌개 59 • 백미 60 • 찜 / 조림 61 타이머 사용 62 청소 및 유지관리 63	사용법
문제해결 64 사양 65	문제가 있을 경우

Table des matières

PRÉCAUTIONS À PRENDRE 18 Précautions de sécurité 19-20 Identification des pièces 21 • Panneau de commandes avec afficheur .. 21 • Identification des pièces 21 • Accessoires 21	Avant utilisation
Préparatifs 22-23 Fonctions 24-29 • Porridge (Gruau) 24 • Brown Rice (Riz brun) 25 • Cake / Brownie (Gâteau / Brownie) . 26 • Slow cook / Soup / Stew (Cuisson lente / Soupe / Ragout) 27 • White Rice (Riz blanc) • Keep Warm (Maintien au chaud) 28 • Steam / Compote (Vapeur / Compote) . 29 Utilisation de la minuterie 30 Nettoyage et entretien 31	Usage
Dépannage 32 Spécifications 33	En cas de problème

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Veuillez lire ces instructions attentivement et respecter les consignes de sécurité lors de l'utilisation de ce produit.
- Avant d'utiliser ce produit, **veuillez porter une attention particulière au chapitre « Précautions de sécurité »** (Pages 19-20).

À conserver pour référence ultérieure

Panasonic 제품을 구입해 주셔서 정말 감사드립니다.

- 본 제품은 가정용으로만 사용해야 합니다.
- 제품을 사용할 때 본 사용설명서를 자세히 읽고 안전 예방책을 지켜 주시기 바랍니다.
- 본 제품을 사용하기 전에 특히 51-52 페이지의 "안전 예방책" 을 숙지해 주시기 바랍니다.

보관해 주십시오

Gracias por comprar el producto Panasonic.

- Este producto esta previsto sólo para uso doméstico.
- Lea estas instrucciones atentamente y siga las instrucciones de seguridad al utilizar este producto.
- Antes de utilizar este producto **preste una atención especial a "Precauciones de seguridad"** (Página 51-52).

Guárdelo para más adelante

目錄

重要的保障措施 34 安全注意事項 35-36 部件識別 37 • 顯示幕 37 • 部件識別 37 • 配件 37	使用前
準備事項 38-39 功能 40-44 • 稀飯 40 • 糙米 41 • 蛋糕 / 巧克力布朗尼 42 • 燉煮 / 湯 / 燉 43 • 白米 44 • 蒸煮 / 果泥 45 使用預約 46 清潔及維護 47	使用
故障排除 48 技術規格 49	故障問題

感謝您購買 Panasonic 產品。

- 本產品僅限家用。
- 使用本產品時請仔細閱讀說明並遵循安全注意事項。
- 使用本產品之前，請特別留意「安全注意事項」(第 35-36 頁)。

請保留此說明書以供日後使用。

Índice

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPOR- TANTES 66 Precauciones de seguridad 67-68 Identificación de partes 69 • Pantalla 69 • Identificación de partes 69 • Accesorios 69	Antes de utilizarla
Preparaciones 70-71 Funciones 72-78 • Gachas 73 • Arroz integral 74 • Pastel / Bizcocho de chocolate 75 • Cocción lenta / Sopa / Estofado 76 • Arroz blanco 77 • Vapor / Compota 78 Utilizar el temporizador 79 Limpieza y mantenimiento 80	Uso
Solución de problemas 81 Especificaciones 82	Con problemas

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

CAUTION :

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



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

Safety Precautions

Must be followed!

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

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

	WARNING Indicates serious injury or death.		CAUTION Indicates risk of injury or property damage.
---	---	---	---

■ The symbols are classified and explained as follows.

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

WARNING

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

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



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

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



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

(It may cause burn or injury.)



■ **Clean the power plug regularly.**

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



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

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

Following actions are strictly prohibited.



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

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

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

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



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

■ **Use only a power outlet rated at 15 amperes and alternating electric voltage 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 cord in cases of abnormal situations and breaking down.**

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



- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or power failure occurs when 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 cast heater is warped or the inner pan is deformed.

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

■ **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 authorized dealer.

■ **Insert the instrument plug and the power plug firmly.**

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



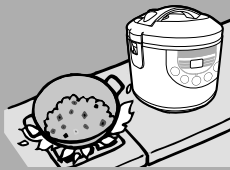
- Do not use a broken power plug or a loose power outlet.

Safety Precautions

Must be followed!

⚠ CAUTION

Do not use the appliance in the following places.



- In an area where it may be splashed with water or near a heat source. (It may cause a fire caused by short circuit or electric shock.)
- An unstable surface or carpet, electric carpet, table cloths (ethylene plastic) or other object that cannot resist high temperature. (It may cause an injury, burn or fire.)
- Near a wall or furniture. (It may cause a discoloration or deformation.)

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



Especially the cast heater. (It may cause a burn.)

Do not expose the power plug to steam and do not let water spill on the connector of the power plug.



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

Do not touch the hook button while moving the appliance.



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

Be sure to hold the instrument plug or the power plug when unplugging. Do not pull the power cord.



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

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



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

Be careful when opening 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 short circuit due to the insulation deterioration.)

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



(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.)

Precaution 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 inner pan is placed.

Do not cook without inner pan.
(So as to prevent any impurities from causing failure.)

Avoid using the appliance under direct sunlight.

(So as to avoid color change.)

Before using the appliance, the anti-tarnish paper between the inner pan and the cast heater should be removed.

(So as to avoid poor cooking or fire.)

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

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

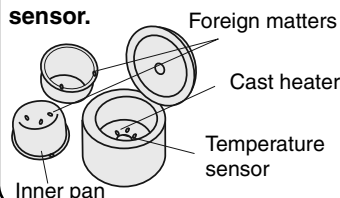
Do not let water spill on the power plug of the power cord set.

(This may result in electric shock.)

Do not scoop out rice with any metal object.

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

Please always clean the foreign matters such as rice on the inner 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.

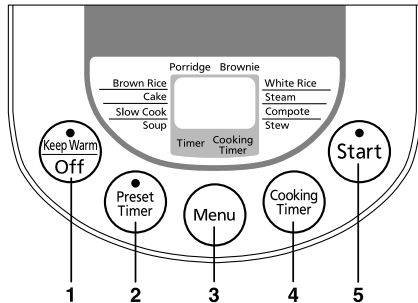
When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume the use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.

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

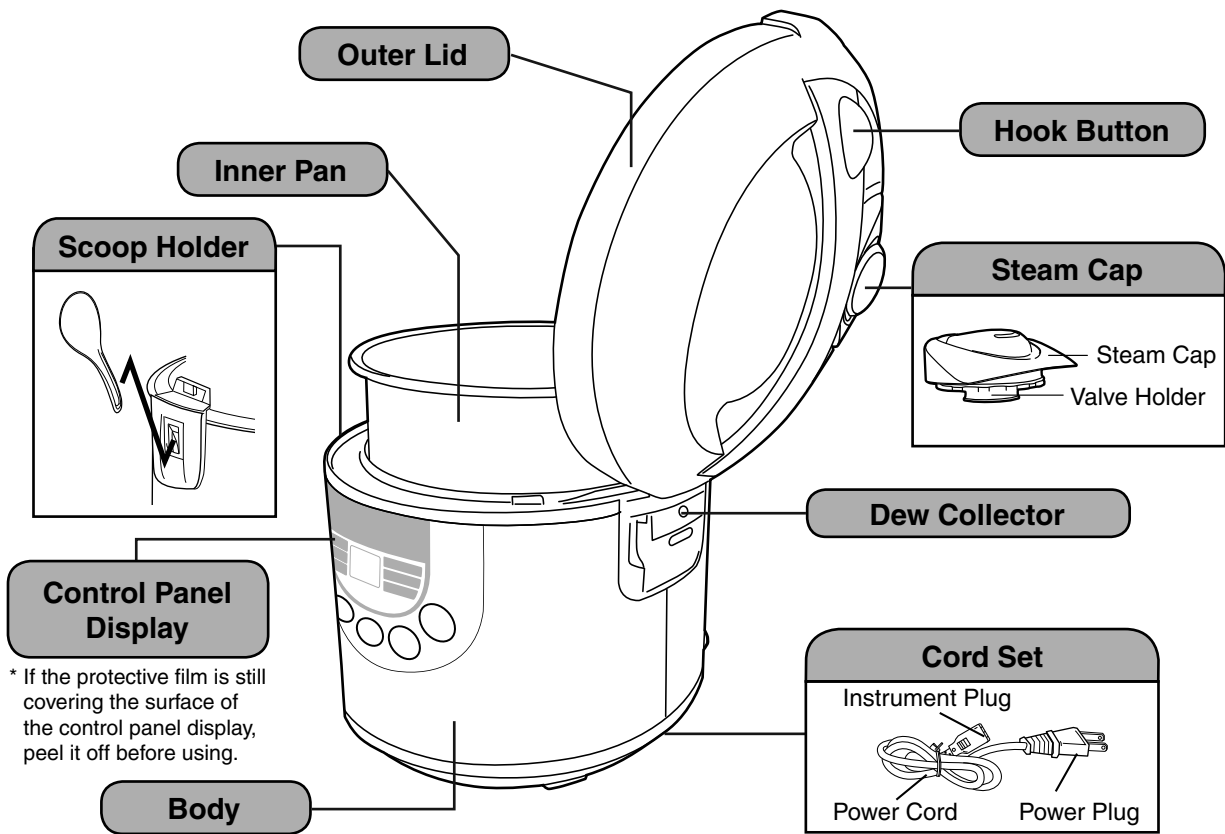
Display



Press this button to:

1. Cancel the previous operation or enter Keep Warm function.
2. Preset timer.
3. Select cooking menu.
4. Select cooking timer.
5. Start cooking.

Parts Identification



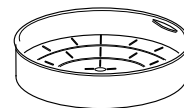
Accessories



Measuring Cup
(Approx. 180 mL)



Rice Scoop

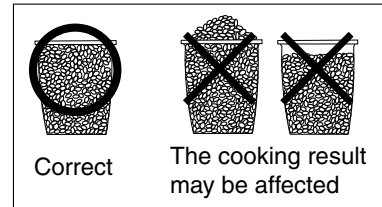


Steaming Basket

Preparations

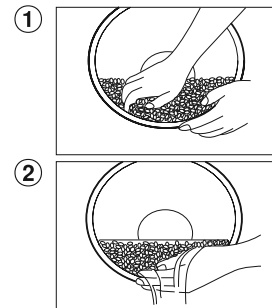
1 Measure rice with the measuring cup provided.

- The volume of the measuring cup is about 180 mL.
- For the maximum quantity of rice to be cooked at once, refer to specifications in Page 17.



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 it for several times (wash the rice → pour out water), till the water turns relatively clear.



ATTENTION

- 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 Add the washed rice or other ingredients into the pan.

- Use water line on the pan to measure cooking quantity as follows.

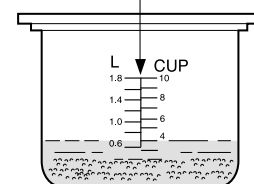
Function	White Rice	Brown Rice	Mixed Rice	Sticky Rice	Porridge
Rice (cup)	Water level (CUP)* ¹				Water level (L)* ²
½	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	0.8
1+½	-	-	-	-	1.2
2	-	-	-	-	1.4
3	3	3	3+¾	3	-
4	4	4	4+¾	4	-
5	5	5	5+¾	5	-
6	6	6	6+¾	6	-
7	7	7	7+¾	-	-
8	8	-	8+¾	-	-
9	9	-	-	-	-
10	10	-	-	-	-

*¹ By following water level mark "CUP" inside the pan.

*² By following water level mark "L" inside the pan.

- Wipe the surface of the pan before use. If it is wet, it may cause noise while cooking. Any foreign matters between the pan and the cast heater may damage the unit.
- The water level data indicated in above table is only approximation. If rice is too hard or too soft, please adjust water amount according to your personal taste.

<LEVEL INDICATOR>
MAXIMUM LEVEL
Do not cook with more than this level

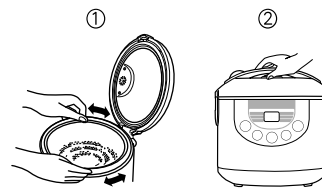


SR-TMJ181

Preparations

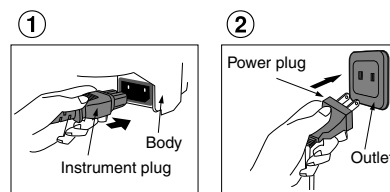
4 Put the inner pan into the body and close the outer lid.

- ① In order to closely attach the bottom of inner pan to the cast heater, please rotate the inner pan along the direction indicated by the arrow 2 or 3 times. Please check whether the steam cap is correctly positioned (Page 15).
- ② Close the outer lid until it clicks.



5 Connect the plugs.

- ① Please insert the instrument plug into the body first.
- ② Connect the power plug. Make sure that both plugs are tightly connected.



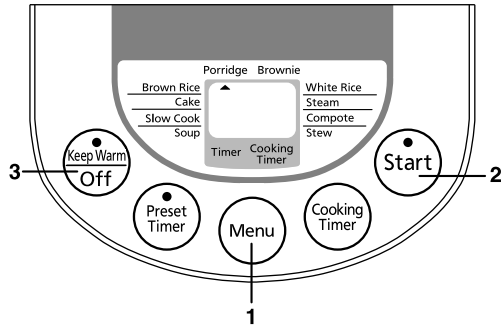
ATTENTION

- * The table on the right shows the maximum allowable amount of white rice that can be cooked while steaming food in the steam basket.
- * Reasonable time interval is recommended between subsequent cooking to ensure cooking result is normal.
- * There is possibility of starch, spill over through steam vent if cooking is done using hard water (ie: untreated water).

The maximum amount of rice (in measuring cups)

Maximum amount of white rice
5

Functions Porridge



■ Important Information


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

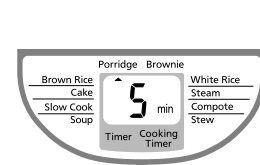
Operations (Cooking with the Porridge function.)

1 Press button to select Porridge function.

- The  indicator blinks.




2 Press button.

- The  indicator lights up and cooking starts.
- The remaining time counter will appear on the LCD display when the remaining time reaches 5 minutes.

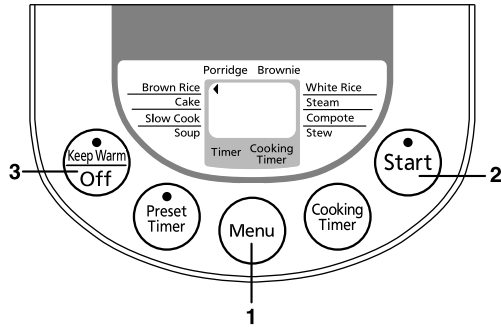


- If you want to preset the timer for Porridge, please refer to "Using the Timer" (Page 14).

The cooking is over

- When cooking is over, the multi cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The  indicator turns off and the  indicator lights up automatically).
- However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may become too thick and dry. Press the  button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.

Functions Brown Rice



■ Important Information

- Incorrect water or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam cap.
- Do not use Keep Warm function for brown rice, so as not to effect 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 rice grain can absorb enough water to achieve a satisfactory cooking performance.
- Frequent opening of the outer lid after cooking may result in excess water and cause the dew collector to overflow. User should always empty it.

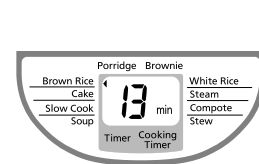
Operations (Cooking with the Brown Rice function.)

1 Press **Menu** button to select Brown Rice function.

- The **Start** indicator blinks.

2 Press **Start** button.

- The **Start** indicator lights up and the cooking starts.
- The remaining time counter will appear on the LCD display when the remaining time reaches 13 minutes.



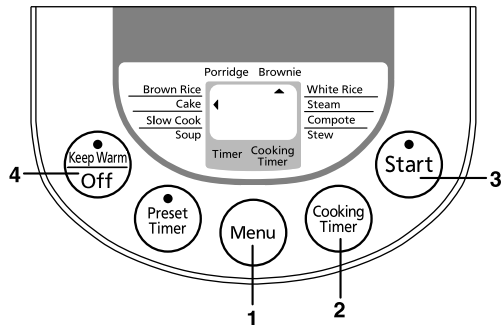
- If you want to preset the timer for Brown Rice, please refer to "Using the Timer" (Page 14).

The cooking is over

Stir and loosen the rice.

- When cooking is over, the multi cooker beeps and automatically switches to the Keep Warm function (The **Start** indicator turns off and the **Keep Warm Off** indicator lights up automatically).
- However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may become affect the taste. Press the **Keep Warm Off** button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.

Functions Cake / Brownie



■ Important Information


- Do not cook more than 1,660 g of cake mixture.
- Cooking time depends on volume and type of cake.
- Please wear the kitchen gloves while taking out the inner pan.
- Leaving the cake inside the inner pan will cause the cake to be wet.
- After cooking, some oil stains may remain in the inner pan. This is normal.

Preparations

- Prepare the cake mixture by following your recipe.
- Coat the inner pan with butter or margarine to facilitate removing the cake from inner pan.
- Pour the cake mixture into the inner pan and level it.

Operations (Cooking with the Cake / Brownie function.)


1 Press button to select Cake / Brownie function.

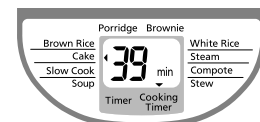
- The  indicator blinks and 40min (40 minutes) will appear on LCD display (as the default baking time for Cake function).

2 Press button to set the cooking time as your desire.




- You can set the cooking time for:
 Cake function : from 20 to 65 minutes (5 minutes increment).
 Brownie function : from 1 to 20 minutes (1 minute increment) and 20 to 65 minutes (5 minutes increment).
- Keeping the button pressed will make setting faster.

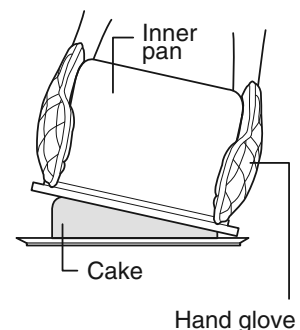
3 Press button.

- The  indicator lights up and the cooking starts.
- The LCD display will show remaining time in 1 minute decrement.

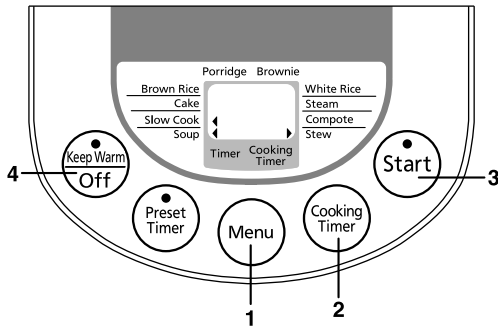


The cooking is over

- When cooking is over, the multi cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The  indicator turns off and the  indicator lights up automatically).
- However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the  button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.
- Bring out the pan and leave it cool for 2-3 minutes. Then put the pan upside down onto a tray or grill.
- Decorate the cake surface as your desire.



Functions Slow Cook / Soup / Stew



■ Important Information


- If the outer lid is opened during cooking, the amount of moisture condensation may be increased.
- Each time after use, take off and clean the steam cap so as to prevent any strange smell.

Preparations

- Place all ingredients into the pan.
- Close the lid.

Operations (Cooking with the Slow Cook / Soup / Stew function.)


1 Press button to select Slow Cook / Soup / Stew function.

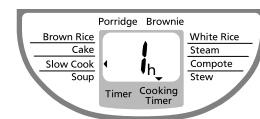
- The  indicator blinks and 1h (1 hour 0 minute) will appear on LCD display (as the default cooking time for Slow Cook / Soup / Stew function).

2 Press button to set the cooking time as your desire.




- You can set the cooking time from 1 to 12 hours (30 minutes increment).
- Keeping the button pressed will make setting faster.

3 Press button.

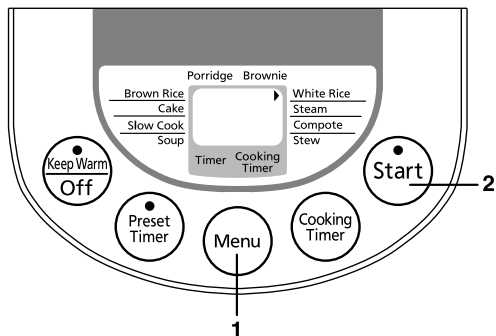
- The  indicator lights up and the cooking starts.
- The LCD display will show remaining time in 30 minutes decrement and reduce to 1 minute decrement when cooking time is less than 1 hour.



The cooking is over

- When cooking is over, the multi cooker beeps and automatically switches to the Keep Warm function (The  indicator turns off and the  indicator lights up automatically).
- However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the  button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.

Functions White Rice • Keep Warm



■ Important Information

- Incorrect water or rice quantity may lead to overflow of rice water from the steam cap.
- If the outer lid is not securely closed, cooking may be affected.
- Frequent opening of the outer lid after cooking may result in excess water and cause the dew collector to overflow. User should always empty it.
- This function is also suitable for Mixed Rice and Sticky Rice cooking.

Operations (Cooking with the White Rice function.)

1 Press button to select White Rice function.

- The indicator light blinks.

2 Press button.

- The indicator lights up and the cooking starts.
- The remaining time counter will appear on the LCD display when the remaining time reaches 9 minutes.



- If you want to preset the timer for White Rice, please refer to “Using the Timer” (Page 14).

The cooking is over

Stir and loosen the rice.

- When cooking is over, the multi cooker beeps and automatically switches to the Keep Warm function (The indicator turns off and the indicator lights up automatically).

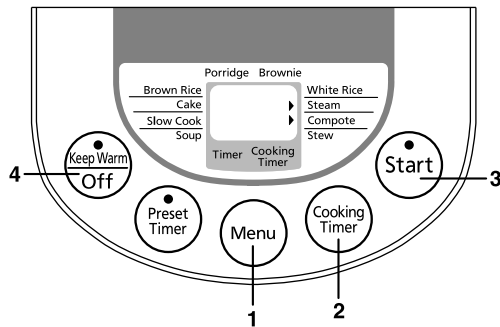
Keep Warm

- When the cooking is over, all functions will turn to **Keep Warm** function automatically. →
- You can keep the rice warm for up to 12 hours, so as not to affect the taste or cause unpleasant smell.
- If you want to exit the **Keep Warm** function, press button.

Menu	Keep Warm	The result after kept warm
White Rice	○	No problem.
Brown Rice	×	Affects the taste or causes a strange smell.
Mixed Rice	×	
Sticky Rice	×	Flavor can be adversely affected.
Porridge	×	It may become too thick.
Cake / Brownie	×	Affects the taste or causes a strange smell.
Slow Cook / Soup / Stew	×	
Steam / Compote	×	

○ : Can be used, × : Not recommend for use

Functions Steam / Compote



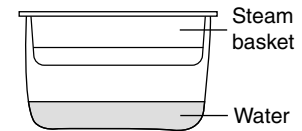
■ Important Information

- When steaming food at the same time as cooking rice, please select White Rice function.
- The steaming time shall be determined according to the water quantity in the inner pan. Please adjust the water quantity according to the time required.
- After the water has fully evaporated, the rice cooker will turn to the keep warm function automatically.
- If you want to stop steam function during cooking, press button.

Preparations

- Add the required amount of water.
- Place foods to be steamed into the steam basket.
- Close the outer lid.
- Correspondence between the amount of water and time of steaming as below serves as a guideline to achieve a satisfactory cooking performance.

Cooking time	Amount of water
Less than 10 minutes	1 measuring cup
10 ~ 30 minutes	2 measuring cups
30 ~ 60 minutes	4 measuring cups



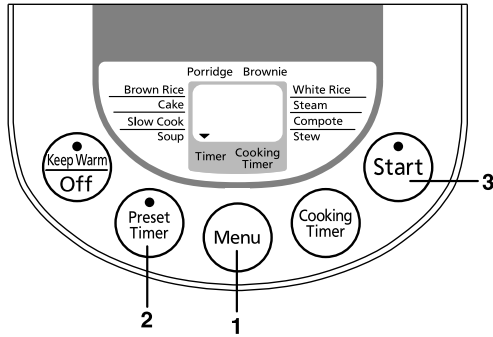
Operations (Cooking with the Steam / Compote function.)

- 1 Press button to select Steam / Compote function.**
 - The indicator light blinks and **10min** (10 minutes) will appear on LCD display (as the default steaming time for Steam / Compote function).
- 2 Press button to set the cooking time as your desire.**
 - You can set the cooking time from 1 to 60 minutes (1 minute increment).
 - Keeping the button pressed will make setting faster.
- 3 Press button.**
 - The indicator lights up and the steaming starts.
 - After water is boiled, the LCD display will show remaining time in 1 minute decrement.

The cooking is over

- When cooking is over, the multi cooker beeps and automatically switches to the Keep Warm function (The indicator turns off and the indicator lights up automatically).
- However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.


Using the Timer



The presetting time is a countdown timer.


- Time can be preset 13 hours in advance.

Example

If the timer is set for **4H 30min**, cooking will be completed in 4 hours 30 minutes after  button is pressed.


Operations

1 Press button to select function.





- The  indicator light blinks.
- Applicable function for timer cooking and recommended time setting range as below.

Function	Timer (hrs.)
White Rice	1 - 13
Brown Rice	3 - 13
Porridge	1 - 13

2 Press button to set the timer as your desire.

- The first time  button is pressed, the previous timer setting will be displayed.
- The timer will advance 30 minutes each time.
- Keeping the button pressed will make setting faster.

3 Press button.

- The  indicator turns off and the  indicator lights up.
- When cooking starts, the  indicator turns off and the  indicator lights up.
- Timer setting can't be used in the following functions :

Function
Cake / Brownie
Slow Cook / Soup / Stew
Steam / Compote

Cleaning and maintenance

- Be sure to unplug and carry out these operations when the appliance is cooled down.
- Parts need to be cleaned after every use.
- Do not use cleaning objects such as benzine, thinners, cleansing powder or metal scrubbers.

Body / Outer Lid / Upper Frame

- Wipe with a damp cloth.
- Do not use a dishwashing detergent.

Inner Pan

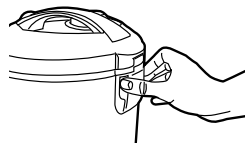
- Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge and wipe off the external surface of the pan.

Temperature Sensor / Cast Heater

- If an object has become stuck to the Temperature Sensor / Cast Heater, slightly polish it off using fine sandpaper (of about # 600). Then wipe with a damp cloth.

Dew Collector

- Hold the sides and remove / install in the direction of the arrows.
- Remove and empty the Dew Collector after every use.



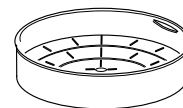
Accessories



Measuring Cup



Rice Scoop



Steaming Basket

- Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge.

Steam Cap

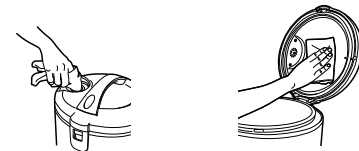
*** Please do not remove Steam Cap when using rice cooker.**

■ Removal

- ① Pull off the Steam Cap to remove as shown in the figure.
- ② Remove the Valve Holder by turning it counterclockwise. Wash and wipe with a damp cloth.

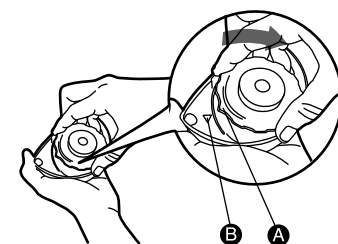


- ③ Wipe the inside of the hole with a damp cloth.



■ Install

- ① Insert the Valve Holder into the Steam Cap by setting the tap of the holder **A** into the slot of the cap **B** and turn it from left to right until it seats properly.



- ② Put the Steam Cap into the hole of the lid.

Troubleshooting

Please check the following items

Rice Cooking

Details	Cooking problems					Keep Warm problems			No power	Strange sound occurs
	Too hard	Undercooked	Too soft	Water overflow	Burnt rice at bottom of inner pan	Color change	Bad smell	Too dry		
Wrong rice and water proportion.	●	●	●	●	●			●	Pull out plug and check the socket.	Sound occurs because of water that has stuck to inner pan.
Inadequate washing of rice.				●	●	●	●			
Foreign matters between inner pan and cast heater.	●	●	●		●					
Cooking with a lot of oil.	●	●			●	●	●			
The rice has been warmed more than 12 hours.						●	●	●		
The outer lid is not securely closed.	●			●		●	●	●		
The inner pan is not adequately washed.					●		●			
The power cord is not connected to the socket securely.		●					●			

Cake Baking

Details	Baking Cake problems							No power	Strange sound occurs
	Undone Cake	Undercooked Cake	Wet Cake	The Cake sticks to the base of pan	Bottom of the Cake burnt	Not fluffed	Crumbly		
Too much dough.	●	●						Pull out plug and check the socket.	Sound occurs because of water that has stuck to pan.
Not enough mixing before baking.				●	●		●		
Used with incompatible cake mix.	●	●	●			●			
Used with cake mix that contains too much chocolate, sugar or fruit ingredients.	●	●		●	●				
Outer lid not close while cooking.	●	●				●			
Foreign matters between pan and cast heater.	●	●	●		●	●			
Not enough butter or cooking oil applied to the bottom of the pan.				●					
Cake left in the pan too long.			●		●				
Inadequate mixing or mixed too long.						●	●		
Wrong ingredient quantity.		●			●	●	●		

Specifications

Model No.	SR-TMJ181	
Power Source	120 V ~ 60 Hz	
Power Consumption	In the Cooking Function	670 W
	In the Keep Warm Function	108 W
Capacity	White Rice	3 - 10 cups
	Sticky Rice	3 - 6 cups
	Mixed Rice	3 - 8 cups
	Brown Rice	3 - 7 cups
	Porridge	1 - 2 cups
	Slow Cook / Soup / Stew	1,1 - 3,2 L
	Cake / Brownie	1,660 g
Dimensions (Width x Length x Height) (approx.)	274 x 275 x 276 mm	
Weight (approx.)	3,1 kg	
Keep Warm	12 hours	

- For power cord replacement and product repair, please contact Panasonic authorized service center.

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 le cordon, les fiches d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
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 défectuosité ou des dommages. Le cas échéant, l'appareil doit être retourné au centre de service le plus près pour vérification, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut représenter un risque de blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher le cordon d'alimentation à l'appareil avant d'en brancher la fiche dans une prise secteur. Avant de débrancher, couper le contact, puis retirer la fiche de la prise secteur.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins recommandées.
14. Cet appareil est conçu seulement pour l'utilisation domestique.

15. CONSERVER CE MANUEL.

ATTENTION :

- a. Le cordon d'alimentation (ou le cordon amovible) fourni est court, de manière à prévenir les risques d'emmêlement et d'accidents.
 - b. Le cordon ne doit pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent accidentellement.
 - c. L'utilisation d'un cordon prolongateur n'est pas recommandée.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des broches est plus large que les autres). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche doit être enfichée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si elle ne s'enfiche pas complètement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'enfiche toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Précautions de sécurité

À respecter obligatoirement!

Afin d'éviter les accidents ou blessures aux utilisateurs, à d'autres personnes et des dégradations matérielles, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

■ Les tableaux suivants indiquent la gravité des dommages provoqués par des mauvaises manoeuvres.


 AVERTISSEMENT Indique des blessures graves voire mortelles.	 ATTENTION Indique un risque de blessure ou de dégradations matérielles.
--	--

■ Les symboles sont classés et expliqués comme suit.


   Ces symboles indiquent une interdiction.	 Ce symbole indique une obligation à respecter.
--	--

AVERTISSEMENT


■ **N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé ou si la fiche d'alimentation est mal raccordée à la prise d'alimentation.**

 (Risque de choc électrique ou d'incendie provoqué par un court-circuit.)


■ **N'insérez aucun objet dans l'évent à vapeur ou dans l'espace.**

 En particulier des objets en métal tels que des épingles ou des fils. (Risque de choc électrique ou de dysfonctionnement.)

■ **Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**


 (Risque de brûlure ou de blessure.)

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

 (Une fiche d'alimentation souillée peut être à l'origine d'une isolation insuffisante à cause de l'humidité et peut occasionner un incendie.)

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


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

 Les actions suivantes sont strictement interdites.

Vous ne devez pas modifier, placer près des éléments chauffants, courber, tordre, tirer, lier et poser des objets lourds sur le cordon. (Risque de choc électrique ou d'incendie provoqué par un court-circuit.)


• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un raccord d'alimentation ou un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou son représentant.

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

 (Risque d'incendie provoqué par un court-circuit ou un choc électrique.)


• Faites appel à un revendeur agréé si de l'eau vient à pénétrer dans l'appareil.

■ **Ne branchez l'appareil que sur une prise murale de 15 A et une tension électrique de 120 V c.a.**

 (Le fait de brancher plusieurs appareils sur la même prise murale peut provoquer un incendie causé par une surchauffe du circuit électrique.)

• N'utilisez qu'un prolongateur de cordon d'alimentation de 10 A minimum.

■ **Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation en cas de situations anormales et de panne.**


 (Risque d'émanations de fumée, d'incendie ou de choc électrique.)

(par ex. situations anormales ou panne)

- La fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
- Le cordon d'alimentation est déformé ou une panne de courant survient en cas de contact avec celui-ci.
- Le boîtier principal est déformé et anormalement chaud.
- L'appareil émet de la fumée ou une odeur de brûlé.
- L'appareil présente des craquelures, du jeu ou des vibrations.
- La plaque chauffante est tordue ou le panier de cuisson est déformé.

→ Renseignez-vous auprès d'un centre de service agréé Panasonic pour une inspection et une réparation immédiates.

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


 (Risque de choc électrique.)

■ **N'approchez pas votre visage de l'évent à vapeur et ne le touchez pas avec la main. Positionnez l'évent à vapeur hors de la portée des jeunes enfants.**

 Événement à vapeur (Risque de brûlure.)




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

 (Risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.)

• Renseignez-vous auprès du magasin ou du service de réparation d'un revendeur agréé.

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

 (À défaut, risque de choc électrique et d'incendie à cause de la chaleur susceptible d'être générée autour de la fiche côté appareil ou de la fiche d'alimentation.)

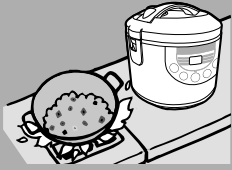
• N'utilisez pas de fiche d'alimentation endommagée ou de prise d'alimentation mal fixée.

Précautions de sécurité

À respecter obligatoirement!

⚠ ATTENTION

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



- À un endroit où il peut être éclaboussé d'eau ou près d'une source de chaleur. (Risque d'incendie provoqué par un court-circuit ou un choc électrique.)
- Une surface instable ou un tapis, un tapis électrique, des nappes (plastique éthylénique) ou tout autre objet ne supportant pas les hautes températures. (Risque de blessure, de brûlure ou d'incendie.)
- Près d'un mur ou d'un meuble. (Risque de décoloration ou de déformation.)

■ Ne touchez pas les éléments chauffants lorsque l'appareil est en cours d'utilisation ou après la cuisson.



En particulier la plaque chauffante. (Risque de brûlure.)

■ N'exposez pas la fiche d'alimentation à la vapeur et ne laissez pas l'eau éclabousser le connecteur de la fiche d'alimentation.



- N'exposez pas la fiche d'alimentation à la vapeur lorsqu'elle est branchée. (Risque d'incendie provoqué par un court-circuit.) Si vous utilisez un meuble avec un plateau coulissant, utilisez l'appareil à un endroit où la fiche d'alimentation ne peut pas être exposée à la vapeur.

■ Ne touchez pas le bouton du loquet tout en déplaçant l'appareil.



(Risque d'ouverture du couvercle extérieur pouvant occasionner une brûlure.)

■ Veuillez à maintenir la fiche côté appareil ou la fiche d'alimentation pour la débrancher. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.



(Risque de choc électrique ou d'incendie provoqué par un court-circuit.)

■ N'utilisez pas de cordon d'alimentation (pour la fiche côté appareil et la fiche d'alimentation) non spécifié pour une utilisation avec cet appareil. Ne les transférez pas non plus.



(Risque de choc électrique, de fuite et d'incendie.)

■ Soyez prudent à l'ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson.



(Risque de brûlure.)

■ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise d'alimentation lorsque l'appareil est inutilisé.



(À défaut, risque de choc électrique et d'incendie provoqué par un court-circuit à cause d'une détérioration de l'isolant.)

■ L'élément chauffant garde une chaleur résiduelle après utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



(Toucher les éléments chauds peut occasionner une brûlure.)

■ N'utilisez pas d'autres paniers de cuisson que celui qui est spécifié.



(Risque de brûlure ou de blessure à cause d'une surchauffe ou d'un dysfonctionnement.)

Précautions d'utilisation

Veillez mettre la bonne quantité d'eau et de riz et sélectionner les fonctions correctement et conformément aux instructions d'utilisation.

(Pour éviter un débordement de l'eau du riz, le riz à moitié cuit ou le riz brûlé.)

Ne mettez pas d'ingrédients à cuire directement dans l'appareil si aucun panier de cuisson ne s'y trouve. Ne cuisinez pas sans panier de cuisson.

(Pour empêcher toute impureté de provoquer une panne.)

Évitez d'utiliser l'appareil sous la lumière directe du soleil.

(Pour éviter tout changement de couleur.)

Avant d'utiliser l'appareil, le papier anti-ternissure placé entre le panier de cuisson et la plaque chauffante doit être retiré.

(Pour éviter une mauvaise cuisson ou un incendie.)

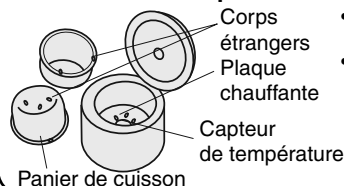
Ne couvrez pas le couvercle extérieur avec un linge ou d'autres objets lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

(Pour éviter la déformation, le changement de couleur du couvercle extérieur ou une panne.)

Ne servez pas le riz avec un objet en métal.

(Pour éviter de rayer le revêtement du panier de cuisson et de provoquer l'écaillage du revêtement.)

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



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

En cas de débordement d'eau du riz par l'évent à vapeur, retirez la fiche d'alimentation immédiatement pour couper l'alimentation électrique.

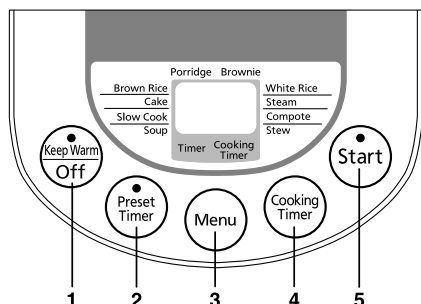
Ne reprenez pas l'utilisation avant que l'eau du riz sur la fiche d'alimentation et la fiche côté appareil ne soit retirée avec un chiffon sec.

L'appareil est réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à de quelconques fins commerciales ou industrielles ou à des fins autres que la cuisson.

Si une panne d'alimentation survient pendant le fonctionnement de l'appareil, le résultat de la cuisson peut être affecté.

Identification des pièces

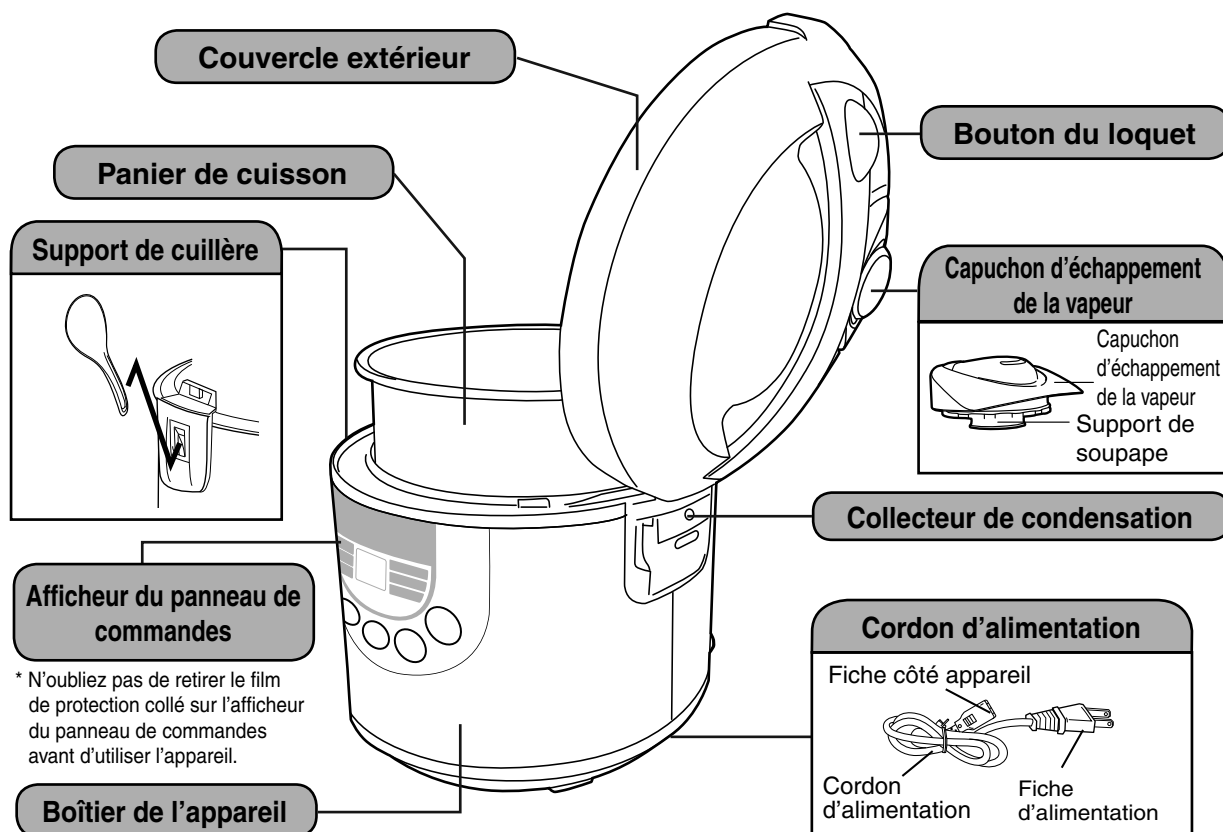
Panneau de commandes avec afficheur



Appuyez sur ce bouton pour:

1. Annuler l'opération précédente ou pour activer la fonction Maintien au chaud.
2. Prérégler la minuterie.
3. Sélectionner le menu de cuisson.
4. Régler la minuterie de cuisson.
5. Lancer la cuisson.

Identification des pièces



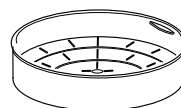
Accessoires



Verre mesureur
(Environ 180 mL)



Cuillère à riz

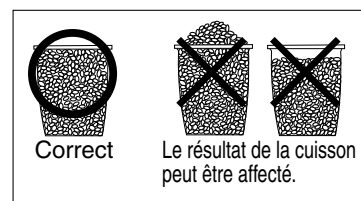


Panier d'étuvage

Préparatifs

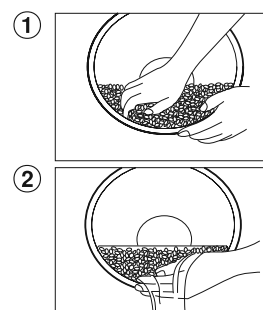
1 Mesurez le riz avec le verre mesureur fourni.

- Le volume du verre mesureur est d'environ 180 mL.
- Référez-vous aux spécifications à la page 33 pour connaître la quantité de riz qu'il est possible de cuire en une fois.



2 Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne assez claire.

- ① Rincez le riz rapidement à grande eau, en l'agitant légèrement pour le rincer tout en changeant l'eau.
- ② Répétez l'opération plusieurs fois (rincez le riz → déversez l'eau), jusqu'à ce que l'eau devienne assez claire.



ATTENTION

- Pour éviter de rayer le revêtement anti-adhésif de la surface du panier de cuisson, ne rincez pas le riz dans le panier de cuisson.
- Rincez le riz avec soin. Sinon, de la croûte de riz risque d'apparaître et le son de riz résiduel peut affecter le goût du riz.

3 Ajoutez le riz rincé ou autres ingrédients dans le panier de cuisson.

- Utilisez le repère de niveau d'eau du panier de cuisson pour mesurer la quantité d'eau comme suit.

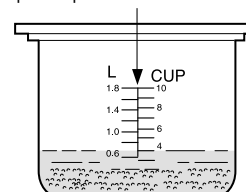
Fonction	Riz blanc	Riz brun	Riz mixte	Riz gluant	Gruau
Riz (verre)	Niveau d'eau (CUP)*1				Niveau d'eau (L)*2
1/2	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	0.8
1+1/2	-	-	-	-	1.2
2	-	-	-	-	1.4
3	3	3	3+3/4	3	-
4	4	4	4+3/4	4	-
5	5	5	5+3/4	5	-
6	6	6	6+3/4	6	-
7	7	7	7+3/4	-	-
8	8	-	8+3/4	-	-
9	9	-	-	-	-
10	10	-	-	-	-

*1 En respectant la graduation de niveau d'eau "CUP" située à l'intérieur du panier de cuisson.

*2 En respectant la graduation de niveau d'eau "L" située à l'intérieur du panier de cuisson.

- Séchez la surface extérieure du panier de cuisson avant l'utilisation. Si elle est mouillée, du bruit pourra être généré pendant la cuisson. Tout corps étranger entre le panier et la plaque chauffante peut endommager l'appareil.
- Les données de niveau d'eau indiquées dans le tableau ci-dessus sont seulement des approximations. Si le riz est trop dur ou trop mou, ajustez la quantité d'eau en fonction de vos goûts personnels.

<INDICATEUR DE NIVEAU>
NIVEAU MAXIMUM
Ne remplissez pas au-delà de ce niveau d'eau.

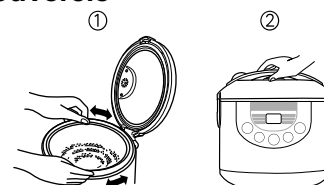


SR-TMJ181

Préparatifs

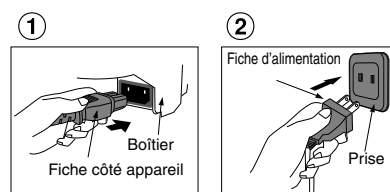
4 Placez le panier de cuisson dans le boîtier et fermez le couvercle extérieur.

- ① Pour que le fond du panier de cuisson soit bien en contact avec la plaque chauffante, veuillez le faire pivoter dans le sens indiqué par la flèche 2 ou 3 fois. Veillez à ce que le capuchon d'échappement de la vapeur soit bien positionné (p. 31).
- ② Fermez le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il s'enclique.



5 Branchez les fiches.

- ① Veuillez insérer d'abord la fiche côté appareil dans le boîtier.
- ② Branchez la fiche d'alimentation. Veillez à ce que les deux fiches soient bien connectées.



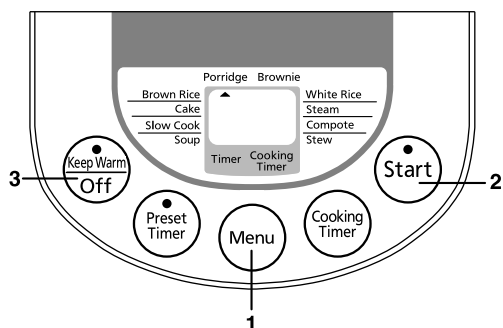
ATTENTION

- * Le tableau de droite montre la quantité maximale de riz qu'il est possible de cuire tout en faisant cuire des aliments par étuvage dans le panier d'étuvage ajustable.
- * Un intervalle de temps raisonnable est recommandé entre la cuisson ultérieure pour assurer un résultat normal de cuisson.
- * Il y a possibilité d'amidon, débordement par évent de vapeur si la cuisson est réalisée en utilisant de l'eau dure (ex. : eau non traitée.)

Quantité maximale de riz (dans les verres mesureur)

Quantité maximale de riz
5

Fonctions Porridge (Gruau)



■ Informations importantes


- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de l'eau de cuisson du riz par le capuchon d'échappement de la vapeur.
- L'ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson risque d'augmenter la quantité de condensation.
- Le gruau risque de s'épaissir s'il est laissé en mode **Keep Warm (Maintien au chaud)** trop longtemps.
- Après chaque utilisation, retirez et nettoyez le capuchon d'échappement de la vapeur afin de prévenir la formation d'odeurs désagréables.

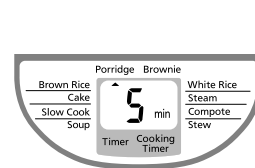
Opérations (Cuisson avec la fonction Porridge (Gruau))

1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction Porridge (Gruau).

- Le voyant  clignote.




2 Appuyez sur le bouton .

- Le voyant  s'éclaire et la cuisson commence.
- Un compte à rebours apparaît à l'afficheur ACL lorsque le temps restant atteint 5 minutes.

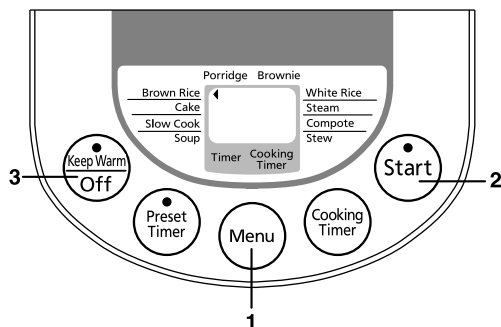


- Si vous voulez pré régler la minuterie pour la fonction Porridge (Gruau), référez-vous à "Utilisation de la minuterie" (Page 30).

La cuisson est terminée

- Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à usage multiple émet des bips et passe automatiquement à la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**. (Le voyant  s'éteint et le voyant  s'éclaire automatiquement).
- Toutefois, nous ne recommandons pas d'utiliser la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** car le riz pourrait devenir trop épais. Appuyez sur le bouton  pour quitter la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** et débranchez la fiche d'alimentation.

Fonctions Brown Rice (Riz brun)



■ Informations importantes


- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de l'eau de cuisson du riz par le capuchon d'échappement de la vapeur.
- N'utilisez pas la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** avec le riz brun : cela risquerait d'altérer son goût.
- Le riz brun est une sorte de riz difficile à cuire. Pendant la cuisson, le riz doit tout d'abord être laissé à tremper pendant environ une heure de manière que les grains de riz puissent absorber suffisamment d'eau pour atteindre un niveau de cuisson suffisant.
- L'ouverture fréquente du couvercle extérieur après la cuisson peut générer un excédent d'eau et faire déborder le collecteur de condensation. L'utilisateur doit toujours le vider.

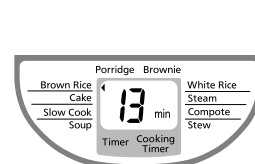
Opérations (Cuisson avec la fonction Brown Rice (Riz Brun))

1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction Brown Rice (Riz brun).

- Le voyant  clignote.

2 Appuyez sur le bouton .




- Le voyant  s'éclaire et la cuisson commence.
- Un compte à rebours apparaît à l'afficheur ACL lorsque le temps restant atteint 13 minutes.



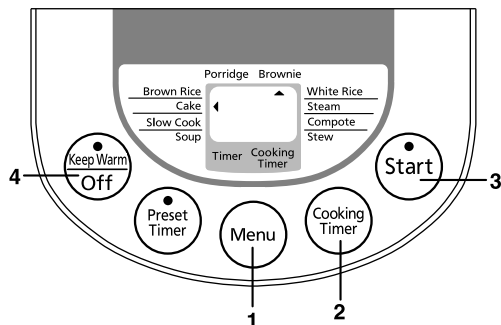
- Si vous souhaitez pré régler la minuterie pour la fonction Brown Rice (Riz Brun), référez-vous à "Utilisation de la minuterie" (Page 30).

La cuisson est terminée

Mélangez et aérez le riz.

- Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à usage multiple émet des bips et passe automatiquement à la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**. (Le voyant  s'éteint et le voyant  s'éclaire automatiquement).
- Toutefois, nous ne conseillons pas d'utiliser la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** car elle pourrait en affecter le goût. Appuyez sur le bouton  pour quitter la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** et débranchez la fiche d'alimentation.

Fonctions Cake / Brownie (Gâteau / Brownie)



■ Informations importantes


- Ne faites pas cuire plus de 1 660 g de mélange à gâteau.
- Le temps de cuisson dépend du volume et du type de gâteau.
- Protégez vos mains à l'aide de gants isothermes pour sortir le panier de cuisson.
- Le gâteau restera humide s'il est laissé à l'intérieur du panier de cuisson.
- Quelques taches d'huile peuvent rester dans le panier de cuisson après la cuisson. C'est tout à fait normal.

Préparatifs

- Préparez le mélange à gâteau en suivant les indications de votre recette.
- Enduisez le panier de cuisson de beurre ou de margarine pour faciliter le démoulage du gâteau.
- Versez le mélange à gâteau dans le panier de cuisson, puis égalisez-en la surface.

Operations (Cuisson avec la fonction Cake / Brownie (Gâteau / Brownie))


1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction Cake / Brownie (Gâteau / Brownie).

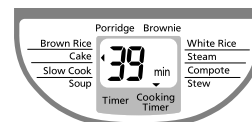
- Le voyant  se met à clignoter et la durée 40min (40 minutes) s'affiche sur l'afficheur ACL (il s'agit du temps de cuisson par défaut pour la fonction Cake (Gâteau)).

2 Appuyez sur le bouton pour régler le temps de cuisson de votre choix.




- Vous pouvez sélectionner le temps de cuisson :
Fonction gâteau : de 20 à 65 minutes (par incrément de 5 minutes).
Fonction brownie : de 1 à 20 minutes (par incrément d'une minute) et de 20 à 65 minutes (par incrément de 5 minutes).
- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres plus rapidement.

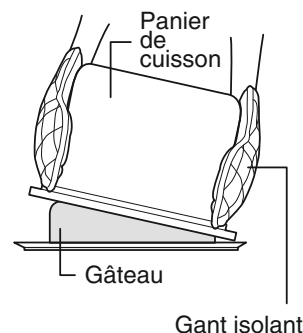
3 Appuyez sur le bouton .

- Le voyant  s'éclaire et la cuisson commence.
- L'afficheur ACL indique le temps restant par incrément d'une minute.

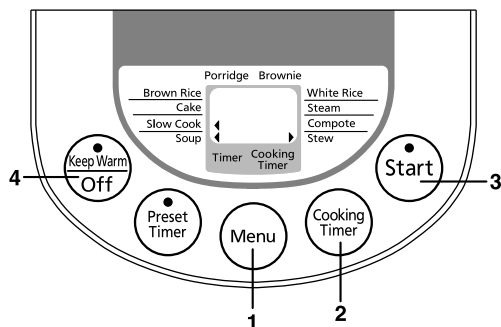


La cuisson est terminée

- Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à usage multiple émet des bips et passe automatiquement à la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**. (Le voyant  s'éteint et le voyant  s'éclaire automatiquement).
- Toutefois, nous ne conseillons pas d'utiliser la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** car elle pourrait en affecter le goût. Appuyez sur le bouton  pour quitter la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** et débranchez la fiche d'alimentation.
- Sortez le panier de cuisson de l'appareil, puis laissez-le refroidir pendant 2 à 3 minutes. Retournez ensuite le panier de cuisson sur un plateau ou sur une grille.
- Décorez la surface du gâteau selon vos préférences.



Fonctions Slow cook / Soup / Stew (Cuisson lente / Soupe / Ragoût)



■ Informations importantes


- L'ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson risque d'augmenter la quantité de condensation.
- Après chaque utilisation, retirez et nettoyez le capuchon d'échappement de la vapeur afin d'éviter la formation d'odeurs désagréables.

Préparatifs

- Placez tous les ingrédients dans le panier de cuisson.
- Fermez le couvercle extérieur.

Opérations (Cuisson avec la fonction Slow cook / Soup / Stew (Cuisson lente / Soupe / Ragoût))


1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction Slow cook / Soup / Stew (Cuisson lente / Soupe / Ragoût).

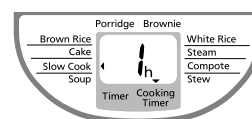
- Le voyant  se met à clignoter et la durée 1h (1 heure 0 minute) s'affiche sur l'afficheur ACL (il s'agit du temps de cuisson par défaut pour la fonction Slow cook / Soup / Stew (Cuisson lente / Soupe / Ragoût)).

2 Appuyez sur le bouton pour régler le temps de cuisson de votre choix.




- Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 à 12 heures (par incrément de 30 minutes).
- Maintenez la pression sur le bouton pour un défilement plus rapide.

3 Appuyez sur le bouton .

- Le voyant  s'éclaire et la cuisson commence.
- L'afficheur ACL affiche le temps restant par incrément de 30 minutes puis par incrément d'une minute lorsque le temps de cuisson est inférieur à 1 heure.

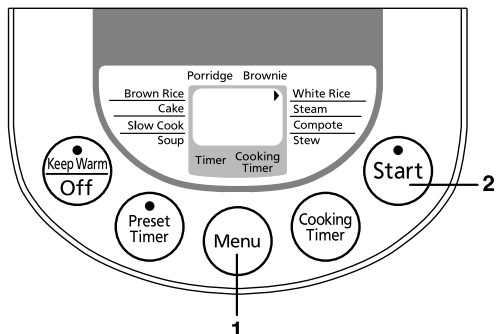


La cuisson est terminée

- Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à usage multiple émet des bips et passe automatiquement à la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**. (Le voyant  s'éteint et le voyant  s'éclaire automatiquement).
- Toutefois, nous ne conseillons pas d'utiliser la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** car elle pourrait en affecter le goût. Appuyez sur le bouton  pour quitter la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** et débranchez la fiche d'alimentation.

Fonctions

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



■ Informations importantes

- Une quantité d'eau ou de riz incorrecte peut entraîner un débordement de l'eau de cuisson du riz par le capuchon d'échappement de la vapeur.
- Les aliments risquent de ne pas cuire correctement si le couvercle extérieur est mal fermé.
- L'ouverture fréquente du couvercle extérieur après la cuisson peut générer un excédent d'eau et faire déborder le collecteur de condensation. L'utilisateur doit toujours le vider.
- Cette fonction convient également à la cuisson de riz mixte et de riz gluant.

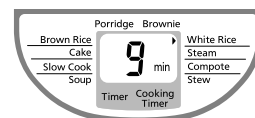
Opérations (Cuisson avec la fonction White Rice (Riz blanc))

1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction White Rice (Riz blanc).

- Le voyant clignote.

2 Appuyez sur le bouton .

- Le voyant s'éclaire et la cuisson commence.
- Un compte à rebours apparaît à l'afficheur ACL lorsque le temps restant atteint 9 minutes.



- Si vous souhaitez pré régler la minuterie pour la fonction White Rice (Riz blanc), référez-vous à "Utilisation de la minuterie" (Page 30).

La cuisson est terminée

Mélangez et aérez le riz.

- Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à usage multiple émet des bips et passe automatiquement à la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**. (Le voyant s'éteint et le voyant s'éclaire automatiquement).

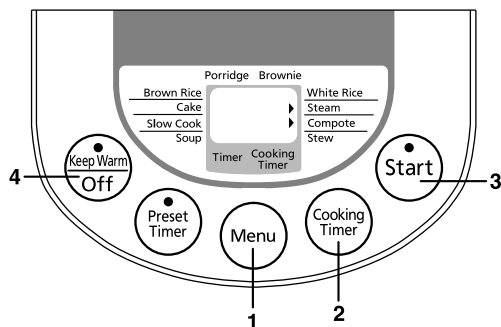
Maintien au chaud

- Lorsque la cuisson est terminée, toutes les fonctions passeront automatiquement à la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
- Vous pouvez maintenir le riz au chaud jusqu'à 12 heures, sans en affecter le goût ni produire d'étranges odeurs.
- Veuillez appuyer sur le bouton pour quitter la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**.


Menu	Maintien au chaud	Résultat après le maintien au chaud
White Rice (Riz blanc)		Pas de problème.
Brown Rice (Riz brun)	×	Affecte le goût ou produit une étrange odeur. La saveur peut être altérée.
Mixed Rice (Riz mixte)	×	
Sticky Rice (Riz gluant)	×	
Porridge (Gruau)	×	Peut devenir trop épais.
Cake / Brownie (Gâteau / Brownie)	×	Affecte le goût ou produit une étrange odeur.
Slow Cook / Soup / Stew (Cuisson lente / Soupe / Ragoût)	×	
Steam / Compote Vapeur / Compote	×	

: Peut être utilisé, × : Utilisation déconseillée

Fonctions Steam / Compote (Vapeur / Compote)



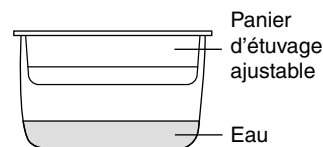
■ Informations importantes

- Pour faire cuire des aliments à la vapeur tout en faisant cuire du riz, sélectionnez la fonction White Rice (Riz blanc).
- Le temps de cuisson à vapeur doit être déterminé en fonction de la quantité d'eau présente dans le panier de cuisson. Adaptez la quantité d'eau au temps de cuisson requis.
- Une fois l'eau totalement évaporée, le cuiseur à usage multiple bascule automatiquement à la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
- Pour désactiver la fonction Steam (Vapeur) en cours, appuyez sur le bouton .






Préparatifs

- Ajoutez la quantité d'eau nécessaire.
- Placez les aliments à étuver dans le panier d'étuvage ajustable.
- Fermez le couvercle extérieur.
- Correspondance entre la quantité d'eau et le temps d'étuvage comme ci-dessous sert de guide pour réaliser une performance de cuisson satisfaisante.




Temps de cuisson	Quantité d'eau
Moins de 10 minutes	1 verre mesureur
10 ~ 30 minutes	2 verres mesureur
30 ~ 60 minutes	4 verres mesureur



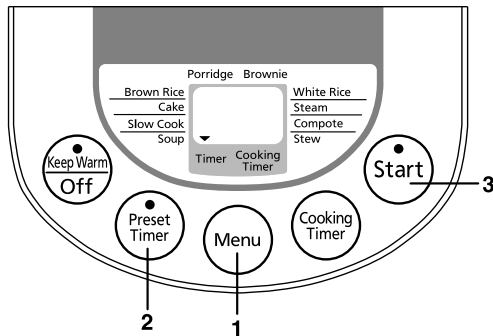
Opérations (Cuisson avec la fonction Steam / Compote (Vapeur / Compote))

- 1 Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la fonction Steam / Compote (Vapeur / Compote).
 - Le voyant  se met à clignoter et la durée **10min** (10 minutes) s'affiche sur l'afficheur ACL (il s'agit du temps de cuisson par défaut pour la fonction Steam / Compote (Vapeur / Compote)).
- 2 Appuyez sur le bouton  pour régler le temps de cuisson de votre choix.
 - Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 à 60 minutes (par incrément d'une minute).
 - Maintenez la pression sur le bouton pour un défilement plus rapide.
- 3 Appuyez sur le bouton .
 - Le voyant  s'éclaire et la cuisson commence.
 - Après ébullition de l'eau, l'afficheur ACL affiche le temps restant par incrément d'une minute.

La cuisson est terminée

- Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à usage multiple émet des bips et passe automatiquement à la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)**. (Le voyant  s'éteint et le voyant  s'éclaire automatiquement).
- Toutefois, nous ne conseillons pas d'utiliser la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** car elle pourrait en affecter le goût. Appuyez sur le bouton  pour quitter la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** et débranchez la fiche d'alimentation.

Utilisation de la minuterie




Le temps de pré-réglage est un compte à rebours.

- Le temps peut être prédéfini 13 heures à l'avance.

Exemple


Si vous avez réglé la minuterie sur une durée de

4H 30min, la cuisson cessera 4 heures et 30 minutes

après que vous avez appuyé sur le bouton .


Opérations

1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction.




- Le voyant  clignote.
- Fonctions applicables pour la cuisson contrôlée par minuterie et plages de durée recommandées.

Fonction	Minuterie (en heures)
White Rice (Riz blanc)	1 - 13
Brown Rice (Riz brun)	3 - 13
Porridge (Gruau)	1 - 13

2 Appuyez sur le bouton pour sélectionner le réglage de la minuterie.

- À la première pression sur le bouton  le réglage précédent de la minuterie s'affiche. La minuterie avancera par incrément de 30 minutes.
- Maintenez la pression sur le bouton pour un défilement plus rapide.

3 Appuyez sur le bouton .

- Le voyant  s'éteint et le voyant  s'éclaire.
- Lorsque la cuisson commence, le voyant  s'éteint et le voyant  s'éclaire.
- Le réglage de la minuterie ne peut être utilisé avec les fonctions suivantes:

Fonction
Cake / Brownie (Gâteau / Brownie)
Slow Cook / Soup / Stew (Soupe / Cuisson lente / Ragoût)
Steam / Compote (Vapeur / Compote)

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous de débrancher et de réaliser ces opérations une fois l'appareil refroidi.
- Les pièces doivent être nettoyées après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits tels que du benzène, des diluants, de la poudre à récurer ou des tampons en métal.

Boîtier / Couvercle extérieur / Boîtier supérieur

Essuyez avec un chiffon bien essoré.

- N'utilisez pas de détergent à vaisselle.

Panier de cuisson

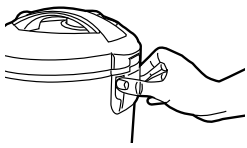
Lavez avec du détergent à vaisselle dilué et une éponge et essuyez la surface externe du panier de cuisson.

Capteur de température / Plaque chauffante


Si un résidu se colle au capteur de température / à la plaque chauffante, essuyez-le délicatement avec du papier de verre fin (grain 600). Essuyez ensuite avec un chiffon humide.

Collecteur de condensation


- Saisissez-le par les côtés, puis retirez-le / mettez-le en place dans le sens indiqué par les flèches.
- Retirez et lavez le collecteur de condensation après chaque utilisation.



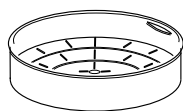
Accessoires



Verre mesureur



Cuillère à riz



Panier d'étuvage

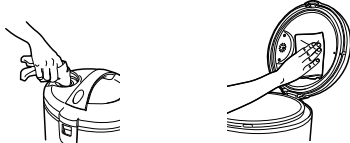
- Lavez avec un détergent à vaisselle dilué et une éponge.

Capuchon d'échappement de la vapeur

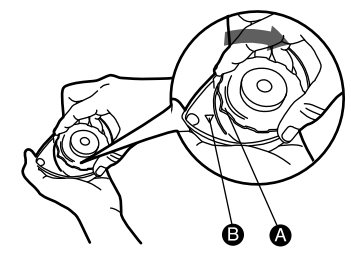
*** Ne retirez pas le capuchon d'échappement de la vapeur lorsque l'appareil est en marche.**

- **Retrait**
- ① Pour retirer le capuchon d'échappement de la vapeur, tirez-le hors de son support tel qu'indiqué sur l'illustration.
 - ② Retirez le support de soupape en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lavez-le, puis essuyez-le avec un chiffon humide.



- ③ Essuyez l'intérieur du trou avec un chiffon humide.
- 

- **Installation**
- ① Insérez le support de soupape dans le capuchon d'échappement de la vapeur en alignant le repère de la flèche du support **A** avec le capuchon **B** et tournez le support dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



- ② Insérez le capuchon d'échappement de la vapeur dans le trou situé sur le couvercle extérieur.

Cuisson du riz

Détails	Problèmes de cuisson					Problèmes de maintien au chaud			Pas d'alimentation	Production de bruits anormaux
	Trop dur	Cuisson insuffisante	Trop mou	Débordement d'eau	Riz brûlé au fond du panier de cuisson	Changement de couleur	Mauvaise odeur	Trop sec		
Mauvaise proportion riz et eau.	●	●	●	●	●			●	Retirez la fiche et vérifiez la prise murale.	Du bruit est émis car la surface extérieure du panier de cuisson est humide.
Mauvais rinçage du riz.				●	●	●	●			
Corps étrangers entre le panier de cuisson et la plaque chauffante.	●	●	●		●					
Cuisson avec beaucoup d'huile.	●	●			●	●	●			
Le riz a été maintenu au chaud pendant plus de 12 heures.						●	●	●		
Le couvercle extérieur n'est pas bien fermé.	●			●		●	●	●		
Le panier de cuisson n'est pas correctement lavé.					●		●			
Le cordon d'alimentation n'est pas bien raccordé à la prise murale.		●					●			

Cuisson de pâte à gâteau

Détails	Problèmes de cuisson de pâte à gâteau							Pas d'alimentation	Production de bruits anormaux	
	Gâteau pas cuit	Gâteau pas assez cuit	Gâteau humide	Gâteau collé au fond du panier de cuisson	Fond du gâteau brûlé	Gâteau non gonflé	Friable			
Trop grande quantité de pâte.	●	●							Retirez la fiche et vérifiez la prise murale.	Du bruit est émis car la surface extérieure du panier de cuisson est humide.
Pas assez mélangé avant la cuisson.				●	●		●			
Utilisé avec une pâte à gâteau non compatible.	●	●	●			●				
Utilisé avec une pâte à gâteau contenant trop de chocolat, de sucre ou de fruits.	●	●		●	●					
Couvercle extérieur non fermé pendant la cuisson.	●	●				●				
Corps étrangers entre le panier de cuisson et la plaque chauffante.	●	●	●		●	●				
Graissage au beurre ou à l'huile de cuisson insuffisant au fond du panier de cuisson.				●						
Gâteau laissé trop longtemps dans le panier de cuisson.			●		●					
Mixage inadéquat ou trop long.						●	●			
Mauvaise quantité d'ingrédients.		●			●	●	●			

Spécifications

N° de modèle		SR-TMJ181
Source d'alimentation		120 V ~ 60 Hz
Consommation électrique	En fonction Cuisson	670 W
	En fonction Maintien au chaud	108 W
Capacité	Riz blanc	3 - 10 verres mesureur
	Riz gluant	3 - 6 verres mesureur
	Riz mixte	3 - 8 verres mesureur
	Riz brun	3 - 7 verres mesureur
	Gruau	1 - 2 verres mesureur
	Cuisson lente / Soupe / Ragoût	1,1 - 3,2 L
	Gâteau / Brownie	1 660 g
Dimensions (Profondeur x Longueur x Hauteur) (environ)		274 x 275 x 276 mm
Poids (environ)		3,1 kg
Maintien au chaud		12 heures

- Pour le remplacement du cordon d'alimentation ou la réparation du produit, veuillez contacter un centre de service agréé Panasonic.

重要的保障措施

當使用電器時，應該始終遵循基本的安全預防措施，其中包括以下：

1. 閱讀所有的使用說明。
2. 勿觸摸熱面。應使用手柄或把手。
3. 為了防止觸電，勿將電源線、插頭或電器浸入水或其他液體中。
4. 當使用任何電器於小孩在場或近旁時，密切監督是必要的。
5. 在無使用和清洗之前，將插頭拔掉。待冷卻後，再換上或拆下零件。
6. 勿使用已損壞的電源線或插頭、已故障或有任何方式損壞的電器。
將電器送往鄰近的授權服務中心做檢查、維修或調整。
7. 使用不被電器製造商推薦的附加配件可能引起損害。
8. 請勿在戶外使用。
9. 請勿讓電源線吊在桌子或櫃檯的邊緣，或者觸碰熱面。
10. 請勿放置在或靠近熱瓦斯或電火爐或在加熱的烤爐裡。
11. 當移動內含熱油或熱液體的電器時，必須極度小心。
12. 時刻將電器插頭插入電器後，才將電源插頭插入牆上的插座。欲切斷電源，將任何控制關掉，然後從牆上插座拔出電源插頭。
13. 不要將電器使用於非指定的用途。
14. 本產品僅供家庭使用。

15. 保存這些說明。

注意：

- a. 短電源線（或可拆卸式的電源線）將被提供以減少因電源線過長引起的電源線糾纏或跳閘等危險。
- b. 電源線應被妥善佈置，以便不會懸垂過檯面或桌面而可以被小孩拉到或無意絆倒。
- c. 不建議使用延長電源線。



此電器具有極化插頭（其中一個插片是比另一個更寬）。為了減少觸電的危險，此插頭只能有一個方法插入極化插座。如果插頭不能完全插入插座，請倒轉插頭。如果它仍不適合，請聯繫專業電工。不要試圖以任何方式修改此插頭。

安全注意事項

必須遵循！

為了防止使用者或其他人員出現意外或人身傷害或出現財物損害，請遵循以下說明。

■ 錯誤操作可導致的損害級別如下圖所示。


 警告 表示嚴重人身傷亡。	 注意 表示人身傷害或財產損害的風險。
---	---

■ 符號分類及說明如下。


 此符號表示禁止。	 此符號表示必須遵循的要求。
--	---

警告


■ 電源線或電源插頭損壞，或電源插頭沒有緊固連接至插座時，請勿使用電器。

 (可能會因為短路而導致觸電或起火。)


■ 請勿在蒸氣帽或蓋口插入任何物體。

 特別是針或電線之類等金屬物體。
(可能會導致觸電或故障。)


■ 此電器不適合身體、感官思維有缺陷者或缺乏經驗與知識者使用(包括兒童)。除非他們的監護人給予他們關於電器的適當使用和監督與指示。必需監督兒童，以確保他們不會將電器當成玩具。

 (可能會導致燙傷或人身傷害。)

■ 請定期清潔電源插頭。

 (有污漬的電源插頭可能會因為潮濕而導致絕緣失效從而出現火警隱患。)
• 請拔出電源插頭，並用乾布擦拭。


■ 請勿損壞電源線或電源插頭。

 嚴厲禁止以下行為。

更改、放置在接近加熱元件附近的位置、彎曲、扭轉、拉伸、在上方放置較重物體及捆紮電線。(可能會因為短路而導致觸電或起火。)


• 若電源線損壞，則必須使用從製造商或服務代理處獲取的專用電線或部件予以更換。

■ 請勿將電器浸入水中或在電器上潑水。

 (可能會由於短路造成起火或出現觸電事故。)

• 若電器進水，請向授權經銷商諮詢處理事宜。

■ 請僅使用額定電流為 15 安倍及交流電壓為 220 伏特的插座。

 (在同一插座插入其他裝置可能會導致電氣過熱，造成火警隱患。)

• 請僅使用最低額定電流為 10 安培的延長電線。

■ 若出現異常情況或發生故障，請立即停止使用電器並拔出電源線。


 (可能會導致冒煙、起火或觸電。)

(如異常情況或故障)



- 電源插頭及電源線過熱。
- 電線源損壞或觸碰後出現電源故障。
- 主機身變形或過熱。
- 電器冒煙或發出燒焦味。
- 電器出現裂痕、鬆動或搖晃現象。
- 鑄封加熱器彎曲或內鍋變形。

→ 需要檢查或修理時請立刻向 Panasonic 授權服務中心諮詢。


■ 請勿用濕手插入或拔出電源插頭。

 (可能會導致觸電。)

■ 請勿將臉部靠近蒸氣帽，雙手請勿碰觸蒸氣帽。兒童應遠離蒸氣帽。


  蒸氣帽
(也可能會導致燙傷。)

■ 請勿修改、拆卸或修理此電器。

 (可能會導致起火、觸電或人身傷害。)

• 請向店鋪或授權經銷商修理部門諮詢。

■ 請緊固插入電器插頭及電源插頭。

 (否則可能會由於電器插頭或電源插頭周圍過熱而導致觸電或起火。)

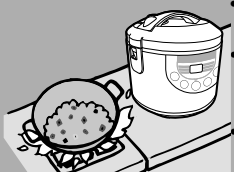
• 請勿使用損壞的電源插頭或鬆動的插座。

安全注意事項

必須遵循！

⚠ 注意

■ 請勿在以下地方使用電器。



- 可能會被水濺到或接近熱源的位置。(可能會由於短路造成起火或觸電事故。)
- 不穩固的表面或地毯、電熱毛毯、桌布(乙烯)或其他不耐高溫的物體之上。(可能會導致人身傷害、燙傷或起火。)
- 接近牆壁或傢俱。(可能會導致褪色或變形。)

■ 請勿在電器使用時或烹調後觸碰加熱元件。



特別是鑄封加熱器。
(也可能會導致燙傷。)

■ 電源插頭請勿接觸蒸氣，電源轉換插頭避免進水。



- 電源插頭接電時請勿接觸蒸氣。(可能會由於短路導致起火。)
- 使用帶滑動台的櫥櫃時，請將電器放置在電源插頭不會接觸蒸氣的位置。

■ 移動電器時請勿觸碰開蓋鈕。



(可能會導致外蓋開啟，造成燙傷。)

■ 拔出插頭時，請確保握緊電器插頭或電源插頭。



(否則可能會因為短路而導致觸電或起火。)

■ 請勿使用非此電器專用的電源線配件(電器插頭及電源插頭)。請勿轉換插頭。



(可能會導致觸、漏電及起火。)

■ 烹飪中打開子蓋時請小心謹慎。



(也可能會導致燙傷。)

■ 電器不使用時，請從插座拔出電源插頭。



(否則可能會由於絕緣損壞造成短路，從而導致觸電或起火。)

■ 加熱元件使用後仍有餘熱。請待電器冷卻後再清潔。



(觸碰高溫元件可能會導致燙傷。)

■ 請勿使用非指定內鍋。



(可能會由於過熱或故障導致燙傷或人身傷害。)

使用注意事項

請放入適量米及水，並根據操作說明正確選擇功能。

(以避免出現米水溢出、米飯不熟或米飯燒焦等問題。)

請勿在未放入內鍋的情況下，將烹調食材直接放入電器。未放入內鍋時，請勿烹調。

(以避免任何異物導致電器故障。)

避免在直射陽光下使用電器。
(以避免電器褪色。)

請勿將水濺到電源線插頭上。
(可能造成觸電。)

使用電器之前，應先取出內鍋及鑄封加熱器間的防鏽紙。

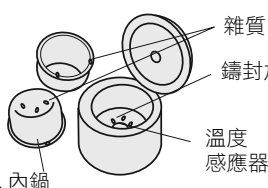
(以避免烹調效果不佳或起火。)

電器使用時，請勿覆蓋清潔布或其他物體在外蓋上。

(以避免外蓋變形、褪色或故障。)

請勿使用任何金屬物體鏟出米飯。
(以避免刮傷內鍋塗層及導致塗層剝落。)

請確保內鍋、鑄封加熱器及溫度感應器沒有殘留米飯等雜質。



- 請勿傾斜或倒置電器。
- 清潔之前，請先關閉電源開關並拔出電源插頭。

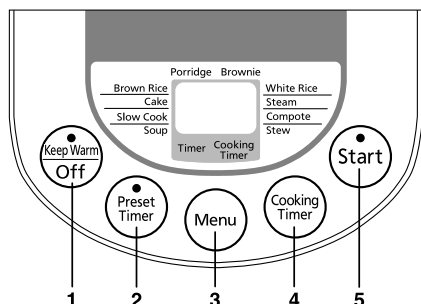
蒸氣套溢出米水時，請立即拔出電源插頭以斷開電源。用乾布清潔電源插頭及電器插頭上的米水後，再重新使用。

此電器僅限家庭使用。請勿將電器用於任何商業或工業目的，也勿用於烹調以外的其他目的。

如果在操作電器過程中出現電源故障，則可能會影響烹調效果。

部件名稱

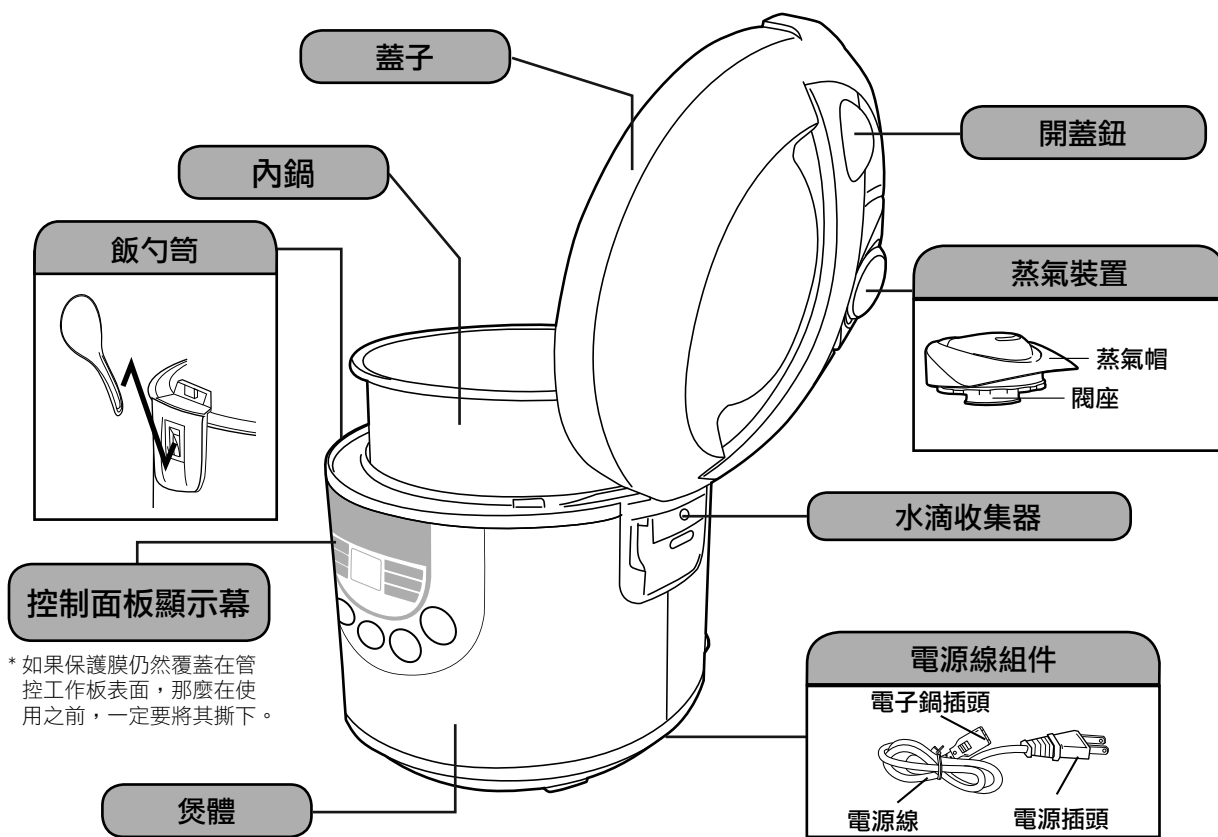
顯示幕



按下此按鈕：

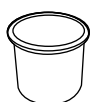
1. 取消之前的操作，或顯示保溫功能。
2. 預設預約
3. 選擇烹飪功能
4. 設定烹調時間
5. 開始烹調。

部件名稱



* 如果保護膜仍然覆蓋在管控工作板表面，那麼在使用之前，一定要將其撕下。

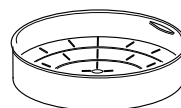
配件



量杯
(約 180 mL)



飯勺子

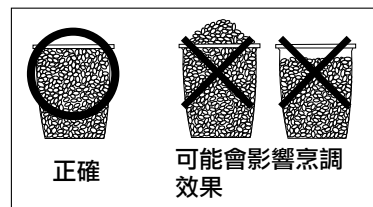


蒸籠

準備事項

1 使用隨附量杯量米。

- 量杯容量約為 180 mL。
- 如欲了解一次性可烹調的最大飯量，請參閱第 47 頁的技術規格章節。

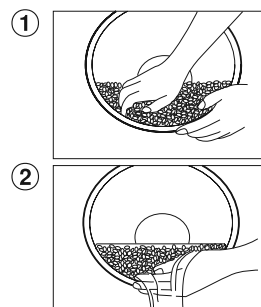


2 洗米，直至洗米水變得較為清澈。

- 用大量清水快速洗米，換水時輕輕攪動米以進行清洗。
- 重複數次(洗米→倒水)，直至洗米水變得較為清澈。

注意

- 為了避免刮傷內鍋表面的不粘塗層，請勿使用內鍋洗米。
- 徹底清洗米。否則可能會出現鍋巴，殘留米糠可能會影響米飯口感。



3 往內鍋內加入洗過的米或其他食材。

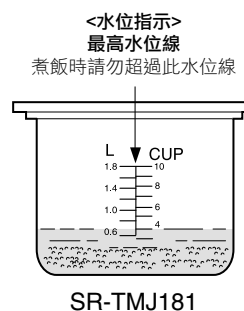
- 按照以下方法利用內鍋上的水位線測量水量。

功能	白米	糙米	混合米	糯米	稀飯
大米 (杯)	水位線 (CUP)* ¹				水位線 (L)* ²
½	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	0.8
1½	-	-	-	-	1.2
2	-	-	-	-	1.4
3	3	3	3+¾	3	-
4	4	4	4+¾	4	-
5	5	5	5+¾	5	-
6	6	6	6+¾	6	-
7	7	7	7+¾	-	-
8	8	-	8+¾	-	-
9	9	-	-	-	-
10	10	-	-	-	-

*¹ 根據內鍋中標上“CUP”字眼的水位。

*² 根據內鍋中標上“L”字眼的水位。

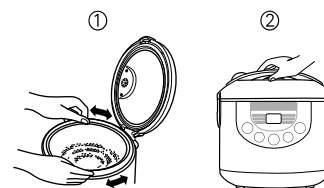
- 擦乾內鍋表面。內鍋表面有水分可能會導致烹調時發出異響。內鍋及鑄封加熱器間若有任何雜質，則可能會損壞電子鍋。
- 在上述表中所示的水位數據僅為近似值。如飯太硬或太軟，請根據個人口味調整水量。



準備事項

4 將內鍋放入主機，蓋上外蓋。

- ① 為了讓內鍋底部緊密貼合鑄封加熱器，請將內鍋沿箭頭方向旋轉 2 至 3 次。請檢查蒸汽帽是否已正確放置（第 47 頁）。
- ② 關上蓋子，直至扣緊。

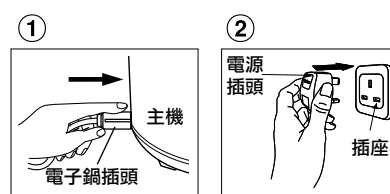


注意

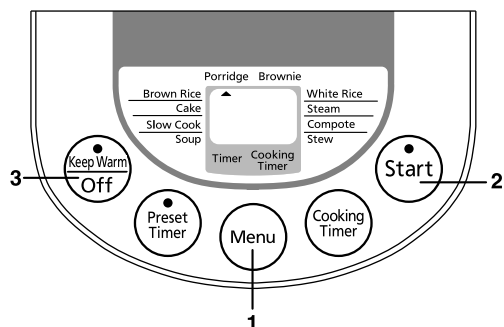
- 若蓋子沒有扣緊，烹煮會受影響。
- 當電子鍋使用中，請勿打開蓋子。

5 連接插頭。

- ① 請先將電子鍋插頭插入主機。
- ② 然後連接電源插頭。確保兩個插頭連接緊固。



功能 稀飯




■ 重要資訊


- 加入太多的水或米可能導致米湯從蒸汽帽溢出。
- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 如果稀飯在保溫功能中的時間過長，可能會變得濃稠。
- 每次使用完畢后，須取下蒸汽帽并清洗乾淨，以免存在異物。

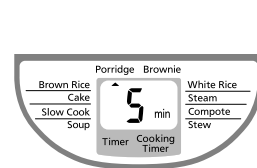
操作 (使用稀飯功能烹調。)

1 按下 按鈕以選擇稀飯功能。

-  指示燈閃爍。




2 按下 按鈕。

-  指示燈亮起，開始烹調。
- 當剩餘時間達到 5 分鐘時，剩餘時間的計數器就會顯示在液晶顯示幕。

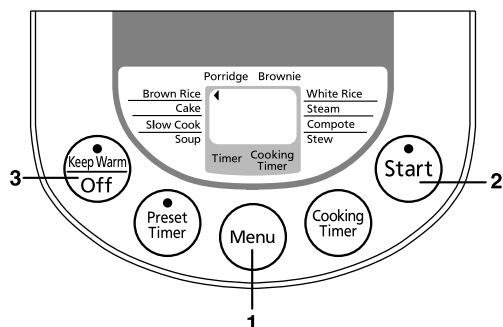


- 如需預設稀飯的預約時間，請參閱「使用預約」（第 46 頁）。

烹調結束

- 烹調結束時，電子鍋會發出“嗶嗶”聲，且會自動切換至保溫功能。（ 指示燈熄滅， 指示燈自動亮起。）
- 但是我們並不建議使用保溫功能，因為此功能可能會使稀飯過稠。按下  按鈕以結束保溫功能及拔出電源插頭。

功能 糙米



■ 重要資訊

- 加入太多的水或米可能導致米湯從蒸汽帽溢出。
- 切勿使用 保溫功能蒸煮糙米，因為可能會影響 口味。
- 糙米不宜煮熟。在蒸煮過正中，糙米應先浸泡約 1 小時，從而使稻粒能吸收足夠的水，以達到滿意的蒸煮效果。
- 蒸煮后頻繁打開外蓋可能會產生多餘水分，並使得凝結水收集器溢出。使用者應隨時將其清空。

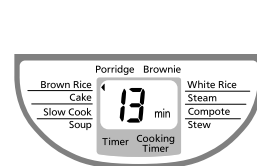
操作 (使用糙米功能烹調。)

1 按下 **Menu** 按鈕以選擇糙米功能。

- **Start** 指示燈閃爍。

2 按下 **Start** 按鈕。

- **Start** 指示燈亮起，開始烹調。
- 當剩餘時間達到 13 分鐘時，剩餘時間的計數器就會顯示在液晶顯示幕。



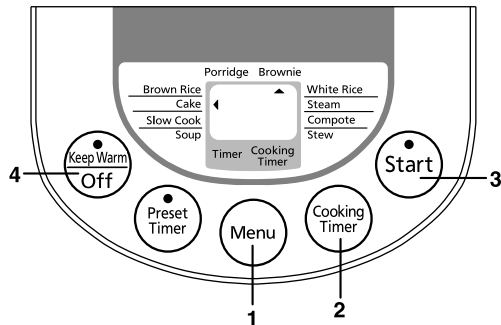
- 如需預設糙米的預約時間，請參閱「使用預約」(第 46 頁)。

烹調結束

將米飯攪鬆。

- 烹調結束時，電子鍋會發出“嗶嗶”聲，且會自動切換至**保溫**功能。(**Start** 指示燈熄滅， **Keep Warm Off** 指示燈自動亮起。)
- 但是我們並不建議使用**保溫**功能，因為此功能可能會影響口感。按下 **Keep Warm Off** 按鈕以結束**保溫**功能及拔出電源插頭。

功能 蛋糕 / 布朗尼



■ 重要資訊


- 蒸煮的蛋糕粉應不超過 1,660 克。
- 蒸煮時間視乎蛋糕的體積和類型。
- 取出內鍋時，請戴上廚房手套。
- 若將蛋糕長時間留在內鍋，蛋糕可能會變潮。
- 蒸煮後，油污可能殘留在內鍋。這很正常。

準備事項

- 根據您的食譜準備蛋糕粉。
- 在內鍋塗一層牛油或植物油，方便從內鍋取出蛋糕（不粘鍋）。
- 將蛋糕粉倒入內鍋并撫平。

操作（使用蛋糕 / 布朗尼功能烹調。）


1 按下 按鈕以選擇蛋糕 / 布朗尼功能。

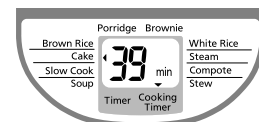
-  指示燈閃爍和 40min（40 分鐘）顯示在液晶顯示幕（蛋糕 / 布朗尼功能的預設時間）。

2 按下 按鈕以設定所需烹調時間。




- 可設烹調時間為
蛋糕功能：20 至 65 分鐘（每按一次增加 5 分鐘）。
布朗尼功能：從 1 到 20 分鐘（每按一次按鈕，時間增加 1 分鐘）和 20 至 65 分鐘（每按一次增加 5 分鐘）。
- 按住按鈕可快速設定時間。

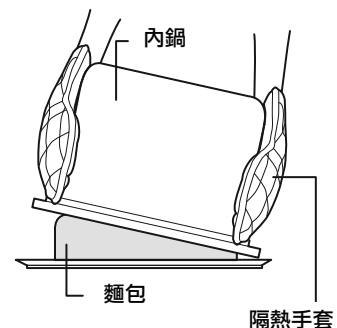
3 按下 按鈕。

-  指示燈亮起，開始烹調。
- 液晶顯示幕會按每次遞減 1 分鐘顯示剩餘的時間。

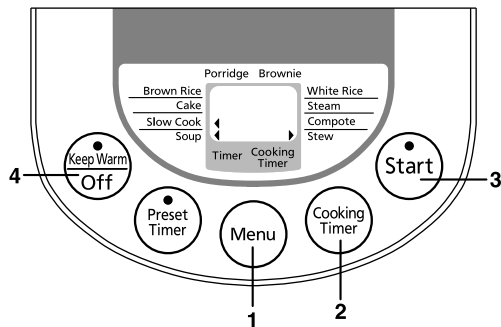


烹調結束

- 烹調結束時，電子鍋會發出“嗶嗶”聲，且會自動切換至保溫功能。（ 指示燈熄滅， 指示燈自動亮起。）
- 但是我們並不建議使用保溫功能，因為此功能會影響口感。按下  按鈕以結束保溫功能及拔出電源插頭。
- 取出內鍋（請使用隔熱手套，以避免燙傷），冷卻 2 至 3 分鐘。然後將內鍋倒置在托盤或烤架上。
- 按你的喜好裝飾蛋糕。



功能 燉煮 / 煲湯 / 燉



■ 重要資訊


- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 每次使用完畢後，須取下蒸汽帽并清洗乾淨，以免存在異物。

準備事項

- 請將所有食材放入內鍋。
- 蓋上外蓋。

操作 (使用燉煮 / 煲湯 / 燉功能烹調。)


1 按下 按鈕以選擇燉煮 / 煲湯 / 燉功能。

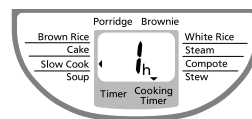
-  指示燈閃爍和 1h (1 小時 0 分鐘) 顯示在液晶顯示幕 (燉煮 / 煲湯 / 燉功能的預設時間)。

2 按下 按鈕以設定所需烹調時間。




- 可設烹調時間為 1 至 12 小時 (每按一次增加 30 分鐘)。
- 按住按鈕可快速設定時間。

3 按下 按鈕。

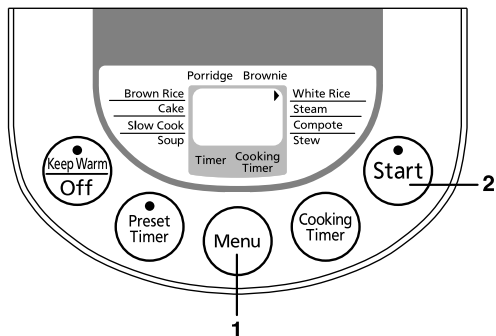
-  指示燈亮起，開始烹調。
- 液晶顯示幕會按每次遞減 30 分鐘顯示剩餘的時間。當烹調時間少於 1 小時時，液晶顯示幕會按每次遞減 1 分鐘顯示剩餘的時間。



烹調結束

- 烹調結束時，電子鍋會發出“嗶嗶”聲，且會自動切換至保溫功能。( 指示燈熄滅，  指示燈自動亮起。)
- 但是我們並不建議使用保溫功能，因為此功能可能會影響口感。按下  按鈕以結束保溫功能及拔出電源插頭。

功能 白米・保溫



重要資訊

- 加入太多的水或米可能導致米湯從蒸汽帽溢出。
- 如果蓋子沒有牢固關閉，可能會影響蒸煮。
- 蒸煮后頻繁打開外蓋可能會產生多餘水分，并使得凝結水收集器溢出。使用者應隨時將其清空。
- 此功能也適用於混合米和糯米烹飪。

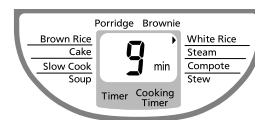
操作 (使用白米功能烹調。)

1 按下 **Menu** 按鈕以選擇白米功能。

- **Start** 指示燈閃爍。

2 按下 **Start** 按鈕。

- **Start** 指示燈亮起，開始烹調。
- 當剩餘時間達到 9 分鐘時，剩餘時間的計數器就會顯示在液晶顯示幕。



- 如需預設白米的預約時間，請參閱「使用預約」(第 46 頁)。

烹調結束

將米飯攪鬆。

- 烹調結束時，電子鍋會發出“嗶嗶”聲，且會自動切換至**保溫**功能。(**Start** 指示燈熄滅， **Keep Warm Off** 指示燈自動亮起。)

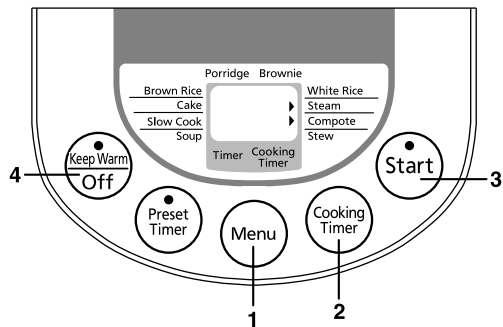
保溫

- 烹調結束時，所有功能會自動切換至**保溫**功能。
- 米飯最多可**保溫** 12 小時，以免影響口感或產現異味。
- 如果你想退出**保溫**模式，請按 **Keep Warm Off** 鍵。

菜單	保溫	保溫后的結果
白米 (White Rice)	○	沒問題。
糙米 (Brown Rice)	×	影響口感或產生異味。可能會影響口味。
混合米 (Mixed Rice)	×	
糯米 (Sticky Rice)	×	
稀飯 (Porridge)	×	可能會過稠。
蛋糕 / 布朗尼 (Cake / Brownie)	×	影響口感或產生異味。
燉煮 / 煲湯 / 燉 (Slow Cook / Soup / Stew)	×	
蒸煮 / 果泥 (Steam / Compote)	×	

○：可用於， ×：不建議使用

功能 蒸煮 / 果泥



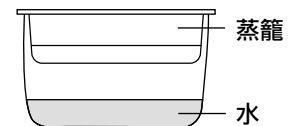
■ 重要資訊

- 同時蒸食物和煮米飯時，請選擇白米功能。
- 蒸煮時間視乎內鍋中的水量決定。請根據所需時間調節水量。
- 水分完全蒸發後，電子鍋會自動切換至保溫功能模式。
- 如果您在蒸煮過程中停止蒸煮功能，請按 按鈕。

準備事項

- 加入所需水的量。
 - 將要蒸煮的食物放入蒸籠中。
 - 蓋上蓋子。
- 水量與蒸煮時間的對應表 作為一個準則達到令人滿意的烹飪性能。

烹調時間	水量
少於 10 分鐘	1 量杯
10 ~ 30 分鐘	2 量杯
30 ~ 60 分鐘	4 量杯



操作 (使用蒸煮 / 果泥 功能烹調。)

1 按下 按鈕以選擇蒸煮 / 果泥功能。

- 指示燈閃爍和 10min (10 分鐘) 顯示在液晶顯示幕 (蒸煮 / 果泥功能的預設時間)。

2 按下 按鈕以設定所需烹調時間。

- 可設烹調時間為 1 至 60 分鐘 (每按一次增加 1 分鐘)。
- 按住按鈕可快速設定時間。

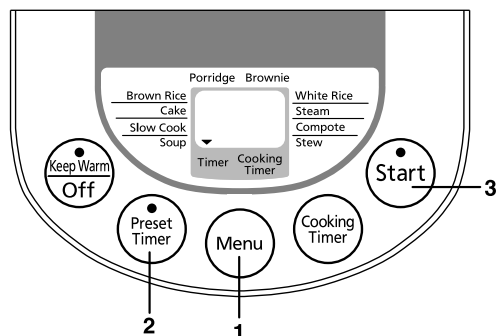
3 按下 按鈕。

- 指示燈亮起，開始烹調。
- 水煮沸後，液晶顯示幕會按每次遞減 1 分鐘顯示剩餘的時間。

烹調結束

- 烹調結束時，電子鍋會發出“嗶嗶”聲，且會自動切換至保溫功能。(指示燈熄滅， 指示燈自動亮起。)
- 但是我們並不建議使用保溫功能，因為此功能會影響口感。按下 按鈕以結束保溫功能及拔出電源插頭。

使用預約



預設時間為倒計時。


- 預設時間可提前 13 小時。

示例

若預設時間設定為 **4H 30min**，則烹調將於按下  按鈕後 4 小 30 分鐘完成。


操作

1 按下 按鈕以選擇功能。





-  指示燈閃爍。
- 預約的可用功能和推薦的時間設定範圍。

功能	計時器 (小時)
白米 (White Rice)	1 - 13
糙米 (Brown Rice)	3 - 13
稀飯 (Porridge)	1 - 13

2 按下 按鈕以選擇預約設定。

- 首次按下  按鈕時，之前的預約設定會顯示出來。
- 每按預約，時間會增加 30 分鐘。
- 按住按鈕可快速設定時間。

3 按下 按鈕

-  指示燈會熄滅， 指示燈亮起。
- 開始烹調時， 指示燈會熄滅， 指示燈會亮起。
- 以下功能無法使用預約設定：

功能
蛋糕 / 布朗尼 (Cake / Brownie)
燉煮 / 煲湯 / 燉 (Slow Cook / Soup / Stew)
蒸煮 / 果泥 (Steam / Compote)

清潔及維護

- 請務必在電子鍋冷卻後，先拔出電源插頭，再進行清潔和保養。
- 每次使用後都需清洗部件。
- 請勿使用汽油、天拿水、去污粉或金屬洗滌器等用品。

煲體 / 蓋子 / 頂架

- 使用擰乾的濕布擦拭。
- 請勿使用餐具洗滌劑。

內鍋

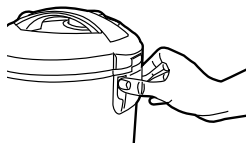
- 使用稀釋的餐具洗滌劑和海綿清洗，拭擦內鍋的外表面。

溫度感應器 / 鑄封加熱器

- 若有物體卡在溫度感應器 / 鑄封加熱器上，請使用砂紙輕輕磨掉（約 # 600）。然後使用擰乾的濕布擦拭。

水滴收集器

- 抓住兩側，並按照箭頭所示方向拆卸 / 安裝。
- 每次使用完畢後，都要拆下水滴收集器，清空積水。



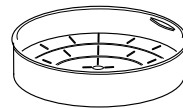
配件



量杯



飯勺子



蒸籠

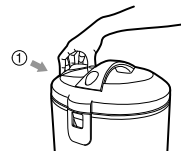
- 使用稀釋的餐具洗滌劑和海綿清洗。

蒸氣裝置

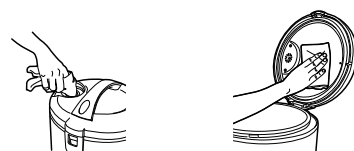
* 使用電子鍋時，請不要取出蒸氣裝置。

■ 拆除

- ① 找下蒸氣裝置，按如圖所示進行清潔。
- ② 由右至左拆除閥壓帽。用濕布擦。

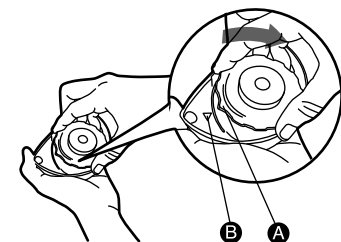


- ③ 用濕布擦拭孔的內側。



■ 安裝

- ① 將閥座 A 的活栓插入蒸氣帽 B 的細槽之中，並將其從左往右轉動，直到安裝妥當為止，從而閥座插入蒸氣裝置。



- ② 將蒸氣裝置放入蓋孔中。

故障排除

請檢查以下項目

烹調米飯

詳情	烹調問題					保溫問題			沒有電源	發出異響
	米飯過硬	米飯煮不熟	米飯過軟	溢水	內鍋底部米飯燒焦	變色	臭味	過乾		
米與水的比例有誤。	●	●	●	●	●			●	拔出插頭並檢查插座。	內鍋沾水導致發出聲音。
洗米方式不當。				●	●	●	●			
內鍋及鑄封加熱器間有雜質。	●	●	●		●					
使用大量油進行烹調。	●	●			●	●	●			
米飯保溫時間已經超過 12 小時。						●	●	●		
蓋子沒有緊固關閉。	●			●		●	●	●		
內鍋沒有充分清洗。					●		●			
電源線沒有緊固連接插座。		●					●			

蛋糕烘培

詳情	蛋糕烘培問題							沒有電源	發出異響
	蛋糕不成形	蛋糕不熟	蛋糕水分過多	蛋糕黏住內鍋底部	蛋糕底部燒焦	蛋糕不膨脹	蛋糕易碎		
麵團量過多。	●	●						拔出插頭並檢查插座。	內鍋沾水導致發出聲音。
烘培前沒有充分攪拌混合物。				●	●		●		
使用不合適的蛋糕材料。	●	●	●			●			
使用含有過多巧克力、糖或水果食材的蛋糕材料。	●	●		●	●				
烘培時沒有關緊蓋子。	●	●				●			
內鍋及鑄封加熱器間有雜質。	●	●	●		●	●			
內鍋底部沒有塗上足夠的牛油或食用油。				●					
蛋糕過久放置在內鍋。			●		●				
攪拌不當或攪拌時間過久。						●	●		
食材數量不當。		●			●	●	●		

技術規格

型號	SR-TMJ181	
電源	120 V ~ 60 Hz	
耗電量	使用烹調功能時	670 W
	使用保溫功能時	108 W
烹調容量	白米	3 - 10 量杯
	糯米	3 - 6 量杯
	混合米	3 - 8 量杯
	糙米	3 - 7 量杯
	稀飯	1 - 2 量杯
	燉煮	1,1 - 3,2 升
	蛋糕	1660 克
尺寸 (寬 x 長 x 高) (大約)	274 x 275 x 276 毫米	
重量 (大約)	3,1 公斤	
保溫	12 小時	

- 若要了解電源線更換及產品修理事宜，請與 Panasonic 授權服務中心聯絡。

중요한 안전 장치

전자제품 사용 시 아래와 같이 기본 안전을 위한 예방책을 따라야 합니다.

1. 지침을 빠짐없이 읽으십시오.
2. 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 쥐는 곳이나 손잡이를 이용하십시오.
3. 정전기 위험이 있으므로 코드, 플러그 또는 전기배선을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
4. 어린이 옆이나 근처에서 제품을 사용할 때는 보호자가 철저하게 감시해야 합니다.
5. 사용하지 않거나 세척할 때는 반드시 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오. 제품이 충분히 식은 후에 부품을 장착하거나 분리하십시오.
6. 코드 또는 플러그가 손상되었거나 제품이 오작동하거나 어떤 식으로든 손상된 경우에는 제품을 작동하지 마십시오. 가까운 공인 서비스 센터로 제품을 보내 점검, 수리 또는 조정하십시오.
7. 제품 제조업체에서 권장하지 않는 액세서리를 사용할 경우 부상을 입을 수 있습니다.
8. 야외에서 사용하지 마십시오.
9. 테이블 또는 카운터 가장자리에 코드를 걸쳐놓거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
10. 고온 가스 또는 전기 난로 위 또는 옆, 고온 오븐 안에 제품을 두지 마십시오.
11. 제품에 뜨거운 기름이나 기타 뜨거운 액체가 담겨 있을 때는 특히 주의해서 옮기십시오.
12. 항상 플러그를 먼저 본체에 연결한 다음 콘센트에 연결하십시오. 플러그를 분리하려면 컨트롤을 “off”로 전환한 다음 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.
13. 지정된 용도 외에는 제품을 사용하지 마십시오.
14. 본 제품은 가정용으로만 사용해야 합니다.

15. 사용설명서를 잘 보관해 두십시오.

주의 :



- a. 코드가 엉키거나 긴 코드에 걸려 넘어지는 것을 방지하기 위해 짧은 전원공급 코드(또는 탈착식 전원공급 코드)가 제공됩니다.
- b. 더 긴 탈착식 전원공급 코드 또는 연장 코드도 제공되나 사용하실 때 주의를 기울이십시오.
- c. 더 긴 탈착식 전원공급 코드 또는 연장 코드를 사용하는 경우

본 제품은 편광 플러그(한쪽의 블레이드가 다른 쪽보다 넓은)를 사용합니다. 감전의 위험을 줄이기 위해 이 플러그는 편광 콘센트에 한쪽 방향으로만 연결하도록 되어 있습니다. 플러그가 콘센트에 완전히 들어가지 않을 경우 플러그를 반대 방향으로 연결하십시오. 그래도 맞지 않으면 전기 전문가에게 문의하십시오. 어떤 식으로든 플러그를 수정하지 마십시오.

안전 예방책 반드시 따라야 합니다!

사용자와 다른 사람이 사고 또는 부상을 당하거나 재산 피해를 입지 않도록 다음 지침을 준수해 주십시오.

■ 다음 도표는 잘못된 사용으로 인해 발생하는 피해의 정도를 표시한 것입니다.


	경고 이 표시는 사망이나 중상을 유발할 수 있는 위험을 나타냅니다.		주의 이 표시는 부상 또는 재산 피해를 유발할 수 있는 위험을 나타냅니다.
---	--	---	--

■ 기호는 다음과 같이 분류되며 아래에 설명이 함께 나와 있습니다.

  	이러한 기호는 금지된 사항을 나타냅니다.		이 기호는 반드시 준수해야 하는 요구사항을 나타냅니다.
---	------------------------	---	--------------------------------


경고

■ 전원 코드 또는 전원 플러그가 손상되었거나 전원 플러그가 전원 콘센트에 느슨하게 연결되어 있을 경우 제품을 사용하지 마십시오.


 (감전, 합전 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

■ 증기구나 본체의 등에 이물질을 질러 넣지 마십시오.


특히 핀 또는 철사와 같은 금속 물질을 넣지 마십시오. (감전 또는 오작동을 일으킬 수 있습니다.)



■ 신체, 감각 또는 정신 능력이 떨어지거나 경험 및 지식이 없는 사람(어린이 포함)은 본 제품을 사용할 수 없으며, 이들의 안전을 책임지는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지도하는 경우에 한해서만 제품을 사용할 수 있습니다. 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.


 (화상 또는 부상을 입일 수 있습니다.)

■ 전원 플러그를 정기적으로 청소하십시오.

 (오염된 전원 코드는 습기로 인해 절연 성능이 떨어지므로 화재가 발생할 수 있습니다.)

- 전원 플러그를 뽑고 마른 천으로 닦으십시오.


■ 전원 코드 또는 전원 플러그를 손상시키지 마십시오.

 다음과 같은 행동은 엄격하게 금지됩니다.

코드를 수정하거나, 발열체 근처에 두거나, 구부리거나, 꼬거나, 당기거나, 무거운 물체를 올려 놓거나, 다발로 묶지 마십시오 (감전, 합전 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다.)


- 전원공급 코드가 손상된 경우 위험을 피하기 위해 제조업체, 서비스 담당자 또는 유사한 자격을 갖춘 사람이 교체해야 합니다.

■ 제품을 울에 담그거나 제품에 물을 튀기지 마십시오.

 (합선 또는 감전이 발생할 수 있습니다.)


- 제품 안에 물이 들어간 경우 공인대리점에 문의하십시오.

■ 정격 15 암페어와 교류 전압이 120V 인 전원 콘센트만 사용하십시오.

 (다른 장치를 동일한 콘센트에 연결하면 전기 과열로 화재가 발생할 수 있습니다.)

- 최소 정격이 10암페어인 연장코드만 사용하십시오..


■ 비정상적인 증상이 나타나거나 고장 난 경우 제품 사용을 즉시 중단하고 전원 커넥터를 분리하십시오.

 (연기, 화재 또는 감전의 원인이 될 수 있습니다.)


- 전원 플러그와 전원 코드가 비정상적으로 뜨겁습니다.
- 전원 코드가 손상되었거나 만졌을 때 정전이 발생했습니다.
- 본체가 변형되었거나 비정상적으로 뜨겁습니다.
- 본체에서 연기 또는 타는 냄새가 납니다.
- 제품에 균열, 헐거운 부분 또는 진동이 있습니다.
- 열판이 휘어지거나 내솔이 변형되었습니다.


→ Panasonic 공인 서비스 센터에 연락해 검사를 요청하고 즉시 수리하십시오.

■ 젖은 손으로 플러그를 꽂거나 뽑지 마십시오.


 (감전될 수 있습니다.)

■ 스마트 캡에 얼굴을 가까이 대거나 스마트 캡을 손으로 만지지 마십시오. 스마트 캡이 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 제품을 두십시오.

 스마트 캡


(화상을 입을 수 있습니다.) 

■ 본 제품을 변경, 분해 또는 수리하지 마십시오.

 (화재, 감전 또는 부상의 원인이 될 수 있습니다.)

- 판매점 또는 공인 대리점의 수리부서에 문의하십시오.

■ 전원 플러그를 단단히 끼우십시오.

 (그렇지 않으면 전원 플러그 주변에서 열이 발생해 감전 및 화재로 이어질 수 있습니다.)

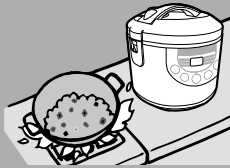
- 파손된 전원 플러그 또는 헐거운 전원 콘센트를 사용하지 마십시오.

안전 예방책

반드시 따라야 합니다!

⚠ 주의

■ 다음과 같은 장소에서 제품을 사용하지 마십시오.



- 울이 튀거나 근처에 열원이 있는 장소 (감전, 합선 또는 화재의 원인이 될 수 있습니다.)
- 불안정한 표면, 카페트, 전기매트, 식탁보 (에틸렌 플라스틱) 또는 기타 내열성이 약한 물체 위.
- 벽 또는 가구 근처 (변색되거나 변형될 수 있음.)

■ 장치를 사용하는 도중 또는 취사 후에 발열 부품을 만지지 마십시오.



특히 열판은 지정된 열판을 사용하십시오. (화상을 입을 수 있습니다.)

■ 전원 플러그를 증기에 노출시키지 마십시오.



- 전원 플러그가 연결되어 있을 때 증기에 노출시키지 마십시오. (합선 또는 화재가 발생할 수 있습니다.) 슬라이딩 테이블이 있는 캐비닛을 사용할 경우 전원 플러그가 증기에 노출되지 않는 곳에서 제품을 사용하십시오.

■ 제품을 운반할 때 후크버튼을 만지지 마십시오.



(외부 뚜껑이 열려 화상을 입을 수 있습니다.)

■ 전원 플러그를 뽑을 때는 전원 플러그를 잡으십시오.



(그렇지 않으면 감전 또는 합선이 발생해 화재로 이어질 수 있습니다.)

■ 본 제품에 사용하도록 지정되지 않은 전원 코드 (제품 플러그 및 전원 플러그용) 를 사용하지 마십시오. 양도하지 마십시오.



(감전, 누출 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

■ 조리하는 동안 외부 뚜껑 열 때 주의해야 합니다.



(화상을 입을 수 있습니다.)

■ 제품을 사용하지 않을 때는 전원 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으십시오.



(그렇지 않으면 절연 열화로 인한 합선으로 감전 또는 화재가 발생할 수 있습니다.)

■ 제품을 청소하기 전에 충분히 식히십시오.



(뜨거운 부품을 만질 경우 화상을 입을 수 있습니다.)

■ 지정된 내솥 이외의 다른 내솥을 사용하지 마십시오.



(과열 또는 오작동으로 인해 화상 및 부상을 입을 수 있습니다.)

사용 예방책

쌀과 물의 양을 올바르게 맞춰서 넣고 사용설명서에 따라 기능을 올바르게 선택하십시오 (밥동이 넘치거나 밥이 설익거나 타는 것을 방지할 수 있습니다.)

내솥을 넣지 않은 상태에서 취사할 재료를 제품 안에 바로 넣지 마십시오. (불순물로 인해 제품이 고장 나는 것을 방지할 수 있습니다.)

직사광선이 비치는 곳에서 제품을 사용하지 마십시오. (변색을 방지할 수 있습니다.)

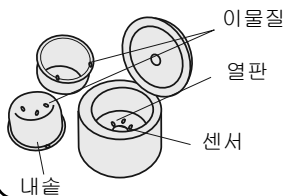
물 유출시키지 말라 전원 코드 세트의 전원 플러그. (감전 될 수 있습니다.)

제품을 사용하기 전에 내솥과 열판 사이에 변색 방지 용지를 넣으십시오. (취사가 제대로 되지 않거나 화재가 발생하는 것을 방지할 수 있습니다.)

제품을 사용하고 있을 때 천이나 기타 물체로 외부 뚜껑을 덮지 마십시오. (외부 뚜껑의 변형 및 변색 또는 고장을 방지할 수 있습니다.)

금속 물질을 사용해 밥풀을 제거하지 마십시오. (내솥의 코팅이 긁혀 벗겨지는 것을 방지할 수 있습니다.)

항상 내솥, 열판, 온도 센서에서 밥풀과 같은 이물질을 제거하십시오.



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

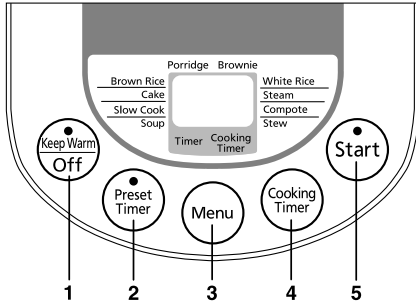
증기컵에서 밥물이 넘칠 경우 즉시 전원 플러그를 뽑아 전원 공급을 차단하십시오. 전원 플러그와 제품 플러그에 묻은 밥물을 마른 천으로 깨끗이 닦은 후에만 제품을 사용하십시오.

본 제품은 가정용으로만 사용해 하십시오. 상업적 또는 산업적 용도나 취사 이외의 용도로 사용하지 마십시오.

제품을 사용하는 도중 정전이 발생하면 취사 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.

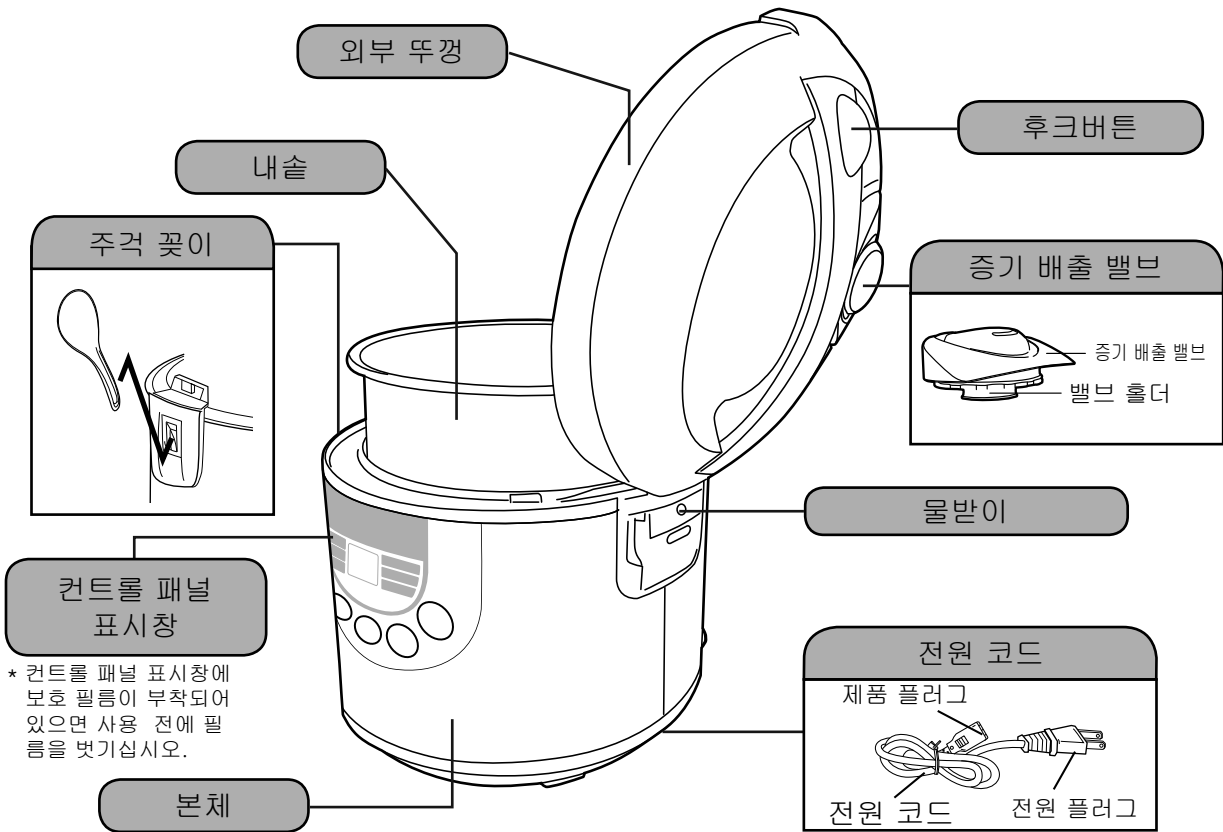
부품 명칭과 기능

표시창



- 려면 이 버튼을 누르십시오:
1. 이전 작동을 취소하거나 보온 기능을 표시하.
 2. 타이머 설정을 지정하.
 3. 취사 기능을 선택하.
 4. 취사 시간을 설정하.
 5. 취사를 시작하.

부품 명칭과 기능



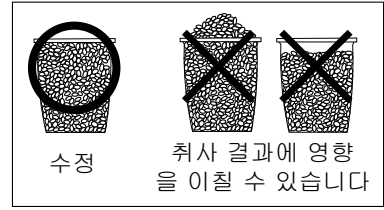
* 컨트롤 패널 표시창에 보호 필름이 부착되어 있으면 사용 전에 필름을 벗기십시오.

액세서리

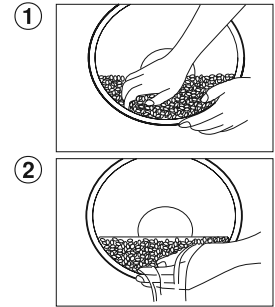


준비

- 1** 제공된 계량컵으로 쌀의 양을 측정합니다.
- 계량컵의 용량은 약 180mL 입니다.
 - 한 번에 취사할 수 있는 최대 쌀 분량은 65페이지를 참조하십시오



- 2** 물이 비교적 깨끗해질 때까지 쌀을 씻습니다.
- ① 충분한 양의 물로 쌀을 빠르게 씻고 가볍게 저은 후 물을 따라 버립니다.
 - ② 물이 비교적 깨끗해질 때까지 [쌀을 씻고 → 물을 따라 버리는] 과정을 반복합니다.



주의

- 내솥 표면의 달라붙지 않는 코팅이 벗겨지지 않도록 내솥에서 쌀을 씻지 마십시오.
- 쌀을 깨끗이 씻으십시오. 그렇지 않으면 누룽지가 생기거나 쌀겨가 남아 밥맛에 영향을 미칠 수 있습니다.

- 3** 씻은 쌀을 내솥에 넣습니다.
- 백미를 취사하려면 해당 눈금까지 물을 추가하십시오.

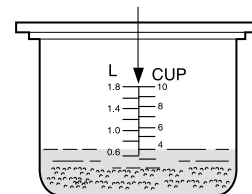
기능	백미	흑미	잡곡	참쌀	죽
쌀 분량 (컵)	물 높이 (CUP)*1				물 높이 (L)*2
½	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	0.8
1½	-	-	-	-	1.2
2	-	-	-	-	1.4
3	3	3	3+¾	3	-
4	4	4	4+¾	4	-
5	5	5	5+¾	5	-
6	6	6	6+¾	6	-
7	7	7	7+¾	-	-
8	8	-	8+¾	-	-
9	9	-	-	-	-
10	10	-	-	-	-

*1 내솥 옆에 "CUP" 이라고 표시된 수위 눈금까지 물을 채우십시오.

*2 내솥 옆에 "L" 이라고 표시된 수위 눈금까지 물을 채우십시오.

- 내솥 걸면의 물기를 완전히 닦으십시오. 걸면이 젖어 있으면 취사 도중 소음이 발생할 수 있습니다. 내솥과 열판 사이에 이물질이 있으면 본체가 손상될 수 있습니다.
- 상기 표에 나타난 수위 데이터는 근사치. 개인적인 취향에 따라 위의 물의 양을 늘리거나 줄일 수 있습니다.

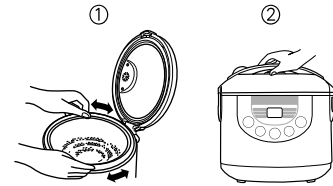
<물높이 표시기>
최대 물높이
이 물 높이를 넘어서 취사하지 마십시오



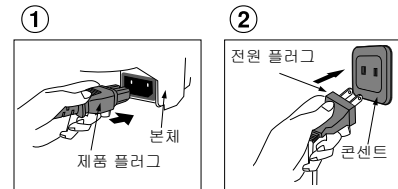
SR-TMJ181

Preparations

- 4** 내솥을 본체에 넣고 외부 뚜껑을 닫습니다.
- ① 내솥 바닥이 열판에 밀착될 수 있도록 화살표로 표시된 방향을 따라 내솥을 2~3 회돌리십시오. 스마트 캡이 올바르게 장착되었는지 확인하십시오 (63 페이지).
 - ② 외부 뚜껑을 닫을 때 “딸깍” 소리가 나는지 확인하십시오.



- 5** 플러그를 연결합니다.
- ① 제품 플러그를 먼저 본체에 연결.
 - ② 한 다음 전원 플러그에 연결하십시오. 두 플러그가 단단히 연결되었는지 확인하십시오.



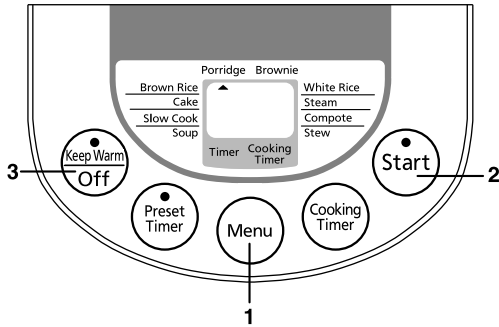
주의

- * 밥을 지으면서 찜 채반을 사용할 경우 오른쪽의표에서 최대 취사량을 확인하십시오.
- * 적절한 시간 간격을 권장합니다이후 요리 사이에 요리 결과가 정상인지 확인합니다
- * 전분의 가능성이 있습니다,를 통해 이상 유출 스팀 벤트 요리는 경수를 사용하여 수행하는 경우 (예 : 처리되지 않은 물).

최대 취사량 (제공된 계량컵)

최대 취사량
5

기능 족



■ 중요 정보

- 물 또는 쌀의 양을 잘못 맞추면 스마트 캡에서 밥물이 넘칠 수 있습니다.
- 취사 도중 외부 두껍이 열리면 응결수가 증가할 수 있습니다.
- 족을 너무 오랫동안 보온 기능으로 유지하면 걸쭉해집니다.
- 사용한 후에는 이상한 냄새가 나지 않도록 항상 스마트 캡 을 분리해서 세척하십시오.

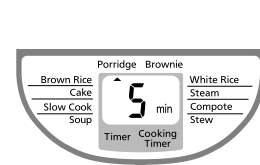
취사 방법 (족 기능 요리.)

1 버튼을 눌러 족 기능을 선택합니다

- 표시등이 깜박입니다.

2 버튼을 누릅니다.

- 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- 남은 시간이 LCD 에 표시되고 남은 시간이 5 분에 도달하면 카운트다운이 시작됩니다.

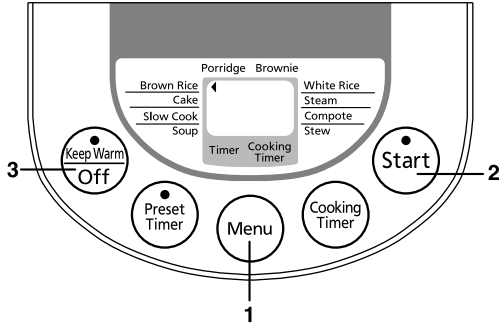


- 족 취사를 위해 타이머를 설정하려면 “타이머 사용” (62 페이지)을 참조하십시오.

취사 완료

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(표시등이 꺼지고 표시등이 켜짐).
- 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 버튼을 누르십시오.

기능 흑미

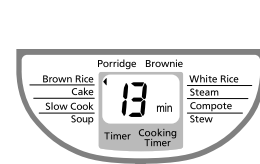


■ 중요 정보

- 물 또는 쌀의 양을 잘못 맞추면 스마트 캡에서 밥물이 넘칠 수 있습니다.
- 흑미는 맛이 변할 수 있으므로 Keep Warm 기능을 사용하지 마십시오.
- 흑미는 취사하기 어려운 쌀입니다. 만족스러운 취사 결과를 얻으려면 취사 전에 쌀알이 물을 충분히 흡수하도록 1 시간 동안 불리십시오.
- 취사 후에 외부 뚜껑을 자주 열면 물이 지나치게 많이 생기므로 물방울이 맺혀 흘러내릴 수 있습니다. 항상 물기를 깨끗하게 닦아야 합니다.

취사 방법 (현미 기능 요리.)

- 1 **Menu** 버튼을 눌러 흑미 기능을 선택합니다.
 - **Start** 표시등이 깜박입니다.
- 2 **Start** 버튼을 누릅니다.
 - **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
 - 남은 시간이 LCD 에 표시되고 남은 시간이 13 분에 도달하면 카운트다운이 시작됩니다.



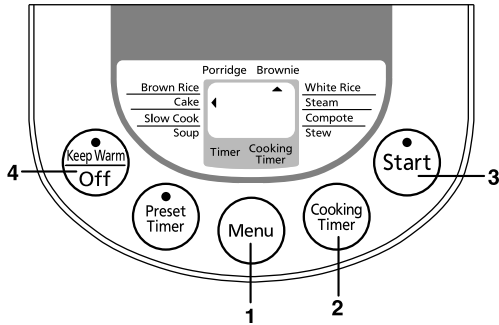
- 흑미 취사를 위해 타이머를 설정하려면 “타이머 사용” (62 페이지)을 참조하십시오

취사 완료

저어 쌀을 풀어

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm Off** 표시등이 켜짐).
- 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 **Keep Warm Off** 버튼을 누르십시오.

기능 케이크 / 브라우니



■ 중요 정보

- 케이크 믹스는 1,660 g 을 넘지 않도록 하십시오.
- 취사 시간은 케이크의 양과 유형에 따라 달라집니다.
- 내솥을 꺼낼 때는 주방 장갑을 착용하십시오.
- 케이크를 내솥에 놓아두면 케이크가 눅눅해집니다.
- 취사 후에 내솥에 기름이 남아 있을 수 있습니다. 이는 정상 적인 현상입니다.

준비

- 조리법에 따라 케이크 믹스를 준비합니다.
- 나중에 내솥에서 케이크를 쉽게 분리할 수 있도록 내솥에 버터나 마가린을 바릅니다.
- 케이크 믹스를 내솥에 붓고 평평하게 만듭니다.

취사 방법 (케이크 / 브라우니 기능 요리.)

1 (Menu) (케이크 / 브라우니 기능 요리).

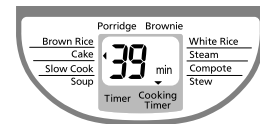
- (Start) 표시등이 깜박이고 LCD 에 40min (케이크 기능의 기본 취사 시간)이 표시됩니다.

2 (Cooking Timer) 를 눌러 원하는 대로 취사 시간을 설정합니다.

- 취사 시간을 선택할 수 있습니다:
케이크 기능 : 20 분에서 65 분까지 (5 분 단위로 증가).
브라우니 기능 : 1 분에서 20 분까지 (1 분 단위로 증가) 그리고 20 분에서 65 분까지 (5 분 단위로 증가).
- 버튼을 누르고 있으면 더 빠르게 설정할 수 있습니다.

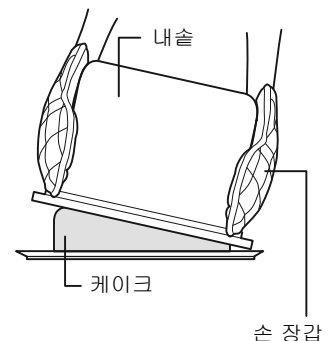
3 (Start) 버튼을 누릅니다.

- (Start) 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
- LCD 에 1 분 단위로 시간이 바뀌는 카운트다운 타이머가 표시됩니다.

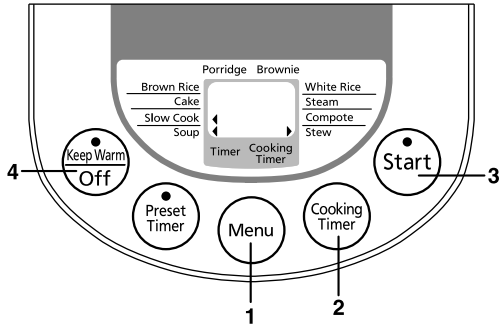


취사 완료

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다((Start) 표시등이 꺼지고 (Keep Warm Off) 표시등이 켜짐).
- 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 (Keep Warm Off) 버튼을 누르십시오.
- 내솥을 꺼내서 2~3 분 동안 식힙니다. 그런 다음 쟁반이나 그릴 위에 내솥을 뒤집어서 엷습니다.
- 원하는 대로 케이크를 장식합니다.



기능 슬로우 쿡 / 국 / 찌개



■ 중요 정보

- 취사 도중 외부 뚜껑이 열리면 응결수가 증가할 수 있습니다.
- 사용한 후에는 이상한 냄새가 나지 않도록 항상 스마트 캡을 분리해서 세척하십시오.

준비

- 모든 재료와 양념을 내솥에 넣습니다.
- 뚜껑을 닫습니다.

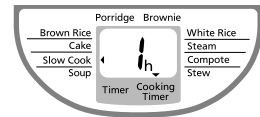
취사 방법 (슬로우 쿡 / 스프 / 스투 기능 요리.)

- 1** **Menu** 버튼을 눌러 슬로우 쿡, 국 또는 찌개 기능을 선택합니다.

 - **Start** 표시등이 깜박이고 LCD 에 **1h** (슬로우 쿡, 국 및 찌개 기능을 위한 기본 요리 시간)이 표시됩니다.
- 2** **Cooking Timer** 버튼을 눌러 원하는 대로 취사 시간을 설정합니다.

 - 취사 시간을 1 시간에서 12 시간(30 분 단위로 증가)까지 선택할 수 있습니다.
 - 버튼을 누르고 있으면 더 빠르게 설정할 수 있습니다.
- 3** **Start** 버튼을 누릅니다.

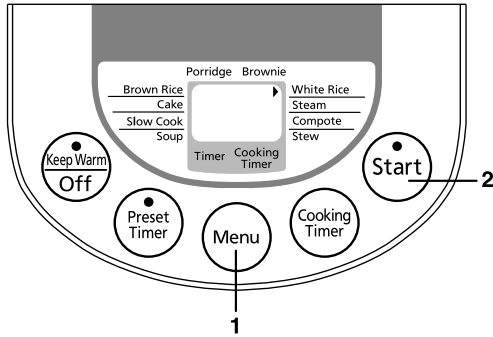
 - **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
 - LCD 에 30 분 단위로 시간이 바뀌는 카운트다운 타이머가 표시되고 남은 시간이 1 시간에 도달하면 1 분씩 줄어듭니다.



취사 완료

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm Off** 표시등이 켜짐).
- 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 **Keep Warm Off** 버튼을 누르십시오.

기능 백미 · 보온



- 중요 정보
- 물 또는 쌀의 양을 잘못 맞추면 스마트 캡에서 밥물이 넘칠 수 있습니다.
 - 뚜껑을 꼭 닫지 않으면 취사에 영향을 미칠 수 있습니다.
 - 취사 후에 외부 뚜껑을 자주 열면 물이 지나치게 많이 생기므로 물방울이 맺혀 흘러내릴 수 있습니다. 항상 물기를 깨끗하게 닦아야 합니다.
 - 이 기능은 또한 잡곡 쌀과 찰쌀 요리에 적합하다.

취사 방법 (흰 쌀 기능 요리.)

- 1 **Menu** 버튼을 눌러 백미 기능을 선택합니다.
 - **Start** 표시등이 깜박입니다.
- 2 **Start** 버튼을 누릅니다.
 - **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
 - 남은 시간이 LCD 에 표시되고 남은 시간이 9 분에 도달하면 카운트다운이 시작됩니다..



• 백미 취사를 위해 타이머를 설정하려면 “타이머 사용” (62 페이지)을 참조하십시오.

취사 완료

저어 쌀을 풀어

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm Off** 표시등이 켜짐).

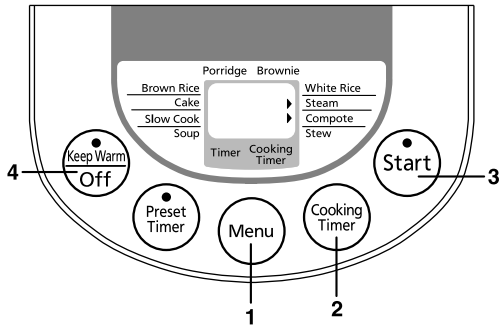
보온

- 취사가 완료되면 모든 기능이 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다. →
- 맛에 영향을 미치거나 이상한 냄새가 날 수 있으므로 보온 시간은 12 시간을 넘기지 않는 것이 좋습니다.
- 취사가 완료된 후 보온 기능을 종료하려면 **Keep Warm Off** 버튼을 누르십시오.

메뉴	보 온	보온 후 결과
White Rice (백미)	○	문제 없어.
Brown Rice (흑미)	×	맛에 영향을 미치거 나 이상한 냄새가 남
Mixed Rice (잡곡쌀)	×	
Sticky Rice (찰쌀)	×	
Porridge (죽)	×	겉쪽해짐
Cake / Brownie (케이크 / 브라우니)	×	맛에 영향을 미치거 나 이상한 냄새가 남
Slow Cook / Soup / Stew (슬로우콕 / 국 / 찌개)	×	
Steam / Compote (찜 / 조림)	×	

○ : 사용할 수 있습니다, × : 사용하지 않는 것이 좋습니다

기능 짬 / 조리



■ 중요 정보

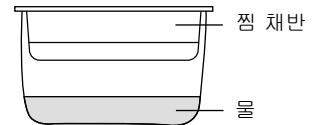
- 밥을 지으면서 식품을 찌려면 **White Rice** 기능을 선택하십시오.
- 짬 시간은 내솥에 담긴 물의 양에 따라 달라집니다. 필요한 시간에 따라 물의 양을 조절하십시오.
- 물이 완전히 증발하면 밥솥이 자동으로 보온 기능으로 전 환됩니다.
- 취사 도중 짬 기능을 중지하려면 **Keep Warm Off** 버튼을 누르십시오.

준비

- 적당한 양의 물을 추가합니다.
- 찌 재료를 찌 채반에 넣습니다.
- 외부 뚜껑을 닫습니다.

- 아래 김 물의 량과 시간의 대응 관계는 양호한 조리 성능을 달성하기위한 지침으로서 기능한다.

짬 시간	물의 양
이하 10 분	계량컵 1
10 ~ 30 분	계량컵 2
30 ~ 60 분	계량컵 4



취사 방법 (짬 / 조리 기능 요리.)

- 1** **Menu** 버튼을 눌러 짬 / 조리 기능을 선택합니다.

 - **Start** 표시등이 깜박이고 LCD 에 10 분 (짬 / 조리 기능의 기본 취사 시간) 이 표시됩니다.
- 2** **Cooking Timer** 를 눌러 원하는 대로 취사 시간을 설정합니다.

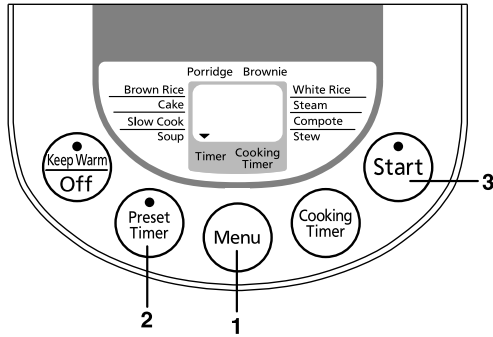
 - 취사 시간을 1 분에서 60 분 (1 분 단위로 증가) 까지 선택할 수 있습니다.
 - 버튼을 누르고 있으면 더 빠르게 설정할 수 있습니다.
- 3** **Start** 버튼을 누릅니다.

 - **Start** 표시등이 켜지고 취사가 시작됩니다.
 - 물이 끓으면 LCD 에 1 분 단위로 시간이 바뀌는 카운트다운 타이머가 표시됩니다.

취사 완료

- 취사가 완료되면 밥솥에서 알람음이 울리고 자동으로 **Keep Warm** 기능으로 전환됩니다(**Start** 표시등이 꺼지고 **Keep Warm Off** 표시등이 켜짐).
- 그러나 **Keep Warm** 기능은 맛에 영향을 미칠 수 있으므로 권장되지 않습니다. **Keep Warm** 기능을 종료하려면 **Keep Warm Off** 버튼을 누르십시오.

타이머 사용



시계가 아닌 카운트다운 타이머입니다.

- 시간은 미리 13 시간 동안 사전 설정 될 수 있다.

예

타이머가 4H 30min 설정되어 있으면 Start 버튼을 누른 후 4 시간 30분이 경과되면 취사가 완료됩니다.

취사 방법

1 Menu 버튼을 눌러 취사 기능을 선택합니다.

- Start 표시등이 깜박입니다.
- 타이머를 설정할 수 있는 취사 메뉴와 권장 시간 설정 범위.

프로그램	타이머 (시간)
White Rice (백미)	1 - 13
Brown Rice (흑미)	3 - 13
Porridge (죽)	1 - 13

2 Timer 를 눌러 원하는 대로 취사 시간을 설정합니다.

- 처음으로 Timer 처음으로.
- 누를 때마다 30 분씩 증가합니다.
- 버튼을 누르고 있으면 더 빠르게 설정할 수 있습니다.

3 Start 버튼을 누릅니다.

- Start 표시등이 꺼지고 Timer 표시등이 켜집니다.
- 취사가 시작되는 즉시 Timer 표시등이 꺼지고 Start 표시등이 켜집니다.
- 이 모드는 기능에 사용할 수 없습니다 :

프로그램
Cake / Compote (케이크 / 브라우니)
Slow Cook / Soup / Stew (슬로우 쿡 / 국 / 찌개)
Steam / Compote (찜 / 조림)

청소 및 유지관리

- 플러그를 뽑고 제품이 충분히 식으면 이 작업을 수행하십시오.
- 부품은 모든 사용 후 청소해야 합니다.
- 벤젠, 시너, 가루 세제 또는 쇠수세미와 같은 물체를 사용하지 마십시오.

본체 / 외부 뚜껑 / 상부 프레임

- 젖은 천으로 닦으십시오.
- 주방 세제를 사용하지 마십시오.

내솥

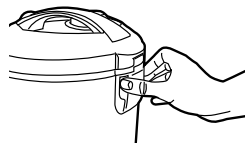
- 스폰지에 주방 세제를 묻혀 내솥의 겉면을 닦으십시오.

온도 센서 / 열판

- 온도 센서 / 열판에 이물질이 묻은 경우 사포 (약 # 600) 나 쇠수세미를 사용해 살살 닦아내십시오. 그런 다음 젖은 천으로 닦으십시오.

물받이

- 양쪽을 잡고 화살표 방향으로 분리 / 설치하십시오.
- 사용 후에는 항상 물받이를 분리하여 세척하십시오.



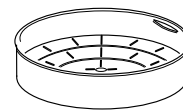
액세서리



계량컵



밥주걱



찜 채반

- 희석한 주방 세제를 스폰지에 적셔서 닦으십시오.

증기 배출 밸브

* 제품을 사용 중일 때는 스마트캡을 제거하지 마십시오.

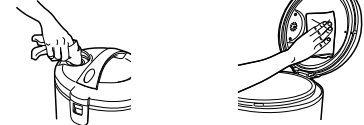
■ 제거

- ① 그림에 표시된 것처럼 스마트캡을 당겨서 뺍니다.
- ② 밸브 홀더를 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 분리합니다. 위로 씻은 다음 젖은 천으로 닦습니다.



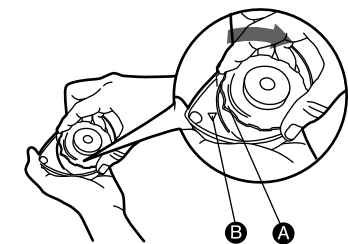
* 고무 가스켓 제거하지 마십시오.

- ③ 구멍 안쪽과 열판을 젖은 천으로 닦습니다.



■ 조립 방법

- ① 홀더의 탭을 캡의 슬롯에 끼워 스마트캡에 밸브 홀더를 끼우고 완전히 **A** 고정될 때까지 왼쪽에서 **B** 오른쪽으로 돌립니다.



- ② 스마트캡을 외부 뚜껑의 구멍에 끼웁니다.

문제해결

다음 항목을 확인하십시오.

쌀로 만든 요리

세부정보	취사 문제					보온 문제			전원이 켜지지 않습니다.	이상한 소리가 납니다.
	밥이 마릅니다.	설익었습니다.	너무 집니다.	물이 넘칩니다.	내솥 바닥에 밥이 붙어 붙습니다.	밥이 변색되었습니다.	밥이 좋지 않은 냄새가 납니다.	밥이 너무 말랐습니다.		
쌀과 물의 양을 잘못 맞췄습니다.	●	●	●	●	●			●	전원이 켜지지 않습니다. 플러그를 뽑고 소켓을 확인하십시오.	내솥에 물방울이 맺혀 소리가 납니다.
쌀을 제대로 씻지 않았습니다.				●	●	●				
내솥과 열판 사이에 이물질이 있습니다.	●	●	●		●					
기름이 많은 음식을 조리했습니다.	●	●			●	●				
요리를 12 시간 넘게 보온했습니다.						●	●	●		
뚜껑을 꼭 닫지 않았습니다.	●			●		●	●	●		
내솥을 제대로 세척하지 않았습니다.					●			●		
전원 코드 플러그를 소켓에 제대로 연결하지 않았습니다.		●						●		

굽기

세부정보	케이크 굽기 문제						전원이 켜지지 않습니다.	이상한 소리가 납니다.
	케이크가 만들어지지 않았습니다.	케이크가 덜 익었습니다.	케이크가 눅눅합니다.	케이크가 내솥 바닥에 들러 붙습니다.	케이크 밑면이 뒤틀립니다.	케이크가 부풀지 않았습니다.		
굽기 전에 내솥에서 너무 많이 혼합했습니다.	●	●					전원이 켜지지 않습니다. 플러그를 뽑고 차단 장치를 확인하십시오.	내솥에 물방울이 맺혀 소리가 납니다.
굽기 전에 내솥에서 충분히 혼합하지 않았습니다.				●	●	●		
맞지 않는 케이크 믹스를 사용했습니다.	●	●	●			●		
초콜릿, 설탕 또는 과일 성분이 너무 많이 들어간 케이크 믹스를 사용했습니다.	●	●		●	●			
케이크를 굽는 동안 뚜껑을 열었습니다.	●	●				●		
내솥과 열판 사이에 이물질이 있습니다.	●	●	●		●	●		
내솥 바닥에 버터를 바르지 않았습니다.				●				
케이크를 내솥 안에 너무 오래 두었습니다.			●		●			
제대로 혼합하지 않았거나 너무 오래 혼합했습니다.						●	●	
재료의 양이 올바르지 않습니다.		●			●	●	●	

사양

보온 기능		SR-TMJ181
전원		120 V ~ 60 Hz
소비전력	취사 기능	670 W
	보온 기능	108 W
용량	백미	3 - 10 컵
	참쌀	3 - 6 컵
	잡곡	3 - 8 컵
	흑미	3 - 7 컵
	죽	1 - 2 컵
	슬로우 쿡 / 국 / 찌개	1,1 - 3,2 L
	케이크 / 브라우니	1,660 g
크기 (너비 x 길이 x 높이)(추정치)		274 x 275 x 276 mm
중량 (추정치)		3,1 kg
보온 (백미 모드)		12 시간

- 전원 코드를 교체하거나 제품을 수리해야 할 경우 Panasonic 공인 서비스 센터로 연락하십시오.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán seguirse las precauciones de seguridad básica que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o manijas.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato en agua u otro líquido.
4. La supervisión de cerca es necesaria cuando cualquier aparato se use por o cerca de los niños.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se use y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar las partes.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después que funcione mal el aparato o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizado más cercana para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de conexiones de accesorios no se recomienda por el fabricante del aparato ya que podría causar riesgos.
8. No lo use en exteriores (este ítem puede ser omitido si el producto está diseñado expresamente para uso exterior).
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato cerca de gas caliente o sobre un quemador eléctrico, o en un horno encendido.
11. Deberá tenerse precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe primero al aparato, luego enchufe el cable de corriente al tomacorriente de la pared. Para desconectar, apague cualquier control y luego quite el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No use el aparato de manera diferente al uso propuesto.
14. Este producto está pensado para uso doméstico.

15. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

PRECAUCIÓN :

- a. Un cable de suministro eléctrico corto (o cable de suministro eléctrico desmontable) será proporcionado para reducir el riesgo que resulte de quedar enredado o tropezarse con un cable más largo.
 - b. El cable deberá arreglarse de manera que no cuelgue sobre la superficie del mostrador o de la mesa donde podrá ser halado por los niños o alguien pueda tropezarse sin querer con él.
 - c. No se recomienda el uso de cables de extensión.
- Este aparato incorpora un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está preparado para caber en una toma polarizada sólo de un modo. Si el enchufe no se introduce totalmente en la toma, póngalo al revés. Si continua sin caber, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ningún modo.

Precauciones de seguridad

¡Debe tenerse en cuenta!

Con el fin de evitar que los usuarios y otras personas y las propiedades padezcan accidentes o lesiones, siga las instrucciones a continuación.

■ Los siguientes gráficos indican el grado de daño provocado por un funcionamiento erróneo.


 ADVERTENCIA	Indica lesión importante o la muerte.	 PRECAUCIÓN	Indica riesgo de lesiones o daños a la propiedad.
--	---------------------------------------	---	---

■ Los símbolos están clasificados y explicados del modo siguiente.


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

ADVERTENCIA


■ No utilice el dispositivo si el cable de corriente o el enchufe está dañado o si el enchufe está conectado flojo a la toma de corriente.

 (Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)


■ No introduzca ningún objeto en la válvula de vapor o hueco.

 Especialmente objetos de metal como agujas o cables. (Pueden provocar una descarga eléctrica o mal funcionamiento.)

■ Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.


 (Puede provocar quemaduras o lesiones.)

■ Limpie el enchufe con regularidad.

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

- Desconecte el enchufe y límpielo con un paño seco.


■ No dañe el cable de corriente o el enchufe.

 Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas.

Modificar, colocar cerca de elementos de calor, doblar, tirar, poner encima objetos pesados y atar el cable. (Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)


- Si el cable de corriente está dañado, debe ser sustituido por un cable especial o conjunto disponible del fabricante o de su agente de servicio.

■ No introduzca la arrocera en agua ni la salpique con agua.

 (Puede provocar un fuego debido a un cortocircuito o descarga eléctrica.)


- Si entra agua dentro del dispositivo consúltelo con un distribuidor autorizado.

■ Utilice únicamente una toma de corriente en un mínimo de 15 amperios y un voltaje de 120 voltios.

 (Enchufar otros dispositivos en la misma toma de corriente puede provocar un sobrecalentamiento eléctrico, lo que puede provocar un incendio.)

- Utilice sólo un cable de extensión de al menos 10 amperios.


■ Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente y desconecte el cable de corriente en caso de situaciones anormales y averías.

 (p.ej. para situaciones anormales o averías)

- (Puede provocar humo, un fuego o una descarga eléctrica.)
- El cable de corriente y el enchufe se pueden calentar excesivamente.
 - El cable de corriente se daña o hay un fallo en la corriente al tocarlo.
 - El cuerpo principal está deformado o está excesivamente caliente.
 - Sale humo de la unidad o huele a quemado.
 - Hay fisuras, holguras o temblores en el dispositivo.
 - El calentador fundido está combado o la olla interior está deformada.

→ Pida información al centro de servicio autorizado de Panasonic para realizar la inspección y reparación inmediatamente.

■ No enchufe o desenchufe el enchufe con las manos mojadas.


 (Puede provocar una descarga eléctrica.)

■ No ponga la cara cerca de la válvula de vapor ni la toque con la mano. Mantenga la válvula de vapor fuera del alcance de niños.

 Válvula de vapor


(Puede provocar una quemadura.)

■ No modifique, desmonte o repare este dispositivo.

 (Puede provocar un fuego, descarga eléctrica o una lesión.)

- Realice consultas en una tienda o el departamento de reparaciones de un distribuidor autorizado.

■ Introduzca la clavija y el enchufe firmemente.

 (De lo contrario podría producirse una descarga eléctrica y un incendio provocado por el calor que se podría generar alrededor de la clavija o el enchufe.)

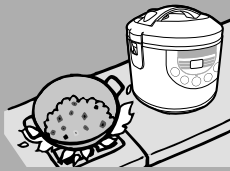
- No utilice un enchufe roto o una toma de corriente floja.

Precauciones de seguridad

¡Debe tenerse en cuenta!

⚠ PRECAUCIÓN

■ No utilizar el dispositivo en los siguientes lugares.



- El lugar donde puede salpicarse con agua o cerca de una fuente de calor. (Puede provocar un fuego debido a un cortocircuito o descarga eléctrica.)
- Una superficie o una alfombra inestable, alfombrilla calentadora, paños de mesa (plástico) u otro objeto que no pueda resistir las altas temperaturas. (Puede provocar una lesión, quemadura o fuego.)
- Cerca de una pared o mueble. (Puede provocar una decoloración o deformación.)

■ No toque los elementos de la calefacción mientras el dispositivo está en uso o después de la cocción.



Especialmente el calentador fundido. (Puede provocar una quemadura.)

■ No exponga el enchufe al vapor y no permita que el agua se derrame sobre el conector del enchufe.



- No exponga el enchufe al vapor cuando esté enchufado. (Puede provocar un incendio debido a un cortocircuito.) Cuando utilice un armario con una mesa deslizante, utilice el dispositivo de forma que el enchufe no quede expuesto al vapor.

■ No toque el botón hook mientras mueve el dispositivo.



(Puede hacer que la tapa exterior se abra, dando como resultado quemaduras.)

■ Asegúrese de sujetar la clavija o el enchufe cuando lo desenchufe. No tire del cable de corriente.



(De lo contrario puede provocar una descarga eléctrica o incendio debido a un cortocircuito.)

■ No utilice el configuración de cable (para clavija y enchufe de corriente) que no está especificado para el uso con este dispositivo. Tampoco los transfiera.



(Puede provocar una descarga eléctrica, fuga y fuego.)

■ Tenga cuidado cuando abra la tapa exterior mientras cocina.



(Puede provocar una quemadura.)

■ Quite el enchufe de la toma de corriente cuando el dispositivo no esté siendo utilizado.



(De lo contrario puede haber una descarga eléctrica y fuego provocado por un incendio debido a un cortocircuito provocado por un deterioro del aislamiento.)

■ El elemento de calentamiento tendrá calor residual después de su uso. Deje que la arrocera se enfríe antes de limpiarla.



(Tocar elementos calientes puede provocar quemaduras.)

■ No utilice ninguna olla interior diferente a la especificada.



(Puede provocar quemaduras y lesiones debido a un sobrecalentamiento o mal funcionamiento.)

Precauciones para el uso

Ponga la cantidad correcta de arroz y agua y seleccione las funciones correctamente de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

(Para evitar que el arroz se desborde, que quede a medio cocer o que se queme.)

No ponga ingredientes a cocer directamente en el dispositivo si no hay una olla interior colocada. No cocine sin una olla interior.

(Para evitar que cualquier impureza provoque un fallo.)

Evite utilizar el dispositivo bajo la luz directa del sol.

(Para evitar un cambio de color.)

Antes de utilizar un dispositivo, se tiene que quitar el papel anti oscurecimiento entre la olla interior y la calentador fundido.

(Para evitar una cocción pobre o que haya un incendio.)

No cubra la tapa exterior con un paño u otros objetos cuando el dispositivo esté en uso.

(Para evitar deformación, cambio de color de la tapa exterior o rotura.)

No sirva el arroz con ningún objeto de metal.

(Para evitar rascar el revestimiento de la olla interior provocando que el revestimiento se desconche.)

Limpie siempre materiales extraños tales como arroz en la olla interior, calentador fundido y sensor de temperatura.



- No incline ni de la vuelta al dispositivo.
- Antes de limpiarlo, apague el interruptor de corriente y quite el enchufe.

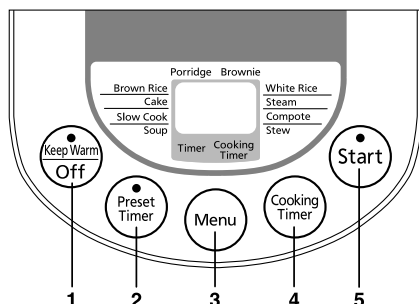
Cuando se desborde el agua del arroz por la válvula de vapor, quite el enchufe inmediatamente para desconectar la corriente. No vuelva a utilizar el dispositivo hasta que se haya limpiado completamente el agua del arroz del enchufe y de la clavija.

El dispositivo es únicamente para uso doméstico. No lo utilice para ningún otro propósito comercial o industrial u otros propósitos diferentes a los de cocinar.

Cuando hay un fallo en la corriente durante el funcionamiento del dispositivo, la cocción se puede ver afectada.

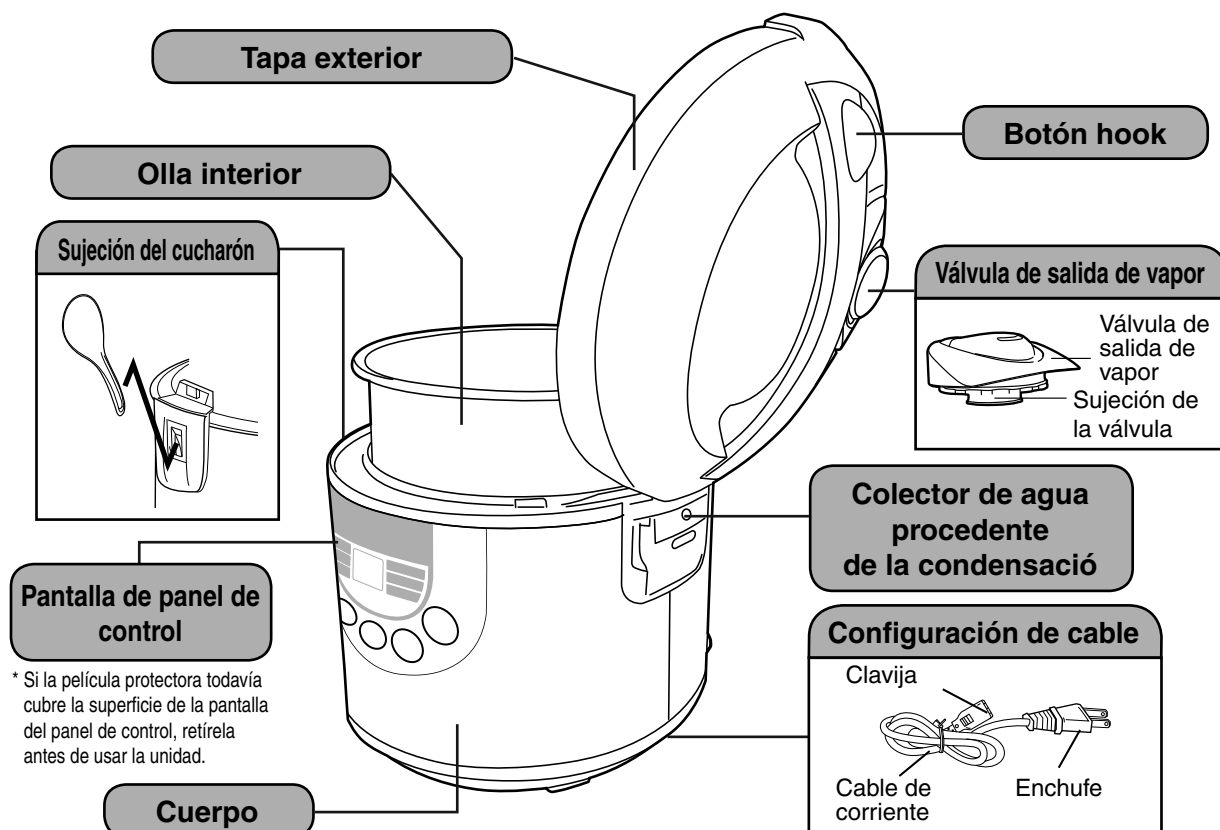
Identificación de partes

Pantalla



- Pulse este botón para:
1. Cancelar la operación anterior o mostrar la función de mantener caliente.
 2. Programar el temporizador.
 3. Configurar el temporizador de cocción.
 4. Seleccionar una función de cocción.
 5. Iniciar la cocción.

Identificación de partes



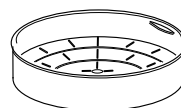
Accesorios



Vaso de medición
(Aprox. 180 mL)



Cuchara de gachas

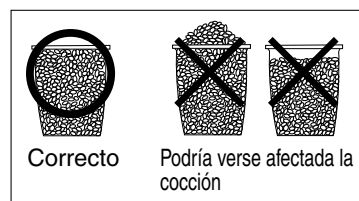


Colector de vapor

Preparaciones

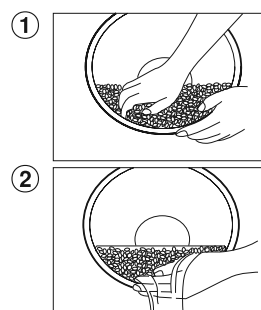
1 Mida el arroz con el vaso de medición proporcionado.

- El volumen del vaso medido es de alrededor de 180 mL.
- Para conocer la cantidad máxima de arroz que se puede cocer a la vez, consulte las especificaciones en la Página 81.



2 Lave el arroz hasta que el agua se vuelva relativamente clara.

- ① Lave el arroz rápidamente con mucha agua y removiéndolo ligeramente para lavarlo mientras cambia el agua.
- ② Repítalo muchas veces (lave el arroz → vierta agua), hasta que el agua se vuelva relativamente blanca.



ATENCIÓN

- Para evitar que el revestimiento no adherente de la superficie de la olla interior tenga arañazos, no lave arroz en la olla interior.
- Lave bien el arroz. De lo contrario, puede aparecer corteza de arroz y la fibra de arroz residual puede afectar al gusto del arroz.

3 Ponga el arroz lavado y los ingredientes en la olla interior.

- Utilice la línea de agua en la olla interior para medir la cantidad de cocción del modo siguiente.

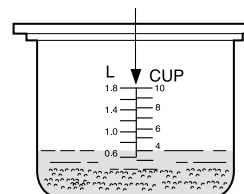
Función	Arroz blanco	Arroz integral	Mezcla de arroces	Arroz glutinoso	Gachas
Arroz (tazas)	Nivel de agua (CUP)* ¹				Nivel de agua (L)* ²
½	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	0.8
1+½	-	-	-	-	1.2
2	-	-	-	-	1.4
3	3	3	3+¾	3	-
4	4	4	4+¾	4	-
5	5	5	5+¾	5	-
6	6	6	6+¾	6	-
7	7	7	7+¾	-	-
8	8	-	8+¾	-	-
9	9	-	-	-	-
10	10	-	-	-	-

*1 Siguiendo la marca "CUP" del nivel de agua dentro de la sartén interior.

*2 Siguiendo la marca "L" del nivel de agua dentro de la sartén interior.

- Seque la superficie exterior de la olla interior. Si está agua mojado, puede provocar ruido mientras se cuece. Cualquier material extraño entre la olla interior y el calentador fundido puede dañar la unidad.
- Los datos de nivel de agua indicadas en la tabla anterior es única aproximación. Si el arroz es demasiado duro o demasiado suave, ajuste la cantidad de agua según el guspo personal.

<INDICADOR DE NIVEL>
NIVEL MÁXIMO
No cocine por encima de este nivel de agua.

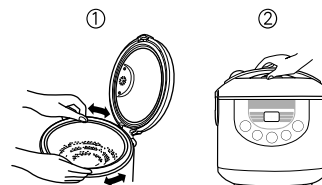


SR-TMJ181

Preparaciones

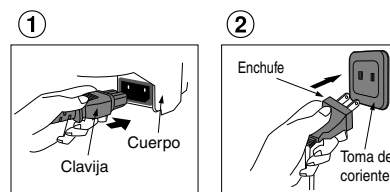
4 Ponga la olla interior en el cuerpo y cierre la tapa exterior.

- ① Para que la parte inferior de la olla interior pueda unirse estrechamente al calentador fundido, rote la olla interior en la dirección indicada por la flecha unas 2 o 3 veces. Compruebe que la válvula inteligente ha quedado colocada correctamente (Página 79).
- ② Cierre la tapa exterior hasta que haga clic.



5 Conecte los enchufes.

- ① Primero introduzca la clavija en el cuerpo.
- ② Conecte el enchufe. Asegúrese de que ambos conectores están conectados con seguridad.



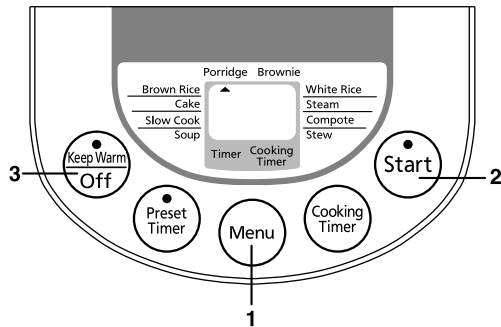
PRECAUCIÓN

- * La tabla a la derecha muestra la cantidad máxima permisible de arroz que se puede cocer al mismo tiempo cocinando con el colector de vapor ajustable.
- * Se recomienda intervalo de tiempo razonable entre subsiguiente de cocción para asegurar una cocción resultado es normal.
- Existe posibilidad de almidón, desborde a través válvula de vapor si la cocción se realiza con agua dura (es decir: el agua sin tratar).

La cantidad máxima de arroz (en vasos de medición)

Cantidad máxima de arroz
5

Funciones Gachas



■ Información importante


- Una cantidad incorrecta de agua o de arroz puede provocar que salga agua por la válvula inteligente.
- Si la tapa exterior se encuentra abierta durante la cocción, la cantidad de condensación producida por la humedad puede aumentar.
- Si se mantiene la avena en la función "Mantener caliente" durante un tiempo excesivo, puede hincharse.
- Después de cada uso, retire la válvula inteligente y límpiela para impedir que quede cualquier resto de comida.

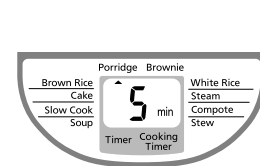
Operaciones (Cocción con la función Gachas.)

1 Pulse el botón  para seleccionar la función Gachas.

- El  indicador parpadea.




2 Pulse el botón .

- El  indicador se ilumina y comienza la cocción.
- Antes de que se complete la cocción, la pantalla LCD mostrará el tiempo restante en decrementos de 5 min.

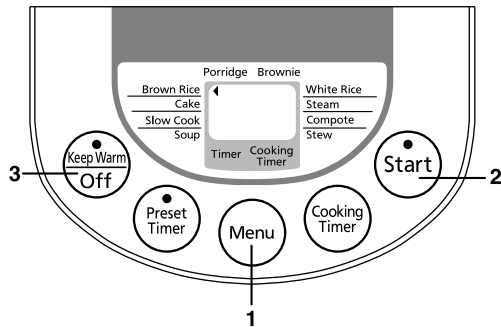


- Si quiere programar el temporizador para Gachas, consulte "Utilizar el temporizador" (Página 78).

Ha acabado la cocción

- Cuando se haya finalizado la cocción, la arrocera eléctrica pitará y automáticamente cambiará a la función Mantener caliente. (El  indicador se apaga, y el  indicador se ilumina automáticamente.)
- Sin embargo, no recomendamos utilizar la función Mantener caliente ya que puede llegar a ser demasiado gruesa. Pulse el botón  para desactivar la función Mantener caliente y quite el enchufe.

Funciones Arroz integral



■ Información importante

- Una cantidad incorrecta de agua o de arroz puede provocar que salga agua por la válvula inteligente.
- No utilice la función Keep Warm para el arroz integral, pues su sabor podría verse afectado.
- El arroz integral es difícil de cocinar. Antes de cocer este tipo de arroz, póngalo en remojo durante una hora aproximadamente, de modo que los granos de arroz puedan absorber una cantidad suficiente de agua para lograr una cocción satisfactoria.
- Una apertura frecuente de la tapa exterior después de la cocción puede provocar una cantidad excesiva de agua, con el consiguiente derrame a través del colector de agua procedente de la condensación. El usuario siempre debe vaciar este colector.

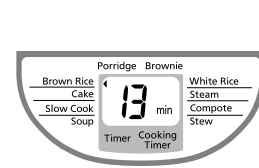
Operaciones (Cocción con función Arroz integral.)

1 Pulse el botón para seleccionar la función Arroz integral.

- El indicador parpadea.

2 Pulse el botón .

- El indicador se ilumina y se inicia la cocción.
- Antes de que se complete la cocción, la pantalla LCD mostrará el tiempo restante en decrementos de 13 min.



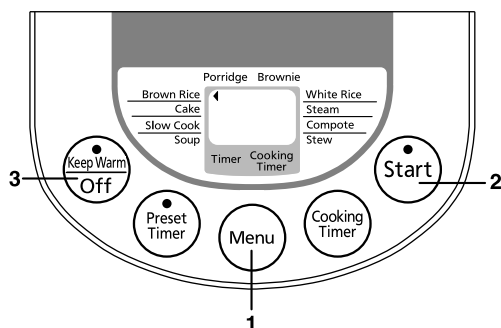
- Si quiere programar el temporizador para Arroz integral consulte "Utilizar el temporizador" (Página 78).

Ha acabado la cocción

Remueva y suelte el arroz.

- Cuando se haya finalizado la cocción, la arrocera eléctrica pitará y automáticamente cambiará a la función Mantener caliente. (El indicador se apaga, y el indicador se ilumina automáticamente.)
- Sin embargo, no recomendamos utilizar la función Mantener caliente ya que puede llegar a ser demasiado gruesa. Pulse el botón para desactivar la función Mantener caliente y quite el enchufe.

Funciones Tarta / Bizcocho de chocolate



■ Información importante

- No cocine más de 1,660 g de masa de pastel.
- El tiempo de cocción depende del volumen y el tipo de pastel.
- Al extraer la sartén interior, utilice guantes protectores.
- Si deja el pastel en la sartén interior, hará que éste se empape.
- Después de la cocción pueden quedar pequeños restos de aceite en la sartén interior. Esto es normal.

Preparaciones

- Prepare la masa del pastel según su receta.
- Unte la sartén interior con mantequilla o margarina para facilitar la extracción del pastel de la sartén interior una vez cocinado.
- Vierta la masa de pastel en la sartén interior y distribúyala de manera homogénea.

Operaciones (Cocción con la función Tarta / Bizcocho de chocolate.)

1 Pulse el botón para seleccionar la función Tarta / Bizcocho de chocolate.

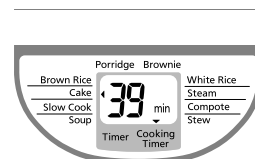
- El indicador parpadeará y la pantalla LCD mostrará 40 min (40 minutos) (que es el tiempo predeterminado de cocción para la función Pastel).

2 Pulse el botón para configurar el tiempo de cocción como desee.

- Puedes configurar el tiempo de cocción:
Función Tarta : desde 20 y 65 minutos (incremento de 5 minutos).
Función Bizcocho de chocolate : desde 1 hasta 20 minutos (con incrementos de un minuto) y desde 20 y 65 minutos (incremento de 5 minutos).
- Mantener el botón pulsado hará que la configuración sea más rápida.

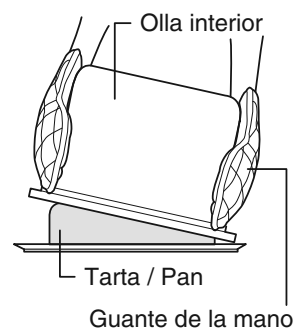
3 Pulse el botón .

- El indicador se ilumina y empieza la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante en decrementos de 1 min.

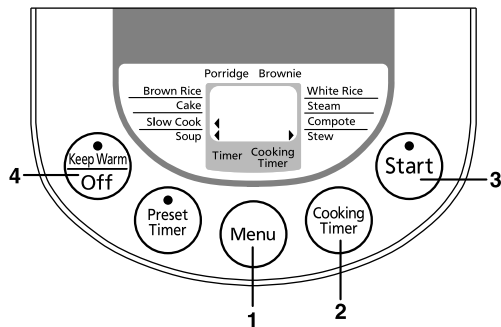


Ha acabado la cocción

- Cuando se haya finalizado la cocción, la arrocera eléctrica pitará y automáticamente cambiará a la función **Mantener caliente**. (El indicador se apaga, y el indicador se ilumina automáticamente.)
- Sin embargo, no recomendamos utilizar la función **Mantener caliente** ya que puede afectar al gusto. Pulse el botón para desactivar la función **Mantener caliente** y quite el enchufe.
- Saque la olla interior y déjelo enfriar durante 2-3 minutos. A continuación ponga la olla interior al revés encima de una bandeja o una rejilla.
- Decore la superficie de la tarta como desee.



Funciones Sopa / Cocción lenta / Estofado



■ Información importante

- Si la tapa exterior se encuentra abierta durante la cocción, la cantidad de condensación producida por la humedad puede aumentar.
- Después de cada uso, retire la válvula inteligente y límpiela para evitar olores extraños.

Preparaciones

- Coloque todos los ingredientes dentro de la olla interior.
- Cierre la tapa exterior.

Operaciones (Cocción con la función Cocción lenta / Sopa / Estofado.)

1 Pulse el botón para seleccionar la función Sopa / Cocción lenta / Estofado).

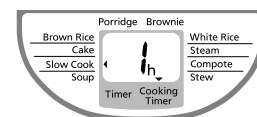
- El indicador parpadeará y la pantalla LCD mostrará 1h (1 hora) (que es el tiempo predeterminado de cocción para la función Cocción lenta / Sopa / Estofado).

2 Pulse el botón para configurar el tiempo de cocción como desee.

- Puede fijar el tiempo de cocción de 1 a 12 horas (incremento de 30 minutos).
- Mantener el botón pulsado hará que la configuración sea más rápida.

3 Pulse el botón .

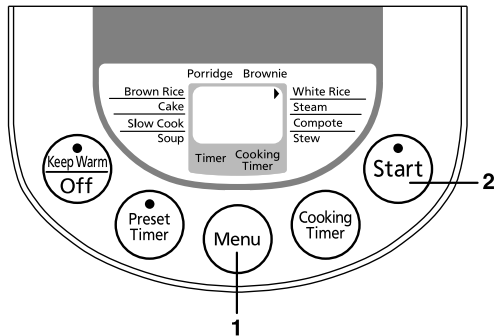
- El indicador se ilumina y comienza la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante en 30 minutos decrements y reducir a 1 minuto decremento cuando el tiempo de cocción es de menos de 1 hora.



Ha acabado la cocción

- Cuando se haya finalizado la cocción, la arrocera eléctrica pitará y automáticamente cambiará a la función **Mantener caliente**. (El indicador se apaga, y el indicador se ilumina automáticamente.)
- Sin embargo, no recomendamos utilizar la función **Mantener caliente** ya que puede afectar al gusto. Pulse el botón para desactivar la función **Mantener caliente** y quite el enchufe.

Funciones Arroz blanco • Mantener caliente



■ Información importante

- Una cantidad incorrecta de agua o de arroz puede provocar que salga agua por la válvula inteligente.
- Si la tapa no está bien cerrada, es posible que los alimentos no queden bien cocinados.
- Una apertura frecuente de la tapa exterior después de la cocción puede provocar una cantidad excesiva de agua, con el consiguiente derrame a través del colector de agua procedente de la condensación. El usuario siempre debe vaciar este colector.
- Esta función también es adecuado para la mezcla de arroz y cocinar del arroz pegajoso.

Operaciones (Cocción con función Arroz blanco.)

1 Pulse el botón para seleccionar la función Arroz blanco.

- El indicador parpadea.

2 Pulse el botón .

- El indicador se ilumina y se inicia la cocción.
- Antes de que se complete la cocción, la pantalla LCD mostrará el tiempo restante en decrementos de 9 min.



- Si quiere programar el temporizador para Arroz blanco consulte "Utilizar el temporizador" (Página 78).

Ha acabado la cocción

Remueva y suelte el arroz.

- Cuando se haya finalizado la cocción, la arrocera eléctrica pitará y automáticamente cambiará a la función **Mantener caliente**. (El indicador se apaga, y el indicador se ilumina automáticamente.)

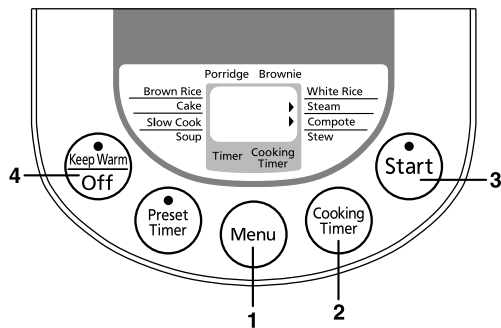
Mantener caliente

- Cuando se haya finalizado la cocción, todas las funciones se cambiarán a la función **Mantener caliente** automáticamente.
- Puede mantener caliente el arroz hasta 12 horas, de forma que no afecte al gusto o huela mal.
- Si desea salir de la función de **Mantener caliente**, presione el botón .

Menú	Mantener caliente	El resultado después de Mantener caliente
White Rice (Arroz blanco)	○	No hay problema.
Brown Rice (Arroz integral)	×	Afecta al gusto o provoca mal olor.
Mixed Rice (Arroz mezclado)	×	Flavor puede verse afectada negativamente.
Sticky Rice (Arroz glutinoso)	×	Provoca que las gachas se espesen.
Porridge (Gachas)	×	
Cake / Brownie (Tarta / Bizcocho de chocolate)	×	
Slow Cook / Soup / Stew (Cocción lenta / Sopa / Estofado)	×	Afecta al gusto o provoca mal olor.
Steam / Compote (Vapor / Compote)	×	

○ : Se puede utilizar, × : No recomendada para el uso

Funciones Vapor / Compote



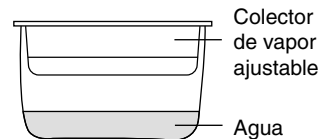
■ Información importante

- Cuando cocine al vapor al mismo tiempo que esté cocinando arroz, seleccione la función White Rice.
- La duración de la cocción al vapor vendrá determinada por la cantidad de agua de la sartén inferior. Ajuste la cantidad de agua según el tiempo requerido.
- Una vez que el agua se haya evaporado por completo, se activará automáticamente la función Mantener caliente de la arrocera.
- Si desea detener la función de cocción al vapor durante la cocción, pulse el botón

Preparaciones

- Añada la cantidad necesaria de agua.
- Coloque la comida a vaporizar en el colector de vapor ajustable.
- Cierre la tapa exterior.
- Correspondencia entre la cantidad de agua y el tiempo de vaporización como a continuación sirve como guía para lograr un rendimiento de cocción satisfactorios.

Tiempo de cocción	Cantidad de agua
Menos de 10 minutos	1 vaso de medición
10 ~ 30 minutos	2 vasos de medición
30 ~ 60 minutos	4 vasos de medición



Operaciones (Cocción con la función Vapor / Compote.)

1 Pulse el botón para seleccionar la función Vapor / Compote.

- El indicador parpadeará y la pantalla LCD mostrará **10min** (10 minutos) (que es el tiempo predeterminado de cocción para la función Vapor / Compote).

2 Pulse el botón para configurar el tiempo de cocción como desee.

- Puede configurar el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos (incremento de 1 minuto).
- Mantener el botón pulsado hará que la configuración sea más rápida.

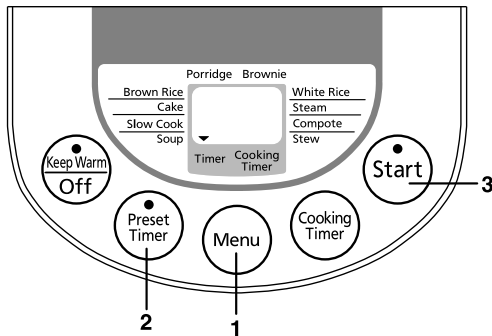
3 Pulse el botón .

- El indicador se ilumina y empieza la cocción.
- Después se hierve el agua, la pantalla LCD mostrará el tiempo restante en decrementos de 1 min.

Ha acabado la cocción

- Cuando se haya finalizado la cocción, la arrocera eléctrica pitará y automáticamente cambiará a la función **Mantener caliente**. (El indicador se apaga, y el indicador se ilumina automáticamente.)
- Sin embargo, no recomendamos utilizar la función **Mantener caliente** ya que puede afectar al gusto. Pulse el botón para desactivar la función **Mantener caliente** y quite el enchufe.


Utilizar el temporizador



El tiempo de preajuste es un temporizador de cuenta atrás.


- El tiempo se puede preestablecer como 13 horas por adelantado.

Ejemplo

Si el temporizador está fijado para **4H 30min**, la cocción estará finalizada a las 4 horas 30 minutos pronto como se pulse el botón .


Operaciones

1 Pulse el botón para seleccionar la función.





- El  indicador parpadea.
- Función aplicable para configuración del temporizador.

Función	Temporizador (horas)
White Rice (Arroz blanco)	1 - 1.3
Brown Rice (Arroz integral)	3 - 13
Porridge (Gachas)	1 - 13

2 Pulse el botón para seleccionar el ajuste del temporizador.

- La primera vez que se presione el botón  se mostrará el ajuste de temporizador anterior. El temporizador avanzará 30 minutos cada vez.
- Mantener el botón pulsado hará que la configuración sea más rápida.

3 Pulse el botón .

- El  indicador se apaga, y el  indicador se ilumina.
- Cuando se inicie la cocción, el  indicador se apaga, y el  indicador se ilumina.
- El ajuste del temporizador se puede utilizar en siguiente función.

Función
Cake / Brownie (Tarta / Bizcocho de chocolate)
Slow Cook / Soup / Stew (Cocción lenta / Sopa / Estofado)
Steam / Compote (Vapor / Compote)

Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de desenchufar y llevar a cabo estas operaciones cuando el dispositivo se haya enfriado.
- Piezas necesitan ser limpiados después de cada usar.
- No utilice objetos como gasolina, disolvente, polvo de limpieza o depuradores de metal.

Cuerpo / Tapa exterior / Marco superior

- Limpiar con un paño húmedo.
- No utilice un lavaplatos disuelto.

Olla interior

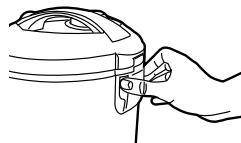
- Lávela con un detergente lavaplatos disuelto y una esponja y limpie la superficie exterior de la olla interior. No utilice estropajo.

Sensor de temperatura / Calentador fundido

- Si un objeto se ha quedado atascado en el sensor de temperatura / calentador fundido, púlalo levemente utilizando una lija fina (de alrededor del número 600) A continuación límpiela con un paño húmedo.

Colector de agua procedente de la condensación

- Sujételo por los lados y retírelo/colóquelo en la dirección indicada por las flechas.
- Retire y lave el colector de agua después de cada uso.



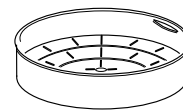
Accesorios



Vaso de medición



Cuchara de arroz



Colector de vapor

- Lávela con un detergente lavaplatos disuelto y una esponja.

Válvula inteligente

- **No retire la válvula inteligente mientras se esté utilizando el aparato.**

■ Extracción

- 1 Tire de la válvula inteligente para limpiarla como se indica en la figura.
- 2 Retire la sujeción de la válvula de derecha a izquierda. Limpie la válvula con un paño húmedo.

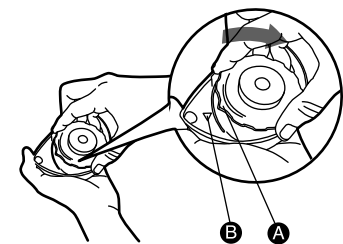


- 3 Limpie la parte inferior del orificio y de la bandeja de calentamiento con un paño húmedo.



■ Colocación

- 1 Inserte la sujeción de la válvula en el interior **A** de la válvula inteligente introduciendo **B** la canilla de la sujeción en la ranura de la válvula y gire de izquierda a derecha hasta que quede correctamente ajustada.



- 2 Coloque la válvula inteligente en el orificio de la tapa exterior.

Solución de problemas

Compruebe los siguientes elementos

Cocción de arroz

Detalles	Problemas de cocción					Problemas con Mantener caliente			No hay corriente	Hay sonidos extraños
	Atracos demasiado duros	Poco cocido	Demasiado suave	Desbordamiento de agua	Arroz quemado en la parte inferior de la olla interior	Cambio de color	Mal olor	Demasiado seco		
Proporción de arroz y agua errónea.	●	●	●	●	●			●	Saque el enchufe y compruebe la toma.	Hay ruido porque el agua ha entrado en la olla interior.
Lavado del arroz inadecuado.				●	●	●	●			
Materiales extraños entre la olla interior y el calentador fundido.	●	●	●		●					
Cocinar con mucho aceite.	●	●			●	●	●			
El arroz se ha calentado más de 12 horas.						●	●	●		
La tapa exterior no está cerrada con seguridad.	●			●		●	●	●		
La olla interior no está lavada adecuadamente.					●		●			
El cable de corriente no está conectado a la toma con seguridad.		●					●			

Horneado de tartas

Detalles	Problemas con el horneado de tartas							No hay corriente	Hay sonidos extraños
	Tarta no hecha	Tarta poco cocida	Tarta húmeda	La tarta se pega al fondo de la olla interior	Parte inferior de la tarta quemada	No esponjosa	Fragmentada		
Demasiada masa.	●	●						Saque el enchufe y compruebe la toma.	Hay ruido porque el agua ha entrado en la olla interior.
No hay suficiente mezcla antes del horneado.				●	●		●		
Utilizada con mezcla de tarta incompatible.	●	●	●			●			
Utilizada con mezcla de tarta que contiene demasiado chocolate, azúcar o fruta.	●	●		●	●				
Tapa exterior no cerrada al cocer.	●	●				●			
Materiales extraños entre la olla interior y el calentador fundido.	●	●	●		●	●			
No se ha aplicado suficiente mantequilla o aceite de cocción en la parte inferior de la olla interior.				●					
La tarta dejada en la olla interior es demasiado larga.			●		●				
Mezcla inadecuada o mezclado demasiado tiempo.						●	●		
Cantidad de ingredientes errónea.		●			●	●	●		

Especificaciones

Nº de modelo	SR-TMJ181	
Fuente de corriente	120 V ~ 60 Hz	
Consumo de corriente	En la función de cocción	670 W
	En la función Mantener caliente	108 W
Capacidad	White Rice (Arroz blanco)	3 - 10 vasos
	Sticky Rice (Arroz glutinoso)	3 - 6 vasos
	Mixed Rice (Arroz mezclado)	3 - 8 vasos
	Brown Rice (Arroz integral)	3 - 7 vasos
	Porridge (Gachas)	1 - 2 vasos
	Slow Cook / Soup / Stew (Cocción lenta / Sopa /)	1,1 - 3,2 L
	Cake / Brownie (Tarta / Bizcocho de chocolate)	1660 g
Dimensiones (altura x longitud x amplitud) (aprox.)	274 x 275 x 276 mm	
Peso (aprox.)	3,1 kg	
Mantener caliente	12 horas	

- Para sustituir el cable de corriente y reparar el producto, contacte con el centro de servicio autorizado de Panasonic.



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

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

EXCHANGE PROGRAM

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

Electric Rice Cooker	One (1) year
Hot Water Dispenser	One (1) year
Automatic Bread Maker	One (1) year
Multi Cooker	One (1) year
Toaster Oven	One (1) year
Breakfast series (Coffee maker, Toaster, Kettle)	One (1) year
Hand Blender	One (1) year

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

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

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

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

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

CONTACT INFORMATION

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

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





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

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

PROGRAMME DE REMPLACEMENT

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

Cuiseurs de riz électriques	Un (1) an
Distributeurs d'eau chaude	Un (1) an
Machines à pain automatiques	Un (1) an
Cuiseurs à usage multiple	Un (1) an
Fours grille-pain	Un (1) an
Série petit déjeuner (cafetière, grille-pain, bouilloire)	Un (1) an
Mélangeurs à main	Un (1) an

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

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

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

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

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

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



Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad

Website USA : <http://panasonic.com>

Website/Site Web Canada : <http://panasonic.com>

© **Panasonic Corporation 2016**

RZ19C9861

D0316-0

Printed in Malaysia
Imprimé en Malaisie