

USA / CAN

Panasonic®



Operating Instructions

Electric Rice Cooker **Household Use**

Manuel d'utilisation

Cuiseur de riz électrique **Usage domestique**

使用説明書

微電腦電飯鍋 **家用型**

Instrucción de funcionamiento

Arrocera eléctrica **Uso doméstico**

Model No. / N° de modèle ■ SR-ZX185 / SR-ZG185
 型號 / N° de modelo ■ SR-ZX105 / SR-ZG105

Table of Content

Table des matières

目錄

Índice

Table of Content	Table des matières	目錄	Índice
IMPORTANT SAFEGUARDS ... 2 Safety Precautions 3-4 Parts Identification 5 • Display 5 • Parts Identification 5 • Accessories 5 Time setup / Lithium battery ... 6	PRÉCAUTIONS À PRENDRE .. 20 Précautions de sécurité .. 21-22 Identification des pièces 23 • Afficheur 23 • Identification des pièces 23 • Accessoires 23 Réglage de l'heure / Pile au lithium 24	重要的保障措 施 38 安全注意事項 39-40 部件識別 41 • 顯示屏 41 • 部件識別 41 • 配件 41 時間設定 / 鋰電池 42	MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES 56 Precauciones de seguridad 57-58 Identificación de partes 59 • Pantalla 59 • Identificación de partes 59 • Accesorios 59 Configuración de tiempo / Batería de litio 60
Preparations 7-8 Functions 9-14 • White Rice, Jasmine, Multi Grain, Quick Cook, Brown Rice or Sticky Rice 9 • Quinoa 10 • Porridge 11 • Steam 12 • Cake / Bread 13 • Soup / Slow Cook 14 Using the Timer 15 Cleaning and maintenance ... 16 How to use adjustable steam basket / When the display shows as follows 17	Préparatifs 25-26 Fonctions 27-32 • Riz blanc, Jasmin, Multigrain, Cuisson rapide, Riz brun ou Riz gluant 27 • Quinoa 28 • Gruau 29 • Vapeur 30 • Gâteau / Pain 31 • Soupe / Cuisson lente 32 Utilisation de la minuterie 33 Nettoyage et entretien 34 Comment utiliser le panier d'évaporation ajustable / Si l'afficheur montre ce qui suit ... 35	準備事項 43-44 功能 45-50 • 白米、香米、什穀米、快速煮飯、糙米或糯米 45 • 藜麥 46 • 稀飯 47 • 蒸食 48 • 蛋糕 / 麵包 49 • 湯 / 燉煮 50 使用預約 51 清潔及維護 52 如何使用可調節式蒸籠 / 顯示屏顯示以下訊息時 53	Preparaciones 61-62 Funciones 63-68 • Arroz blanco, Jazmin, Multigrano, Cocción rápida, Arroz integral o Arroz glutinoso 63 • Quinoa 64 • Gachas 65 • Vapor 66 • Tarta / Pan 67 • Sopa / Cocción lenta 68 Utilizar el temporizador 69 Limpieza y mantenimiento ... 70 Cómo utilizar el colector de vapor ajustable / Cuando la pantalla muestre lo siguiente 71
Troubleshooting 18 Specifications 19 Warranty 74-76	Dépannage 36 Spécifications 37 Garantie 74-76	故障排除 54 技術規格 55 保證 74-76	Solución de problemas 72 Especificaciones 73 Garantía 74-76

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

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 21-22).**

À conserver pour référence ultérieure

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 39~40 頁）。

請保留此說明書以供日後使用。

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 57-58).**

Guárdelo para más adelante

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 a minimum of 10 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).



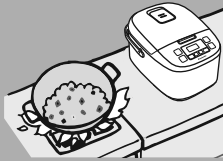
• Do not use a broken power plug or a loose power outlet.

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 hot surface of stainless steel rim of upper frame. (SR-ZX185 / SR-ZX105)



(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).

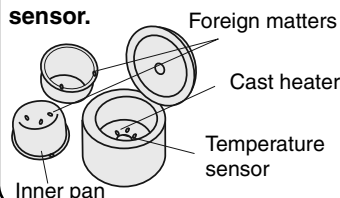
Do not let water spill on the power plug of the power cord set.

(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.

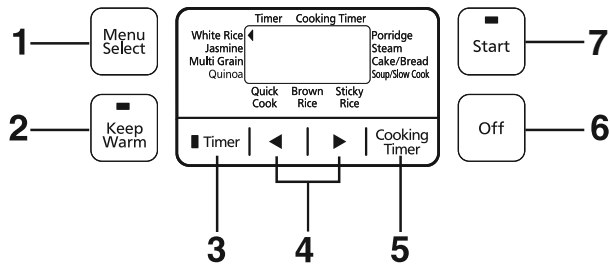
When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume the use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.

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.

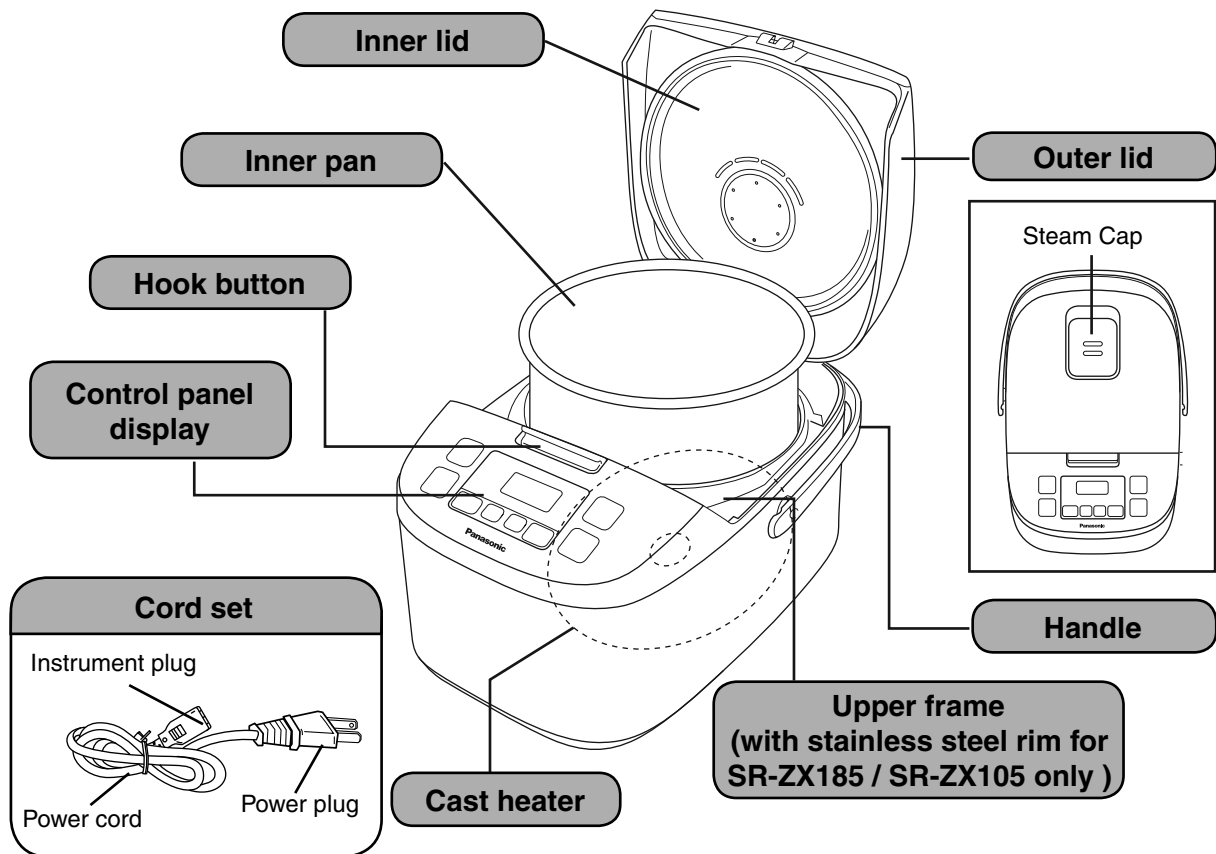
Parts Identification

Display

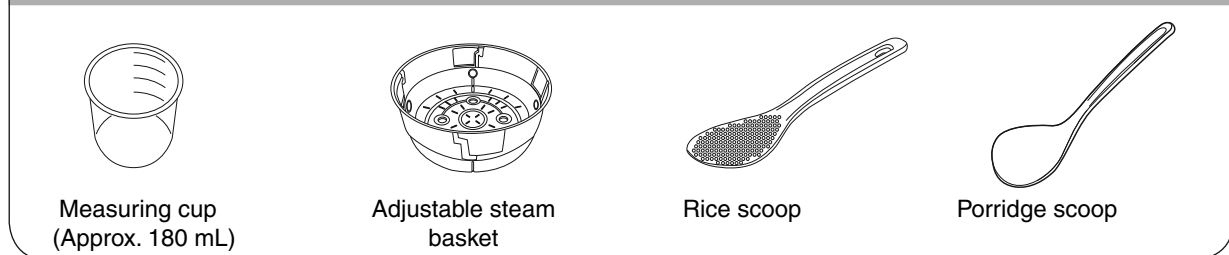


- Press this button to:
1. Select a cooking function.
 2. Enter Keep Warm mode.
 3. Preset timer.
 4. Set clock or cooking timer.
 5. Start setting cooking timer.
 6. Cancel the operation.
 7. Start cooking.

Parts Identification



Accessories



Time setup / Lithium battery

Time setup

- 1 Connect the power plug. Press ◀ or ▶ button for more than one second, then release the button after a beep sound. The time shows in the LCD starts to blink.



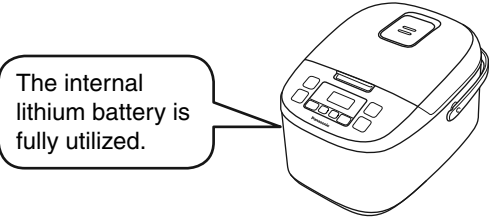
8:00

- 2 Press ◀ or ▶ button to set the time (1 minute increment). Keeping the button pressed will make setting faster.
 - 24:00 is replaced by 0:00.
 - Error may occur in the Timer function if the current time has not been set properly.
 - The time cannot be setup during operating state.
- 3 The time will be automatically set after leaving about 5 seconds. (LCD stops blinking).

Lithium battery

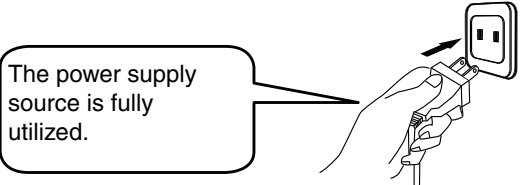
Power source for the clock

- When unplugged



The internal lithium battery is fully utilized.

- When plugged



The power supply source is fully utilized.

Battery Replacement

If lithium battery is fully utilized, please contact authorized service center for replacement.

- The life time of battery is around 5 years (At 20°C room temperature and plugged in 12 hours each day).
- When the battery is consumed, the following phenomenon will happen:
 - The clock becomes vague or disappears.
 - Memory of preset time is lost.
 - The clock can be used again when power plug is connected.
(The clock resetting is required).

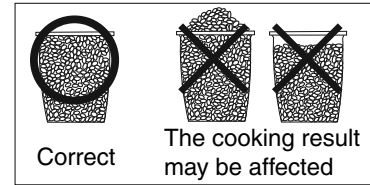
Note: Do not put the lithium battery into the fire, do not recharge, disassemble or heat the battery, etc.

This product contains a CR Coin Cell Lithium Battery which contains Perchlorate Material – special handling may apply.
See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

Preparations

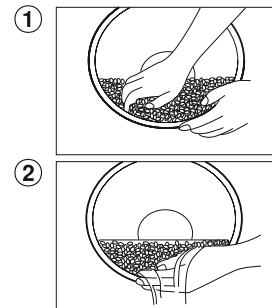
1 Measure rice with the measuring cup provided.

- 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 19.



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

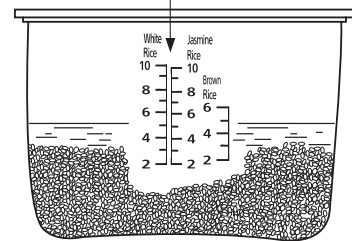
- In order to avoid scratching the non-stick coating on the inner pan surface, do not wash rice in the inner pan.
- Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.

3 Add the washed rice or other ingredients into the inner pan.

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

Function	Water Line
White Rice	White Rice
Jasmine	Jasmine Rice
Multi Grain	Multi Grain
Quinoa	Refer to Page 10
Quick Cook	White Rice
Brown Rice	Brown Rice
Sticky Rice	Sticky Rice
Soup / Slow Cook	White Rice
Porridge	Porridge

<Example>
When the rice quantity is 5 measuring cups, wash the rice and put into the inner pan, then add water into the inner pan till the water surface reaches scale "5" at water line of "White Rice".



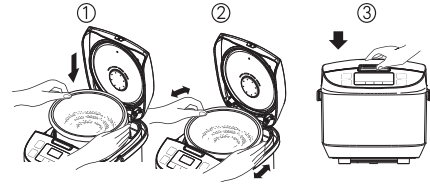
SR-ZX185
SR-ZG185

- In the Soup / Slow Cook function, the total amount of ingredients and water shall not exceed the maximum water line for "White Rice".
- Dry the outside surface of the inner pan. If it is wet, it may cause noise while cooking. Any foreign matters between the inner pan and the cast heater may damage the unit.
- Please make sure that the inner pan is on leveled surface.
- Please measure water by aligning water line left side and right side.
- If rice is too hard or too soft, please adjust water amount according to your personal taste.

Preparations

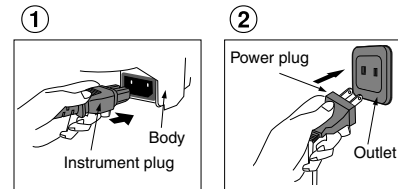
4 Put the inner pan into the body and close the outer lid.

- 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.
- ② Please check whether the inner lid and steam cap are properly set. (Refer to Page 16)
- ③ 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

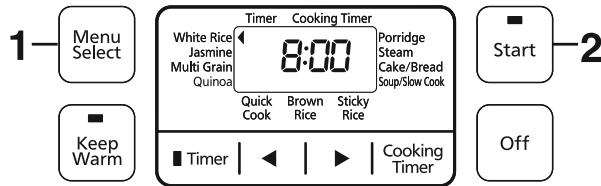
- * The table on the right shows the maximum allowable amount of white rice that can be cooked while steaming food in the adjustable steam basket.
- * Reasonable time interval is recommended between subsequent cooking to ensure cooking result is normal.
- * There is possibility of starch, spill over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

The maximum amount of rice (in measuring cups)

Height of the adjustable steam basket	Maximum amount of white rice	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
Shallow	5	2
Deep	4	1

Functions

White Rice, Jasmine, Multi Grain, Quick Cook, Brown Rice or Sticky Rice



■ Important Information

- The amount of rice is specified in specifications. (Page 19)
- In the Quick Cook function, the rice may be harder or there may be rice crust (Quick Cook function can be used for white rice).
 - For better performance, please add some more water.
 - For better performance, please stir and loosen the rice immediately and keep the rice warm for a few minutes after the beep sound.

*For brown rice, it takes about 2 hours to complete cooking.

Operations

(Cooking with the White Rice, Jasmine, Multi Grain, Quick Cook, Brown Rice or Sticky Rice function).

1 Press button to point to White Rice, Jasmine, Multi Grain, Quick Cook, Brown Rice or Sticky Rice function.

- The indicator blinks.

2 Press button.

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

• If you want to preset the timer for White Rice, Jasmine, Multi Grain, Brown Rice or Sticky Rice, please refer to "Using the Timer" (Page 15).

The cooking is over

Stir and loosen the rice.

- When cooking is over, the electric rice 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. But some functions are not recommended to use with **Keep Warm** function.

Please press button to exit **Keep Warm** function.

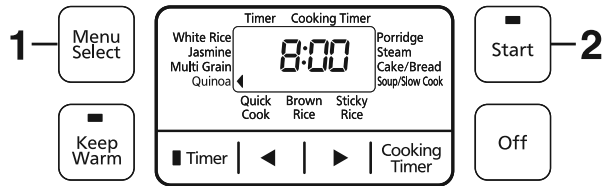
- You can keep the rice warm for up to 12 hours, so as not to affect the taste or cause unpleasant smell.
- When in **Keep Warm** function, there may be some droplets at the edge of the inner pan.
- The rice taste may be affected if rice scoop is left in the electric rice cooker during **Keep Warm** function.



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

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

Functions Quinoa



■ Important Information

- The amount of quinoa is specified in specifications. (Page 19)
- The amount of water for cooking is indicated below:

Quinoa (Measuring cup)	Water (Measuring cup)	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
1 cup	2 cups	2 cups
2 cups	4 cups	-

Operations (Cooking with the Quinoa function).

1 Press button to point to Quinoa function.

- The indicator blinks.

2 Press button.

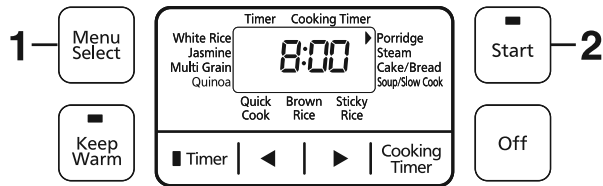
- The indicator lights up and cooking starts.
- Before cooking is completed, the LCD display will show the remaining time in 1 minute decrement.

The cooking is over

Press button.

- When cooking is over, the electric rice 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 Porridge



■ Important Information

- The amount of rice is specified in specifications. (Page 19)
- If using too much water, it may cause spill over through steam vent.
- In order to have thicker porridge you may reduce the water amount according to your personal taste.
- When the outer lid is opened during cooking, the amount of moisture condensation may be increased.
- Take off and clean the steam cap after every use to prevent any odours.

Operations (Cooking with the Porridge function).

1 Press button to point to Porridge function.

- The indicator blinks.

2 Press button.

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

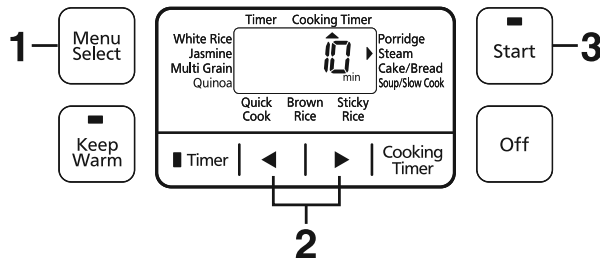
• If you want to preset the timer for Porridge, please refer to “Using the Timer” (Page 15).

The cooking is over

Press button.

- When cooking is over, the electric rice 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. Press the button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.

Functions Steam



■ Important Information

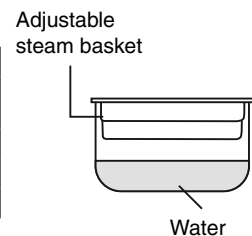
- After boiling and complete evaporation of water, the electric rice cooker automatically switches off.
- If you want to abort steaming during cooking, press button.
- When steaming food while cooking rice, it's recommended to use Jasmine, Multi Grain or White Rice function with maximum quantity as described on Page 8.
→ Do not open the outer lid while cooking.
(Cooking result may not be satisfactory).
- Please do not block the hole of the inner lid with food.

Preparations

- Add the required amount of water.
- Place the adjustable steam basket into the inner pan as shown.
- Place foods to be steamed into the adjustable steam basket.
- Close the outer lid.

- Correspondence between the amount of water and time of steaming

Cooking time	Amount of water	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
Less than 10 minutes	1 measuring cup	1 measuring cup
10 ~ 30 minutes	2 measuring cups	2 measuring cups
30 ~ 60 minutes	4 measuring cups	3 measuring cups



Operations (Cooking with the Steam function).

- 1 Press button to point to Steam function.**

 - The indicator and blink (as the default cooking time for Steam 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 cooking starts.
 - After water is boiled, the LCD display will show remaining time in 1 minute decrement.

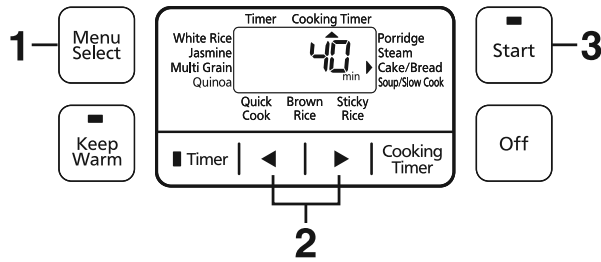


The cooking is over

Press button.

- When cooking is over, the electric rice 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 Cake / Bread



Important Information

- The maximum allowable weight (total weight of the ingredients) for Cake / Bread is 500 g. If the maximum allowable weight is exceeded, baking will not get baked thoroughly.
- Bread function performs only bake function. Please make a leavened dough with reference to recipe book.

Preparations

- Prepare Cake / Bread mix.
- For cake : Beat all the mixture as instructed in the recipe book.
For bread : Knead all the mixture as instructed in the recipe book.
- Coat the inner surface area (bottom and sides) of the inner pan with butter (or cooking oil), place the prepared ingredients there and close the outer lid.

Operations (Cooking with the Cake / Bread function).

1 Press button to point to Cake / Bread function.

- The indicator and blink (as the default cooking time for Cake / Bread function).

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

- You can set the cooking time from 20 to 65 minutes (5 minutes increment).
- Keeping the button pressed will make setting faster.

3 Press button.

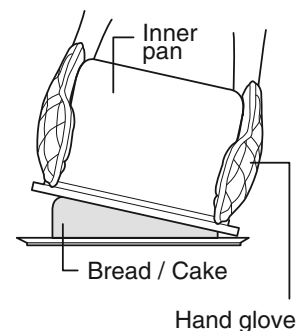
- The indicator lights up and cooking starts.
- The LCD display will show remaining time in 1 minute decrement.



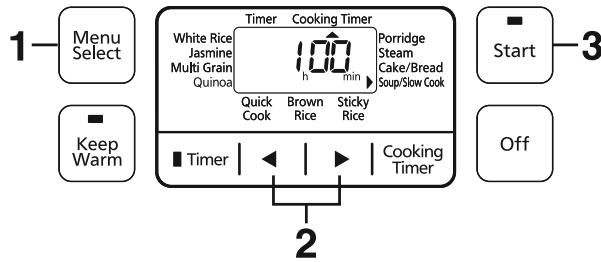
The cooking is over

Press button.

- When cooking is over, the electric rice 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 inner pan and leave it cool for 2-3 minutes. Then put the inner pan upside down onto a tray or grill.
- Decorate the cake surface as your desire.



Functions Soup / Slow Cook



■ Important Information

- The maximum amount of ingredients and liquid for Soup / Slow Cook cannot exceed the maximum water line for "White Rice".

Preparations

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

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

1 Press button to point to Soup / Slow Cook function.

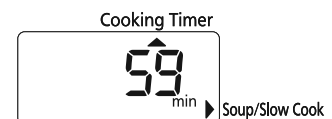
- The indicator and blink (as the default cooking time for Soup / Slow Cook function).

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 cooking starts.
- The LCD display will show remaining time in 1 minute decrement.

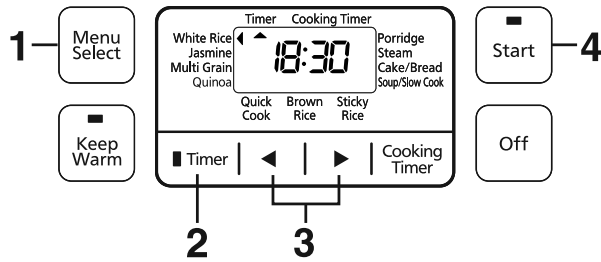


The cooking is over

Press button.

- When cooking is over, the electric rice 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 desired time for eating.

- Time can be preset 24 hours in advance.

Example

If the timer is set for 18:30, cooking will be completed at 18:30.

* When the preset timing is less than the required timing for cooking, the electric rice cooker will start cooking as soon as button is pressed.

※ Memory of preset time will be lost if battery power is fully utilized. Please contact authorized service center for replacement.

Operations

1 Press button to select function.

- Applicable functions for timer setting:

Function	
White Rice	Brown Rice
Jasmine	Sticky Rice
Multi Grain	Porridge

2 Press button to select the timer setting.

- The first time button is pressed, the previous timer setting will be displayed. The time and the indicator blink.

3 Press button to set desired time.

- The timer will advance 10 minutes each time.
- Keeping the button pressed will make setting faster.

4 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
Quinoa
Quick Cook
Steam
Cake / Bread
Soup / Slow Cook

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.

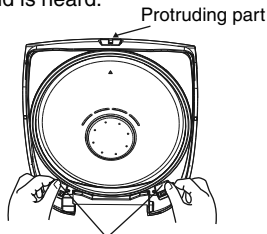
Inner lid

Remove the inner lid

Hold the two tabs, then pull them towards you.

Attach the inner lid

- ① Insert the protruding part into the locker on the outer lid in a tilted way.
- ② Press the tabs (both sides) inwards the outer lid side until the click sound is heard.



Load and unload tabs of inner lid

- Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge.

Inner pan

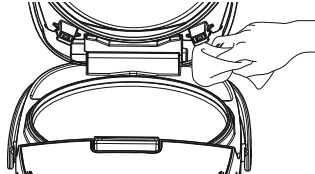
Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge and wipe off the external surface of the pan. Do not use scouring pad.

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.

Upper frame

Wipe with damp cloth.

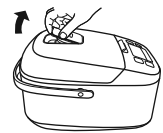


Do not pour water directly on the upper frame.

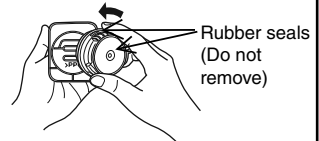
Steam Cap

Removing the steam cap

- 1 Lift it up.



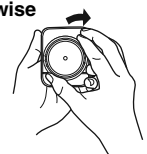
- 2 Turn it counterclockwise and pull it out.



Attaching the steam cap

- 1 Match the positions of and

- 2 Turn it clockwise until it locks.



- 3 Faced the steam cap upward, fix it into the hole of outer lid.

(Make sure the steam cap fit securely to the outer lid).

Important Information

- Residue that may remain in the steam cap could cause malfunctions. Please keep the area clean.
- Setting the steam cap incorrectly does not prevent the rice cooker from cooking rice, but may result in the rice being unevenly cooked due to steam leakage.

Body / Outer lid

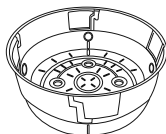
Wipe with a damp cloth.

- Do not use a dishwashing detergent.

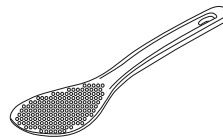
Accessories



Measuring cup



Adjustable steam basket



Rice scoop



Porridge scoop

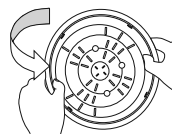
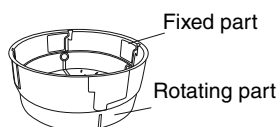
- Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge.

How to use adjustable steam basket / When the display shows as follows

How to use adjustable steam basket

■ Height adjustment

Put your thumb on the ring on the inner wall of the rotating part, lift and slightly turn it counterclockwise, and then release your finger. The height of the adjustable steam basket will increase. To restore the previous size, hold the bottom of the rotating part with your palm, slightly turn it clockwise, and lift it up to clip.



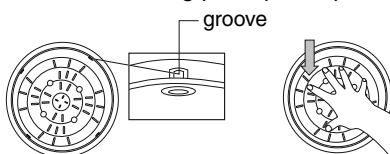
■ Disassembly

Firstly, restore the adjustable steam basket to the initial state (shallow), turn it over on the table, and then press down firmly on the rotating part up to clip. Fixed part and rotating part will detach.



■ Assembly

Direct the protrusion on the edge of the rotating part towards the groove on the inner wall of the fixed part, and then press with force on the bottom of the rotating part up to clip.



When the display shows as follows

Display	Problems and troubleshooting
U14	Following continuous 96 hours Keep Warm function, the power supply will automatically cut off. Press <input type="button" value="off"/> button to resolve the error.
H01 H02 H05	Contact the authorized service center for repair.

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 / Bread Baking

Details	Baking Cake / Bread problems							No power	Strange sound occurs
	Undone Cake / Bread	Undercooked Cake / Bread	Wet Cake / Bread	The Cake / Bread sticks to the base of inner pan	Bottom of the Cake / Bread burnt	Not fluffed	Crumbly		
Too much dough.	●	●						Pull out plug and check the socket.	Sound occurs because of water that has stuck to inner 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 inner pan and cast heater.	●	●	●		●	●			
Not enough butter or cooking oil applied to the bottom of the inner pan.				●					
Cake / Bread left in the inner pan too long.			●		●				
Inadequate mixing or mixed too long.						●	●		
Wrong ingredient quantity.		●			●	●	●		

Specifications

Model No.		SR-ZX185	SR-ZG185	SR-ZX105	SR-ZG105
Power Source		120 V ~ 60 Hz			
Power Consumption	In the Cooking Function	775 W			
	In the Keep Warm Function	86.9 W		81 W	
Capacity	White Rice	2 - 10 cups		1 - 5.5 cups	
	Jasmine	2 - 10 cups		1 - 5.5 cups	
	Multi Grain	2 - 8 cups		1 - 4 cups	
	Quinoa	1 - 2 cups		1 cup	
	Quick Cook	2 - 10 cups		1 - 5.5 cups	
	Brown Rice	2 - 6 cups		1 - 3 cups	
	Sticky Rice	3 - 6 cups		1 - 3 cups	
	Porridge	0.5 - 2 cups		0.5 - 1 cup	
	Cake / Bread	500 g			
	Soup / Slow Cook	3.2 L		1.8 L	
Dimensions (Width x Length x Height) (approx.)		265 x 386 x 249 mm		265 x 386 x 209 mm	
Weight (approx.)		4.4 kg	4.1 kg	3.8 kg	3.6 kg
Keep Warm		12 hours			

- For power cord replacement and product repair, please contact Panasonic authorized service center.
- The design and specifications are subjected to change without prior notice.

Function	Cooking time (approximate) *1
White Rice	40 min
Jasmine	35 min
Multi Grain	45 min
Quinoa	35 min
Quick Cook*2	15 min
Brown Rice	120 min
Sticky Rice	40 min
Porridge	60 min

*1 Cooking time may vary depending on supply voltage, room temperature, kind of rice, cooking quantity, water quantity and water temperature.

*2 Rice cooked (white rice at minimum cooking quantity) within 15 minutes. (Under Panasonic test method)

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 ou la rallonge ne doit pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent accidentellement.
- c. L'utilisation un cordon amovible 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 d'incendie).

■ **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 bloc 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.

■ **Utilisez uniquement une prise d'alimentation d'un minimum de 10 ampères et un courant électrique alternatif à 120 V.**

 (Brancher d'autres appareils dans la même prise peut provoquer une surchauffe électrique et occasionner un incendie).

• Utilisez uniquement une rallonge de 10 ampères 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).

• 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.**

 (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).

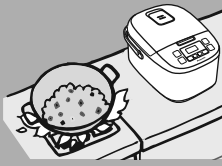
• N'utilisez pas de fiche d'alimentation cassée ou de prise d'alimentation mal fixée.

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, du linge de table (éthylène plastique) 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 avec la surface chaude inoxydable jante en acier du boîtier supérieur. (SR-ZX185 / SR-ZX105)



(Risque de brûlure).

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



(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).

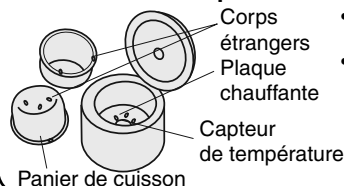
Ne couvrez pas le couvercle extérieur avec un linge ou d'autres objets lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

(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.

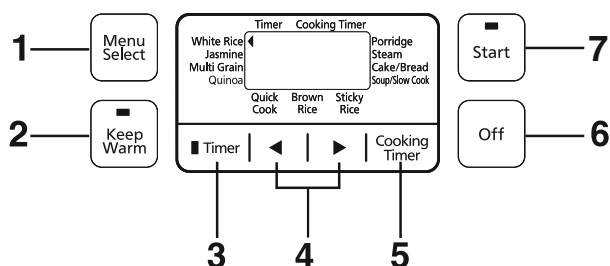
Ne reprenez pas l'utilisation avant que l'eau du riz sur la fiche d'alimentation et la fiche côté appareil ne soit retirée avec un chiffon sec.

L'appareil est réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des 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.

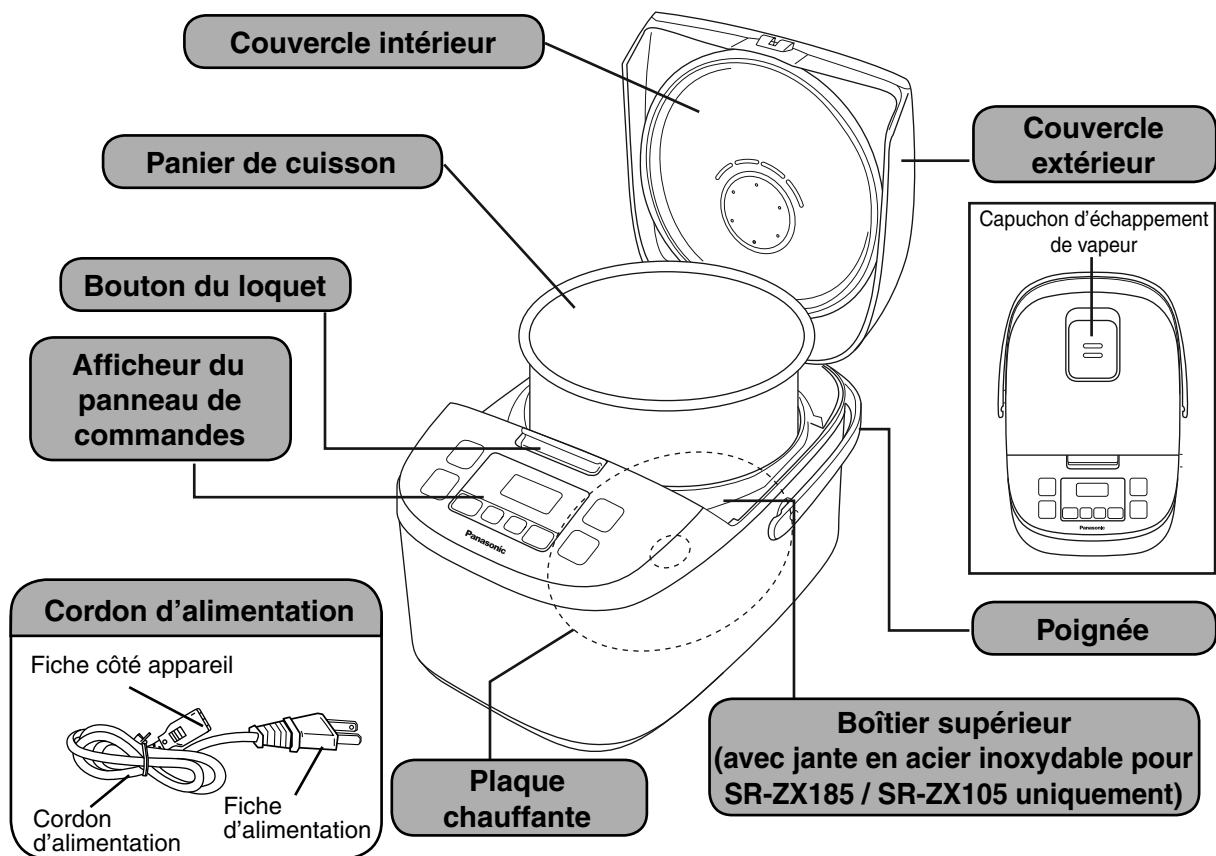
Identification des pièces

Afficheur



- Appuyez sur ce bouton pour:
1. Sélectionner une fonction de cuisson.
 2. Passer en mode Maintien au chaud.
 3. Prérégler la minuterie.
 4. Régler l'horloge ou la minuterie de cuisson.
 5. Régler la minuterie de cuisson.
 6. Annuler l'opération.
 7. Lancer la cuisson.

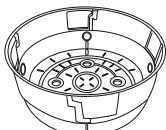
Identification des pièces



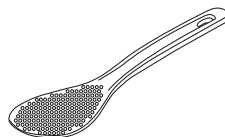
Accessoires



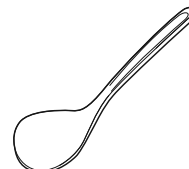
Verre mesureur
(Environ 180 mL)



Panier d'étuvage
ajustable



Cuillère à riz



Cuillère à gruau

Réglage de l'heure / Pile au lithium

Réglage de l'heure

- 1 Branchez la fiche d'alimentation. Appuyez sur le bouton ◀ ou ▶ pendant plus d'une seconde, puis relâchez le bouton après le bip. L'heure s'affiche sur l'afficheur ACL et commence à clignoter.



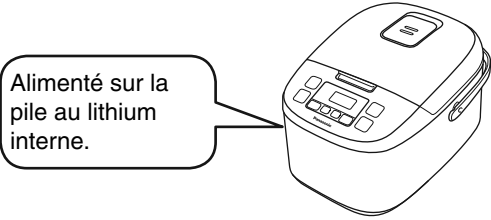
8:00

- 2 Appuyez sur le bouton ◀ ou ▶ pour régler l'heure (par intervalles d'une minute). Maintenez la pression sur le bouton pour un défilement plus rapide.
 - 24:00 est remplacé par 0:00.
 - Une erreur peut se produire dans la fonction Minuterie si l'heure en cours n'a pas été correctement réglée.
 - L'heure ne peut pas être réglée pendant le fonctionnement.
- 3 L'heure sera définie automatiquement après environ 5 secondes d'inaction. (L'écran ACL arrête de clignoter).

Pile au lithium

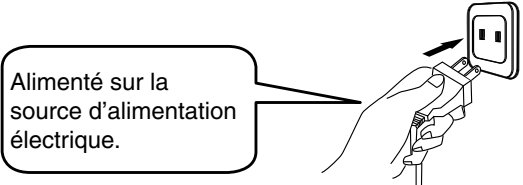
Source d'alimentation de l'horloge

- Appareil débranché



Alimenté sur la pile au lithium interne.

- Appareil branché



Alimenté sur la source d'alimentation électrique.

Remplacement de la pile

Lorsque la pile au lithium est à plat, veuillez contacter un centre de service agréé pour la faire remplacer.

- La durée de vie de la pile est d'environ 5 ans (à une température ambiante de 20 °C et branchée 12 heures par jour).
- Lorsque la pile est à plat, les phénomènes suivants se produisent :
 - L'horloge devient floue ou disparaît.
 - La mémoire du temps préréglé est perdue.
 - L'horloge peut à nouveau être utilisée lorsque la fiche d'alimentation est branchée. (Il convient de régler à nouveau l'horloge).

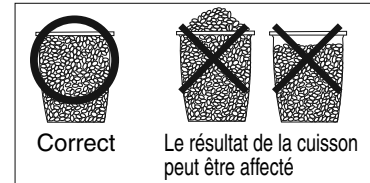
Remarque : ne jetez pas la pile au lithium au feu, ne rechargez pas, ne démontez pas ou ne chauffez pas la pile, etc.

Ce produit contient une pile-bouton CR au lithium qui contient du perchlorate - une manipulation spéciale peut s'imposer. voir www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

Préparatifs

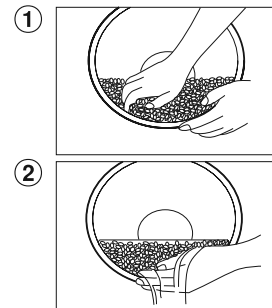
1 Mesurez le riz avec le verre mesureur fourni.

- Le volume du verre mesureur est d'environ 180 mL.
- Référez-vous aux spécifications à la page 37 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

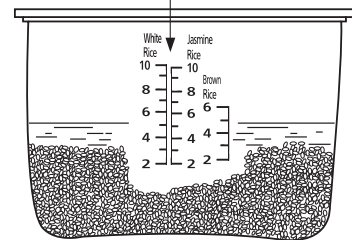
- Pour éviter de rayer le revêtement anti-adhésif de la surface du panier de cuisson, ne rincez pas le riz dans le panier de cuisson.
- Rincez le riz avec soin. Sinon, de la croûte de riz risque d'apparaître et le son de riz résiduel peut affecter le goût du riz.

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	Repère de niveau d'eau
White Rice (Riz blanc)	White Rice
Jasmine (Jasmin)	Jasmine Rice
Multi Grain (Multigrain)	Multi Grain
Quinoa	Voir Page 28
Quick Cook (Cuisson rapide)	White Rice
Brown Rice (Riz brun)	Brown Rice
Sticky Rice (Riz gluant)	Sticky Rice
Porridge (Gruau)	Porridge
Soup / Slow Cook (Soupe / Cuisson lente)	White Rice

<Exemple>
Si la quantité de riz est de 5 verres mesureur, rincez le riz et versez-le dans le panier de cuisson, puis ajoutez l'eau dans le panier de cuisson jusqu'à ce que la surface de l'eau atteigne la graduation « 5 » sous « White Rice » (Riz blanc).



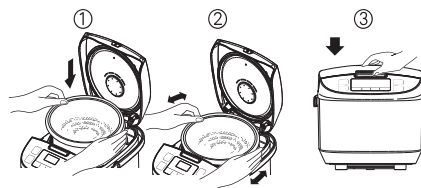
SR-ZX185
SR-ZG185

- En fonction Soup / Slow Cook (Soupe / Cuisson lente), la quantité totale d'ingrédients et d'eau ne doit pas dépasser le repère de niveau d'eau maximal pour « White Rice » (Riz blanc).
- Séchez la surface extérieure du panier de cuisson. Si elle est mouillée, du bruit pourra être généré pendant la cuisson. Tout corps questions étranger entre le panier et la plaque chauffante peut endommager l'appareil.
- Assurez-vous que le panier de cuisson se trouve sur une surface plane.
- Mesurez l'eau en alignant les repères de niveau d'eau correspondants.
- Si le riz est trop dur ou trop mou, ajustez la quantité d'eau en fonction de vos goûts personnels.

Préparatifs

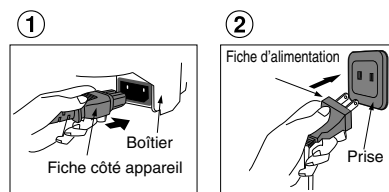
4 Placez le panier de cuisson dans le boîtier et fermez le couvercle extérieur.

- 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.
- ② Vérifiez que couvercle intérieur le capuchon d'échappement de vapeur est correctement positionné. (Référez-vous à la page 34)
- ③ 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 Brancher la fiche d'alimentation. Veillez à ce que les deux fiches soient bien connectées.



ATTENTION

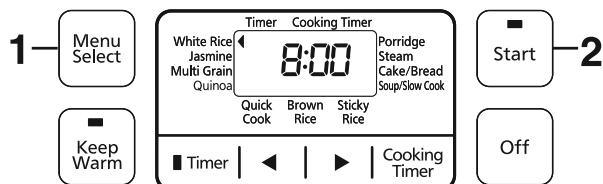
- * Le tableau de droite montre la quantité maximale de riz qu'il est possible de cuire tout en faisant cuire des aliments par étuvage dans le panier d'étuvage ajustable.
- * L'intervalle de temps raisonnable est recommandé entre la cuisson ultérieure pour assurer un résultat normal de cuisson.
- * Il 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)

Hauteur du panier d'étuvage ajustable	Quantité maximale de riz	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
Position haute	5	2
Position basse	4	1

Fonctions

Riz blanc, Jasmin, Multigrain, Cuisson rapide, Riz brun ou Riz gluant



■ Information importante

- Les quantités de riz sont spécifiées dans les spécifications. (Page 37)
 - Avec la fonction Cuisson rapide, le riz peut être plus dur ou croustillant. (La fonction Cuisson rapide peut être utilisée pour le riz blanc).
 - Pour une meilleure performance, s'il vous plaît ajouter un peu plus d'eau.
 - Pour une meilleure performance, s'il vous plaît remuer et desserrer le riz immédiatement et garder le riz au chaud pendant quelques minutes après le bip sonore.
- *Pour le riz brun, la cuisson prend environ 2 heures.

Opérations

(Cuisson avec les fonctions Riz blanc, Jasmin, Multigrain, Cuisson rapide, Riz brun ou Riz gluant).

1 Appuyez sur le bouton pour déplacer le pointeur sur la fonction Riz blanc, Jasmin, Multigrain, Cuisson rapide, Riz brun ou Riz gluant.

- Le voyant clignote.

2 Appuyez sur le bouton .

- Le voyant s'éclaire et la cuisson commence.
- Avant la fin de la cuisson, l'afficheur ACL affiche le temps restant par intervalles d'une minute.

• Si vous souhaitez pré régler la minuterie pour les fonctions Riz blanc, Jasmin, Multigrain, Riz brun ou Riz gluant, référez-vous à "Utilisation de la minuterie" (Page 33).

La cuisson est terminée

Agitez et aérez le riz.

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

Maintien au chaud

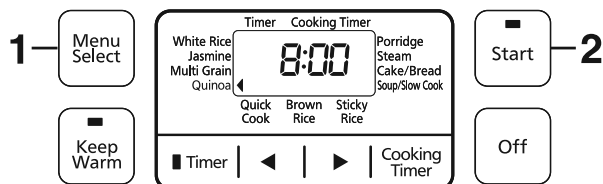
• Lorsque la cuisson est terminée, toutes les fonctions passeront automatiquement à la fonction **Maintien au chaud**. Mais l'utilisation de certaines fonctions n'est pas recommandée avec la fonction **Maintien au chaud**. Veuillez appuyer sur le bouton pour quitter la fonction **Maintien au chaud**.

- Vous pouvez maintenir le riz au chaud jusqu'à 12 heures, sans en affecter le goût ni produire d'étranges odeurs.
- En fonction **Maintien au chaud**, des gouttes peuvent se former sur les bordures du panier de cuisson.
- Le goût du riz peut être affecté si la cuillère à riz reste dans le cuiseur de riz électrique pendant la fonction **Maintien au chaud**.

Menu	Maintien au chaud	Résultat après le Maintien au chaud
White Rice (Riz blanc)	○	Pas de problème.
Jasmine (Jasmin)	○	
Multi Grain (Multigrain)	○	
Quick Cook (Cuisson rapide)	○	
Quinoa	×	Affecte le goût ou produit une étrange odeur.
Brown Rice (Riz brun)	×	La saveur peut être altérée.
Sticky Rice (Riz gluant)	×	Peut devenir trop épais.
Porridge (Gruau)	×	
Cake / Bread (Gâteau / Pain)	×	Affecte le goût ou produit une étrange odeur.
Soup / Slow Cook (Soupe / Cuisson lente)	×	
Steam (Vapeur)	×	

○ : Peut être utilisée, × : Utilisation déconseillée

Fonctions Quinoa



■ Information importante

- La quantité de quinoa est spécifiée dans les spécifications. (Page 37)
- Le volume d'eau de cuisson est indiqué dans le tableau ci-dessous:


Quinoa (Verre mesureur)	Eau (Verre mesureur)	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
1 verre mesureur	2 verres mesureur	2 verres mesureur
2 verres mesureur	4 verres mesureur	-

Opérations (Cuisson avec la fonction Quinoa).

1 Appuyez sur le bouton  pour déplacer le pointeur ◀ sur Quinoa.




- Le voyant  clignote.

2 Appuyez sur le bouton .

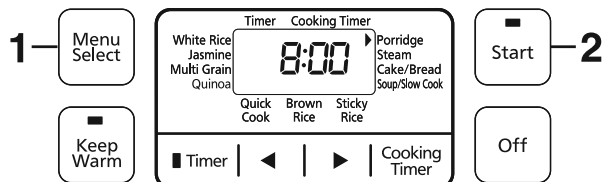
- Le voyant  s'éclaire et la cuisson commence.
- Avant la fin de la cuisson, l'afficheur ACL affiche le temps restant par intervalles d'une minute.

La cuisson est terminée

Appuyez sur le bouton .

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

Fonctions Gruau



■ Information importante

- La quantité de riz est spécifiée dans les spécifications. (Page 37)
- Si vous utilisez trop d'eau, cela peut provoquer un débordement à travers l'évent à vapeur.
- Afin d'avoir un gruau épais, vous pouvez réduire la quantité d'eau en fonction de vos goûts personnels.
- Lorsque le couvercle extérieur est ouvert durant la cuisson, la condensation d'humidité peut être augmentée.
- Enlever et nettoyer le capuchon d'échappement de vapeur après chaque utilisation pour éviter toute odeur.

Opérations (Cuisson avec la fonction Gruau).




- 1 Appuyez sur le bouton  pour déplacer le pointeur ▶ sur Gruau.**
 - Le voyant  clignote.

- 2 Appuyez sur le bouton .**
 - Le voyant  s'éclaire et la cuisson commence.
 - Avant la fin de la cuisson, l'afficheur ACL affiche le temps restant par intervalles d'une minute.

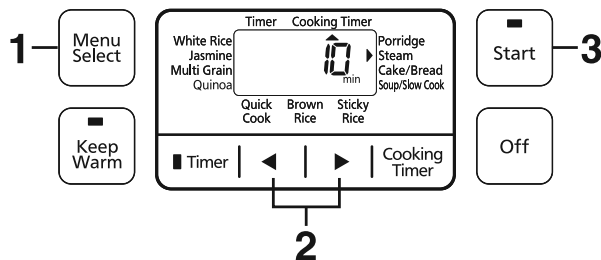
• Si vous voulez prérégler la minuterie pour la fonction Gruau, référez-vous à "Utilisation de la minuterie" (Page 33).

La cuisson est terminée

Appuyez sur le bouton .

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

Fonctions Vapeur



■ Information importante

- Après l'ébullition et l'évaporation complète de l'eau, le cuiseur de riz électrique se met automatiquement hors marche.
- Si vous souhaitez abandonner l'étuvage pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Off**.
- Pour faire cuire des aliments à la vapeur tout en faisant cuire du riz, il est conseillé d'utiliser la quantité maximale indiquée pour la fonction Jasmine (Jasmin), Multi Grain (Multigrain) ou White Rice (Riz blanc) (Page 26).
→ Ne pas ouvrir le couvercle extérieur pendant la cuisson. (Le résultat de cuisson peut ne pas être satisfaisant).
- N'obstruez pas l'orifice du couvercle intérieur avec de la nourriture.

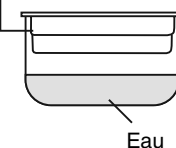
Préparatifs

- Ajoutez la quantité d'eau nécessaire.
- Placez le panier d'étuvage ajustable dans le panier de cuisson, comme illustré.
- 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

Temps de cuisson	Quantité d'eau	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
Moins de 10 minutes	1 verre mesureur	1 verre mesureur
10 à 30 minutes	2 verres mesureur	2 verres mesureur
30 à 60 minutes	4 verres mesureur	3 verres mesureur

Panier d'étuvage ajustable



Opérations (Cuisson avec la fonction Vapeur).

1 Appuyez sur le bouton **Menu Select** pour déplacer le pointeur ▶ sur Vapeur.

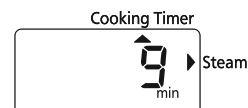
- Les voyants **Start** et **9 min** clignotent (temps de cuisson par défaut pour la fonction Vapeur).

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

- Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 à 60 minutes (intervalles d'une minute).
- Maintenez la pression sur le bouton pour un défilement plus rapide.

3 Appuyez sur le bouton **Start**.

- Le voyant **Start** s'éclaire et la cuisson commence.
- Après ébullition de l'eau, l'afficheur ACL affiche le temps restant par intervalles d'une minute.

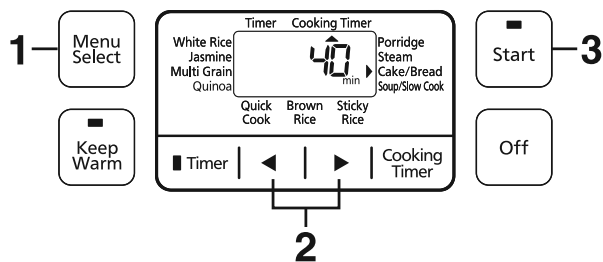


La cuisson est terminée

Appuyez sur le bouton **Off**.

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

Fonctions Gâteau / Pain



■ Information importante

- Le poids maximal autorisé (poids total des ingrédients) pour la fonction Gâteau / Pain est de 500 g. Si le poids maximal autorisé est dépassé, la pâte ne sera pas complètement cuite.
- La fonction Pain n'assure que la fonction de cuisson. Faites une pâte levée en vous servant du livre de recettes.

Préparatifs

- Préparez la pâte à Gâteau / Pain.
- Pour un gâteau : Remuez la préparation comme indiqué dans le livre de recettes.
Pour le pain : Pétrissez la préparation comme indiqué dans le livre de recettes.
- Enrober la surface intérieure (de fond et les côtés) du panier de cuisson de beurre (ou de l'huile de cuisson), placer les ingrédients préparés et fermer le couvercle extérieur.

Opérations (Cuisson avec la fonction Gâteau / Pain).

1 Appuyez sur le bouton pour déplacer le pointeur ► sur Gâteau / Pain.

- Les voyants et clignotent (temps de cuisson par défaut pour la fonction Gâteau / Pain).

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

- Vous pouvez régler le temps de cuisson de 20 à 65 minutes (intervalles de 5 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 intervalles d'une minute.



La cuisson est terminée

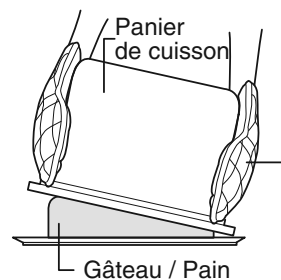
Appuyez sur le bouton .

- Lorsque la cuisson est terminée, le cuseur de riz électrique émet des bips et passe automatiquement à la fonction **Maintien au chaud**.

(Le voyant s'éteint et le voyant s'allume automatiquement).

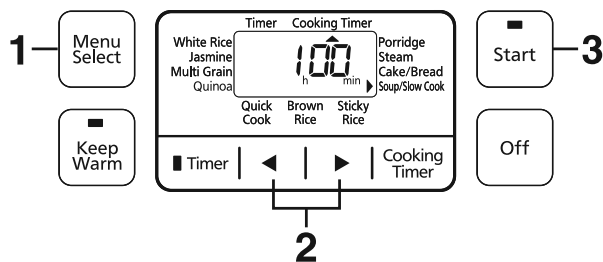
Toutefois, nous ne recommandons pas d'utiliser la fonction **Maintien au chaud** car elle peut affecter le goût. Appuyez sur le bouton pour quitter la fonction **Maintien au chaud** et débranchez la fiche d'alimentation.

- Sortez le panier de cuisson et laissez-le refroidir pendant 2 à 3 minutes. Inversez ensuite le panier de cuisson sur un plateau ou sur une grille.
- Décorez la surface du gâteau à votre gré.



Gant à la main

Fonctions Soupe / Cuisson lente



■ Information importante

- La quantité maximale d'ingrédients et de liquide pour la fonction Soupe / Cuisson lente ne doit pas dépasser le repère d'eau maximal pour « White Rice » (Riz blanc).

Préparatifs

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

Opérations (Cuisson avec la fonction Soupe / Cuisson lente).


1 Appuyez sur le bouton  pour déplacer le pointeur  sur la fonction Soupe / Cuisson lente.

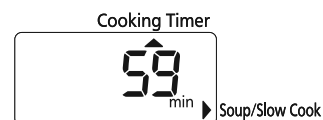
- Les voyants  et  clignotent (temps de cuisson par défaut pour la fonction Soupe / Cuisson lente).

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

- Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 à 12 heures (intervalles 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 en d'une minute diminution.

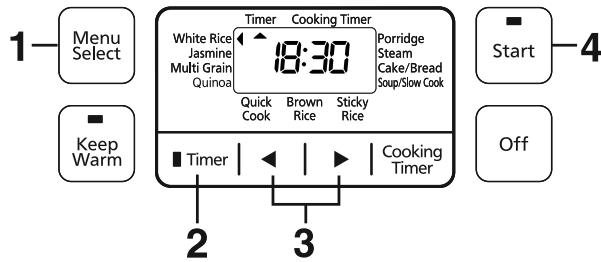


La cuisson est terminée

Appuyez sur le bouton .

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

Utilisation de la minuterie




Le temps de prééplage est le temps souhaité avant de passer à table.

- Le temps peut être prédéfini 24 heures à l'avance.

Exemple

Si la minuterie est réglée pour 18:30, la cuisson se terminera à 18:30.

* Si le temps prééplé est inférieur au temps nécessaire à la cuisson, le cuiseur de riz électrique démarrera la cuisson dès que vous appuierez sur le bouton .

※ La mémoire du temps prééplé sera perdue si la pile est à plat. Veuillez contacter votre centre de service autorisé pour la faire remplacer.



Opérations

1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction.

- Fonctions applicables pour le réglage de la minuterie :

Fonction	
White Rice (Riz blanc)	Brown Rice (Riz brun)
Jasmine (Jasmin)	Sticky Rice (Riz gluant)
Multi Grain (Multigrain)	Porridge (Gruau)

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. L'horloge et le voyant  clignotent.

3 Appuyez sur le bouton ou pour régler le temps désiré.

- La minuterie avancera par intervalles de 10 minutes.
- Maintenez la pression sur le bouton pour un défilement plus rapide.

4 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
Quinoa
Quick Cook (Cuisson rapide)
Steam (Vapeur)
Cake / Bread (Gâteau / Pain)
Soup / Slow Cook (Soupe / Cuisson lente)

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.

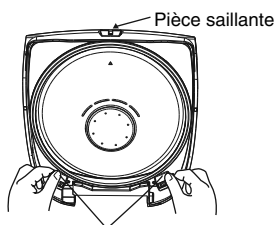
Couvercle intérieur

■ Retrait du couvercle intérieur

Tenez les deux languettes, puis tirez le couvercle vers soi.

■ Fixation du couvercle intérieur

- ① Insérez la partie en saillie dans le dispositif de verrouillage du couvercle extérieur en l'inclinant.
- ② Appuyez sur les languettes (des deux côtés) vers l'intérieur des côtés du couvercle extérieur jusqu'au clic.



- Languettes d'installation et de retrait du couvercle intérieur
- Lavez avec du détergent pour vaisselle dilué et une éponge.

Panier de cuisson

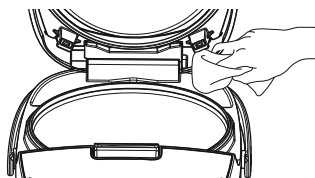
Lavez avec du liquide vaisselle dilué et une éponge et essuyez la surface externe du panier de cuisson. N'utilisez pas de tampon à récurer.

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.

Boîtier supérieur

Essuyez avec un chiffon bien essoré.

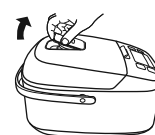


Ne versez pas directement de l'eau sur le boîtier supérieur.

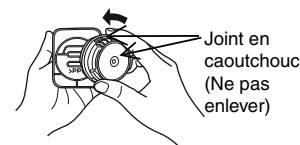
Capuchon d'échappement de vapeur

Retrait du capuchon d'échappement de vapeur

- 1 Soulevez-le.



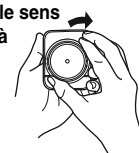
- 2 Tournez dans le sens antihoraire et retirez-la.



Fixation du capuchon d'échappement de vapeur

- 1 Faites correspondre les positions de ▼ et ▲.

- 2 Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.



- 3 Positionnez le capuchon d'échappement de vapeur vers le haut et insérez-le dans le trou du couvercle extérieur.

(Assurez-vous qu'il n'y a pas d'écart entre le capuchon d'échappement de vapeur et le couvercle extérieur).

Information importante

- Les résidus qui peuvent rester dans le capuchon d'échappement de vapeur pourraient entraîner des dysfonctionnements. S'il vous plaît garder la zone propre.
- Le réglage du capuchon d'échappement de vapeur de manière incorrecte ne prévient pas au ciseur de riz de faire la cuisson du riz, mais peut entraîner un riz étant inégalement cuit.

Boîtier / Couvercle extérieur

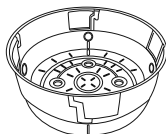
Essuyez ensuite avec un chiffon humide.

- N'utilisez pas de détergent pour la vaisselle.

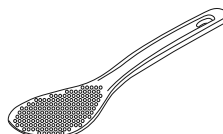
Accessories



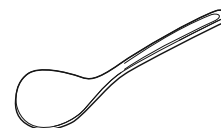
Verre mesureur



Panier d'étuvage ajustable



Cuillère à riz



Cuillère à gruau

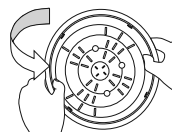
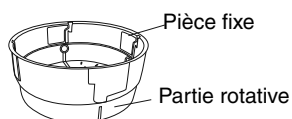
- Lavez avec du détergent pour vaisselle dilué et une éponge.

Comment utiliser le panier d'étuvage ajustable / Si l'afficheur montre ce qui suit

Comment utiliser le panier d'étuvage ajustable

■ Ajustement de la hauteur

Posez votre pouce sur la bague de la paroi interne de la partie rotative, soulevez-la et faites-la légèrement pivoter dans le sens antihoraire, puis retirez votre doigt. La hauteur du panier d'étuvage ajustable sera plus élevée. Pour revenir à la hauteur précédente, tenez le fond de la partie rotative avec votre paume, faites-le pivoter légèrement dans le sens horaire et relevez-le pour le caler.



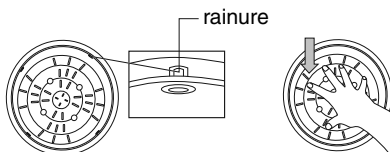
■ Démontage

Tout d'abord, remettez le panier d'étuvage ajustable dans sa position initiale (position haute), retournez-le sur la table, puis appuyez fermement sur la partie rotative pour le caler. La pièce fixe et la pièce rotative se sépareront.



■ Montage

Alignez la saillie du bord de la pièce rotative sur la rainure de la paroi interne de la pièce fixe et appuyez fortement sur le fond de la pièce rotative pour la caler.



Si l'afficheur montre ce qui suit

Afficheur	Problèmes et dépannage
U14	Après 96 heures en fonction Maintien au chaud , l'alimentation électrique sera automatiquement coupée. Appuyez sur la touche <input type="button" value="OFF"/> pour résoudre l'erreur.
H01 H02 H05	Contactez le centre de service agréé pour réparation.

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 chauffé 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 / Pain

Détails	Problèmes de cuisson de pâte à Gâteau / Pain							Pas d'alimentation	Production de bruits anormaux	
	Gâteau / Pain pas cuit	Gâteau / Pain pas assez cuit	Gâteau / Pain humide	Gâteau / Pain collé au fond du panier de cuisson	Fond du Gâteau / Pain 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 de mélange dans le panier 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-ZX185	SR-ZG185	SR-ZX105	SR-ZG105
Source d'alimentation		120 V ~ 60 Hz			
Consommation électrique	En fonction Cuisson	775 W			
	En fonction Maintien au chaud	86,9 W		81 W	
Capacité	White Rice (Riz blanc)	2 - 10 verres mesureur		1 - 5,5 verres mesureur	
	Jasmine (Jasmin)	2 - 10 verres mesureur		1 - 5,5 verres mesureur	
	Multi Grain (Multigrain)	2 - 8 verres mesureur		1 - 4 verres mesureur	
	Quinoa	1 - 2 verres mesureur		1 verre mesureur	
	Quick Cook (Cuisson rapide)	2 - 10 verres mesureur		1 - 5,5 verres mesureur	
	Brown Rice (Riz brun)	2 - 6 verres mesureur		1 - 3 verres mesureur	
	Sticky Rice (Riz gluant)	3 - 6 verres mesureur		1 - 3 verres mesureur	
	Porridge (Gruau)	0,5 - 2 verres mesureur		0,5 - 1 verre mesureur	
	Cake / Bread (Gâteau / Pain)	500 g			
	Soup / Slow Cook (Soupe / Cuisson lente)	3,2 L		1,8 L	
Dimensions (Profondeur x Longueur x Hauteur) (environ)		265 x 386 x 249 mm		265 x 386 x 209 mm	
Poids (environ)		4,4 kg	4,1 kg	3,8 kg	3,6 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.
- La conception et les spécifications sont sujets à modification sans préavis.

Fonctions	Temps de cuisson (approximatif) *1
White Rice (Riz blanc)	40 min
Jasmine (Jasmin)	35 min
Multi Grain (Multigrain)	45 min
Quinoa	35 min
Quick Cook (Cuisson rapide)*2	15 min
Brown Rice (Riz brun)	120 min
Sticky Rice (Riz gluant)	40 min
Porridge (Gruau)	60 min

*1 Le temps de cuisson peut varier en fonction de la tension d'alimentation, de la température de la pièce, du type de riz, de la quantité à cuire, de la quantité d'eau et de la température de l'eau.

*2 Riz cuit (riz blanc en quantité de cuisson minimale) en 15 minutes. (Avec méthode de test 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，請勿使用電飯鍋。



(可能會因為短路而導致觸電或起火。)

■ 請勿在蒸氣孔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。)

■ 此電飯鍋不適合身體、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飯鍋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飯鍋當成玩具。



(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。

■ 請勿將電飯鍋浸入水中或在電飯鍋上潑水。



(可能會由於短路造成起火或出現觸電事故。)

• 若電飯鍋進水，請向授權經銷商諮詢處理事宜。

■ 請僅使用額定電流為至少 10 安倍及交流電壓為 120 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，請立即停止使用電飯鍋並拔出電源線。



(如異常情況或故障)

- (可能會導致冒煙、起火或觸電。)
- 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。
- 電飯鍋冒煙或發出燒焦味。
- 電飯鍋出現裂痕、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孔，雙手請勿碰觸蒸氣孔。兒童應遠離蒸氣孔。



蒸氣孔



(也可能會導致燙傷。)

■ 請勿修改、拆卸或修理此電飯鍋。



(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。

■ 請緊固插入電飯鍋插頭及電源插頭。



(否則可能會由於電飯鍋插頭或電源插頭周圍過熱而導致觸電或起火。)

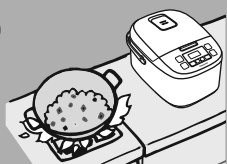
• 請勿使用損壞的電源插頭或鬆動的插座。

安全注意事項

必須遵循！

⚠ 注意

■ 請勿在以下地方使用電飯鍋。



- 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。)

■ 請勿在電飯鍋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，請將電飯鍋放置在電源插頭不會接觸蒸氣的位置。

■ 移動電飯鍋時請勿觸碰開蓋鈕。



(可能會導致外蓋開啟，造成燙傷。)

■ 拔出插頭時，請確保握緊電飯鍋插頭或電源插頭。不要拉電源線。



(否則可能會因為短路而導致觸電或起火。)

■ 請勿使用非此電飯鍋專用的電源線配件(電飯鍋插頭及電源插頭)。請勿轉換插頭。



(可能會導致觸、漏電及起火。)

■ 注意不銹鋼邊框高溫。 (SR-ZX185/SR-ZX105)



(也可能會導致燙傷。)

■ 電飯鍋不使用時，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。請待電飯鍋冷卻後再清潔。



(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飯鍋。未放入內鍋時，請勿烹調。

(以避免任何異物導致電飯鍋故障。)

避免在直射陽光下使用電飯鍋。

(以避免電飯鍋褪色。)

使用電飯鍋之前，應先取出內鍋及鑄封加熱器之間的防鏽紙。

(以避免烹調效果不佳或起火。)

電飯鍋使用時，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。)

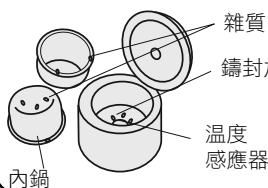
請勿將水濺到電源線插頭上。

(可能造成觸電。)

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。



- 請勿傾斜或倒置電飯鍋。
- 清潔之前，請先關閉電源開關並拔出電源插頭。

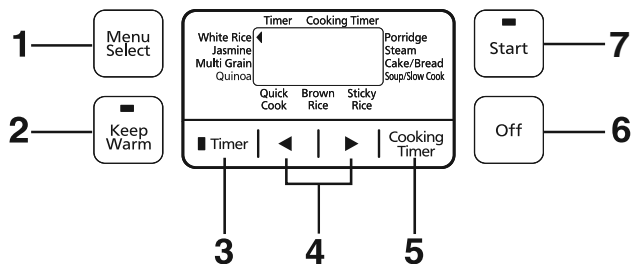
蒸氣孔溢出米水時，請立即拔出電源插頭以斷開電源。用幹布清潔電源插頭及電飯鍋插頭上的米水後，再重新使用。

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

如果在操作電飯鍋過程中出現電源故障，則可能會影響烹調效果。

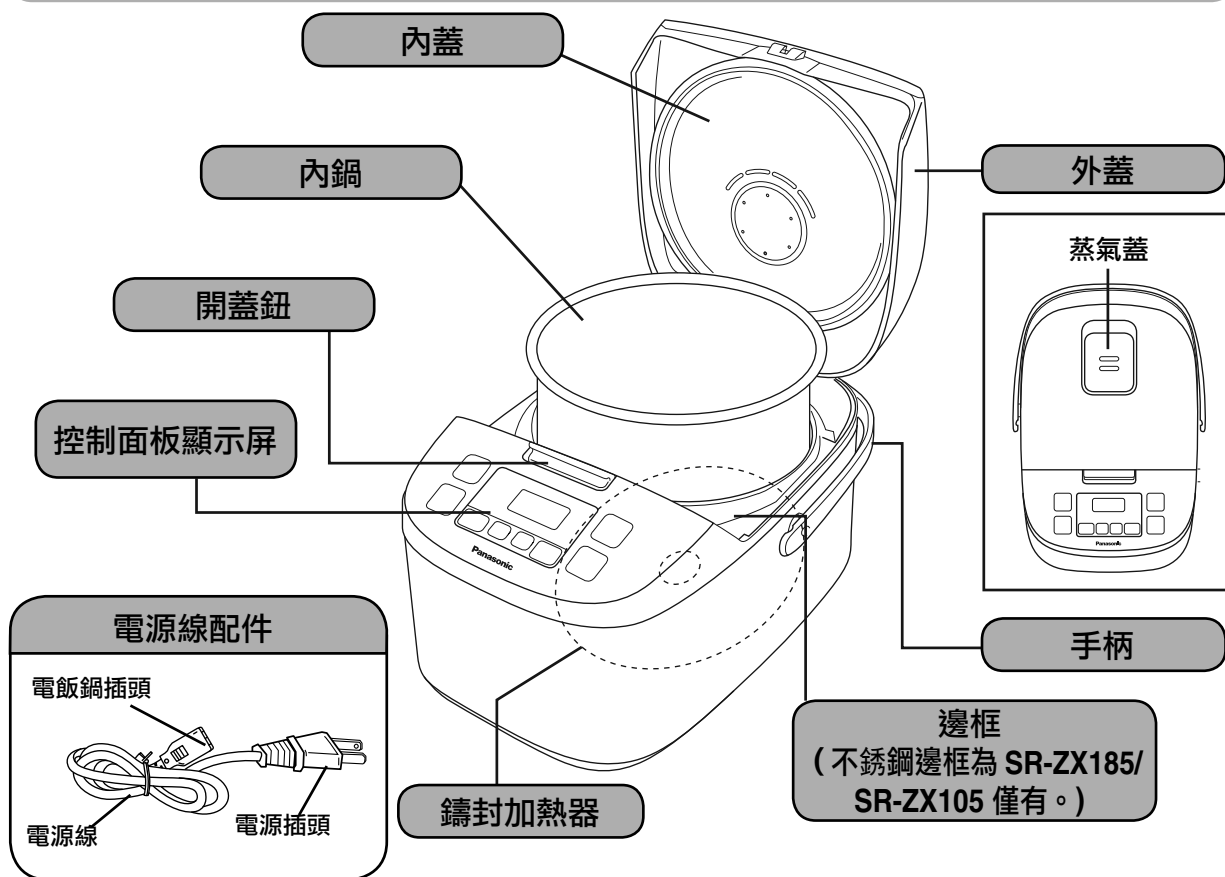
部件識別

顯示屏

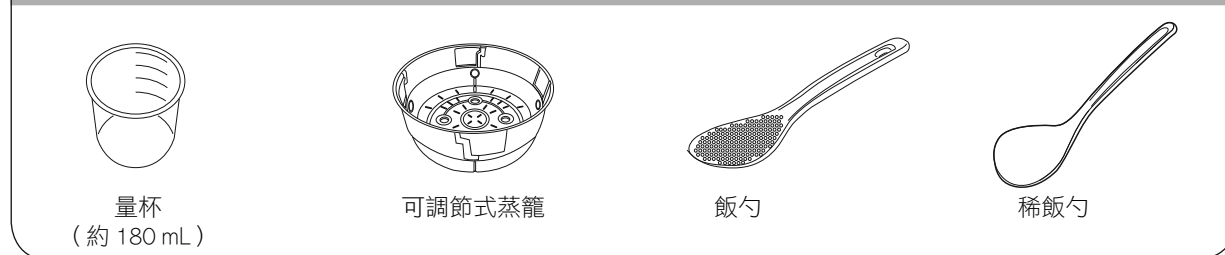


- 按下此按鈕：
1. 選擇烹調功能。
 2. 進入保溫模式。
 3. 預設計時器。
 4. 設定時鐘或烹調計時器。
 5. 設定烹調時間。
 6. 取消烹調。
 7. 開始烹調。

部件識別



配件



時間設定 / 鋰電池

時間設定

- 1 連接電源插頭。按下 ◀ 或 ▶ 按鈕一秒以上，聽到“嗶嗶”聲後鬆開按鈕。液晶顯示屏上顯示的時間開始閃爍。



8:00

- 2 按下 ◀ 或 ▶ 按鈕以設定時間（每按一次增加1分鐘）。
按住按鈕可快速設定時間。
- 24:00 替代為 0:00。
 - 沒有正確設定目前時間可能會導致預約功能出錯。
 - 操作狀態下無法設定時間。

- 3 等待 5 秒後，時間即可自動設定。（液晶顯示屏的時間將停止閃爍。）

鋰電池

時鐘電源

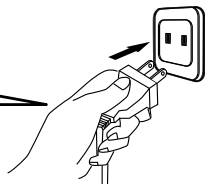
- 拔出插頭時

內部鋰電池供應
電源。



- 插入插頭時

外電源提供電源。



更換電池

- 鋰電池耗盡電量後，請與授權服務中心聯絡更換事宜。
- 電池使用壽命約為 5 年（20°C 室溫及每天通電 12 小時的情況下）。
 - 電池耗盡電量後會出現以下現象：
 - 時鐘顯示不清晰或不顯示。
 - 預設時間記憶丟失。
 - 連接電源插頭後，時鐘可以重新使用。（需要重新時鐘。）

注意：請勿將鋰電池投入火中，也勿充電、拆卸或加熱電池等。

本產品包含一個 CR 硬幣芯鋰電池，其含有高氯酸鹽材料 - 可能需要特殊處理。
請參見 www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

準備事項

1 使用隨附量杯量米。

- 量杯容量約為 180 mL。
- 如欲了解一次烹調的最大飯量，請參閱第 55 頁的技術規格章節。

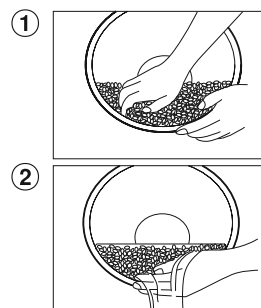


2 洗米，直至洗米水變得較為清澈。

- 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。



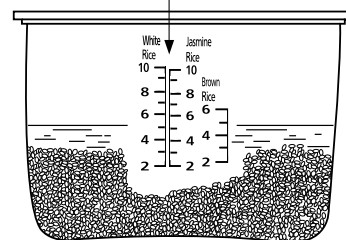
3 往內鍋內加入洗過的米或其他食材。

- 按照以下方法利用內鍋上的水位線測量水量。

功能	水位線
White Rice (白米)	White Rice
Jasmine (香米)	Jasmine Rice
Multi Grain (什穀米)	Multi Grain
Quinoa (藜麥)	參見第 46 頁
Quick Cook (快速煮飯)	White Rice
Brown Rice (糙米)	Brown Rice
Sticky Rice (糯米)	Sticky Rice
Porridge (稀飯)	Porridge
Soup / Slow Cook (湯 / 燉煮)	White Rice

- 使用 Soup / Slow Cook (湯 / 燉煮) 功能時，食材及水的總量不應超過 “White Rice” (白米) 最高水位線。
- 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。內鍋及鑄封加熱器若有任何雜質，則可能會損壞電飯鍋。
- 請確保將內鍋置於水平表面上。
- 測量水量時請確保對齊左側及右側水位線。
- 如飯太硬或太軟，請根據個人口味調整水量。

<示例>
當米量為 5 量杯時，洗淨米並將其放入內鍋，然後加水至 “White Rice” (白米) 水位線「5」刻度處。

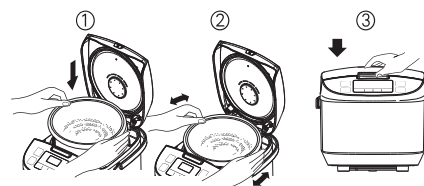


SR-ZX185
SR-ZG185

準備事項

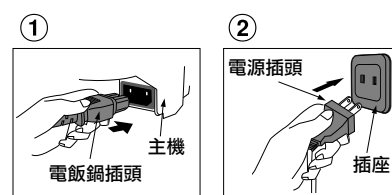
4 請內鍋放入主機，蓋上外蓋。

- 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。
- ② 請檢查內蓋及蒸氣蓋的裝置是否正確。（參照第 52 頁）
- ③ 關上外蓋，直至扣緊。



5 連接插頭。

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



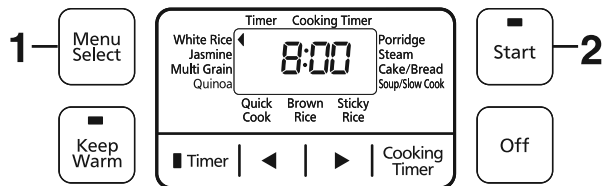
注意

- 右側表格顯示使用可調節式蒸籠的同時可烹調的最多米量。
- 烹調之間需有合理的時間間隔，否則將會影響烹調效果。
- 如果使用未經處理的水烹調，漿可能會從蒸氣孔溢出。

最多米量（以量杯計算）

可調節式蒸籠的高度	最多米量	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
淺	5	2
深	4	1

功能 白米、香米、什穀米、快速煮飯、糙米或糯米



■ 重要資訊

- 米量載於「技術規格」章節。(第 55 頁)
- 在快速功能煮飯模式下，飯的口感可能較硬或有飯焦（快煮功能可以用於白米飯）。
 - 為了效果更佳，請再加一點水。
 - 為了效果更佳，請在“嗶”聲後立即攪松米飯，並讓其保溫幾分鐘。
- * 糙米約需 2 小時才能煮熟。

操作（使用白米、香米、什穀米、快速煮飯、糙米或糯米功能烹調。）

1 按下 按鈕以將 ◀ 指向白米、香米、什穀米、快速煮飯、糙米或糯米功能。

- 指示燈閃爍。

2 按下 按鈕。

- 指示燈亮起，開始烹調。
- 烹調結束前，液晶顯示屏會按每次減少 1 分鐘顯示剩餘的時間。

• 如需預設白米、香米、什穀米、糙米或糯米的預約時間，請參閱「使用預約」（第 51 頁）。

烹調結束

將米飯攪松。

- 烹調結束時，電飯鍋會發出“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。）

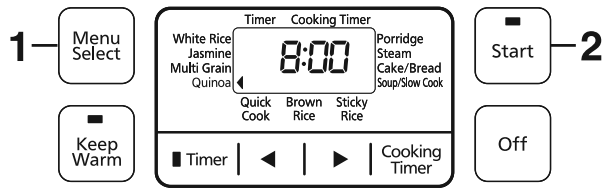
保溫

- 烹調結束時，所有功能會自動切換至保溫功能。但某些功能並不建議使用保溫。請按下 按鈕以結束保溫功能。
- 米飯最多可保溫 12 小時，以免影響口感或產現異味。
- 使用保溫功能時，內鍋邊緣可能出現小水滴。
- 使用保溫功能時，若將飯勺遺留在電飯鍋內，米飯口感可能會受影響。

功能	保溫	保溫後的結果
White Rice (白米)	○	沒問題。
Jasmine (香米)	○	
Multi Grain (什穀米)	○	
Quick Cook (快速煮飯)	○	
Quinoa (藜麥)	×	影響口感或產生異味。可能會影響口味。
Brown Rice (糙米)	×	
Sticky Rice (糯米)	×	
Porridge (稀飯)	×	可能會過稠。
Cake / Bread (蛋糕 / 麵包)	×	影響口感或產生異味。
Soup / Slow Cook (湯 / 燉煮)	×	
Steam (蒸食)	×	

○：可用於，×：不建議使用

功能 藜麥



重要資訊

- 米量載於「技術規格」章節。(第 55 頁)
- 烹調用水量如下：

Quinoa (藜麥)	水	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
1 量杯	2 量杯	2 量杯
2 量杯	4 量杯	-

操作 (使用藜麥功能烹調。)

1 按下 按鈕將 ◀ 指向藜麥功能。

- 指示燈閃爍。

2 按下 按鈕。

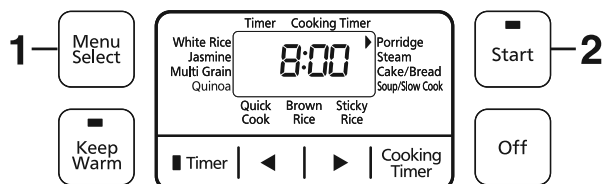
- 指示燈亮起，開始烹調。
- 烹調結束前，液晶顯示屏會按每次減少 1 分鐘顯示剩餘的時間。

烹調結束

按下 按鈕。

- 烹調結束時，電飯鍋會發出“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。

功能 稀飯



■ 重要資訊

- 米量載於「技術規格」章節。(第 55 頁)
- 水量過多可能會導致溢出。
- 為了使稀飯變得更濃稠，你可依個人口味減少水的用量。
- 烹調期間，若外蓋打開，水氣凝結量可能會增加。
- 每次使用後，取下蒸氣蓋並清潔，以防止產生異味。

操作 (使用稀飯功能烹調。)

1 按下 按鈕將 ▶ 指向稀飯功能。

- 指示燈閃爍。

2 按下 按鈕。

- 指示燈亮起，開始烹調。
- 烹調結束前，液晶顯示屏會按每次減少 1 分鐘顯示剩餘的時間。

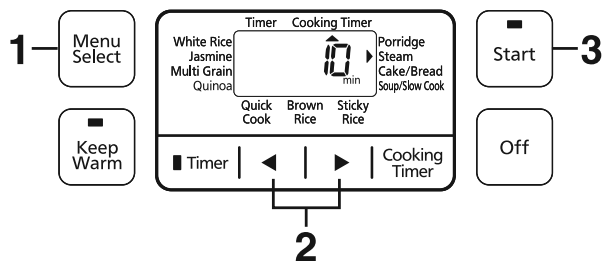
• 如需預設稀飯的預約時間，請參閱「使用預約」(第 51 頁)。

烹調結束

按下 按鈕。

- 烹調結束時，電飯鍋會發出“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 蒸食



■ 重要資訊

- 水沸騰及完全蒸發後，電飯鍋會自動關閉。
- 如需在烹調過程中停止蒸功能，請按下 **Off** 按鈕。
- 如在蒸煮的同時煮飯，建議使用 Jasmine (香米)、Multi Grain (什穀米) 或 White Rice (白米) 功能。最多米量如第 44 頁所述。
→ 蒸煮時，請勿打開外蓋。(蒸煮效果可能不理想。)
- 避免食材堵塞內蓋孔。

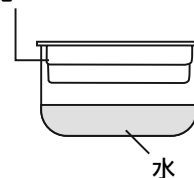
準備事項

- 加入所需水量。
- 如圖所示，將可調節式蒸籠放入內鍋。
- 將要蒸煮的食物放入可調節式蒸籠中。
- 蓋上外蓋。

■ 水量與蒸煮時間的對應表

烹調時間	水量	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
少於10分鐘	1 量杯	1 量杯
10 ~ 30 分鐘	2 量杯	2 量杯
30 ~ 60 分鐘	4 量杯	3 量杯

可調節式蒸籠



操作 (使用蒸食功能烹調。)

1 按下 **Menu Select** 按鈕將 ▶ 指向蒸食功能。

- **Start** 指示燈及 **10 min** 閃爍 (蒸食功能的默認烹調時間)。

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 **Start** 按鈕。

- **Start** 指示燈亮起，開始烹調。
- 水煮沸後，液晶顯示屏會按每次減少 1 分鐘顯示剩餘的時間。

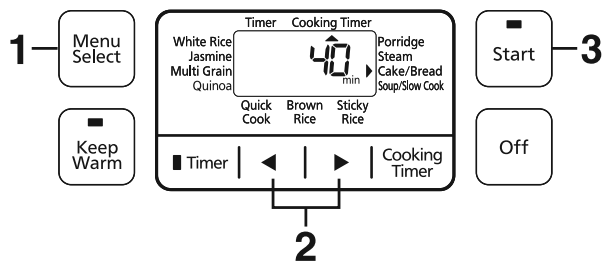


烹調結束

按下 **Off** 按鈕。

- 烹調結束時，電飯鍋會發出“嗶嗶”聲，且會自動切換至保溫功能。(**Start** 指示燈熄滅， **Keep Warm** 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 **Off** 按鈕以結束保溫功能及拔出電源插頭。

功能 蛋糕 / 麵包



■ 重要資訊

- 蛋糕 / 麵包的最大允許重量（食材總重量）為500g。若超出允許的最大重量，則烘培食品無法完全烘熟。
- 麵包功能僅含烘烤。請參照食譜製作發酵麵團。

準備事項

- 準備蛋糕 / 麵包混合物。
- 蛋糕製作：按照食譜所示，攪拌所有混合物。
麵包製作：按照食譜所示，揉捏所有混合物。
- 將內鍋的內表面（底部及邊側）塗上牛油（或食用油），將準備好的食材放入內鍋，然後蓋上外蓋。

操作（使用蛋糕 / 麵包功能烹調。）

1 按下 **Menu Select** 按鈕將 ▶ 指向蛋糕 / 麵包功能。

- **Start** 指示燈及 40_{min} 閃爍（蛋糕 / 麵包功能的默認烹調時間）。

2 按下 ◀ ▶ 按鈕以設定所需烹調時間。

- 可設烹調時間為 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 **Start** 按鈕。

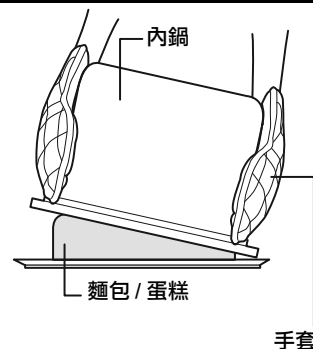
- **Start** 指示燈亮起，開始烹調。
- 液晶顯示屏會按每次減少 1 分鐘顯示剩餘的時間。



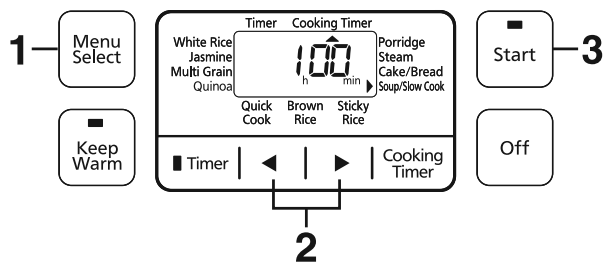
烹調結束

按下 **Off** 按鈕。

- 烹調結束時，電飯鍋會發出“嗶嗶”聲，且會自動切換至保溫功能。（**Start** 指示燈熄滅，**Keep Warm** 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 **Off** 按鈕以結束保溫功能及拔出電源插頭。
- 取出內鍋，冷卻2至3分鐘。然後將內鍋倒置在畫托盤或烤架上。
- 按需要裝飾蛋糕。



功能 湯 / 燉煮



■ 重要資訊



- 湯 / 燉煮的材料及液體的份量不可超過 “White Rice” (白米) 的最高水位線。

準備事項

- 請將所有食材放入內鍋。
- 蓋上外蓋。

操作 (使用湯 / 燉煮功能烹調。)


1 按下 按鈕將 指向湯 / 燉煮功能。

-  指示燈及  閃爍 (湯 / 燉煮功能的默認烹調時間)。

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。
- 液晶顯示屏會按每次減少 1 分鐘顯示剩餘的時間。

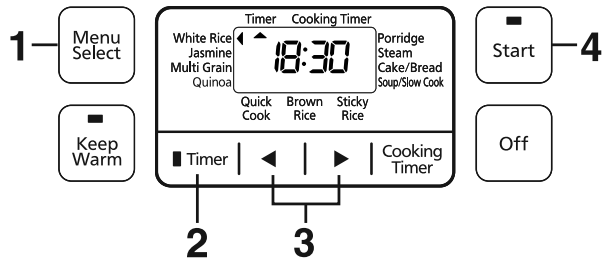


烹調結束

按下 按鈕。

- 烹調結束時，電飯鍋會發出“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



預約時間為用餐時間。
 • 預約時間可提前 24 小時。

示例
 若預約時間設定為 18:30，則烹調會於 18:30 完成。

* 預約時間少於烹調所需時間時，電飯鍋會在按下 按鈕時開始烹調。

※電池電量耗盡時，預約時間記憶會丟失。請聯絡授權服務中心以進行更換。

操作

1 按下 按鈕以選擇功能。

- 預約設定適用功能：

功能	
White Rice (白米)	Brown Rice (糙米)
Jasmine (香米)	Sticky Rice (糯米)
Multi Grain (什穀米)	Porridge (稀飯)

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。時鐘及 指示燈會閃爍。

3 按下 按鈕以設定所需時間。

- 每次的預約時間會提前 10 分鐘。
- 按住按鈕可快速設定時間。

4 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
Quinoa (藜麥)
Quick Cook (快速煮飯)
Steam (蒸食)
Cake / Bread (蛋糕 / 麵包)
Soup / Slow Cook (湯 / 燉煮)

清潔及維護

- 請務必在電飯鍋冷卻後，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。

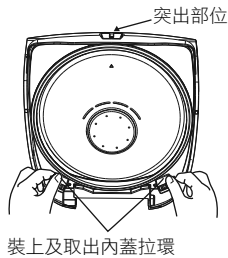
內蓋

■ 拆除內蓋

握住兩個拉環，往身體方向拉。

■ 安裝內蓋

- ① 將突出部位以傾斜方式插入外蓋上的鎖扣。
- ② 按下外蓋內側的拉環（兩側），直到聽到咬合聲。



- 使用稀釋的餐具洗滌劑和海綿清洗。

內鍋

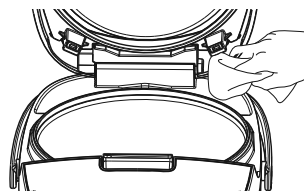
使用稀釋的餐具洗滌劑和海綿清洗拭擦內鍋的外表面。不要使用百潔布。

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。

邊框

使用擰乾的濕布擦拭。

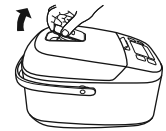


請勿將水直接倒在邊框上。

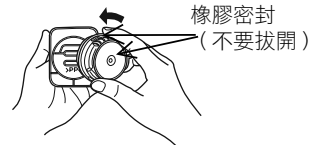
蒸氣蓋

拆除蒸氣蓋

- 1 往上提起。



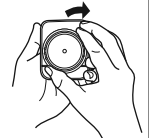
- 2 逆時針方向旋轉然後將它拉開。



裝上蒸氣蓋

- 1 對齊 ▽ 及 ▲ 的位置。

- 2 順時針方向旋轉直至它被鎖緊。



- 3 將蒸氣蓋朝上並安裝在外蓋的洞孔內。（請確保蒸氣蓋牢固安裝於外蓋。）

重要資訊

- 殘留在蒸氣蓋中的殘渣可能會導致機器故障，請保持此區域乾淨清潔。
- 蒸氣蓋裝嵌不當，不會妨礙電飯鍋的煮飯功能。但可能會因為蒸氣洩漏而造成米飯蒸煮不均。

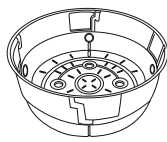
主機 / 外蓋

- 使用擰乾的濕布擦拭。
- 請勿使用餐具洗滌劑。

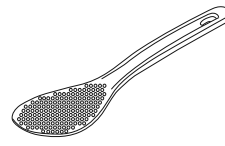
配件



量杯



可調節式蒸籠



飯勺



稀飯勺

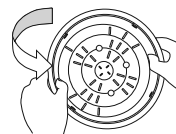
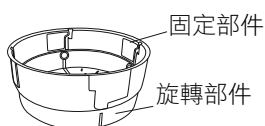
- 使用稀釋的餐具洗滌劑和海綿清洗。

如何使用可調節式蒸籠 / 顯示屏顯示以下訊息時

如何使用可調節式蒸籠

■ 高度調整

將拇指放入旋轉部件內壁的環中，提起並以反時針方向輕輕轉動，然後鬆開手指。可調節式蒸籠的高度會升高。如需恢復原先高度，請用手掌握緊旋轉部件底端，以順時針方向輕輕轉動，然後提起並關上。



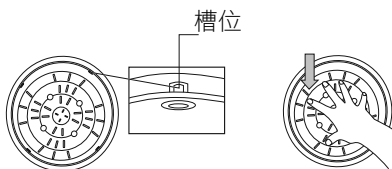
■ 拆卸

先將可調節式蒸籠恢復至最初狀態（淺），放在桌上並翻轉，然後用力按壓旋轉部件，直至發出“啪”的一聲。固定部件及旋轉部件會分離。



■ 組裝

將旋轉部件邊緣的突出部分指向固定部件內壁的槽位，然後用力按下旋轉部件底部，直至發出“啪”的一聲。



顯示屏顯示以下訊息時

顯示	問題及故障排解
U14	保溫功能持續使用96小時後，電源會自動切斷。按下 <input type="button" value="off"/> 按鈕以解決錯誤。
H01 H02 H05	請聯絡授權服務中心進行維修。

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。						●	●	●		
外蓋沒有緊固關閉。	●			●		●	●	●		
內鍋沒有充分清洗。					●		●			
電源線沒有緊固連接插座。		●					●			

蛋糕 / 麵包烘培

詳情	蛋糕 / 麵包烘培問題							沒有電源	發出異響
	蛋糕 / 麵包不成形	蛋糕 / 麵包不熟	蛋糕 / 麵包水分過多	蛋糕 / 麵包黏住內鍋底部	蛋糕 / 麵包底部燒焦	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。	●	●	●			●			
使用含有過多朱古力，糖或水果食材的蛋糕材料。	●	●		●	●				
烘培時沒有關緊外蓋。	●	●				●			
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 / 麵包在內鍋放置過久。			●		●				
攪拌不當或攪拌時間過久。						●	●		
食材數量不當。		●			●	●	●		

技術規格

型號	SR-ZX185	SR-ZG185	SR-ZX105	SR-ZG105
電源	120 V ~ 60 Hz			
耗電量	使用烹調功能時	775 W		
	使用保溫功能時	86.9 W	81 W	
容量	White Rice (白米)	2 - 10 量杯	1 - 5.5 量杯	
	Jasmine (香米)	2 - 10 量杯	1 - 5.5 量杯	
	Multi Grain (什穀米)	2 - 8 量杯	1 - 4 量杯	
	Quinoa (藜麥)	1 - 2 量杯	1 量杯	
	Quick Cook (快速煮飯)	2 - 10 量杯	1 - 5.5 量杯	
	Brown Rice (糙米)	2 - 6 量杯	1 - 3 量杯	
	Sticky Rice (糯米)	3 - 6 量杯	1 - 3 量杯	
	Porridge (稀飯)	0.5 - 2 量杯	0.5 - 1 量杯	
	Cake / Bread (蛋糕 / 麵包)	500 g		
	Soup / Slow Cook (湯 / 燉煮)	3.2 L	1.8 L	
尺寸 (寬 x 長 x 高) (大約)	265 x 386 x 249 mm		265 x 386 x 209 mm	
重量 (大約)	4.4 kg	4.1 kg	3.8 kg	3.6 kg
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。
- 設計及技術規格如有更改，恕不另行通知。

功能	烹調時間 (大約) *1
White Rice (白米)	40 分鐘
Jasmine (香米)	35 分鐘
Multi Grain (什穀米)	45 分鐘
Quinoa (藜麥)	35 分鐘
Quick Cook (快速煮飯) *2	15 分鐘
Brown Rice (糙米)	120 分鐘
Sticky Rice (糯米)	40 分鐘
Porridge (稀飯)	60 分鐘

*1 烹調時間視乎供應電壓、室溫、米的種類、烹調份量、水量及水溫而異。

*2 15分鐘內煮熟飯 (最少份量的白米)。(以 Panasonic 方法測試)

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 10 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.

 (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, desmante 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).

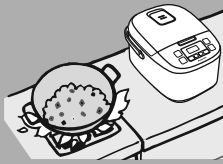
• No utilice un enchufe roto o una toma de corriente floja.

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 superficie caliente cuidado con el borde de acero inoxidable del marco superior. (SR-ZX185 / SR-ZX105).



(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).

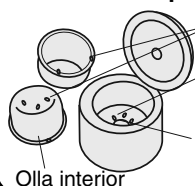
No deje que derrame agua sobre la enchufe del configuración de cable corriente.

(Esto puede provocar una descarga eléctrica).

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.



Materiales extraños
calentador fundido
Sensor de temperatura
Olla interior

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

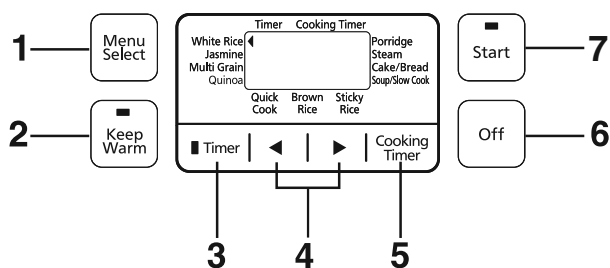
Cuando se desborde el agua del arroz por la válvula de vapor, quite el enchufe inmediatamente para desconectar la corriente. No vuelva a utilizar el dispositivo hasta que se haya limpiado completamente el agua del arroz del enchufe y de la clavija.

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

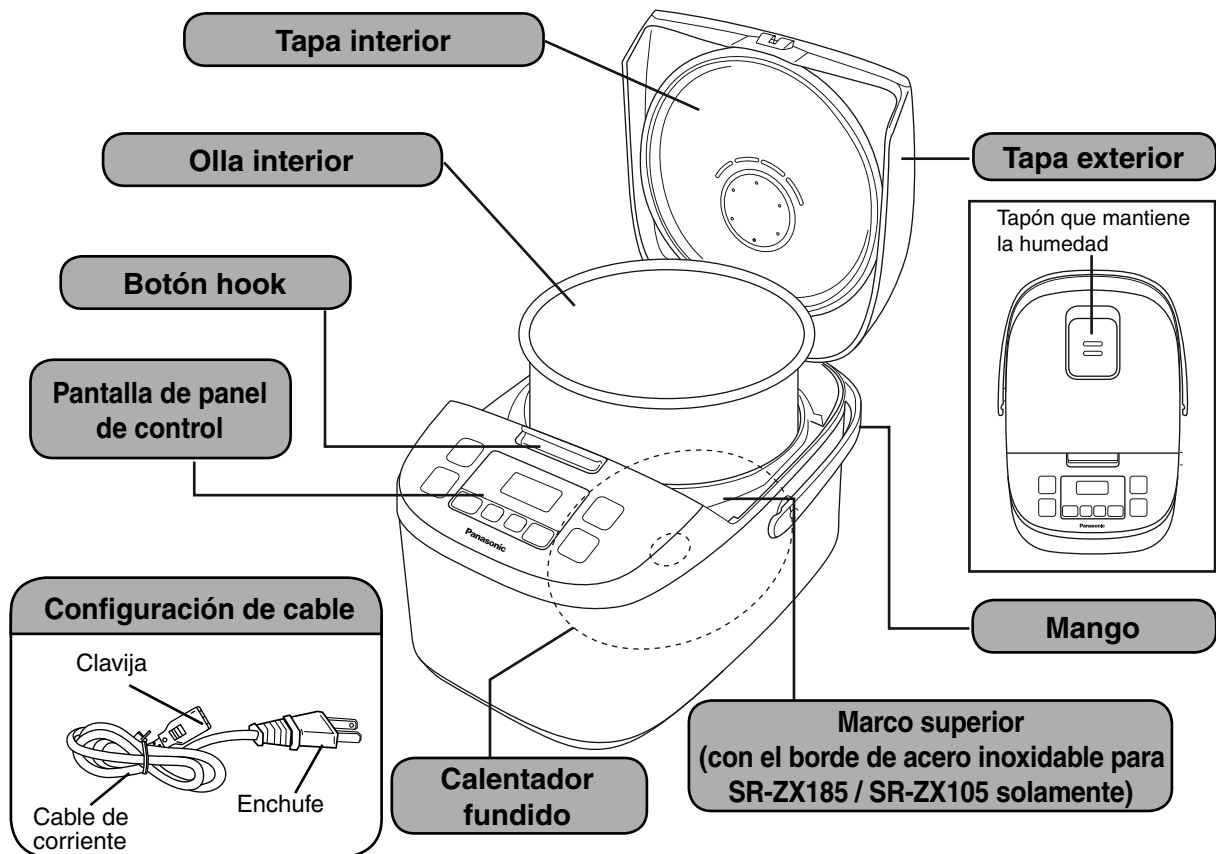
Pantalla



Pulse este botón para

1. Seleccionar una función de cocción.
2. Entrar en el modo Mantener caliente.
3. Programar el temporizador.
4. Configurar el reloj o el temporizador.
5. Configurar el temporizador de cocción.
6. Cancelar la operación.
7. Iniciar la cocción.

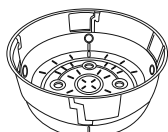
Identificación de partes



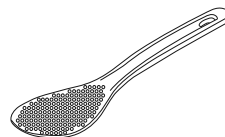
Accesorios



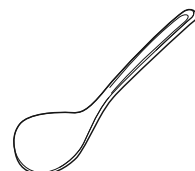
Vaso de medición (Aprox. 180 mL)



Colector de vapor ajustable



Cuchara de arroz



Cuchara de gachas

Configuración de tiempo / Batería de litio

Configuración de tiempo

- 1** Conecte el enchufe Pulse el botón ◀ o ▶ durante más de un segundo, después suelte el botón después de oír un pitido. El tiempo que se muestra en la pantalla LCD comienza a parpadear.



8:00


- 2** Pulse el botón ◀ o ▶ para configurar el tiempo (incremento de 1 minuto). Mantener el botón pulsado hará que la configuración sea más rápida.
- 24:00 es sustituido por 0:00.
 - Puede haber un error en la función de temporizador si el tiempo actual no se ha configurado adecuadamente.
 - El tiempo no se puede configurar durante el estado de funcionamiento.

- 3** El tiempo se configurará automáticamente después de 5 segundos. (La pantalla LCD comienza a parpadear).

Batería de litio

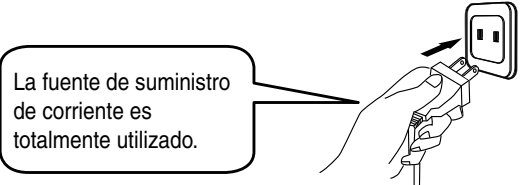
Fuente de energía para el reloj

- Cuando se desenchufa



La batería interna de litio es totalmente utilizado.

- Cuando esté enchufado



La fuente de suministro de corriente es totalmente utilizado.

Sustitución de batería

Si se consume la batería de litio, contacte con el centro de servicio autorizado para sustituirla.

- La vida útil de la batería es de alrededor de 5 años (A 20°C de temperatura ambiente y enchufada 12 horas cada día).
- Cuando se consuma la batería, ocurrirá el siguiente fenómeno:
 - El reloj se ve mal o desaparece.
 - La memoria del tiempo programado se pierde.
 - El reloj puede utilizarse de nuevo cuando el enchufe está conectado.
(Es necesario un reajuste del reloj).

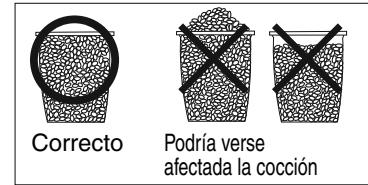
Nota: No ponga la batería de litio en el fuego, o no recargue, desmonte o caliente la batería, etc.

Este producto contiene una célula de litio CR de tipo botón Batería que contiene perclorato – se puede necesitar manejo especial. ver www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

Preparaciones

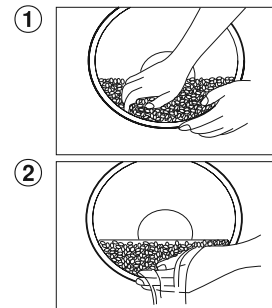
1 Mida el arroz con el vaso de medición proporcionado.

- 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 73.



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

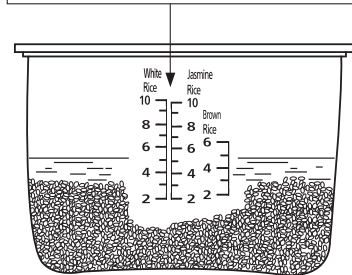
- Para evitar que el revestimiento no adherente de la superficie de la olla interior tenga arañazos, no lave arroz en la olla interior.
- Lave bien el arroz. De lo contrario, puede aparecer corteza de arroz y la fibra de arroz residual puede afectar al gusto del arroz.

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 :

Fonction	Ligne d'eau
White Rice (Arroz blanco)	White Rice
Jasmine (Jazmín)	Jasmine Rice
Multi Grain (Multigrano)	Multi Grain
Quinoa	Consulte la pág. 64
Quick Cook (Cocción rápida)	White Rice
Brown Rice (Arroz integral)	Brown Rice
Sticky Rice (Arroz glutinoso)	Sticky Rice
Porridge (Gachas)	Porridge
Soup / Slow Cook (Sopa / Cocción lenta)	White Rice

<Ejemplo>
 Cuando la cantidad de arroz es 5 vasos de medición, lave el arroz y póngalo en la olla interior, a continuación añada el agua en la olla interior hasta que la superficie de agua llegue a la escala "5" en la línea de agua de "White Rice" (Arroz blanco).



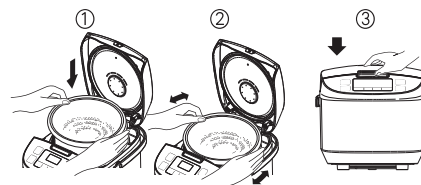
SR-ZX185
 SR-ZG185

- En la función Soup / Slow Cook (Sopa / Cocción lenta), la cantidad total de ingredientes y no debe superar la línea máxima de agua para "White Rice" (Arroz blanco).
- 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.
- Asegúrese de que la olla interior está en una superficie uniforme.
- Mida el agua alineando el lado izquierdo y derecho de la línea de agua.
- Si el arroz es demasiado duro o demasiado suave, ajuste la cantidad de agua según el guiso personal.

Preparaciones

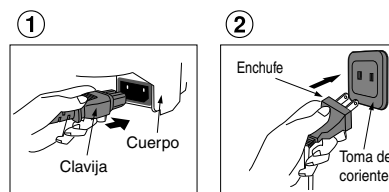
4 Ponga la olla interior en el cuerpo y cierre la tapa exterior.

- 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.
- ② Compruebe si la tapa interior y el tapón que mantiene la humedad está colocada correctamente. (Consulte la Página 70)
- ③ 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.



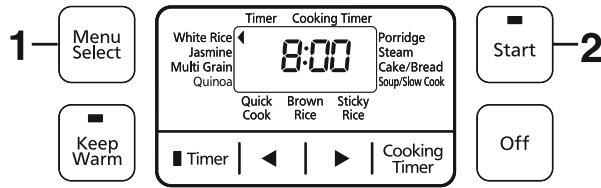
PRECAUCIÓN

- * 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)

Altura del colector de vapor ajustable	Cantidad máxima de arroz	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
Llano	5	2
Profundo	4	1

Funciones Arroz blanco, Jazmín, Multigrano, Cocción rápida, Arroz integral o Arroz glutinoso



■ Información importante

- Las cantidades de arroz están especificadas en especificaciones. (Página 73)
 - En la función de Cocción rápida, el arroz puede estar más fuerte o puede haber costra de arroz (Función de cocción rápida puede ser utilizado para el arroz blanco).
 - Para un mejor rendimiento, por favor, añadir un poco más de agua.
 - Para un mejor rendimiento, por favor, revolver y aflojar el arroz inmediatamente y mantener el arroz caliente durante unos minutos después del pitido.
- *Para Arroz integral, finalizar la cocción cuesta hasta 2 horas.

Operaciones (Cocción con función Arroz blanco, Jazmín, Multigrano, Cocción rápida, Arroz integral o Arroz glutinoso).

1 Pulse el botón para apuntar a **Arroz blanco, Jazmín, Multigrano, Cocción rápida, Arroz integral o Arroz glutinoso.**

- 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 1 min.

- Si quiere programar el temporizador para Arroz blanco, Jazmín, Multigrano, Arroz integral o Arroz glutinoso consulte "Utilizar el temporizador" (Página 69).

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.)

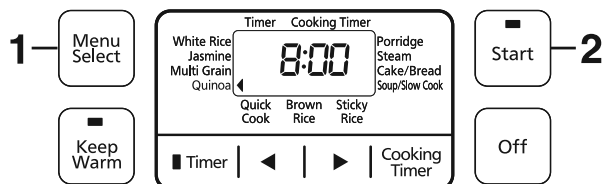
Mantener caliente

- Cuando se haya finalizado la cocción, todas las funciones se cambiarán a la función **Mantener caliente** automáticamente. Pero no se recomienda utilizar algunas funciones con la función **Mantener caliente.** Pulse el botón para abandonar la función **Mantener caliente.**
- Puede mantener caliente el arroz hasta 12 horas, de forma que no afecte al gusto o huela mal.
- Cuando esté en la función **Mantener caliente,** pueden producirse gotas en el borde de la olla interior.
- El gusto del arroz puede verse afectado si se queda cuchara de arroz en la arrocera eléctrica durante la función **Mantener caliente.**

Menú	Mantener caliente	El resultado después de Mantener caliente
White Rice (Arroz blanco)	○	No hay problema.
Jasmine (Jazmín)	○	
Multi Grain (Multigrano)	○	
Quick Cook (Cocción rápida)	○	
Quinoa	×	Afecta al gusto o provoca mal olor. Flavor puede verse afectada negativamente.
Brown Rice (Arroz integral)	×	
Sticky Rice (Arroz glutinoso)	×	Provoca que las gachas se espesen.
Porridge (Gachas)	×	
Cake / Bread (Tarta / Pan)	×	Afecta al gusto o provoca mal olor.
Soup / Slow Cook (Sopa / Cocción lenta)	×	
Steam (Vapor)	×	

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

Funciones Quinoa



■ Información importante

- La cantidad de quinoa está indicada en las especificaciones. (Página 73)
- La cantidad de agua para la cocción corresponde a la siguiente tabla.

Quinoa (vaso de medición)	Agua (vaso de medición)	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
1 vaso	2 vasos	2 vasos
2 vasos	4 vasos	-

Operaciones (Cocción con la función Quinoa).

1 Pulse el botón para apuntar a la función Quinoa.

- El indicador parpadea.

2 Pulse el botón .

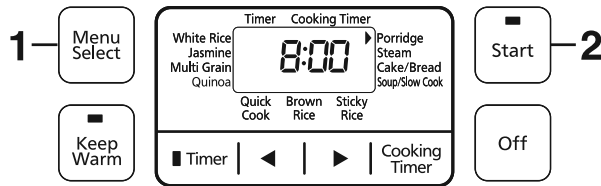
- El indicador se ilumina y comienza la cocción.
- Antes de que se complete la cocción, la pantalla LCD mostrará el tiempo restante en decrementos de 1 min.

Ha acabado la cocción

Pulse el botón .

- 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 Gachas





■ Información importante

- Las cantidades de ingredientes están especificadas en la página de especificaciones. (Página 73)
- Si se utiliza demasiada agua, puede provocar que el agua rebose a través válvula de vapor.
- Para las gachas se espesen que puede reducir la cantidad de agua de acuerdo a su gusto personal.
- Cuando la tapa exterior está abierta durante la cocción, la cantidad de condensación de humedad puede aumentarse.
- Saque y limpie la tapón que mantiene la humedad después de cada uso para evitar cualquier olor extraño.





Operaciones (Cocción con la función Gachas).

- 1** Pulse el botón  para apuntar a la **función Gachas**.
 - El  indicador parpadea.

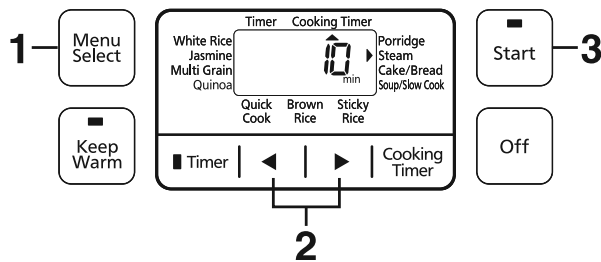
- 2** Pulse el botón  .
 - El  indicador se ilumina y comienza la cocción.
 - Antes de que se complete la cocción, la pantalla LCD mostrará el tiempo restante en decrementos de 1 min.

- Si quiere programar el temporizador para Gachas, consulte “Utilizar el temporizador” (Página 69).

Ha acabado la cocción

- Pulse el botón  .
- 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 Vapor



■ Información importante

- Después de hervir y evaporación completa del agua, la arrocera eléctrica se apaga automáticamente.
- Si quiere abortar la vaporización durante la cocción, pulse el botón **Off**.
- Cuando se vaporice mientras se cuece arroz al mismo tiempo, se recomienda utilizar la función Jasmine (Jazmín), Multi Grain (Multigrano) o White Rice (Arroz blanco) con la cantidad máxima como se describe en la Página 62.
 - No abra la tapa exterior mientras se cocina. (Cocina resultado puede no ser satisfactorio).
- No bloquee el agujero de la tapa interior con comida

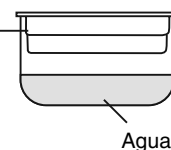
Preparaciones

- Añada la cantidad necesaria de agua.
- Coloque el colector de vapor ajustable dentro de la olla interior como se muestra.
- 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

Tiempo de cocción	Cantidad de agua	
	SR-ZX185 SR-ZG185	SR-ZX105 SR-ZG105
Menos de 10 minutos	1 vaso de medición	1 vaso de medición
10 ~ 30 minutos	2 vasos de medición	2 vasos de medición
30 ~ 60 minutos	4 vasos de medición	3 vasos de medición

Colector de vapor ajustable



Operaciones (Cocción con la función Vapor).

1 Pulse el botón **Menu Select** para apuntar a la **función Vapor**.

El **Start** indicador y **9 min** parpadea (como el tiempo de cocción por defecto para la función Vapor).

2 Pulse el botón **Left/Right** 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 **Start**.

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

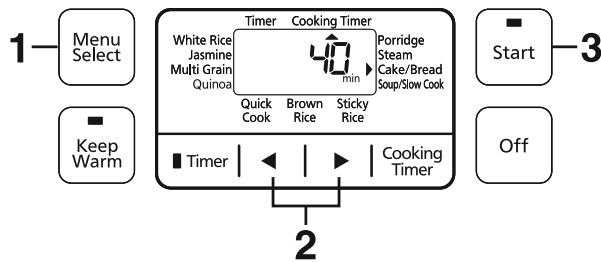


Ha acabado la cocción

Pulse el botón **Off**.

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

Funciones Tarta / Pan



■ Información importante

- El peso máximo admitido (peso total de los ingredientes) para Tarta / Pan es de 500 g. Si se supera el peso máximo admisible, el horneado no se realizará bien.
- La función de pan ejecuta solo función de horneado. Haga una masa consultando el libro de recetas.

Preparaciones

- Prepare la mezcla de Tarta / Pan.
- Para tarta: Golpee la mezcla como se indica en el libro de recetas.
Para pan: Amase la mezcla como se indica en el libro de recetas.
- Cubra con mantequilla (o aceite para cocinar) el área de la superficie interior (parte inferior y lados) de la olla interior, coloque los ingredientes preparados allí y cierre la tapa exterior.

Operaciones (Cocción con la función Tarta / Pan).

1 Pulse el botón para apuntar a la función **Tarta / Pan**.

- El indicador y parpadea (como el tiempo de cocción por defecto para la función Tarta / Pan).

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

- Puedes configurar el tiempo de cocción entre 20 y 65 minutos (incremento de 5 minutos).
- Mantener el botón pulsado hará que la configuración sea más rápida.

3 Pulse el botón .

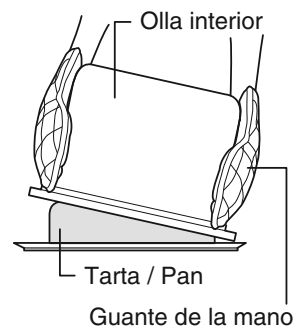
- El indicador se ilumina y empieza la cocción.
- La pantalla LCD mostrará el tiempo restante en decrementos de 1 min.



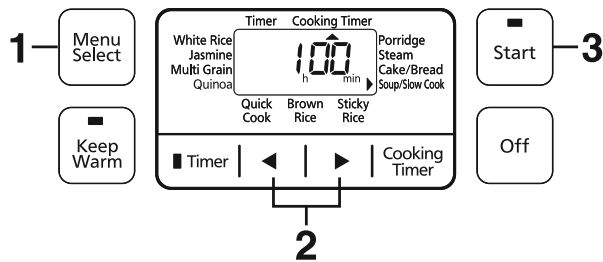
Ha acabado la cocción

Pulse el botón .

- 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



■ Información importante



- La cantidad máxima de ingredientes y líquido para Sopa / Cocción lenta no puede superar el nivel máximo de línea de agua para "White Rice" (Arroz blanco).

Preparaciones

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

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


1 Pulse el botón  para apuntar  a la función Sopa / Cocción lenta).

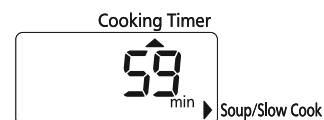
- El  indicador y  parpadea (como el tiempo de cocción por defecto para la función Sopa / Cocción lenta).

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 decrementos de 1 min.

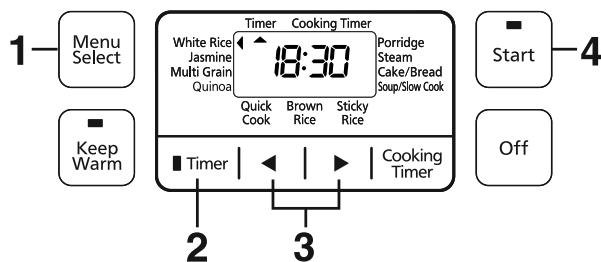


Ha acabado la cocción

Pulse el botón .

- 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 el tiempo deseado para comer.

- El tiempo se puede preestablecer como 24 horas por adelantado.

Ejemplo

Si el temporizador está fijado para 18:30, la cocción estará finalizada a las 18:30.

* Cuando el tiempo programado sea inferior al tiempo requerido para la cocción, la arrocera eléctrica comenzará la cocción tan pronto como se pulse el botón .

※ La memoria del tiempo programado se perderá si se gasta la batería. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado para su sustitución.



Operaciones

1 Pulse el botón para seleccionar la función.

- Función aplicable para configuración del temporizador:

Función	
White Rice (Arroz blanco)	Brown Rice (Arroz integral)
Jasmine (Jazmín)	Sticky Rice (Arroz glutinoso)
Multi Grain (Multigrano)	Porridge (Gachas)





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 reloj y el  indicador parpadean.

3 Pulse el botón para configurar el tiempo deseado.

- El temporizador avanzará 10 minutos cada vez.
- Mantener el botón pulsado hará que la configuración sea más rápida.

4 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
Quinoa
Quick Cook (Cocción rápida)
Steam (Vapor)
Cake / Bread (Tarta / Pan)
Soup / Slow Cook (Sopa / Cocción lenta)

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.

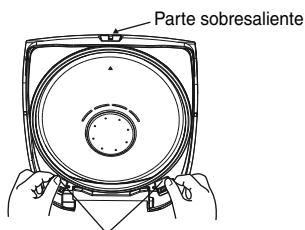
Tapa interior

■ Retire la tapa interior

Sujete dos pestañas, a continuación tire de ellas en su dirección.

■ Una la tapa interior

- ① Inserte la parte sobresaliente en el vestuario en la tapa exterior de forma inclinada.
- ② Pulse las pestañas (ambos lados) hacia dentro de los lados de la tapa exterior hasta que se oiga un sonido de clic.



Cargue y descargue pestañas de tapa interior

- Lávela con un detergente lavaplatos disuelto y una esponja.

Olla interior

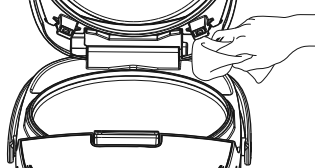
Lávala con un detergente lavaplatos disuelto y una esponja y limpie la superficie exterior de la olla interior. No utilice estropajo.

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.

Marco superior

Limpiar con un paño húmedo



No eche agua directamente en el marco superior.

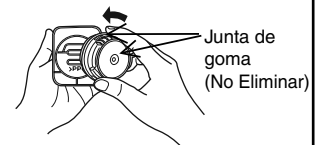
Tapón que mantiene la humedad

Quite el tapón que mantiene la humedad

1 Levántalo.



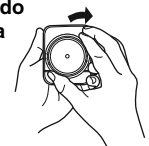
2 Gire hacia la izquierda y tire de ella.



Ponga el tapón que mantiene la humedad

1 Coinciden con las posiciones de ▼ y ▲.

2 Gire en sentido horario hasta que se bloquee.



3 Ante el tapón que mantiene la humedad la humedad hacia arriba, fix en el agujero de tapa exterior.

(Asegúrese de que el tapón que mantiene la humedad encajar de forma segura a la tapa exterior.)

Información importante

- Residuo que pueda permanecer en la tapón que mantiene la humedad podría causar mal funcionamiento. Por favor, mantenga el área limpia.
- Ajuste de la tapón de que mantiene la humedad incorrectamente no impide la cocina de arroz de la cocina arroz, pero puede resultar en el arroz se cocinan de forma desigual debido a una fuga de vapor.

Cuerpor / Tapa exterior

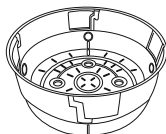
Limpiar con un paño húmedo.

- No utilice un lavaplatos disuelto.

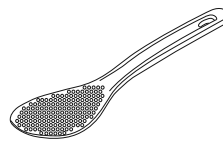
Accesorios



Vaso de medición



Colector de vapor ajustable



Cuchara de arroz



Cuchara de gachas

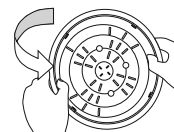
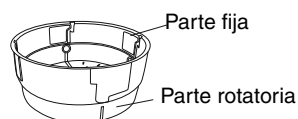
- Lávela con un detergente lavaplatos disuelto y una esponja.

Cómo utilizar el colector de vapor ajustable / Cuando la pantalla muestre lo siguiente

Cómo utilizar el colector de vapor ajustable

■ Ajuste en altura

Ponga su pulgar en el anillo en la pared interior de la parte rotatoria, elévelo y gírelo levemente hacia la izquierda y después suelte el dedo. La altura del parte rotatoria de vapor ajustable aumentará. Para restaurar el tamaño anterior, sujete la parte inferior del parte rotatoria con la palma de su mano, gírelo en dirección de las agujas del reloj levemente y elévelo para dar una palmada.



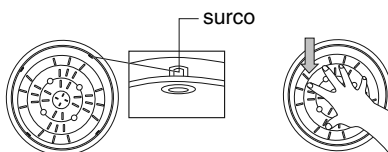
■ Desmontaje

Primero, restaure el colector de vapor ajustable al estado inicial (llano), gírelo en la mesa, y a continuación presione hacia abajo firmemente en la parte rotatoria hasta que se encaje. Las parte fija y las parte rotatoria se separarán.



■ Montaje

Dirija el saliente en el borde de la parte rotatoria hacia el surco en la pared interior de la parte fija, y a continuación pulse con fuerza la parte inferior de la parte rotatoria a encajar.



Cuando la pantalla muestre lo siguiente

Pantalla	Problemas y resolución de problemas
U14	Después de 96 horas seguidas de función Mantener caliente , el suministro de corriente se cortará automáticamente. Pulse el botón <input type="button" value="off"/> para resolver el error.
H01 H02 H05	Contacte con el centro de servicio autorizado para su reparación.

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-ZX185	SR-ZG185	SR-ZX105	SR-ZG105
Fuente de corriente		120 V ~ 60 Hz			
Consumo de corriente	En la función de cocción	775 W			
	En la función Mantener caliente	86,9 W		81 W	
Capacidad	White Rice (Arroz blanco)	2 - 10 vasos		1 - 5,5 vasos	
	Jasmine (Jazmín)	2 - 10 vasos		1 - 5,5 vasos	
	Multi Grain (Multigrano)	2 - 8 vasos		1 - 4 vasos	
	Quinoa	1 - 2 vasos		1 vasos	
	Quick Cook (Cocción rápida)	2 - 10 vasos		1 - 5,5 vasos	
	Brown Rice (Arroz integral)	2 - 6 vasos		1 - 3 vasos	
	Sticky Rice (Arroz glutinoso)	3 - 6 vasos		1 - 3 vasos	
	Porridge (Gachas)	0,5 - 2 vasos		0,5 - 1 vaso	
	Cake / Bread (Tarta / Pan)	500 g			
	Soup / Slow Cook (Sopa / Cocción lenta)	3,2 L		1,8 L	
Dimensiones (altura x longitud x amplitud) (aprox.)		265 x 386 x 249 mm		265 x 386 x 209 mm	
Peso (aprox.)		4,4 kg	4,1 kg	3,8 kg	3,6 kg
Mantener caliente		12 horas			

- Para sustituir el cable de corriente y reparar el producto, contacte con el centro de servicio autorizado de Panasonic.
- El diseño y las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

Funciones	Tiempo de cocción (aproximado) *1
White Rice (Arroz blanco)	40 min
Jasmine (Jazmín)	35 min
Multi Grain (Multigrano)	45 min
Quinoa	35 min
Quick Cook (Cocción rápida)*2	15 min
Brown Rice (Arroz integral)	120 min
Sticky Rice (Arroz glutinoso)	40 min
Porridge (Gachas)	60 min

*1 El tiempo de cocción puede variar dependiendo del voltaje de suministro, temperatura ambiente, tipo de arroz, tiempo de cocción, cantidad de agua y temperatura de agua.

*2 Arroz cocido (arroz cocido a cantidad mínima de cocción) en 15 minutos. (Según método de prueba 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.



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

Panasonic Products Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA Only)

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

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

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

Mail-In Service – Online or Telephone Repair Request

Online Repair Request

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

When shipping the unit, carefully pack and send it prepaid in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty. When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at <http://shop.panasonic.com/support> as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

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

Limited Warranty Limits And Exclusions

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

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

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

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

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

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

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

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

Shop **Accessories!**

for all your Panasonic gear

Go to

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

Get everything you need to get the most out of your Panasonic products Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V products, TV, Computers & Networking, Personal Care, Home Appliances, Headphones, Batteries, Backup Chargers & more...

Customer Services Directory

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

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

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

Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad

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

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

© Panasonic Corporation 2015

RZ19AZ08

M-0915-0

Printed in Malaysia

Imprimé en Malaisie