

Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Käyttöohjeet
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Használati útmutató

Automatic Rice Cooker & Steamer
Automatischer Reiskocher & Dampfgarer
Cuiseur à riz et cuiseur vapeur automatique
Cuociriso automatico e vaporiera
Arrocera y vaporera automática
Automatische Rijstkoker/Stoomkoker
Automaattinen riisinköitin ja höyrystin
Automatisk riskoger & dampkoger
Automatisk riskokare och ångkokare
Automatyczne Urządzenie do Gotowania Ryżu i Parowar
Automatický rýžovar a parní hrnec
Automatikus rizsfőző és gőzölő

Household Use Only
Verwendung im Haushalt
Utilisation domestique
Uso domestico
Uso doméstico
Huishoudelijk gebruik
Kotitalouskäyttö
Husholdningsbrug
Hushållsbruk
Do Użytku Domowego
Použití v domácnosti
Háztartási használatra



Model No.

SR-DA152KXE



English

Deutsch

Français

Italiano

Español

Nederlands

Suomi

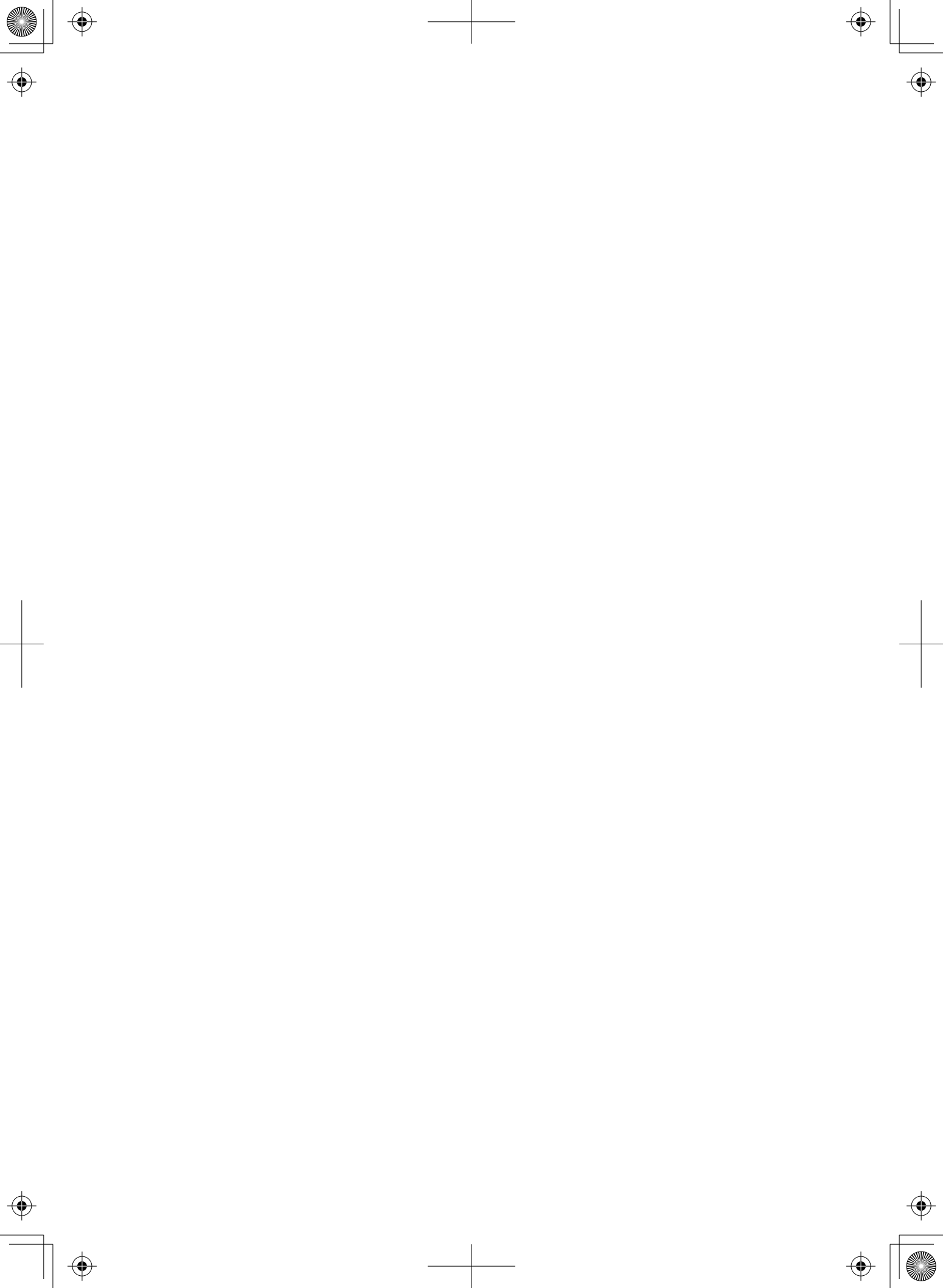
Dansk

Svenska

Polski

Čeština

Magyar



Operating Instructions

Household Use

Automatic Rice Cooker & Steamer

Model No. 1.5 L SR-DA152KXE



Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these Operating Instructions carefully for safe and proper use of this product. Be sure to read the "**Safety Precautions**" (page 2 - 3) before use.
- Make sure that information such as date of purchase and dealer's name are stated on the warranty card.
- Keep warranty card together with Operating Instructions.

Keep for future use

The Warranty is attached separately

Contents

Safety Precautions2-3

Instructions for Use4

Parts Identification5

- Main body/Control panel5

Before use

Preparation6

Menu Functions7-8

- White Rice/Brown Rice/Risotto/Cereals/

Keep Warm7

- Steam/Timer8

Cleaning and Maintenance9

Usage

Recipes10

Troubleshooting11-12

Error Codes Indication13

SpecificationsBackcover

Troubleshooting

Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions

To prevent personal injury, injury to others and property damage, the following instructions must be followed.

- The following symbols show the damage or harm level caused by incorrect operation.

 **WARNING:** Indicates a potential hazard which could result in death or serious injury.

 **CAUTION:** Indicates a potential hazard which could result in injury or damage to property.

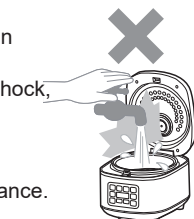
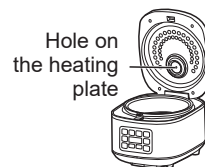
- Classification and description of symbols are as follows.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action 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.
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- Do not damage the power cord or power plug.
 - The following actions are strictly prohibited: Damaging, processing, making contact with or near high-temperature surfaces or heating elements, forcibly bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp corners, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.
 (So as to avoid electric shock due to damaged power cord and power plug or avoid fire due to short circuit.)
- Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.
 - Make sure your hands are dry before touching the power plug or the product.
 (To avoid causing an electric shock or injury.)
- Do not let anyone lick the instrument plug.
(To avoid causing an electric shock or injury.)
 - Pay extra attention to children and infants.
- Do not insert anything into the vent or gaps, especially pins or other metal objects.
(To avoid causing an electric shock or abnormal operation.)
- Do not immerse the appliance in water or splash it with water.
(To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
→Please contact a Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.
- Do not modify, disassemble, or repair this appliance.
(To avoid causing a fire, electric shock or injury.)
→For repair, please contact a Panasonic authorized service center.
- When in use or after cooking, do not put your face or hands near the steam vent. Special attention must be paid to children and infants.
(To avoid causing a burn.)
- Do not use this appliance for any purpose other than those described in the Operating Instructions.
(To avoid causing a fire, burn, injury or electric shock.)
 - Panasonic shall not assume any responsibility for improper use or failure to follow the operating instructions.
- Do not place items which may clog the hole on the heating plate into the pan.
(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)
- Cooking methods which involve ingredients and seasonings that are placed into a plastic bag to heat cannot be done with this appliance.
- Do not open the lid or move the main body during cooking.
(So as to avoid burns or injuries resulting from steam or cooked food blowing out.)
- Do not spill water or other liquids on the instrument plug.
(To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
- Please use an alternating current power socket with a voltage of AC 230 V/10 A.
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
 - Only use a power strip rated at least 10 amperes.
- Make sure that the power plug and the instrument plug are fully inserted in place.
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- Single-phase bipolar grounded power outlets should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If a grounding device is not installed, electrostatic induction of other metal parts such as housing may occur.
(To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

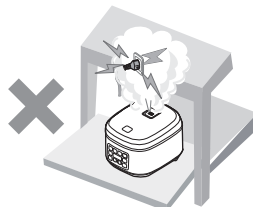


! WARNING

- Appliance can be used by person with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. (To avoid causing burns, injury or electric shock.)
- Clean the power plug regularly.
(To avoid causing a fire due to poor insulation of the power plug due to accumulation of moisture and foreign matter.)
→ Disconnect the power plug and wipe it with a dry cloth.
- If an abnormality or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug. (To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
Abnormalities • Malfunction Cases:
 - The power plug and cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or there are intermittent power outages when being touched.
 - The main body is deformed or abnormally hot.
 - The main body emits smoke or a burning smell.
 - The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
 - The heating plate is warped or the pan is deformed.
 → Please contact a Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

! CAUTION

- Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan. (To avoid causing burns or injury due to overheating or malfunction.)
- Do not use the appliance in the following places:
 - Near heat or in high humidity environments. (To avoid causing electric shock, electric leakage or fire.)
 - On uneven surfaces or a mat which is not heat-resistant. (To avoid causing injury, burns or fire.)
 - In places close to walls or furniture, etc. (To avoid bumping into them when opening the outer lid, or causing discoloration, deformation and breakage of the furniture.)
- Do not move the main body while in use. (So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to touching the hook button.)
- Do not touch the hot surfaces while the appliance is in use or after cooking.
 - The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the heating plate, the pan and cast heater.
 (To avoid causing a burn.)
- Do not expose the power plug to the steam. (To avoid causing an electric shock, or fire due to a short circuit.)
→ When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.
- Do not let the appliance operate in an empty state. (To avoid causing burns.)
- Do not connect the appliance to an external timing device or operate the appliance using a separate remote control system. (To avoid fire.)
- When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself, and never pull the power cord. (To avoid causing an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- When taking out the pan or when the pan is not in use, remember to turn off the power and unplug the power plug. (To avoid causing burns, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning. (To avoid causing burns.)
- When used within a cupboard or other enclosed spaces, make sure that the steam can emit outward. (To avoid causing discoloration or deformation of the cupboard.)
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- To avoid the inner lid from coming into contact with acidic ingredients.



If a power outage occurs during use

- This includes unplugging of the power plug, trip, etc.
- Return to standby mode.

Instructions for Use

About the Main Body

- If the product is on a cabinet with sliding table, make sure that the load capacity of the table is greater than 9 kg.
(To avoid dropping the product.)
- Do not cover the outer lid with a cloth or other objects when the product is in use.
(To avoid causing the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration of the outer lid and malfunction of the product.)
- Please clean rice and other foreign objects that become stuck on the main body (bottom sensor, cast heater, and the bottom of the pan).
In order to avoid error displays, scorched rice, half-cooked rice, etc.

Edge or bottom



(Pan)

Cast heater

Bottom sensor



- Be sure to remove the pan protection bag before use.
(So as to avoid poor cooking or fire.)
- Do not pour food that needs to be cooked directly into the protective frame where no pan has been placed.
(So as to avoid failure caused by impurities.)
- 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 use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.
- Do not use the product outdoors.
(Unstable power supply may result in product failure.)
- Avoid using the product under direct sunlight.
(So as to avoid color change/discoloration.)
- Do not use this product on items that are not resistant to high temperatures, such as carpets, electric heating carpets, and tablecloths (made of ethylene plastic).
(So as to avoid poor cooking or fire.)
- Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level.
(To avoid affecting cooking performance.)

About the Inner Pan

- Do not use the pan in places other than the rice cooker.



- Do not use it on a gas stove or induction cooker or in a microwave.



- Avoid hitting the pan against hard objects.



- (Doing so may cause scratches or dents on the outer surface.)



- Pay attention to the following in order to avoid damaging the coating of the pan.

Before cooking



- Do not let objects like metal sieves make contact with the coating of the pan.



After cooking



- Do not put vinegar into the rice in the pan.
(While cooking Sushi and other food)
- Do not use a metal spoon.
(While cooking congee and other food)
- Do not touch or strike the pan.
(While filling a bowl with rice)

During cleaning and maintenance (P9)



- Do not use the pan as a washing container.
- Do not place a spoons or other utensils into the pan.
- After cooking with seasoning, do not leave food inside the pan.
→Please clean out the food in the pan as soon as possible and then clean the pan.
- Do not use a bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
- Do not put the pan onto other utensils to dry after washing.
- Do not use abrasive materials such as powders, metal brushes, nylon brushes or scouring pads to clean or scrub the pan.
→To clean the pan, wash it with a soft sponge.



Notes

The following will not affect product performance or personal health.

[Outer surface] superficial scratches, small dents or collisions.

[Inner surface] flaking of the coating of the pan.

→If the pan is deformed or if you are worried about its condition, please purchase a new pan.

Parts Identification

Main Body

Accessories



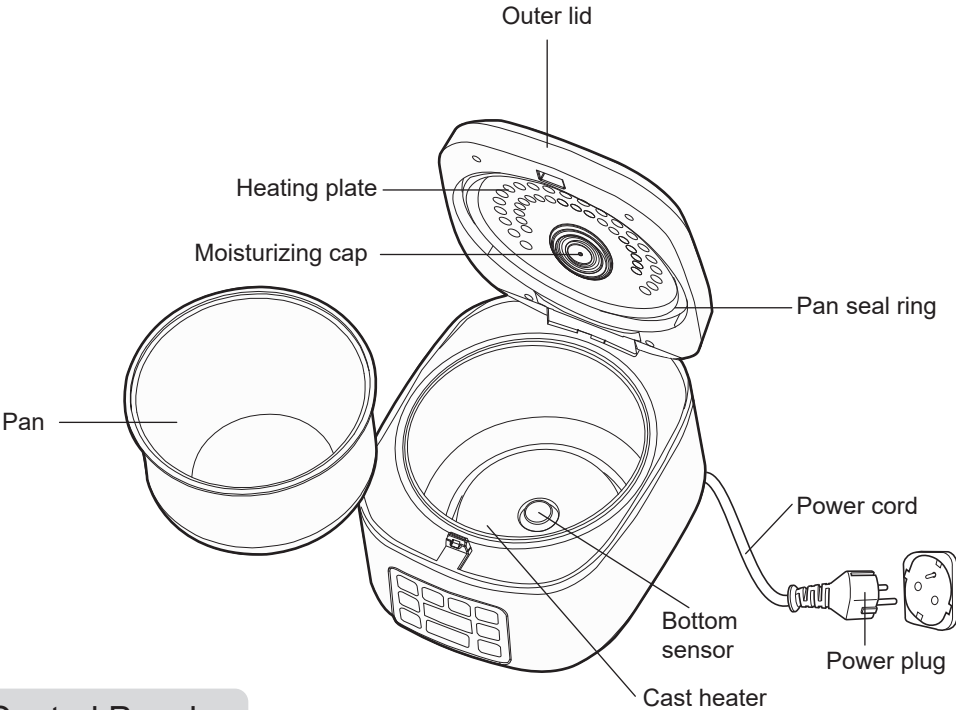
Rice scoop (1)



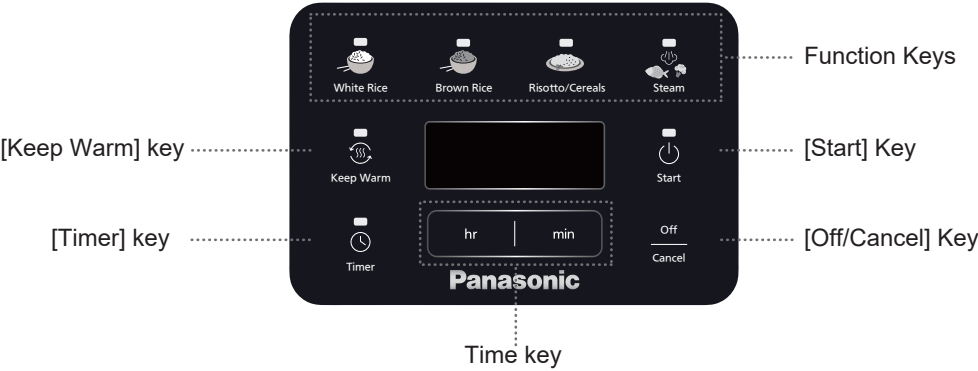
Steaming basket (1)



Measuring cup (1)
(Approx. 180 mL)



Control Panel

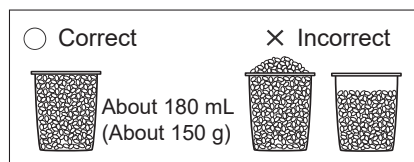


Before use

Preparation

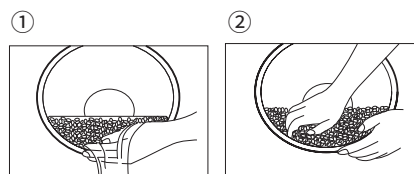
1 Measure rice with the measuring cup provided

- Check the maximum quantity of rice that can be cooked at once
 "Specifications" on P14.



2 Wash the rice until the water turns relatively clear

- ① Wash the rice quickly with plenty of water, changing the water as you go.
 - ② Stir the rice gently, and repeat washing several times
 → rinse with water until the water turns relatively clear.
- In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
 - Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.

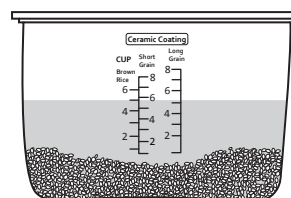


3 Place the washed rice into the pan

Add water up to the corresponding waterline and dry the outside of the pan.

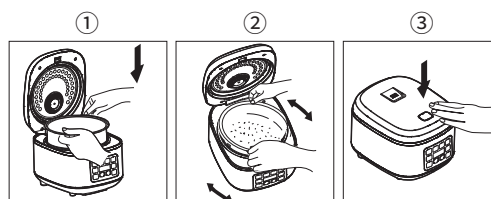
- When adding water, place the pan on a flat surface and flatten the surface of the rice. Confirm that the right amount of water is added based on the correct scale.
- When too much water is added, it may overflow when cooking.

Example : when cooking 5 cups of rice, add water to the "5" waterline for "Long Grain".



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

- So that the pan bottom can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- Check if the moisturizing cap is correctly positioned.
 P9)
- When closing the outer lid, confirm that there is a "click" sound.

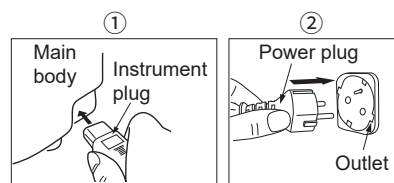


5 Connect the plugs

- Plug in the instrument plug, then the power plug, and make sure both are connected securely.

Attention

- When cooking with the steaming basket, the maximum cooking capacity is 4 cups.



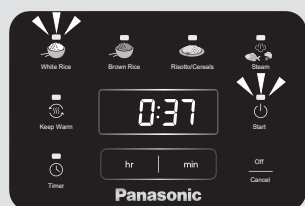
Menu Functions White Rice/Brown Rice/Risotto/Cereals/Keep Warm

When cooking with the "White Rice" function

1 Turn on power, and then press  key to select "White Rice" function.

2 Press  key to start cooking.

- The "White Rice" and "Start" indicators light up.
- Under the "White Rice" function, the remaining cooking time is displayed.
- After entering the cooking stage, the remaining cooking time displayed will be automatically adjusted depending on the rice volume. For example, it may sometimes drop from "15 minutes" to "11 minutes", rather than decreasing in units of 1 minute.



3 When cooking is over, loosen the rice.

- After the buzzer rings, cooking has finished. The function will automatically change to keep warm status. To prevent the rice from sticking together, please loosen the rice after cooking.
- Depending on ingredients, you can press  key to cancel keep warm.

■ Please note

- Do not mix brown rice with white rice, as this may affect the cooking result.
- With "White Rice" function, you can make rice softer and more delicious.

When cooking with the "Risotto/Cereals" function

1 Turn on power, and then press  key to select "Risotto/Cereals" function.

2 Press  key to set the cooking time (the initial cooking time is 30 minutes).

- The "Risotto/Cereals", "Timer" and "Start" indicators flash.
- The range of cooking time: 5 minutes - 4 hours.
- The "hr" key increases time in units of 1 hour.
- The "min" key increases time in units of 1 minute.



3 Press  key to start cooking.

- During the cooking process, "Risotto/Cereals" and "Start" indicators light up.
- Under the "Risotto/Cereals" function, the remaining cooking time is displayed.

4 Cooking is over.

- After the buzzer rings, cooking has finished. The function will automatically change to keep warm status. The "Keep Warm" indicator lights up.
- Depending on ingredients, you can press  key to cancel keep warm.

Keep Warm

- If keeping warm for longer than 24 hours, the "Keep Warm" function will automatically stop, and the display will show "----".
- Cooked rice should be consumed within 5 hours of keeping warm to avoid discoloration or becoming stale.
- When in keep warm function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if the rice scoop is left in the pan when the rice is in keep warm function.

■ Please note

- For keeping a small amount of cooked rice warm, stack the cooked rice in the middle of the pan as much as possible to prevent the rice from drying or becoming hard.
- When keeping warm, also always stir the cooked rice to keep the deliciousness unchanged.

Menu Functions

Steam/Timer

When cooking with the "Steam" function

1 Turn on power, and then press  key to select "Steam" function.

2 Press  key to set the cooking time.

- The range of cooking time: 5 min - 1 h 20 min.
- The "hr" key increases time in units of 1 hour.
- The "min" key increases time in units of 1 minute.

3 Press  key to start cooking.

- During the cooking process, the "Steam" and "Start" indicators light up.
- Under the "Steam" function, the remaining cooking time is displayed.



4 Cooking is over.

- After the buzzer rings, cooking has finished, and the function will automatically change to keep warm status. The "Keep Warm" indicator remains on.
- Depending on ingredients, you can press  key to cancel keep warm.

■ Please note

- When using the steam function, the time shown on the display is the remaining time after the water in the pan boils.

When cooking with the "Timer" function

1 Turn on power, and then select the desired function, such as "White Rice" function.

- Set the cooking time first when you preset "Risotto/Cereals" and "Steam" function.

2 Press  key.

(The initial timer is 1 hour.)

- The "White Rice" and "Start" indicators flash, and the "Timer" indicator lights up.



3 Press  key to set the preset time.

- The "hr" key increases time in units of 1 hour.
- The "min" key increases time in units of 10 minutes.
- The range of the timer: 1 - 24 hours.
- Press and hold "hr" or "min" key to adjust the time quickly.

4 Press  key, and the timer is set successfully.

- During the cooking process, "White Rice" and "Timer" indicators light up.

■ Special notes

- Time indicated by the timer is the length of cooking time. (For example, if the timer is 5 hours, it means that cooking finishes after 5 hours.)
- The reservation time cannot be shorter than the cooking time required.

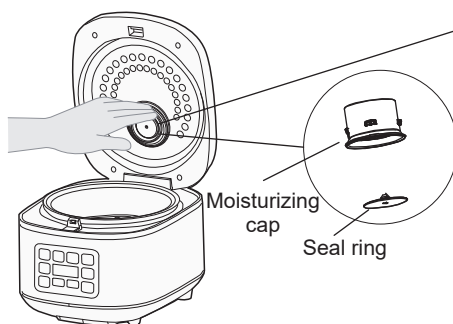
◆ Function Tips

- After the appliance is powered on, you will hear one "beep", all the indicators on the display light up at once, and then it goes into standby state.
- When it starts cooking, you can stop cooking and return it to standby state by simply pressing [Off/Cancel] key.
- When you select a cooking menu, but do not press [Start] key to start cooking, then the appliance will automatically return to standby state after one minute.

Cleaning and Maintenance

Attention

- Before cleaning, pull out the power plug first. Do not clean the main body until it cools down.
- When cleaning the main body, do not immerse it in water, or clean it with lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder or hard brushes, etc.
- Do not use a dishwasher or dish dryer.



Moisturizing cap

The moisturizing cap can be taken off directly. Clean it after each use.

Disassembly

- ① Remove from the heating plate
- ② Separate with a light pull

Installation

- ① Align into the correct position
- ② Press into the heating plate in the opposite direction of removing.
(Please note that it should be installed in place and without a tilt.)

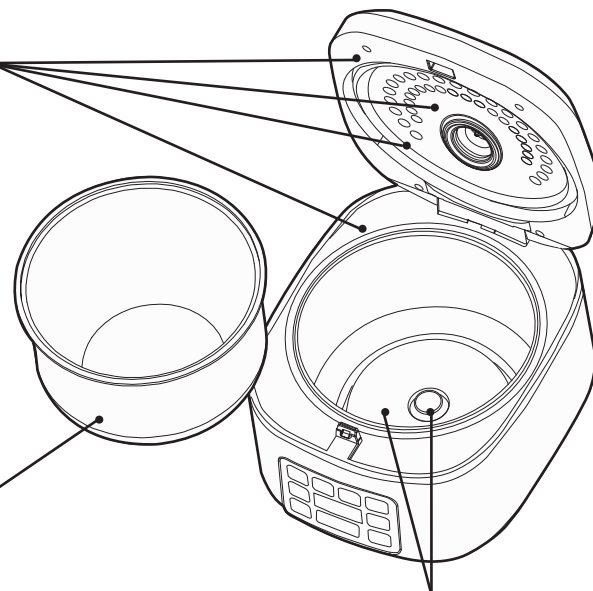
Caution

- After use, remove the moisturizing cap and put it in warm water for a few minutes, and then rinse with water.
- After cleaning, do not dry it with a dishwasher etc; otherwise deformation or cracks may be caused.

Main body · Outer lid · Heating plate · Pan seal ring

Wipe with a damp cloth.

- If oil stains are not removed, any oil stains on the outer lid may stick to it and become difficult to remove. Clean the outer lid after each use.
- As the metal parts are heated, there may be color changes or stripes on their surfaces, which will not affect their normal functions.
- Do not pull the pan seal ring.



Pan

- Clean with diluted detergent, a soft sponge and water. Wipe off any water on the outside of the pan.
- Do not use the pan as a container for cleaning.
- Color changes or stripes may appear on the non-stick coating surface, which will not affect human health or normal bodily functions.
- Depending on the frequency of use, rubbing traces may appear on the outside of the pan, which will not affect the performance of the appliance.

Cast heater/Bottom sensor

Wipe with a damp towel.

- When adhesion is present, wipe with fine sandpaper (around No.600) or a dry cloth.

Notes

- If you do not clean the bottom sensor and cast heater, the rice may be burned or boiled badly.

Recipes

Attentions:

·Because of the different ingredients added into the rice, there may be scorched rice at the bottom.

Cooking chart

Program	Rice Type	Qty	Water Level	Time (approx.)
White Rice	Basmati	2 cups	2 - Long Grain	24 min
	Jasmine	2 cups	2 - Long Grain	24 min
	Sushi	2 cups	2 - Short Grain	24 min
Brown Rice	Brown	2 cups	2 - Brown Rice	45 min
	Red	2 cups	2 - Brown Rice	45 min
	Wild	2 cups	2 - Brown Rice	45 min

Program	Ingredient	Qty	Liquid Qty	Time (approx.)
Risotto/ Cereals	Risotto Rice	250 g	750 ml Broth	30 + 10* min
	Millet/Bulgur	100 g	250 ml Broth	10 + 10* min
	Couscous	100 g	100 ml Water	5 + 5* min
	Porridge	100 g	300 ml Water or Milk	10 + 5* min
	Brown Lentils	100 g	200 ml Broth	25-30 min
	Dried beans/ Chickpeas**	200 g	300 ml Water	35-40 min

Program	Ingredient***	Qty	Water	Time (approx.)
Steam	Potatoes	400 g	2 cups	30-40 min
	Broccoli	200 g	1 cup	20-25 min
	Carrots	200 g	1 cup	15-20 min
	Zucchini	200 g	1 cup	15-20 min
	Green Beans	200 g	2 cups	25-30 min
	Corn	200 g	2 cups	25-30 min
	Asparagus	200 g	1 cup	15-20 min
	Pumpkin	200 g	1 cup	15-20 min
	Salmon	200 g	1 cup	10-15 min
	White Fish Fillet	200 g	1 cup	10-15 min
	Frozen Gyoza	200 g	1 cup	10-15 min
	Chicken Breast	200 g	1 cup	15-20 min

Results may deviate according to size & quantity of ingredients. Please adjust according to your individual taste and preferred consistency.

*Keep Warm Mode **Pre-soak overnight ***Bite-sized pieces

Troubleshooting

Please check before requesting a repair.

Scenario	Possible Cause
Does not cook during preset time	• Check if the [Start] key has been pressed.
Cooking time is long	• If cooking is done continuously, the cooking time will be longer (by up to 30 minutes). • Due to the different amounts of rice and water, the remaining time displayed may be stopped for adjustment in the middle of cooking.
Cooking time is short	• Due to the different amounts of rice and water, the remaining time displayed may be adjusted in the middle of cooking.
Steam vapor leaks from places other than from steam vent	• A foreign object may be attached to the pan seal ring or along the pan. • The pan may be deformed.
Key operation can not be performed	• Check if the lights above the keys are on. →Key operation can not be performed during cooking, while using the timer, or when using the "Keep Warm" function. Press the [Off/Cancel] key before operation.
Sparks occur from the power plug	• When plugging in or pulling out the power plug, small sparks may sometimes be seen. This is not a malfunction.
There is a plastic smell	• There may be a plastic smell at the beginning of use. This will be eliminated after several more uses. It is not abnormal.
The appliance makes a noise	• The sound of "click, click" in cooking is the sound of the power adjusting, which is not a fault. • The "pa" sound in cooking is the cracking sound generated by the thermal expansion of water droplets at the bottom (outside) of the pan, which is not a fault.
Cooking ends early in timer mode	• When using the timer function, due to the different amounts of rice and water, the remaining time displayed may be adjusted in the middle of cooking or finish early.

Attention

- If water and rice are accidentally put into the main body without the pan, please contact a Panasonic authorized service center for assistance..

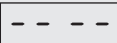
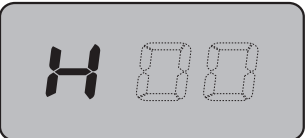
Troubleshooting

Please check before requesting a repair if it is not a failure.

Scenario	Possible Cause
Rice is glutinous (soft)	• Rice quantity and water volume may be incorrect. • There may be broken rice mixed in. • The rice may have been immersed in water for a long time (e.g. preset time is too long, etc.). →When using the timer function to cook, you need to put less water. • Hot water was used to wash the rice. • The rice was not loosened immediately after cooking. • Too much water was added into new rice for cooking.
Rice is hard	• The rice amount and water volume may be incorrect. • The "Quick Cook/Steam" function was used for cooking.
Congee is mushy	• The rice was soaked in water for a long time while using the cooking timer function. • The "Keep Warm" function has been used. • There is too much broken rice.
Rice is scorched	• Rice was not washed adequately. • A foreign object is attached to the bottom of the pan, on the bottom sensor, or on the cast heater. • The cooking timer hasn't been set. • Broken rice has been mixed in. • Spices have been added for cooking. • The bottom of the pan is uneven. • The moisturizing cap is mounted incorrectly.
There is condensation There is odor Rice is yellow	• Rice has not been loosened immediately after cooking. • The "Keep Warm" function has been used for longer than 5 hours. • Cooled rice has been added into the pan and the "Keep Warm" function has been used. • Is rice washed adequately? • Different types of rice or water quality may cause cooked rice to be yellowish in colour. • If seasonings are used during cooking, you may notice a smell. Carefully clean the pan, heating plate and moisturizing cap after use.
Rice is dry	• The "Keep Warm" function is used for longer than 5 hours. • Rice is reheated several times. • The moisturizing cap is not mounted correctly. • A foreign object is attached to the pan seal ring or along the pan. • The pan is deformed.
Rice sticks onto the pan	• Due to the different varieties of rice, soft rice might easily stick to the pan.
A thin film is formed	• A paper-like film is the result of dry starch dissolution, and it is harmless. If rice is not washed sufficiently prior to cooking, such a film may form.
Cooked rice has bumpy surface	• Under the following circumstances, rice tends to have an uneven surface: · When rice has not been sufficiently washed. · When a lot of broken rice is mixed in. · When rice has been broken due to excessive force used to wash it.

Error Codes Indication

Please check before requesting a repair.

Error display	Please check
	• Was the "Keep Warm" duration set to more than 24 hours? • After keeping warm for 24 consecutive hours, the "Keep Warm" function will automatically stop, and the display will show  as it goes into standby state.
	• Is the appliance cooking with nothing inside? →Unplug the power plug, and try again after the main body cools down completely.
	• Unplug the power plug and plug it in again. If "H※※" still appears, then there is a fault. →Please consult a Panasonic authorized service center, and advise what the error code says (two digits after "H").

If the appliance is still not back to normal after the above is confirmed, contact a Panasonic authorized service center for repair.

Specifications

Model No.		SR-DA152KXE
Rated Voltage		230 V ~
Rated frequency		50 Hz
Rated power input		770 W
Nominal volume of the pan (Approx.) L		4.0
Cooking quantity (Rice) L (cup)	White Rice	0.18-1.44 [1-8]
	Risotto/Cereals	0.18-1.08 [1-6]
	Brown Rice	0.18-1.08 [1-6]
Maximum cooking volume (Ingredients + Water) L		2
Power cord length (Approx.) m		1
Weight (Approx.) kg		2.8
Size (Approx.) mm	Depth	266
	Width	337
	Height	210

Disposal of Old Equipment and Batteries Only for European Union and countries with recycling systems



These symbols on the products, packaging, and/or accompanying documents mean that used electrical and electronic products must not be mixed with general house hold waste.

For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.

By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.

For more information about collection and recycling, please contact your local authority. Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

Manufactured by:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Germany

Authorised Representative in Europe:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



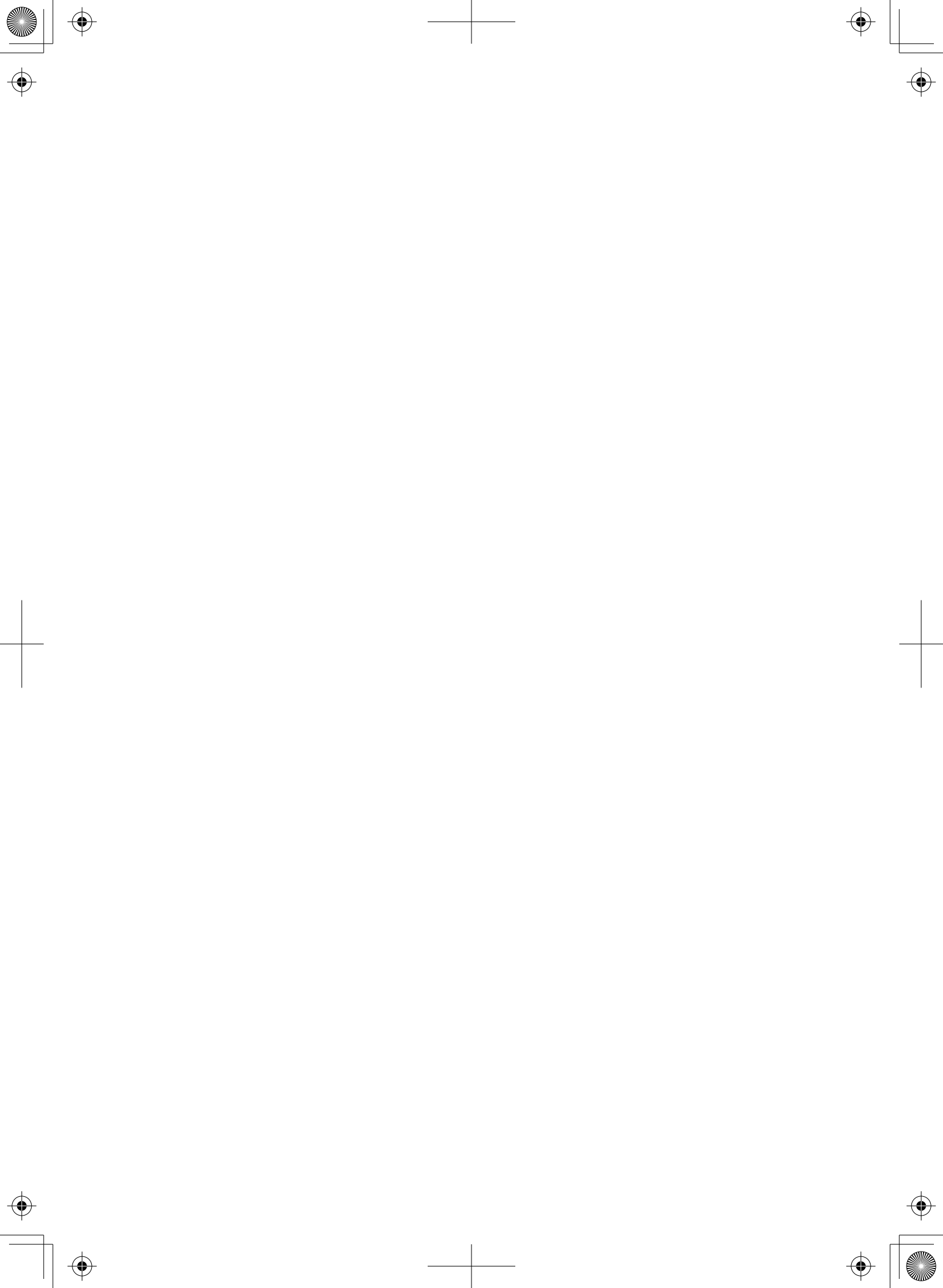
OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Made in China



Bedienungsanleitung

Verwendung im Haushalt

Automatischer Reiskocher & Dampfgarer

Modell Nr. 1,5 L SR-DA152KXE



Vielen Dank für den Kauf dieses Panasonic-Produkts.

- Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um das Gerät sicher und ordnungsgemäß zu verwenden. Lesen Sie unbedingt die **"Sicherheitshinweise"** (Seite 2 - 3) vor Gebrauch.
- Achten Sie darauf, dass auf der Garantiekarte Angaben wie Kaufdatum und Händlername vermerkt sind.
- Bewahren Sie die Garantiekarte zusammen mit der Bedienungsanleitung auf.

Für die zukünftige Verwendung aufbewahren

Die Garantie ist separat beigelegt

Inhalt

Sicherheitshinweise	2-3
Gebrauchsanweisung	4
Erklärung der Teile.....	5
• Hauptgerät/Bedienfeld	5

Vor dem Gebrauch

Vorbereitung	6
Menüfunktionen	7-8
• Weißer Reis/Brauner Reis/Risotto/Getreide/ Warmhalten.....	7
• Dampf/Timer	8
Reinigung und Wartung	9

Verwendung

Rezepte	10
Fehlerbehebung	11-12
Anzeige von Fehlercodes.....	13
Spezifikationen	Rückseite

Fehlerbehebung

Sicherheitshinweise

Beachten Sie unbedingt die folgenden
Vorsichtsmaßnahmen

Um Personenschäden, Verletzungen Dritter und Sachschäden zu vermeiden, müssen die folgenden Anweisungen befolgt werden.

- Die folgenden Symbole zeigen den Grad der Beschädigung oder Gefährdung an, der durch falsche Bedienung verursacht wird.



WARNUNG: Weist auf eine mögliche Gefahr hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



VORSICHT: Weist auf eine mögliche Gefahr hin, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

- Klassifizierung und Beschreibung der Symbole sind wie folgt.



Dieses Symbol weist auf eine Handlung hin, die verboten ist.



Dieses Symbol weist auf eine Handlung hin, die unbedingt befolgt werden muss.



WARNUNG



- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker locker in der Steckdose sitzt.

(Um einen Stromschlag oder ein Feuer durch einen Kurzschluss zu vermeiden.)

→ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.

- Beschädigen Sie nicht das Netzkabel oder den Netzstecker.
- Die folgenden Handlungen sind streng verboten: Beschädigung, Verarbeitung, Kontakt mit oder in der Nähe von Hochtemperaturoberflächen oder Heizelementen, gewaltsames Biegen, Verdrehen, Ziehen, Aufhängen/ Ziehen über scharfe Ecken, Abstellen schwerer Gegenstände, Bündeln, Sandwicking, Ziehen am Netzkabel, um es zu bewegen.

(Um einen Stromschlag durch ein beschädigtes Netzkabel oder einen beschädigten Netzstecker oder ein Feuer durch einen Kurzschluss zu vermeiden.)

- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen einstecken oder herausziehen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker oder das Produkt berühren.
- Lassen Sie niemanden den Stecker des Geräts ablecken.
- Achten Sie besonders auf Kinder und Kleinkinder.

(Um einen Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.)

- Stecken Sie keine Gegenstände in die Entlüftung oder die Zwischenräume, insbesondere keine Nadeln oder andere Metallgegenstände.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und bespritzen Sie es nicht mit Wasser.

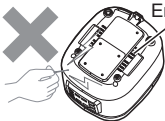
(Um einen Stromschlag oder ein Feuer durch einen Kurzschluss zu vermeiden.)

→ Wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Panasonic-Servicecenter, wenn Wasser in das Gerät eindringt.

- Nehmen Sie an diesem Gerät keine Änderungen vor, zerlegen Sie es nicht und reparieren Sie es nicht.

(Um Feuer, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.)

→ Wenden Sie sich zur Reparatur bitte an ein autorisiertes Panasonic-Servicecenter.



Entlüftung



Dampf-
auslass

- Halten Sie während des Betriebs oder nach dem Kochen Ihr Gesicht oder Ihre Hände nicht in die Nähe des Dampfauslasses. Besondere Aufmerksamkeit ist Kindern und Kleinkindern zu widmen.

(Um Feuer oder Verbrennungen zu vermeiden)

- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.

(Um Feuer, Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschläge zu vermeiden.)

- Panasonic übernimmt keine Verantwortung für unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung.

- Legen Sie keine Gegenstände in den Topf, die die Öffnung der Heizplatte verstopfen könnten.

(Um Verbrennungen oder Verletzungen durch austretenden Dampf oder gegarte Speisen zu vermeiden.)

- Garmethoden, bei denen Zutaten und Gewürze zum Erhitzen in eine Plastiktüte gegeben werden, sind mit diesem Gerät nicht möglich.

- Öffnen Sie während des Kochens nicht den Deckel und bewegen Sie das Gerät nicht.

(Um Verbrennungen oder Verletzungen durch austretenden Dampf oder gegarte Speisen zu vermeiden.)

- Verschütten Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf den Gerätestecker.

(Um einen Stromschlag oder ein Feuer durch einen Kurzschluss zu vermeiden.)

- Bitte verwenden Sie eine Wechselstromsteckdose mit einer Wechselspannung von 230 V/10 A.

(Die Verwendung des Geräts zusammen mit anderen Geräten an derselben Steckdose kann zu Überhitzung und Feuer führen.)

- Verwenden Sie nur Steckdosenleisten mit einer Nennleistung von mindestens 10 Ampere.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker und der Gerätestecker vollständig eingesteckt sind.
- Für dieses Gerät sollten einphasige, zweipolige geerdete Steckdosen verwendet werden, um eine zuverlässige Erdung zu gewährleisten. Wenn keine Erdungsvorrichtung installiert ist, kann es zu einer elektrostatischen Induktion anderer Metallteile, z. B. des Gehäuses, kommen.

(Um das Risiko eines Stromschlags aufgrund von Störungen oder Kriechströmen zu vermeiden.)



Loch in der
Heizplatte

! WARNUNG



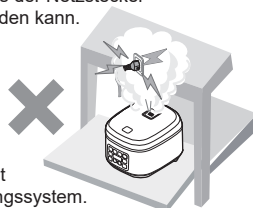
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren des Geräts verstehen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren.
(Um Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschläge zu vermeiden.)

- Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig.
(Um zu vermeiden, dass ein Feuer aufgrund einer schlechten Isolierung des Netzsteckers durch die Ansammlung von Feuchtigkeit und Fremdkörpern entsteht).
→ Ziehen Sie den Netzstecker und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn eine Anomalie oder Fehlfunktion auftritt, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker.
(Um Rauch, Feuer oder Stromschläge zu vermeiden.)
Anomalien • Störungsfälle:
 - Netzstecker und Netzkabel werden ungewöhnlich heiß.
 - Das Netzkabel ist beschädigt oder es kommt bei Berührung zeitweise zu Stromausfällen.
 - Der Grundkörper ist deformiert oder ungewöhnlich heiß.
 - Aus dem Grundkörper tritt Rauch oder Brandgeruch aus.
 - Der Grundkörper ist defekt, locker oder macht ungewöhnliche Geräusche.
 - Die Heizplatte ist verzogen oder der Topf ist deformiert.
 → Wenden Sie sich bitte umgehend an ein autorisiertes Panasonic-Servicecenter zur Überprüfung und Reparatur.

! VORSICHT



- Verwenden Sie keine nicht dafür vorgesehene oder verformte Töpfe.
(Um Verbrennungen oder Verletzungen durch Überhitzung oder Fehlfunktion zu vermeiden.)
- Verwenden Sie das Gerät nicht an folgenden Orten:
 - In der Nähe von Wärmequellen oder in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
(Um Stromschläge, Kriechströme oder Brände zu vermeiden.)
 - Auf unebenen Flächen oder einer Matte, die nicht hitzebeständig ist.
(Um Verletzungen, Verbrennungen oder Feuer zu vermeiden.)
 - An Stellen in der Nähe von Wänden oder Möbeln usw.
(Um zu vermeiden, dass man beim Öffnen des Außendeckels dagegen stößt oder es zu Verfärbungen, Verformungen und Brüchen des Möbelstücks kommt.)
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
(Um Verbrennungen zu vermeiden, die durch das Öffnen des äußeren Deckels beim Berühren des Verriegelungsknopfes entstehen.)
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht während des Betriebs des Geräts oder nach dem Kochen.
 - Der Grundkörper hat eine hohe Temperatur. Insbesondere die Metallteile wie die Heizplatte, der Topf und der Gussheizkörper.
(Um Verbrennungen zu vermeiden.)
- Setzen Sie den Netzstecker nicht dem Dampf aus.
(Um einen Stromschlag oder ein Feuer durch einen Kurzschluss zu vermeiden.)
→ Bei Verwendung eines Schrankes mit Auszugstisch ist das Gerät so einzusetzen, dass der Netzstecker keinem Dampf ausgesetzt werden kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im leeren Zustand.
(Um Verbrennungen zu vermeiden.)
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an und bedienen Sie das Gerät nicht über ein separates Fernbedienungssystem.
(Um Feuer zu vermeiden.)



- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, achten Sie darauf, dass Sie ihn am Stecker festhalten und niemals am Netzkabel ziehen.
(Um einen Stromschlag oder ein Feuer durch einen Kurzschluss zu vermeiden.)
- Denken Sie daran, das Gerät auszuschalten und den Netzstecker zu ziehen, wenn Sie den Topf herausnehmen oder wenn es nicht benutzt wird.
(Um Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschläge, Leckagen oder Feuer aufgrund von Alterung der Isolierung zu vermeiden.)
- Warten Sie vor der Reinigung, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist.
(Um Verbrennungen zu vermeiden.)
- Achten Sie bei der Verwendung in einem Schrank oder anderen geschlossenen Räumen darauf, dass der Dampf nach außen entweichen kann.
(Um Verfärbungen oder Verformungen des Schrankes zu vermeiden.)
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
- Verhindern Sie, dass der Innendeckel mit säurehaltigen Zutaten in Berührung kommt.

Vor dem Gebrauch

Wenn während der Nutzung ein Stromausfall auftritt

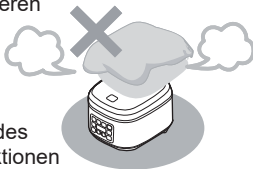
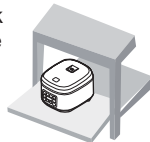
Hierzu zählen das Ziehen des Netzsteckers, ein Auslösen der Sicherung usw.

- Rückkehr in den Standby-Modus.

Anweisungen für den Gebrauch

Hinweise zum Gerät

- Befindet sich das Produkt auf einem Schrank mit Ausziehtisch, achten Sie darauf, dass die Tragkraft des Tisches größer als 9 kg ist. (Um ein Herunterfallen des Produkts zu vermeiden.)
- Bedecken Sie den äußeren Deckel nicht mit einem Tuch oder anderen Gegenständen, wenn das Gerät in Betrieb ist. (Um zu vermeiden, dass der Dampf blockiert wird, was zu Verformungen, Verfärbungen des äußeren Deckels und Fehlfunktionen des Geräts führen kann.)
- Entfernen Sie Reis und andere Fremdkörper, die sich auf dem Gerät festgesetzt haben (Bodensensor, Gussheizkörper und Boden des Topfes). Um Fehleranzeigen, angebrannten Reis, halbgekochten Reis usw. zu vermeiden.



Rand oder Boden



(Topf)

Gussheizkörper

Bodensensor



- Denken Sie daran, vor dem Gebrauch den Topfschutzbeutel zu entfernen. (Um schlechtes Kochen oder Feuer zu vermeiden.)
- Schütten Sie die zu kochenden Speisen nicht direkt in den Schutzbehälter, in den kein Topf gestellt wurde. (Um Fehler durch Verunreinigungen zu vermeiden.)
- Sollte Reiswasser aus der Dampföffnung überlaufen, ziehen Sie sofort den Netzstecker, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb, wenn Sie das Reiswasser am Netzstecker und am Gerätestecker mit einem trockenen Tuch abgewischt haben.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien. (Eine instabile Stromversorgung kann zu Produktausfällen führen.)
- Vermeiden Sie die Verwendung des Produkts unter direkter Sonneneinstrahlung. (Um Verfärbungen zu vermeiden.)
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht auf Gegenständen, die nicht temperaturbeständig sind, wie etwa Teppichen, elektrischen Heizteppichen und Tischdecken (aus Ethylen-Kunststoff). (Um schlechtes Kochen oder Feuer zu vermeiden.)
- Bitte stellen Sie sicher, dass Sie dieses Produkt in Gebieten unter 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwenden. (Um eine Beeinträchtigung der Kochleistung zu vermeiden.)

Hinweise zum Topf

- Verwenden Sie den Topf ausschließlich im Reiskocher.



- Nicht auf einem Gasherd oder Induktionsherd oder in einer Mikrowelle verwenden.



- (Dies könnte zu Kratzern oder Dellen auf der Außenfläche führen.)



- Um eine Beschädigung der Topfbeschichtung zu vermeiden, sollten Sie folgendes beachten.

Vor dem Kochen



- Achten Sie darauf, dass Gegenstände wie z. B. Metallsiebe nicht mit der Beschichtung des Topfes in Berührung kommen.



Nach dem Kochen



- Geben Sie keinen Essig in den Reis in dem Topf. (Beim Zubereiten von Sushi und anderen Speisen)
- Verwenden Sie keinen Metalllöffel. (Beim Zubereiten von Reis-Congee und anderen Speisen)
- Den Topf nicht berühren oder darauf schlagen. (Während dem Befüllen einer Schüssel mit Reis)

Während der Reinigung und Wartung (S9)



- Benutzen Sie den Topf nicht als Spülbehälter.
- Legen Sie keine Löffel oder andere Utensilien in den Topf.
- Lassen Sie nach dem Kochen mit Gewürzen keine Lebensmittel im Topf. → Bitte entfernen Sie Speisereste schnellstmöglich aus dem Topf und reinigen Sie anschließend diesen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Tellerrockner oder Geschirrspüler/Trockner.
- Stellen Sie den Topf nach dem Spülen nicht zum Trocknen auf anderes Geschirr.
- Verwenden Sie zum Reinigen oder Scrubben des Topfes keine scheuernden Materialien wie Pulver, Metallbürsten, Nylonbürsten oder Scheuerschwämme. → Zum Reinigen des Topfes waschen Sie diesen mit einem weichen Schwamm ab.



Hinweise

Die folgenden Punkte haben keinen Einfluss auf die Leistung des Produkts oder die persönliche Gesundheit.
 [Äußere Oberfläche] oberflächliche Kratzer, kleine Dellen oder Stoßstellen.
 [Innenfläche] Abblättern der Beschichtung des Topfes.
 → Falls der Topf verformt ist oder Sie über seinen Zustand besorgt sind, kaufen Sie bitte einen neuen Topf.

Erklärung der Teile

Hauptgerät

Zubehör



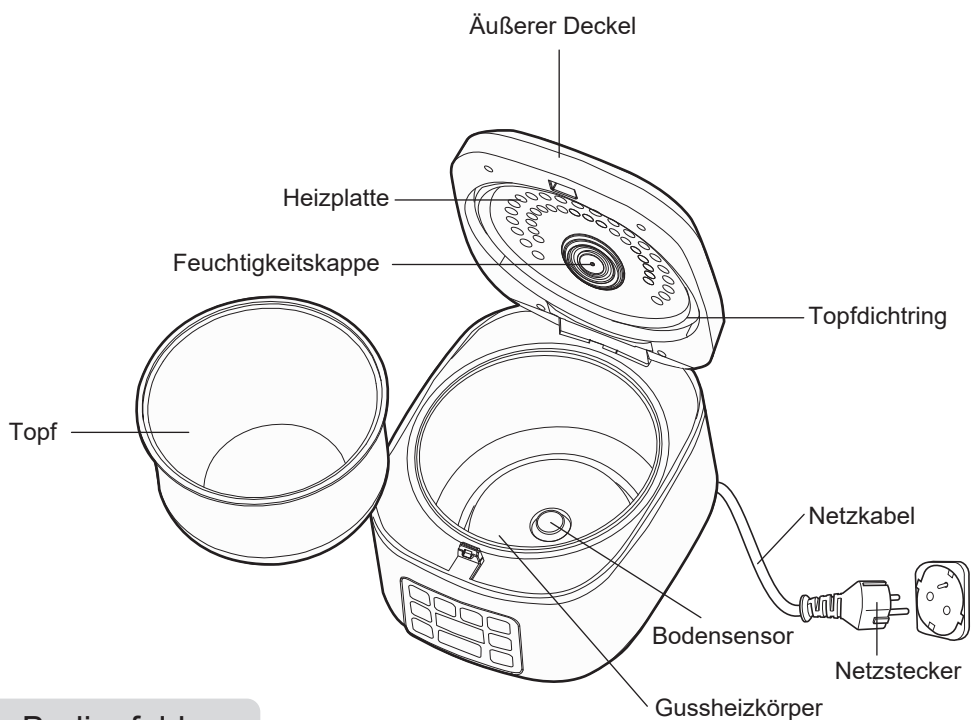
Reisschaufel (1)



Dampfkorb (1)



Messbecher (1)
(ca. 180 ml)



Vor dem Gebrauch

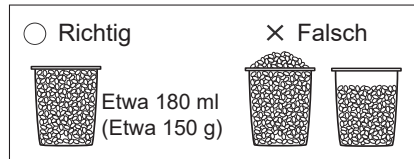
Bedienfeld



Vorbereitung

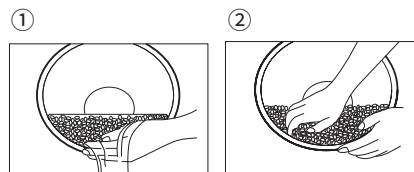
1 Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher ab

- Überprüfen Sie die maximale Reismenge, die auf einmal gekocht werden kann  "Spezifikationen" auf S14.



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

- ① Den Reis kurz mit reichlich Wasser waschen und dabei zwischendurch das Wasser wechseln.
 - ② Den Reis vorsichtig umrühren und mehrmals waschen.
→ mit Wasser spülen, bis das Wasser relativ klar wird.
- Um ein Verkratzen der Antihafbeschichtung auf der Topfoberfläche zu vermeiden, waschen Sie den Reis nicht im Topf.
 - Den Reis gründlich waschen. Andernfalls kann sich Reiskruste bilden und die Reiskleierückstände können den Geschmack des Reises beeinträchtigen.



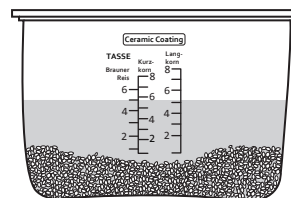
3 Den gewaschenen Reis in den Topf geben

Füllen Sie Wasser bis zur entsprechenden Wasserlinie auf und trocknen Sie die Außenseite des Topfes ab.

- Stellen Sie den Topf beim Hinzufügen von Wasser auf eine flache Oberfläche und glätten Sie die Oberfläche des Reises. Vergewissern Sie sich, dass die richtige Wassermenge anhand der korrekten Skala hinzugefügt wurde.
- Wenn zu viel Wasser hinzugefügt wird, kann es beim Kochen überlaufen.

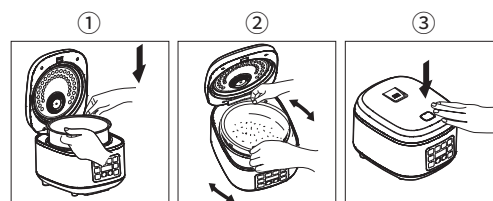
Beispiel:

Wenn Sie 5 Tassen Reis kochen, fügen Sie Wasser bis zur Wasserlinie "5" für "Langkorn" hinzu.



4 Setzen Sie den Topf in den Korpus ein und schließen Sie den äußeren Deckel

- Damit der Topfboden fest am Gussheizkörper anliegt, drehen Sie den Topf bitte 2 bis 3 Mal in Pfeilrichtung.
- Überprüfen Sie, ob die Feuchtigkeitsskappe richtig sitzt. ( S9)
- Achten Sie beim Schließen des äußeren Deckels auf ein "Klick"-Geräusch.

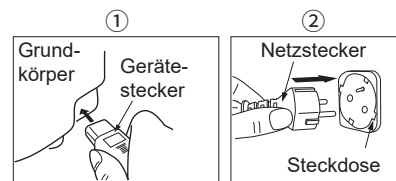


5 Stecker anschließen

- Stecken Sie den Gerätestecker und dann den Netzstecker ein und stellen Sie sicher, dass beide fest verbunden sind.

Achtung

- Beim Kochen mit dem Dampfkorb beträgt die maximale Kochkapazität 4 Tassen.



Menüfunktionen Weißer Reis/Brauner Reis/Risotto/Getreide/Warmhalten

Beim Kochen mit der Funktion "Weißer Reis"

1 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dann die Taste , um die Funktion "Weißer Reis" auszuwählen.

2 Drücken Sie die Taste , um mit dem Kochvorgang zu beginnen.

- Die Anzeigen "Weißer Reis" und "Start" leuchten auf.
- Bei der Funktion "Weißer Reis" wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
- Nach dem Beginn der Kochphase wird die angezeigte verbleibende Kochzeit automatisch je nach Reismenge angepasst. Zum Beispiel kann es vorkommen, dass sie von "15 Minuten" auf "11 Minuten" sinkt, anstatt in Einheiten von 1 Minute abzunehmen.



3 Am Ende der Kochzeit den Reis auflockern.

- Wenn der Summer ertönt, ist der Kochvorgang beendet. Die Funktion wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. Um zu verhindern, dass der Reis zusammenklebt, lockern Sie ihn bitte nach dem Kochen auf.
- Abhängig von den Zutaten können Sie die Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste  abbrechen.

■ Bitte beachten Sie

- Mischen Sie keinen braunen Reis mit weißem Reis, da dies das Kochergebnis beeinträchtigen kann.
- Mit der Funktion "Weißer Reis" können Sie Reis weicher und schmackhafter machen.

Beim Kochen mit der Funktion "Risotto/Getreide"

1 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dann die Taste , um die Funktion "Risotto/Getreide" auszuwählen.

2 Drücken Sie die Taste , um die Garzeit einzustellen (die anfängliche Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten).

- Die Anzeigen "Risotto/Cereals", "Timer" und "Start" blinken.
- Die Kochzeit variiert zwischen 5 Minuten - 4 Stunden.
- Die Taste "hr" erhöht die Zeit in Einheiten von 1 Stunde.
- Die Taste "min" erhöht die Zeit in Einheiten von 1 Minute.



3 Drücken Sie die Taste , um mit dem Kochvorgang zu beginnen.

- Während des Kochvorgangs leuchten die Anzeigen "Risotto/Cereals" und "Start" auf.
- Bei der Funktion "Risotto/Getreide" wird die verbleibende Kochzeit angezeigt.

4 Der Kochvorgang ist beendet.

- Wenn der Summer ertönt, ist der Kochvorgang beendet. Die Funktion wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. Die Anzeige "Warmhalten" leuchtet auf.
- Abhängig von den Zutaten können Sie die Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste  abbrechen.

Verwendung

Warmhalten

- Bei einer Warmhaltezeit von mehr als 24 Stunden wird die Funktion "Warmhalten" automatisch beendet, und auf dem Display wird "----" angezeigt.
- Gekochter Reis sollte innerhalb von 5 Stunden nach dem Warmhalten verzehrt werden, damit er sich nicht verfärbt oder schal wird.
- Bei der Warmhaltefunktion können sich einige Tropfen am Topfrand bilden.
- Der Reisgeschmack kann beeinträchtigt werden, wenn der Reislöffel im Topf gelassen wird, während der Reis warmgehalten wird.

■ Bitte beachten Sie

- Um eine kleine Menge gekochten Reis warmzuhalten, häufen Sie den gekochten Reis möglichst in der Mitte des Topfes auf, um zu verhindern, dass der Reis austrocknet oder hart wird.
- Rühren Sie den gekochten Reis beim Warmhalten immer um, damit seine Köstlichkeit erhalten bleibt.

Menüfunktionen

Dampf/Timer

Beim Kochen mit der Funktion "Dampf"

1 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dann die Taste , um die Funktion "Dampf" auszuwählen.

2 Drücken Sie die Taste , um die Kochzeit einzustellen.

- Die Kochzeit variiert: 5 Min. - 1 Std. 20 Min.
- Die Taste "hr" erhöht die Zeit in Einheiten von 1 Stunde.
- Die Taste "min" erhöht die Zeit in Einheiten von 1 Minute.

3 Drücken Sie die Taste , um mit dem Kochvorgang zu beginnen.

- Während des Kochvorgangs leuchten die Anzeigen "Dampf" und "Start" auf.
- Bei der Funktion "Dampf" wird die verbleibende Kochzeit angezeigt.



4 Der Kochvorgang ist beendet.

- Nachdem der Summer ertönt, ist der Kochvorgang beendet und die Funktion wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. Die Anzeige "Warmhalten" bleibt eingeschaltet.
- Abhängig von den Zutaten können Sie die Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste  abbrechen.

■ Bitte beachten Sie

- Bei Verwendung der Dampffunktion ist die auf dem Display angezeigte Zeit die verbleibende Zeit, nachdem das Wasser im Topf kocht.

Beim Kochen mit der "Timer"-Funktion

1 Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie dann die gewünschte Funktion, z. B. "Weißer Reis".

- Stellen Sie zuerst die Kochzeit ein, wenn Sie die Funktion "Risotto/Cerealien" und "Dampf" voreinstellen.

2 Drücken Sie die Taste , (Der anfängliche Timer beträgt 1 Stunde).

- Die Anzeigen "Weißer Reis" und "Start" blinken, und die Anzeige "Timer" leuchtet.



3 Drücken Sie die Taste , um die Vorwahlzeit einzustellen.

- Die Taste "hr" erhöht die Zeit in Einheiten von 1 Stunde.
- Die Taste "min" erhöht die Zeit in Einheiten von 10 Minuten.
- Der Bereich des Timers: 1 - 24 Stunden.
- Halten Sie die Taste "hr" oder "min" gedrückt, um die Zeit schnell einzustellen.

4 Drücken Sie die Taste , und der Timer ist erfolgreich eingestellt.

- Während des Kochvorgangs leuchten die Anzeigen "Weißer Reis" und "Timer" auf.

■ Besondere Hinweise

- Die vom Timer angezeigte Zeit ist inklusive der Kochzeit. (Wenn der Timer z. B. 5 Stunden anzeigt, bedeutet dies, dass der Kochvorgang nach 5 Stunden beendet ist).
- Die Vorlaufzeit darf nicht kürzer sein als die erforderliche Kochzeit.

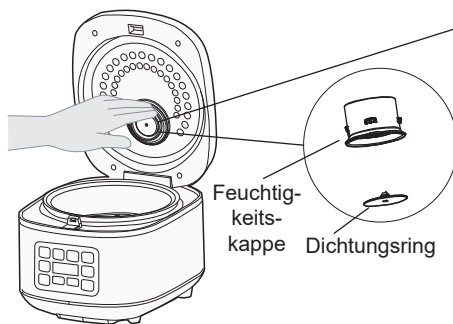
◆ Funktionstipps

- Nach dem Einschalten des Geräts hören Sie einen "Piepton", alle Anzeigen auf dem Display leuchten gleichzeitig auf und das Gerät geht in den Standby-Modus.
- Wenn der Kochvorgang beginnt, können Sie diesen durch einfaches Drücken der Taste [Aus/Abbrechen] stoppen und in den Standby-Modus zurückversetzen.
- Wenn Sie ein Kochmenü auswählen, aber nicht die Taste [Start] drücken, um mit dem Kochen zu beginnen, kehrt das Gerät nach einer Minute automatisch in den Standby-Modus zurück.

Reinigung und Wartung

Achtung

- Vor dem Reinigen zuerst den Netzstecker ziehen. Reinigen Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen nicht in Wasser und reinigen Sie es nicht mit Lackverdünner, Benzin, Alkohol, Reinigungspulver oder harten Bürsten usw.
- Verwenden Sie keinen Geschirrspüler oder Geschirrtrockner.



Feuchtigkeitsskappe

Die Feuchtigkeitsskappe lässt sich direkt abnehmen. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch.

Demontage

- ① Von der Heizplatte abnehmen
- ② Mit leichtem Zug entfernen

Einbau

- ① In die richtige Position bringen
- ② Drücken Sie sie entgegen der Entnahmerichtung in die Heizplatte. (Bitte beachten Sie, dass sie ohne Neigung eingebaut werden sollte).

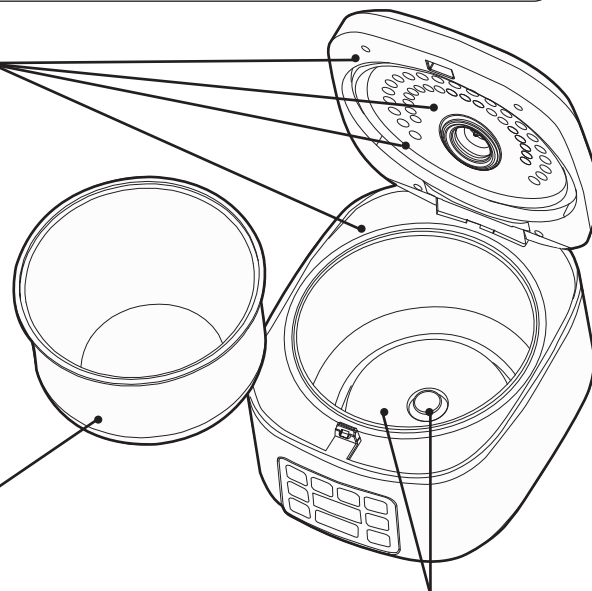
Vorsicht

- Nach der Benutzung entfernen Sie die Feuchtigkeitsskappe und legen sie für einige Minuten in warmes Wasser, dann spülen Sie sie mit Wasser ab.
- Nach der Reinigung nicht in der Spülmaschine o. ä. trocknen, da es sonst zu Verformungen oder Rissen kommen kann.

Hauptgerät · Außendeckel · Heizplatte · Topfdichtungsring

Mit einem feuchten Tuch abwischen.

- Wenn Ölflecken nicht entfernt werden, können diese auf dem äußeren Deckel haften bleiben und sich nur schwer entfernen lassen. Reinigen Sie den äußeren Deckel nach jedem Gebrauch.
- Durch die Erhitzung der Metallteile kann es zu Farbveränderungen oder Streifen auf der Oberfläche kommen, welche die normale Funktion nicht beeinträchtigen.
- Ziehen Sie nicht am Dichtungsring des Topfes.



Topf

- Mit verdünntem Reinigungsmittel, einem weichen Schwamm und Wasser reinigen. Wischen Sie sämtliches Wasser von der Außenseite des Topfes ab.
- Verwenden Sie den Topf nicht als Behälter zum Reinigen.
- Auf der Oberfläche der Antihafbeschichtung können Farbveränderungen oder Streifen auftreten, die jedoch keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit oder normale Körperfunktionen haben.
- Je nach Nutzungshäufigkeit können an der Außenseite des Topfes Reibungsspuren entstehen, welche jedoch keinen Einfluss auf die Leistung des Gerätes haben.

Gussheizkörper/Bodensensor

Mit einem feuchten Tuch abwischen.

- Bei vorhandener Anhaftung mit feinem Schleifpapier (ca. Nr. 600) oder einem trockenen Tuch abwischen.

Hinweise

- Wenn Sie den Bodensensor und den Gussheizkörper nicht reinigen, kann der Reis anbrennen oder schlecht kochen.

Rezepte

Achtung:

- Aufgrund der verschiedenen dem Reis hinzugefügten Zutaten kann es passieren, dass der Reis am Boden angebrannt ist.

Kochtabelle

Programm	Reissorte	Menge	Wasserstand	Zeit (ca.)
White Rice (Weißer Reis)	Basmati	2 Messbecher	2 - Langkorn	24 min
	Jasmine	2 Messbecher	2 - Langkorn	24 min
	Sushi	2 Messbecher	2 - Rundkorn	24 min
Brown Rice (Brauner Reis)	Braun	2 Messbecher	2 - Brauner Reis	45 min
	Rot	2 Messbecher	2 - Brauner Reis	45 min
	Wild	2 Messbecher	2 - Brauner Reis	45 min

Programm	Zutat	Menge	Flüssigkeitsmenge	Zeit (ca.)
Risotto/ Cereals (Risotto/ Getreide)	Risotto Reis	250 g	750 ml Brühe	30 + 10* min
	Hirse/Bulgur	100 g	250 ml Brühe	10 + 10* min
	Couscous	100 g	100 ml Wasser	5 + 5* min
	Porridge	100 g	300 ml Wasser oder Milch	10 + 5* min
	Braune Linsen (nicht eingeweicht)	100 g	200 ml Brühe	25-30 min
	Getrocknete Bohnen/ Kichererbsen**	200 g	300 ml Wasser	35-40 min

Programm	Zutaten***	Menge	Wassermenge	Zeit (ca.)
Steam (Dampf)	Kartoffeln	400 g	2 Messbecher	30-40 min
	Brokkoli	200 g	1 Messbecher	20-25 min
	Karotten	200 g	1 Messbecher	15-20 min
	Zucchini	200 g	1 Messbecher	15-20 min
	Grüne Bohnen	200 g	2 Messbecher	25-30 min
	Mais	200 g	2 Messbecher	25-30 min
	Spargel	200 g	1 Messbecher	15-20 min
	Kürbis	200 g	1 Messbecher	15-20 min
	Lachs	200 g	1 Messbecher	10-15 min
	Weißer Fisch	200 g	1 Messbecher	10-15 min
	Gefrorene Gyoza	200 g	1 Messbecher	10-15 min
	Hähnchenbrust	200 g	1 Messbecher	15-20 min

Die Ergebnisse können je nach Größe und Menge der Zutaten abweichen. Bitte passen Sie sie nach Ihrem individuellen Geschmack und Ihrer bevorzugten Konsistenz an.

*KEEP WARM = Warmhaltemodus **Über Nacht einweichen ***Mundgerechte Stücke

Fehlerbehebung

Bitte prüfen, bevor Sie eine Reparatur beantragen.

Szenario	Mögliche Ursache
Kocht nicht während der voreingestellten Zeit	• Prüfen Sie, ob die [Start]-Taste gedrückt wurde.
Zu lange Kochzeit	• Bei kontinuierlichem Kochen verlängert sich die Kochzeit (um bis zu 30 Minuten). • Aufgrund der unterschiedlichen Reis- und Wassermengen kann es vorkommen, dass die angezeigte Restzeit mitten im Kochvorgang zur Anpassung angehalten wird.
Zu kurze Kochzeit	• Aufgrund der unterschiedlichen Reis- und Wassermengen kann es vorkommen, dass die angezeigte Restzeit während des Kochvorgangs angepasst wird.
Dampf entweicht an anderen Stellen als aus dem Dampfabzug	• Möglicherweise haftet ein Fremdkörper am Dichtungsring des Topfes oder am Topf. • Der Topf könnte verformt sein.
Tastenbedienung kann nicht ausgeführt werden	• Überprüfen Sie, ob die Lichter über den Tasten leuchten. →Während des Kochvorgangs, bei Verwendung des Timers oder der Funktion "Warmhalten" können die Tasten nicht betätigt werden. Drücken Sie vor der Benutzung die Taste [Aus/Abbrechen].
Funkenbildung am Netzstecker	• Beim Einstecken oder Herausziehen des Netzsteckers können gelegentlich kleine Funken entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion.
Es riecht nach Plastik	• Zu Beginn des Gebrauchs kann ein Plastikgeruch auftreten. Dies verschwindet nach mehrmaliger Verwendung. Es ist normal.
Das Gerät macht Geräusche	• Das "Klick, Klick"-Geräusch beim Kochen ist das Geräusch der Leistungsanpassung und stellt keinen Fehler dar. • Das "Pa"-Geräusch beim Kochen ist das knackende Geräusch, das durch die thermische Ausdehnung der Wassertropfen am Boden (außerhalb) des Topfes entsteht und stellt keinen Fehler dar.
Garvorgang wird im Timer-Modus vorzeitig beendet	• Bei Verwendung der Timerfunktion kann es aufgrund der unterschiedlichen Reis- und Wassermengen dazu kommen, dass die angezeigte Restzeit mitten im Kochvorgang angepasst wird oder vorzeitig endet.

Achtung

- Wenn Wasser und Reis versehentlich ohne Topf in das Hauptgerät gegeben werden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Panasonic-Servicecenter, um Hilfe zu erhalten.

Fehlerbehebung

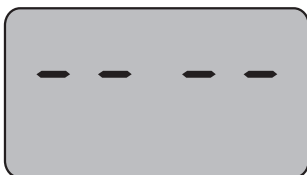
Bitte prüfen Sie vor einer Reparaturanforderung, ob es sich wirklich um einen Defekt handelt.

Szenario	Mögliche Ursache
Reis ist klebrig (weich)	• Reis- und Wassermenge können falsch sein. • Es kann Bruchreis beigemischt sein. • Der Reis war möglicherweise längere Zeit im Wasser eingetaucht (z. B. die voreingestellte Zeit ist zu lang usw.). → Wenn Sie zum Kochen die Timerfunktion verwenden, müssen Sie weniger Wasser einfüllen. • Zum Waschen des Reises wurde heißes Wasser verwendet. • Der Reis wurde nicht sofort nach dem Kochen aufgelockert. • Dem neuen Reis wurde zum Kochen zu viel Wasser zugegeben.
Reis ist hart	• Reis- und Wassermenge können falsch sein. • Zum Kochen wurde die Funktion "Schnellkochen/Dampf" verwendet.
Reis-Congee ist matschig	• Der Reis wurde bei Verwendung der Timer-Funktion lange in Wasser eingeweicht. • Die Funktion "Warmhalten" wurde verwendet. • Es ist zu viel Bruchreis vorhanden.
Reis ist verbrannt	• Der Reis wurde nicht ausreichend gewaschen. • Ein Fremdkörper haftet am Topfboden, am Bodensensor oder am Gussheizkörper. • Der Kochtimer wurde nicht eingestellt. • Es wurde Bruchreis untergemischt. • Zum Kochen wurden Gewürze hinzugefügt. • Der Boden des Topfes ist uneben. • Die Feuchtigkeitsskappe ist falsch montiert.
Es gibt Kondensation Es gibt einen Geruch Reis ist gelb	• Der Reis wurde nicht unmittelbar nach dem Kochen aufgelockert. • Die Funktion "Warmhalten" wurde länger als 5 Stunden verwendet. • Abgekühlter Reis wurde in den Topf gegeben und die Funktion "Warmhalten" wurde verwendet. • Wurde der Reis ausreichend gewaschen? • Unterschiedliche Reissorten oder die Qualität des Wassers können dazu führen, dass gekochter Reis eine gelbliche Farbe aufweist. • Wenn beim Kochen Gewürze verwendet werden, kann es zu Geruchsbildung kommen. Reinigen Sie Topf, Heizplatte und Feuchtigkeitsskappe nach Gebrauch sorgfältig.
Reis ist trocken	• Die Funktion "Warmhalten" wurde länger als 5 Stunden verwendet. • Reis wurde mehrmals aufgewärmt. • Die Feuchtigkeitsskappe ist nicht richtig montiert. • Möglicherweise haftet ein Fremdkörper am Dichtungsring des Topfes oder am Topf. • Der Topf ist deformiert.
Reis klebt am Topf	• Aufgrund der unterschiedlichen Reissorten kann weicher Reis leicht am Topf kleben bleiben.
Es bildet sich ein dünner Film	• Durch die trockene Stärkeauflösung entsteht ein papierähnlicher Film, der unbedenklich ist. Wenn Reis vor dem Kochen nicht ausreichend gewaschen wird, kann sich ein solcher Film bilden.
Gekochter Reis hat eine holprige Oberfläche	• Unter folgenden Umständen neigt Reis dazu, eine unebene Oberfläche zu haben: • Wenn Reis nicht ausreichend gewaschen wird. • Wenn viel Bruchreis untergemischt wird. • Wenn Reis durch zu viel Kraftaufwand beim Waschen zerbrochen ist.

Anzeige der Fehlercodes

Bitte prüfen, bevor Sie eine Reparatur beantragen.

Fehleranzeige



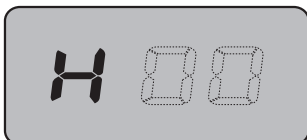
- War die "Warmhaltezeit" auf mehr als 24 Stunden eingestellt?
- Nach 24 Stunden Warmhalten wird die Funktion "Warmhalten" automatisch beendet und auf dem Display wird - - - - angezeigt, wenn das Gerät in den Standby-Zustand wechselt.

Bitte prüfen



- Kocht das Gerät, wenn sich nichts darin befindet?
→ Ziehen Sie den Netzstecker, und versuchen Sie es erneut, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Wenn das Gerät nach der Behebung der oben genannten Probleme immer noch nicht normal funktioniert, wenden Sie sich zur Reparatur an einen autorisierten Panasonic-Servicecenter.



- Netzstecker ziehen und wieder einstecken.
Wenn weiterhin "H※※" erscheint, liegt ein Fehler vor.
→ Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Panasonic-Servicecenter und teilen Sie den Fehlercode mit (zwei Ziffern nach "H").

Spezifikationen

Modell Nr.		SR-DA152KXE
Nennspannung		230 V ~
Nennfrequenz		50 Hz
Nennleistungsaufnahme		770 W
Nennvolumen des Topfes (ca.) L		4,0
Kochmenge (Reis) L (Tasse)	Weißer Reis	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto/Getreide	0,18-1,08 [1-6]
	Brauner Reis	0,18-1,08 [1-6]
Maximales Kochvolumen (Zutaten + Wasser) L		2
Länge des Netzkabels (ca.) m		1
Gewicht (ca.) kg		2,8
Größe (ca.) mm	Tiefe	266
	Breite	337
	Höhe	210

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Entsorgung Ihres Gerätes gemäß des ElektroG3 Gesetzes vom 1. Januar 2022: Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.

Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Hersteller:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Deutschland

Bevollmächtigter Vertreter in der EU:

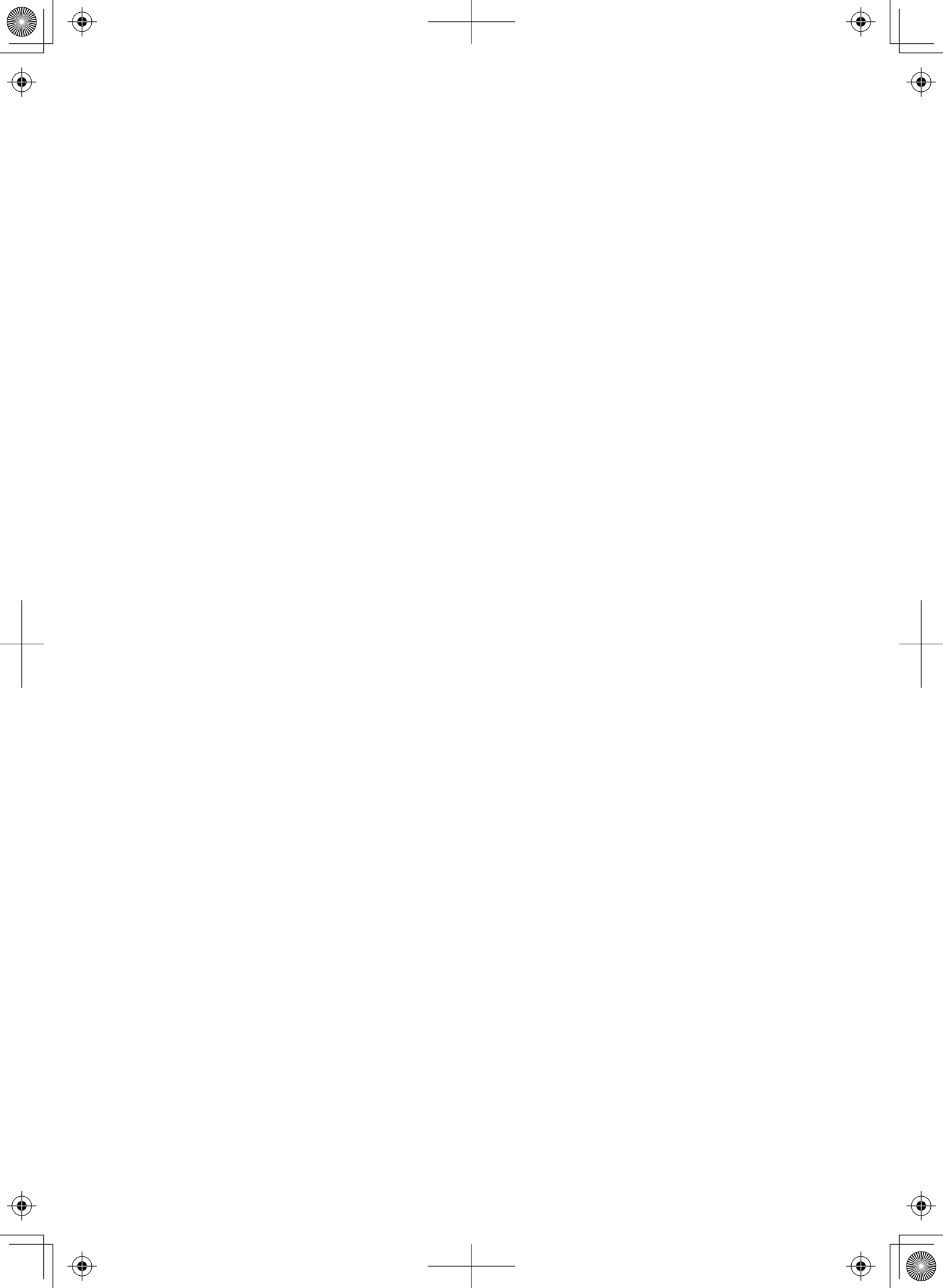
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

EU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Hergestellt in China



Instructions d'utilisation

Utilisation domestique

Cuiseur à riz et cuiseur vapeur automatique

Modèle No. 1,5 L SR-DA152KXE



Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Veuillez lire attentivement ces instructions d'utilisation pour une utilisation sûre et appropriée de ce produit. Assurez-vous de lire les **"Précautions de sécurité"** (pages 2 - 3) avant utilisation.
- Assurez-vous que des informations telles que la date d'achat et le nom du revendeur figurent sur la carte de garantie.
- Conservez la carte de garantie avec les instructions d'utilisation.

À conserver pour une utilisation future

La garantie est jointe séparément.

Contents

Précautions de sécurité	2-3
Instructions d'utilisation	4
Identification des pièces.....	5
• Corps principal / Panneau de contrôle.....	5

Avant utilisation

Préparation	6
Fonctions du menu.....	7-8
• Riz blanc / Riz brun / Risotto / Céréales /	
Maintien au chaud	7
• Vapeur / Minuteur	8
Nettoyage et entretien	9

Utilisation

Recettes	10
Dépannage	11-12
Indication des codes d'erreur	13
Spécifications.....	Couverture arrière

Dépannage

Précautions de sécurité

Veillez à respecter les précautions suivantes

Pour prévenir les blessures personnelles, les blessures à autrui et les dommages matériels, les instructions suivantes doivent être suivies.

■ Les symboles suivants indiquent le niveau de dommage ou de préjudice causé par une utilisation incorrecte.



AVERTISSEMENT : Indique un danger potentiel pouvant entraîner la mort ou des blessures graves.



PRÉCAUTION : Indique un danger potentiel pouvant entraîner des blessures ou des dommages matériels.

■ La classification et la description des symboles sont les suivantes.



Ce symbole indique une action qui est interdite.



Ce symbole indique une action qui doit être suivie.



AVERTISSEMENT



- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation est endommagé(e) ou si la prise est mal branchée dans la prise électrique.
(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)

→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.

- Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation.

- Les actions suivantes sont strictement interdites :

Endommager, traiter, entrer en contact avec des surfaces à haute température ou des éléments chauffants, plier, tordre, tirer, suspendre/tirer sur des coins pointus, placer des objets lourds dessus, attacher en faisceaux, écraser, tirer le cordon d'alimentation pour le déplacer.

(Pour éviter les chocs électriques dus à des cordons d'alimentation et des prises endommagés ou pour éviter les incendies dus à des courts-circuits.)

- Ne pas brancher ou débrancher la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher la prise d'alimentation ou le produit.

(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou une blessure.)

- Ne laissez personne lécher la prise de l'instrument.
(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou une blessure.)

- Faites particulièrement attention aux enfants et aux nourrissons.

- Ne rien insérer dans la ventilation ou les ouvertures, en particulier des épingles ou d'autres objets métalliques.

(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un fonctionnement anormal.)

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni l'éclabousser avec de l'eau.

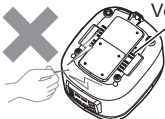
(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)

→ Veuillez contacter un centre de service agréé Panasonic si de l'eau pénètre à l'intérieur de l'appareil.

- Ne pas modifier, démonter ou réparer cet appareil.

(Pour éviter de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.)

→ Pour toute réparation, veuillez contacter un centre de service agréé Panasonic.



Ventilation



- Lors de l'utilisation ou après la cuisson, ne pas approcher le visage ou les mains de la buse de vapeur.
Une attention particulière doit être accordée aux enfants et aux nourrissons.
(Pour éviter de provoquer des brûlures.)

- Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi.

(Pour éviter de provoquer un incendie, des brûlures, des blessures ou des chocs électriques.)

- Panasonic décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de non-respect des instructions d'utilisation.

- Ne pas placer des objets pouvant obstruer le trou sur la plaque chauffante dans la casserole.

(Pour éviter les brûlures ou les blessures résultant de la vapeur ou des aliments cuits qui s'échappent.)

Les méthodes de cuisson impliquant des ingrédients et des assaisonnements placés dans un sac en plastique à chauffer ne peuvent pas être réalisées avec cet appareil.

- Ne pas ouvrir le couvercle ou déplacer le corps principal pendant la cuisson.

(Pour éviter les brûlures ou les blessures résultant de la vapeur ou des aliments cuits qui s'échappent.)

- Ne pas renverser d'eau ou d'autres liquides sur la prise de l'appareil.

(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)

- Veuillez utiliser une prise de courant alternatif avec une tension de AC 230 V/10 A.

(L'utilisation de l'appareil avec d'autres équipements sur la même prise peut provoquer une surchauffe et un incendie.)

- Utilisez uniquement une multiprise d'une capacité d'au moins 10 ampères.

- Assurez-vous que la prise de courant et la prise de l'appareil sont entièrement insérées en place.

(Pour éviter de provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique.)

- Des prises de courant monophasées à deux pôles avec mise à la terre doivent être utilisées pour cet appareil afin d'assurer une mise à la terre fiable. Si un dispositif de mise à la terre n'est pas installé, une induction électrostatique d'autres parties métalliques, telles que le boîtier, peut se produire.

(Pour éviter le risque de choc électrique en cas de défaillance ou de fuite électrique.)





AVERTISSEMENT



- L' appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d' expérience et de connaissances, à condition qu' elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur son utilisation en toute sécurité et comprennent les risques impliqués. Il est interdit aux enfants de jouer avec l' appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. (Pour éviter de provoquer des brûlures, des blessures ou des chocs électriques.)

- Nettoyez régulièrement la prise d'alimentation.
(Pour éviter de provoquer un incendie en raison d'une mauvaise isolation de la prise d'alimentation due à l'accumulation d'humidité et de matières étrangères.)
→ Débranchez la prise d'alimentation et essuyez-la avec un chiffon sec.
- Si une anomalie ou un dysfonctionnement se produit, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez la prise d'alimentation.
(Pour éviter de provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique.)
Cas d'anomalies • Dysfonctionnements :
 - La prise et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
 - Le cordon d'alimentation est endommagé ou il y a des coupures intermittentes de courant au toucher.
 - Le corps principal est déformé ou anormalement chaud.
 - Le corps principal dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
 - Le corps principal est cassé, lâche ou émet un bruit anormal.
 - La plaque chauffante est déformée ou la casserole est déformée.→ Veuillez contacter immédiatement un centre de service agréé Panasonic pour inspection et réparation.



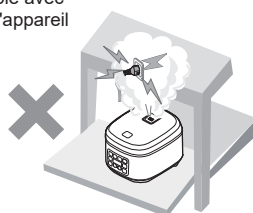
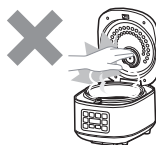
PRÉCAUTION



- Ne pas utiliser une casserole non dédiée ou une casserole déformée.
(Pour éviter de provoquer des brûlures ou des blessures dues à une surchauffe ou à un dysfonctionnement.)
- Ne pas utiliser l'appareil dans les endroits suivants :
 - Près de sources de chaleur ou dans des environnements à forte humidité.
(Pour éviter de provoquer des chocs électriques, des fuites électriques ou des incendies.)
 - Sur des surfaces inégales ou un tapis qui n'est pas résistant à la chaleur.
(Pour éviter de provoquer des blessures, des brûlures ou des incendies.)
 - Dans des endroits proches de murs ou de meubles, etc.
(Pour éviter de les heurter en ouvrant le couvercle extérieur, ou de provoquer une décoloration, une déformation et une casse des meubles.)
- Ne pas déplacer le corps principal pendant l'utilisation.
(Pour éviter les brûlures causées par l'ouverture du couvercle extérieur en touchant le bouton de crochet.)
- Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant que l'appareil est en cours d'utilisation ou après la cuisson.
 - Le corps principal a une température élevée, en particulier les parties métalliques comme la plaque chauffante, la casserole et le chauffage à induction.
(Pour éviter de provoquer des brûlures.)
- Ne pas exposer la prise d'alimentation à la vapeur.
(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)
→ Lorsque vous utilisez un meuble avec une table coulissante, placez l'appareil de manière à ce que la prise d'alimentation ne soit pas exposée à la vapeur.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide.
(Pour éviter de provoquer des brûlures.)
- Ne pas connecter l'appareil à un dispositif de temporisation externe ou utiliser un système de télécommande séparé pour faire fonctionner l'appareil.
(Pour éviter les incendies.)



- Lorsque vous débranchez la prise d'alimentation, assurez-vous de saisir la prise elle-même et ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
(Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)
- Lors de la sortie de la casserole ou lorsque la casserole n'est pas utilisée, n'oubliez pas d'éteindre l'appareil et de débrancher la prise d'alimentation.
(Pour éviter de provoquer des brûlures, des blessures ou un choc électrique, ainsi que des fuites ou des incendies dus au vieillissement de l'isolation.)
- Attendez que le corps principal refroidisse suffisamment avant de nettoyer.
(Pour éviter de provoquer des brûlures.)
- Lorsqu'il est utilisé dans un placard ou d'autres espaces clos, assurez-vous que la vapeur peut s'échapper à l'extérieur.
(Pour éviter la décoloration ou la déformation du placard.)
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - les zones de cuisine pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de campagne ;
 - par les clients dans des hôtels, motels et autres types de logements ;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Pour éviter que le couvercle intérieur n'entre en contact avec des ingrédients acides.



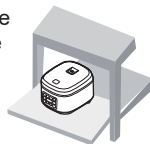
En cas de coupure de courant pendant l'utilisation

- Cela inclut le débranchement de la prise d'alimentation, les déclenchements, etc.
- Retourner en mode veille.

Instructions d'utilisation

À propos du corps principal

- Si le produit est sur un meuble avec une table coulissante, assurez-vous que la capacité de charge de la table est supérieure à 9 kg. (Pour éviter de faire tomber le produit.)



- Ne couvrez pas le couvercle extérieur avec un tissu ou d'autres objets lorsque le produit est en cours d'utilisation. (Pour éviter de bloquer la vapeur, ce qui pourrait entraîner une déformation, une décoloration du couvercle extérieur et un dysfonctionnement du produit.)



- Veuillez nettoyer le riz et autres objets étrangers qui se coincent sur le corps principal (capteur inférieur, chauffage à induction et le fond de la casserole). Afin d'éviter les affichages d'erreur, le riz brûlé, le riz à moitié cuit, etc.

Bord ou fond



(Casserole)

Chauffage en fonte

Capteur inférieur



- Assurez-vous de retirer le sac de protection de la casserole avant utilisation. (Afin d'éviter une mauvaise cuisson ou un incendie.)
- Ne versez pas d'aliments à cuire directement dans le cadre de protection où aucune casserole n'a été placée. (Afin d'éviter une panne causée par des impuretés.)
- En cas de débordement d'eau de riz de l'évent à vapeur, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation pour couper l'alimentation électrique. Ne reprenez pas l'utilisation tant que l'eau de riz sur la fiche d'alimentation et la fiche de l'instrument n'ont pas été nettoyées avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser le produit à l'extérieur. (Une alimentation électrique instable peut entraîner une panne du produit.)
- Évitez d'utiliser le produit sous la lumière directe du soleil. (Afin d'éviter un changement de couleur/une décoloration.)
- Ne pas utiliser ce produit sur des objets qui ne sont pas résistants à des températures élevées, tels que les tapis, les tapis chauffants électriques et les nappes (en plastique éthylène). (Pour éviter une mauvaise cuisson ou un incendie.)
- Veuillez vous assurer d'utiliser ce produit dans des zones situées à moins de 2000 mètres d'altitude. (Pour éviter d'affecter les performances de cuisson.)

À propos de la casserole intérieure

- Ne pas utiliser la casserole dans des endroits autres que le cuisinier à riz.



- Ne pas l'utiliser sur une cuisinière à gaz, une plaque à induction ou au micro-ondes.



- Évitez de cogner la casserole contre des objets durs.



(Cela pourrait entraîner des rayures ou des enfoncements sur la surface extérieure.)



- Faites attention aux points suivants afin d'éviter d'endommager le revêtement de la casserole.

Avant la cuisson



- Ne laissez pas des objets comme des passeroies en métal entrer en contact avec le revêtement de la casserole.



Après la cuisson



- Ne mettez pas de vinaigre dans le riz dans la casserole. (Pendant la cuisson du sushi et d'autres aliments.)
- Ne pas utiliser de cuillère en métal. (Pendant la cuisson du porridge et d'autres aliments.)
- Ne pas toucher ou frapper la casserole. (Pendant que vous remplissez un bol de riz.)

Pendant le nettoyage et l'entretien (P9)



- Ne pas utiliser la casserole comme récipient de lavage.
- Ne pas placer de cuillères ou d'autres ustensiles dans la casserole.
- Après avoir cuit avec des assaisonnements, ne laissez pas les aliments à l'intérieur de la casserole. → Veuillez retirer les aliments de la casserole dès que possible, puis nettoyer la casserole.
- Ne pas utiliser un séchoir à bols ou un lave-vaisselle / sécheur pour le nettoyage.
- Ne pas poser la casserole sur d'autres ustensiles pour la faire sécher après le lavage.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs tels que des poudres, des brosses métalliques, des brosses en nylon ou des éponges à récurer pour nettoyer ou frotter la casserole. → Pour nettoyer la casserole, lavez-la avec une éponge douce.



Remarques

Les éléments suivants n'affecteront pas les performances du produit ni la santé personnelle.

[Surface extérieure] rayures superficielles, petites bosses ou chocs.

[Surface intérieure] écaillage du revêtement de la casserole.

→ Si la casserole est déformée ou si vous avez des doutes sur son état, veuillez acheter une nouvelle casserole.

Identification des pièces

Corps principal

Accessoires



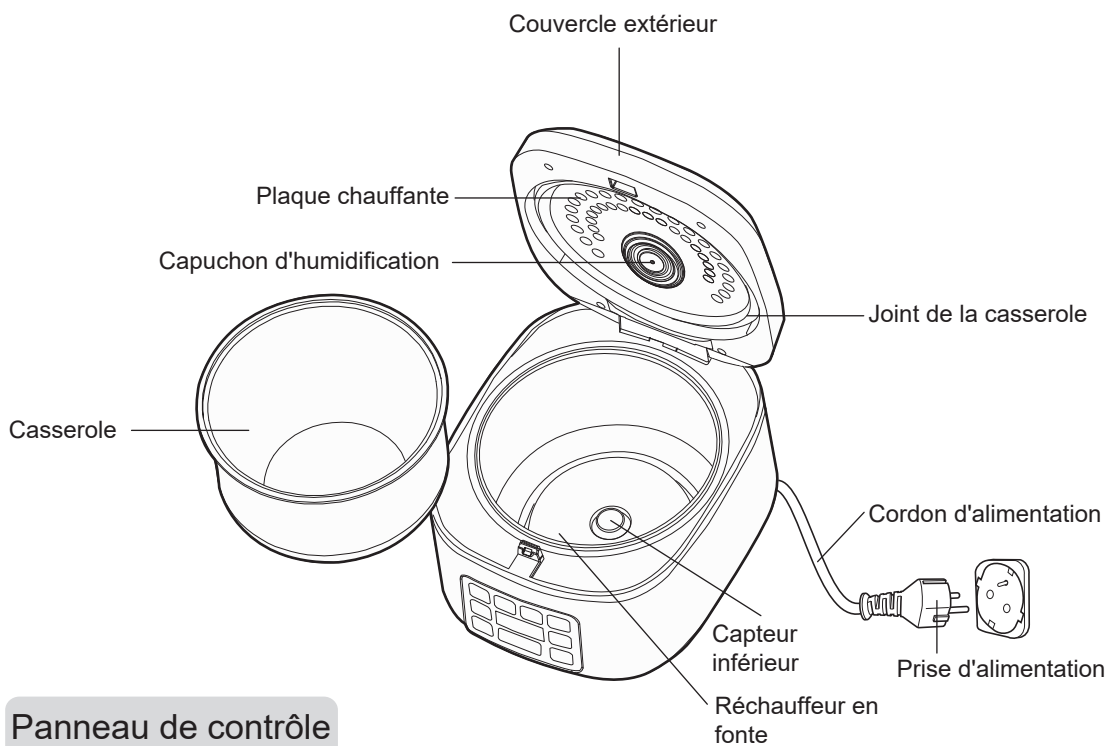
Louche à riz (1)



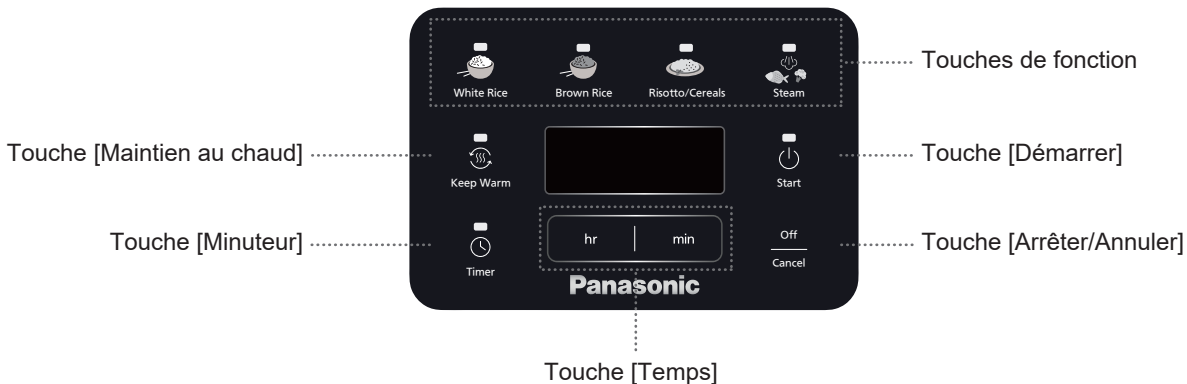
Panier vapeur (1)



Tasse de mesure (1)
(Environ 180 mL)



Panneau de contrôle

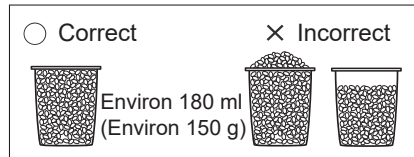


Avant utilisation

Préparation

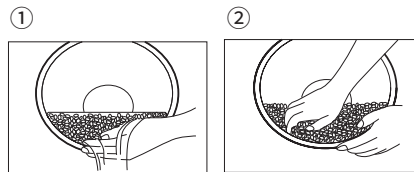
1 Mesurez le riz avec la tasse de mesure fournie.

- Vérifiez la quantité maximale de riz qui peut être cuite à la fois
 "Spécifications" à la page 14.



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

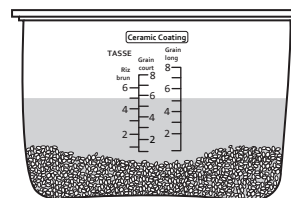
- ① Lavez rapidement le riz à grande eau, en changeant l'eau au fur et à mesure.
 - ② Remuez doucement le riz et répétez le lavage plusieurs fois
 → rincez à l'eau jusqu'à ce que l'eau devienne relativement claire.
- Afin d'éviter de rayer le revêtement antiadhésif de la surface de la casserole, ne lavez pas le riz dans la casserole.
 - Lavez le riz soigneusement. Sinon, une croûte de riz peut apparaître et les résidus de son de riz peuvent affecter le goût du riz.



3 Placez le riz lavé dans la casserole.

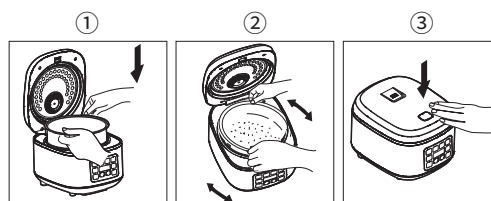
- Ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne d'eau correspondante et séchez l'extérieur de la casserole.
- Lors de l'ajout d'eau, placez la casserole sur une surface plane et égalisez la surface du riz. Vérifiez que la bonne quantité d'eau est ajoutée en fonction de l'échelle correcte.
 - Si trop d'eau est ajoutée, cela peut déborder pendant la cuisson.

Exemple : lors de la cuisson de 5 tasses de riz, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne d'eau "5" pour le "Grain long".



4 Placez la casserole dans l'appareil et fermez le couvercle extérieur.

- Afin que le fond de la casserole adhère parfaitement au réchauffeur en fonte, faites tourner la casserole dans le sens de la flèche 2 ou 3 fois.
- Vérifiez si le capuchon d'humidification est correctement positionné. ( P9)
- Lors de la fermeture du couvercle extérieur, assurez-vous d'entendre un clic.

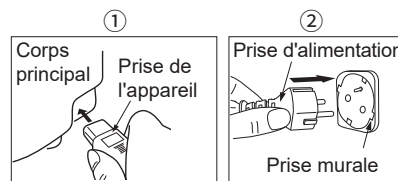


5 Connectez les prises.

- Branchez d'abord la prise de l'appareil, puis la prise d'alimentation, et assurez-vous que les deux sont bien connectées.

Attention

- Lors de la cuisson avec le panier vapeur, la capacité maximale de cuisson est de 4 tasses.



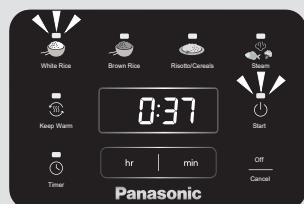
Fonctions du menu Riz blanc/riz brun/risotto/céréales/maintien au chaud

Lors de la cuisson avec la fonction "Riz blanc"

1 Allumez l'appareil, puis appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction "Riz blanc".

2 Appuyez sur la touche  pour commencer la cuisson.

- Les voyants "Riz blanc" et "Démarrer" s'allument.
- Sous la fonction "Riz blanc", le temps de cuisson restant est affiché.
- Une fois que vous êtes entré dans la phase de cuisson, le temps de cuisson restant affiché sera automatiquement ajusté en fonction du volume de riz. Par exemple, il peut parfois passer de "15 minutes" à "11 minutes", plutôt que de diminuer par intervalles d'une minute.



3 Une fois la cuisson terminée, égrenez le riz.

- Après que le buzzer ait retenti, la cuisson est terminée. La fonction changera automatiquement en mode maintien au chaud. Pour éviter que le riz ne colle, veuillez l'égrener après la cuisson.
- Selon les ingrédients, vous pouvez appuyer sur la touche  pour annuler le maintien au chaud.

■ Veuillez noter

- Ne mélangez pas le riz complet avec le riz blanc, car cela peut affecter le résultat de la cuisson.
- Grâce à la fonction "Riz blanc", vous pouvez rendre le riz plus tendre et plus savoureux.

Lors de la cuisson avec la fonction "Risotto/Céréales"

1 Allumez l'appareil, puis appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction "Risotto/Céréales".

2 Appuyez sur la touche  pour régler le temps de cuisson (le temps de cuisson initial est de 1 heure et 30 minutes).

- Les voyants "Risotto/Céréales", "Minuteur" et "Démarrer" clignotent.
- La plage de temps de cuisson : 5 minutes - 4 heures.
- La touche "hr" augmente le temps par intervalles d'1 heure.
- La touche "min" permet d'augmenter le temps par unité de 1 minute.



3 Appuyez sur la touche  pour commencer la cuisson.

- Pendant la cuisson, les indicateurs "Risotto/Céréales" et "Démarrer" s'allument.
- Sous la fonction "Risotto/Céréales", le temps de cuisson restant est affiché.

4 La cuisson est terminée.

- Une fois que le signal sonore retentit, la cuisson est terminée. La fonction passe automatiquement en mode maintien au chaud. L'indicateur "Maintien au chaud" s'allume.
- Selon les ingrédients, vous pouvez appuyer sur la touche  pour annuler le maintien au chaud.

Utilisation

Maintien au chaud

- Si le maintien au chaud dure plus de 24 heures, la fonction "Maintien au chaud" s'arrêtera automatiquement et l'affichage indiquera "----".
- Le riz cuit doit être consommé dans les 5 heures suivant le maintien au chaud pour éviter la décoloration ou le rassissement.
- Lors du maintien au chaud, il peut y avoir quelques gouttes sur le bord de la casserole.
- Le goût du riz peut être affecté si la cuillère à riz reste dans la casserole pendant le maintien au chaud.

■ Veuillez noter

- Pour garder une petite quantité de riz cuit au chaud, empilez le riz cuit autant que possible au centre de la casserole pour éviter qu'il ne se dessèche ou ne durcisse.
- Pendant le maintien au chaud, remuez toujours le riz cuit pour préserver sa délicieuse saveur.

Fonctions du menu Cuisson rapide / Vapeur / Minuteur

Lors de la cuisson avec la fonction "Cuisson rapide / Vapeur"

1 Allumez l'appareil, puis appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction "Vapeur".

2 Appuyez sur la touche  pour régler le temps de cuisson.

- La plage de temps de cuisson : 5 min - 1 h 20 min.
- La touche "hr" augmente le temps par unités de 1 heure.
- La touche "min" augmente le temps par unités de 1 minute.

3 Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.

- Pendant la cuisson, les voyants "Vapeur" et "Démarrage" s'allument.
- Sous la fonction "Vapeur", le temps de cuisson restant s'affiche.



4 La cuisson est terminée.

- Lorsque le signal sonore retentit, la cuisson est terminée et la fonction passe automatiquement en mode "Maintien au chaud". Le voyant "Maintien au chaud" reste allumé.
- Selon les ingrédients, vous pouvez appuyer sur la touche  pour annuler le maintien au chaud.

■ Veuillez noter

- Lors de l'utilisation de la fonction vapeur, le temps affiché est le temps restant après que l'eau dans la casserole a commencé à bouillir.

Lors de la cuisson avec la fonction "Minuteur"

1 Allumez l'appareil, puis sélectionnez la fonction souhaitée, comme la fonction "Riz blanc".

- Réglez d'abord le temps de cuisson lorsque vous préréglez les fonctions "Risotto/Céréales" et "Vapeur".

2 Appuyez sur la touche  (Temps de cuisson initial : 1 heure.)

- Les voyants "Riz blanc" et "Démarrer" clignotent, et le voyant "Minuteur" s'allume.



3 Appuyez sur la touche  pour régler le temps programmé.

- La touche "hr" augmente le temps par intervalles d'1 heure.
- La touche "min" augmente le temps par intervalles de 10 minutes.
- La plage du minuteur : 1 à 24 heures.
- Maintenez enfoncée la touche "hr" ou "min" pour ajuster rapidement le temps.

4 Appuyez sur la touche , et le minuteur est réglé avec succès.

- Pendant le processus de cuisson, les voyants "Riz blanc" et "Minuteur" s'allument.

■ Notes spéciales

- Le temps indiqué par le minuteur correspond à la durée de cuisson.
(Par exemple, si le minuteur est réglé sur 5 heures, cela signifie que la cuisson se termine après 5 heures.)
- Le temps de réservation ne peut pas être inférieur au temps de cuisson requis.

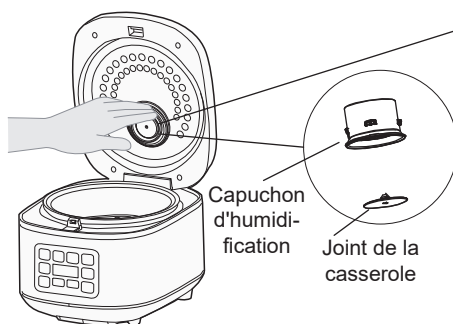
◆ Conseils de fonction

- Après que l'appareil soit allumé, vous entendrez un "bip", tous les voyants de l'affichage s'allument en même temps, puis il passe en état de veille.
- Lorsque la cuisson commence, vous pouvez arrêter la cuisson et revenir à l'état de veille en appuyant simplement sur la touche [Off / Annuler].
- Si vous sélectionnez un menu de cuisson, mais que vous n'appuyez pas sur la touche [Démarrer] pour commencer la cuisson, l'appareil retournera automatiquement à l'état de veille après une minute.

Nettoyage et entretien

Attention

- Avant de nettoyer, débranchez d'abord la prise d'alimentation. Ne nettoyez pas le corps principal tant qu'il n'est pas refroidi.
- Lors du nettoyage du corps principal, ne l'immergez pas dans l'eau et ne le nettoyez pas avec des diluants, de l'essence, de l'alcool, de la poudre de nettoyage ou des brosses dures, etc.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle ou de sèche-vaisselle.



Capuchon d'humidification

Le capuchon d'humidification peut être retiré directement. Nettoyez-le après chaque utilisation.

Démontage

- ① Retirez-le de la plaque de chauffage.
- ② Séparez-le en tirant légèrement.

Installation

- ① Alignez-le dans la bonne position.
- ② Enfoncez-le dans la plaque de chauffage dans le sens inverse du démontage. (Veuillez noter qu'il doit être installé en place et sans inclinaison.)

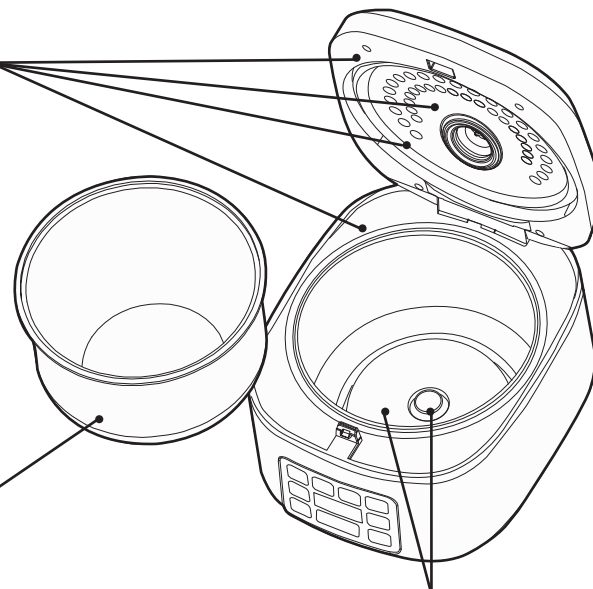
Précautions

- Après utilisation, retirez le capuchon d'humidification et placez-le dans de l'eau tiède pendant quelques minutes, puis rincez à l'eau.
- Après nettoyage, ne le séchez pas avec un lave-vaisselle, etc. ; sinon, cela peut causer des déformations ou des fissures.

Corps principal · Couvercle extérieur · Plaque de chauffage · Joint de la casserole

Essuyez avec un chiffon humide.

- Si les taches d'huile ne sont pas éliminées, celles-ci peuvent se fixer sur le couvercle extérieur et devenir difficiles à enlever. Nettoyez le couvercle extérieur après chaque utilisation.
- Comme les pièces métalliques sont chauffées, il peut y avoir des changements de couleur ou des stries sur leurs surfaces, ce qui n'affectera pas leurs fonctions normales.
- Ne tirez pas sur le joint de la casserole.



Casserole

- Nettoyez avec un détergent dilué, une éponge douce et de l'eau. Essuyez toute l'eau à l'extérieur de la poêle.
- Ne pas utiliser la poêle comme un récipient de nettoyage.
- Des changements de couleur ou des rayures peuvent apparaître sur la surface du revêtement antiadhésif, ce qui n'affectera pas la santé humaine ni le fonctionnement normal du corps.
- Selon la fréquence d'utilisation, des traces de frottement peuvent apparaître à l'extérieur de la poêle, ce qui n'affectera pas les performances de l'appareil.

Chauffage en fonte / capteur inférieur

Essuyez avec un chiffon humide.

- En cas d'adhérence, essuyez avec du papier de verre fin (environ n°600) ou un chiffon sec.

Remarques

- Si vous ne nettoyez pas le capteur du fond et le chauffage en fonte, le riz peut brûler ou être mal cuit.

Recettes

Attention :

· En raison des différents ingrédients ajoutés au riz, il peut y avoir du riz brûlé au fond.

Tableau de cuisson

Programme	Type de riz	Qté	Niveau d'eau	Durée (approx.)
Riz blanc	Basmati	2 tasses	2 - Grain long	24 min
	Jasmin	2 tasses	2 - Grain long	24 min
	Sushi	2 tasses	2 - Grains courts	24 min
Riz complet	Compleet	2 tasses	2 - Riz complet	45 min
	Rouge	2 tasses	2 - Riz complet	45 min
	Sauvage	2 tasses	2 - Riz complet	45 min

Programme	Ingrédient	Qté	Qté de liquide	Durée (approx.)
Risotto/ Céréales	Riz pour risotto	250 g	750 ml de bouillon	30 + 10* min
	Millet/Bulgur	100 g	250 ml de bouillon	10 + 10* min
	Couscous	100 g	100 ml d'eau	5 + 5* min
	Porridge	100 g	300 ml d'eau ou de lait	10 + 5* min
	Lentilles brunes	100 g	200 ml de bouillon	25-30 min
	Haricots secs/ Pois chiches**	200 g	300 ml d'eau	35-40 min

Programme	Ingrédient***	Qté	Eau	Durée (approx.)
Vapeur	Pommes de terre	400 g	2 tasses	30-40 min
	Brocolis	200 g	1 tasse	20-25 min
	Carottes	200 g	1 tasse	15-20 min
	Courgettes	200 g	1 tasse	15-20 min
	Haricots verts	200 g	2 tasses	25-30 min
	Maïs	200 g	2 tasses	25-30 min
	Asperges	200 g	1 tasse	15-20 min
	Citrouille	200 g	1 tasse	15-20 min
	Saumon	200 g	1 tasse	10-15 min
	Filet de poisson blanc	200 g	1 tasse	10-15 min
	Gyoza surgelé	200 g	1 tasse	10-15 min
	Poitrine de poulet	200 g	1 tasse	15-20 min

Les résultats peuvent varier en fonction de la taille et de la quantité des ingrédients. Ajustez selon vos préférences personnelles et la consistance souhaitée.

*Mode maintien au chaud **Pré-trempage pendant la nuit ***Petits morceaux

Dépannage

Veuillez vérifier avant de demander une réparation.

Scenario	Cause possible
Ne cuit pas pendant le temps préréglé	• Vérifiez si la touche [Démarrer] a été pressée.
Le temps de cuisson est long	• Si la cuisson est effectuée en continu, le temps de cuisson sera plus long (jusqu'à 30 minutes). • En raison des différentes quantités de riz et d'eau, le temps restant affiché peut être arrêté pour ajustement au milieu de la cuisson.
Le temps de cuisson est court	• En raison des différentes quantités de riz et d'eau, le temps restant affiché peut être ajusté au milieu de la cuisson.
La vapeur s'échappe d'endroits autres que l'orifice de vapeur	• Un objet étranger peut être fixé à l'anneau d'étanchéité de la poêle ou le long de la poêle. • La poêle peut être déformée.
L'opération de la touche ne peut pas être effectuée	• Vérifiez si les lumières au-dessus des touches sont allumées. → L'opération des touches ne peut pas être effectuée pendant la cuisson, lors de l'utilisation de la minuterie ou lorsque la fonction "Maintien au chaud" est activée. Appuyez sur la touche [Arrêt / Annuler] avant de procéder à l'opération.
Des étincelles se produisent à partir de la fiche électrique	• Lors du branchement ou du débranchement de la fiche électrique, de petites étincelles peuvent parfois être visibles. Ce n'est pas un dysfonctionnement.
Il y a une odeur de plastique	• Il peut y avoir une odeur de plastique au début de l'utilisation. Cela disparaîtra après plusieurs autres utilisations. Ce n'est pas anormal.
L'appareil fait du bruit	• Le bruit de "clic, clic" pendant la cuisson est le son de l'ajustement de l'alimentation, ce qui n'est pas un défaut. • Le son "pa" pendant la cuisson est le bruit de fissuration généré par l'expansion thermique des gouttelettes d'eau au fond (extérieur) de la poêle, ce qui n'est pas un défaut.
La cuisson se termine prématurément en mode minuterie	• Lors de l'utilisation de la fonction minuterie, en raison des différentes quantités de riz et d'eau, le temps restant affiché peut être ajusté pendant la cuisson ou se terminer plus tôt.

Attention

- Si de l'eau et du riz sont accidentellement mis dans le corps principal sans la poêle, veuillez contacter un centre de service autorisé Panasonic pour obtenir de l'aide.

Dépannage

Veuillez vérifier avant de demander une réparation si ce n'est pas une panne.

Scenario	Cause possible
Le riz est gluant (doux)	• La quantité de riz et le volume d'eau peuvent être incorrects. • Il peut y avoir du riz cassé mélangé. • Le riz a pu être immergé dans l'eau pendant trop longtemps (par exemple, le temps de présélection est trop long, etc.). → Lorsque vous utilisez la fonction minuteur pour cuire, il faut ajouter moins d'eau. • De l'eau chaude a été utilisée pour laver le riz. • Le riz n'a pas été aéré immédiatement après la cuisson. • Trop d'eau a été ajoutée au nouveau riz pour la cuisson.
Le riz est dur	• La quantité de riz et le volume d'eau peuvent être incorrects. • La fonction "Cuisson rapide / Vapeur" a été utilisée pour la cuisson.
Le congee "porridge" est pâteux	• Le riz a été trempé dans l'eau trop longtemps lors de l'utilisation de la fonction de minuteur. • La fonction "Maintien au chaud" a été utilisée. • Il y a trop de riz cassé.
Le riz est brûlé	• Le riz n'a pas été suffisamment lavé. • Un objet étranger est fixé au fond de la casserole, sur le capteur de fond ou sur le chauffage en fonte. • Le minuteur de cuisson n'a pas été réglé. • Du riz cassé a été mélangé. • Des épices ont été ajoutées pendant la cuisson. • Le fond de la casserole est inégal. • Le capuchon d'humidification est monté incorrectement.
Il y a de la condensation Il y a une odeur Le riz est jaune	• Le riz n'a pas été aéré immédiatement après la cuisson. • La fonction "Maintien au chaud" a été utilisée pendant plus de 5 heures. • Du riz refroidi a été ajouté dans la casserole et la fonction "Maintien au chaud" a été utilisée. • Le riz a-t-il été suffisamment lavé ? • Différents types de riz ou la qualité de l'eau peuvent provoquer une coloration jaunâtre du riz cuit. • Si des assaisonnements sont utilisés pendant la cuisson, une odeur peut se dégager. Nettoyez soigneusement la casserole, la plaque de chauffage et le capuchon d'humidification après utilisation.
Le riz est sec	• La fonction "Maintien au chaud" est utilisée pendant plus de 5 heures. • Le riz est réchauffé plusieurs fois. • Le capuchon d'humidification n'est pas monté correctement. • Un objet étranger est fixé à l'anneau d'étanchéité de la poêle ou le long de la poêle. • La casserole est déformée.
Le riz colle à la poêle	• En raison des différentes variétés de riz, le riz tendre peut facilement coller à la poêle.
Une fine pellicule se forme	• Un film semblable à du papier est le résultat de la dissolution de l'amidon sec, et il est inoffensif. Si le riz n'est pas suffisamment lavé avant la cuisson, un tel film peut se former.
Le riz cuit a une surface bosselée	• Dans les circonstances suivantes, le riz a tendance à avoir une surface inégale : · Lorsque le riz n'a pas été suffisamment lavé. · Lorsqu'il y a beaucoup de riz cassé mélangé. · Lorsque le riz a été cassé en raison d'une force excessive utilisée pour le laver.

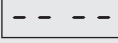
Indication des codes d'erreur

Veillez vérifier avant de demander une réparation.

Affichage d'erreur

Veillez vérifier

— — — —

- La durée du "Maintien au chaud" a-t-elle été réglée à plus de 24 heures ?
- Après un maintien au chaud de 24 heures consécutives, la fonction "Maintien au chaud" s'arrêtera automatiquement, et l'affichage montrera  en passant en état de veille.

U 30

- L'appareil est-il en train de cuire sans rien à l'intérieur ?
→ Débranchez la prise d'alimentation et réessayez après que le corps principal ait complètement refroidi.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas normalement après avoir vérifié les points ci-dessus, contactez un centre de service agréé Panasonic pour réparation.

H 00

- Débranchez la prise d'alimentation, puis rebranchez-la.
Si "H※※" apparaît toujours, cela indique un défaut.
→ Veuillez consulter un centre de service agréé Panasonic et indiquer ce que le code d'erreur indique (deux chiffres après "H").

Spécifications

Référence		SR-DA152KXE
Tension nominale		230 V ~
Fréquence nominale		50 Hz
Puissance d'entrée nominale		770 W
Volume nominal de la casserole (environ) L		4,0
Quantité de cuisson (riz) L (tasse)	Riz blanc	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto / Céréales	0,18-1,08 [1-6]
	Riz brun	0,18-1,08 [1-6]
Volume maximum de cuisson (ingrédients + eau) L		2
Longueur du cordon d'alimentation (environ) m		1
Poids (environ) kg		2,8
Taille (environ) mm	Profondeur	266
	Largeur	337
	Hauteur	210

Mise au rebut de l'ancien équipement

Uniquement pour l'Union européenne et les pays dotés de systèmes de recyclage



Ce symbole sur les produits, l'emballage et/ou les documents d'accompagnement signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux.

 Pour un traitement, une récupération et un recyclage adéquats des produits usagés, veuillez les déposer dans les points de collecte appropriés, conformément à la législation nationale.

En les éliminant correctement, vous contribuerez à économiser des ressources précieuses et à prévenir tout effet négatif potentiel sur la santé humaine et l'environnement.

Pour plus d'informations sur la collecte et le recyclage, veuillez contacter votre municipalité. Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Fabricant :

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Allemagne

Représentant autorisé dans l'UE :

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON

OU



À DÉPOSER
EN MAGASIN

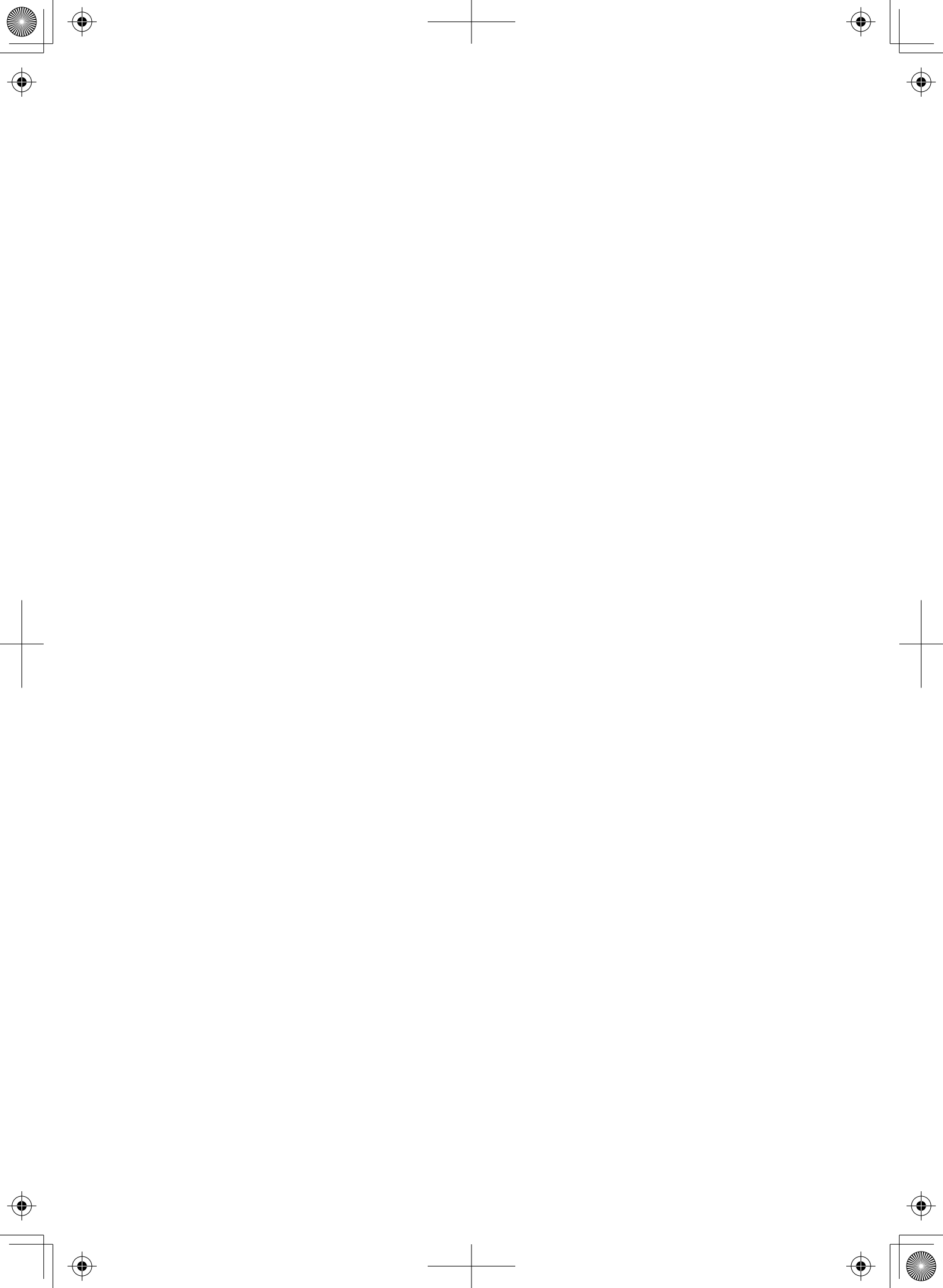
OU



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Fabriqué en Chine



Istruzioni per l'uso

Uso domestico

Cuociriso automatico e vaporiera

Numero di modello: 1,5 L SR-DA152KXE



Grazie per aver acquistato questo prodotto Panasonic.

- Questo prodotto è destinato esclusivamente per uso domestico.
- Si prega di leggere attentamente queste Istruzioni per l'uso per un utilizzo sicuro e corretto di questo prodotto. Assicurarsi di leggere le **"Precauzioni di sicurezza"** (pagine 2 - 3) prima dell'uso.
- Assicurarsi che informazioni come la data di acquisto e il nome del rivenditore siano indicate sulla carta di garanzia.
- Conservare la carta di garanzia insieme alle Istruzioni per l'uso.

Conservare per un uso futuro

La garanzia è allegata separatamente

Contenuto

Precauzioni di sicurezza.....2-3

Istruzioni per l'uso.....4

Identificazione dei componenti.....5

- Corpo principale/Pannello di controllo.....5

Preparazione.....6

Funzioni del menu7-8

- Riso bianco/Riso integrale/Risotto/Cereali/

Mantenimento in caldo.....7

- Vapore/Timer8

Pulizia e manutenzione.....9

Ricette10

Risoluzione dei problemi.....11-12

Significato dei codici di errore.....13

Specifiche.....Copertina posteriore

Prima dell'uso

Uso

Risoluzione dei problemi

Precauzioni di sicurezza

Assicurarsi di osservare le seguenti precauzioni

Per evitare lesioni personali, danni a terzi e danni materiali, è necessario seguire le istruzioni riportate di seguito.

■ I seguenti simboli indicano il grado di danno o pericolo derivante da un uso improprio.



AVVERTENZA: indica un potenziale pericolo che può causare morte o gravi lesioni.



ATTENZIONE: indica un potenziale pericolo che può provocare lesioni o danni alle cose.

■ La classificazione e la descrizione dei simboli è la seguente.



Questo simbolo indica un'azione vietata.



Questo simbolo indica un'azione che deve essere seguita.



AVVERTENZA



- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, oppure se la spina non è saldamente inserita nella presa di corrente.

(Per evitare di provocare scosse elettriche o incendi dovuti a un cortocircuito).

→ Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit specifico fornito dal produttore o dal suo centro di assistenza autorizzato.

- Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.

- Le seguenti azioni sono assolutamente vietate:

- Danneggiare, manomettere, avvicinare o entrare in contatto con superfici calde o elementi riscaldanti, piegare, torcere, tirare, sospendere su spigoli vivi, appoggiare oggetti pesanti, legare insieme, schiacciare o tirare il cavo per spostarlo.

(Queste precauzioni sono necessarie per evitare scosse elettriche causate da danni al cavo o alla spina, o incendi dovuti a cortocircuiti).

- Non collegare o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate.

- Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o l'apparecchio.

(Per evitare scosse elettriche o lesioni).

- Non permettere a nessuno di leccare la spina dell'apparecchio. (Per evitare scosse elettriche o lesioni).

- Prestare particolare attenzione alla sicurezza di bambini e neonati.

- Non inserire oggetti all'interno delle prese d'aria o fessure, in particolare spille o altri oggetti metallici.

(Per evitare scosse elettriche o malfunzionamenti.)

- Non immergere l'apparecchio in acqua né spruzzarlo con acqua.

(Per evitare scosse elettriche o incendi causati da cortocircuiti.)

→ In caso di penetrazione di acqua nell'apparecchio, contattare un centro di assistenza autorizzato Panasonic.

- Non modificare, smontare o riparare l'apparecchio.

(Per evitare incendi, scosse elettriche o lesioni.)

→ Per le riparazioni, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato Panasonic.



- Durante l'uso o dopo la cottura, tenere il viso e le mani lontani dalla fuoriuscita del vapore. Prestare particolare attenzione alla sicurezza di bambini e neonati. (Per evitare ustioni).



- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati nel manuale d'uso.

(Per evitare incendi, ustioni, lesioni o scosse elettriche).

- Panasonic non è responsabile per danni derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle istruzioni.

- Non inserire nella pentola oggetti che potrebbero bloccare il foro della piastra riscaldante. (Per evitare ustioni o lesioni causate dalla fuoriuscita di vapore o alimenti cotti).



I metodi di cottura che richiedono l'uso di un sacchetto di plastica per riscaldare ingredienti e condimenti non sono compatibili con questo apparecchio.

- Non aprire il coperchio e non spostare il corpo principale durante la cottura.

(Per evitare ustioni o lesioni causate dalla fuoriuscita di vapore o alimenti cotti).

- Non versare acqua o altri liquidi sulla spina dell'apparecchio.

(Per evitare scosse elettriche o incendi causati da un cortocircuito).

- Utilizzare una presa di corrente alternata con una tensione di 230 V/10 A CA.

(L'uso dell'apparecchio insieme ad altre apparecchiature sulla stessa presa può provocare surriscaldamenti e incendi).

- Utilizzare esclusivamente una ciabatta con una potenza minima di 10 ampere.

- Assicurarsi che la spina di alimentazione e la spina dell'apparecchio siano completamente inserite.

(Per evitare fumi, incendi o scosse elettriche).

- Per garantire una messa a terra sicura, questo apparecchio deve essere collegato a prese di corrente bipolari monofase con messa a terra. L'assenza di un dispositivo di messa a terra può causare l'induzione elettrostatica su altre parti metalliche, come l'involucro.

(Per evitare il rischio di scosse elettriche dovute a guasti o perdite elettriche.)

! AVVERTENZA



- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su se sotto supervisione o in possesso di istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in una modalità sicura e se consapevoli dei rischi implicati. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non deve essere eseguita da bambini a meno che abbiano dagli 8 anni in su e siano sotto supervisione. Si prega di mantenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
(Per prevenire ustioni, lesioni o scosse elettriche).

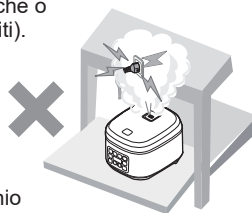
- Pulire regolarmente la spina di alimentazione. (Per prevenire incendi causati da un cattivo isolamento della spina dovuto all'accumulo di umidità e corpi estranei).
→ Scollegare la spina di alimentazione e pulirla con un panno asciutto.
- Se si verifica un'anomalia o un malfunzionamento, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.
(Per evitare fumi, incendi o scosse elettriche).
Anomalie - Situazioni di malfunzionamento:
 - La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano in modo anormale.
 - Il cavo di alimentazione è danneggiato o si verificano interruzioni di corrente intermittenti quando viene toccato.
 - Il corpo principale è deformato o si surriscalda in modo anormale.
 - Il corpo principale emette fumi o odori di bruciato.
 - Il corpo principale è rotto, allentato o produce rumori anormali.
 - La piastra di riscaldamento o la pentola sono deformate.
- Contattare immediatamente un centro di assistenza autorizzato Panasonic per l'ispezione e la riparazione.

Prima dell'uso

! ATTENZIONE



- Evitare di usare una pentola non specificamente dedicata o una pentola danneggiata.
(Questo per prevenire ustioni o lesioni causate da surriscaldamento o malfunzionamenti).
- Non utilizzare l'apparecchio nei seguenti luoghi:
 - Vicino a fonti di calore o in ambienti ad alta umidità.
(Per evitare scosse elettriche, perdite di corrente o incendi).
 - Su superfici irregolari o su tappetini non resistenti al calore.
(Per prevenire lesioni, ustioni o incendi).
 - In prossimità di pareti, mobili, ecc.
(Per evitare di urtarli quando viene aperto il coperchio esterno e per prevenire scolorimenti, deformazioni o rotture dei mobili).
- Evitare di spostare il corpo principale durante l'uso.
(Questo per prevenire ustioni causate dall'apertura del coperchio esterno in contatto con il pulsante di aggancio).
- Non toccare le superfici calde mentre l'apparecchio è in funzione o subito dopo la cottura.
- Il corpo principale raggiunge temperature elevate, in particolare le parti metalliche come la piastra riscaldante, la padella e il riscaldatore in ghisa.
(Per evitare ustioni).
- Non esporre la spina di alimentazione al vapore.
(Per prevenire scosse elettriche o incendi causati da cortocircuiti).
→ Quando si utilizza un mobile con tavolo scorrevole, assicuratevi che la spina di alimentazione non sia esposta al vapore.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni a vuoto.
(Per evitare ustioni).



- Non collegare l'apparecchio a un dispositivo di temporizzazione esterno e non azionarlo con un sistema di controllo a distanza separato.
(Per prevenire incendi).
- Quando si scollega la spina di alimentazione, assicurarsi di tenere la spina stessa e non tirare mai il cavo di alimentazione.
(Per prevenire scosse elettriche o incendi causati da cortocircuiti).
- Quando si estrae la pentola o quando non viene utilizzata, ricordarsi di spegnere l'apparecchio e di staccare la spina.
(Questo per evitare ustioni, lesioni, scosse elettriche, perdite e incendi dovuti all'invecchiamento dell'isolamento).
- Attendere che il corpo principale si raffreddi adeguatamente prima di procedere alla pulizia.
(Per evitare ustioni).
- Quando l'apparecchio viene utilizzato all'interno di un armadio o in spazi chiusi, assicurarsi che il vapore possa fuoriuscire.
(Per prevenire scolorimenti o deformazioni dell'armadio).
- Questo apparecchio è progettato per un utilizzo in ambito domestico e in contesti simili, tra cui:
 - aree di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - case coloniche;
 - clienti di alberghi, motel e altri contesti residenziali;
 - strutture tipo bed and breakfast.
- Evitare che il coperchio interno entri in contatto con ingredienti acidi.

Se si verifica un'interruzione di corrente durante l'uso

Nel caso di scollegamento della spina di alimentazione, inciampi, ecc.

- L'apparecchio tornerà alla modalità standby.

Istruzioni per l'uso

Informazioni sul corpo principale

- Se il prodotto si trova su un mobile con tavolo scorrevole, accertarsi che la capacità di carico del tavolo sia superiore a 9 kg. (Per evitare di far cadere il prodotto).
- Evitare di coprire il coperchio esterno con un panno o altri oggetti durante l'uso del prodotto. (Questo per prevenire il blocco del vapore, che può causare deformazioni, scolorimenti del coperchio esterno e malfunzionamenti del prodotto).
- Pulire il riso e altri oggetti estranei che potrebbero incastrarsi nel corpo principale (sensore inferiore, riscaldatore e fondo della pentola). (Per evitare errori di visualizzazione, riso bruciato, riso semicrudo, ecc.).

Bordo o fondo



(Pentola)

Riscaldatore in ghisa

Sensore del fondo



- Assicurarsi di rimuovere il sacchetto di protezione della padella prima dell'uso. (Per evitare una cattiva cottura o incendi.)
- Non versare il cibo che deve essere cucinato direttamente nel telaio protettivo dove non è stata posizionata alcuna pentola. (Per evitare guasti causati da impurità.)
- In caso di fuoriuscita di acqua di riso dalla valvola del vapore, scollegare immediatamente la spina per interrompere l'alimentazione. Non riprendere l'uso finché l'acqua di riso sulla spina elettrica e sulla spina dell'apparecchio non sarà stata asciugata con un panno.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. (Una fornitura di corrente instabile può causare malfunzionamenti del prodotto.)
- Evitare di usare l'apparecchio alla luce diretta del sole. (Per evitare cambiamenti di colore o scolorimento.)
- Non utilizzare questo apparecchio su oggetti non resistenti alle alte temperature, come tappeti, tappeti riscaldati elettricamente o tovaglie (in plastica di etilene). (Per evitare una cattiva cottura o incendi.)
- Assicurarsi di usare questo apparecchio in aree al di sotto dei 2000 metri sopra il livello del mare. (Per evitare di influenzare le prestazioni di cottura.)

Riguardo alla pentola interna

- Non utilizzare la pentola in luoghi diversi dal cuoceriso.



- Non utilizzarla su fornelli a gas, piani a induzione o nel microonde.



- Evitare di sbattere la padella contro oggetti duri.



- (Ciò potrebbe causare graffi o ammaccature sulla superficie esterna.)



- Prestare attenzione ai seguenti punti per evitare di danneggiare il rivestimento della pentola.

Prima della cottura



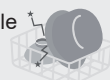
- Non lasciare che oggetti come setacci di metallo entrino in contatto con il rivestimento della pentola.



Durante la pulizia e la manutenzione (P9)



- Non utilizzare la pentola come contenitore per il lavaggio.
- Non lasciare cucchiai o altri utensili all'interno della pentola.
- Dopo aver cucinato con condimenti, non lasciare il cibo all'interno della pentola.
→ Pulire il cibo dalla pentola il prima possibile e poi lavare la pentola.
- Non utilizzare un'asciugatore per ciotole o una lavastoviglie/asciugatrice per la pulizia.
- Non posizionare la pentola su altri utensili per farla asciugare dopo il lavaggio.
- Non utilizzare materiali abrasivi come polveri, spazzole di metallo, spazzole di nylon o pagliette per pulire o strofinare la pentola.
→ Per pulire la pentola, lavarla con una spugna morbida.



Dopo la cottura



- Non aggiungere aceto al riso nella pentola. (Durante la preparazione di sushi e altri alimenti)
- Non usare un cucchiaio di metallo. (Durante la preparazione di congee e altri alimenti)
- Non toccare o colpire la pentola. (Durante il riempimento di una ciotola con il riso)

Note

Quanto segue non compromette le prestazioni del prodotto o la salute personale.

[Superficie esterna] graffi superficiali, piccole ammaccature o collisioni.

[Superficie interna] sfaldamento del rivestimento della padella.

→ Se la padella è deformata o se si è preoccupati per le sue condizioni, acquistare una nuova padella.

Identificazione dei componenti

Corpo principale

Accessori



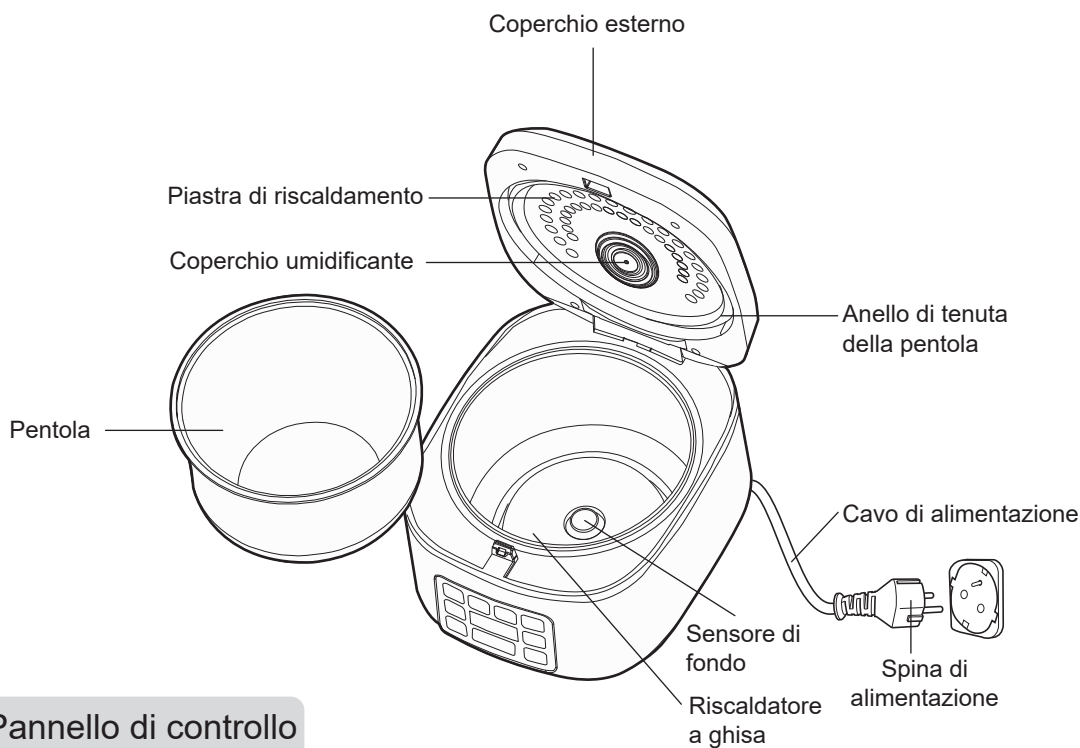
Cucchiaino per
riso (1)



Cestello per cottura
a vapore (1)



Tazza dosatrice (1)
(Approx. 180 mL)



Pannello di controllo



Prima dell'uso

Preparazione

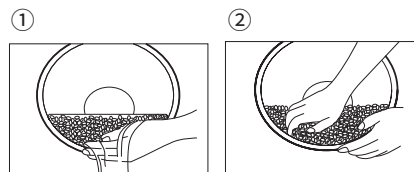
1 Misurare il riso con il misurino in dotazione

- Controllare la quantità massima di riso che può essere cucinata in una volta  "Specifiche" P14.



2 Lavare il riso finché l'acqua non diventa relativamente chiara

- ① Lavare rapidamente il riso con abbondante acqua, cambiando l'acqua durante il processo.
 - ② Mescolare delicatamente il riso e ripetere il lavaggio più volte.
→ Sciacquare con acqua finché l'acqua non diventa relativamente chiara.
- Per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente della superficie della pentola, non lavare il riso nella pentola.
 - Lavare il riso accuratamente. In caso contrario, potrebbe formarsi una crosta di riso e i residui di crusca di riso potrebbero influenzare il sapore del riso.

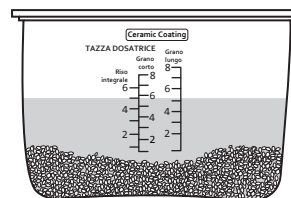


3 Posizionare il riso lavato nella pentola

Aggiungere acqua fino alla corrispondente linea dell'acqua e asciugare l'esterno della pentola.

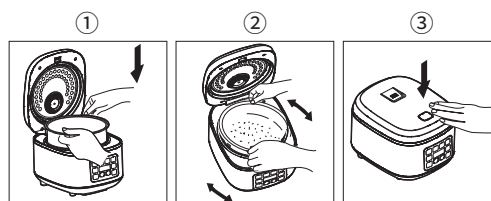
- Quando si aggiunge acqua, posizionare la pentola su una superficie piana e livellare la superficie del riso. Confermare che sia stata aggiunta la giusta quantità di acqua in base alla scala corretta.
- Se si aggiunge troppa acqua, potrebbe fuoriuscire durante la cottura.

Esempio: quando si cucinano 5 tazze di riso, aggiungere acqua fino alla linea dell'acqua "5" per "Chicco lungo".



4 Inserire la padella nel corpo e chiudere il coperchio esterno

- Per far sì che il fondo della padella possa essere ben attaccato al riscaldatore in ghisa, ruotare la padella nella direzione indicata dalla freccia per 2 o 3 volte.
- Controllare che il coperchio umidificante sia posizionato correttamente. ( P9)
- Quando si chiude il coperchio esterno, confermare che si sente un "clic".

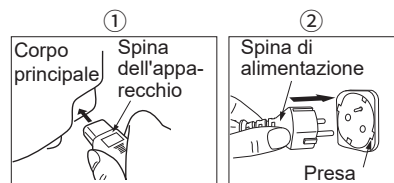


5 Collegare le spine

- Collegare la spina dell'apparecchio, quindi la spina di alimentazione e assicurarsi che entrambe siano collegate saldamente.

Attenzione

- Quando si cucina con il cestello per la cottura a vapore, la capacità di cottura massima è di 4 tazze dosatrici.



Funzioni del menu

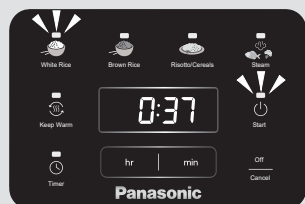
Riso bianco/Riso integrale/Risotto/Cereali/ Mantenimento in caldo

Durante la cottura con la funzione "Riso bianco"

1 Accendere l'apparecchio, quindi premere il tasto  per selezionare la funzione "Riso bianco".

2 Premere il tasto  per avviare la cottura.

- Le spie "Riso bianco" e "Avvio" si accendono.
- Nella funzione "Riso bianco", viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
- Dopo essere entrati nella fase di cottura, il tempo di cottura rimanente visualizzato verrà automaticamente regolato a seconda della quantità di riso. Ad esempio, potrebbe talvolta passare da "15 minuti" a "11 minuti", invece di diminuire in unità di 1 minuto.



3 Quando la cottura è terminata, sgranare il riso.

- Dopo che il segnale acustico suona, la cottura è completata. La funzione cambierà automaticamente allo stato di mantenimento in caldo. Per evitare che il riso si attacchi, si prega di sgranare il riso dopo la cottura.
- A seconda degli ingredienti, è possibile premere il tasto  per annullare la funzione di mantenimento in caldo.

■ Si prega di notare

- Non mescolare il riso integrale con il riso bianco, poiché ciò potrebbe influire sul risultato della cottura.
- Con la funzione "Riso bianco" è possibile rendere il riso più morbido e delizioso.

Durante la cottura con la funzione "Risotto/Cereali"

1 Accendere l'apparecchio, quindi premere il tasto  per selezionare la funzione "Risotto/Cereali".

2 Premere il tasto  per impostare il tempo di cottura (il tempo di cottura iniziale è di 1 ora e 30 minuti).

- Le spie "Risotto/Cereali", "Timer" e "Avvio" lampeggiano.
- Intervallo del tempo di cottura: 5 minuti - 4 ore.
- Il tasto "hr" aumenta il tempo in unità di 1 ora.
- Il tasto "min" aumenta il tempo in unità di 1 minuto.



3 Premere il tasto  per avviare la cottura.

- Durante il processo di cottura, le spie "Risotto/Cereali" e "Avvio" si accendono.
- Nella funzione "Risotto/Cereali", viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

4 La cottura è terminata.

- Dopo che il cicalino suona, la cottura è terminata. La funzione passerà automaticamente allo stato di mantenimento in caldo. La spia "Mantenimento in caldo" si accende.
- A seconda degli ingredienti, è possibile premere il tasto  per annullare la funzione di mantenimento in caldo.

Mantenimento in caldo

- Se il mantenimento in caldo supera le 24 ore, la funzione "Mantenimento in caldo" si interromperà automaticamente e il display mostrerà "----".
- Il riso cotto dovrebbe essere consumato entro 5 ore dal mantenimento in caldo per evitare scolorimenti o diventare stantio.
- Durante la funzione di mantenimento in caldo, potrebbero esserci alcune gocce ai bordi della pentola.
- Il sapore del riso potrebbe essere influenzato se il cucchiaino per riso viene lasciato nella pentola durante la funzione di mantenimento in caldo.

■ Si prega di notare

- Per mantenere calda una piccola quantità di riso cotto, impilare il riso cotto al centro della pentola il più possibile per evitare che si secchi o diventi duro.
- Durante il mantenimento in caldo, mescolare sempre il riso cotto per mantenere inalterata la sua bontà.

Funzioni del menu

Vapore/Timer

Quando si cucina con la funzione "Vapore"

1 Accendere l'apparecchio e poi premere il tasto  per selezionare la funzione "Vapore".

2 Premere il tasto  per impostare il tempo di cottura.

- Intervallo dei tempi di cottura: 5 min - 1 h 20 min.
- Il tasto "hr" aumenta il tempo in unità di 1 ora.
- Il tasto "min" aumenta il tempo in unità di 1 minuto.

3 Premere il tasto  per avviare la cottura.

- Durante il processo di cottura si accendono gli indicatori "Vapore" e "Avvio".
- Sotto la funzione "Vapore" viene indicato il tempo di cottura rimanente.



4 La cottura è terminata.

- Dopo il segnale acustico, la cottura è terminata e la funzione passa automaticamente allo stato di mantenimento in caldo. L'indicatore "Mantenimento in caldo" rimane acceso.
- A seconda degli ingredienti, è possibile premere il tasto  per annullare la funzione di mantenimento in caldo.

■ Si prega di notare

- Quando si utilizza la funzione vapore, il tempo visualizzato sul display è il tempo rimanente dopo che l'acqua nella pentola bolle.

Quando si cucina con la funzione "Timer"

1 Accendere l'apparecchio, quindi selezionare la funzione desiderata, ad esempio la funzione "Riso bianco".

- Quando si preimposta la funzione "Risotto/Cereali" e "Vapore", impostare prima il tempo di cottura.

2 Premere il tasto  .
(Il timer iniziale è di 1 ora).

- Le spie "Riso bianco" e "Avvio" lampeggiano e la spia "Timer" si accende.



3 Premere il tasto  per impostare il tempo preimpostato.

- Il tasto "hr" aumenta il tempo in unità di 1 ora.
- Il tasto "min" aumenta il tempo in unità di 10 minuti.
- Intervallo del timer: 1 – 24 ore.
- Tenere premuto il tasto "hr" o "min" per regolare rapidamente il tempo.

4 Premere il tasto  , e il timer è impostato correttamente.

- Durante la cottura, si accendono le spie "Riso bianco" e "Timer".

■ Note speciali

- Il tempo indicato dal timer è la durata del tempo di cottura.
(Ad esempio, se il timer è di 5 ore, significa che la cottura termina dopo 5 ore.)
- Il tempo impostato non può essere inferiore al tempo di cottura richiesto.

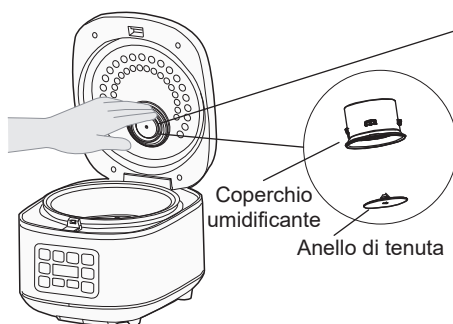
◆ Suggerimenti sulle funzioni

- Dopo che l'apparecchio è stato acceso, si sentirà un "beep", tutte le spie sul display si accendono contemporaneamente e poi passa allo stato di standby.
- Quando inizia la cottura, è possibile interrompere la cottura e tornare allo stato di standby semplicemente premendo il tasto [Off/Annulla].
- Quando si seleziona un menu di cottura, ma non si preme il tasto [Avvio] per iniziare la cottura, l'apparecchio tornerà automaticamente allo stato di standby dopo un minuto.

Pulizia e manutenzione

Attenzione

- Prima di pulire, scollegare la spina di alimentazione. Non pulire il corpo principale finché non si è raffreddato.
- Quando viene pulito il corpo principale, non immergerlo in acqua e non utilizzare diluente per vernici, benzina, alcol, polvere detergente o spazzole dure, ecc.
- Non utilizzare lavastoviglie o asciugatrici per stoviglie.



Coperchio umidificante

Il coperchio umidificante può essere rimosso facilmente. Pulirlo dopo ogni utilizzo.

Smontaggio

- ① Rimuovere dalla piastra riscaldante.
- ② Separare esercitando una leggera trazione.

Installazione

- ① Allineare nella posizione corretta.
- ② Premere sulla piastra riscaldante nella direzione opposta a quella di rimozione. (Assicurarsi che sia installata in modo corretto e senza inclinazioni).

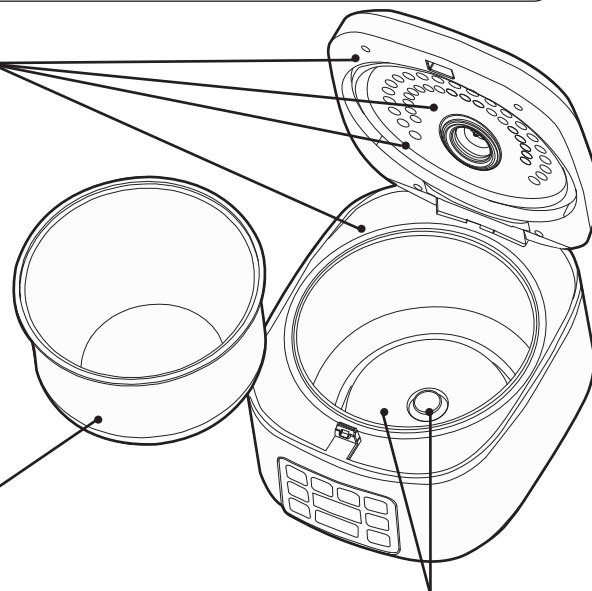
Attenzione

- Dopo l'uso, rimuovere il coperchio umidificante e immergerlo in acqua calda per alcuni minuti, quindi risciacquare con acqua.
- Dopo la pulizia, evitare di asciugarlo in lavastoviglie o simili per prevenire deformazioni o crepe.

Corpo principale · Coperchio esterno · Piastra riscaldante · Anello di tenuta della pentola

Pulire con un panno umido.

- Se le macchie di olio non vengono rimosse, potrebbero attaccarsi al coperchio esterno e diventare difficili da eliminare. Pulire il coperchio esterno dopo ogni utilizzo.
- Poiché le parti metalliche si riscaldano, potrebbero comparire variazioni di colore o strisce sulla loro superficie, ma ciò non influirà sulle loro normali funzioni.
- Non tirare l'anello di tenuta della pentola.



Uso

Pentola

- Pulire con un detergente diluito, una spugna morbida e acqua. Asciugare l'acqua presente all'esterno della pentola.
- Non utilizzare la pentola come contenitore per la pulizia.
- Sulla superficie del rivestimento antiaderente possono apparire variazioni di colore o strisce, che non influiscono sulla salute umana né sulle normali funzioni corporee.
- A seconda della frequenza di utilizzo, potrebbero comparire segni di sfregamento sulla parte esterna della pentola, ma ciò non incide sulle prestazioni dell'apparecchio.

Riscaldatore in ghisa/Sensore del fondo

Pulire con un panno umido.

- In caso di adesione, utilizzare carta vetrata fine (circa 600) o un panno asciutto per la pulizia.

Note

- Se non si puliscono il sensore inferiore e il riscaldatore, il riso potrebbe bruciarsi o cuocere in modo non uniforme.

Ricette

Attenzione:

· A causa dei diversi ingredienti aggiunti al riso, è possibile che si bruci sul fondo.

Programmi di cottura

Programma	Tipo di riso	Qtà	Livello d'acqua	Tempo (circa)
Riso bianco	Basmati	2 tazze	2 - Chicco lungo	24 min
	Jasmine	2 tazze	2 - Chicco lungo	24 min
	Sushi	2 tazze	2 - Chicco corto	24 min
Riso integrale	Integrale	2 tazze	2 - Riso integrale	45 min
	Rosso	2 tazze	2 - Riso integrale	45 min
	Selvatico	2 tazze	2 - Riso integrale	45 min

Programma	Ingrediente	Qtà	Qtà liquido	Tempo (circa)
Risotto/ Cereali	Riso da risotto	250 g	750 ml brodo	30 + 10* min
	Miglio/Bulgur	100 g	250 ml brodo	10 + 10* min
	Couscous	100 g	100 ml acqua	5 + 5* min
	Porridge	100 g	300 ml acqua o latte	10 + 5* min
	Lenticchie marroni	100 g	200 ml brodo	25-30 min
	Fagioli/ Ceci secchi**	200 g	300 ml acqua	35-40 min

Programma	Ingrediente***	Qtà	Acqua	Tempo (circa)
Vapore	Patate	400 g	2 tazze	30-40 min
	Broccoli	200 g	1 tazza	20-25 min
	Carote	200 g	1 tazza	15-20 min
	Zucchine	200 g	1 tazza	15-20 min
	Fagioli	200 g	2 tazze	25-30 min
	Mais	200 g	2 tazze	25-30 min
	Asparagi	200 g	1 tazza	15-20 min
	Zucca	200 g	1 tazza	15-20 min
	Salmone	200 g	1 tazza	10-15 min
	Filetto di pesce bianco	200 g	1 tazza	10-15 min
	Gyoza congelati	200 g	1 tazza	10-15 min
	Petto di pollo	200 g	1 tazza	15-20 min

I risultati possono variare a seconda delle dimensioni e della quantità degli ingredienti. Regolare in base alle preferenze personali e alla consistenza preferita.

*Modalità 'Tieni in caldo' **Pre-ammollo per una notte ***Porzioni della dimensione di un morso

Risoluzione dei problemi

Si prega di verificare prima di richiedere una riparazione.

Scenario	Causa possibile
Non cuoce durante il tempo preimpostato	• Controllare se è stato premuto il tasto [Avvio].
Il tempo di cottura è lungo	• Se la cottura è continua, il tempo di cottura potrebbe essere prolungato (fino a 30 minuti). • A causa delle diverse quantità di riso e acqua, il tempo rimanente visualizzato può interrompersi e essere regolato a metà cottura.
Il tempo di cottura è breve	• A causa delle diverse quantità di riso e acqua, il tempo rimanente visualizzato può interrompersi e essere regolato a metà cottura.
Fuoriuscita di vapore da punti diversi dallo sfiato del vapore	• Un oggetto estraneo potrebbe rimanere attaccato all'anello di tenuta della pentola o lungo i lati della pentola. • La pentola potrebbe subire deformazioni.
Impossibile operare con i tasti	• Assicurarsi che le spie sopra i tasti siano accese. → Durante la cottura, i tasti del timer o della funzione "Mantenimento in caldo" non possono essere utilizzati. Premere il tasto [Off/Annulla] prima di procedere.
La spina di alimentazione produce scintille	• Quando la spina di alimentazione viene inserita o estratta, potrebbero apparire piccole scintille; ciò non indica un malfunzionamento.
C'è un odore di plastica	• All'inizio dell'utilizzo, potrebbe esserci un odore di plastica. Questo odore scomparirà dopo alcuni utilizzi e non è un fenomeno anormale.
L'apparecchio emette un rumore	• Il suono "click, click" durante la cottura indica la regolazione della potenza e non è un difetto. • Il suono "pa" durante la cottura è un normale scricchiolio causato dall'espansione termica delle gocce d'acqua sul fondo (esterno) della pentola e non rappresenta un difetto.
La cottura termina in anticipo in modalità timer	• Quando si utilizza la funzione timer, a causa delle diverse quantità di riso e acqua, il tempo rimanente visualizzato potrebbe essere regolato a metà cottura o terminare prima.

Attenzione

- Se acqua e riso vengono accidentalmente versati nel corpo principale senza la pentola, contattare un centro di assistenza autorizzato Panasonic per ricevere supporto.

Risoluzione dei problemi

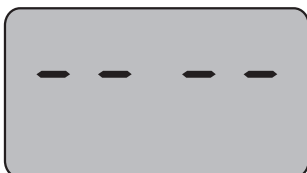
Si prega di verificare prima di richiedere una riparazione se non si tratta di un guasto.

Scenario	Causa possibile
Il riso è glutinoso (morbido)	• La quantità di riso e il volume d'acqua potrebbero essere errati. • Potrebbero esserci chicchi di riso rotti mescolati. • Il riso potrebbe essere stato immerso in acqua per troppo tempo (ad esempio, se il tempo preimpostato è troppo lungo, ecc.). → Quando si utilizza la funzione timer per cucinare, è necessario mettere meno acqua. • È stata utilizzata acqua calda per lavare il riso. • Il riso non è stato sgranato immediatamente dopo la cottura. • È stata aggiunta troppa acqua al riso nuovo per la cottura.
Il riso è duro	• La quantità di riso e il volume d'acqua potrebbero essere errati. • È stata utilizzata la funzione "Cottura veloce/Vapore" per la cottura.
Il congee è molle	• Il riso è stato immerso in acqua per troppo tempo durante l'uso della funzione timer. • È stata utilizzata la funzione "Mantenimento in caldo". • Ci sono troppi chicchi di riso rotti.
Il riso è bruciato	• Il riso non è stato lavato adeguatamente. • Un oggetto estraneo è attaccato al fondo della pentola, sul sensore di fondo o sul riscaldatore a ghisa. • Il timer di cottura non è stato impostato. • Ci sono chicchi di riso rotti mescolati. • Sono state aggiunte spezie per la cottura. • Il fondo della pentola è irregolare. • Il coperchio umidificante è montato in modo errato.
C'è condensa C'è odore Il riso è giallo	• Il riso non è stato sgranato immediatamente dopo la cottura. • È stata utilizzata la funzione "Mantenimento in caldo" per più di 5 ore. • È stato aggiunto riso raffreddato nella pentola e la funzione "Mantenimento in caldo" è stata utilizzata. • Il riso è stato lavato adeguatamente? • Diversi tipi di riso o la qualità dell'acqua possono causare un colore giallastro nel riso cotto. • Se durante la cottura vengono utilizzati condimenti, si potrebbe avvertire un odore. Pulire accuratamente la pentola, la piastra di riscaldamento e il coperchio umidificante dopo l'uso.
Il riso è asciutto	• È stata utilizzata la funzione "Mantenimento a caldo" per più di 5 ore. • Il riso è stato riscaldato più volte. • Il coperchio umidificante non è montato correttamente. • Un oggetto estraneo è attaccato al cerchio di tenuta della pentola o lungo la pentola. • La pentola è deformata.
Il riso si attacca alla pentola	• A causa delle diverse varietà di riso, il riso morbido potrebbe facilmente attaccarsi alla pentola.
Si forma una pellicola sottile	• Una pellicola simile alla carta è il risultato della dissoluzione di amido secco ed è innocuo. Se il riso non è stato lavato sufficientemente prima della cottura, potrebbe formarsi una pellicola.
Il riso cotto ha una superficie irregolare	• Nelle seguenti circostanze, il riso tende ad avere una superficie irregolare: · Quando il riso non è stato lavato a sufficienza. · Quando ci sono molti chicchi di riso rotti mescolati. · Quando il riso è stato rotto a causa di un'eccessiva forza utilizzata per lavarlo.

Risoluzione dei problemi

Si prega di verificare prima di richiedere una riparazione.

Visualizzazione errore



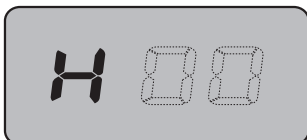
Si prega di controllare

- È stata impostata la durata della funzione "Mantenimento in caldo" per più di 24 ore?
- Dopo aver mantenuto il calore per 24 ore consecutive, la funzione "Mantenimento in caldo" si interromperà automaticamente e il display mostrerà  mentre passa in stato di standby.



- L'apparecchio sta cucinando senza nulla all'interno?
→ Scollegare la spina di alimentazione e riprovare dopo che il corpo principale si è completamente raffreddato.

Se l'apparecchio non è ancora tornato alla normalità dopo aver confermato quanto sopra, contattare un centro di assistenza autorizzato Panasonic per la riparazione.



- Scollegare la spina di alimentazione e ricollegarla.
Se continua a comparire "H※※", significa che c'è un guasto.
→ Si prega di contattare un centro di assistenza autorizzato Panasonic e comunicare cosa indica il codice di errore (le due cifre dopo "H").

Specifiche

Numero di modello		SR-DA152KXE
Tensione nominale		230 V ~
Frequenza nominale		50 Hz
Potenza assorbita nominale		770 W
Volume nominale del cuoceriso (circa) L		4,0
Quantità di cottura (riso) L (tazza dosatrice)	Riso bianco	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto/Cereali	0,18-1,08 [1-6]
	Riso integrale	0,18-1,08 [1-6]
Volume massimo di cottura (ingredienti + acqua) L		2
Lunghezza del cavo di alimentazione (circa) m		1
Peso (circa) kg		2,8
Dimensioni (circa) mm	Profondità	266
	Larghezza	337
	Altezza	210

Smaltimento di vecchie apparecchiature

Solo per l'Unione Europea e i paesi con sistemi di riciclaggio



Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sui documenti di accompagnamento indica che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.

■ Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio dei vecchi prodotti, si prega di portarli nei punti di raccolta previsti dalla legislazione nazionale.

Smaltendoli correttamente, contribuirete a risparmiare risorse preziose e a prevenire potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni sulla raccolta e sul riciclaggio, contattate il vostro comune.

In caso di smaltimento non corretto di questi rifiuti possono essere applicate sanzioni, in conformità alla legislazione nazionale.

Produttore:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Germania

Rappresentante autorizzato nell'UE:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON



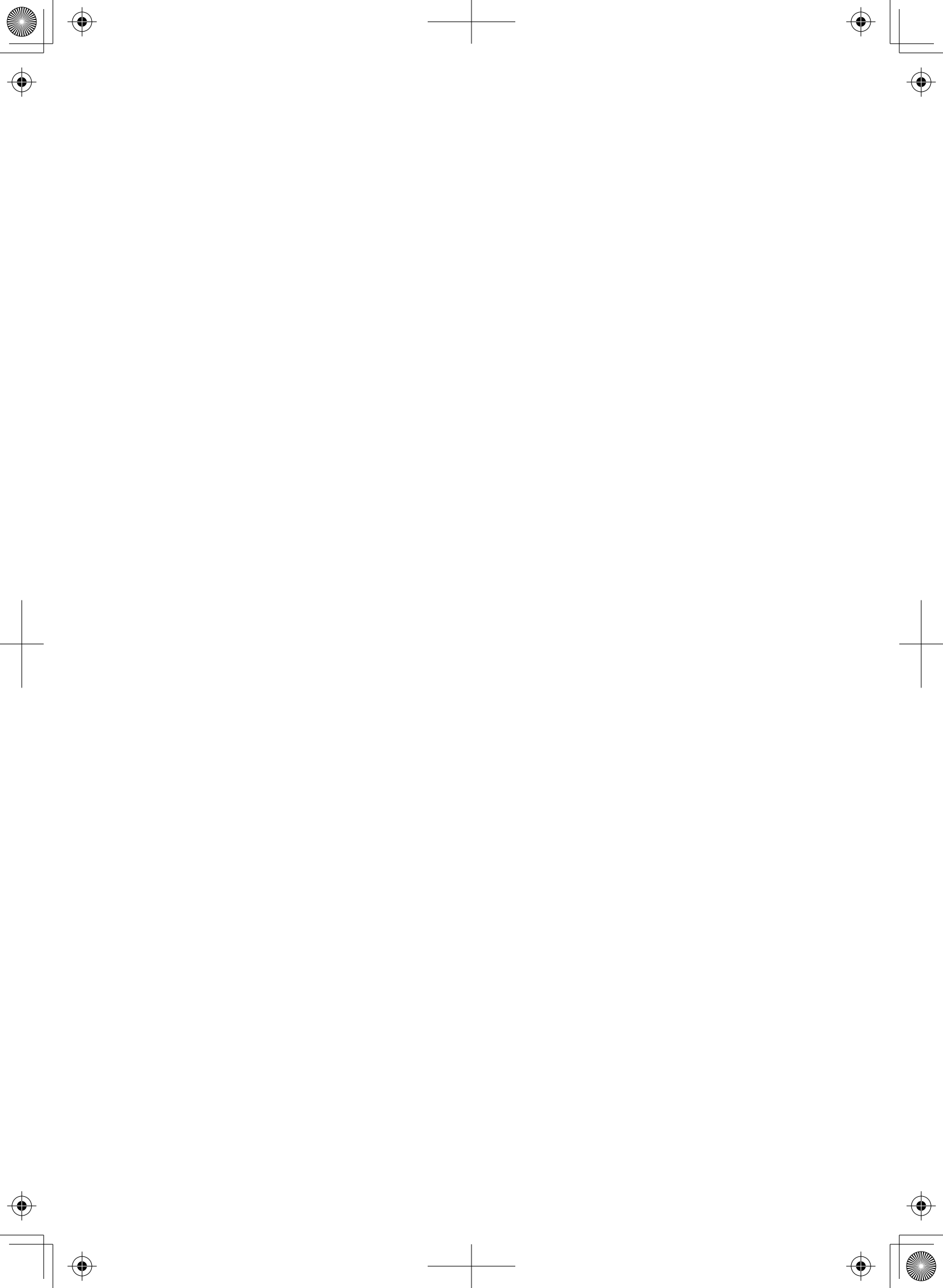
À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Prodotto in Cina



Instrucciones de uso

Uso doméstico

Arrocera y vaporera automática

Modelo No. 1,5 L SR-DA152KXE

Contenido



Gracias por adquirir este producto de Panasonic.

- Este producto está destinado únicamente para uso doméstico.
- Por favor, lea estas Instrucciones de uso cuidadosamente para asegurar un uso seguro y adecuado de este producto. Asegúrese de leer las **"Precauciones de seguridad" (páginas 2 - 3)** antes de usarlo.
- Asegúrese de que la información, como la fecha de compra y el nombre del distribuidor, esté indicada en la tarjeta de garantía.
- Guarde la tarjeta de garantía junto con las Instrucciones de uso.

Conservar para uso futuro

La garantía se adjunta por separado

Precauciones de seguridad.....	2-3
Instrucciones de uso.....	4
Identificación de partes	5
• Cuerpo principal/Pantalla de control	5

Antes de usar

Preparación.....	6
Funciones del menú	7-8
• Arroz blanco/Arroz integral/Risotto/Cereales/ Mantener caliente.....	7
• Vapor/Temporizador	8
Limpieza y mantenimiento.....	9

Uso

Recetas	10
Solución de problemas	11-12
Indicación de códigos de error.....	13
Especificaciones.....	Contraportada

Solución de problemas

Precauciones de seguridad

Asegúrese de observar las siguientes precauciones

Para prevenir lesiones personales, lesiones a otras personas y daños a la propiedad, se deben seguir las siguientes instrucciones.

- Los siguientes símbolos indican el nivel de daño o lesión causado por una operación incorrecta.



ADVERTENCIA: Indica un peligro potencial que podría resultar en la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN: Indica un peligro potencial que podría resultar en lesiones o daños a la propiedad.

- La clasificación y descripción de los símbolos son las siguientes:



Este símbolo indica una acción que está prohibida.



Este símbolo indica una acción que debe ser seguida.



ADVERTENCIA



- No use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe de alimentación están dañados, o si el enchufe está mal conectado a la toma de corriente.

(Para evitar causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)

→ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o un conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio.

- No dañe el cable de alimentación ni el enchufe de alimentación.
- Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas: Evitar dañar, manipular o hacer contacto con superficies de alta temperatura o elementos calefactores. No doble, tuerza, tire con fuerza, cuelgue o coloque sobre esquinas afiladas. Evite colocar objetos pesados sobre él, atar en paquetes, aplastar o tirar del cable de alimentación para moverlo.

(Esto es para prevenir descargas eléctricas por un cable de alimentación o enchufe dañados y para evitar incendios ocasionados por un cortocircuito.)

- No conecte ni desconecte el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

• Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el enchufe de alimentación o el producto.

(Para evitar causar una descarga eléctrica o lesiones.)

- No permita que nadie lama el enchufe del aparato.

(Para evitar causar una descarga eléctrica o lesiones.)

• Preste especial atención a los niños y a los bebés.

- No inserte nada en la ventilación

o en los espacios, especialmente alfileres u otros objetos metálicos.

(Para evitar causar una descarga eléctrica o un funcionamiento anormal.)

- No sumerja el aparato en agua

ni le salpique agua.

(Para evitar causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)

→ Si entra agua en el aparato,

comúníquese con un centro de servicio autorizado de Panasonic.

- No modifique, desmonte ni repare este aparato.

(Para evitar causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.)

→ Para reparaciones, comuníquese con un centro de

servicio autorizado de Panasonic.

- Cuando esté en uso o después de cocinar, no ponga su cara ni sus manos cerca de la salida de vapor.

Se debe prestar especial atención a los niños y a los bebés.

(Para evitar causar quemaduras.)

- No use este aparato para ningún propósito distinto a los descritos en las Instrucciones de uso.

(Para evitar causar un incendio, quemaduras, lesiones o descargas eléctricas.)

• Panasonic no asumirá ninguna responsabilidad por un uso indebido o por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento.

- No coloque objetos que puedan obstruir el orificio en la placa de calentamiento dentro de la olla.

(Para evitar quemaduras o lesiones causadas por el vapor o la comida cocinada que pueda salir disparada.)

No se deben utilizar métodos de cocción que impliquen el calentamiento de ingredientes y condimentos en una bolsa de plástico con este aparato.

- No abra la tapa ni mueva el cuerpo principal durante la cocción.

(Para evitar quemaduras o lesiones causadas por el vapor o la comida cocinada que pueda salir disparada.)

- No derrame agua ni otros líquidos sobre el enchufe del aparato.

(Para evitar causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)

- Utilice un enchufe de corriente alterna con un voltaje de AC 230 V/10 A.

(Usar el aparato junto con otros dispositivos en el mismo enchufe puede causar sobrecalentamiento e incendio.)

• Use únicamente una regleta con una capacidad mínima de 10 amperios.

- Asegúrese de que el enchufe de alimentación y el enchufe del aparato estén completamente insertados.

(Para evitar causar humo, incendio o descargas eléctricas.)

- Para este aparato, se deben utilizar enchufes de alimentación bipolares de fase única con toma de tierra para garantizar una conexión a tierra segura. Si no se instala un dispositivo de conexión a tierra, puede causar inducción electrostática en otras partes metálicas, como la carcasa.

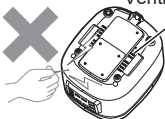
(Para evitar el riesgo de descarga eléctrica debido a fallos o fugas eléctricas.)



Salida de vapor



Agujero en la placa de calentamiento



Ventilación



! ADVERTENCIA



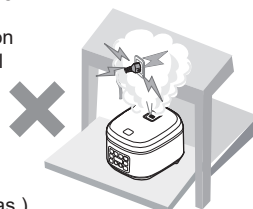
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si están supervisadas o han recibido instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y son conscientes de los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato es apto para niños de a partir de 8 años si cuentan con la supervisión o las instrucciones de sobre el uso del aparato de manera segura y si entienden los riesgos que implica. Los niños no deben limpiar ni realizar el mantenimiento, excepto si son mayores de 8 años y cuentan con supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
(Para evitar causar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas.)

- Limpie el enchufe de alimentación regularmente.
(Para evitar causar un incendio debido a un mal aislamiento del enchufe de alimentación por acumulación de humedad y suciedad.)
→ Desconecte el enchufe de alimentación y límpielo con un paño seco.
- Si ocurre alguna anomalía o mal funcionamiento, deje de usar el aparato de inmediato y desconecte el enchufe de alimentación.
(Para evitar causar humo, incendio o descargas eléctricas.)
Casos de anomalías • O mal funcionamiento:
 - El enchufe ó el cable de alimentación se calientan de manera anormal.
 - El cable de alimentación está dañado o hay interrupciones de energía al tocarlo.
 - El cuerpo principal está deformado o se calienta anormalmente.
 - El cuerpo principal emite humo o un olor a quemado.
 - El cuerpo principal está roto, suelto o emite ruidos anormales.
 - La placa de calentamiento está deformada o la olla está dañada.
 → Comuníquese con un centro de servicio autorizado de Panasonic para una inspección y reparación de inmediato.

! PRECAUCIÓN



- No use una olla que no sea la adecuada o que esté deformada.
(Para evitar causar quemaduras o lesiones debido al sobrecalentamiento o mal funcionamiento.)
- No use el aparato en los siguientes lugares:
 - Cerca de fuentes de calor o en entornos de alta humedad.
(Para evitar causar descargas eléctricas, fugas eléctricas o incendios.)
 - En superficies irregulares o sobre una alfombra que no sea resistente al calor.
(Para evitar causar lesiones, quemaduras o incendios.)
 - En lugares cercanos a paredes o muebles, etc.
(Para evitar golpes al abrir la tapa exterior, así como decoloración, deformación y rotura del mobiliario.)
- No mueva el cuerpo principal mientras esté en uso.
(Para evitar quemaduras causadas por la apertura de la tapa exterior al presionar el botón de gancho.)
- No toque las superficies calientes mientras el aparato esté en uso o después de cocinar.
 - El cuerpo principal tiene una alta temperatura, en particular, las partes metálicas como la placa de calentamiento, la olla y el calentador de fundición.
(Para evitar causar quemaduras.)
- No exponga el enchufe de alimentación al vapor.
(Para evitar causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)
→ Cuando use un gabinete con mesa deslizante, coloque el aparato donde el enchufe de alimentación no pueda ser expuesto al vapor.
- No deje que el aparato funcione en vacío.
(Para evitar causar quemaduras.)
- No conecte el aparato a un dispositivo de temporización externo ni lo opere utilizando un sistema de control remoto separado.
(Para evitar incendios.)



- Al desenchufar el aparato, asegúrese de sujetar el enchufe mismo y nunca tire del cable de alimentación.
(Para evitar causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)
- Al sacar la olla o cuando la olla no esté en uso, recuerde apagar la alimentación y desconectar el enchufe de alimentación.
(Para evitar causar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas, fugas o incendios debido al envejecimiento del aislamiento.)
- Espere a que el cuerpo principal se enfríe lo suficiente antes de limpiarlo.
(Para evitar causar quemaduras.)
- Cuando se use dentro de un armario u otros espacios cerrados, asegúrese de que el vapor pueda salir hacia afuera.
(Para evitar la decoloración o deformación del armario.)
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
 - entornos de tipo bed and breakfast.
- Para evitar que la tapa interior entre en contacto con ingredientes ácidos.

Si ocurre un corte de energía durante el uso

- Esto incluye desconectar el enchufe de alimentación, un disyuntor, etc.
- Regrese al modo de espera.

Antes de usar

Instrucciones de uso

Acerca del cuerpo principal

- Si el producto está sobre un gabinete con mesa deslizante, asegúrese de que la capacidad de carga de la mesa sea superior a 9 kg. (Para evitar que el producto se caiga.)
- No cubra la tapa exterior con un paño u otros objetos cuando el producto esté en uso. (Para evitar que el vapor se bloquee, lo que puede causar deformación, decoloración de la tapa exterior y mal funcionamiento del producto.)
- Limpie el arroz y otros objetos extraños que queden pegados en el cuerpo principal (sensor inferior, calentador de fundición y la parte inferior de la olla). Para evitar errores de visualización, arroz quemado, arroz mal cocido, etc.



Parte inferior



(Olla)

Placa Calefactora

Sensor inferior



- Asegúrese de retirar la bolsa protectora de la olla antes de usarla. (Para evitar una mala cocción o riesgo de incendio.)
- No vierta alimentos para cocinar directamente en el marco protector sin haber colocado la olla. (Para prevenir fallos debido a impurezas.)
- Si el agua del arroz se derrama por la salida de vapor, desconecte de inmediato el enchufe para interrumpir la corriente. No utilice el aparato nuevamente hasta que tanto el enchufe como el conector estén completamente secos, utilizando un paño.
- No utilice el producto al aire libre. (Un suministro eléctrico inestable puede provocar fallos en el dispositivo.)
- Evite utilizar el producto bajo la luz solar directa. (Para evitar decoloración o cambios en el color.)
- No coloque el producto sobre superficies que no resistan altas temperaturas, como alfombras, alfombras calefactoras eléctricas o manteles de plástico etileno. (Para evitar mala cocción o riesgos de incendio.)
- Asegúrese de usar este producto en zonas a menos de 2000 metros sobre el nivel del mar. (Para no comprometer el rendimiento en la cocción.)

Acerca de la olla interna

- No utilice la olla en ningún lugar que no sea la arrocera.
- Evite golpear la olla contra superficies duras.



- No la use en estufas de gas, cocinas de inducción ni en microondas.



- (Esto podría causar arañazos o abolladuras en la parte exterior.)



- Siga estas recomendaciones para evitar dañar el recubrimiento de la olla.

Antes de cocinar



- Evite que objetos como coladores de metal entren en contacto con el revestimiento de la olla.



Después de cocinar



- No agregue vinagre al arroz en la olla. (Cuando prepare sushi u otros platos)
- No utilice cucharas de metal. (Al cocinar congee u otros alimentos)
- No toque ni golpee la olla. (Al servir el arroz en un plato)

Durante la limpieza y el mantenimiento (P9)



- No utilice la olla como recipiente para lavar.
- No deje cucharas ni otros utensilios dentro de la olla.



- Después de cocinar con condimentos, no deje alimentos en la olla.
→ Limpie la olla lo antes posible después de cocinar y lávela.

- No utilice secadores de platos ni lavavajillas para su limpieza.
- No coloque la olla sobre otros utensilios para secarla después del lavado.



- No use materiales abrasivos como polvos, cepillos de metal, cepillos de nylon o estropajos para limpiar la olla.
→ Para limpiar la olla, lávela con una esponja suave.



Notas

Lo siguiente no afectará el rendimiento del producto ni su salud:

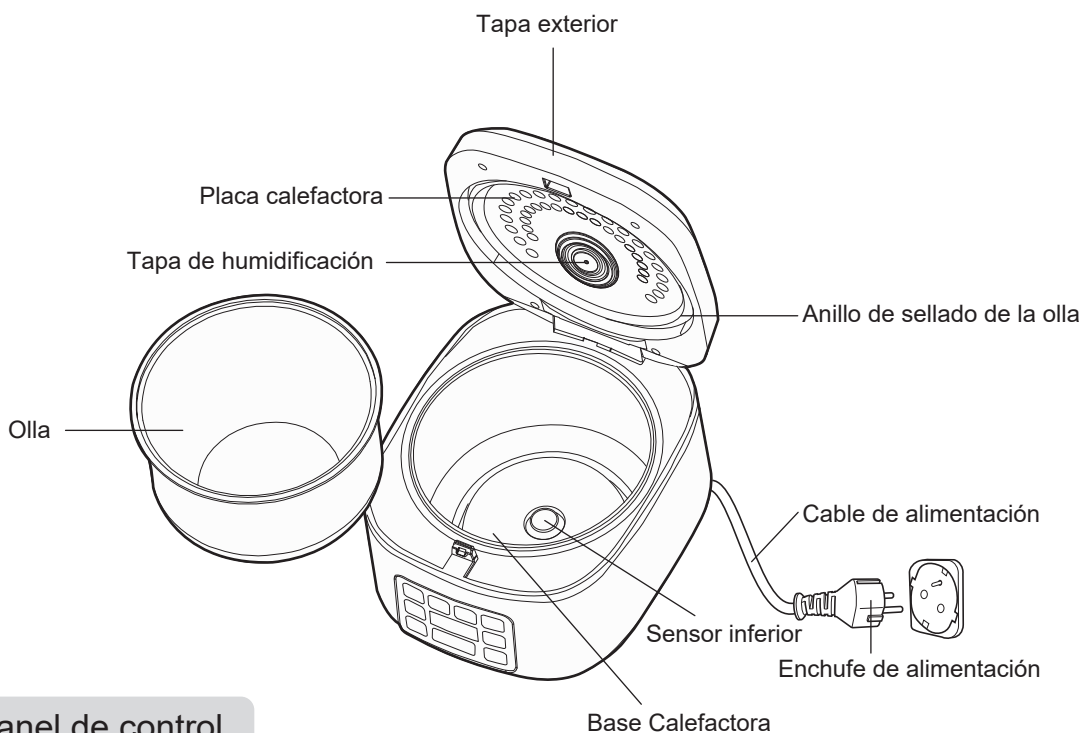
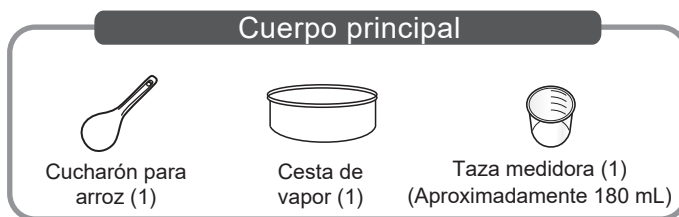
[Superficie externa] arañazos superficiales, pequeñas abolladuras o golpes.

[Superficie interna] descamación del revestimiento de la olla.

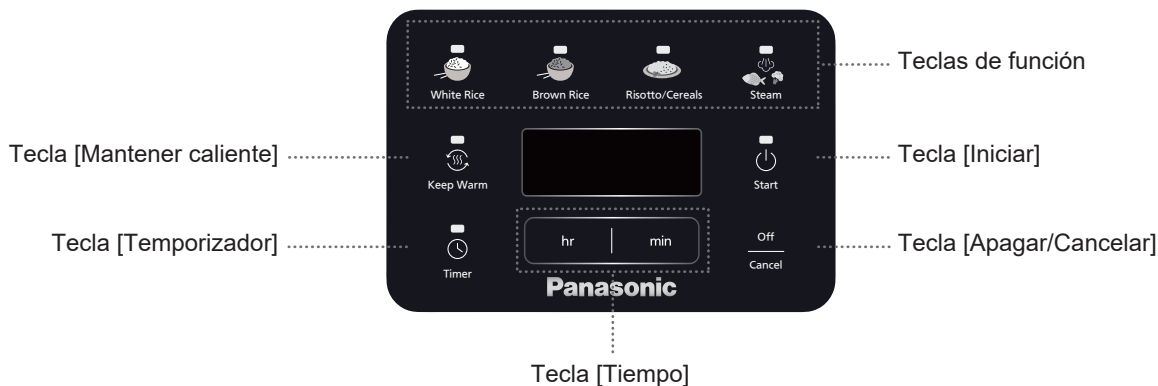
→ Si la olla presenta deformaciones o si tiene dudas sobre su estado, por favor, compre una olla nueva.

Antes de usar

Identificación de partes



Panel de control

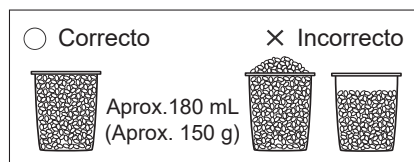


Antes de usar

Preparación

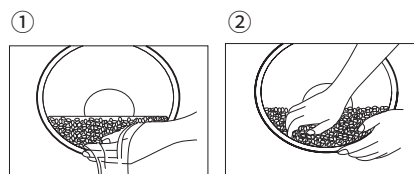
1 Mida el arroz utilizando la taza medidora que se incluye.

- Consulte la cantidad máxima de arroz que se puede cocinar de una sola vez en  "Especificaciones" en P14.



2 Lave el arroz hasta que el agua quede relativamente clara.

- ① Lave el arroz rápidamente con abundante agua, cambiando el agua conforme lo haga.
 - ② Revuelva el arroz suavemente y repita el lavado varias veces.
→ enjuague con agua hasta que esta quede relativamente clara.
- Para evitar rayar el recubrimiento antiadherente de la superficie de la olla, no lave el arroz dentro de la olla.
 - Lave el arroz a fondo; de lo contrario, puede aparecer una costra de arroz y el salvado residual puede afectar el sabor del arroz.

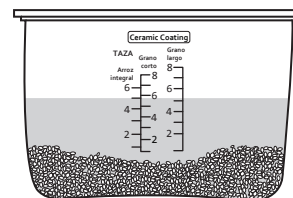


3 Coloque el arroz lavado en la olla.

Agregue agua hasta la línea correspondiente y seque el exterior de la olla.

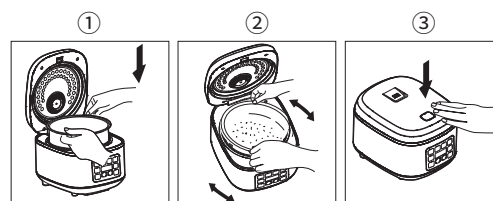
- Al añadir agua, asegúrese de que la olla esté sobre una superficie plana y nivele la superficie del arroz. Confirme que ha agregado la cantidad adecuada de agua según la escala correspondiente.
- Si se añade demasiada agua, puede desbordarse durante la cocción.

Ejemplo: al cocinar 5 tazas de arroz, añada agua hasta la línea "5" para "Grano largo".



4 Coloque la olla en el cuerpo del aparato y cierre la tapa exterior.

- Para asegurar un buen contacto entre el fondo de la olla y la base calefactora, gire la olla en la dirección indicada por la flecha de 2 a 3 veces.
- Asegúrese de que la tapa de humidificación esté correctamente colocada. ( P9)
- Al cerrar la tapa exterior, confirme que se escuche un "clik".

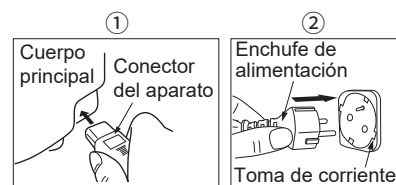


5 Conecte los enchufes.

- Enchufe primero el conector del aparato y luego el enchufe de alimentación, asegurándose de que ambos estén firmemente conectados.

Atención

- Al cocinar con la cesta de vapor, la capacidad máxima de cocción es de 4 tazas.



Funciones del menú

Arroz blanco/Arroz integral/Risotto/Cereales/Mantener caliente

Al cocinar con la función "Arroz blanco"

1 Encienda el aparato y luego presione la tecla  para seleccionar la función "Arroz blanco".

2 Presione la tecla  para comenzar la cocción.

- Los indicadores de "Arroz blanco" y "Iniciar" se encenderán.
- En la función "Arroz blanco", se mostrará el tiempo de cocción restante.
- Una vez que comience la cocción, el tiempo restante se ajustará automáticamente según la cantidad de arroz. Por ejemplo, puede bajar de "15 minutos" a "11 minutos" en lugar de disminuir en incrementos de 1 minuto.



3 Al concluir la cocción, suelte el arroz.

- Una vez que suene la alarma, la cocción habrá terminado. La función cambiará automáticamente al modo de mantener caliente. Para evitar que el arroz se pegue, suéltelo después de cocinar.
- Dependiendo de los ingredientes, puede presionar la tecla  para cancelar la función de mantener caliente.

■ Nota

- No mezcle arroz integral con arroz blanco, ya que esto puede afectar el resultado de la cocción.
- Con la función de "Arroz blanco", puede hacer que el arroz quede más suave y delicioso.

Al cocinar con la función "Risotto/Cereales"

1 Encienda el aparato y presione la tecla  para seleccionar la función "Risotto/Cereales".

2 Presione la tecla  para establecer el tiempo de cocción (el tiempo inicial es de 1 hora y 30 minutos).

- Los indicadores de "Risotto/Cereales", "Temporizador" y "Iniciar" parpadearán.
- El rango de tiempo de cocción es de 5 minutos a 4 horas.
- La tecla "hr" aumenta el tiempo en incrementos de 1 hora.
- La tecla "min" aumenta el tiempo en intervalos de 1 minuto.



3 Presione la tecla  para comenzar la cocción.

- Durante el proceso de cocción, los indicadores de "Risotto/Cereales" y "Iniciar" se encenderán.
- En la función "Risotto/Cereales", se mostrará el tiempo restante de cocción.

4 La cocción ha finalizado.

- Una vez que suene la alarma, la cocción habrá terminado. La función cambiará automáticamente al modo de mantener caliente, y se encenderá el indicador de "Mantener caliente".
- Según los ingredientes, puede presionar la tecla  para cancelar la función de mantener caliente.

Uso

Mantener caliente

- Si se mantiene caliente por más de 24 horas, la función "Mantener caliente" se detendrá automáticamente y la pantalla mostrará "----".
- El arroz cocido debe consumirse dentro de las 5 horas posteriores al mantenimiento en caliente para evitar que se decolore o se ponga rancio.
- Al usar la función de mantener caliente, puede formarse condensación en el borde de la olla.
- El sabor del arroz puede verse afectado si se deja la cuchara de arroz dentro de la olla mientras está en la función de mantener caliente.

■ Nota

- Para mantener caliente una pequeña cantidad de arroz cocido, apile el arroz en el centro de la olla tanto como sea posible para evitar que se seque o se endurezca.
- Durante el mantenimiento en caliente, es recomendable revolver el arroz cocido para conservar su delicioso sabor.

Funciones del menú Vapor/Temporizador

Al cocinar con la función "Vapor"

- 1 Encienda el aparato y presione la tecla  para seleccionar la función "Vapor".
- 2 Pulse la tecla  para establecer el tiempo de cocción.
 - El rango de tiempo de cocción: 5 min. - 1 h 20 min.
 - La tecla "h" aumenta el tiempo en intervalos de 1 hora.
 - La tecla "min" aumenta el tiempo en intervalos de 1 minuto.
- 3 Pulse la tecla  para empezar a cocinar.
 - Durante el proceso de cocción, se iluminan los indicadores de "Vapor" e "Inicio".
 - Bajo la función de "Vapor", se muestra el tiempo de cocción que queda.



- 4 Se ha terminado la cocción.
 - Cuando suena el aviso acústico, la cocción habrá terminado y la función cambiará automáticamente para mantener el estado caliente. El indicador "Mantener caliente" permanece encendido.
 - Dependiendo de los ingredientes, puede pulsar la tecla  para cancelar la función de "Mantener caliente".

■ Nota

- Al utilizar la función de vapor, el tiempo que se muestra en la pantalla es el tiempo restante.

Al cocinar con la función "Temporizador"

- 1 Encienda el aparato y seleccione la función deseada, como la función "Arroz blanco".
 - Configure primero el tiempo de cocción cuando predefina la función de "Risotto/Cereales" y "Vapor".
- 2 Presione la tecla . (El temporizador inicial es de 1 hora).
 - Los indicadores de "Arroz blanco" y "Inicio" parpadean, y el indicador de "Temporizador" se enciende.



- 3 Presione la tecla  para establecer el tiempo programado.
 - La tecla "hr" aumenta el tiempo en incrementos de 1 hora.
 - La tecla "min" aumenta el tiempo en incrementos de 10 minutos.
 - El rango del temporizador es de 1 a 24 horas.
 - Mantenga presionada la tecla "hr" o "min" para ajustar rápidamente el tiempo.
- 4 Presione la tecla , y el temporizador se configurará con éxito.
 - Durante el proceso de cocción, se encenderán los indicadores de "Arroz blanco" y "Temporizador".

■ Notas

- El tiempo indicado por el temporizador es la duración del tiempo de cocción. (Por ejemplo, si el temporizador está en 5 horas, significa que la cocción finaliza después de 5 horas).
- El tiempo de reserva no puede ser inferior al tiempo de cocción requerido.

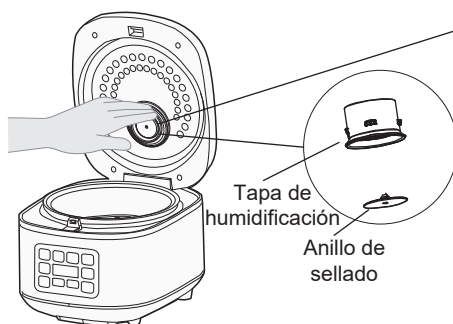
◆ Consejos de función

- Al encender el aparato, escuchará un "beep", todos los indicadores de la pantalla se iluminarán al mismo tiempo y luego entrará en modo de espera.
- Cuando comience la cocción, puede detenerla y regresar al modo de espera simplemente presionando la tecla [Apagar/Cancelar].
- Si selecciona un menú de cocción pero no presiona la tecla [Iniciar] para comenzar, el aparato volverá automáticamente al modo de espera después de un minuto.

Limpieza y mantenimiento

Atención

- Antes de limpiar, debe desconectar primero el enchufe de alimentación. No limpie el cuerpo principal hasta que se enfríe.
- Al limpiar el cuerpo principal, no debe sumergirlo en agua ni limpiarlo con disolventes, gasolina, alcohol, polvos de limpieza o cepillos duros, etc.
- No utilice un lavavajillas ni una secadora de platos.



Tapa de humidificación

La tapa de humidificación se puede quitar fácilmente. Lávela después de cada uso.

Desmontaje

- ① Retírela de la placa calefactora.
- ② Sepárela con un tirón suave.

Instalación

- ① Alinee la tapa en la posición correcta.
- ② Presione hacia la placa calefactora en la dirección opuesta a la de desmontaje. (Tenga en cuenta que debe instalarse correctamente y sin inclinarse).

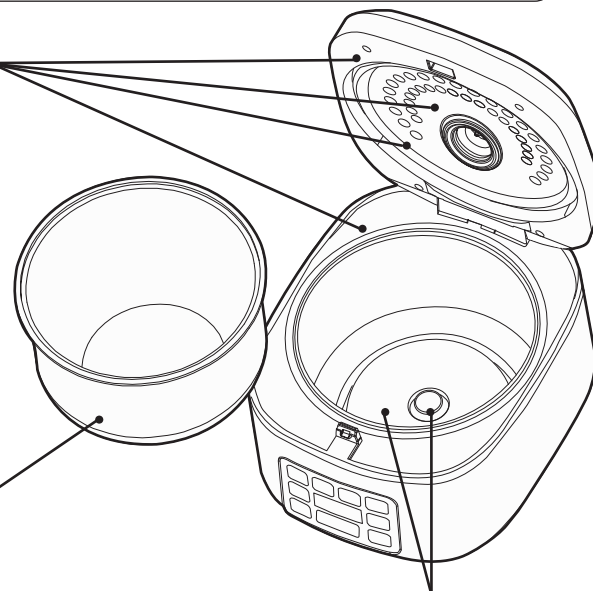
Precaución

- Después de usarla, retire la tapa de humidificación y colóquela en agua tibia durante unos minutos, luego enjuáguela con agua.
- Una vez limpia, no la seque con un lavavajillas, ya que esto podría causar deformaciones o grietas.

Cuerpo principal · Tapa exterior · Placa de calentamiento · Anillo de sellado

Límpielo con un paño húmedo.

- Si las manchas de aceite no se eliminan, pueden adherirse a la tapa exterior y volverse difíciles de quitar. Asegúrese de limpiar la tapa exterior después de cada uso.
- Debido a que las partes metálicas se calientan, pueden presentar cambios de color o rayas en sus superficies, lo cual no afectará su funcionamiento normal.
- No tire del anillo de sellado.



Olla

- Limpie con detergente diluido, una esponja suave y agua. Seque cualquier exceso de agua en el exterior de la sartén.
- No use la olla como recipiente para la limpieza.
- Pueden aparecer cambios de color o rayas en la superficie del revestimiento antiadherente, lo cual no afectará la salud ni las funciones corporales normales.
- Según la frecuencia de uso, pueden aparecer marcas de fricción en el exterior de la sartén, pero esto no afectará el rendimiento del aparato.

Calentador de fundición/Sensor inferior

Limpie con un paño húmedo.

- Si hay adhesión, limpie con papel de lija fino o con un paño seco.

Notas

- Si no limpia el sensor inferior y el calentador de fundición, es posible que el arroz se queme o se cocine de manera inadecuada.

Recetas

Atenciones:

- Debido a los diferentes ingredientes que se pueden añadir al arroz, es posible que se forme arroz quemado en el fondo.

Tabla de cocina

Programa	Tipo de arroz	Cantidad	Nivel de agua	Tiempo (aprox.)
Arroz blanco	Basmati	2 tazas	2 - Grano largo	24 min
	Jazmín	2 tazas	2 - Grano largo	24 min
	Sushi	2 tazas	2 - Grano corto	24 min
Arroz integral	Integral	2 tazas	2 - Arroz integral	45 min
	Rojo	2 tazas	2 - Arroz integral	45 min
	Salvaje	2 tazas	2 - Arroz integral	45 min

Programa	Ingredientes	Cantidad	Cant. de líquido	Tiempo (aprox.)
Risotto/ Cereales	Arroz de risotto	250 g	750 ml de caldo	30 + 10* min
	Mijo/bulgur	100 g	250 ml de caldo	10 + 10* min
	Cuscús	100 g	100 ml de agua	5 + 5* min
	Gachas de avena	100 g	300 ml de agua o leche	10 + 5* min
	Lentejas marrones	100 g	200 ml de caldo	25-30 min
	Frijoles secos / Garbanzos**	200 g	300 ml de agua	35-40 min

Programa	Ingredientes***	Cantidad	Agua	Tiempo (aprox.)
Vapor	Patatas	400 g	2 tazas	30-40 min
	Brócoli	200 g	1 taza	20-25 min
	Zanahorias	200 g	1 taza	15-20 min
	Calabacín	200 g	1 taza	15-20 min
	Judías verdes	200 g	2 tazas	25-30 min
	Maíz	200 g	2 tazas	25-30 min
	Espárragos	200 g	1 taza	15-20 min
	Calabaza	200 g	1 taza	15-20 min
	Salmón	200 g	1 taza	10-15 min
	Filete de pescado blanco	200 g	1 taza	10-15 min
	Gyoza congeladas	200 g	1 taza	10-15 min
	Pechugas de pollo	200 g	1 taza	15-20 min

Los resultados pueden variar según el tamaño y la cantidad de los ingredientes. Realice los ajustes necesarios según su gusto personal y la consistencia que quiera obtener.

*Mantener el modo caliente **Remojo previo durante la noche ***Trozos del tamaño de una mordida

Solución de problemas

Por favor, verifique antes de solicitar una reparación.

Escenario	Causa posible
No cocina durante el tiempo programado	• Verifique si se ha presionado la tecla [Iniciar].
El tiempo de cocción es excesivo	• Si la cocción se realiza de manera continua, el tiempo de cocción puede ser más largo (hasta 30 minutos). • Debido a las diferentes cantidades de arroz y agua, el tiempo restante mostrado puede detenerse para ajustes durante la cocción.
El tiempo de cocción es insuficiente	• Por la variación en las cantidades de arroz y agua, el tiempo restante mostrado puede ajustarse en medio de la cocción.
El vapor se escapa por lugares diferentes a la salida de vapor	• Puede haber un objeto extraño adherido al anillo de sellado de la sartén o a lo largo de la olla. • La olla puede estar deformada.
No se pueden realizar operaciones con las teclas	• Verifique si las luces sobre las teclas están encendidas. → No se pueden realizar operaciones con las teclas durante la cocción, al usar el temporizador o cuando está en la función "Mantener caliente". Presione la tecla [Apagar/Cancelar] antes de operar.
Se generan chispas en el enchufe	• Al enchufar o desconectar el enchufe, a veces pueden verse pequeñas chispas. Esto no indica un mal funcionamiento.
Se percibe un olor a plástico	• Puede haber un olor a plástico al principio de su uso. Esto se eliminará después de varios usos más. No es anormal.
El aparato hace ruidos	• El sonido de "clic, clic" durante la cocción es el sonido del ajuste de la potencia, lo cual no es un defecto. • El sonido "pa" durante la cocción es el sonido de las gotas de agua que se expanden térmicamente en la parte inferior (externa) de la sartén, lo que no indica un fallo.
La cocción finaliza antes de lo programado en modo temporizador	• Al usar la función de temporizador, debido a las diferentes cantidades de arroz y agua, el tiempo restante mostrado puede ajustarse en medio de la cocción o terminar antes de lo programado.

Atención

- Si se han agregado accidentalmente agua y arroz al cuerpo principal sin la olla, por favor, contacte a un centro de servicio autorizado de Panasonic para obtener asistencia.

Solución de problemas

Por favor, verifique antes de solicitar una reparación si no se trata de un fallo.

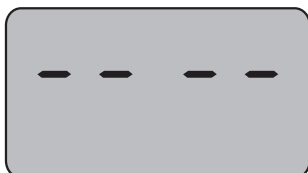
Escenario	Causa posible
El arroz está glutinoso (blando)	• La cantidad de arroz y el volumen de agua pueden ser incorrectos. • Puede haber granos de arroz roto mezclados. • El arroz puede haber estado en remojo durante demasiado tiempo (por ejemplo, el tiempo de preajuste es demasiado largo, etc.). → Al usar la función de temporizador para cocinar, es necesario añadir menos agua. • Se utilizó agua caliente para lavar el arroz. • El arroz no se aflojó inmediatamente después de cocinarlo. • Se añadió demasiada agua al arroz nuevo durante la cocción.
El arroz está duro	• La cantidad de arroz y el volumen de agua pueden ser incorrectos. • Se utilizó la función "Cocción rápida/Vapor" para cocinar.
El congee está demasiado blando	• El arroz estuvo en remojo durante un periodo prolongado al utilizar la función de temporizador. • Se ha utilizado la función de "Mantener caliente". • Hay un exceso de arroz roto.
El arroz está quemado	• El arroz no se lavó adecuadamente. • Un objeto extraño está adherido al fondo de la olla, al sensor inferior o al calentador de hierro fundido. • El temporizador de cocción no se ha configurado. • Se ha mezclado arroz roto. • Se han añadido especias durante la cocción. • El fondo de la olla presenta irregularidades. • El capuchón de humidificación está instalado incorrectamente.
Hay condensación Hay un olor El arroz está amarillento	• El arroz no se aflojó inmediatamente después de la cocción. • La función de "Mantener caliente" se ha utilizado por más de 5 horas. • Se ha añadido arroz enfriado a la olla y se ha utilizado la función "Mantener caliente". • ¿Se lavó el arroz adecuadamente? • La combinación de diferentes tipos de arroz o la calidad del agua puede provocar un color amarillento en el arroz cocido. • Si se agregaron condimentos durante la cocción, es posible que se perciba un olor. Asegúrese de limpiar bien la olla, la placa de calentamiento y el capuchón de humidificación después de su uso.
El arroz está seco	• La función de "Mantener caliente" se ha utilizado durante más de 5 horas. • El arroz ha sido recalentado varias veces. • El capuchón de humidificación no está colocado correctamente. • Hay un objeto extraño adherido al anillo de sellado de la olla o a lo largo de la misma. • La olla está deformada.
El arroz se adhiere a la olla	• Debido a la variedad de arroz, el arroz blando puede pegarse con facilidad a la olla.
Se forma una película delgada	• Una película parecida al papel es el resultado de la disolución de almidón seco y es inofensiva. Si el arroz no se lava bien antes de cocinar, puede formarse esta película.
El arroz cocido tiene una superficie irregular	• El arroz tiende a tener una superficie desigual en las siguientes circunstancias: • Cuando no se ha lavado adecuadamente. • Cuando se mezcla una cantidad excesiva de arroz roto. • Cuando el arroz se ha roto por la fuerza excesiva al lavarlo.

Indicación de códigos de error

Por favor, verifique antes de solicitar una reparación.

Pantalla de error

Por favor, verifique.

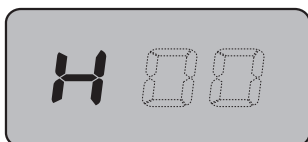


- ¿Se configuró la función "Mantener caliente" por más de 24 horas?
- Después de mantener caliente durante 24 horas continuas, la función "Mantener caliente" se detendrá automáticamente y la pantalla mostrará  mientras el aparato pasa al estado de espera.



- ¿Está el aparato cocinando sin ningún contenido?
→ Desenchufe el cable de alimentación y vuelva a intentar una vez que el cuerpo principal se haya enfriado por completo.

Si el aparato no vuelve a funcionar normalmente después de confirmar lo anterior, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado de Panasonic para su reparación.



- Desenchufe el cable de alimentación y vuelva a conectarlo.
Si sigue apareciendo "H※※", esto indica una falla.
→ Consulte con un centro de servicio autorizado de Panasonic y proporcione el código de error (los dos dígitos que siguen a "H").

Especificaciones

Modelo No.		SR-DA152KXE
Voltaje nominal		230 V ~
Frecuencia nominal		50 Hz
Potencia nominal de entrada		770 W
Volumen nominal de la olla (aprox.) L		4,0
Cantidad de cocción (Arroz) L (taza)	Arroz blanco	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto/Cereales	0,18-1,08 [1-6]
	Arroz integral	0,18-1,08 [1-6]
Volumen máximo de cocción (Ingredientes + Agua) L		2
Longitud del cable de alimentación (aprox.) m		1
Peso (aprox.) kg		2,8
Tamaño (aprox.) mm	Profundidad	266
	Anchura	337
	Altura	210

Eliminación de equipos antiguos

Sólo para la Unión Europea y los países con sistemas de reciclado



Este símbolo en los productos, embalajes y/o documentos adjuntos significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

■ Para el correcto tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos antiguos, llévelos a los puntos de recogida correspondientes de acuerdo con su legislación nacional. Si los elimina correctamente, contribuirá a ahorrar valiosos recursos y evitará posibles efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente. Para más información sobre recogida y reciclaje, póngase en contacto con su ayuntamiento. Pueden aplicarse sanciones por la eliminación incorrecta de estos residuos, de acuerdo con la legislación nacional.

Fabricante:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Alemania

Representante autorizado en la UE:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Fabricado en China



Gebruiksaanwijzing

Huishoudelijk gebruik

Automatische Rijstkoker/Stoomkoker

Model No. 1,5 L SR-DA152KXE



Bedankt voor de aankoop van dit Panasonic-product.

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor veilig en correct gebruik van dit product.
Lees de **"Veiligheidsmaatregelen"** (pagina 2 - 3) voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat informatie zoals de aankoopdatum en de naam van de dealer op de garantiekaart staan.
- Bewaar de garantiekaart samen met de gebruiksaanwijzing.

Bewaren voor toekomstig gebruik

Het garantiebewijs is apart bijgevoegd

Inhoud

Veiligheidsmaatregelen2-3

Gebruiksaanwijzingen.....4

Identificatie van onderdelen.....5

• Apparaat/bedieningspaneel5

Vorbereiding6

Menufuncties7-8

• Witte rijst/Bruine rijst/Risotto/Cornflakes/

Warmhouden7

• Stomen/Timer8

Reiniging en onderhoud.....9

Recepten.....10

Probleemoplossing.....11-12

Indicatie foutcodes.....13

SpecificatiesAchterzijde

Vóór gebruik

Gebruik

Probleemoplossing

Veiligheidsmaatregelen

Zorg ervoor dat u de volgende voorzorgsmaatregelen in acht neemt

Om persoonlijk letsel, letsel aan anderen en schade aan eigendommen te voorkomen, moeten de volgende instructies worden opgevolgd.

- De volgende symbolen geven de mate van schade of letsel aan die wordt veroorzaakt door onjuiste bediening.



WAARSCHUWING:

Geeft een potentieel gevaar aan dat kan leiden tot de dood of ernstig letsel.



LET OP:

Geeft een potentieel gevaar aan dat kan leiden tot letsel of schade aan eigendommen.

- Classificatie en beschrijving van symbolen zijn als volgt.



Dit symbool geeft een handeling aan die verboden is.



Dit symbool geeft een handeling aan die moet worden uitgevoerd.



WAARSCHUWING



- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als de stekker losjes in het stopcontact zit.
(Om een elektrische schok of brand door kortsluiting te voorkomen.)
→ Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of een speciale combinatie die verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens vertegenwoordiger.

- Beschadig het netsnoer of de stekker niet.
- De volgende handelingen zijn ten strengste verboden: Beschadigen, bewerken, in contact of in de buurt komen van oppervlakken met hoge temperaturen of verwarmingselementen, met geweld buigen, draaien, trekken, over scherpe hoeken hangen/trekken, er zware voorwerpen op plaatsen, bundels maken, vastklemmen, aan het netsnoer trekken om het te verplaatsen.
(Om elektrische schokken te voorkomen als gevolg van een beschadigd netsnoer en stekker of brand door kortsluiting te voorkomen.)

- De stekker niet aansluiten of lostrekken met natte handen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker of het product aanraakt.

(Om een elektrische schok of letsel te voorkomen.)

- Laat niemand aan de stekker van het apparaat likken.

(Om een elektrische schok of letsel te voorkomen.)

- Let extra op bij kinderen en baby's.

- Steek niets in de ventilatieopening of gaten, met name pennen of andere metalen voorwerpen.

(Om een elektrische schok of abnormale werking te voorkomen.)

- Dompel het apparaat niet onder in water en spat er geen water op.
(Om een elektrische schok of brand door kortsluiting te voorkomen.)

→ Neem contact op met een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum als er water in het apparaat is gekomen.

- Wijzig, demonteer of repareer dit apparaat niet.
(Om brand, elektrische schokken of letsel te voorkomen.)
→ Neem voor reparatie contact op met een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum.

- Plaats uw gezicht of handen niet in de buurt van de stoomopening tijdens gebruik of na het koken. Let extra op kinderen en baby's.
(Om brand en brandwonden te voorkomen)



- Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan die beschreven in de gebruiksaanwijzingen.
(Om brand, brandwonden, letsel of elektrische schokken te voorkomen.)

- Panasonic aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor onjuist gebruik of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing.

- Plaats geen voorwerpen zo dat het gat op de verwarmingsplaat verstopt kan raken.
(Om brandwonden of letsel te voorkomen als gevolg van stoom of gekookt voedsel dat eruit spuit.)
Kookmethoden waarbij ingrediënten en kruiden in een plastic zak worden gedaan om op te warmen, kunnen met dit apparaat niet worden uitgevoerd.



- Open het deksel niet en verplaats het apparaat niet tijdens het koken.

(Om brandwonden of letsel te voorkomen als gevolg van stoom of gekookt voedsel dat eruit spuit.)

- Mors geen water of andere vloeistoffen op de stekker van het apparaat.

(Om een elektrische schok of brand door kortsluiting te voorkomen.)

- Gebruik een stopcontact met wisselstroom met een spanning van AC 230 V/10 A.
(Het apparaat samen met andere apparatuur op hetzelfde stopcontact gebruiken, kan oververhitting en brand veroorzaken.)

- Gebruik alleen een stopcontact met een vermogen van ten minste 10 ampère.

- Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact en de stekker van het apparaat volledig op hun plaats zitten.
(Om rook, brand of elektrische schokken te voorkomen.)

- Voor dit apparaat moeten enkelfase bipolaire geaarde stopcontacten worden gebruikt om een betrouwbare aarding te garanderen. Als er geen aarding aanwezig is, kan er elektrostatische inductie van andere metalen onderdelen, zoals de behuizing, optreden.
(Om het risico op een elektrische schok door een storing of lekstroom te voorkomen.)

⚠ WAARSCHUWING



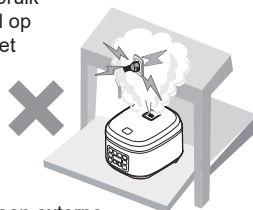
- Het apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en indien zij de gevaren ervan begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
(Om brandwonden, letsel of elektrische schokken te voorkomen.)

- Maak de stekker regelmatig schoon.
(Om brand te voorkomen door slechte isolatie van de stekker door ophoping van vocht en vreemde stoffen.)
→ Haal de stekker uit het stopcontact en veeg deze af met een droge doek.
- Als er een defect of storing optreedt, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en haal de stekker uit het stopcontact.
(Om rook, brand of elektrische schokken te voorkomen.)
Defecten • Storingen:
 - De stekker en het snoer worden abnormaal heet.
 - Het netsnoer is beschadigd of er zijn af en toe stroomstoringen bij aanraking.
 - Het apparaat is vervormd of abnormaal heet.
 - Het apparaat geeft rook of een brandlucht af.
 - Het apparaat is kapot, los of maakt abnormaal geluid.
 - De verwarmingsplaat is kromgetrokken of de pan is vervormd.
 → Neem onmiddellijk contact op met een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum voor inspectie en reparatie.

⚠ LET OP



- Gebruik geen niet-geschikte pan of vervormde pan.
(Om brandwonden of letsel door oververhitting of storingen te voorkomen.)
- Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen:
 - In de buurt van warmtebronnen of in omgevingen met een hoge luchtvochtigheid.
(Om elektrische schokken, lekstroom of brand te voorkomen.)
 - Op oneffen oppervlakken of een mat die niet hittebestendig is.
(Om letsel, brandwonden of brand te voorkomen.)
 - Op plaatsen dicht bij muren of meubels, enz.
(Om te voorkomen dat u ertegenaan stoot bij het openen van het buitenste deksel, of dat het meubilair verkleurt, vervormt of breekt.)
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
(Om brandwonden te voorkomen die worden veroorzaakt door het openen van het buitenste deksel door het aanraken van de haaksluiting.)
- Raak hete oppervlakken niet aan terwijl het apparaat in gebruik is of na het koken.
 - Het apparaat heeft een hoge temperatuur. Met name de metalen onderdelen zoals de verwarmingsplaat, de pan en het gietijzeren verwarmingselement.
(Om brandwonden te voorkomen.)
- Stel de stekker niet bloot aan stoom.
(Om een elektrische schok of brand door kortsluiting te voorkomen.)
→ Gebruik het apparaat bij gebruik van een kast met schuiftafel op een plek waar de stekker niet aan stoom kan worden blootgesteld.
- Stel het apparaat niet in werking als het leeg is.
(Om brandwonden te voorkomen.)
- Sluit het apparaat niet aan op een externe tijdschakelaar en bedien het apparaat niet met een aparte afstandsbediening.
(Om brand te voorkomen.)



- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, moet u de stekker zelf vasthouden en nooit aan het netsnoer trekken.
(Om een elektrische schok of brand door kortsluiting te voorkomen.)
- Vergeet niet om de stroom uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen wanneer u de pan eruit haalt of wanneer u de pan niet gebruikt.
(Om brandwonden, letsel of een elektrische schok, lekstroom of brand door veroudering van de isolatie te voorkomen.)
- Wacht tot het apparaat voldoende is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
(Om brandwonden te voorkomen.)
- Zorg ervoor dat de stoom naar buiten kan wanneer u het apparaat in een kast of andere afgesloten ruimte gebruikt.
(Om verkleuring of vervorming van de kast te voorkomen.)
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed-en-breakfast-achtige omgevingen.
- Om te voorkomen dat het binnendeksel in contact komt met zure ingrediënten.

Als er tijdens gebruik een stroomstoring optreedt

- Dit omvat het loskoppelen van de stekker, kortsluiting, enz.
- Ga terug naar de stand-bymodus.

Gebruiksaanwijzingen

Over het apparaat

- Als het product op een kast met schuiftafel staat, zorg er dan voor dat het draagvermogen van de tafel groter is dan 9 kg. (Om te voorkomen dat het product valt.)
- Bedek het buitenste deksel niet met een doek of andere voorwerpen wanneer het product in gebruik is. (Om te voorkomen dat de stoom wordt geblokkeerd, wat resulteert in vervorming, verkleuring van het buitenste deksel en storingen van het product.)
- Verwijder rijst en andere vreemde voorwerpen die vastzitten op het apparaat (bodemsensor, gietijzeren verwarmingselement en de bodem van de pan). Om foutmeldingen, aangebrande rijst, halfgekookte rijst, enz. te voorkomen.

Rand of bodem



(Pan)

Gietijzeren
verwarmingselement
Bodemsensor



- Zorg ervoor dat u de beschermzak van de pan voor gebruik verwijdt. (Om slecht koken of brand te voorkomen.)
- Giet voedsel dat gekookt moet worden niet rechtstreeks in het beschermende frame als er geen pan is geplaatst. (Om storingen door onzuiverheden te voorkomen.)
- Wanneer er rijstwater uit de stoomopening stroomt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om de stroomtoevoer los te koppelen. Hervat het gebruik pas nadat rijstwater op de stekker en de aansluiting van het apparaat met een droge doek zijn schoongemaakt.
- Gebruik het product niet buitenshuis. (Een onstabiele stroomtoevoer kan leiden tot een storing in het product.)
- Vermijd het gebruik van het product in direct zonlicht. (Om kleurverandering/verkleuring te voorkomen.)
- Gebruik dit product niet op artikelen die niet bestand zijn tegen hoge temperaturen, zoals tapijten, elektrische verwarmingsmatten en tafelkleden (gemaakt van ethyleenplastic). (Om slecht koken of brand te voorkomen.)
- Zorg ervoor dat u dit product gebruikt in gebieden onder de 2000 meter boven zeeniveau. (Om te voorkomen dat de kookprestaties worden beïnvloed.)

Over de binnenpan

- Gebruik de pan niet op andere plaatsen dan de rijstkoker.



- Gebruik de pan niet op een gasfornuis, inductiekookplaat of in een magnetron.



- Sla niet met de pan tegen harde voorwerpen.



- (Dit kan krassen of deuken op het buitenoppervlak veroorzaken.)



- Let op het volgende om schade aan de coating van de pan te voorkomen.

Vóór het koken



- Laat voorwerpen zoals metalen zeven niet in contact komen met de coating van de pan.



Na het koken



- Doe geen azijn in de rijst in de pan. (Tijdens het koken van sushi en ander voedsel)
- Gebruik geen metalen lepel. (Tijdens het koken van pap en ander voedsel)
- Raak de pan niet aan en sla er niet op. (Tijdens het vullen van een kom met rijst)

Tijdens het schoonmaken en onderhouden (P9)



- Gebruik de pan niet als afwasbak.
- Plaats geen lepels of andere gebruiksvoorwerpen in de pan.
- Laat na het koken met kruiden geen voedsel in de pan achter.
→ Verwijder het voedsel in de pan zo snel mogelijk en maak daarna de pan schoon.
- Gebruik geen wasdroger of vaatwasser/droger om schoon te maken.
- Zet de pan na het wassen niet op ander keukengerei om te drogen.
- Gebruik geen schurende materialen zoals poeders, metalen borstels, nylon borstels of schuursponsjes om de pan schoon te maken of te schrobben.
→ Was de pan af met een zachte spons om hem schoon te maken.



Opmerkingen

Het volgende heeft geen invloed op de prestaties van het product of de persoonlijke gezondheid.

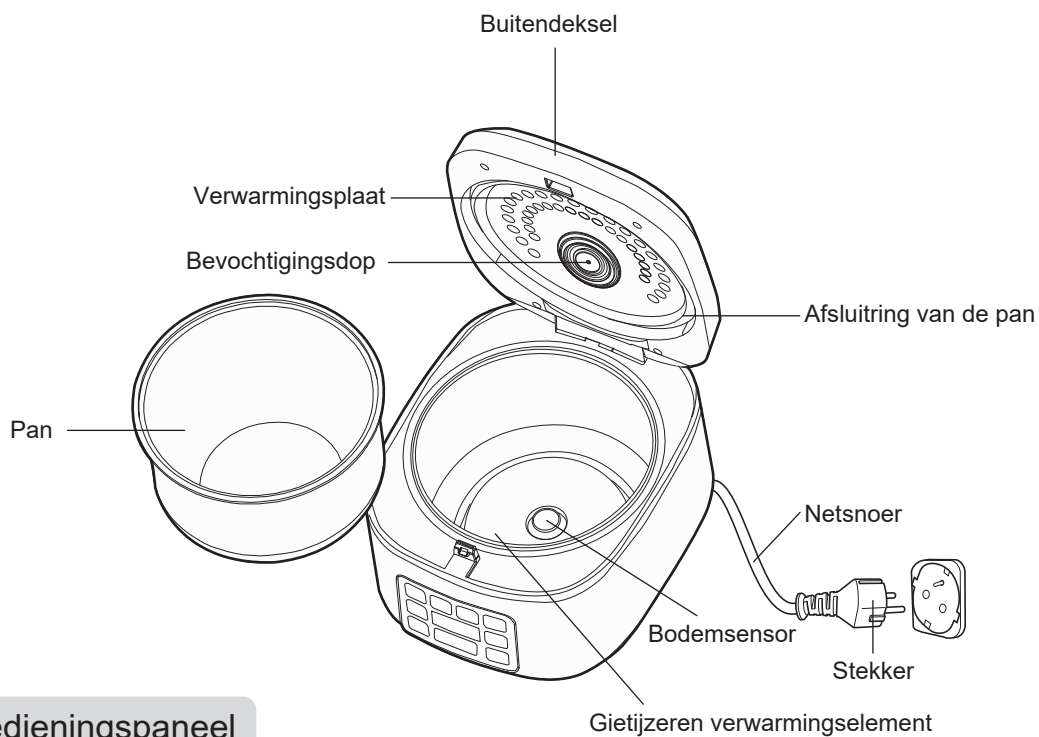
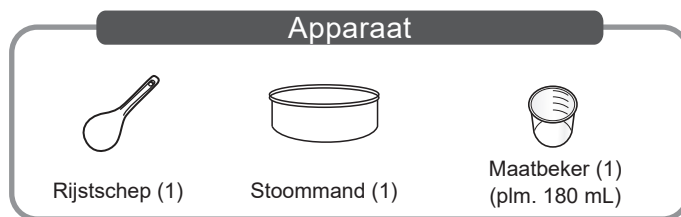
[Oppervlak buiten] oppervlakkige krassen, kleine deuken of butsen.

[Oppervlak binnen] afbladderen van de coating van de pan.

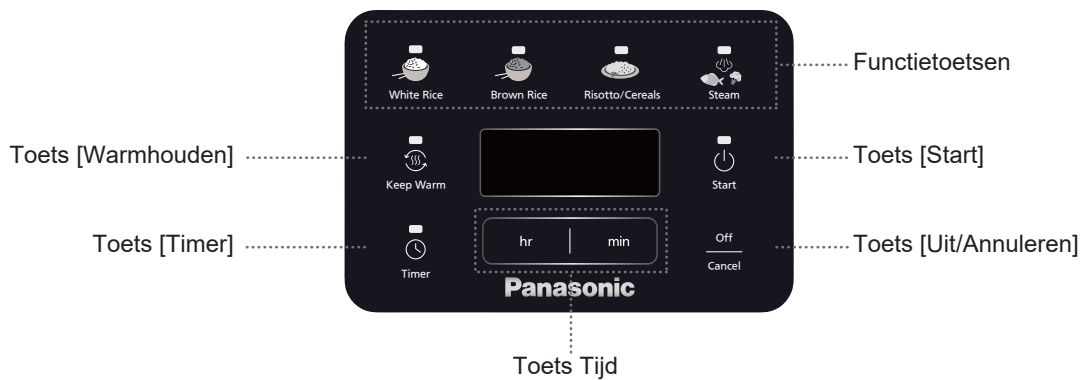
→ Als de pan vervormd is of als u zich zorgen maakt over de staat ervan, koop dan een nieuwe pan.

Vóór gebruik

Identificatie van onderdelen



Bedieningspaneel



Vóór gebruik

Vorbereiding

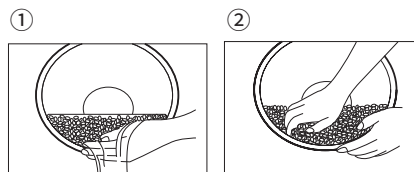
1 Meet de rijst af met de meegeleverde maatbeker

- Controleer de maximale hoeveelheid rijst die in één keer kan worden gekookt. ➡ "Specificaties" op P14.



2 Was de rijst tot het water relatief helder is

- Was de rijst snel met veel water en ververs het water tussendoor.
 - Roer de rijst voorzichtig door en herhaal het wassen meerdere keren → spoelen met water tot het water relatief helder is.
- Om krassen op de antiaanbaklaag op het oppervlak van de pan te voorkomen, mag u de rijst niet in de pan wassen.
 - Was de rijst grondig. Anders kan er een rijstkorst ontstaan en kunnen de resterende rijstzemelen de smaak van de rijst beïnvloeden.

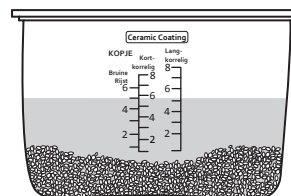


3 Doe de gewassen rijst in de pan

Voeg water toe tot de overeenkomstige waterlijn en maak de buitenkant van de pan droog.

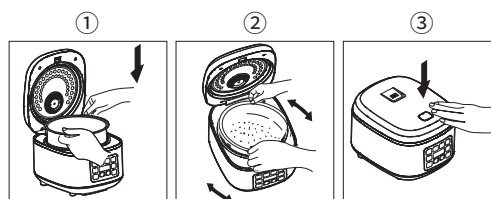
- Zet de pan op een plat oppervlak en maak het oppervlak van de rijst vlak wanneer u water toevoegt. Controleer of de juiste hoeveelheid water is toegevoegd op basis van de juiste schaal.
- Wanneer er te veel water wordt toegevoegd, kan het tijdens het koken overstromen.

Voorbeeld: wanneer u 5 kopjes rijst kookt, voeg dan water toe tot de waterlijn "5" voor "Langkorrelig".



4 Plaats de pan in het apparaat en sluit het buitenste deksel

- Om de bodem van de pan goed aan het gietijzeren verwarmingselement te kunnen bevestigen, draait u de pan 2 of 3 keer in de richting die door de pijl wordt aangegeven.
- Controleer of de bevochtigingsdop correct is geplaatst. (➡ P9)
- Controleer bij het sluiten van het buitenste deksel of er een "klik"-geluid te horen is.



5 Sluit de stekkers aan

- Sluit de stekker van het apparaat aan, sluit vervolgens de netstekker aan op het stopcontact en zorg ervoor dat beide goed zijn aangesloten.

Let op

- Bij het koken met de stoommand is de maximale kookcapaciteit 4 kopjes.



Menufuncties

Witte rijst/Bruine rijst/Risotto/Cornflakes/Warmhouden

Bij het koken met de functie "Witte rijst"

1 Schakel de stroom in en druk op de toets  om de functie "Witte rijst" te selecteren.

2 Druk op de toets  om te beginnen met koken.

- De indicatoren "Witte rijst" en "Start" lichten op.
- Onder de functie "Witte rijst" wordt de resterende kooktijd weergegeven.
- Nadat de kookfase is ingegaan, wordt de weergegeven resterende kooktijd automatisch aangepast op basis van het rijstvolume. Het kan bijvoorbeeld soms van "15 minuten" naar "11 minuten" gaan, in plaats van in eenheden van 1 minuut.



3 Wanneer het koken is afgelopen, maak de rijst dan los.

- Nadat de zoemer is afgegaan, is het koken voltooid. De functie verandert automatisch naar de status warmhouden. Om te voorkomen dat de rijst aan elkaar plakt, maakt u de rijst na het koken los.
- Afhankelijk van de ingrediënten kunt u op de toets  drukken om warmhouden te annuleren.

■ Let op

- Meng geen bruine rijst met witte rijst, omdat dit het kookresultaat kan beïnvloeden.
- Met de functie "Witte Rijst" kunt u rijst zachter en smakelijker maken.

Bij het koken met de functie "Risotto/Cornflakes"

1 Schakel de stroom in en druk op de toets  om de functie "Risotto/Cornflakes" te selecteren.

2 Druk op de toets  om de kooktijd in te stellen (de initiële kooktijd is 1 uur en 30 minuten).

- De indicatoren "Risotto/Cornflakes", "Timer" en "Start" knipperen.
- Het bereik van de kooktijd: 5 minuten - 4 uur.
- De toets "uur" verhoogt de tijd in eenheden van 1 uur.
- De knop "min" verhoogt de tijd in stappen van 1 minuut.



3 Druk op de toets  om te beginnen met koken.

- Tijdens het kookproces lichten de indicatoren "Risotto/Cornflakes" en "Start" op.
- Onder de functie "Risotto/Cornflakes" wordt de resterende kooktijd weergegeven.

4 Het koken is voltooid.

- Nadat de zoemer is afgegaan, is het koken voltooid. De functie verandert automatisch naar de status "warmhouden". De indicator "Warmhouden" licht op.
- Afhankelijk van de ingrediënten kunt u op de toets  drukken om het warmhouden te annuleren.

Gebruik

Warmhouden

- Als u de rijst langer dan 24 uur warm houdt, stopt de functie "Warmhouden" automatisch en verschijnt er "----" op het display.
- Gekookte rijst moet binnen 5 uur na het warmhouden worden geconsumeerd om verkleuring of muf worden te voorkomen.
- Wanneer de warmhoudfunctie is ingeschakeld, kunnen er wat druppels aan de rand van de pan zitten.
- Wanneer de rijst in de functie warmhouden staat, kan de smaak van de rijst worden beïnvloed als de rijstschep in de pan blijft staan.

■ Let op

- Om een kleine hoeveelheid gekookte rijst warm te houden, stapelt u de gekookte rijst zoveel mogelijk naar het midden van de pan om te voorkomen dat de rijst uitdroogt of hard wordt.
- Roer de gekookte rijst bij het warmhouden ook altijd om, om de heerlijke smaak onveranderd te laten.

Menufuncties Stomen/Timer

Bij het koken met de functie "Stomen"

1 Schakel het apparaat in en druk op de toets  om de functie "Stomen" te selecteren.

2 Druk op de knop  om de kooktijd in te stellen.

- Het bereik van de kooktijd: 5 min - 1 uur en 20 min.
- De knop "uur" verhoogt de tijd in stappen van 1 uur.
- De knop "min" verhoogt de tijd in stappen van 1 minuut.

3 Druk op de knop  om het koken te starten.

- Tijdens het kookproces lichten de indicatoren "Stomen" en "Start" op.
- Tijdens de functie "Stomen" wordt de resterende kooktijd weergegeven.



4 Het koken is voltooid.

- Nadat de zoemer heeft geklonken, is het koken voltooid en schakelt de functie automatisch over naar de status "warmhouden". De indicator "Warmhouden" blijft branden.
- Afhankelijk van de ingrediënten kunt u op de knop  drukken om de warmhoudfunctie te annuleren.

■ Let op

- Wanneer u de stoomfunctie gebruikt, is de tijd die op het display wordt weergegeven de resterende tijd nadat het water in de pan kookt.

Bij het koken met de functie "Timer"

1 Schakel de stroom in en selecteer vervolgens de gewenste functie, zoals de functie "Witte rijst".

- Stel eerst de kooktijd in wanneer u de functies "Risotto/Cornflakes" en "Stomen" vooraf instelt.

2 Druk op de toets .

(De begintimer is 1 uur).

- De indicatoren "Witte rijst" en "Start" knipperen en de indicator "Timer" licht op.



3 Druk op de toets  om de vooraf ingestelde tijd in te stellen.

- De toets "uur" verhoogt de tijd in eenheden van 1 uur.
- De toets "min" verhoogt de tijd in eenheden van 10 minuten.
- Het bereik van de timer: 1 – 24 uur.
- Houd de toets "uur" of "min" ingedrukt om de tijd snel aan te passen.

4 Druk op de toets  en de timer is succesvol ingesteld.

- Tijdens het kookproces lichten de indicatoren "Witte rijst" en "Timer" op.

■ Speciale opmerkingen

- De tijd die door de timer wordt aangegeven, is de lengte van de kooktijd.
(Als de timer bijvoorbeeld 5 uur is, betekent dit dat het koken na 5 uur is voltooid.)
- De reserveringstijd mag niet korter zijn dan de vereiste kooktijd.

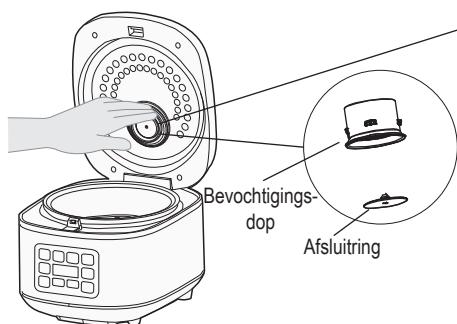
◆ Functietips

- Nadat het apparaat is ingeschakeld, hoort u één pieptoon, lichten alle indicatoren op het display tegelijk op en gaat het apparaat in de stand-bymodus.
- Wanneer het apparaat begint met koken, kunt u stoppen met koken en het apparaat terugzetten in de stand-bymodus door gewoon op de toets [Uit/Annuleren] te drukken.
- Wanneer u een kookmenu selecteert, maar niet op de toets [Start] drukt om te beginnen met koken, keert het apparaat na één minuut automatisch terug naar de stand-bymodus.

Schoonmaak en onderhoud

Let op

- Trek voor het schoonmaken eerst de stekker uit het stopcontact. Maak het apparaat pas schoon als het is afgekoeld.
- Dompel het apparaat bij het schoonmaken niet onder in water en maak het niet schoon met lakverdunder, benzine, alcohol, reinigingspoeder of harde borstels, enz.
- Gebruik geen vaatwasser of vaatdroger.



Bevochtigingsdop

De bevochtigingsdop kan direct worden verwijderd. Maak hem na elk gebruik schoon.

Demontage

- ① Verwijder het van de verwarmingsplaat
- ② Scheid het door lichtjes te trekken

Installatie

- ① Lijn het uit in de juiste positie
- ② Druk in de verwarmingsplaat in de tegenovergestelde richting van het verwijderen. (Let op dat het op zijn plaats moet worden geïnstalleerd en niet moet kantelen.)

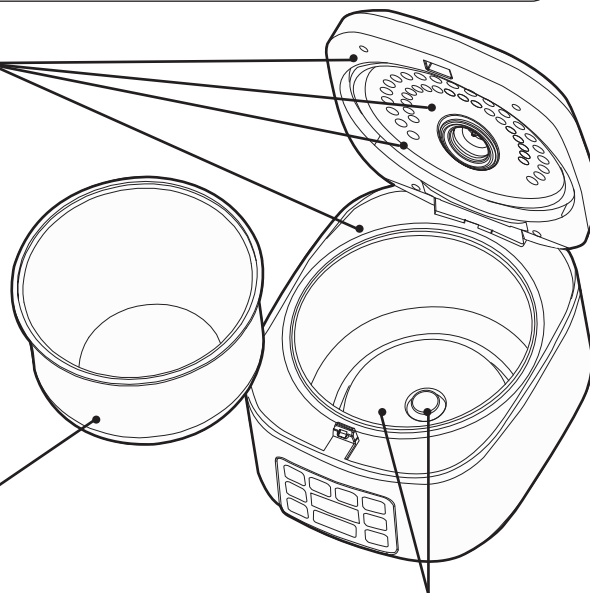
Let op

- Verwijder na gebruik de bevochtigingsdop, leg hem een paar minuten in warm water en spoel hem vervolgens af met water.
- Na het schoonmaken niet drogen in een vaatwasser enz., anders kunnen er vervormingen of scheuren ontstaan.

Apparaat · Buitendeksel · Verwarmingsplaat · Afsluitring van de pan

Afvegen met een vochtige doek.

- Als olievlekken niet worden verwijderd, kunnen olievlekken op het buitendeksel blijven plakken en moeilijk te verwijderen zijn. Maak het buitendeksel na elk gebruik schoon.
- Omdat de metalen onderdelen worden verhit, kunnen er kleurveranderingen of strepen op hun oppervlakken ontstaan, die hun normale functies niet beïnvloeden.
- Niet aan de afsluiting van de pan trekken.



Pan

- Schoonmaken met verdund schoonmaakmiddel, een zachte spons en water. Veeg eventueel water van de buitenkant van de pan.
- Gebruik de pan niet als houder om schoon te maken.
- Er kunnen kleurveranderingen of strepen op het antiaanbaklaagoppervlak verschijnen, die geen invloed hebben op de gezondheid van de mens of normale lichaamsfuncties.
- Afhankelijk van de gebruiksfrequentie kunnen er wrijfsporen op de buitenkant van de pan verschijnen, die geen invloed hebben op de prestaties van het apparaat.

Gietijzeren verwarmingselement/Bodemsensor

Afvegen met een vochtige doek.

- Wanneer er sprake is van hechting, dan afvegen met fijn schuurpapier (rond nr. 600) of een droge doek.

Opmerkingen

- Als u de bodemsensor en het gietijzeren verwarmingselement niet schoonmaakt, kan de rijst verbranden of slecht gekookt worden.

Recepten

Let op:

- Vanwege de verschillende ingrediënten die aan de rijst worden toegevoegd, kan er aangebrande rijst op de bodem zitten.

Kooktabel

Programma	Soort rijst	Hoeveelheid	Waterniveau	Tijd (circa)
Witte rijst	Basmati	2 kopjes	2 - Langkorrelig	24 min
	Jasmijn	2 kopjes	2 - Langkorrelig	24 min
	Sushi	2 kopjes	2 - Kortkorrelig	24 min
Bruine rijst	Bruin	2 kopjes	2 - Bruine rijst	45 min
	Rood	2 kopjes	2 - Bruine rijst	45 min
	Wild	2 kopjes	2 - Bruine rijst	45 min

Programma	Ingrediënt	Hoeveelheid	Vloeibare hoeveelheid	Tijd (circa)
Risotto/ Cereals	Risottorijst	250 g	750 ml bouillon	30 + 10* min
	Gierst/Bulgur	100 g	250 ml bouillon	10 + 10* min
	Couscous	100 g	100 ml water	5 + 5* min
	Pap	100 g	300 ml water of melk	10 + 5* min
	Bruine linzen	100 g	200 ml bouillon	25-30 min
	Gedroogde bonen/ Kikkererwten**	200 g	300 ml water	35-40 min

Programma	Ingrediënt***	Hoeveelheid	Water	Tijd (circa)
Stoom	Aardappelen	400 g	2 kopjes	30-40 min
	Broccoli	200 g	1 kopje	20-25 min
	Wortels	200 g	1 kopje	15-20 min
	Courgette	200 g	1 kopje	15-20 min
	Sperziebonen	200 g	2 kopjes	25-30 min
	Mais	200 g	2 kopjes	25-30 min
	Asperges	200 g	1 kopje	15-20 min
	Pompoen	200 g	1 kopje	15-20 min
	Zalm	200 g	1 kopje	10-15 min
	Witte visfilet	200 g	1 kopje	10-15 min
	Bevroren gyoza	200 g	1 kopje	10-15 min
	Kippenborst	200 g	1 kopje	15-20 min

Resultaten kunnen variëren afhankelijk van de grootte en hoeveelheid van de ingrediënten. Pas dit aan op basis van uw persoonlijke smaak en gewenste consistentie.

*Warmhoudmodus **Vooraf een nachtje laten weken ***Hapklare stukjes

Probleemoplossing

Controleer dit voordat u een reparatie aanvraagt.

Scenario	Mogelijke oorzaak
Kookt niet tijdens de ingestelde tijd	Controleer of de toets [Start] is ingedrukt.
De kooktijd is lang	- Als er continu wordt gekookt, is de kooktijd langer (tot wel 30 minuten). - Vanwege de verschillende hoeveelheden rijst en water kan de weergegeven resterende tijd halverwege het koken ter correctie worden aangepast.
De kooktijd is kort	Vanwege de verschillende hoeveelheden rijst en water kan de weergegeven resterende tijd halverwege het koken worden aangepast.
Er lekt stoomdamp uit andere plaatsen dan de stoomopening	- Er kan een vreemd voorwerp aan de afsluitring van de pan of langs de pan zijn bevestigd. - De pan kan vervormd zijn.
Toetsbediening kan niet worden uitgevoerd	- Controleer of de lampjes boven de toetsen branden. → Toetsbediening kan niet worden uitgevoerd tijdens het koken, tijdens het gebruik van de timer of bij het gebruik van de functie "Warmhouden". Druk op de toets [Uit/Annuleren] voordat u het apparaat bedient.
Er komen vonken uit de stekker	Bij het in- of uitpluggen van de stekker kunnen soms kleine vonken worden gezien. Dit is geen storing.
Er is een plastic geur	Er kan een plastic geur ontstaan aan het begin van het gebruik. Dit verdwijnt na meerdere keren gebruiken. Dit is niet abnormaal.
Het apparaat maakt geluid	- Het geluid van "klik, klik" tijdens het koken is het geluid van de vermogensaanpassing, wat geen storing is. - Het "pa" geluid tijdens het koken is het krakende geluid dat wordt gegenereerd door de thermische uitzetting van waterdruppels aan de onderkant (buitenkant) van de pan, wat geen storing is.
Het koken eindigt in de timermodus vroegtijdig	Bij gebruik van de timerfunctie kan de weergegeven resterende tijd, vanwege de verschillende hoeveelheden rijst en water, halverwege het koken worden aangepast of vroegtijdig worden beëindigd.

Attentie

- Als er per ongeluk water en rijst in het apparaat worden gedaan zonder pan, neem dan contact op met een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum voor hulp.

Probleemoplossing

Controleer voordat u een reparatie aanvraagt of het geen defect is.

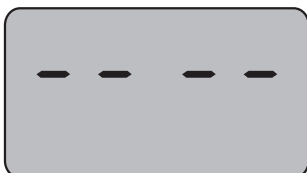
Scenario	Mogelijke oorzaak
Rijst is kleverig (zacht)	• De hoeveelheid rijst en het watervolume zijn mogelijk onjuist. • Er kan gebroken rijst in zitten. • De rijst is mogelijk lang in water ondergedompeld (bijv. de vooraf ingestelde tijd is te lang, enz.). → Wanneer u de timerfunctie gebruikt om te koken, moet u minder water toevoegen. • Er is heet water gebruikt om de rijst te wassen. • De rijst is niet direct na het koken losgemaakt. • Er is te veel water toegevoegd aan nieuwe rijst om te koken.
Rijst is hard	• De hoeveelheid rijst en het watervolume zijn mogelijk onjuist. • De functie "Snel koken/stomen" is gebruikt om te koken.
Congee is papperig	• De rijst is lang in water geweekt tijdens het gebruik van de kooktimerfunctie. • De functie "Warmhouden" is gebruikt. • Er is te veel gebroken rijst.
Rijst is aangebrand	• De rijst is niet goed gewassen. • Er is een vreemd voorwerp aan de bodem van de pan, op de onderste sensor of op de gietijzeren verwarming bevestigd. • De kooktimer is niet ingesteld. • Er is gebroken rijst in gemengd. • Er zijn kruiden toegevoegd om te koken. • De bodem van de pan is ongelijk. • De bevochtigingsdop is verkeerd gemonteerd.
Er is condensatie Er is een geurtje Rijst is geel	• Rijst is niet direct na het koken losgemaakt. • De functie "Warmhouden" is langer dan 5 uur gebruikt. • Er is afgekoelde rijst in de pan gedaan en de functie "Warmhouden" is gebruikt. • Is de rijst goed gewassen? • Verschillende soorten rijst of waterkwaliteit kunnen ervoor zorgen dat gekookte rijst een gelige kleur krijgt. • Als er kruiden worden gebruikt tijdens het koken, kunt u een geur opmerken. Maak de pan, verwarmingsplaat en bevochtigingsdop na gebruik zorgvuldig schoon.
Rijst is droog	• De functie "Warmhouden" is langer dan 5 uur gebruikt. • Rijst is meerdere keren opgewarmd. • De bevochtigingsdop is niet correct gemonteerd. • Er zit een vreemd voorwerp vast aan de afsluitring van de pan of langs de pan. • De pan is vervormd.
Rijst blijft aan de pan plakken	• Vanwege de verschillende soorten rijst kan zachte rijst gemakkelijk aan de pan blijven plakken.
Er ontstaat een dunne film	• Een papierachtige film is het resultaat van de oplossing van droog zetmeel en is ongevaarlijk. Als rijst niet voldoende wordt gewassen vóór het koken, kan zo'n film ontstaan.
Gekookte rijst heeft een oneffen oppervlak	• Onder de volgende omstandigheden heeft rijst de neiging een oneffen oppervlak te hebben: • Wanneer rijst niet voldoende is gewassen. • Wanneer er veel gebroken rijst door is gemengd. • Wanneer rijst gebroken is door teveel kracht die gebruikt wordt om het te wassen.

Indicatie Foutcodes

Controleer deze voordat u een reparatie aanvraagt.

Foutweergave

Controleren

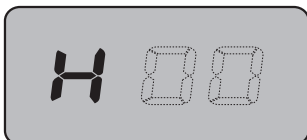


- Was de tijd voor "Warmhouden" ingesteld op meer dan 24 uur?
- Nadat het apparaat 24 uur achtereen warm is gehouden, stopt de functie "Warmhouden" automatisch en verschijnt  op het display terwijl het apparaat in de stand-bymodus gaat.



- Kookt het apparaat wel als er niets in zit?
→ Haal de stekker uit het stopcontact en probeer het opnieuw nadat het apparaat volledig is afgekoeld.

Als het apparaat na het bevestigen van het bovenstaande nog steeds niet normaal werkt, neem dan contact op met een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum voor reparatie.



- Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem er weer in.
Als "H※※" nog steeds wordt weergegeven, is er een storing.
→ Neem contact op met een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum en geef aan wat de foutcode is (twee cijfers na de "H").

Specificaties

Modelnr.		SR-DA152KXE
Nominale spanning		230 V ~
Nominale frequentie		50 Hz
Nominaal opgenomen vermogen		770 W
Nominaal volume van de pan (plm.) L		4,0
Kookhoeveelheid (rijst) L (kopje)	Witte rijst	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto/cornflakes	0,18-1,08 [1-6]
	Bruine rijst	0,18-1,08 [1-6]
Maximaal kookvolume (ingrediënten + water) L		2
Lengte netsnoer (plm.) m		1
Gewicht (plm.) kg		2,8
Afmetingen (plm.) mm	Diepte	266
	Breedte	337
	Hoogte	210

Afvoeren van oude apparatuur

Alleen voor de Europese Unie en landen met recyclingsystemen



Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet mogen worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval.

 Voor een juiste behandeling, terugwinning en recycling van oude producten dient u deze naar de daarvoor bestemde inzamelpunten te brengen, in overeenstemming met uw nationale wetgeving.

Door ze op de juiste manier weg te gooien, helpt u waardevolle hulpbronnen te besparen en mogelijke negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te voorkomen. Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Er kunnen boetes van toepassing zijn op het onjuist afvoeren van dit afval, in overeenstemming met de nationale wetgeving.

Fabrikant:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Duitsland

Geautoriseerde vertegenwoordiger in de EU:

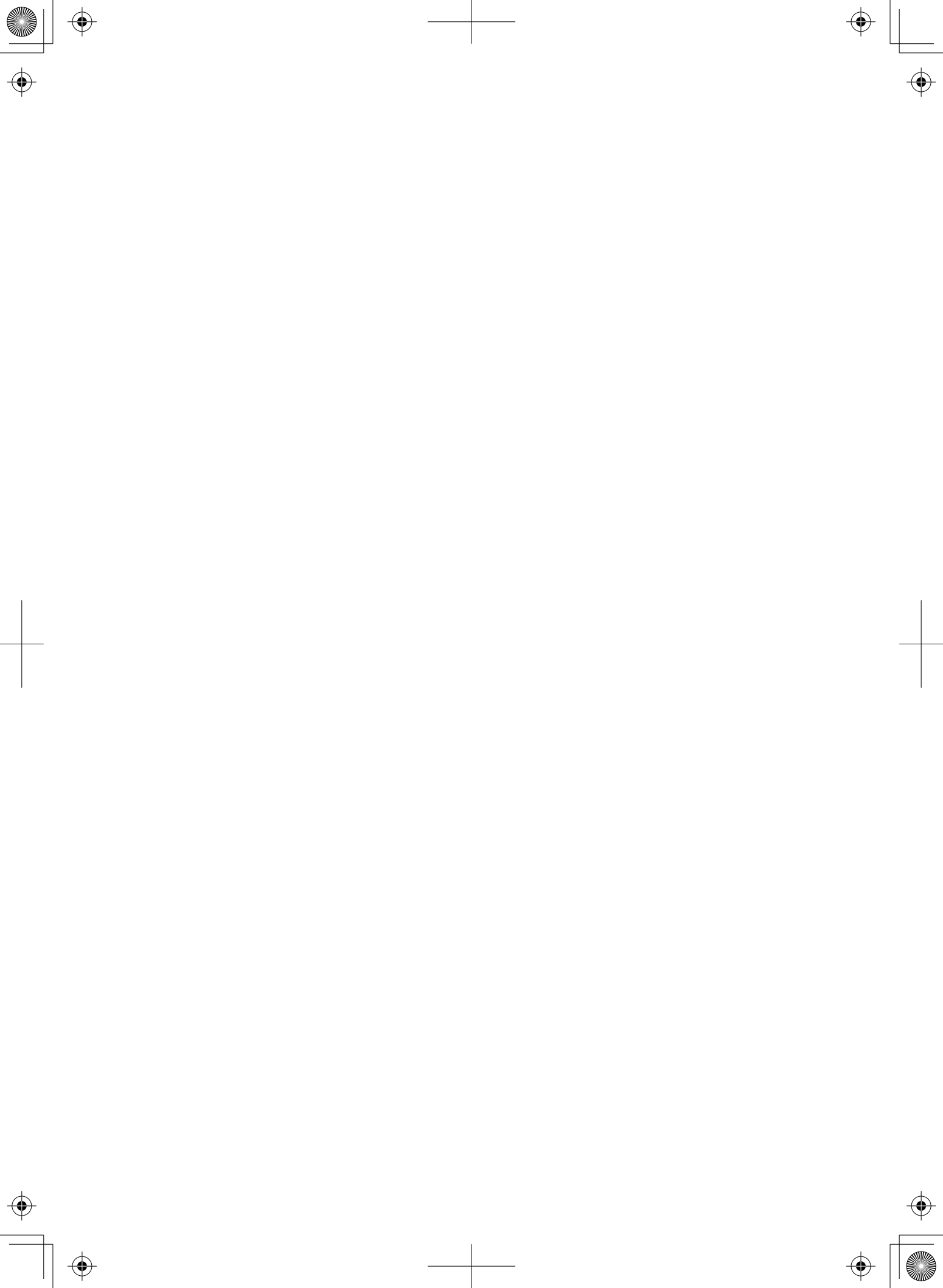
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland

EU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Gefabriceerd in China



Käyttöohjeet

Kotitalouskäyttö

Automaattinen riisinkitin ja höyrystin

Malli Nro. 1,5 L SR-DA152KXE



Kiitos, kun ostit tämän Panasonic tuotteen.

- Tämä tuote on suunniteltu vain kotikäyttöön.
- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti laitteen oikeaa ja turvallista käyttöä varten. Huolehdi, että luet **"Turvallisuusohjeet" (sivut 2 - 3)** ennen käyttöä.
- Varmista, että tiedot kuten ostopäivämäärä ja jälleenmyyjä lukevat takuukortissa.
- Säilytä takuukortti käyttöohjeiden kanssa.

Säilytä tulevaa käyttöä varten

Takuu on erillisenä liitteenä

Sisällys

Turvallisuusohjeet	2-3	Ennen käyttöä
Käyttöä koskevat ohjeet	4	
Osien tunnistaminen	5	
• Runko/Ohjauspaneeli	5	

Valmistus	6	Käyttö
Valikon toiminnot	7-8	
• Valkoinen riisi/tumma riisi/risotto/viljat/ pidä lämpimänä	7	
• Höyry/ajastin	8	
Puhdistus ja huolto	9	

Reseptit	10	Vianmääritys
Vianmääritys	11-12	
Vikakoodien näyttö	13	
Tekniset tiedot	Takakansi	

Turvallisuusohjeet

Muista noudattaa seuraavia varotoimia

Seuraavia ohjeita on noudatettava, jotta vältetään henkilö- ja omaisuusvahingoilta.

■ Seuraavat symbolit osoittavat vaurion ja haitan tason, joka aiheutuu laitteen vääränlaisesta käytöstä.



VAROITUS:

Osoittaa mahdollisen vaaran, joka saattaa johtaa vakavaan vammaan tai kuolemaan.



HUOMIO:

Osoittaa mahdollisen vaaran, joka saattaa johtaa vammaan tai omaisuusvahinkoihin.

■ Symbolien luokittelu ja kuvaus ovat seuraavat.



Tämä symboli ilmaisee toimintoa, joka on kielletty.



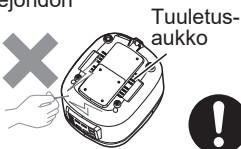
Tämä symboli osoittaa toimenpiteen, jota on noudatettava.



VAROITUS



- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut tai pistoke on löysästi kytketty pistorasiaan.
(Vältäaksesi sähköiskun tai oikosulun aiheuttaman tulipalon.)
→ Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava asiaankuuluvaan johtoon tai kokoonpanoon, joka on saatavana valmistajalta tai sen huoltoedustajalta.
- Älä vaurioita virtajohtoa tai -pistoketta.
- Seuraavat toimenpiteet ovat ankarasti kielletty: Vaurioittaminen, jatkokäsitteleminen, kosketuksiin saattaminen korkean lämpötilan pintojen tai lämmityselementtien kanssa tai niiden lähelle, väkisin taivuttaminen, kiertäminen, vetäminen, ripustaminen/vetäminen terävien kulmien yli, painavien esineiden asettaminen sen päälle, nipuksi sitominen, kerrostaminen, virtajohdosta vetäminen.
(Vaurioituneen virtajohdon ja virtapistokkeen aiheuttaman sähköiskun välttämiseksi tai oikosulun aiheuttaman tulipalon välttämiseksi.)
- Älä yhdistä tai irrota virtajohtoa märin käsin.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat, kun kosketat tuotetta tai virtajohtoa.
(Sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.)
- Älä anna kenenkään nuolla laitejohdon pistoketta.
(Sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.)
- Kiinnitä erityisesti huomiota lapsiin ja vauvoihin.
- Älä työnä mitään tuuletusaukkoon tai rakoihin, etenkin tappeja tai muita metalliesineitä.
(Sähköiskun ja epänormaalien toiminnan välttämiseksi.)
- Älä upota laitetta veteen tai räiski sen päälle vettä.
(Vältäaksesi sähköiskun tai oikosulun aiheuttaman tulipalon.)
→ Jos laitteen sisään pääsee vettä, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic huoltoon.
- Älä muuta, pura tai korjaa tätä laitetta. (Tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.)
→ Jos laite vaatii korjausta, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic huoltoon.



Tuuletus-
aukko



- Älä laita kasvojasi tai käsiäsi höyryaukon lähelle käytön aikana tai kypsennyksen jälkeen. Huomio erityisesti lapset ja vauvat.
(Vältäaksesi tulipalon tai palovamman)
- Älä käytä tätä laitetta mihinkään muuhun kuin käyttöohjeissa kuvattuun tarkoitukseen.
(Tulipalon, palovamman, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)
- Panasonic ei ota mitään vastuuta väärästä käytöstä tai käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Älä aseta astiaan esineitä, jotka voivat tukkia lämmityslevyn reian.
(Vältäaksesi palovammat tai vammat, jotka johtuvat höyrystä tai kypsennetyn ruoan ulos lentämisestä.)
Tällä laitteella ei voi valmistaa ruokia, joissa on mausteita tai ainesosia on laitettu muoviseen pussiin.
- Älä avaa kantta tai liikuta laitetta kypsennyksen aikana.
(Vältäaksesi palovammat tai vammat, jotka johtuvat höyrystä tai kypsennetyn ruoan ulos lentämisestä.)
- Älä kaada laitejohdon pistokkeen päälle vettä tai muita nesteitä.
(Vältäaksesi sähköiskun tai oikosulun aiheuttaman tulipalon.)
- Käytä vaihtovirtapistorasiaa, jonka jännite on 230 V/10 A.
(Laitteen käyttäminen yhdessä muiden laitteiden kanssa samassa pistorasiassa voi aiheuttaa ylikuumentumisen ja tulipalon.)
- Käytä vain jatkojohtoa, jonka teho on vähintään 10 ampeeria.
- Varmista, että johdon virtapistoke ja laitepistoke ovat kunnolla paikoillaan.
(Savun, tulipalon tai sähköiskun välttämiseksi.)
- Laitetta on käytettävä luotettavan maadoituksen varmistamiseksi yksivaiheisesta kaksinapaisesta maadoitetusta pistorasiasta. Jos maadoituslaitetta ei ole asennettu, muiden metalliosien, kuten kotelon, sähköstaattinen induktio voi tapahtua.
(Vältäaksesi sähköiskun vaaran viasta tai sähkövuodosta.)



Höyry-
aukko



Lämmitys-
levyn reikä

VAROITUS



- Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet. Henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä voivat käyttää laitetta, jos heitä opastetaan ja valvotaan sen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut, tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. (Palovammojen, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)

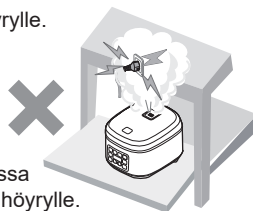
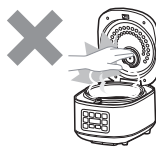
- Puhdista virtapistoke säännöllisesti. (Välttääksesi tulipalo, joka johtuu huonosta eristyksestä, joka aiheutuu kosteuden ja vieraiden esineiden kertymisestä virtapistokkeeseen.)
→ Irrota pistoke ja pyyhi se kuivalla liinalla.
- Jos havaitset poikkeavuuksia tai toimintahäiriöitä, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja irrota pistoke pistorasiasta. (Savun, tulipalon tai sähköiskun välttämiseksi.)
Poikkeavuudet • Toimintahäiriöt:
 - Virtajohto tai -pistoke on epänormaalin kuuma.
 - Virtajohto on vaurioitunut tai sitä koskettaessa tulee sähkökatkoja.
 - Runko on muuttanut muotoaan tai on epänormaalin kuuma.
 - Rungosta tulee savua tai palaneen hajua.
 - Runko on rikki, irti tai siitä tulee epänormaalia ääntä.
 - Lämmityslevy tai kattila on vääntynyt.
 → Ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic huoltoon välittömästi.



HUOMIO



- Älä käytä muuta kuin toimitukseen kuuluvaa kattilaa tai kattilaa, joka on epämuodostunut. (Välttääksesi palovammoja tai vammoja ylikuumenemisen tai toimintahäiriön vuoksi.)
- Älä käytä laitetta seuraavissa paikoissa:
 - Lähellä korkeita lämpötiloja tai kosteassa ympäristössä. (Sähköiskun, sähkövuodon tai tulipalon välttämiseksi.)
 - Epätasaisilla pinnoilla tai matoilla, jotka eivät ole lämmönkestäviä. (Välttääksesi loukkaantumisen, palovammoja tai tulipalon.)
 - Lähellä seinää tai huonekaluja ym. (Välttääksesi osumasta niihin, kun avaat ulkokannen. Tai aiheuttamasta värimuutoksia, muodonmuutoksia ja huonekalujen rikkoutumisia.)
- Älä liikuta laitetta, kun käytät sitä. (Välttääksesi palovammat, jotka aiheutuvat ulkokannen avautumisesta koukkupainikkeen koskettamisen seurauksena.)
- Älä kosketa kuumia pintoja laitteen ollessa käytössä tai kypsennyksen jälkeen.
 - Laitteen runko kuumenee. Etenkin kattila, lämmityslevy tai lämmitin. (Välttääksesi palovamman.)
- Älä altista virtapistoketta höyrylle. (Välttääksesi sähköiskun tai oikosulun aiheuttaman tulipalon.)
→ Kun käytät liukupöydällistä kaappia, käytä laitetta paikassa, jossa virtapistoke ei voi altistua höyrylle.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. (Palovammojen välttämiseksi.)
- Älä yhdistä laitetta ulkoiseen ajastimeen tai järjestelmään, jota käytetään kaukosäätimellä. (Tulipalon välttämiseksi.)



- Kun irrotat virtajohdon, irrota se aina pistokkeesta älä koskaan johdosta vetämällä. (Välttääksesi sähköiskun tai oikosulun aiheuttaman tulipalon.)
- Kun otat kattilan pois tai kun kattila ei ole paikallaan, muista aina sammuttaa virrat ja ottaa pistoke irti. (Välttääksesi eristyksen ikääntymisestä aiheutuvat palovammat, muut vammat tai sähköiskun, vuodon tai tulipalon.)
- Odota, että runko on viileä ennen kuin puhdistat sen. (Palovammojen välttämiseksi.)
- Kun käytät sitä kaapissa tai muissa suljetuissa tiloissa, varmista, että höyry pääsee ulos. (Välttääksesi kaapin värimuutoksia tai muodonmuutoksia.)
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:
 - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
 - maatalot;
 - asiakkaat hoteleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
 - bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.
- Varo, ettei sisäkansi joudu kosketuksiin happamien ainesosien kanssa.

Jos käytön aikana tulee sähkökatko

- Tähän sisältyy virtapistokkeen irrottaminen, sulakkeen laukeaminen jne.
- Palaa valmiustilaan.

Ennen käyttöä

Käyttöä koskevat ohjeet

Päärunko

- Jos tuotetta käytetään liukupöydän päällä, varmista että sen kantavuus on yli 9 kg. (Välttääksesi tuotteen putoamisen.)



- Älä peitä ulkokantta liinalla tai muulla esineellä, kun käytät tuotetta. (Välttääksesi muodonmuutokset, ulkokannen värin muuttumisen ja tuotteen toimintahäiriön, jos höyryn poistuminen estyy.)



- Puhdista riisi ja muut vieraat esineet, jotka ovat juuttuneet päärunkoon (pohja-anturi, lämmityselementti). Virheilmoitusten, palaneen riisin, puolikypsän riisin jne. välttämiseksi.

Reuna tai pohja



(Kattila)

Lämmityselementti

Pohja-anturi



- Varmista, että poistat kattilan suojapussin ennen käyttöä. (Välttääksesi huonon kypsennystuloksen tai tulipalon.)
- Älä kaada rungon sisään kypsennettäviä aineksia ennen kuin kattila on paikallaan. (Epäpuhtauksien aiheuttamien vikojen välttämiseksi.)
- Kun riisivettä vuotaa yli höyryaukosta, irrota virtapistoke välittömästi virransyötön katkaisemiseksi. Älä jatka käyttöä ennen kuin riisivesi on puhdistettu kuivalla liinalla virtapistokkeesta ja laitepistokkeesta.
- Älä käytä tuotetta ulkotiloissa. (Epävakaa virransyöttö voi johtaa tuotteen toimintahäiriöön.)
- Vältä tuotteen käyttämistä suorassa auringonvalossa. (Värimuutosten välttämiseksi.)
- Älä käytä tätä tuotetta esineiden päällä, jotka eivät kestä korkeita lämpötiloja, kuten matot, sähkölämmitysmatot ja pöytäliinat (valmistettu eteenimuovista). (Huonon kypsennyksen tai tulipalon välttämiseksi.)
- Varmista, että käytät tuotetta paikassa, joka on alle 2000 m merenpinnan yläpuolella. (Jotta kypsennysteho ei vaarannu.)

Sisällä oleva kattila

- Älä käytä kattilaa missään muualla kuin tässä riiseittimessä.



- Älä käytä sitä kaasuliedellä, induktioliedelle tai mikroaaltouunissa.



- Vältä kattilan osumista koviin esineisiin.



(Tästä voi tulla naarmuja tai lommoja ulkopintaan.)



- Kiinnitä seuraaviin asioihin huomiota, jotta kattilan pinnoite ei vaurioidu.

Ennen kypsennystä



- Älä anna metallisten siivilöiden osua kattilan pinnoitteeseen.



Kypsennyksen jälkeen



- Älä laita etikkaa kattilassa olevan riisin sekaan. (Kun valmistat sushia tai muuta ruokaa)
- Älä käytä metallista lusikkaa. (Kun valmistat congeeta tai muuta ruokaa)
- Älä koske tai lyö pannua. (Kun täytät kulhoon riisiä)

Puhdistuksen ja huollon aikana (sivu 9)



- Älä käytä kattilaa pesuastiana.
- Älä aseta lusikoita tai muita astioita kattilaan.
- Älä jätä ruokaa kattilaan kypsennyksen jälkeen.
→ Poista kattilassa oleva ruoka mahdollisimman pian ja puhdista kattila tämän jälkeen.
- Älä käytä puhdistukseen kuivaajaa tai astianpesukonetta.
- Älä laita kattilaa pesun jälkeen muiden astioiden päälle kuivumaan.
- Älä käytä hankaavia materiaaleja, kuten jauheita, metalliharjoja, nailonharjoja tai hankaustyynyjä pannun puhdistamiseen tai hankaamiseen.
→ Puhdista ja pese kattila käyttämällä pehmeää sientä.



Huomautuksia

Seuraavat asiat eivät vaikuta tuotteen suorituskykyyn tai henkilökohtaiseen terveyteen.

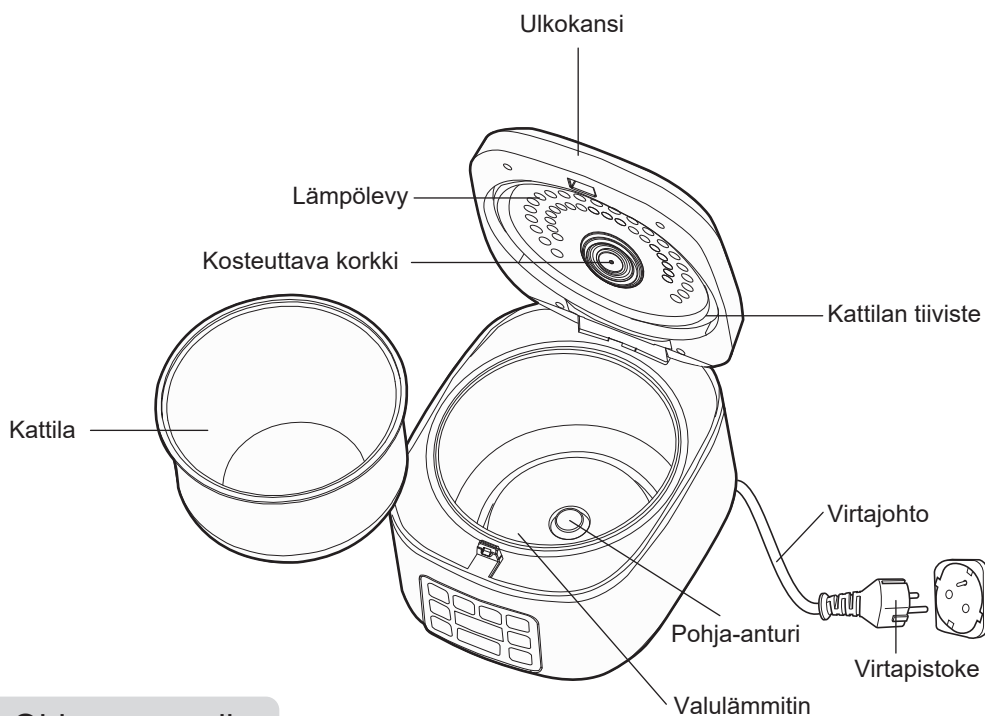
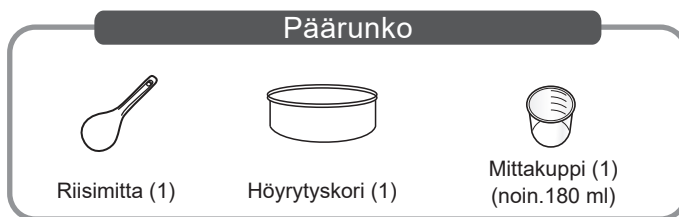
[Ulkopinta] pinnallisia naarmuja, pieniä kolhuja tai iskuja.

[Sisäpinta] kattilan päällysteen hilseily.

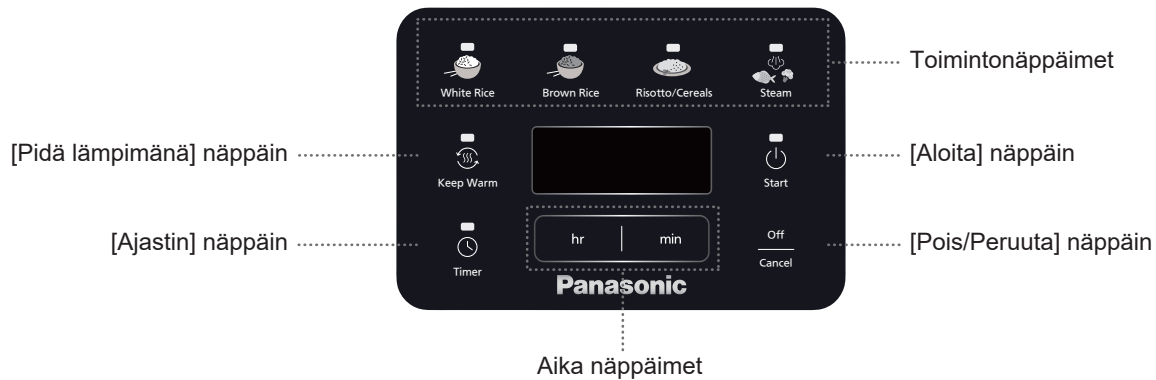
→ Jos kattila on vääntynyt tai jos olet huolissasi sen kunnosta, osta uusi kattila.

Ennen käyttöä

Osien tunnistaminen



Ohjauspaneeli

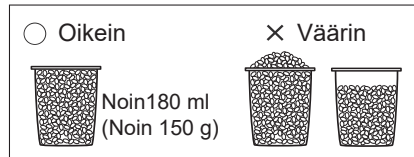


Ennen käyttöä

Valmistaminen

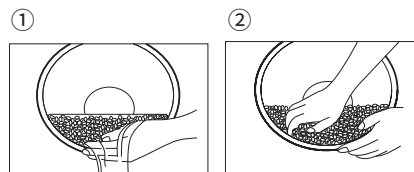
1 Mittaa riisi mukana tulevalla mittakupilla

- Tarkista kerralla kypsennettävän riisin enimmäismäärä
👉 "Tekniset tiedot" sivu 14.



2 Pese riisellä siihen saakka, kunnes vesi muuttuu kirkkaaksi

- ① Pese riisi nopeasti runsaalla vedellä ja vaihda vesi välillä.
 - ② Sekoita riisiä varovasti ja toista pesu useita kertoja.
→ huuhtelee vedellä, kunnes vesi on suhteellisen kirkasta.
- Vältäaksesi naarmuttamista kattilan pinnoitetta, älä pese riisellä kattilassa.
 - Pese riisi huolellisesti. Muutoin riisin kuori- tai riisilesejäämät saattavat vaikuttaa riisin makuun.

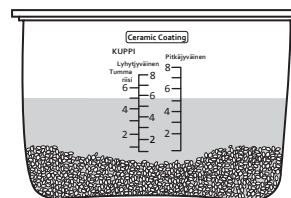


3 Laita pesty riisi kattilaan

Lisää vettä vastaavaan vesiviivaan asti ja kuivaa kattilan ulkopuoli.

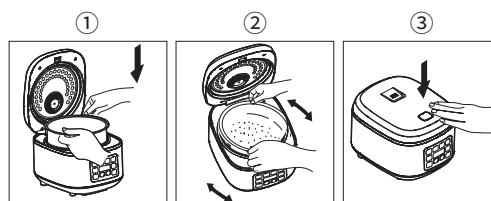
- Kun lisäät vettä, aseta kattila tasaiselle alustalle ja tasoita riisin pinta. Varmista asteikon perusteella, että vettä on lisätty oikea määrä.
- Jos vettä lisätään liikaan, se voi kiehua yli kypsennyksen aikana.

Esimerkki:
kun keität 5 kupillista riisiä, lisää vettä "5" vesiviivaan saakka "Pitkäjyväinen" valmistettaessa.



4 Laita kattilan rungon sisään ja sulje kansi

- Jotta kattilan pohja kiinnittyy tiiviisti valulämmittimeen, käännä pannua nuolen osoittamaan suuntaan 2 tai 3 kertaa.
- Tarkista, että kosteuttava korkki on asetettu oikein. (👉 Sivu 9)
- Kun suljet ulkokannen, siitä tulee kuulua "klik" ääni.

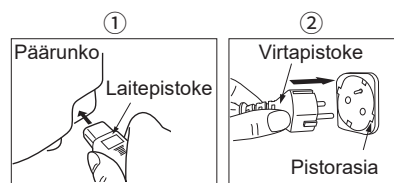


5 Laita johto kiinni

- Kiinnitä ensin johto laitteeseen ja sitten virtapistoke. Varmista, että ne ovat kunnolla kiinnitetty.

Huomio

- Kun kypsennät höyrytyskorissa, suurin kypsennyskapasiteetti on 4 kuppia.



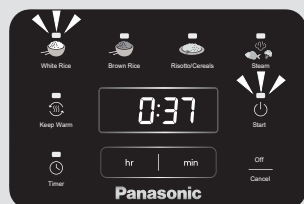
Valikon toiminnot Valkoinen riisi/tumma riisi/risotto/viljat/pidä lämpimänä

Kun kypsennät "White Rice" toiminnolla

1 Laita virrat päälle ja valitse  näppäimellä "White Rice" toiminto.

2 Paina  näppäintä kypsennyksen aloittamiseksi.

- "White Rice" ja "Start" valot syttyvät päälle.
- "White Rice" toiminnon alapuolella näet jäljellä olevan kypsennysajan.
- Kypsennysvaiheeseen siirtymisen jälkeen jäljellä oleva kypsennysaika muuttuu automaattisesti riisin tilavuuden mukaan. Aika voi esimerkiksi pudota joskus "15 minuutista" "11 minuuttiin" sen sijaan, että se pienentyisi 1 minuutin välein.



3 Kun kypsennys on loppu, nostele riisiä.

- Kun sumერი soi, kypsennys on päättynyt. Toiminto muuttuu automaattisesti lämpimänä pitoon. Jotta riisi ei tartuisi yhteen, nostele riisiä kypsennyksen jälkeen.
- Aineksista riippuen voit painaa  näppäintä peruuttaaksesi lämpimänä pidon.

■ Ota huomioon

- Älä sekoita valkoista ja tummaa riisiä keskenään, koska se vaikuttaa kypsennystulokseen.
- "White Rice" -toiminnon avulla saat tehtyä riisistä pehmeämpään ja maistuvampaa

Kun kypsennät "Risotto/Cereals" toiminnolla

1 Laita virrat päälle ja valitse  näppäimellä "Risotto/Cereals" toiminto.

2 Valitse  näppäimillä kypsennysaika (oletus kypsennysaika on 1 tunti ja 30 minuuttia).

- "Risotto/Cereals", "Timer" ja "Start" valot vilkkuvat.
- Kypsennysaika: 5 minuuttia - 4 tuntia.
- "hr" näppäin lisää 1 tunnin kerrallaan.
- "min" näppäin lisää aikaa 1 minuutin kerrallaan.



3 Paina  näppäintä kypsennyksen aloittamiseksi.

- "Risotto/Cereal" ja "Start" valot syttyvät päälle.
- "Risotto/Cereal" toiminnon alapuolella näet jäljellä olevan kypsennysajan.

4 Kun kypsennys on loppu.

- Kun sumერი soi, kypsennys on päättynyt. Toiminto muuttuu automaattisesti lämpimänä pitoon. "Keep Warm" valo syttyy palamaan.
- Aineksista riippuen voit painaa  näppäintä peruuttaaksesi lämpimänä pidon.

Pidä lämpimänä

- Jos pidät lämpimänä yli 24 tuntia, "Keep Warm" -toiminto pysähtyy automaattisesti ja näytössä näkyy "----".
- Kypsennetty riisi tulee syödä viimeistään 5 tunnin sisällä lämpimänä pitämisestä, jotta vältetään värjäytymiseltä tai vanhentumisesta.
- Lämpimänäpito toiminnon aikana astian reunassa voi olla pisaroita.
- Jos jätät riisikupin kattilaan pidä lämpimänä toiminnon aikana, saattaa se vaikuttaa riisin makuun.

■ Ota huomioon

- Jotta pieni määrä keitettyä riisiä pysyy lämpimänä, kasaa keitettyä riisiä kattilan keskelle niin paljon kuin mahdollista. Muuten riisi kuivu tai kovettuu.
- Kun pidät keitettyä riisiä lämpimänä, sekoita sitä väliillä, jotta maku säilyy ennallaan.

Valikon toiminnot

Höyrytys/ajastin

Kun kypsennät "Steam" toiminnolla

1 Laita virrat päälle ja valitse  näppäimellä "Steam" toiminto.

2 Aseta kypsennysaika painamalla  näppäintä.

- Kypsennysaika: 5 min - 1 t 20 min.
- "hr" näppäin lisää aikaa 1 tunnin yksiköissä.
- "min" näppäin lisää aikaa 1 minuutin kerrallaan.

3 Paina  näppäintä aloittaaksesi ruoanlaitto.

- Kypsennyksen aikana "Steam" ja "Start" syttyvät palamaan.
- "Steam" toiminnon alapuolella näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.



4 Kypsennyksen loputtua.

- Kun sumერი soi, kypsennys on päättynyt ja toiminto vaihtuu automaattisesti lämpimänä pittoon. "Keep Warm" ilmaisin jää palamaan.
- Aineksista riippuen, voit keskeyttää  näppäintä painamalla keep warm -toiminnon.

■ Ota huomioon

- Höyrytoimintoa käytettäessä näytöllä näkyvä aika on jäljellä oleva aika kattilassa olevan veden kiehumisen jälkeen.

Kun kypsennät "Timer" toiminnolla

1 Laita virrat ja valitse haluamasi toiminto, kuten "White Rice".

- Kun käytät "Risotto/Cereals" ja "Steam" toimintoja, aseta aika ennen niiden käyttöä.

2 Paina  näppäintä (Ajastimen esiasetus on 1 tunti).

- "White Rice" ja "Start" valot vilkkuvat ja "Timer" syttyy päälle.



3 Valitse  näppäimillä kypsennysaika.

- "hr" näppäin lisää 1 tunnin kerrallaan.
- "min" näppäin lisää aikaa 10 minuuttia kerrallaan.
- Ajastimen toiminta-alue: 1 - 24 tuntia.
- Paina ja pidä painettuna "hr" tai "min" näppäintä säätääksesi aikaa nopeasti.

4 Paina  näppäintä ja ajastin on asetettu onnistuneesti.

- Kypsennyksen aikana "White Rice" ja "Timer" syttyvät palamaan.

■ Erityisiä huomautuksia

- Ajastimen osoittama aika on kypsennysajan pituus. (Esimerkiksi, jos ajastin on 5 tuntia, se tarkoittaa, että kypsennys päättyy 5 tunnin kuluttua.)
- Varattu aika ei voi olla vaadittua kypsennysaikaa lyhyempi.

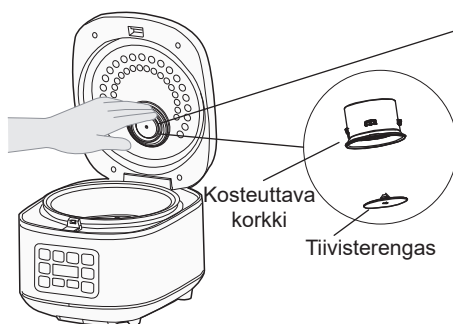
◆ Toimintavinkkejä

- Kun laite on kytketty päälle, kuulet yhden piippauksen, kaikki näytön merkivalot syttyvät kerralla ja laite siirtyy valmiustilaan.
- Kun kypsennys alkaa, voit lopettaa kypsennyksen ja palauttaa sen valmiustilaan painamalla [Off/Cancel] näppäintä.
- Kun valitset kypsennysvalikon, mutta et paina [Start] näppäintä kypsennyksen aloittamiseksi, laite palaa automaattisesti valmiustilaan minuutin kuluttua.

Puhdistus ja huolto

Huomio

- Irrota virtapistoke ennen puhdistamista. Älä puhdista päärunkoa ennen kuin se on jäähtynyt.
- Kun puhdistat päärunkoa, älä upota sitä veteen tai puhdista sitä ohentimella, bensiinillä, alkoholilla, puhdistusjauheella tai kovilla harjoilla tms.
- Älä käytä astianpesukonetta tai kuivaajaa.



Kosteuttava korkki

Kosteuttava korkki voidaan ottaa suoraan pois. Puhdista se jokaisen käytön jälkeen.

Purku

- 1 Irrota lämmityslevystä
- 2 Eroti kevyesti vetämällä

Asennus

- 1 Kohdista oikeaan asentoon
- 2 Paina lämmityslevyyn päinvastaiseen suuntaan kuin irroitettaessa. (Huomaa, että se tulee asentaa paikalleen ilman kallistusta.)

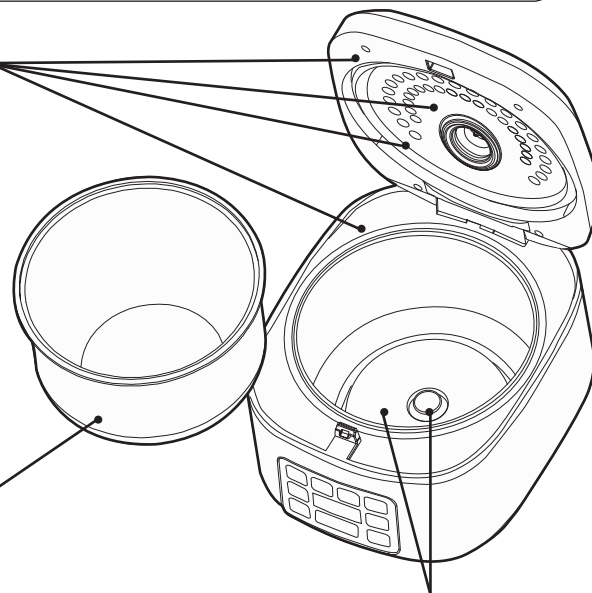
Varoitus

- Poista kosteuttava korkki käytön jälkeen ja laita se lämpimään veteen muutamaksi minuutiksi ja huuhtelee sitten vedellä.
- Älä kuivaa sitä puhdistuksen jälkeen astianpesukoneessa tms. muutoin seurauksena voi olla muodonmuutoksia tai halkeamia.

Päärunko · Ulkokansi · Lämmityslevy · Kattilan tiivisterengas

Pyyhi kostealla liinalla.

- Jos öljytahroja ei poisteta, voi ulkokannen öljytahrat jäädä kiinni ja niitä voi olla vaikea poistaa. Puhdista ulkokansi jokaisen käytön jälkeen.
- Kun metalliosat kuumenevat, niiden pinnoilla voi olla värimuutoksia tai raitoja, jotka eivät vaikuta niiden normaaliin toimintaan.
- Älä vedä kattilan tiivisterenkaasta.



Kattila

- Puhdista laimennetulla pesuaineella, pehmeällä sienellä ja vedellä. Pyyhi vesi pois kattilan ulkopuolelta.
- Älä käytä kattilaa puhdistusastiana.
- Tarttumattoman pinnoitteen pinnalle saattaa ilmestyä värimuutoksia tai raitoja, jotka eivät vaikuta ihmisten terveyteen tai normaaliin kehon toimintaan.
- Käyttöiheydestä riippuen kattilan ulkopuolelle saattaa ilmestyä hankausjälkiä, jotka eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Valulämmitin/pohja-anturi

Pyyhi kostealla pyyhkeellä.

- Jos likaa on tarttunut, pyyhi hienolla hiekkapaperilla (noin nro 600) tai kuivalla liinalla.

Huomautuksia

- Jos et puhdista pohja-anturia ja lämmintä, riisi saattaa palaa tai kiehua pahoin.

Reseptit

Huomioitavaa:

- Riisiin lisättyjen ainesosien vuoksi pohjassa saattaa olla palanutta riisiä.

Kypsennystaulukko

Ohjelma	Riisin tyyppi	Määrä	Veden taso	Aika (noin)
Valkoinen riisi	Basmati	2 kuppia	2 - Pitkäjyväinen	24 min
	Jasmiini	2 kuppia	2 - Pitkäjyväinen	24 min
	Sushi	2 kuppia	2 - Lyhytjyväinen	24 min
Tumma riisi	Ruskea	2 kuppia	2 - Tumma riisi	45 min
	Punainen	2 kuppia	2 - Tumma riisi	45 min
	Villi	2 kuppia	2 - Tumma riisi	45 min
Ohjelma	Ainesosa	Määrä	Neste määrä	Aika (noin)
Risotto/ Viljat	Risotto Riisi	250 g	750 ml liemi	30 + 10* min
	Hirssi/Bulgur	100 g	250 ml liemi	10 + 10* min
	Couscous	100 g	100 ml vesi	5 + 5* min
	Puuro	100 g	300 ml vesi tai maito	10 + 5* min
	Ruskeat linssit	100 g	200 ml liemi	25-30 min
	Kuivatut pavut/ kikherneet**	200 g	300 ml vesi	35-40 min
Ohjelma	Ainesosa***	Määrä	Vesi	Aika (noin)
Höyry	Perunat	400 g	2 kuppia	30-40 min
	Parsakaali	200 g	1 kuppi	20-25 min
	Porkkanat	200 g	1 kuppi	15-20 min
	Kesäkurpitsa	200 g	1 kuppi	15-20 min
	Vihreät pavut	200 g	2 kuppia	25-30 min
	Maissi	200 g	2 kuppia	25-30 min
	Parsa	200 g	1 kuppi	15-20 min
	Kurpitsa	200 g	1 kuppi	15-20 min
	Lohi	200 g	1 kuppi	10-15 min
	Valkoinen kalafile	200 g	1 kuppi	10-15 min
	Jäinen Gyoza	200 g	1 kuppi	10-15 min
	Kanan rinta	200 g	1 kuppi	15-20 min

Tulokset voivat poiketa ainesosien koon ja määrän mukaan. Säädä oman makusi ja haluamasi koostumuksen mukaan.

*Pidä lämpimänä tila **Liota yön yli ***Suupalan kokoiset palat

Vianmääritys

Tarkista ennen kuin viet laitteen korjattavaksi.

Tapahtuma	Mahdollinen syy
Ei kypsennä asetettuna aikana	• Tarkista onko [Start] näppäintä painettu.
Kypsennysaika on pitkä	• Jos kypsennetään jatkuvasti, kypsennysaika on pidempi (jopa 30 minuuttia). • Erilaisten riisien ja veden määrien vuoksi jäljellä oleva aika voi muuttua kesken kypsennyksen.
Kypsennysaika on lyhyt	• Erilaisten riisien ja veden määrien vuoksi jäljellä oleva aika voi muuttua kesken kypsennyksen.
Höyryä tulee muualtakin kuin höyrynpistoaukosta	• Vierasesine on voinut juuttua kattilan tiivisterenkaaseen. • Kattila voi olla vääntynyt.
Näppäintoimintoa ei voi suorittaa	• Tarkista, palavatko näppäinten yläpuolella olevat valot. → Näppäintoimintoa ei voi suorittaa kypsennyksen aikana, ajastinta käytettäessä tai "Keep Warm" toimintoa käytettäessä. Paina [Off/Cancel] näppäintä ennen käyttöä.
Virtapistokkeesta syntyy kipinöitä	• Kun kytket tai irrotat virtapistokkeen, saattaa joskus näkyä pieniä kipinöitä. Tämä ei ole toimintahäiriö.
Muovin haju	• Käytön alussa saattaa olla muovin hajua. Tämä poistuu useiden käyttökertojen jälkeen. Tämä ei ole epänormaalia.
Laite pitää ääntä	• "Klik-klik" -ääni ruoanlaitossa on tehonsäädön ääni, ja se ei ole vika. • "Pa"-ääni ruoanlaitossa on kattilan pohjalla (ulkopuolella) olevien vesipisaroiden lämpölaajenemisen aiheuttamaa halkeilevaa ääntä, joka ei ole vika.
Kypsennys päättyy aikaisin ajastintilassa	• Ajastintoimintoa käytettäessä erilaisten riisin ja veden määrien vuoksi jäljellä oleva aika voi muuttua kesken kypsennyksen tai se voi loppua aikaisin.

Huomautus

- Jos vettä ja riisiä joutuu vahingossa runkoon ilman kattilaa, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonicin huoltoon.

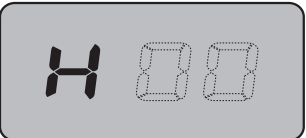
Vianmääritys

Tarkista ennen kuin viet laitteen korjattavaksi.

Tapahtuma	Mahdollinen syy
Riisi on tahmeaa (pehmeää)	• Riisin määrä ja vesimäärä voivat olla väärin. • Sekaan on saattanut joutua rikottua riisiä. • Riisi on saattanut olla liian pitkään upotettuna veteen (esim. esiasetettu aika on liian pitkä jne.). → Kun käytät ajastintoimintoa ruoanlaittoon, sinun tulee laittaa vähemmän vettä. • Riisin pesuun on käytetty kuumaa vettä. • Riisiä ei nosteltu heti kypsennyksen jälkeen. • Uuteen riisiin lisättiin liikaa vettä keittämistä varten.
Riisi on kovaa	• Riisin määrä ja vesimäärä voivat olla väärä. • Ruoanlaittoon on käytetty "Quick Cook/Steam" toimintoa.
Congee on pehmeää	• Riisi oli liotettu vedessä pitkään kypsennyksen ajastintoimintoa käytettäessä. • "Keep Warm" -toimintoa on käytetty. • Riisiä on liikaa.
Riisi on palanut	• Riisiä ei pesty riittävästi. • Kattilan pohjaan, pohja-anturiin tai valulämmittimeen on kiinnittynyt vierasesine. • Kypsennysajastinta ei ole asetettu. • Murtunut riisi on sekoitettu. • Kypsennettäessä on lisätty mausteita. • Kattilan pohja on epätasainen. • Kosteuttava korkki on asennettu väärin.
Kondensaatiota Hajuja Riisi on keltaista	• Riisiä ei ole nosteltu heti kypsennyksen jälkeen. • "Keep Warm" toimintoa on käytetty yli 5 tuntia. • Jäähdyntä riisiä on lisätty kattilaan ja "Keep Warm" toimintoa on käytetty. • Onko riisiä pesty riittävästi? • Erityyppiset riisit tai vesi voivat saada keitetyn riisin väriltään kellertäväksi. • Jos mausteita käytetään kypsennyksen aikana, siitä voi tulla hajua. Puhdista kattila, lämpölevy ja kosteuttava korkki huolellisesti käytön jälkeen.
Riisi on kuivaa	• "Keep Warm" toimintoa käytetään yli 5 tuntia. • Riisiä kuumennetaan useita kertoja. • Kosteuttava korkki ei ole asennettu oikein. • Kattilan tiivisterenkaaseen tai kattilaan on kiinnittynyt vierasesine. • Kattila on vääntynyt.
Riisi tarttuu kattilaan	• Eri riisilajikkeista johtuen pehmeämpi riisi saattaa helposti tarttua kattilaan.
Muodostuu ohut kalvo	• Paperimainen kalvo on tulosta tärkkelyksen kuivasta liukenemisestä, ja se on vaaratonta. Jos riisiä ei pestä riittävästi ennen kypsennystä, tällainen kalvo saattaa muodostua.
Keitetyllä riisillä on kuoppainen pinta	• Seuraavissa olosuhteissa riisin pinta on yleensä epätasainen: • Kun riisiä ei ole pesty riittävästi. • Kun joukkoon on sekoitettu paljon rikkoutunutta riisiä. • Kun riisi on rikottu sen pesemiseen käytetyn liiallisen voiman vuoksi.

Vikakoodit

Tarkista ennen kuin viet laitteen korjaukseen.

Vikakoodi	Tarkista
	• Onko "Keep Warm" toiminnon kestoksi asetettu yli 24 tuntia? • Kun lämmintä on pidetty yhtäjaksoisesti 24 tuntia päällä, "Keep Warm" toiminto pysähtyy automaattisesti. Kun laite siirtyy valmiustilaan näytössä näkyy .
	• Kypsennetäänkö laitteella niin, ettei sisällä ole mitään? → Irrota virtapistoke ja kun runko on jäähtynyt kokonaan yritä uudelleen.
	• Irrota virtapistoke ja kytke se uudelleen. Jos "H※※" näkyy edelleen, kyseessä on vika. → Ota yhteyttä valtuutettuun Panasonicin huoltoon ja kerro, mitä virhekoodi sanoo (kaksi numeroa "H":n jälkeen).

Jos laite ei näidenkään tarkastusten jälkeen toimi normaalisti, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic huoltoon.

Tekniset tiedot

Malli nro		SR-DA152KXE
Nimellisjännite		230 V ~
Nimellistaajuus		50 Hz
Nimellissyöttöteho		770 W
Kattilan nimellistilavuus (noin) L		4,0
Kypsennysmäärä (riisi) L (kuppi)	Valkoinen riisi	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto/Viljat	0,18-1,08 [1-6]
	Tumma riisi	0,18-1,08 [1-6]
Suurin kypsennystilavuus (ainekset + vesi) L		2
Virtajohdon pituus (n.) m		1
Paino (n.) kg		2,8
Koko (n.) mm	Syvyys	266
	Leveys	337
	Korkeus	210

Vanhojen laitteiden hävittäminen

Vain Euroopan unionille ja maille, joissa on kierrätysjärjestelmä



Tämä tuotteissa, pakkauksessa ja/tai mukana olevissa asiakirjoissa oleva merkintä tarkoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkatuotteita ei saa sekoittaa tavallisen kotitalousjätteen joukkoon. Vanhojen tuotteiden asianmukaista käsittelyä,

hyödyntämistä ja kierrätystä varten vie ne kansallisen lainsäädäntösi mukaisesti keräyspisteisiin.

Hävittämällä laitteen oikein estät jätteen aiheuttamat mahdolliset haitat ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Lisätietoja keräyksestä ja kierrätyksestä saat paikallisesta kunnasta.

Tämän jätteen väärästä hävittämisestä voidaan määrätä seuraamuksia kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

Valmistaja:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Saksa

Valtuutettu edustaja EU:ssa

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Saksa

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Valmistettu Kiinassa



Brugsanvisning

Husholdningsbrug Automatisk riskoger & dampkoger

Model nr. 1,5 L SR-DA152KXE



Tak, fordi du har købt dette Panasonic-produkt.

- Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Læs brugsanvisningen omhyggeligt for sikker og korrekt brug af dette produkt. Sørg for at læse "**Sikkerhedsforanstaltninger**" (side 2 - 3) før brug.
- Sørg for, at oplysninger som købsdato og forhandlerens navn står på garantikortet.
- Opbevar garantikortet sammen med brugsanvisningen.

Opbevares til fremtidig brug

Garantien er vedlagt separat

Indhold

Sikkerhedsforanstaltninger	2-3
Brugsanvisning.....	4
Identifikation af dele.....	5
• Hoveddel/kontrolpanel.....	5

Forberedelse.....	6
Menufunktioner.....	7-8
• Hvide ris/brune ris/risotto/korn/holdes varm.....	7
• Damp/Timer.....	8
Rengøring og vedligeholdelse.....	9

Opskrifter.....	10
Fejlfinding.....	11-12
Fejlkode indikation.....	13
Specifikationer.....	Bagside

Før brug

Anvendelse

Fejlfinding

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at overholde følgende forholdsregler

Følgende instruktioner skal følges for at undgå personskade og materielle skader.

■ Følgende symboler viser den skade eller det fareniveau, der forårsages af forkert betjening.



ADVARSEL: Angiver en potentiel fare, der kan resultere i død eller alvorlig personskade.



FORSIGTIG: Angiver en potentiel fare, som kan resultere i personskade eller materielle skader.

■ Klassificering og beskrivelse af symboler er som følger.



Dette symbol angiver en forbudt handling.



Dette symbol angiver en handling, der skal følges.



ADVARSEL



- Brug ikke apparatet, hvis strømledningen eller strømstikket er beskadiget, eller hvis strømstikket sidder løst i stikkontakten.
(For at undgå at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning.)

→ Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning eller samling, der kan fås hos producenten eller dennes serviceagent.

- Beskadig ikke strømledningen eller strømstikket.
- Følgende handlinger er strengt forbudt: Beskadigelse, behandling, kontakt med eller i nærheden af overflader med høj temperatur eller varmeelementer, kraftig bøjning, vridning, træk, ophængning/træk over skarpe hjørner, placering af tunge genstande, sammenbinding i bundter, sandwich, træk i strømledningen for at flytte den.
(For at forhindre elektrisk stød på grund af et beskadiget strømledningen og et beskadiget strømstik eller brand på grund af kortslutning.)
- Tilslut eller frakobl ikke strømstikket med våde hænder.

• Sørg for, at dine hænder er tørre, før du rører ved strømstikket eller produktet.

(For at undgå elektrisk stød eller personskade.)

- Lad ikke nogen slikke på apparatets stik.
(For at undgå elektrisk stød eller personskade.)

• Vær ekstra opmærksom på børn og spædbørn.

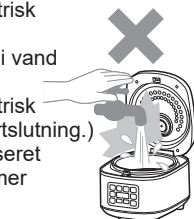
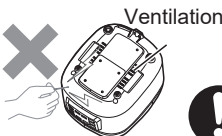
- Stik ikke noget ind i åbningen eller hullerne, især ikke stifter eller andre metalgenstande.

(For at undgå at forårsage elektrisk stød eller unormal drift.)

- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller oversprøjtes med vand.
(For at undgå at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning.)

→ Kontakt et Panasonic-autoriseret servicecenter, hvis der kommer vand ind i apparatet.

- Du må ikke ændre, adskille eller reparere dette apparat.
(For at undgå brand, elektrisk stød eller personskade.)
- Kontakt et autoriseret Panasonic-servicecenter for reparation.



- Hold ikke ansigt eller hænder i nærheden af dampventilen, når apparatet er i brug eller efter tilberedning. Der skal tages særligt hensyn til børn og spædbørn.
(For at undgå at forårsage brand, forbrændinger)



- Brug ikke dette apparat til andre formål end dem, der er beskrevet i brugsanvisningen.
(For at undgå brand, forbrænding, personskade eller elektrisk stød.)

• Panasonic påtager sig intet ansvar for forkert brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.

- Læg ikke genstande, der kan tilstoppe hullet på varmepladen, i gryden.

(For at undgå forbrændinger eller skader som følge af damp eller kogt mad, der blæser ud.)



Tilberedningsmetoder, hvor ingredienser og krydderier lægges i en plastikpose til opvarmning, kan ikke bruges med dette apparat.

- Du må ikke åbne låget eller flytte hoveddelen under tilberedningen.
(For at undgå forbrændinger eller skader som følge af damp eller kogt mad, der blæser ud.)

- Spild ikke vand eller andre væsker på instrumentets stik.
(For at undgå at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning.)

- Brug en stikkontakt med en spænding på AC 230 V/10 A.

(Brug af enheden sammen med andet udstyr på samme stikkontakt kan forårsage overophedning og brand.)

• Brug kun en stikkontakt på mindst 10 ampere.

- Sørg for, at strømstikket og instrumentets stik er sat helt på plads.
(For at undgå at forårsage røg, brand eller elektrisk stød.)

- Der skal bruges enfasede, bipolare stikkontakter med jordforbindelse til dette apparat for at sikre pålidelig jordforbindelse. Hvis der ikke er installeret en jordforbindelse, kan der opstå elektrostatisk induktion af andre metaldele som f.eks. kabinettet.

(For at undgå risikoen for elektrisk stød på grund af fejl eller elektrisk lækage.)

! ADVARSEL



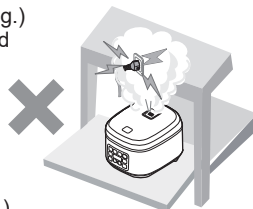
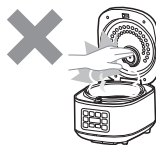
- Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de bliver overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med det. Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de har fået undervisning eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår risikoen for brug heraf. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn. Hold apparatet og netledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
(For at undgå forbrændinger, skader eller elektrisk stød.)

- Rengør strømstikket regelmæssigt.
(For at undgå at forårsage brand på grund af dårlig isolering af strømstikket på grund af ophobning af fugt og fremmedlegemer.)
→ Tag strømstikket ud af stikkontakten, og tør det af med en tør klud.
- Hvis der opstår en uregelmæssighed eller funktionsfejl, skal du straks holde op med at bruge apparatet og trække strømstikket ud af stikkontakten.
(For at undgå at forårsage røg, brand eller elektrisk stød.)
Abnormiteter • tilfælde af funktionsfejl:
 - Strømstikket og ledningen bliver unormalt varm.
 - Netledningen er beskadiget, eller der er periodiske strømafbrydelser, når den berøres.
 - Hoveddelen er deformeret eller unormalt varm.
 - Hoveddelen af kroppen udsender røg eller en brændende lugt.
 - Hoveddelen er ødelagt, løs eller laver unormal støj.
 - Varmepladen er skæv, eller gryden er deformeret.→ Kontakt et Panasonic-autoriseret servicecenter for inspektion og reparation med det samme.

! FORSIGTIG



- Brug ikke en ikke-dedikeret gryde eller en deformeret gryde.
(For at undgå forbrændinger eller skader på grund af overophedning eller funktionsfejl.)
- Brug ikke apparatet på følgende steder:
 - I nærheden af varme eller i miljøer med høj luftfugtighed.
(For at undgå at forårsage elektrisk stød, elektrisk lækage eller brand.)
 - På ujævne overflader eller en måtte, der ikke er varmebestandig.
(For at undgå skader, forbrændinger eller brand.)
 - På steder tæt på vægge eller møbler osv.
(For at undgå at støde ind i den, når du åbner det ydre låg, eller forårsage misfarvning, deformation og brud på møblet.)
- Flyt ikke hoveddelen, mens den er i brug.
(For at undgå forbrændinger forårsaget af åbning af det ydre låg på grund af berøring af krogknappen.)
- Rør ikke ved de varme overflader, mens apparatet er i brug eller efter tilberedning.
 - Hoveddelen har en høj temperatur.
Især metaldele som varmepladen, gryden og det støbte varmelegeme.
(For at undgå forbrænding.)
- Udsæt ikke strømstikket for damp.
(For at undgå at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning.)
→ Når du bruger et skab med udtækkeligt bord, skal du bruge apparatet, hvor strømstikket ikke kan blive udsat for damp.
- Lad ikke apparatet operere i tom tilstand.
(For at undgå forbrændinger.)
- Tilslut ikke apparatet til en ekstern tidsenhed, og betjen ikke apparatet ved hjælp af et separat fjernbetjeningssystem.
(For at undgå brand.)



- Når du tager stikket ud, skal du sørge for at holde i selve strømstikket og aldrig trække i strømledningen.
(For at undgå at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning.)
- Husk at slukke for apparatet og trække strømstikket ud af stikkontakten, når du tager gryden ud, eller når gryden ikke er i brug.
(For at undgå forbrændinger, skader eller elektrisk stød, lækage eller brand på grund af isoleringens ældning.)
- Vent på, at hoveddelen er kølet tilstrækkeligt ned, før du rengør den.
(For at undgå forbrændinger.)
- Når den bruges i et skab eller andre lukkede rum, skal du sørge for, at dampen kan komme ud.
(For at undgå misfarvning eller deformation af skabet.)
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser som f.eks.:
 - køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - bondegårde;
 - af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
 - bed & Breakfast-lignende miljøer.
- For at forhindre det indre låg i at komme i kontakt med syreholdige ingredienser.

Hvis der opstår strømafbrydelse under brug

Dette omfatter udtagning af strømstikket, udløsning osv.

- Gå tilbage til standbytilstand.

Brugsanvisning

Om hoveddelen

- Hvis produktet står på et skab med udtræksbord, skal du sørge for, at bordets bæreevne er over 9 kg.
(For at undgå at produktet falder ned.)



- Dæk ikke det ydre låg til med en klud eller andre genstande, når produktet er i brug.
(For at undgå, at dampen blokeres, hvilket resulterer i deformation, misfarvning af det ydre låg og funktionsfejl på produktet).



- Rengør ris og andre fremmedlegemer, der har sat sig fast på hoveddelen (nederste sensor, støbejernsopvarmning og bunden af gryden).
For at undgå fejlvisninger, brændte ris, halvkogte ris osv.

Kant eller bund



(Gryde)

Støbt varmelegeme

Sensor i bunden



- Sørg for at fjerne beskyttelsesposen til gryden før brug.
(For at undgå dårlig madlavning eller ild.)
- Hæld ikke mad, der skal tilberedes, direkte ind i den beskyttende ramme, hvor der ikke er placeret en gryde.
(For at undgå fejl forårsaget af urenheder.)
- Hvis der løber risvand ud af dampudluftningen, skal du straks trække strømskikket ud af stikkontakten for at afbryde strømforsyningen. Brug den ikke igen, før risvandet på strømskikket og instrumentets stik er rengjort med en tør klud.
- Brug ikke produktet udendørs.
(Ustabil strømforsyning kan resultere i produktfejl.)
- Undgå at bruge produktet i direkte sollys.
(For at undgå farveændring/misfarvning).
- Brug ikke dette produkt på genstande, der ikke er modstandsdygtige over for høje temperaturer, f.eks. tæpper, elektriske varmetæpper og duge (lavet af ethylenplast).
(For at undgå dårlig madlavning eller ild.)
- Sørg for at bruge dette produkt i områder under 2000 meter over havets overflade.
(For at undgå at påvirke tilberedningsevnen.)

Om den indvendige gryde

- Brug ikke gryden andre steder end i riskogeren.



- Brug den ikke på et gaskomfur eller induktionskomfur eller i en mikrobølgeovn.



- Undgå at slå gryden mod hårde genstande.



- (Det kan give ridser eller buler på den ydre overflade.)



- Vær opmærksom på følgende for at undgå at beskadige belægningen på gryden.

Før tilberedning



- Lad ikke genstande som f.eks. metalsigter komme i kontakt med belægningen på gryden.



Efter tilberedning



- Tilsæt ikke eddike til risene i gryden.
(Mens du laver sushi og anden mad)
- Brug ikke en metalske.
(Mens du laver congee og anden mad)
- Rør ikke ved eller slå på gryden.
(Mens du fylder en skål med ris)

Under rengøring og vedligeholdelse (side 9)



- Brug ikke gryden som opvaskebalje.
- Læg ikke skeer eller andre redskaber i gryden.



- Lad ikke maden stå i gryden efter tilberedning med krydderier.
→ Tag maden ud af gryden så hurtigt som muligt, og rengør derefter gryden.
- Brug ikke skåltørre eller opvaskemaskine til rengøring.
- Læg ikke gryden til tørre på andre køkkenredskaber efter vask.



- Brug ikke slibende materialer som f.eks. pulver, metalbørster, nylonbørster eller skuresvampe til at rengøre eller skrubbe gryden.
→ Rengør gryden med en blød svamp.



Bemærkninger

Følgende vil ikke påvirke produktets funktion eller din personlige sundhed.

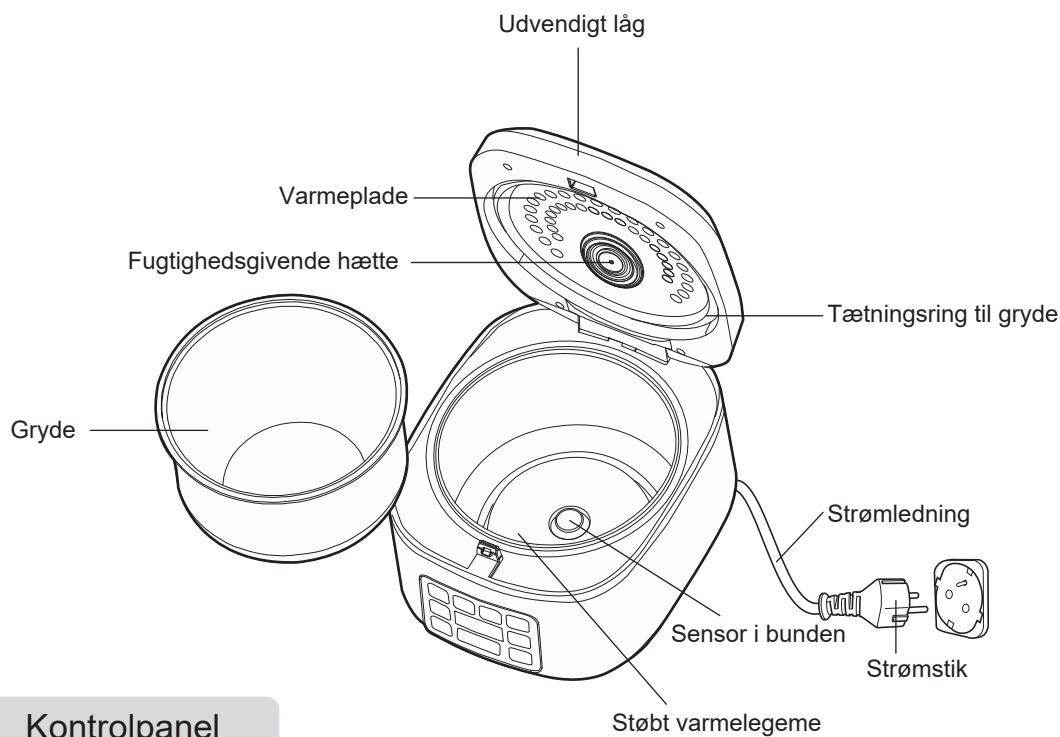
[Yderste overflade] overfladiske ridser, små buler eller kollisioner.

[Indvendig overflade] afskalning af belægningen på gryden.

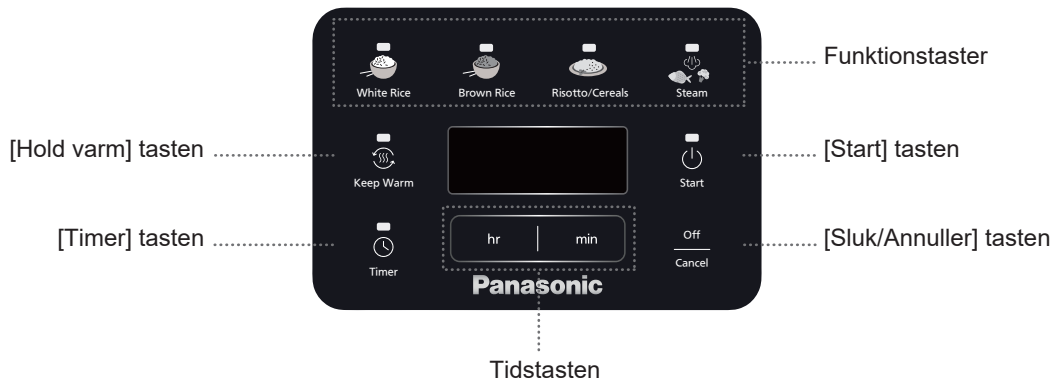
→ Hvis gryden er deformeret, eller hvis du er bekymret for dens tilstand, skal du købe en ny gryde.

Før brug

Identifikation af dele



Kontrolpanel

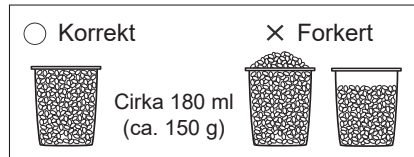


Før brug

Forberedelse

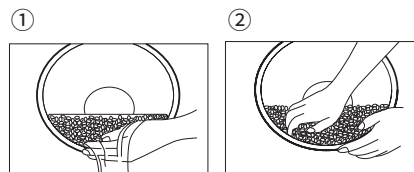
1 Mål risene med den medfølgende målekop

- Tjek den maksimale mængde ris, der kan koges på en gang
👉 "Specifikationer" på side 14.



2 Vask risene, indtil vandet bliver relativt klart

- ① Vask risene hurtigt med rigeligt vand, og skift vandet undervejs.
 - ② Rør forsigtigt rundt i risene, og gentag vaskningen flere gange
→ Skyl med vand, indtil vandet bliver relativt klart.
- For at undgå at ridse non-stick-belægningen på grydens overflade, må du ikke vaske ris i gryden.
 - Vask risene grundigt. Ellers kan der opstå risskorpe, og de resterende risklid kan påvirke risens smag.

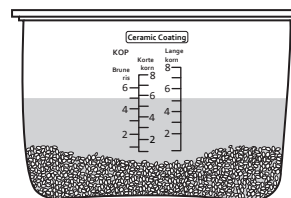


3 Læg de vaskede ris i gryden

Tilsæt vand op til den tilsvarende vandlinje, og tør ydersiden af på gryden.

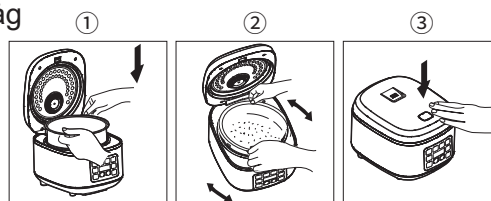
- Når du tilsætter vand, skal du placere gryden på en flad overflade og flade risenes overflade ud. Bekræft, at den rigtige mængde vand er tilsat baseret på den korrekte skala.
- Hvis der tilsættes for meget vand, kan det flyde over under tilberedningen.

Eksempel: Når du koger 5 kopper ris, skal du tilsætte vand til vandlinjen "5" for "Langkornet".



4 Sæt gryden ind i hoveddelen, og luk det ydre låg

- For at grydebunden kan komme tæt på det støbte varmelegeme, skal du dreje gryden i pilens retning 2 eller 3 gange.
- Kontroller, om fugtighedshætten er placeret korrekt. (👉 side 9)
- Når du lukker det ydre låg, skal du kontrollere, at der er en "klik" lyd.

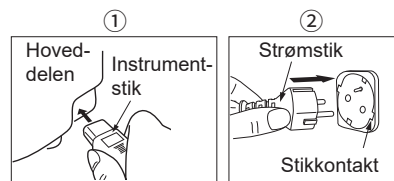


5 Tilslut stikkene

- Sæt først instrumentets stik i og derefter strømskikket, og sørg for, at begge dele sidder ordentligt fast.

OBS

- Ved tilberedning med dampkurven er den maksimale tilberednings-kapacitet 4 kopper.



Menu-funktioner

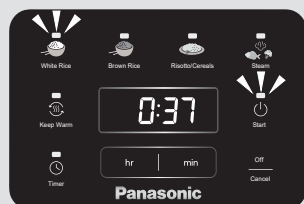
Hvide ris/brune ris/risotto/korn/hold varm

Ved tilberedning med funktionen "Hvide ris"

1 Tænd for apparatet, og tryk derefter på  for at vælge funktionen "Hvide ris".

2 Tryk på  for at starte tilberedningen.

- Indikatorerne "Hvide ris" og "Start" lyser.
- Under funktionen "Hvide ris" vises den resterende tilberedningstid.
- Når du er gået ind i tilberedningstrinnet, justeres den resterende tilberedningstid, der vises, automatisk afhængigt af ris mængden. For eksempel kan den nogle gange falde fra "15 minutter" til "11 minutter" i stedet for at falde i enheder af 1 minut.



3 Når tilberedningen er slut, løsnes risene.

- Når lydsignalet lyder, er tilberedningen færdig. Funktionen skifter automatisk til varmholdelse. For at undgå, at risene klister sammen, skal du løsne dem efter tilberedning.
- Afhængigt af ingredienserne kan du trykke på  for at annullere "Hold varm".

■ Bemærk

- Bland ikke brune ris med hvide ris, da det kan påvirke tilberedningsresultatet.
- Med "White Rice" funktionen kan du gøre risene blødere og mere lækre.

Ved tilberedning med funktionen "Risotto/korn"

1 Tænd for apparatet, og tryk derefter på  for at vælge funktionen "Risotto/Cereals".

2 Tryk på  for at indstille tilberedningstiden (den første tilberedningstid er 1 time og 30 minutter).

- Indikatorerne "Risotto/Cereals", "Timer" og "Start" blinker.
- Tilberedningstid: 5 minutter - 4 timer.
- Tasten "hr" øger tiden i enheder af 1 time.
- "Min" tasten øger tiden på 1 minut.



3 Tryk på  for at starte tilberedningen.

- Under tilberedningen lyser indikatorerne "Risotto/Cereals" og "Start".
- Under funktionen "Risotto/Cereals" vises den resterende tilberedningstid.

4 Tilberedningen er slut.

- Når lydsignalet lyder, er tilberedningen færdig. Funktionen skifter automatisk til varmholdelse. "Hold varm" indikatoren lyser.
- Afhængigt af ingredienserne kan du trykke på  for at annullere "Hold varm".

Hold varm

- Hvis den holdes varm i mere end 24 timer, stopper "Hold varm"-funktionen automatisk, og displayet viser "----".
- Kogte ris skal spises inden for 5 timer efter, at de er holdt varme, for at undgå misfarvning eller at de bliver gamle.
- Når gryden er i "hold varm" funktion, kan der være nogle dråber på kanten af gryden.
- Smagen af ris kan blive påvirket, hvis risskovlen efterlades i gryden, når risene er i "Hold varm" funktion.

■ Bemærk

- Hvis du vil holde en lille mængde kogte ris varme, skal du stable de kogte ris i midten af gryden så meget som muligt for at forhindre, at risene tørrer ud eller bliver hårde.
- Rør også altid rundt i de kogte ris, når de holdes varme, så de forbliver lækre.

Menu-funktioner

Damp/Timer

Ved tilberedning med "Damp" funktionen

1 Tænd for apparatet, og tryk derefter på  for at vælge funktionen "Damp".

2 Tryk på  tasten for at indstille tilberedningstiden.

- Tilberedningstiden varierer fra 5 minutter til 1 time og 20 minutter.
- "Hr" tasten øger tiden i enheder af 1 time.
- "Min" tasten øger tiden i enheder på 1 minut.

3 Tryk på  tasten for at starte kogningen.

- Under kogeprocessen lyser indikatorerne "Steam" og "Start".
- Under funktionen "Steam" vises den resterende kogetid.



4 Tilberedningen er slut.

- Når buzzeren ringer, er kogningen færdig, og funktionen skifter automatisk til varmholdningsstatus. Indikatoren "Keep Warm" forbliver tændt.
- Afhængigt af ingredienserne kan du trykke på

 tasten for at annullere varmholdningsfunktionen.

■ Bemærk

- Når du bruger dampfunktionen, er den tid, der vises på displayet, den resterende tid, efter at vandet i gryden er kogt.

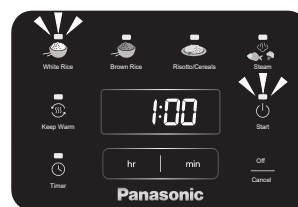
Ved tilberedning med "Timer" funktionen

1 Tænd for apparatet, og vælg derefter den ønskede funktion, f.eks. funktionen "Hvide ris".

- Indstil først kogetiden, når du indstiller funktionen "Risotto/Korn" og "Damp".

2 Tryk på  tasten.
(Den oprindelige timer er 1 time).

- Indikatorerne "Hvide ris" og "Start" blinker, og indikatoren "Timer" lyser.



3 Tryk på  tasten for at indstille den forudindstillede tid.

- Tasten "hr" øger tiden i enheder af 1 time.
- "Min" tasten øger tiden i enheder af 10 minutter.
- Timerens område: 1 - 24 timer.
- Tryk og hold "hr" eller "min" tasten nede for at justere tiden hurtigt.

4 Tryk på , og timeren er indstillet.

- Under tilberedningen lyser indikatorerne "Hvide ris" og "Timer".

■ Særlige bemærkninger

- Den tid, som timeren viser, er længden af tilberedningstiden.
(Hvis timeren f.eks. står på 5 timer, betyder det, at tilberedningen er færdig efter 5 timer.)
- Reservationstiden må ikke være kortere end den krævede kogetid.

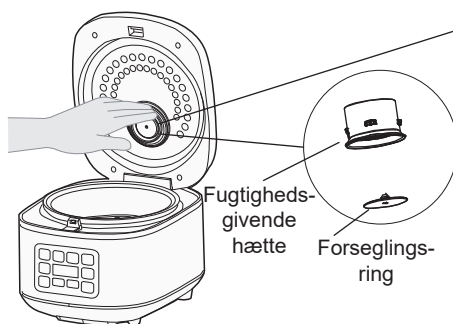
◆ Tips om funktioner

- Når apparatet er tændt, hører du et "bip", alle indikatorerne på displayet lyser på en gang, og så går det i standbytilstand.
- Når tilberedningen starter, kan du stoppe tilberedningen og sætte den i standbytilstand ved at trykke på [Off/Cancel] tasten.
- Når du vælger en tilberedningsmenu, men ikke trykker på [Start] tasten for at starte tilberedningen, vender apparatet automatisk tilbage til standbytilstand efter et minut.

Rengøring og vedligeholdelse

OBS

- Træk stikket ud af stikkontakten før rengøring. Rengør ikke hoveddelen, før den er kølet af.
- Når du rengør hoveddelen, må du ikke nedsænke den i vand eller rengøre den med lakfortynder, benzin, alkohol, rengøringspulver eller hårde børster osv.
- Brug ikke opvaskemaskine eller skåltørrer.



Fugtighedsgivende hætte

Fugtighedsgivende hætte kan tages af direkte. Rengør den efter hver brug.

Adskillelse

- ① Fjern fra varmepladen
- ② Adskilles med et let træk

Installation

- ① Juster til den korrekte position
- ② Tryk varmepladen ind i modsat retning af udtagningen.
(Vær opmærksom på, at den skal sættes på plads og uden hældning).

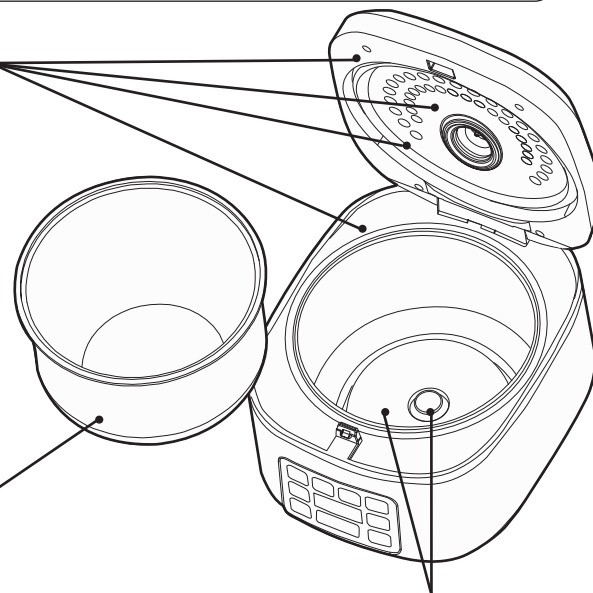
Forsigtig

- Efter brug skal du fjerne den fugtighedsgivende hætte og lægge den i varmt vand i et par minutter og derefter skylle med vand.
- Efter rengøring må den ikke tørres i opvaskemaskine eller lignende, da der ellers kan opstå deformation eller revner.

Hoveddel • Yderlåg • Varmeplade • Grydens forsegling

Tørres af med en fugtig klud.

- Hvis oliepletterne ikke fjernes, kan de sætte sig fast på yderlåget og være svære at fjerne. Rengør det ydre låg efter hver brug.
- Når metaldele opvarmes, kan der opstå farveændringer eller striber på deres overflader, hvilket ikke påvirker deres normale funktion.
- Træk ikke i grydens forsegling.



Gryde

- Rengør med fortyndet rengøringsmiddel, en blød svamp og vand. Tør eventuelt vand af på ydersiden af gryden.
- Brug ikke gryden som rengøringsbeholder.
- Der kan forekomme farveændringer eller striber på overfladen af non-stick-belægningen, som ikke forringer menneskers sundhed.
- Afhængigt af brugsfrekvensen kan der forekomme slibespor på ydersiden af gryden, hvilket ikke påvirker apparatets ydeevne.

Støbt varmelegeme/bundsensoren

Tør af med et fugtigt håndklæde.

- I tilfælde af adhæsion aftørres med fint sandpapir (ca. nr. 600) eller en tør klud.

Bemærkninger

- Hvis du ikke rengør bundsensoren og det støbte varmelegeme, kan risene blive brændt eller kogt dårligt.

Opskrifter

Opmærksomhed:

· På grund af de forskellige ingredienser, der tilsættes risene, kan risene blive brændt i bunden.

Tilberedningsoversigt

Program	Ris-type	Mængde	Vandstand	Tid (ca.)
Hvide ris	Basmati	2 kopper	2 - Langkornet	24 min
	Jasmine	2 kopper	2 - Langkornet	24 min
	Sushi	2 kopper	2 - Kortkornet	24 min
Brune ris	Brun	2 kopper	2 - Brune ris	45 min
	Rød	2 kopper	2 - Brune ris	45 min
	Vild	2 kopper	2 - Brune ris	45 min

Program	Ingrediens	Mængde	Væskemængde	Tid (ca.)
Risotto/ Cereals	Risottoris	250 g	750 ml bouillon	30 + 10* min
	Hirse/Bulgur	100 g	250 ml bouillon	10 + 10* min
	Couscous	100 g	100 ml vand	5 + 5* min
	Grød	100 g	300 ml vand eller mælk	10 + 5* min
	Brune linser	100 g	200 ml bouillon	25-30 min
	Tørrede bønner/ Kikærter**	200 g	300 ml vand	35-40 min

Program	Ingrediens***	Mængde	Vand	Tid (ca.)
Damp	Kartofler	400 g	2 kopper	30-40 min
	Broccoli	200 g	1 kop	20-25 min
	Gulerødder	200 g	1 kop	15-20 min
	Squash	200 g	1 kop	15-20 min
	Grønne bønner	200 g	2 kopper	25-30 min
	Majs	200 g	2 kopper	25-30 min
	Asparges	200 g	1 kop	15-20 min
	Græskar	200 g	1 kop	15-20 min
	Laks	200 g	1 kop	10-15 min
	Hvid fiskefilet	200 g	1 kop	10-15 min
	Frosne gyoza	200 g	1 kop	10-15 min
	Kyllingebryst	200 g	1 kop	15-20 min

Resultaterne kan variere afhængigt af ingrediensernes størrelse og mængde. Juster efter din individuelle smag og ønskede konsistens.

* Hold-varm-tilstand ** Lægges i blød natten over *** Bittesmå stykker

Fejlfinding

Tjek venligst, før du anmoder om en reparation.

Scenarie	Mulig årsag
Tilbereder ikke under den forudindstillede tid	• Tjek, om der er trykket på [Start] tasten.
Tilberedningstiden er lang	• Hvis tilberedningen sker kontinuerligt, vil tilberedningstiden være længere (op til 30 minutter). • På grund af de forskellige mængder ris og vand kan den resterende tid, der vises, blive stoppet for justering midt i tilberedningen.
Tilberedningstiden er kort	• På grund af de forskellige mængder ris og vand kan den viste resttid blive justeret midt i tilberedningen.
Damplækager fra andre steder end fra dampudluftningen	• Der kan sidde et fremmedlegeme på grydens forsegling eller langs gryden. • Gryden kan være deformeret.
Tastetryk kan ikke udføres	• Tjek, om lysene over tasterne er tændt. → Tasterne kan ikke betjenes under tilberedning, ved brug af timeren eller ved brug af "Hold varm" funktionen. Tryk på [Off/Cancel] tasten før betjening.
Der opstår gnister fra strømticket	• Når du sætter strømticket i eller trækker det ud, kan du nogle gange se små gnister. Dette er ikke en funktionsfejl.
Der er en lugt af plastik	• Der kan være en lugt af plastik i begyndelsen af brugen. Dette vil blive elimineret efter flere anvendelser. Det er ikke unormalt.
Apparatet laver støj	• Lyden af "klik, klik" i madlavningen er lyden af strømjusteringen, som ikke er en fejl. • "Pa"-lyden ved tilberedning er den knitrende lyd, der genereres af den termiske udvidelse af vanddråber i bunden (på ydersiden) af gryden, og det er ikke en fejl.
Tilberedning slutter tidligt i timertilstand	• Når du bruger timerfunktionen, kan den resterende tid, der vises, justeres midt i tilberedningen eller afsluttes tidligt på grund af de forskellige mængder ris og vand.

OBS

- Hvis der ved et uheld kommer vand og ris i hoveddelen uden gryden, skal du kontakte et autoriseret Panasonic-servicecenter for at få hjælp.

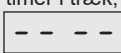
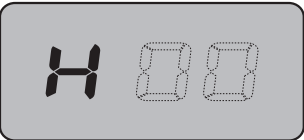
Fejlfinding

Tjek venligst, om der er tale om en fejl, før du anmoder om en reparation.

Scenarie	Mulig årsag
Risene er klæbrige (bløde)	• Mængden af ris og vand kan være forkert. • Der kan være knuste ris blandet i. • Risene kan have været nedsænket i vand i lang tid (f.eks. hvis den forudindstillede tid er for lang osv.). → Når du bruger timerfunktionen til at tilberede, skal du fylde mindre vand i. • Der blev brugt varmt vand til at vaske risene. • Risene blev ikke løsnet umiddelbart efter tilberedningen. • Der blev tilsat for meget vand til de nye ris til kogning.
Risene er hårde	• Rismængden og vandmængden kan være forkert. • Funktionen "Quick Cook/Steam" blev brugt til tilberedningen.
Congee er grødagtig	• Risene blev lagt i blød i vand i længere tid, mens du brugte timerfunktionen. • "Hold varm"-funktionen er blevet brugt. • Der er for meget brudt ris.
Risene er brændt	• Risene blev ikke vasket ordentligt. • Der sidder et fremmedlegeme i bunden af gryden, på bundsensoren eller på det støbte varmelegeme. • Tilberedningstimeren er ikke indstillet. • Brudte ris er blevet blandet i. • Der er tilsat krydderier til tilberedningen. • Bunden på gryden er ujævn. • Fugtighedshætten er monteret forkert.
Der er kondensvand Der er en lugt Risene er gule	• Risene er ikke blevet løsnet umiddelbart efter tilberedningen. • "Hold varm" funktionen har været brugt i mere end 5 timer. • Der er lagt afkølede ris i gryden, og "Hold varm" funktionen er blevet brugt. • Er risene vasket tilstrækkeligt? • Forskellige typer ris eller vandkvalitet kan give kogte ris en gullig farve. • Hvis der bruges krydderier under tilberedningen, kan du opleve en lugt. Rengør omhyggeligt gryden, varmepladen og fugtighedshætten efter brug.
Risene er tørre	• "Hold varm" funktionen bruges i mere end 5 timer. • Risene genopvarmes flere gange. • Fugtighedshætten er ikke monteret korrekt. • Der sidder et fremmedlegeme på grydens forseglingsring eller langs gryden. • Gryden er deformet.
Risene klæber til gryden	• På grund af de forskellige rissorter kan bløde ris let sætte sig fast på gryden.
Der dannes en tynd film	• En papirlignende film er resultatet af tør stivelsesopløsning, og den er uskadelig. Hvis ris ikke vaskes tilstrækkeligt før tilberedning, kan der dannes en sådan film.
Kogte ris har ujævn overflade	• Under følgende omstændigheder har ris en tendens til at få en ujævn overflade: · Når risene ikke er vasket tilstrækkeligt. · Når der blandes en masse brudris i. · Når risene er gået i stykker, fordi man har brugt for meget kraft til at vaske dem.

Angivelse af fejlkoder

Tjek venligst, før du anmoder om en reparation.

Fejlvisning	Kontroller
	• Var "Hold varm" varigheden indstillet til mere end 24 timer? • Når den har holdt varmen i 24 timer i træk, stopper "Hold varm" funktionen automatisk, og displayet viser , da den går i standbytilstand.
	• Laver apparatet mad, uden at der er noget inde i? → Tag stikket ud af stikkontakten, og prøv igen, når hoveddelen er kølet helt ned.
	• Tag strømstikket ud af stikkontakten, og sæt det i igen. Hvis "H※※" stadig vises, så er der en fejl. → Kontakt et autoriseret Panasonic-servicecenter, og fortæl, hvad fejlkoden siger (to cifre efter "H").

Hvis apparatet stadig ikke er normalt, efter at ovenstående er bekræftet, skal du kontakte et autoriseret Panasonic-servicecenter for at få det repareret.

Specifikationer

Model nr.		SR-DA152KXE
Den nominelle spænding		230 V ~
Den nominelle frekvens		50 Hz
Den nominelle indgangseffekt		770 W
Grydens nominelle volumen (ca.) L		4,0
Tilberednings- mængde (ris) L (kop)	Hvide ris	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto/Cereals	0,18-1,08 [1-6]
	Brune ris	0,18-1,08 [1-6]
Maks. tilberedningsvolumen (ingredienser + vand) L		2
Længde på strømledning (ca.) m		1
Vægt (ca.) kg		2,8
Størrelse (ca.) mm	Dybde	266
	Bredde	337
	Højde	210

Bortskaffelse af gammelt udstyr

Kun til EU og lande med genbrugssystemer



Dette symbol på produkterne, emballagen og/eller de medfølgende dokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.

For korrekt behandling, genvinding og genanvendelse af gamle produkter, bedes du aflevere dem til relevante indsamlingssteder i overensstemmelse med din nationale lovgivning.

Ved at bortskaffe dem korrekt hjælper du med at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative virkninger på menneskers sundhed og miljøet.

For mere information om indsamling og genbrug, kontakt din lokale kommune.

Der kan være bøder for ukorrekt bortskaffelse af dette affald i overensstemmelse med national lovgivning.

Producent:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Tyskland

Autoriseret repræsentant i EU:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testcenter
Winsbergring 15, 22525 Hamborg, Tyskland

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER
EN MAGASIN

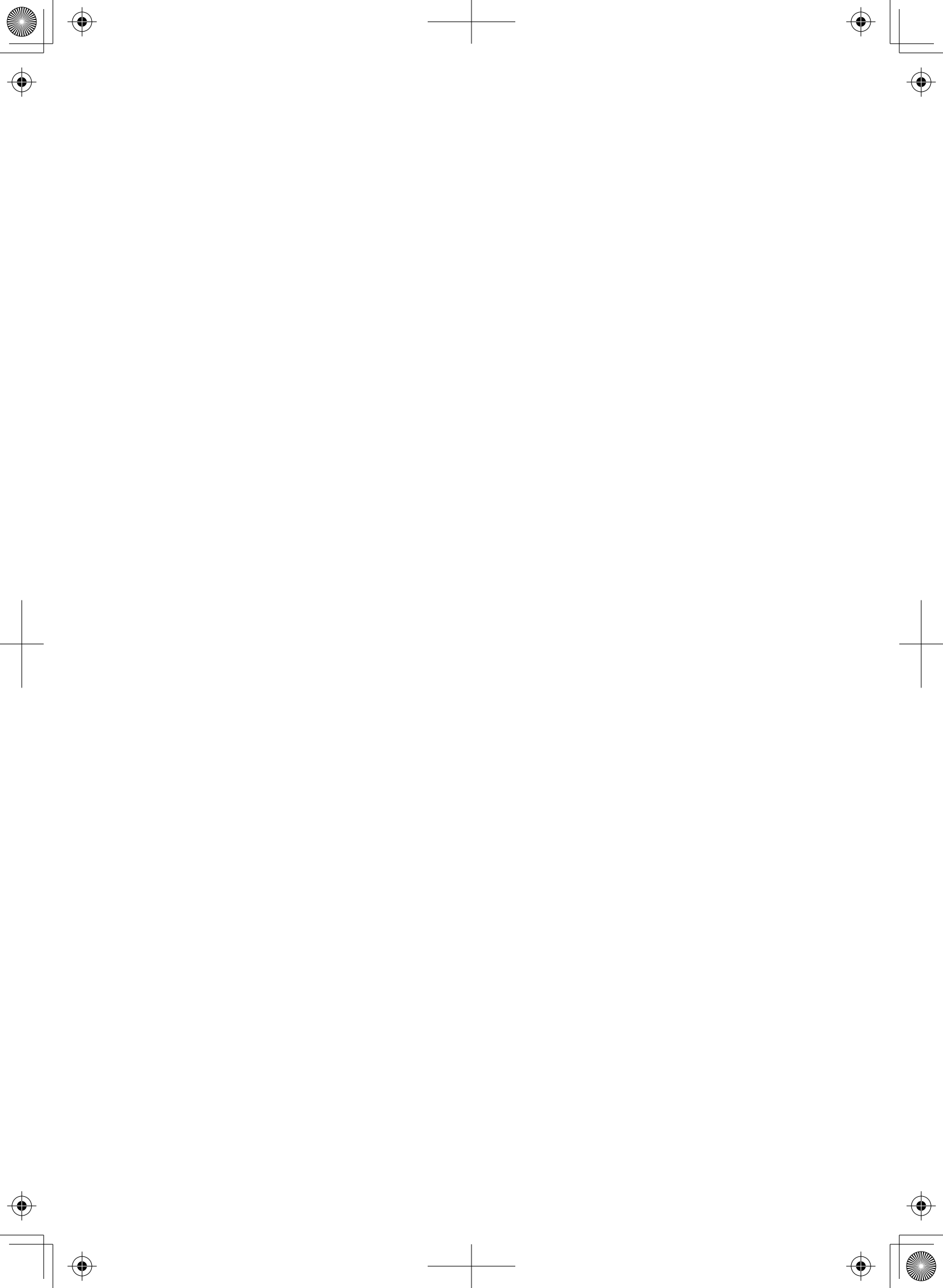


À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produceret i Kina



Bruksanvisning

Hushållsbruk

Automatisk riskokare och ångkokare

Modell nr: 1,5 L SR-DA152KXE



Tack för att du köpte denna Panasonic-produkt.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Läs noga igenom denna bruksanvisning för säker och korrekt användning av denna produkt. Läs igenom **"Säkerhetsföreskrifter" (sidan 2-3)** före användning.
- Se till att information som inköpsdatum och återförsäljarens namn anges på garantikortet.
- Förvara garantikortet tillsammans med bruksanvisningen.

Spara för framtida bruk

Garantin bifogas separat

Innehåll

Försiktighetsåtgärder	2-3
Bruksanvisning	4
Identifiering av delar	5
• Huvuddel/kontrollpanel	5

Förberedelser	6
Menyfunktioner	7-8
• Vitt ris/Brunt ris/Risotto/Flingor/Varmhållning	7
• Ånga/Timer	8
Rengöring och underhåll	9

Recept	10
Felsökning	11-12
Felkoder Indikering	13
Specifikationer.....	Bakre omslag

Före användning

Användning

Felsökning

Försiktighetsåtgärder

Var noga med att iaktta följande försiktighetsåtgärder

För att undvika personskador, skador på andra och skador på egendom måste följande anvisningar följas.

■ Följande symboler visar skador eller skadegrad som orsakas av felaktig användning.



VARNING: Indikerar en potentiell fara som kan leda till dödsfall eller allvarlig skada.



FÖRSIKTIGHET: Indikerar en potentiell fara som kan leda till person- eller egendomsskada.

■ Klassificering och beskrivning av symbolerna är följande.



Denna symbol anger en åtgärd som är förbjuden.



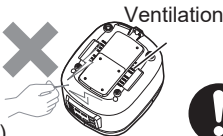
Denna symbol anger en åtgärd som måste följas.



VARNING



- Använd inte apparaten om nätsladden eller nätkontakten är skadad eller om nätkontakten är löst ansluten till eluttaget.
(För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
→ Om nätsladden är skadad måste den ersättas med en speciell sladd eller enhet som kan erhållas från tillverkaren eller dess serviceombud.
- Skada inte nätsladden eller nätkontakten.
- Följande handlingar är strängt förbjudna:
Skada, bearbeta, komma i kontakt med eller nära ytor eller värmeelement med hög temperatur, tvinga böjning, vridning, dra, hänga/dra över vassa hörn, placera tunga föremål på den, knyta i buntar, klämma, dra i nätsladden för att förflytta den.
(För att undvika elektriska stötar på grund av skadad nätsladd och nätkontakt eller undvika brand på grund av kortslutning.)
- Anslut eller dra inte ur nätkontakten med våta händer.
- Se till att dina händer är torra innan du rör vid nätkontakten eller produkten.
(För att undvika att orsaka en elektrisk stöt eller skada.)
- Låt inte någon slicka på instrumentets kontakt.
(För att undvika att orsaka en elektrisk stöt eller skada.)
- Var extra uppmärksam på barn och spädbarn.
- För inte in något i ventilationsöppning eller i springor, särskilt inte stift eller andra metallföremål.
(För att undvika att orsaka en elektrisk stöt eller onormal drift.)
- Sänk inte ner apparaten i vatten och stänk inte heller vatten på den.
(För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
→ Kontakta ett Panasonic- auktoriserat servicecenter om vatten tränger in i apparaten.
- Modifiera, demontera eller reparera inte denna apparat.
(Undvik att orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.)
→ För reparation, vänligen kontakta ett Panasonic-auktorisat servicecenter.



- Vid användning eller efter tillagning, håll inte ansiktet eller händerna nära ångventilen.
Särskild uppmärksamhet måste ägnas åt barn och spädbarn.
(För att undvika att orsaka brand, brännskador)



- Använd inte denna apparat för något annat ändamål än de som beskrivs i bruksanvisningen.
(För att undvika att orsaka brand, brännskador, skador eller elektriska stötar.)
- Panasonic tar inte på sig något ansvar för felaktig användning eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen.
- Placera inte föremål som kan täppa till hålet på värmeplattan i pannan.
(För att undvika brännskador eller skador till följd av ånga eller tillagad mat som blåser ut.)
- Tillagningsmetoder som omfattar ingredienser och kryddor som läggs i en plastpåse för att värmas upp kan inte göras med denna apparat.
- Öppna inte locket och flytta inte huvuddelen under tillagning.
(För att undvika brännskador eller skador till följd av ånga eller tillagad mat som blåser ut.)
- Spill inte vatten eller andra vätskor på instrumentets kontakt.
(För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
- Använd ett eluttag för växelström med en spänning på AC 230 V/10 A.
(Om enheten används tillsammans med annan utrustning i samma uttag kan det orsaka överhettning och brand.)
- Använd endast ett grenuttag som är klassat för minst 10 ampere.
- Se till att nätkontakten och instrumentkontakten är helt isatta på plats.
(För att undvika att orsaka rök, brand eller elektriska stötar.)
- Enfas bipolära jordade eluttag bör användas för denna apparat för att säkerställa tillförlitlig jordning. Om en jordningsanordning inte är installerad kan elektrostatisk induktion av andra metalldelar som hölje uppstå.
(För att undvika att orsaka risk för elektriska stötar på grund av fel eller elektriskt läckage.)



! VARNING

- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de är under tillsyn eller anvisats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten
- Apparaten kan användas av barn i åldern 8 år och uppåt om de har tillsyn eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och om de förstår riskerna med detta. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de yngre än 8 år och endast under övervakning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
(Undvik att orsaka brännskador, personsador eller elektriska stötar.)
- Rengör nätkontakten regelbundet. (För att undvika att orsaka brand på grund av dålig isolering av nätkontakten på grund av ansamling av fukt och främmande ämnen.)
→ Koppla ur strömkontakten och torka av den med en torr trasa.
- Om en avvikelser eller ett fel uppstår ska du omedelbart sluta använda apparaten och dra ut nätkontakten. (För att undvika att orsaka rök, brand eller elektriska stötar.)
Avvikelse • funktionsstörningar:
 - Nätkontakten och sladden blir onormalt varma.
 - Nätkabeln är skadad eller det uppstår intermittenta strömbrott när den vidrörs.
 - Huvuddelen är deformerad eller onormalt varm.
 - Huvuddelen avger rök eller en bränd lukt.
 - Huvuddelen är trasig, sitter löst eller ger ifrån sig onormala ljud.
 - Värmeplattan är skev eller pannan deformerad.→ Kontakta omedelbart ett Panasonic- auktoriserat servicecenter för inspektion och reparation.

! FÖRSIKTIGHET

- Använd inte en panna som inte är avsedd för ändamålet eller en deformerad panna.
(För att undvika brännskador eller skador på grund av överhettning eller felfunktion.)
- Använd inte apparaten på följande platser:
 - Nära värme eller i miljöer med hög fuktighet.
(Undvik att orsaka elektriska stötar, elektriskt läckage eller brand.)
 - På ojämnt underlag eller på en matta som inte är värmetålig. (För att undvika skador, brännskador eller brand.)
 - På platser nära väggar eller möbler etc.
(För att undvika att stöta emot dem när du öppnar det yttre locket, eller orsaka missfärgning, deformation och brott på möbler.)
- Flytta inte huvuddelen under användning.
(För att undvika brännskador som orsakas av att det yttre locket öppnas på grund av att kroknappen vidrörs.)
- Rör inte vid de heta ytorna när apparaten används eller efter tillagning.
 - Huvuddelen har en hög temperatur.
I synnerhet metalldelarna som värmeplattan, pannan och den gjutna värmaren.
(För att undvika att orsaka brännskador.)
- Utsätt inte nätkontakten för ånga.
(För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
→ När du använder ett skåp med skjutbord, använd apparaten där nätkontakten inte kan utsättas för ånga.
- Låt inte apparaten användas i tomt tillstånd.
(För att undvika brännskador.)
- Anslut inte apparaten till en extern tidtagningsenhet och använd inte apparaten med en separat fjärrkontroll. (För att undvika brand.)
- När du drar ut nätkontakten, se till att hålla i själva kontakten och dra aldrig i nätsladden.
(För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
- När du tar ut pannan eller när den inte används, kom ihåg att stänga av strömmen och dra ut nätkontakten.
(För att undvika brännskador, skador eller elektriska stötar, läckage eller brand på grund av åldrande isolering.)
- Vänta tills huvuddelen har svalnat tillräckligt innan den rengörs.
(För att undvika brännskador.)
- Vid användning i skåp eller andra slutna utrymmen, se till att ångan kan avges utåt.
(För att undvika att orsaka missfärgning eller deformation av skåpet.)
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex.:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - lantgårdar;
 - av kunder inom hotell, motell och andra boendemiljöer;
 - miljöer av typen bed and breakfast.
- För att undvika att det inre locket kommer i kontakt med sura ingredienser.



Om strömbrott inträffar under användning

Detta inkluderar urkoppling av nätkontakten, strömbrytare, m.m.
• Återgå till standby-läge.

Bruksanvisningar

Om huvuddelen

- Om produkten är placerad i ett skåp med skjutbord, se till att bordets lastkapacitet är större än 9 kg.
(Undvik att tappa produkten.)



- Täck inte över det yttre locket med en trasa eller andra föremål när produkten används.
(För att undvika att ångan blockeras, vilket kan leda till deformation, missfärgning av ytterlocket och funktionsfel på produkten.)



- Vänligen avlägsna ris och andra främmande ämnen som fastnar på huvuddelen (bottensensor, gjuten värmare och botten av panna).
För att undvika felvisning, bränt ris, halvkokt ris etc.

Kant eller botten



(Panna)

Gjuten värmare

Bottensensor



- Se till att ta bort pannans skyddspåse före användning.
(För att undvika dålig tillagning eller brand.)
- Håll inte mat som ska tillagas direkt i skyddsramen där ingen panna har placerats.
(För att undvika fel orsakade av orenheter.)
- Om det flödar ut risvatten från ångventilen ska du omedelbart dra ut nätkontakten för att koppla bort strömförsörjningen. Återuppta inte användningen förrän risvattnet på nätkontakten och instrumentkontakten har rengjorts med en torr trasa.
- Använd inte produkten utomhus.
(Instabil strömförsörjning kan leda till att produkten går sönder.)
- Undvik att använda produkten i direkt solljus.
(För att undvika färgförändringar/missfärgningar.)
- Använd inte denna produkt på föremål som inte är resistent mot höga temperaturer, t.ex. mattor, elektriska värmemattor och bordsdukar (tillverkade av etylenplast).
(För att undvika dålig tillagning eller brand.)
- Se till att använda denna produkt i områden under 2000 meter över havet.
(För att undvika att påverka tillagningsprestandan.)

Om den inre pannen

- Använd inte pannen på andra platser än riskokaren.



- Använd den inte på en gasspis eller induktionsspis eller i en mikrovågsugn.



- Om du gör det kan det orsaka repor eller bucklor på den yttre ytan.



- Var uppmärksam på följande för att undvika att skada pannans beläggning.

Före tillagning



- Låt inte föremål som metallsilar komma i kontakt med pannans beläggning.



Efter tillagning



- Håll inte vinäger i riset i panna.
(Vid tillagning av Sushi och annan mat)
- Använd inte en metallsked.
(Vid tillagning av congee och annan mat)
- Rör inte vid eller slå mot panna.
(Vid fyllning av en skål med ris)

Vid rengöring och underhåll (sida 9)



- Använd inte pannen som diskbehållare.
- Lägg inte skedar eller andra redskap i panna.
- Efter tillagning med kryddor, lämna inte mat i panna.
→ Avlägsna maten i panna så snart som möjligt och rengör sedan panna.
- Använd inte en diskmaskin/torkare för rengöring.
- Lägg inte panna på andra redskap för att torka efter diskning.
- Använd inte slipande material som pulver, metallborstar, nylonborstar eller skursvampar för att rengöra eller skrubba panna.
→ För att rengöra panna, diska den med en mjuk svamp.



Anmärkningar

Följande påverkar inte produktens prestanda eller den personliga hälsan.

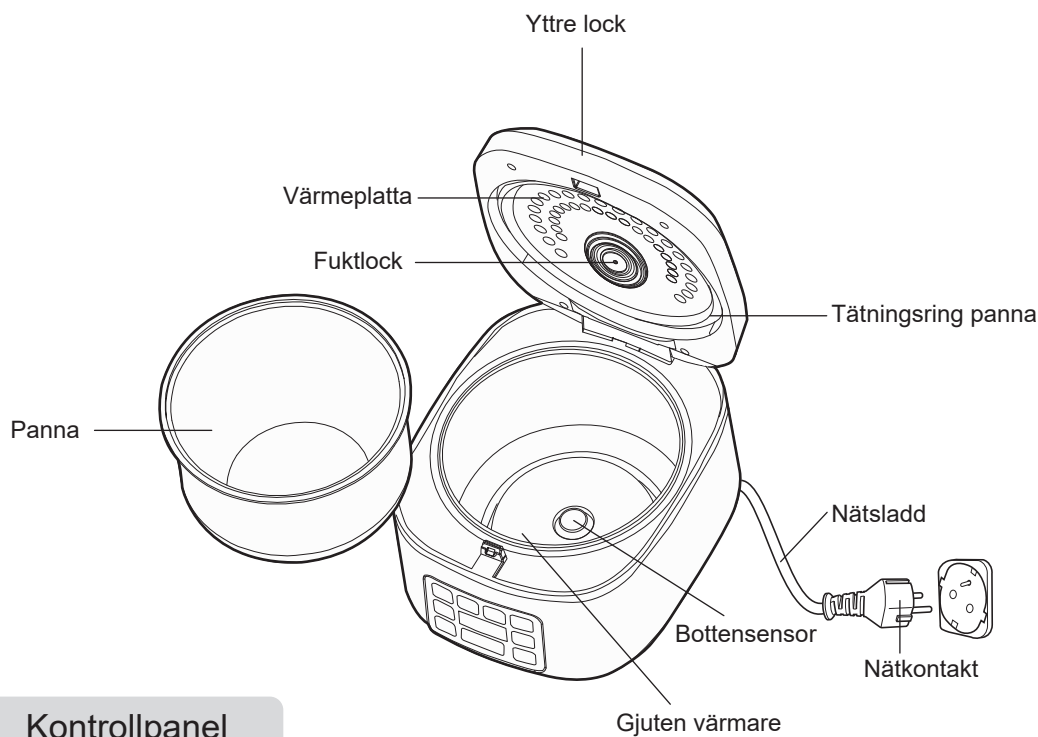
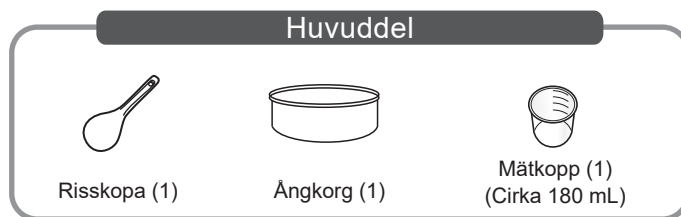
[Yttre yta] ytliga repor, små bucklor eller stötar.

[Inre yta] flagning av beläggningen på panna.

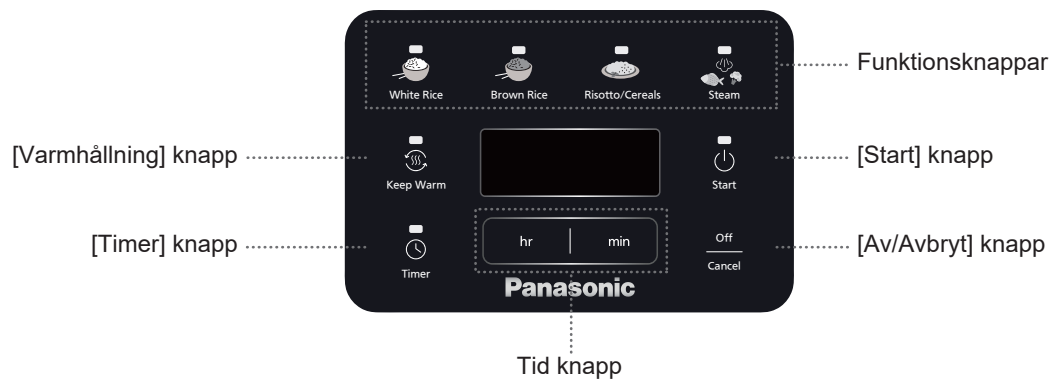
→ Om panna är deformerad eller om du är orolig för dess skick, vänligen köp en ny panna.

Före användning

Identifiering av delar



Kontrollpanel

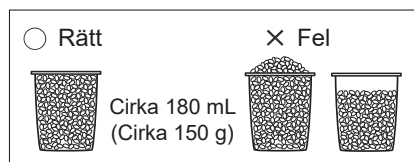


Före användning

Förberedelser

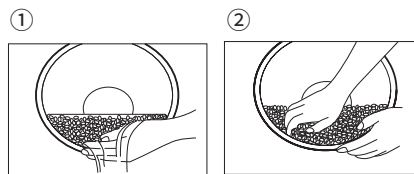
1 Mät upp riset med den medföljande mätkoppen

- Kontrollera den maximala mängden ris som kan kokas på en gång
👉 "Specifikationer" på sidan 14.



2 Skölj riset tills vattnet blir relativt klart

- ① Skölj riset snabbt med rikligt med vatten och byt vatten efter hand.
 - ② Rör om riset försiktigt och upprepa sköljning flera gånger
→ skölj med vatten tills vattnet blir relativt klart.
- För att undvika repor på non-stick-beläggningen på pannans yta, skölj inte ris i pannan.
 - Skölj riset noggrant. Annars kan det uppstå risskorpa och det kvarvarande risklet kan påverka smaken på riset.

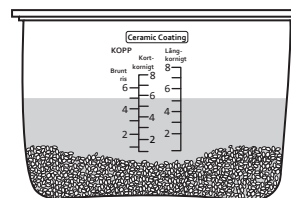


3 Lägg det sköljda riset i pannan

Tillsätt vatten upp till motsvarande vattenlinje och torka utsidan av pannan.

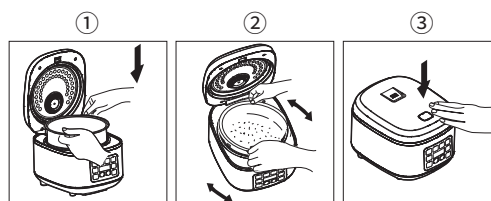
- När vatten tillsätts, placera pannan på ett plant underlag och platta till risets yta. Kontrollera att rätt mängd vatten tillsätts enligt den korrekta skalan.
- Om för mycket vatten tillsätts kan det rinna över vid tillagningen.

Exempel: vid kokning av 5 koppar ris, tillsätt vatten till vattenlinjen "5" för "Långkornigt".



4 Placera pannan i enheten och stäng det yttre locket

- För att pannans botten ska kunna fästas tätt mot den gjutna värmaren, vrid pannan i den riktning som anges av pilen 2 eller 3 gånger.
- Kontrollera att fuktlocket är korrekt placerat. (👉 sida 9)
- Vid tängning av det yttre locket, kontrollera att det hörs ett "klick"-ljud.

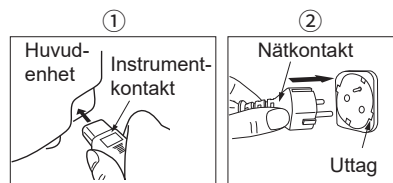


5 Anslut kontakter

- Anslut instrumentkontakten, sedan nätkontakten och se till att båda är ordentligt anslutna.

Uppmärksamhet

- Vid tillagning med ångkorg, den maximala tillagningskapaciteten är 4 koppar.



Menyfunktioner

Vitt ris/brunt ris/risotto/flingor/varmhållning

Vid tillagning med funktionen "Vitt ris"

1 Slå på strömmen och tryck sedan på  för att välja funktionen "Vitt ris".

2 Tryck på  för att starta tillagning.

- Indikatorerna "Vitt ris" och "Start" tänds.
- Under funktionen "Vitt ris" visas den återstående tillagningstiden på displayen.
- Efter att ha angett tillagningsfasen kommer den återstående tillagningstiden som visas att justeras automatiskt beroende på risvolymen. Den kan t.ex. ibland minska från "15 minuter" till "11 minuter", i stället för att minska i enheter om 1 minut.



3 När tillagningen är över, lossa riset.

- När summern ljuder har tillagningen avslutats. Funktionen ändras automatiskt till varmhållningsstatus. För att förhindra att riset klibbar ihop, lossa riset efter tillagning.
- Beroende på ingredienser, tryck på  för att avbryta varmhållning.

■ Observera

- Blanda inte brunt ris med vitt ris, eftersom det kan påverka tillagningsresultatet.
- Med funktionen "Vitt ris" kan du göra riset mjukare och mer utsökt.

Vid tillagning med funktionen "Risotto/Flingor"

1 Slå på strömmen och tryck sedan på  för att välja funktionen "Risotto/Flingor".

2 Tryck på  för att ställa in tillagningstiden (den första tillagningstiden är 1 timme och 30 minuter).

- Indikatorerna "Risotto/Flingor", "Timer" och "Start" blinkar.
- Tillagningstid: 5 minuter - 4 timmar.
- Knappen "hr" ökar tiden i enheter om 1 timme.
- Knappen "Min" ökar tiden i enheter om 1 minut.



3 Tryck på  för att starta tillagning.

- Under tillagningsprocessen tänds indikatorerna "Risotto/Flingor" och "Start".
- Under funktionen "Risotto/Flingor" visas den återstående tillagningstiden på displayen.

4 Tillagning är klar.

- När summern ljuder har tillagningen avslutats. Funktionen övergår automatiskt till varmhållningsstatus. Indikatorn "Varmhållning" tänds.
- Beroende på ingredienser, tryck på  för att avbryta varmhållningen.

Användning

Varmhållning

- Om varmhållning pågår längre än 24 timmar stoppas funktionen "Varmhållning" automatiskt och displayen visar "----".
- Kokt ris bör konsumeras inom 5 timmar efter varmhållning för att undvika missfärgning eller att det blir gammalt.
- Med varmhållningsfunktionen kan det finnas några droppar vid kanten av pannan.
- Risets smak kan påverkas om risskopen lämnas kvar i kastrullen när riset är i varmhållningsfunktionen.

■ Observera

- För att hålla en liten mängd kokt ris varmt, stapla det kokta riset i mitten av pannan så mycket som möjligt för att förhindra att riset torkar eller blir hårt.
- Vid varmhållning, rör alltid om det kokta riset för att behålla läckerheten oförändrad.

Menyfunktioner

Snabbkokning/Ånga/Timer

Vid tillagning med funktionen "Ånga"

1 Slå på strömmen och tryck sedan på knappen  för att välja funktionen "Ånga".

2 Tryck på knappen  för att ställa in tillagningstid.

- Tillagningstiden varierar: 5 min - 1 h 20 min.
- Knappen "hr" ökar tiden i enheter om 1 timme.
- Knappen "min" ökar tiden i enheter om 1 minut.

3 Tryck på knappen  för att påbörja tillagning.

- Under tillagningsprocessen tänds indikatorerna "Ånga" och "Start".
- Under funktionen "Ånga" visas den återstående tillagningstiden på displayen.



4 Tillagningen är klar.

- När summern ljuder har tillagningen avslutats och funktionen övergår automatiskt till varmhållningsstatus. Indikatorn "Varmhållning" förblir tänd.
- Beroende på ingredienserna kan du trycka på knappen  för att avbryta varmhållningen.

■ Observera

- Vid användning av ångfunktionen är den tid som visas på displayen den återstående tiden efter att vattnet i pannen har kokat.

Vid tillagning med funktionen "Timer"

1 Slå på strömmen och välj sedan önskad funktion, som funktionen "Vitt ris".

- Ställ in tillagningstiden först när du förinställer funktionen "Risotto/Flingor" och "Ånga".

2 Tryck på knappen .
(Initial timer är 1 timme).

- Indikatorerna "Vitt ris" och "Start" blinkar och indikatorn "Timer" tänds.



3 Tryck på knappen  för att ange förinställd tid.

- Knappen "hr" ökar tiden i enheter om 1 timme.
- Knappen "Min" ökar tiden i enheter om 10 minuter.
- Timerintervall: 1 - 24 timmar.
- Tryck och håll in knappen "hr" eller "min" för att snabbt justera tiden.

4 Tryck på  och timern är inställd.

- Under tillagningsprocessen tänds indikatorerna "Vitt ris" och "Timer".

■ Särskilda anmärkningar

- Tiden som indikeras av timern är tillagningstidens längd. (Om timern t.ex. är 5 timmar betyder det att tillagningen avslutas efter 5 timmar.)
- Reservationstiden kan inte vara kortare än den erforderliga tillagningstiden.

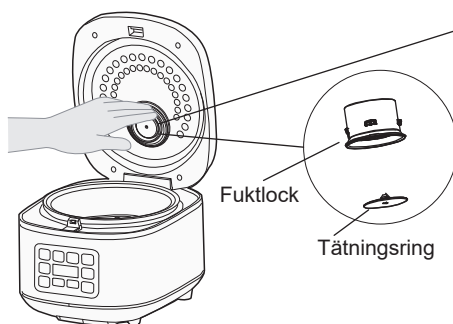
◆ Tips om funktion

- När apparaten har slagits på hörs ett "pip", alla indikatorer på displayen tänds samtidigt och sedan går den in i standby-läge.
- När tillagningen startar kan den avbrytas och återgå till standby-läge genom att trycka på knappen [Av/Avbryt].
- När du väljer en tillagningsmeny men inte trycker på [Start] för att starta matlagningen återgår apparaten automatiskt till standby-läge efter en minut.

Rengöring och underhåll

Uppmärksamhet

- Dra först ut nätkontakten före rengöring. Rengör inte huvuddelen förrän den har svalnat.
- Vid rengöring av huvuddelen, sänk inte ner den i vatten eller rengör den med lackförtunning, bensin, alkohol, rengöringspulver eller hårda borstar etc.
- Använd inte diskmaskin eller diskverk.



Fuktlock

Fuktlocket kan tas av direkt. Rengör det efter varje användning.

■ Demontering

- ① Ta bort från värmeplattan
- ② Separera med ett lätt drag

■ Installation

- ① Justera till rätt position
- ② Tryck in värmeplattan i motsatt riktning mot borttagningen. (Observera att den ska monteras på plats och utan lutning.)

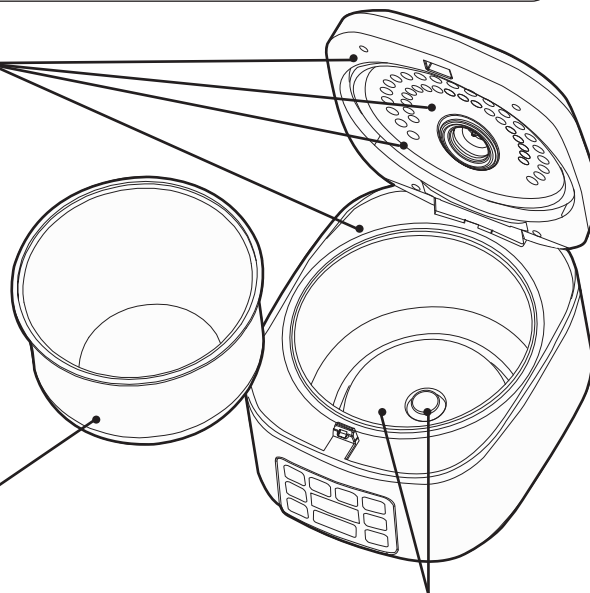
Försiktighet

- Efter användning, ta bort fuktlocket och lägg det i varmt vatten i några minuter och skölj sedan med vatten.
- Efter rengöring, torka den inte med diskmaskin etc; annars kan deformation eller sprickor uppstå.

Huvuddel · Yttre lock · Värmeplatta · Pannans tätningssring

Torka med en fuktig trasa.

- Om oljefläckar inte avlägsnas kan eventuella oljefläckar på ytterlocket fastna på locket och bli svåra att avlägsna. Rengör det yttre locket efter varje användning.
- När metalledarna värms upp kan det uppstå färgförändringar eller ränder på deras ytor, vilket inte påverkar deras normala funktioner.
- Dra inte i pannans tätningssring.



Panna

- Rengör med utspätt rengöringsmedel, en mjuk svamp och vatten. Torka bort eventuellt vatten på utsidan av pannen.
- Använd inte pannen som behållare för rengöring.
- Färgförändringar eller ränder kan förekomma på non-stick-beläggningens yta, vilket inte påverkar människors hälsa eller normala kroppsfunktioner.
- Beroende på användningsfrekvensen kan det uppstå gnuggsspår på utsidan av pannen, vilket inte påverkar apparatens prestanda.

Gjuten värmare/Bottensensor

Torka av med en fuktig handduk.

- Om det finns vidhäftning, torka med fint sandpapper (ca nr 600) eller en torr trasa.

Observera

- Om du inte rengör bottensensor och den gjutna värmaren kan riset brännas eller kokas dåligt.

Recept

Uppmärksamhet:

· På grund av de olika ingredienser som tillsätts i riset kan det finnas bränt ris i botten.

Tillagningstabell

Program	Ristyp	Mängd	Vattennivå	Tid (cirka)
Vitt ris	Basmati	2 koppar	2 - Långkornigt	24 min
	Jasmin	2 koppar	2 - Långkornigt	24 min
	Sushi	2 koppar	2 - Kortkornigt	24 min
Brunt ris	Brunt	2 koppar	2 - Brunt ris	45 min
	Rött	2 koppar	2 - Brunt ris	45 min
	Vild	2 koppar	2 - Brunt ris	45 min

Program	Ingredienser	Mängd	Vätskemängd	Tid (cirka)
Risotto/ flingor	Risotto ris	250 g	750 ml buljong	30 + 10* min
	Hirs/Bulgur	100 g	250 ml buljong	10 + 10* min
	Couscous	100 g	100 ml vatten	5 + 5* min
	Gröt	100 g	300 ml vatten eller mjölk	10 + 5* min
	Bruna linser	100 g	200 ml buljong	25-30 min
	Torkade bönor/ Kikärter**	200 g	300 ml vatten	35-40 min

Program	Ingredienser***	Mängd	Vatten	Tid (cirka)
Ånga	Potatis	400 g	2 koppar	30-40 min
	Broccoli	200 g	1 kopp	20-25 min
	Morötter	200 g	1 kopp	15-20 min
	Zucchini	200 g	1 kopp	15-20 min
	Gröna bönor	200 g	2 koppar	25-30 min
	Majs	200 g	2 koppar	25-30 min
	Sparris	200 g	1 kopp	15-20 min
	Pumpa	200 g	1 kopp	15-20 min
	Lax	200 g	1 kopp	10-15 min
	Vit fiskfilé	200 g	1 kopp	10-15 min
	Fryst gyoza	200 g	1 kopp	10-15 min
	Kycklingbröst	200 g	1 kopp	15-20 min

Resultaten kan avvika beroende på storlek och mängd av ingredienser. Anpassa efter din individuella smak och önskad konsistens.

*Varmhållningsläge **Blötlägg över natten ***Lagom stora bitar

Felsökning

Kontrollera innan du begär en reparation.

Scenario	Trolig orsak
Tillagas inte under förinställd tid	Kontrollera om knappen [Start] har tryckts in.
Tillagningstiden är lång	- Om tillagningen sker kontinuerligt kommer tillagningstiden att bli längre (upp till 30 minuter). - På grund av de olika mängderna ris och vatten kan den återstående tid som visas stoppas för justering under tillagning.
Tillagningstiden är kort	På grund av de olika mängderna ris och vatten kan den återstående tid som visas stoppas för justering under tillagning.
Ånga läcker ut från andra ställen än från ångventilen	- Ett främmande föremål kan ha fastnat på pannans tättningsring eller längs pannan. - Pannan kan vara deformerad.
Knappfunktionen kan inte utföras	Kontrollera om lamporna ovanför knapparna är tända. → Det går inte att använda knapparna under tillagning, när du använder timer eller när du använder funktionen "Värmehållning". Tryck på knappen [Av/Avbryt] före användning.
Gnistor uppstår från nätkontakten	När nätkontakten ansluts eller dras ur kan det ibland uppstå små gnistor. Detta är inte ett funktionsfel.
Det luktar plast	Det kan förekomma en plastlukt i början av användningen. Denna lukt försvinner efter flera användningar. Det är inte onormalt.
Apparaten avger ett ljud	- Ljudet av "klick, klick" vid matlagning är ljudet av effektjusteringen, vilket inte är ett fel. - Ljudet "Pa" vid tillagning är det sprickande ljudet som genereras av den termiska expansionen av vattendroppar i botten (utsidan) av pannan, vilket inte är ett fel.
Tillagningen avslutas tidigt i timerläge	Vid användning av timerfunktionen kan den återstående tid som visas justeras under tillagningen eller avslutas tidigt på grund av olika mängder ris och vatten.

Uppmärksamhet

- Om vatten och ris av misstag läggs i huvuddelen utan pannan, kontakta ett Panasonic-auktoriserat servicecenter för hjälp.

Felsökning

Kontrollera innan du begär en reparation om det inte beror på fel.

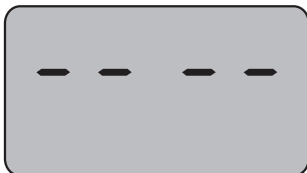
Scenario	Trolig orsak
Riset är glutinöst (mjukt)	• Rismängd och vattenvolym kan vara felaktiga. • Det kan finnas brutet ris inblandat. • Riset kan ha legat i vatten under lång tid (t.ex. om den förinställda tiden är för lång, etc.). → Vid användning av timerfunktionen för tillagning måste du hålla i mindre vatten. • Varmt vatten användes för att skölja riset. • Riset lossnade inte direkt efter tillagningen. • För mycket vatten tillsattes i nytt ris för tillagning.
Riset är hårt	• Rismängd och vattenvolym kan vara felaktiga. • Funktionen "Snabbkokning/Ånga" användes för tillagning.
Congee är mosigt	• Riset blötlades i vatten under lång tid medan du använde timerfunktionen för tillagning. • Funktionen "Värmehållning" har använts. • Det är för mycket brutet ris.
Riset är bränt	• Riset sköljdes inte tillräckligt. • Ett främmande föremål har fastnat på pannans botten, på bottenensorn eller på den gjutna värmaren. • Tillagningstimern är inte inställd. • Brutet ris har blandats in. • Kryddor har tillsatts för tillagning. • Botten på pannan är ojämn. • Fuktlocket är felaktigt monterat.
Det finns kondens Det luktar Riset är gult	• Riset har inte lossats omedelbart efter tillagningen. • Funktionen "Värmehållning" har använts i mer än 5 timmar. • Kylt ris har lagts i pannan och funktionen "Värmehållning" har använts. • Har riset sköljts ordentligt? • Olika typer av ris eller vattenkvalitet kan göra att kokt ris får en gulaktig färg. • Om kryddor används under tillagningen kan en lukt kännas. Rengör pannan, värmeplattan och fuktlocket noggrant efter användning.
Riset är torrt	• Funktionen "Värmehållning" används under längre tid än 5 timmar. • Riset värms upp flera gånger. • Fuktlocket är inte korrekt monterat. • Ett främmande föremål har fastnat på pannans tätningsring eller längs pannan. • Pannan är deformerad.
Riset fastnar i pannan	• På grund av de olika rissorterna kan mjukt ris lätt fastna i pannan.
En tunn film bildas	• En pappersliknande film är resultatet av torr stärkelseupplösning och den är ofarlig. Om riset inte sköljs tillräckligt innan det tillagas kan en sådan hinna bildas.
Kokt ris har ojämn yta	• Under följande omständigheter tenderar ris att ha en ojämn yta: · När riset inte har sköljts tillräckligt. · När mycket brutet ris blandas in. · När ris har brutits på grund av överdriven kraft som använts för att skölja det.

Felkoder Indikering

Kontrollera innan du begär en reparation.

Felindikering

Kontrollera

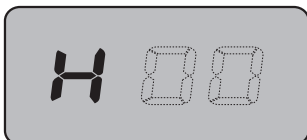


- Var tiden för "Varmhållning" inställd på mer än 24 timmar?
- Efter att ha hållit värmen i 24 timmar i följd stoppas funktionen "Varmhållning" automatiskt och displayen visar  när den går in i standby-läge.



- Tillagar apparaten mat utan att det finns något inuti?
→ Dra ut strömkontakten och försök igen när huvuddelen har svalnat helt.

Om apparaten fortfarande inte är tillbaka i normalt skick efter att ovanstående har bekräftats, kontakta ett Panasonic-auktoriserat servicecenter för reparation.



- Dra ut nätkontakten och sätt i den igen.
Om "H※※" fortfarande visas, då finns det ett fel.
→ Kontakta ett Panasonic-auktoriserat servicecenter och berätta vad felkoden säger (två siffror efter "H").

Specifikationer

Modell nr.		SR-DA152KXE
Nominell spänning		230 V ~
Nominell frekvens		50 Hz
Nominell ineffekt		770 W
Nominell volym panna (Cirka.) L		4,0
Tillagningskvantitet (Ris) L (kopp)	Vitt ris	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto/Flingor	0,18-1,08 [1-6]
	Brunt ris	0,18-1,08 [1-6]
Maximal tillagningsvolym (ingredienser + vatten) L		2
Nätkabel längd (Cirka.) m		1
Vikt (Cirka.) kg		2,8
Vikt (Cirka.) kg	Djup	266
	Bredd	337
	Höjd	210

Bortskaffande av gammal utrustning

Endast för Europeiska unionen och länder med återvinningssystem



Denna symbol på produkterna, förpackningen och/eller medföljande dokument betyder att använda elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanligt hushållsavfall.

 För korrekt behandling, återanvändning och återvinning av gamla produkter, vänligen ta dem till tillämpliga insamlingsställen i enlighet med din nationella lagstiftning. Genom att kassera dem på rätt sätt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindra eventuella negativa effekter på människors hälsa och miljön. För mer information om insamling och återvinning, vänligen kontakta din lokala kommun. Påföljder kan tillkomma för felaktigt bortskaffande av detta avfall, i enlighet med nationell lagstiftning.

Tillverkare:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Tyskland

Auktoriserad representant i EU:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON



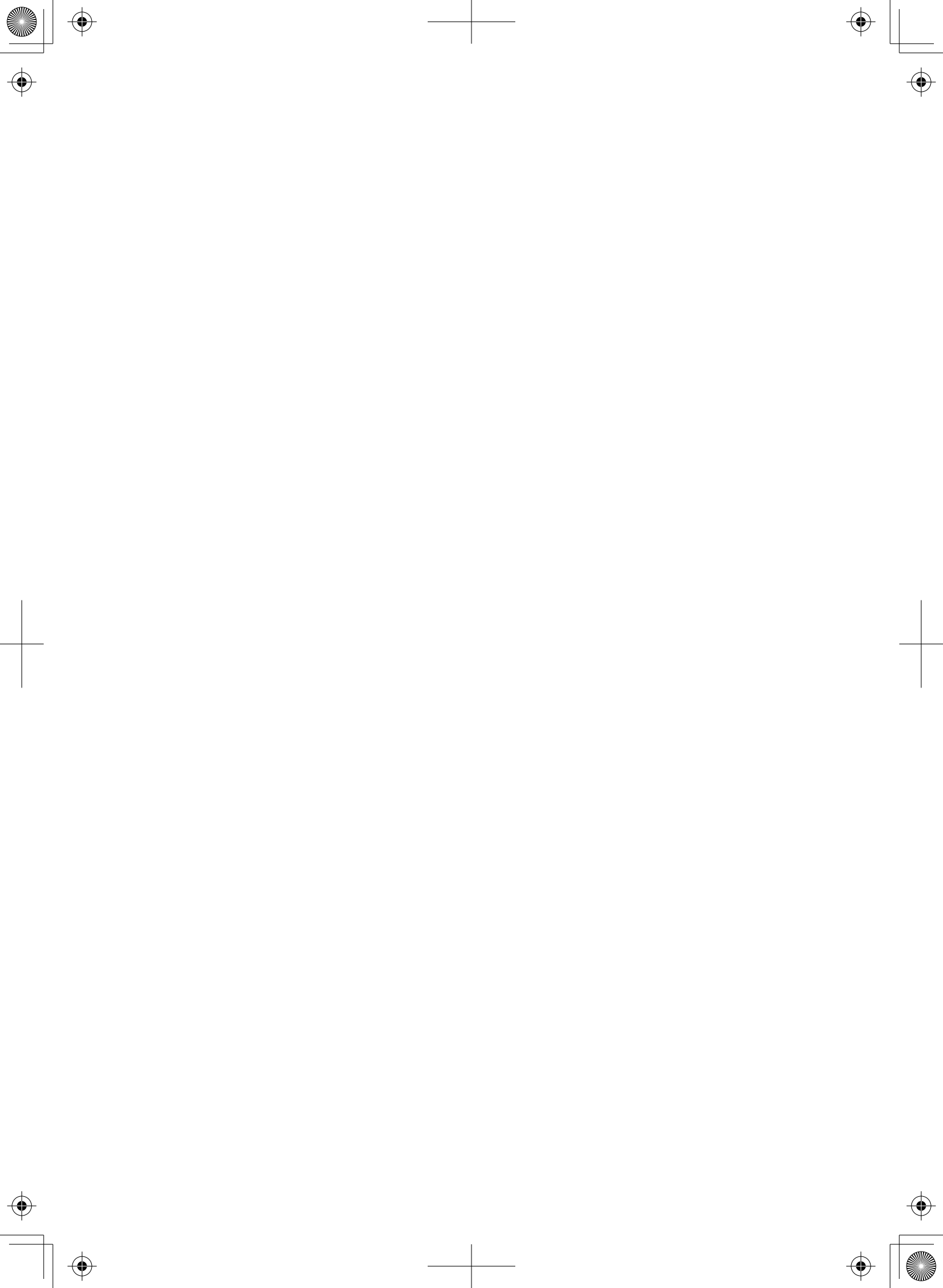
À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Tillverkad i Kina



Do Użytku Domowego

Instrukcja Obsługi

Automatyczne Urządzenie do Gotowania Ryżu i Parowar

Model Nr 1,5 L SR-DA152KXE



Dziękujemy za zakup produktu Panasonic.

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
 - Przeczytaj uważnie niniejszą Instrukcję obsługi, aby bezpiecznie i prawidłowo używać tego produktu.
- Przed użyciem koniecznie przeczytaj „Środki ostrożności” (strona 2 - 3).
- Upewnij się, że na karcie gwarancyjnej znajdują się takie informacje, jak data zakupu i nazwa sprzedawcy.
 - Przechowuj kartę gwarancyjną razem z instrukcją obsługi.

Zachowaj do wykorzystania w przyszłości

Gwarancja jest dołączona osobno

Spis treści

Środki Ostrożności.....2-3 Instrukcja Obsługi.....4 Identyfikacja Części.....5 • Korpus Główny/Panel Sterowania5	Przed Użyciem
Przygotowanie.....6 Funkcje Menu.....7-8 • Białe Ryż/Brązowy Ryż/Risotto/Zboża/ Utrzymywanie Ciepła7 • Para/Timer.....8 Czyszczenie i Konserwacja.....9	Użytkowanie
Przepisy.....10 Rozwiązywanie Problemów.....11-12 Wskazania Kodów Błędów13 Dane TechniczneTylna Okładka	Rozwiązywanie Problemów

Środki Ostrożności

Należy przestrzegać poniższych środków ostrożności

Aby zapobiec obrażeniom ciała, obrażeniom innych osób i uszkodzeniu mienia, należy przestrzegać poniższych instrukcji.

■ Poniższe symbole wskazują stopień uszkodzenia lub szkody spowodowane nieprawidłową obsługą.



OSTRZEŻENIE: Oznacza potencjalne zagrożenie, które może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



UWAGA: Oznacza potencjalne zagrożenie, które może skutkować obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.

■ Klasyfikacja i opis symboli są następujące.



Symbol ten oznacza czynność, która jest zabroniona.



Ten symbol oznacza czynność, którą należy wykonać.



OSTRZEŻENIE



- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub wtyczka jest luźno podłączona do gniazdka elektrycznego. (Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru z powodu zwarcia.)
→ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zespół dostępny u producenta lub jego przedstawiciela serwisowego.

- Nie uszkadzaj przewodu zasilającego ani wtyczki zasilającej.
 - Następujące działania są surowo zabronione:
Uszkodzanie, modyfikacja, dotykanie lub zbliżanie powierzchni o wysokiej temperaturze lub elementów grzewczych, wymuszone zginanie, skręcanie, ciągnięcie, wieszanie/przeciąganie przez ostre rogi, umieszczanie ciężkich przedmiotów, wiązanie w wiązki, składanie, ciągnięcie za przewód zasilający w celu przesunięcia.

(Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym wskutek uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki zasilania, a także uniknąć pożaru wskutek zwarcia.)

- Nie podłączaj i nie odłączaj wtyczki zasilania mokrymi rękami.

- Upewnij się, że Twoje ręce są suche przed dotknięciem wtyczki zasilania lub produktu.
(Aby uniknąć porażenia prądem lub obrażeń.)

- Nie pozwól nikomu lizać wtyczki urządzenia. (Aby uniknąć porażenia prądem lub obrażeń.)

- Zwróć szczególną uwagę na dzieci i niemowlęta.

- Nie wkładaj niczego do otworów wentylacyjnych ani szczelin, zwłaszcza szpilek i innych metalowych przedmiotów.
(Aby uniknąć porażenia prądem lub nieprawidłowego działania.)

- Nie zanurzaj urządzenia ani nie polewaj go wodą. (Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru na skutek zwarcia.)

- W przypadku przedostania się wody do urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Panasonic.

- Nie wolno modyfikować, rozmontowywać ani samodzielnie naprawiać tego urządzenia.
(Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem lub obrażeń.)

- W celu dokonania naprawy prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem Panasonic.



- Podczas użytkowania lub po gotowaniu nie zbliżaj twarzy ani rąk do otworu wylotowego pary. Szczególną uwagę należy zwrócić na dzieci i niemowlęta.
(Aby uniknąć poparzenia)



- Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż opisane w instrukcji obsługi.

- Firma Panasonic nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie lub nieprzestrzeganie instrukcji obsługi.

- Nie umieszczaj w naczyniu przedmiotów, które mogą zatkać otwór w płycie grzewczej.
(Aby uniknąć poparzeń lub obrażeń spowodowanych wydostającą się parą lub gotowaną żywnością.)
W tym urządzeniu nie można stosować metod gotowania, które wymagają umieszczenia składników i przypraw w plastikowej torbie w celu ich podgrzania.



- Nie otwieraj pokryw ani nie przesuwaj korpusu urządzenia podczas gotowania.
(Aby uniknąć poparzeń lub obrażeń spowodowanych wydostającą się parą lub gotowaną żywnością.)

- Nie wylewaj wody ani innych płynów na wtyczkę urządzenia.
(Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub pożaru spowodowanego zwarciem.)

- Prosimy używać gniazdka prądu zmiennego o napięciu AC 230 V/10 A.
(Używanie urządzenia równocześnie z innym sprzętem podłączonym do tego samego gniazdka może spowodować przegrzanie i pożar.)
• Używaj wyłącznie listwy zasilającej o natężeniu co najmniej 10 amperów.

- Upewnij się, że wtyczka zasilania i wtyczka urządzenia są dokładnie włożone.
(Aby uniknąć wywołania dymu, pożaru lub porażenia prądem.)
- W przypadku tego urządzenia należy używać jednofazowych, dwubiegunowych uziemionych gniazdek elektrycznych, aby zapewnić niezawodne uziemienie. Jeśli urządzenie uziemiające nie jest zainstalowane, może wystąpić indukcja elektrostatyczna innych części metalowych, takich jak obudowa.

- (Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym na skutek awarii lub przepływu prądu.)

! OSTRZEŻENIE



- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile zajmują się tym pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie przeszkolenie odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją występujące zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci powinny być wykonywane pod nadzorem i nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie oraz jego przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
(Aby uniknąć oparzeń, obrażeń lub porażenia prądem.)

- Regularnie czyść wtyczkę zasilania. (Aby uniknąć powstania pożaru z powodu złej izolacji wtyczki zasilającej spowodowanej gromadzeniem się wilgoci i ciał obcych.)
→ Odłącz wtyczkę zasilającą i wytrzyj ją suchą szmatką.
- W przypadku wystąpienia nieprawidłowości lub awarii należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i odłączyć wtyczkę zasilającą. (Aby uniknąć wywołania dymu, pożaru lub porażenia prądem.)
Nieprawidłowości • Przypadki awarii:
 - Wtyczka i przewód zasilający nadmiernie się nagrzewają.
 - Przewód zasilania jest uszkodzony lub występują okresowe przerwy w dostawie prądu przy dotykaniu.
 - Korpus główny jest zdeformowany lub nadmiernie gorący.
 - Korpus główny emituje dym lub zapach spalenizny.
 - Korpus jest uszkodzony, luźny lub wydaje nietypowe dźwięki.
 - Płyta grzewcza jest wypaczona lub naczynie jest odkształcone.
 → W celu przeprowadzenia inspekcji i naprawy należy natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisem Panasonic.

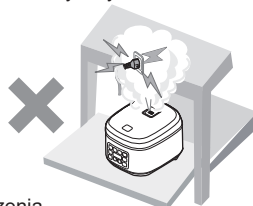
! UWAGA



- Nie używaj naczynia nie przeznaczonego do tego celu lub zdeformowanego naczynia.
(Aby uniknąć oparzeń lub obrażeń spowodowanych przegrzaniem lub awarią.)
- Nie używaj urządzenia w następujących miejscach:
 - W pobliżu źródeł ciepła lub w środowiskach o wysokiej wilgotności.
(Aby uniknąć porażenia prądem, przepływu prądu lub pożaru.)
 - Na nierównych powierzchniach lub na macie, która nie jest odporna na ciepło.
(Aby uniknąć obrażeń, oparzeń lub pożaru.)
 - W miejscach blisko ścian lub mebli itp.
(Aby uniknąć uderzenia w nie podczas otwierania zewnętrznej pokrywy lub spowodowania przebarwień, deformacji i uszkodzenia mebli.)
- Nie przesuwaj korpusu głównego podczas użytkowania. (Aby uniknąć oparzeń spowodowanych otwarciem zewnętrznej pokrywy poprzez dotknięcie gorących części.)
- Nie dotykaj gorących powierzchni podczas korzystania z urządzenia lub po zakończeniu gotowania.
 - Główny korpus ma wysoką temperaturę. W szczególności metalowe części, takie jak płyta grzewcza, naczynie i żeliwna grzałka.
(Aby uniknąć poparzenia.)



- Nie wystawiaj wtyczki zasilającej na działanie pary.
(Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub pożaru na skutek zwarcia.)
→ W przypadku korzystania z szafki z przesuwanym blatem, należy używać urządzenia w miejscu, w którym wtyczka zasilająca nie będzie narażona na działanie pary.
- Nie należy pozostawiać urządzenia włączonego, gdy jest puste. (Aby uniknąć poparzeń.)
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego urządzenia z timerem ani nie obsługuj urządzenia za pomocą oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
(Aby uniknąć pożaru.)



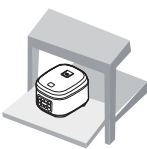
- Odłączając wtyczkę zasilającą, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
(Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru na skutek zwarcia.)
- Wyjmując naczynie lub nie używając go, pamiętaj o wyłączeniu zasilania i odłączeniu wtyczki zasilania.
(Aby uniknąć oparzeń, obrażeń ciała, porażenia prądem lub pożaru na skutek starzenia się izolacji.)
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż korpus urządzenia odpowiednio ostygnie.
(Aby uniknąć poparzeń.)
- W przypadku stosowania w szafce lub innych zamkniętych przestrzeniach należy upewnić się, że para może wydostawać się na zewnątrz.
(Aby uniknąć odbarwień i deformacji mebli.)
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - środowiska typu bed and breakfast.
- Aby uniknąć kontaktu wewnętrznej pokrywy z kwaśnymi składnikami.

Jeżeli podczas użytkowania nastąpi przerwa w dostawie prądu

- Obejmuje to odłączenie wtyczki zasilania, wyłączenie itp.
- Urządzenie wraca do trybu gotowości.

Instrukcja Obsługi

Informacje Dotyczące Korpusu Głównego

- Jeżeli produkt jest umieszczony na szafce z przesuwanym blatem, należy upewnić się, że nośność blatu jest większa niż 9 kg. (Aby uniknąć upuszczenia produktu.)
- Nie zakrywaj zewnętrznej pokrywy szmatką ani innymi przedmiotami podczas korzystania z produktu. (Aby uniknąć zablokowania pary, co może skutkować odkształceniem, odbarwieniem zewnętrznej pokrywy i nieprawidłowym działaniem produktu.)
- Należy wyczyścić ryż i inne ciała obce, które przykleiły się do korpusu głównego (czujnik dolny, żeliwna grzałka i dno naczynia). Aby uniknąć wyświetlania błędów, przypalonego ryżu, niedogotowanego ryżu itp.

Krawędź lub spód



(Naczynie)

Żeliwna grzałka

Czujnik dolny



- Przed użyciem należy zdjąć woreczek ochronny z naczynia. (Aby uniknąć nieprawidłowego gotowania lub ognia.)
- Nie umieszczaj potraw wymagających ugotowania bezpośrednio do korpusu, w którym nie umieszczono naczynia. (Aby uniknąć awarii spowodowanej zanieczyszczeniami.)
- Jeśli z otworu wylotowego pary wyleje się woda, natychmiast wyciągnij wtyczkę zasilania, aby odłączyć zasilanie. Nie kontynuuj używania, dopóki woda na wtyczce zasilania i wtyczce urządzenia nie zostanie wyczyszczona suchą szmatką.
- Nie należy stosować produktu na zewnątrz. (Niestabilne zasilanie może spowodować uszkodzenie produktu.)
- Unikaj stosowania produktu w bezpośrednim świetle słonecznym. (Aby uniknąć zmiany koloru/odbarwienia.)
- Nie należy stosować tego produktu na przedmiotach, które nie są odporne na wysokie temperatury, takich jak dywany, elektryczne dywany grzewcze i obrusy (wykonane z tworzyw etylenowych). (Aby uniknąć nieprawidłowego gotowania lub ognia.)
- Upewnij się, że używasz tego produktu na obszarach poniżej 2000 metrów nad poziomem morza. (Aby nie wpłynąć na wydajność gotowania.)

Informacje Dotyczące Naczynia

- Nie używaj naczynia w miejscach innych niż urządzenie.
 - Unikaj uderzania naczyniem o twarde przedmioty.
- ✗ Nie należy używać na kuchence gazowej, indukcyjnej ani w kuchence mikrofalowej.
- ✗ (Może to spowodować zarysowania lub wgniecenia na powierzchni zewnętrznej.)



- Aby nie uszkodzić powłoki naczynia, należy zwrócić uwagę na poniższe kwestie.

Przed gotowaniem



- Nie dopuszczaj do kontaktu powłoki z przedmiotami takimi jak sitka metalowe.



Po gotowaniu



- Nie dodawaj octu do ryżu w naczyniu. (Podczas gotowania sushi i innych potraw)
- Nie używaj metalowej łyżki. (Podczas gotowania congee i innych potraw)
- Nie dotykaj ani nie uderzaj naczynia. (Podczas napełniania go ryżem)

Podczas czyszczenia i konserwacji (S9)



- Nie używaj naczynia jako pojemnika do mycia naczyń.
- Nie wkładaj łyżek ani innych przyborów do naczynia.
- Po ugotowaniu z dodatkiem przypraw nie pozostawiaj jedzenia w naczyniu.
→ Jak najszybciej opróżnij naczynie z jedzenia i dopiero wtedy je wyczyść.
- Nie używaj ani zmywarki/suszarki do czyszczenia.
- Nie kładź naczynia na innych naczyniach do wyschnięcia po umyciu.
- Do czyszczenia lub szorowania naczynia nie należy używać materiałów ściernych, takich jak proszki, szczotki metalowe, szczotki nylonowe ani druciaki.
→ Aby wyczyścić naczynie, umyj je miękką gąbką.



Uwagi

Poniższe nie będą miały wpływu na wydajność produktu ani zdrowie osobiste.
[Powierzchnia zewnętrzna] powierzchowne zarysowania, małe wgniecenia lub ślady użytkowania.
[Powierzchnia wewnętrzna] łuszczenie się powłoki naczynia.
→ Jeśli naczynie jest zdeformowane lub masz wątpliwości co do jego stanu, kup nowe naczynie.

Identyfikacja Części

Korpus Główny

Akcesoria



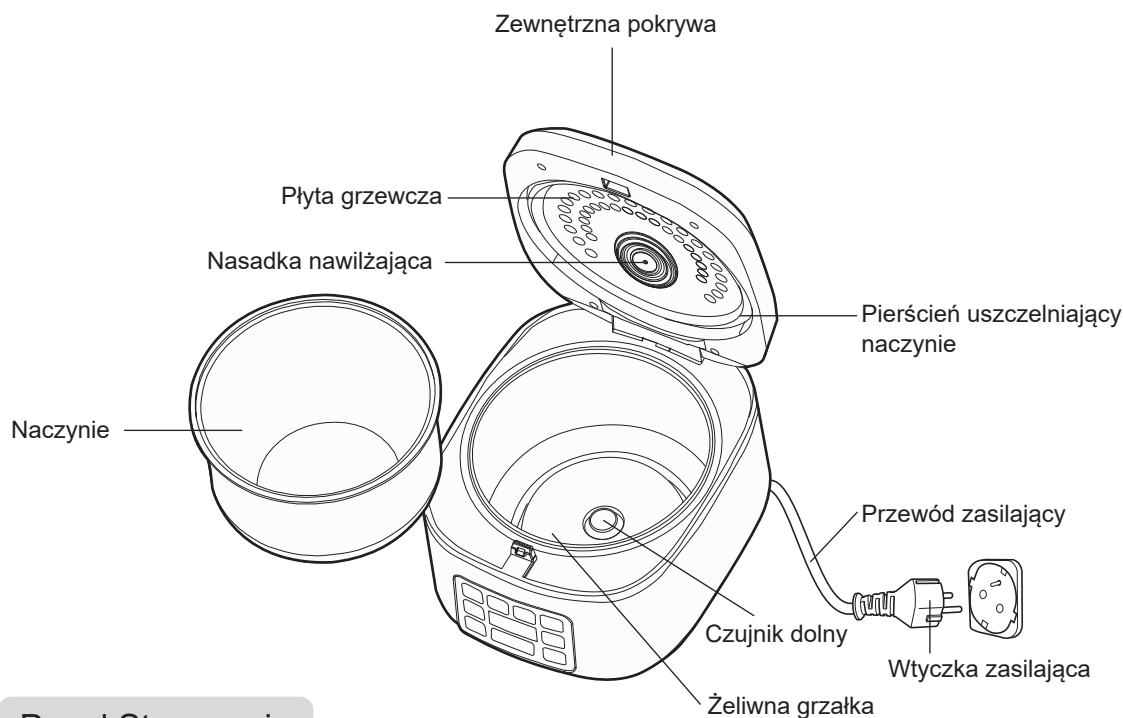
Łyżka do
ryżu (1)



Koszyk do gotowania
na parze (1)



Miarka (1)
(Okolo 180 mL)



Panel Sterowania

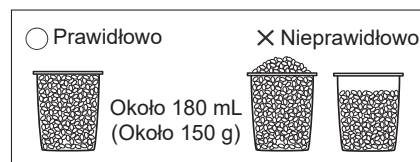


Przed Użyciem

Przygotowanie

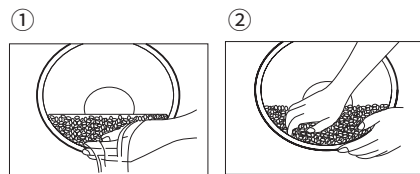
1 Odmierz ryż za pomocą dołączonej miarki

- Sprawdź maksymalną ilość ryżu, jaką można ugotować
🔧 „Dane Techniczne” na S14.



2 Płucz ryż, aż woda stanie się stosunkowo czysta

- ① Szybko umyj ryż dużą ilością wody, zmieniając wodę w trakcie.
 - ② Delikatnie zamieszaj ryż i powtórz mycie kilka razy
→ przepłukuj wodą, aż stanie się stosunkowo czysta.
- Aby uniknąć zarysowania powłoki nieprzywierającej naczynia, nie myj ryżu w naczyniu.
 - Dokładnie umyj ryż. W przeciwnym razie może pojawić się skorupa ryżowa, a resztki otrąb ryżowych mogą wpłynąć na smak.

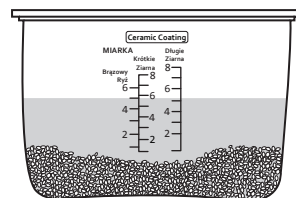


3 Umyty ryż włóż do naczynia

Dodaj wodę do odpowiedniej linii wodnej i osusz zewnętrzną część naczynia.

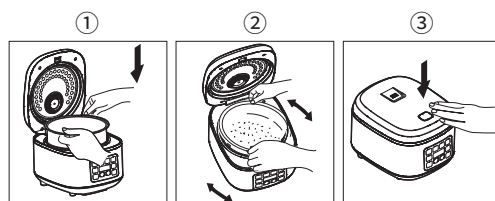
- Podczas dodawania wody umieść naczynie na płaskiej powierzchni i wyrównaj powierzchnię ryżu. Upewnij się, że dodano odpowiednią ilość wody na podstawie prawidłowej skali.
- Gdy dodasz zbyt dużo wody, może ona wypłynąć podczas gotowania.

Przykład: gotując 5 miarek białego ryżu, należy dodać wody do linii „5”.



4 Umieść naczynie w korpusie i zamknij zewnętrzną pokrywę

- Aby dno naczynia mogło być ściśle przymocowane do żeliwnej grzałki, należy obrócić naczynie w kierunku wskazanym strzałką 2 lub 3 razy.
- Sprawdź, czy nasadka nawilżająca jest prawidłowo umieszczona. (🔧 S9)
- Zamykając zewnętrzną pokrywę, sprawdź, czy słychać kliknięcie.

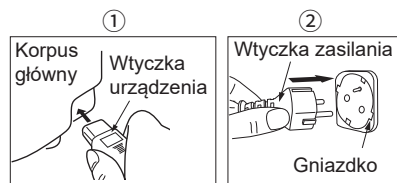


5 Podłącz wtyczki

- Podłącz wtyczkę urządzenia, następnie wtyczkę zasilania i upewnij się, że oba przewody są dobrze podłączone.

Uwaga

- Podczas gotowania w koszyku do gotowania na parze maksymalna pojemność gotowania wynosi 4 miarki.



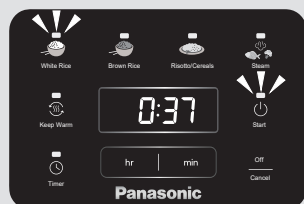
Funkcje Menu Biały Ryż/Brązowy Ryż/Risotto/Zboża/Utrzymywanie Ciepła

Podczas gotowania z funkcją „Biały Ryż”

1 Włącz urządzenie, a następnie naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję „Biały Ryż”.

2 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie.

- Zapalą się wskaźniki „Biały Ryż” i „Start”
- W funkcji „Biały Ryż” wyświetlany jest pozostały czas gotowania.
- Po wejściu w fazę gotowania, wyświetlany pozostały czas gotowania zostanie automatycznie dostosowany w zależności od objętości ryżu. Na przykład, może on czasami spaść z „15 minut” do „11 minut”, zamiast zmniejszać się o 1 minutę.



3 Po zakończeniu gotowania poluzuj ryż.

- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego gotowanie jest zakończone. Funkcja automatycznie zmieni się na utrzymywanie ciepła. Aby zapobiec przywieraniu ryżu, po ugotowaniu należy go poluzować.
- W zależności od składników, można nacisnąć przycisk , aby anulować utrzymywanie ciepła.

■ Uwaga

- Nie mieszaj brązowego ryżu z białym ryżem, ponieważ może to mieć wpływ na efekt gotowania.
- Dzięki funkcji „Biały Ryż”, ryż może być bardziej miękki i smaczniejszy.

Podczas gotowania z funkcją „Risotto/Zboża”

1 Włącz urządzenie, a następnie naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję „Risotto/Zboża”.

2 Naciśnij przycisk , aby ustawić czas gotowania (początkowy czas gotowania wynosi 1 godzinę i 30 minut).

- Zapalą się wskaźniki „Risotto/Zboża”, „Timer” i „Start”.
- Zakres czasu gotowania: 5 minut - 4 godziny.
- Przycisk „hr” zwiększa czas o 1 godzinę.
- Przycisk „min” zwiększa czas o 1 minutę.



3 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie.

- Podczas gotowania świecą się wskaźniki „Risotto/Zboża” i „Start”.
- W funkcji „Risotto/Zboża” wyświetlany jest pozostały czas gotowania.

4 Gotowanie jest zakończone.

- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego gotowanie jest zakończone. Funkcja automatycznie zmieni się na utrzymywanie ciepła. Zapala się wskaźnik utrzymywania ciepła.
- W zależności od składników, możesz nacisnąć przycisk , aby anulować utrzymywanie ciepła.

Użytkowanie

Utrzymywanie Ciepła

- Jeśli utrzymywanie ciepła trwa dłużej niż 24 godziny, funkcja automatycznie się zatrzyma, a na wyświetlaczu pojawi się „----”.
- Ugotowany ryż należy spożyć w ciągu 5 godzin od utrzymania ciepła, aby uniknąć odbarwienia lub zwiędnięcia.
- W przypadku funkcji utrzymywania ciepła na krawędzi naczynia mogą znajdować się krople.
- Smak ryżu może ulec zmianie, jeśli łyżka do ryżu pozostanie w naczyniu, gdy ryż jest w funkcji utrzymywania ciepła.

■ Uwaga

- Aby utrzymać niewielką ilość ugotowanego ryżu w cieple, układaj ugotowany ryż na środku naczynia, aby zapobiec jego wyschnięciu lub stwardnieniu.
- Podczas utrzymywania ciepła zawsze mieszaj ugotowany ryż, aby zachować jego smak.

Funkcje Menu

Para/Timer

Podczas gotowania z funkcją „Para”

1 Włącz zasilanie, a następnie naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję „Para”.

2 Naciśnij przycisk , aby ustawić czas gotowania.

- Zakres czasu gotowania: 5 min - 1 h 20 min.
- Klawisz „hr” zwiększa czas o 1 godzinę.
- Klawisz „min” zwiększa czas o 1 minutę.

3 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie.

- Podczas gotowania świecą się kontrolki „Steam” i „Start”.
- W funkcji „Gotowanie na parze” wyświetlany jest pozostały czas gotowania.



4 Gotowanie jest zakończone.

- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego gotowanie dobiegło końca, a funkcja automatycznie zmieni się na funkcję utrzymywania ciepła. Wskaźnik „Keep Warm” pozostaje włączony.
- W zależności od składników, możesz nacisnąć przycisk , aby anulować podtrzymywanie ciepła.

Uwaga

- Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze, czas wyświetlany na wyświetlaczu to czas pozostały po zagotowaniu wody w naczyniu.

Podczas gotowania z funkcją „Timer”

1 Włącz zasilanie, a następnie wybierz żądaną funkcję, np. „Biały Ryż”.

- Ustaw najpierw czas gotowania, gdy wstępnie ustawisz funkcję „Risotto/Zboża” i „Gotowanie na parze”.

2 Naciśnij przycisk . (Wstępny czas to 1 godzina).

- Zapalą się wskaźniki „Biały Ryż” i „Start” oraz kontrolka „Timer”.



3 Naciśnij przycisk , aby ustawić czas.

- Przycisk „hr” zwiększa czas o jednostki 1 godziny.
- Przycisk „min” zwiększa czas o jednostki 10 minut.
- Zakres timera: 1 – 24 godziny.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „hr” lub „min”, aby szybko ustawić czas.

4 Naciśnij przycisk , a timer zostanie ustawiony.

- Podczas gotowania świecą się wskaźniki „Biały Ryż” i „Timer”.

Dodatkowe uwagi

- Czas wskazany przez timer to długość czasu gotowania. (Na przykład, jeśli timer wynosi 5 godzin, oznacza to, że gotowanie kończy się po 5 godzinach.)
- Czas nie może być krótszy niż wymagany czas gotowania.

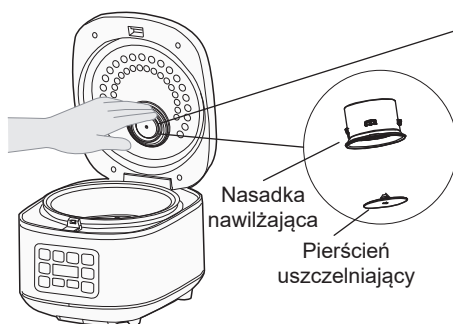
Wskazówki dotyczące funkcji

- Po włączeniu urządzenia usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu zaświecą się jednocześnie, a następnie urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
- Po rozpoczęciu gotowania możesz zatrzymać gotowanie i powrócić do trybu czuwania, naciskając po prostu przycisk Start/Anuluj.
- Jeśli wybierzesz menu gotowania, ale nie naciśniesz przycisku [Start], aby rozpocząć gotowanie, urządzenie automatycznie powróci do stanu czuwania po jednej minucie.

Czyszczenie i Konserwacja

Uwaga

- Przed czyszczeniem należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nie należy czyścić korpusu głównego, dopóki nie ostygnie.
- Podczas czyszczenia korpusu głównego nie należy zanurzać go w wodzie ani nie czyścić rozcieńczalnikami do lakierów, benzyną, alkoholem, proszkiem czyszczącym ani twardymi szczotkami itp.
- Nie należy używać zmywarki ani suszarki do naczyń.



Nasadka nawilżająca

Nasadkę nawilżającą można zdjąć. Wyczyść ją po każdym użyciu.

■ Zdejmowanie

- ① Zdejmij z płyty grzewczej
- ② Lekko pociągnij, aby zdjąć

■ Montowanie

- ① Wyrównaj do właściwej pozycji
- ② Wciśnij płytę grzewczą w kierunku przeciwnym do jej wyjmowania. (Należy pamiętać, że należy ją zainstalować na miejscu i bez przechylenia.)

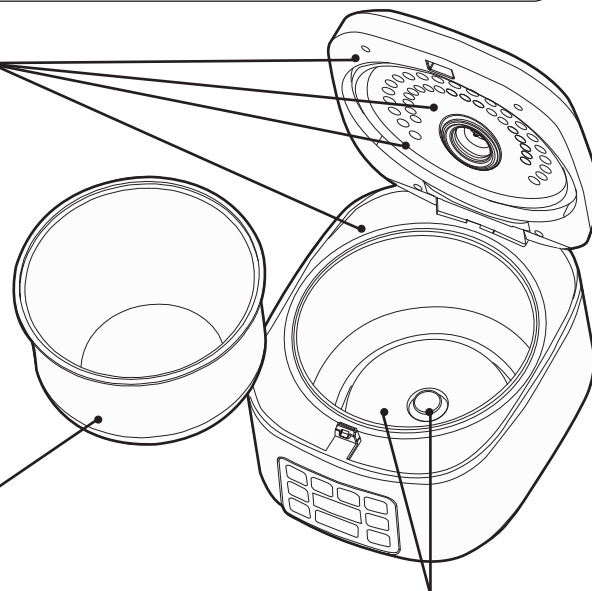
Uwaga

- Po użyciu zdejmij nasadkę nawilżającą i włóż ją do ciepłej wody na kilka minut, a następnie spłucz wodą.
- Po czyszczeniu nie susz w zmywarce itp., w przeciwnym razie może dojść do odkształcenia lub pęknięcia.

Korpus Główny · Pokrywa Zewnętrzna · Płyta Grzewcza · Pierścień Uszczelniający Naczynie

Przetrzyj wilgotną ściereczką.

- Jeśli plamy oleju nie zostaną usunięte na zewnętrznej pokrywie, mogą stać się trudne do usunięcia. Wyczyść zewnętrzną pokrywę po każdym użyciu.
- W miarę nagrzewania się części metalowych mogą wystąpić zmiany koloru lub paski na ich powierzchniach, co nie wpłynie na ich normalne funkcjonowanie.
- Nie wyciągaj pierścienia uszczelniającego naczynie.



Naczynie

- Wyczyść rozcieńczonym detergentem, miękką gąbką i wodą. Wytrzyj wodę z zewnętrznej strony naczynia
- Nie używaj naczynia jako pojemnika do czyszczenia
- Na powierzchni powłoki nieprzywierającej mogą pojawić się zmiany koloru lub paski, które nie wpłyną na zdrowie człowieka ani normalne funkcje organizmu.
- W zależności od częstotliwości użytkowania na zewnętrznej stronie naczynia mogą pojawić się ślady otarć, które nie wpłyną na działanie urządzenia.

Żeliwna Grzałka/Czujnik Dolny

Przetrzyj wilgotnym ręcznikiem.

- Jeśli występuje przyczepność, przetrzyj drobnym papierem ściernym (około nr 600) lub suchą szmatką.

Uwaga

- Jeśli nie wyczyścisz dolnego czujnika i grzałki, ryż może się przypalić lub nieprawidłowo ugotować.

Przepisy

Uwagi:

- Ze względu na różne składniki dodane do ryżu, na dnie może znajdować się przypalony ryż.

Tabela gotowania

Program	Rodzaj Ryżu	Ilość	Poziom Wody	Czas (przybl.)
Biały Ryż	Basmati	2 miarki	2 - Długie Ziarna	24 min
	Jaśminowy	2 miarki	2 - Długie Ziarna	24 min
	Sushi	2 miarki	2 - Krótkie Ziarna	24 min
Brązowy Ryż	Brązowy	2 miarki	2 - Brązowy Ryż	45 min
	Czerwony	2 miarki	2 - Brązowy Ryż	45 min
	Dziki	2 miarki	2 - Brązowy Ryż	45 min

Program	Składnik	Ilość	Ilość Płynu	Czas (przybl.)
Risotto/ Zboża	Ryż Risotto	250 g	750 ml Bulionu	30 + 10* min
	Kasza jaglana/bulgur	100 g	250 ml Bulionu	10 + 10* min
	Kuskus	100 g	100 ml Wody	5 + 5* min
	Owsianka	100 g	300 ml Wody lub mleka	10 + 5* min
	Brązowa Soczewica	100 g	200 ml Bulionu	25-30 min
	Suszona Fasola/ Ciecierzycy**	200 g	300 ml Wody	35-40 min

Program	Składniki***	Ilość	Woda	Czas (przybl.)
Para	Ziemniaki	400 g	2 miarki	30-40 min
	Brokuły	200 g	1 miarka	20-25 min
	Marchewki	200 g	1 miarka	15-20 min
	Cukinia	200 g	1 miarka	15-20 min
	Fasolka Szparagowa	200 g	2 miarki	25-30 min
	Kukurydza	200 g	2 miarki	25-30 min
	Szparagi	200 g	1 miarka	15-20 min
	Dynia	200 g	1 miarka	15-20 min
	Łosoś	200 g	1 miarka	10-15 min
	Filet z Białej Ryby	200 g	1 miarka	10-15 min
	Mrożone Gyoza	200 g	1 miarka	10-15 min
	Pierś z Kurczaka	200 g	1 miarka	15-20 min

Wyniki mogą się różnić w zależności od wielkości i ilości składników. Dostosuj według własnego gustu i preferowanej konsystencji.

*Tryb Utrzymywania Ciepła **Wstępnie namoczone przez noc ***Małe kawałki

Rozwiązywanie Problemów

Sprawdź przed złożeniem wniosku o naprawę.

Scenariusz	Możliwa Przyczyna
Gotowanie nie następuje zaprogramowanym czasie	• Sprawdź, czy został naciśnięty przycisk [Start].
Czas gotowania jest długi	• Jeśli gotowanie odbywa się w sposób ciągły, czas gotowania będzie dłuższy (nawet o 30 minut). • Ze względu na różną ilość ryżu i wody, wyświetlany pozostały czas może zostać zatrzymany w celu dostosowania w trakcie gotowania.
Czas gotowania jest krótki	• Ze względu na różną ilość ryżu i wody, wyświetlany czas pozostały do zakończenia gotowania może ulec zmianie w trakcie gotowania.
Para wydostaje się z innych miejsc niż otwór wylotowy pary	• Do pierścienia uszczelniającego naczynie lub do naczynia może być przyklejony obcy przedmiot. • Naczynie może być zdeformowane.
Nie można wykonać operacji	• Sprawdź czy kontrolki nad przyciskami są włączone. → Operacji za pomocą przycisków nie można wykonać podczas gotowania, korzystania z timera lub funkcji utrzymywania ciepła. Przed operacją naciśnij przycisk Wyłącz/Anuluj.
Z wtyczki zasilania pojawiają się iskry	• Podczas podłączania lub odłączania wtyczki zasilania czasami mogą pojawić się małe iskry. Nie jest to usterka.
Czuć zapach plastiku	• Na początku użytkowania może być wyczuwalny zapach plastiku. Zniknie on po kilku użyciach. Nie jest to usterka.
Urządzenie wydaje hałas	• Dźwięk „klik, klik” podczas gotowania to dźwięk regulacji mocy, co nie jest usterką. • Dźwięk „pa” podczas gotowania to trzaskający dźwięk generowany przez rozszerzalność cieplną kropelek wody na dnie (na zewnątrz) naczynia, co nie jest usterką.
Gotowanie kończy się wcześniej w trybie timera	• Podczas korzystania z funkcji timera, ze względu na różną ilość ryżu i wody, pozostały czas może zostać dostosowany w trakcie gotowania lub może zakończyć się wcześniej.

Uwaga

- Jeśli do korpusu urządzenia przypadkowo wlejesz wodę i ryż bez naczynia, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Panasonic w celu uzyskania pomocy.

Rozwiązywanie Problemów

Sprawdź przed złożeniem wniosku o naprawę.

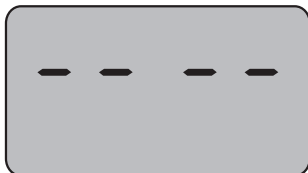
Scenariusz	Możliwa Przyczyna
Ryż jest kleisty (miękki)	- Ilość ryżu i objętość wody mogą być nieprawidłowe. - Może być domieszany połamany ryż. - Ryż mógł być zanurzony w wodzie przez dłuższy czas (np. ustawiony czas jest za długi itp.). → Używając funkcji timera do gotowania, należy wlać mniej wody. - Do mycia ryżu użyto gorącej wody. - Ryż nie został od razu po ugotowaniu poluzowany. - Do ryżu do gotowania dodano zbyt dużo wody.
Ryż jest twardy	- Ilość ryżu i objętość wody mogą być nieprawidłowe. - Do gotowania użyto funkcji „Szybkie Gotowanie/Para”.
Congee jest papkowate	- Ryż był moczony w wodzie przez długi czas podczas korzystania z funkcji timera. - Użyto funkcji utrzymywania ciepła. - Może być domieszany połamany ryż.
Ryż jest spalony	- Ryż nie został odpowiednio umyty. - Do dna naczynia, dolnego czujnika lub do grzałki żeliwnej przytwierdzony jest obcy przedmiot. - Timer gotowania nie został ustawiony. - Może być domieszany połamany ryż. - Dodano przyprawy do gotowania. - Dno naczynia jest nierówne. - Nasadka nawilżająca jest zamontowana nieprawidłowo.
Występuje kondensacja Występuje zapach Ryż jest żółty	- Ryż nie został poluzowany bezpośrednio po ugotowaniu. - Funkcja utrzymywania ciepła była używana przez ponad 5 godzin. - Do naczynia dodano schłodzony ryż i użyto funkcji utrzymywania ciepła. - Czy ryż jest odpowiednio umyty? - Różne rodzaje ryżu lub jakość wody mogą powodować, że ugotowany ryż będzie miał żółtawy kolor. - Jeśli podczas gotowania używa się przypraw, można wyczuć zapach. Dokładnie wyczyść naczynie, płytę grzewczą i nasadkę nawilżającą po użyciu.
Ryż jest suchy	- Funkcja utrzymywania ciepła jest używana przez okres dłuższy niż 5 godzin. - Ryż jest podgrzewany kilkakrotnie. - Nasadka nawilżająca nie jest prawidłowo zamontowana. - Do pierścienia uszczelniającego naczynia lub do naczynia przyczepiony jest obcy przedmiot. - Naczynie jest zdeformowane.
Ryż przykleja się do naczynia	Ze względu na różnorodność odmian ryżu, miękki ryż może łatwo przywierać do naczynia.
Powstaje cienka warstwa	W wyniku rozpuszczenia suchej skrobi powstaje cienka jak papier powłoka, która jest nieszkodliwa. Taka powłoka może utworzyć się, jeśli ryż nie zostanie wystarczająco umyty przed gotowaniem.
Ugotowany ryż ma nierówną powierzchnię	- W następujących okolicznościach ryż ma tendencję do nierównej powierzchni: - Gdy ryż nie został wystarczająco umyty. - Gdy jest w nim dużo połamanego ryżu. - Gdy ryż został połamany z powodu użycia nadmiernej siły do jego umycia.

Wskazania Kodów Błędów

Sprawdź przed złożeniem wniosku o naprawę.

Wskazanie Błędu

Sprawdź



- Czy czas trwania funkcji utrzymywania ciepła był ustawiony na dłużej niż 24 godziny?
- Po utrzymywaniu ciepła przez 24 kolejne godziny funkcja automatycznie się zatrzyma, a na wyświetlaczu pojawi się , gdy urządzenie przejdzie w stan czuwania.



- Czy urządzenie gotuje bez jedzenia w środku?
→ Odłącz wtyczkę zasilającą i spróbuj ponownie po całkowitym ostygnięciu urządzenia.

Jeżeli po sprawdzeniu powyższych informacji urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Panasonic w celu dokonania naprawy.



- Odłącz wtyczkę zasilającą i podłącz ją ponownie.
Jeżeli nadal pojawia się komunikat „H※※”, oznacza to, że wystąpił błąd.
→ Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym Panasonic i podaj kod błędu (dwie cyfry po literze H).

Dane Techniczne

Model Nr		SR-DA152KXE
Napięcie znamionowe		230 V ~
Częstotliwość znamionowa		50 Hz
Znamionowa moc wejściowa		770 W
Nominalna objętość naczynia (w przybliżeniu) L		4,0
Pojemność gotowania (Ryż) L (miarka)	Biały Ryż	0,18-1,44 [1-8]
	Risotto/Zboża	0,18-1,08 [1-6]
	Brązowy Ryż	0,18-1,08 [1-6]
Maks. pojemność gotowania (Składniki + Woda) L		2
Długość przewodu zasilającego (w przybliżeniu) m		1
Waga (w przybliżeniu) kg		2,8
Wymiary (w przybliżeniu) mm	Głębokość	266
	Szerokość	337
	Wysokość	210

Utylizacja zużytego sprzętu

Tylko dla Unii Europejskiej i krajów posiadających systemy recyklingu



Ten symbol na produktach, opakowaniach i/lub towarzyszących dokumentach oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wolno mieszać z innymi odpadami domowymi.

■ W celu właściwej utylizacji, odzysku i recyklingu starych produktów należy przekazać je do odpowiednich punktów zbiórki zgodnie z przepisami krajowymi.

Pozbywając się ich prawidłowo, pomożesz zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiegiesz potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie ludzkie i środowisko.

Więcej informacji na temat zbiórki i recyklingu można uzyskać, kontaktując się z lokalnymi władzami.

Za nieprawidłowe usuwanie tych odpadów mogą zostać nałożone kary, zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Producent:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Germany

Autoryzowany przedstawiciel na terenie UE:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Wyprodukowano w Chinach



Návod k obsluze

Použití v domácnosti

Automatický rýžovar a parní hrnec

Model č. 1,5 L SR-DA152KXE



Děkujeme vám za zakoupení tohoto produktu Panasonic.

- Tento výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Pro bezpečné a správné používání tohoto výrobku si prosím pečlivě přečtěte tento Návod k obsluze. Před použitím si přečtěte **"Bezpečnostní opatření" (strana 2 - 3)**.
- Ujistěte se, že jsou na záručním listu uvedeny informace, jako je datum nákupu a jméno prodejce.
- Uchovávejte záruční list společně s návodem k obsluze.

Uschovejte pro budoucí použití

Záruka je přiložena samostatně

Obsah

Bezpečnostní opatření	2-3
Návod k použití	4
Identifikace dílů	5
• Hlavní tělo/Ovládací panel	5

Příprava	6
Funkce menu	7-8
• Bílá rýže/Hnědá rýže/Rizoto/Cereálie/ Udržování teploty.....	7
• Pára/Časovač	8
Čištění a údržba	9

Recepty	10
Odstraňování problémů	11-12
Indikace chybových kódů	13
Specifikace	Zadní strana

Před použitím

Používání

Odstraňování problémů

Bezpečnostní opatření

Dodržujte následující opatření

Abyste předešli zranění, zranění jiných osob a poškození majetku, je třeba dodržovat následující pokyny.

■ Následující symboly ukazují poškození nebo úroveň poškození způsobenou nesprávnou obsluhou.



VAROVÁNÍ: Označuje potenciální nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo vážné zranění.



POZOR: Označuje potenciální nebezpečí, které by mohlo mít za následek zranění nebo poškození majetku.

■ Klasifikace a popis symbolů jsou následující.



Tento symbol označuje činnost, která je zakázána.



Tento symbol označuje činnost, kterou je třeba dodržet.

VAROVÁNÍ



- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka nebo je zástrčka volně zapojena do elektrické zásuvky.
(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)
→ Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen speciálním kabelem nebo sestavou, kterou získáte od výrobce nebo jeho servisního zástupce.

- Nepoškožujte napájecí kabel nebo zástrčku.
- Následující činnosti jsou přísně zakázány:
Poškozování, zpracování, přímý kontakt nebo blízký kontakt s vysokoteplotními povrchy nebo topnými tělesy, násilné ohýbání, kroucení, tahání, věšení/tahání přes ostré rohy, pokládání těžkých předmětů na něj, svazování do svazků, sendvičování, tahání za napájecí kabel pro vypojení.

(Aby se předešlo úrazu elektrickým proudem v důsledku poškozeného napájecího kabelu a zástrčky nebo požáru v důsledku zkratu.)

- Nepřipojujte ani neodpojujte napájecí zástrčku mokřima rukama.
- Než se dotknete zástrčky nebo výrobku, ujistěte se, že máte suché ruce.

(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zranění.)

- Nedovolte nikomu olizovat zástrčku výrobku.

(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zranění.)

- Věnujte zvýšenou pozornost dětem a kojencům.

- Nevkládejte nic do větracího otvoru nebo mezer, zejména špendlíky nebo jiné kovové předměty.
(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo abnormálnímu provozu.)

- Neponořujte výrobek do vody ani jej nestříkejte vodou.
(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)

→ Pokud se do výrobku dostane voda, kontaktujte autorizované servisní středisko Panasonic.

- Toto zařízení neupravujte, nerozebírejte ani neopravujte. (Aby nedošlo k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.)
→ Pro opravu se prosím obraťte na autorizované servisní středisko Panasonic.

- Při používání nebo po vaření nepřibližujte obličej ani ruce do blízkosti parního otvoru.
Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem a kojencům.

(Aby nedošlo k popálení)

- Nepoužívejte tento výrobek k jinému účelu, než jaké jsou popsány v návodu k obsluze.

(Aby nedošlo k požáru, popálení, zranění nebo úrazu elektrickým proudem.)

- Společnost Panasonic nenese žádnou odpovědnost za nesprávné použití nebo nedodržení provozních pokynů.

- Do pánev nevkládejte předměty, které by mohly ucpat otvor na topné desce.

(Aby se předešlo popáleninám nebo zraněním způsobeným vyfukováním páry nebo vařeného jídla.)

- Metody vaření, které zahrnují přísady a koření vložené do plastového sáčku k zahřátí, nelze s tímto spotřebičem provádět.

- Během vaření neotevírejte víko ani nepohybuje hlavním tělem.

(Aby se předešlo popáleninám nebo zraněním způsobeným vyfukováním páry nebo vařeného jídla.)

- Nelijte vodu nebo jiné tekutiny na zástrčku výrobku.

(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)

- Použijte prosím zásuvku na střídavý proud s napětím 230 V/10 A.

(Používání výrobku spolu s jiným zařízením na stejné zásuvce může způsobit přehřátí a požár.)

- Používejte pouze prodlužovací kabel s jmenovitým proudem alespoň 10 ampér.

- Ujistěte se, že napájecí zástrčka a zástrčka výrobku jsou zcela zasunuty na místě.
(Aby nedošlo ke vzniku kouře, požáru nebo úrazu elektrickým proudem.)

- Pro zajištění spolehlivého uzemnění by pro tento spotřebič měly být použity jednofázové bipolární uzemněné elektrické zásuvky. Pokud není nainstalováno uzemňovací zařízení, může dojít k elektrostatické indukci jiných kovových částí, jako je kryt.

(Aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem v důsledku poruchy nebo úniku elektrického proudu.)



! VAROVÁNÍ



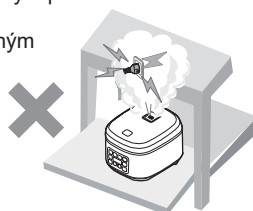
- Spotřebič může používat osoba se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byla pod dohledem nebo byla poučena o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, mentálními schopnostmi a poruchami vnímání, nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem, případně pokud obdržely instrukce k bezpečnému použití spotřebiče a chápou možná rizika. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nedohlíží na ně dospělá osoba. Spotřebič a jeho napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
(Aby nedošlo k popálení, zranění nebo úrazu elektrickým proudem.)

- Pravidelně čistěte zástrčku.
(Aby nedošlo k požáru kvůli špatné izolaci zástrčky kvůli nahromadění vlhkosti a cizích látek.)
→ Odpojte síťovou zástrčku a otřete ji suchým hadříkem.
- Pokud dojde k abnormalitě nebo poruše, okamžitě přestaňte výrobek používat a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
(Aby nedošlo ke vzniku kouře, požáru nebo úrazu elektrickým proudem.)
Abnormality • Případy poruch:
 - Síťová zástrčka a kabel jsou abnormálně horké.
 - Napájecí kabel je poškozen nebo dochází k občasným výpadkům napájení při dotyku.
 - Hlavní tělo je zdeformované nebo abnormálně horké.
 - Z hlavního těla vychází kouř nebo zápach spáleniny.
 - Hlavní tělo je rozbité, uvolněné nebo vydává abnormální hluk.
 - Topná deska je zdeformovaná.
 → Obrat'te se prosím na autorizované servisní středisko Panasonic pro okamžitou kontrolu a opravu.

! POZOR



- Nepoužívejte neurčenou pánev nebo zdeformovanou pánev.
(Aby nedošlo k popálení nebo zranění v důsledku přehřátí nebo poruchy.)
- Nepoužívejte výrobek na následujících místech:
 - V blízkosti tepla nebo v prostředí s vysokou vlhkostí.
(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, úniku elektrického proudu nebo požáru.)
 - Na nerovném povrchu nebo na rohoži, která není odolná vůči teplu.
(Aby nedošlo ke zranění, popáleninám nebo požáru.)
 - Na místech blízko zdi nebo nábytku atd.
(Aby do nich nenarazili při otevírání vnějšího víka nebo nezpůsobili změnu barvy, deformaci a rozbití nábytku.)
- Během používání nepohybujte hlavním tělem.
(Aby se předešlo popálení způsobenému otevřením vnějšího víka dotykem tlačítka háčku.)
- Nedotýkejte se horkých povrchů, když je spotřebič v provozu nebo po vaření.
 - Hlavní tělo má vysokou teplotu.
Zejména kovové části, jako je topná deska, pánev a lité topné těleso.
(Aby nedošlo k popálení.)
- Nevystavujte napájecí zástrčku páře.
(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)
→ Při použití skříně s posuvným stolem používejte spotřebič tam, kde zástrčka nemůže být vystavena páře.
- Nenechávejte spotřebič pracovat v prázdném stavu.
(Aby nedošlo k popálení.)
- Nepřipojujte spotřebič k externímu časovacímu zařízení ani neovládejte spotřebič pomocí samostatného systému dálkového ovládání.
(Aby nedošlo k požáru.)



- Při odpojování napájecí zástrčky držte zástrčku samotnou a nikdy netahejte za napájecí kabel.
(Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)
- Při vyjímání pánve nebo když pánev nepoužíváte, nezapomeňte vypnout napájení a vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
(Aby nedošlo k popálení, zranění nebo úrazu elektrickým proudem, úniku, požáru v důsledku stárnutí izolace.)
- Před čištěním počkejte, až hlavní tělo dostatečně vychladne.
(Aby nedošlo k popálení.)
- Při použití ve skříně nebo jiných uzavřených prostorech se ujistěte, že pára může unikat ven.
(Aby nedošlo ke změně barvy nebo deformaci skříně.)
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;
 - klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu;
 - prostředí typu nocleh se snídaní.
- Aby se vnitřní víko nedostalo do kontaktu s kyselými přísadami.

Pokud během používání dojde k výpadku proudu

- To zahrnuje vytažení zástrčky ze zásuvky, zakopnutí atd.
- Návrat do pohotovostního režimu.

Před použitím

Návod k použití

O hlavním těle

- Pokud je výrobek na skříni s posuvným stolem, ujistěte se, že nosnost stolu je větší než 9 kg. (Aby nedošlo k pádu produktu.)



- Při používání výrobku nezakrývejte vnější víko látkou nebo jinými předměty. (Aby nedošlo k zablokování páry, což by mělo za následek deformaci, změnu barvy vnějšího víka a nesprávnou funkci produktu.)



- Očistěte rýži a jiné cizí předměty, které uvízly na hlavním tělese (spodní senzor, lité topné těleso a dno pánve).

Okraj nebo dno



(Pánev)

Lité topení

Spodní senzor



- Před použitím nezapomeňte odstranit ochranný sáček. (Aby se předešlo špatnému vaření nebo požáru.)

- Potraviny, které je třeba vařit, nelijte přímo do ochranného rámu, kde není umístěna žádná nádoba. (Aby se předešlo selhání způsobenému nečistotami.)

- Dojde-li k přetečení rýžové vody z parního otvoru, okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku a odpojte napájení. Nepokračujte v používání, dokud rýžovou vodu na zástrčce výrobku nevyčistíte suchým hadříkem.

- Nepoužívejte výrobek venku. (Nestabilní napájení může způsobit selhání produktu.)

- Nepoužívejte výrobek na přímém slunci. (Aby se zabránilo změně barvy/odbarvení.)

- Nepoužívejte tento výrobek na předmětech, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám, jako jsou koberce, elektrické topné koberce a ubrusy (vyrobené z etylenového plastu). (Aby se předešlo špatnému vaření nebo požáru.)

- Ujistěte se, že tento produkt používáte v oblastech pod 2000 metrů nad mořem. (Aby nedošlo k ovlivnění výkonu vaření.)

O vnitřní pánvi

- Pánev nepoužívejte na jiných místech než na rýžovaru.



- Nepoužívejte jej na plynovém sporáku nebo indukčním sporáku nebo v mikrovlnné troubě.



- Nenarážejte pánvi do tvrdých předmětů.



Mohlo by dojít k poškrábání nebo promáčknutí na vnějším povrchu.



- Věnujte pozornost následujícímu, aby nedošlo k poškození povlaku pánve.

Před vařením



- Nedovolte, aby se předměty, jako jsou kovová síta, dostaly do kontaktu s povrchem pánve.



Po uvaření



- Do rýže v pánvi nedávejte ocet. (Při vaření sushi a jiných jídel)
- Nepoužívejte kovovou lžičku. (Při vaření congee a jiného jídla)
- Nedotýkejte se pánve ani na ni nenarážejte. (Při plnění misky rýží)

Během čištění a údržby (str.9)



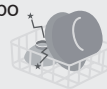
- Nepoužívejte pánev jako nádobu na mytí.
- Do pánve nevkládejte lžíce ani jiné náčiní.



- Po vaření s kořením nenechávejte jídlo uvnitř pánve.
→ Potraviny v pánvi co nejdříve vyčistěte a poté vyčistěte i pánev.

- K čištění nepoužívejte sušičku mís nebo myčku/sušičku nádobí.

- Po umytí nepokládejte pánev na jiné náčiní.



- K čištění nebo drhnutí pánve nepoužívejte abrazivní materiály, jako jsou prášky, kovové kartáče, nylonové kartáče nebo drátěnky.
→ Chcete-li pánev vyčistit, omyjte ji měkkou houbou.



Poznámky

Následující neovlivní výkon produktu ani osobní zdraví.

[Vnější povrch] povrchové škrábance, malé promáčkliny nebo kolize.

[Vnitřní povrch] odlupování povlaku pánve.

→ Pokud je pánev zdeformovaná nebo máte obavy o její stav, kupte si prosím novou pánev.

Identifikace dílů

Hlavní tělo

Příslušenství



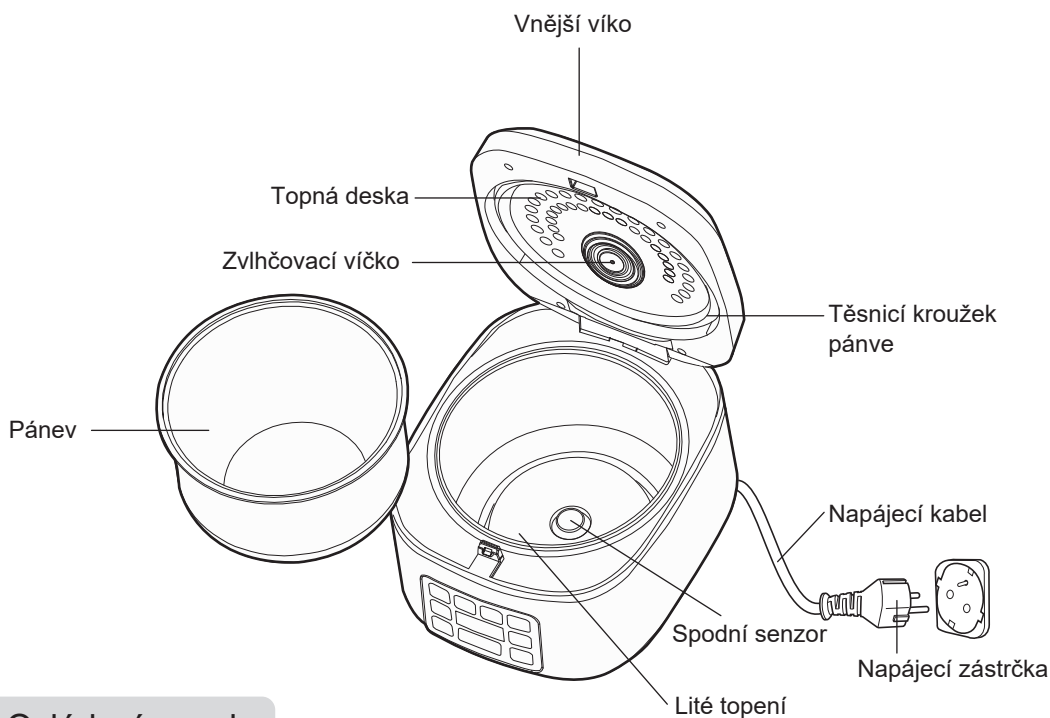
Naběračka
rýže (1)



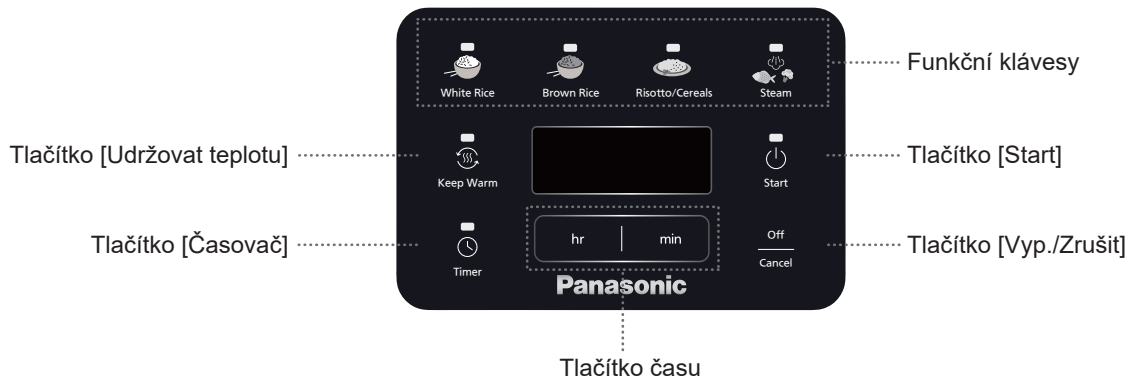
Napařovací koš (1)



Odměrka (1)
(přibližně 180 ml)



Ovládací panel

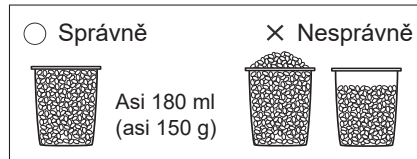


Před použitím

Příprava

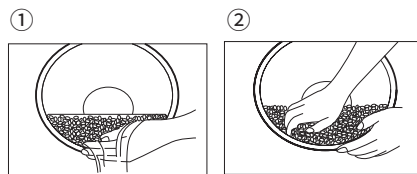
1 Odměřte rýži přiloženou odměrkou

- Zkontrolujte maximální množství rýže, které lze uvařit najednou
👉 "Specifikace" na str.14.



2 Rýži omývejte, dokud nebude voda poměrně čistá

- ① Rýži rychle omyjte velkým množstvím vody a vodu průběžně vyměňujte.
 - ② Rýži jemně promíchejte a několikrát promyjte
→ opláchněte vodou, dokud nebude voda poměrně čistá.
- Abyste předešli poškrábání nepřílnavého povlaku na povrchu pánve, nemyjte rýži v pánvi.
 - Rýži důkladně omyjte. Jinak se může objevit rýžová kůrka a zbytkové rýžové otruby mohou ovlivnit chuť rýže.

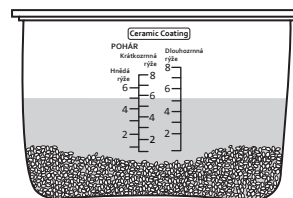


3 Omytou rýži vložte do pánve

Přidejte vodu až po odpovídající rysku vody a osušte vnější stranu pánve.

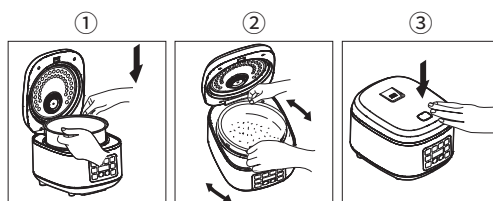
- Při přidávání vody položte pánev na rovný povrch a zplošťte povrch rýže. Ujistěte se, že bylo přidáno správné množství vody na základě správného měřítka.
- Když přidáte příliš mnoho vody, může při vaření přetéct.

Příklad: při vaření 5 šálků rýže přidejte vodu k rysce vody "5" pro "Dlouhá zrna".



4 Vložte pánev do výrobku a zavřete vnější víko

- Aby bylo možné dno pánve těsně připevnit k litému topnému tělesu, otočte pánvi ve směru označeném šipkou dvakrát nebo třikrát.
- Zkontrolujte, zda je zvlhčovací uzávěr správně umístěn. (👉 str.9)
- Při zavírání vnějšího víka se ujistěte, že uslyšíte "cvaknutí".

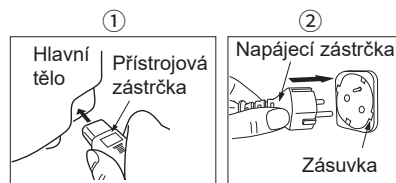


5 Připojte zástrčky

- Zapojte zástrčku přístroje, poté napájecí zástrčku a ujistěte se, že jsou obě pevně připojeny.

Pozor

- Při vaření s napařovacím košem je maximální kapacita vaření 4 šálky.



Funkce menu

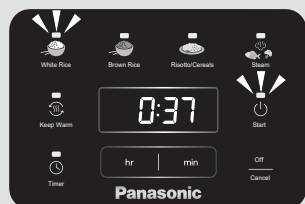
Bílá rýže/hnědá rýže/rizoto/cereálie/udržování v teple

Při vaření s funkcí "Bílá rýže".

1 Zapněte napájení a poté stisknutím tlačítka  vyberte funkci "Bílá rýže".

2 Stisknutím tlačítka  spusťte vaření.

- Indikátory "Bílá rýže" a "Start" se rozsvítí.
- Pod funkcí "Bílá rýže" se zobrazuje zbývajcí doba vaření.
- Po vstupu do fáze vaření se zobrazená zbývajcí doba vaření automaticky upraví v závislosti na objemu rýže. Například může někdy klesnout z "15 minut" na "11 minuty", spíše než klesat v jednotkách 1 minuty.



3 Po dokončení vaření rýži uvolněte.

- Po zazvonění bzučáku je vaření dokončeno. Funkce se automaticky změní na udržování teplého stavu. Aby se rýže neslepila, po uvaření rýži uvolněte.
- V závislosti na přísadách můžete stisknutím tlačítka  zrušit udržování teploty.

■ Vezměte prosím na vědomí

- Nemíchejte hnědou rýži s bílou rýží, protože to může ovlivnit výsledek vaření.
- S funkcí "Bílá rýže" můžete udělat rýži měkčí a lahodnější.

Při vaření s funkcí "Rizoto/cereálie".

1 Zapněte napájení a poté stisknutím tlačítka  vyberte funkci "Rizoto/cereálie".

2 Stisknutím tlačítka  nastavte dobu vaření (počáteční doba vaření je 1 hodina a 30 minut).

- Indikátory "Rizoto/cereálie", "Časovač" a "Start" blikají.
- Rozsah doby vaření: 5 minut - 4 hodiny.
- Tlačítko "hr" zvyšuje čas v jednotkách 1 hodiny.
- Tlačítko "min" zvyšuje čas v jednotkách 1 minuty.



3 Stisknutím tlačítka  spusťte vaření.

- Během procesu vaření svítí indikátory "Rizoto/cereálie" a "Start".
- Ve funkci "Rizoto/cereálie" se zobrazuje zbývajcí doba vaření.

4 Vaření je u konce.

- Po zazvonění bzučáku je vaření dokončeno. Funkce se automaticky změní na udržování teplého stavu. Indikátor "Udržovat teplotu" se rozsvítí.
- V závislosti na přísadách můžete stisknutím tlačítka  zrušit udržování teploty.

Používání

Udržujte v teple

- Pokud budete udržovat teplo déle než 24 hodin, funkce "Udržovat teplotu" se automaticky zastaví a na displeji se zobrazí "----".
- Vařená rýže by měla být spotřebována do 5 hodin po udržování v teple, aby nedošlo ke změně barvy nebo zatuchnutí.
- Při použití funkce udržování teploty se na okraji pánve mohou objevit nějaké kapky.
- Chuť rýže může být ovlivněna, pokud odměrku rýže necháte v pánvi, když je rýže ve funkci udržování teploty.

■ Vezměte prosím na vědomí

- Pro udržení malého množství uvařené rýže teplé, naskládejte uvařenou rýži co nejvíce doprostřed pánve, aby rýže nevyschla nebo neztvrdla.
- Při udržování teploty rýži také vždy míchejte, aby se její lahodnost nezměnila.

Funkce menu

Rychlé vaření / pára / časovač

Při vaření s funkcí "Pára".

1 Zapněte napájení a poté stisknutím tlačítka  vyberte funkci "Pára".

2 Stiskněte tlačítko  pro nastavení doby vaření.

- Rozsah doby vaření: 5 min - 1 h 20 min.
- Tlačítko "hr" zvyšuje čas v jednotkách 1 hodiny.
- Tlačítko "min" zvyšuje čas v jednotkách 1 minuty.

3 Stisknutím tlačítka  spusťte vaření.

- Během procesu vaření svítí indikátory "Pára" a "Start".
- Při funkci "Pára" se zobrazuje zbývajících doba vaření.



4 Vaření je u konce.

- Po zazvonění bzučáku je vaření dokončeno a funkce se automaticky změní na udržování teploty. Indikátor "Udržovat teplotu" zůstane svítit.
- V závislosti na přísadách můžete stisknutím tlačítka  zrušit udržování teploty.

■ Vezměte prosím na vědomí

- Při použití funkce páry je čas zobrazený na displeji zbývajícím časem poté, co se voda v nádobě uvaří.

Při vaření s funkcí "Časovač".

1 Zapněte napájení a poté vyberte požadovanou funkci, například funkci "Bílá rýže".

- Při přednastavení funkce "Rizoto/cereálie" a "Pára" nastavte nejprve dobu vaření.

2 Stiskněte tlačítko  .
(Počáteční časovač je 1 hodina).

- Indikátory "Bílá rýže" a "Start" blikají a indikátor "Časovač" se rozsvítí.



3 Stisknutím tlačítka  nastavte přednastavený čas.

- Tlačítko "hr" zvyšuje čas v jednotkách 1 hodiny.
- Tlačítko "min" zvyšuje čas v jednotkách 10 minut.
- Rozsah časovače: 1 – 24 hodin.
- Stiskněte a podržte tlačítko "hr" nebo "min" pro rychlé nastavení času.

4 Stiskněte tlačítko  a časovač je úspěšně nastaven.

- Během procesu vaření se rozsvítí indikátory "Bílá rýže" a "Časovač".

■ Zvláštní poznámky

- Čas indikovaný časovačem je délka doby vaření. (Pokud je například časovač 5 hodin, znamená to, že vaření skončí po 5 hodinách.)
- Doba rezervace nemůže být kratší než požadovaná doba vaření.

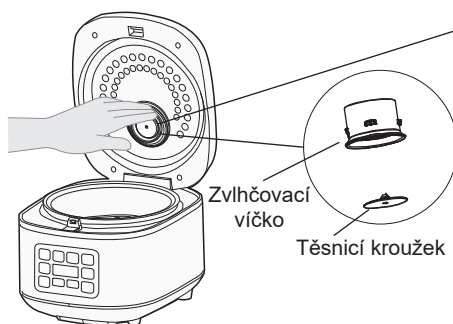
◆ Funkční tipy

- Po zapnutí spotřebiče uslyšíte jedno "pípnutí", všechny indikátory na displeji se rozsvítí najednou a spotřebič přejde do pohotovostního stavu.
- Když se začne vařit, můžete vaření zastavit a vrátit jej do pohotovostního stavu pouhým stisknutím tlačítka [Vyp./Zrušit].
- Když zvolíte menu vaření, ale nestisknete tlačítko [Start] pro spuštění vaření, spotřebič se po jedné minutě automaticky vrátí do pohotovostního stavu.

Čištění a údržba

Pozor

- Před čištěním nejprve vytáhněte síťovou zástrčku. Nečistěte hlavní tělo, dokud nevychladne.
- Při čištění hlavního těla jej neponořujte do vody ani jej nečistěte ředidlem na lak, benzínem, alkoholem, čisticím práškem nebo tvrdými kartáči atd.
- Nepoužívejte myčku na nádobí ani sušičku nádobí.



Zvlhčovací víčko

Zvlhčovací víčko lze sundat přímo. Po každém použití jej vyčistěte.

Demontáž

- 1 Sejměte z topné desky
- 2 Oddělte lehkým tahem

Instalace

- 1 Zarovnejte do správné polohy
- 2 Zatlačte do topné desky v opačném směru, než je vyjímání.
(Upozorňujeme, že by měl být instalován na místě a bez naklonění.)

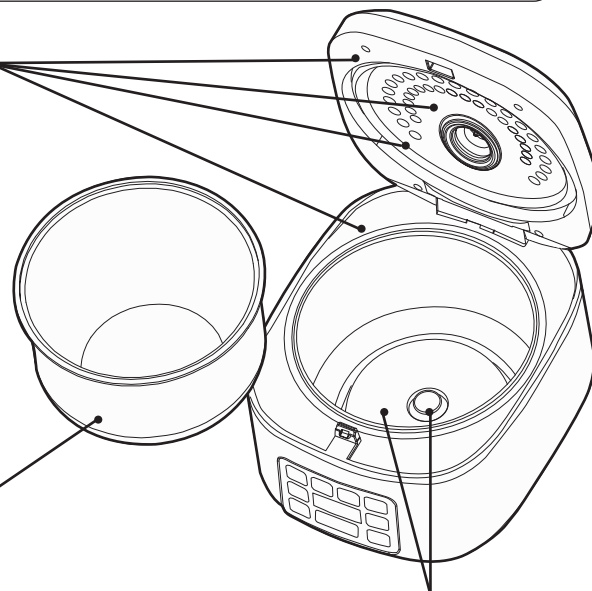
Pozor

- Po použití sejměte zvlhčovací víčko a vložte jej na několik minut do teplé vody a poté opláchněte vodou.
- Po vyčištění jej nesusušte v myčce nádobí apod.; jinak může dojít k deformaci nebo prasklinám.

Hlavní tělo · Vnější víko · Topná deska · Těsnicí kroužek pánve

Otřete vlhkým hadříkem.

- Pokud olejové skvrny neodstraníte, případné olejové skvrny na vnějším víku se na něj mohou přilepit a bude obtížné je odstranit. Po každém použití očistěte vnější víko.
- Při zahřívání kovových částí se mohou na jejich povrchu objevit barevné změny nebo pruhy, které neovlivní jejich normální funkci.
- Netahejte za těsnicí kroužek pánve.



Pánev

- Čistěte zředěným čisticím prostředkem, měkkou houbou a vodou. Otřete veškerou vodu na vnější straně pánve.
- Nepoužívejte pánev jako nádobu na čištění.
- Na nepřilnavém povrchu se mohou objevit barevné změny nebo pruhy, které neovlivní lidské zdraví ani normální tělesné funkce.
- V závislosti na četnosti používání se mohou na vnější straně pánve objevit stopy odření, které neovlivní výkon spotřebiče.

Lité topné těleso/Spodní čidlo

Otřete vlhkým ručníkem.

- Pokud je přítomna přilnavost, otřete jemným brusným papírem (kolem č. 600) nebo suchým hadříkem.

Poznámky

- Pokud nevyčistíte spodní senzor a lité topné těleso, rýže se může připálit nebo špatně uvařit.

Recepty

Pozor:

· Kvůli různým přísadám přidávaným do rýže může být na dně připálená rýže.

Tabulka vaření

Program	Typ rýže	Množství	Hladina vody	Čas (přibližně)
Bílá rýže	Basmati	2 šálky	2 - Dlouhá zrna	24 min
	Jasmínová	2 šálky	2 - Dlouhá zrna	24 min
	Sushi	2 šálky	2 - Krátká zrna	24 min
Hnědá rýže	Hnědá	2 šálky	2 - Hnědá rýže	45 min
	Červená	2 šálky	2 - Hnědá rýže	45 min
	Divoká	2 šálky	2 - Hnědá rýže	45 min

Program	Přísada	Množství	Kapalné množství	Čas (přibližně)
Rizoto/ Cereálie	Rýžové rizoto	250 g	750 ml vývaru	30 + 10* min
	Jáhly/bulgur	100 g	250 ml vývaru	10 + 10* min
	Kuskus	100 g	100 ml vody	5 + 5* min
	Ovesná kaše	100 g	300 ml vody nebo mléka	10 + 5* min
	Hnědá čočka	100 g	200 ml vývaru	25-30 min
	Sušené fazole/ Cizrna**	200 g	300 ml vody	35-40 min

Program	Přísada***	Množství	Voda	Čas (přibližně)
Pára	Brambory	400 g	2 šálky	30-40 min
	Brokolice	200 g	1 šálek	20-25 min
	Mrkve	200 g	1 šálek	15-20 min
	Cuketa	200 g	1 šálek	15-20 min
	Zelené fazole	200 g	2 šálky	25-30 min
	Kukuřice	200 g	2 šálky	25-30 min
	Chřest	200 g	1 šálek	15-20 min
	Dýně	200 g	1 šálek	15-20 min
	Losos	200 g	1 šálek	10-15 min
	Bílé rybí filé	200 g	1 šálek	10-15 min
	Zmrazená gyoza	200 g	1 šálek	10-15 min
	Kuřecí prsa	200 g	1 šálek	15-20 min

Výsledky se mohou lišit podle velikosti a množství ingrediencí. Upravte prosím podle své individuální chuti a preferované konzistence.

*Režim udržování teploty **Předmáčejte přes noc ***Kusy velikosti kousnutí

Odstraňování problémů

Před žádostí o opravu prosím zkontrolujte.

Scénář	Možná příčina
Během nastavené doby se nevaří	• Zkontrolujte, zda bylo stisknuto tlačítko [Start].
Doba vaření je dlouhá	• Pokud se vaří nepřetržitě, doba vaření se prodlouží (až o 30 minut). • Vzhledem k různému množství rýže a vody může být zobrazený zbývajíc čas zastaven pro úpravu uprostřed vaření.
Doba vaření je krátká	• Vzhledem k různému množství rýže a vody může být zobrazený zbývajíc čas uprostřed vaření upraven.
Pára uniká z jiných míst než z vývodu páry	• Na těsnicím kroužku pánve nebo podél pánve může být přichycen cizí předmět. • Pánev může být zdeformovaná.
Činnost tlačítka nelze provést	• Zkontrolujte, zda svítí kontrolky nad tlačítky. → Činnost tlačítka nelze provést během vaření, při použití časovače nebo při použití funkce "Udržovat teplotu". Před operací stiskněte tlačítko [Vyp./Zrušit].
Ze zástrčky se objevují jiskry	• Při zapojování nebo vytahování napájecí zástrčky mohou být někdy vidět drobné jiskry. Nejedná se o závadu.
Je cítit plastový zápach	• Na začátku používání může být cítit plastový zápach. To bude odstraněno po několika dalších použití. Není to nenormální.
Spotřebič vydává hluk	• Zvuk "cvaknutí, cvaknutí" při vaření je zvukem nastavení výkonu, což není závada. • Zvuk "pa" při vaření je zvuk praskání generovaný tepelnou roztažností kapiček vody na dně (vně) pánve, což není závada.
Vaření skončí dříve v režimu časovače	• Při použití funkce časovače může být kvůli různému množství rýže a vody zobrazený zbývajíc čas upraven uprostřed vaření nebo předčasně skončit.

Pozor

- Pokud se voda a rýže náhodně vloží do hlavní části bez pánve, požádejte o pomoc autorizované servisní středisko Panasonic.

Odstraňování problémů

Před žádostí o opravu zkontrolujte, zda se nejedná o poruchu.

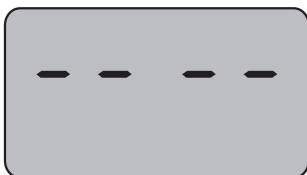
Scénář	Možná příčina
Rýže je lepkavá (měkká)	• Množství rýže a objem vody mohou být nesprávné. • Může být přimíchána nalámaná rýže. • Rýže mohla být dlouho ponořená ve vodě (např. přednastavená doba je příliš dlouhá atd.). → Při použití funkce časovače k vaření musíte přidat méně vody. • K mytí rýže byla použita horká voda. • Rýže se hned po uvaření neuvolnila. • Do nové rýže bylo přidáno příliš mnoho vody na vaření.
Rýže je tvrdá	• Množství rýže a objem vody mohou být nesprávné. • K vaření byla použita funkce "Rychlé vaření/Pára".
Congee je kašovité	• Rýže byla při použití funkce časovače vaření na dlouhou dobu namočená ve vodě. • Byla použita funkce "Udržovat teplotu". • Je příliš mnoho nalámané rýže.
Rýže je připálená	• Rýže nebyla dostatečně umytá. • Na dně pánve, na spodním senzoru nebo na litém ohříváči je připevněn cizí předmět. • Nebyl nastaven časovač vaření. • Byla přimíchána zlomková rýže. • Na vaření bylo přidáno koření. • Dno pánve je nerovné. • Zvlhčovací uzávěr je nasazen nesprávně.
Dochází ke kondenzaci Je tam zápach Rýže je žlutá	• Rýže nebyla uvolněna ihned po uvaření. • Funkce "Udržovat teplotu" byla používána déle než 5 hodin. • Do pánve byla přidána vychlazená rýže a byla použita funkce "Udržovat teplotu". • Je rýže dostatečně umytá? • Různé druhy rýže nebo kvalita vody mohou způsobit, že vařená rýže bude mít nažloutlou barvu. • Pokud při vaření použijete koření, můžete zaznamenat zápach. Po použití pečlivě očistěte pánev, topnou desku a zvlhčovací víčko.
Rýže je suchá	• Funkce "Udržovat teplotu" se používá déle než 5 hodin. • Rýže se několikrát ohřeje. • Zvlhčovací uzávěr není správně nasazen. • Na těsnicím kroužku pánve nebo podél pánve je přichycen cizí předmět. • Pánev je zdeformovaná.
Rýže se přilepí na pánev	• Kvůli různým druhům rýže se může měkká rýže snadno přilepit na pánev.
Vytvoří se tenký film	• Film podobný papíru je výsledkem suchého rozpouštění škrobu a je neškodný. Pokud se rýže před vařením dostatečně nepromyje, může se vytvořit takový film.
Vařená rýže má hrbolatý povrch	• Za následujících okolností má rýže tendenci mít nerovný povrch: • Když rýže není dostatečně umytá. • Když je vmícháno hodně nalámané rýže. • Když byla rýže nalámaná v důsledku nadměrné síly použité k jejímu mytí.

Indikace chybových kódů

Před žádostí o opravu prosím zkontrolujte.

Zobrazení chyb

Zkontrolujte prosím

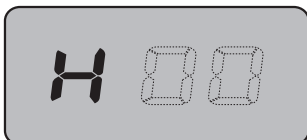


- Byla doba trvání funkce "Udržovat teplotu" nastavena na více než 24 hodin?
- Po udržování teploty po dobu 24 po sobě jdoucích hodin se funkce "Udržovat teplotu" automaticky zastaví a na displeji se při přechodu do pohotovostního stavu zobrazí .



- Nevaří spotřebič, aniž by uvnitř nic nebylo?
→ Odpojte napájecí kabel a zkuste to znovu, až hlavní tělo úplně vychladne.

Pokud se zařízení ani po potvrzení výše nevrátilo do normálního stavu, kontaktujte autorizované servisní středisko Panasonic a požádejte o opravu.



- Odpojte síťovou zástrčku a znovu ji zapojte.
Pokud se stále zobrazuje "H※※", došlo k chybě.
→ Obrat'te se prosím na autorizované servisní středisko Panasonic a sdělte, co říká chybový kód (dvě číslice za "H").

Odstraňování problémů

Specifikace

Model č.		SR-DA152KXE
Jmenovité napětí		230 V ~
Jmenovitá frekvence		50 Hz
Jmenovitý příkon		770 W
Jmenovitý objem pánve (přibližně) L		4,0
Vařené množství (rýže) L (hrnek)	Bílá rýže	0,18-1,44 [1-8]
	Rizoto/cereálie	0,18-1,08 [1-6]
	Hnědá rýže	0,18-1,08 [1-6]
Maximální objem vaření (ingredience + voda) L		2
Délka napájecího kabelu (přibližně) m		1
Hmotnost (přibližně) kg		2,8
Velikost (přibližně) mm	Hloubka	266
	Šířka	337
	Výška	210

Likvidace starého zařízení

Pouze pro Evropskou unii a země se systémy recyklace



Tento symbol na produktech, obalech a/nebo průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické produkty se nesmí mísit s běžným domovním odpadem.

 Pro správné zpracování, obnovu a recyklaci starých produktů je předejte na příslušná sběrná místa v souladu s vaší národní legislativou.

Jejich správnou likvidací pomůžete šetřit cenné zdroje a předcházet možným negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o sběru a recyklaci získáte od místní samosprávy.

Za nesprávnou likvidaci tohoto odpadu mohou být v souladu s národní legislativou uvaleny sankce.

Výrobce:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Německo

Autorizovaný zástupce v EU:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburk, Německo

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON

OU



À DÉPOSER
EN MAGASIN

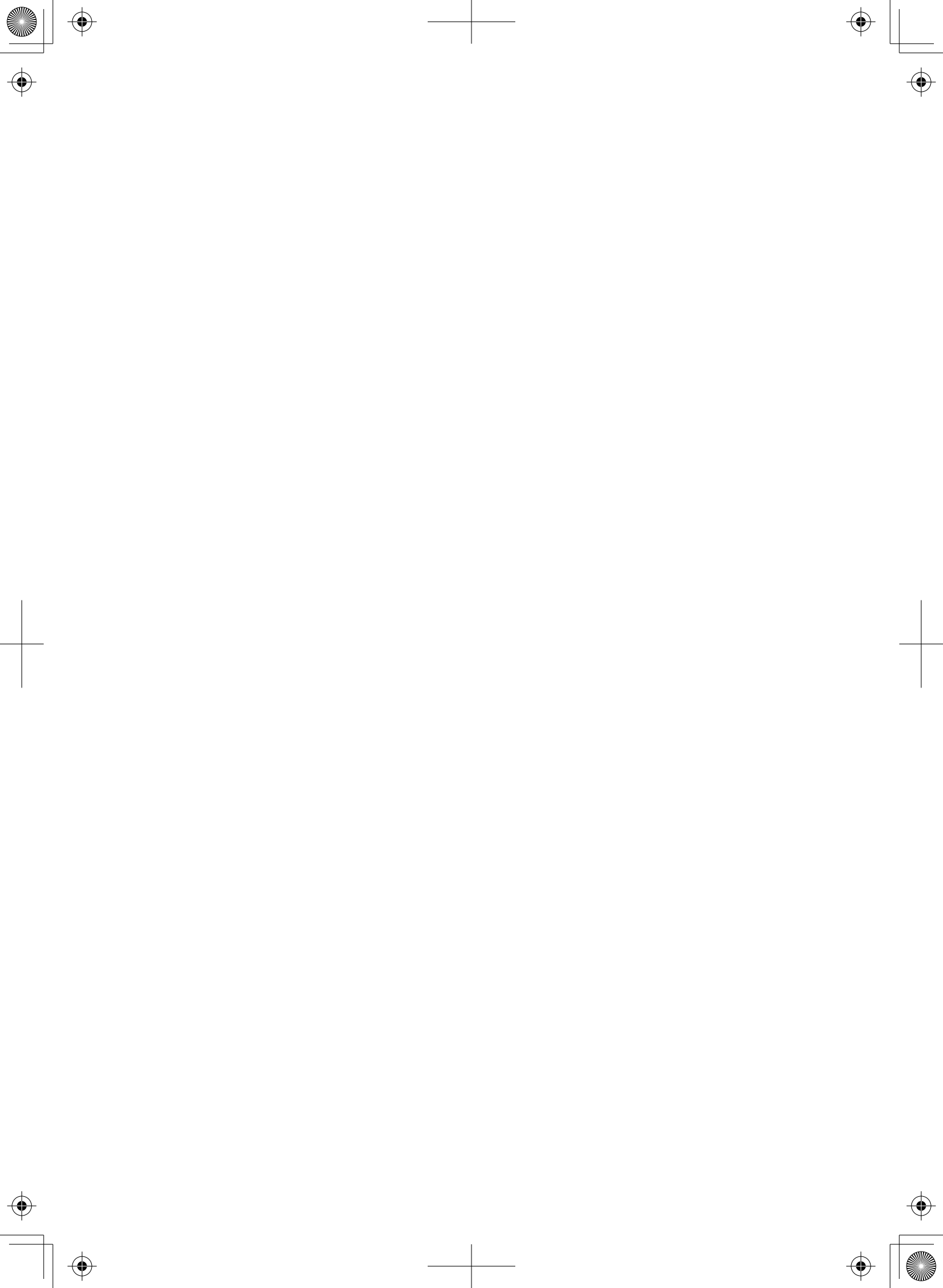
OU



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Vyrobena v Číně



Használati útmutató

Csak háztartási használatra

Automatikus rizsfőző és gőzölő

Típuszám: 1,5 L SR-DA152KXE



Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.

- Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült.
- Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót a termék biztonságos és megfelelő használata érdekében. Használat előtt feltétlenül olvassa el a **„Biztonsági óvintézkedések” (2-3. oldal)** című részt.
- Győződjön meg arról, hogy a jótállási jegyen szerepelnek-e olyan információk, mint a vásárlás dátuma és a kereskedő neve.
- Tartsa a jótállási jegyet a kezelési útmutatóval együtt.

Tartsa meg későbbi használatra

A jótállási jegy külön csatolva van

Tartalom

Biztonsági előírások.....	2-3
Használati utasítások.....	4
Alkatrész azonosítása	5
• Főkészülék/Vezérlőpult.....	5

Használat előtt

Előkészítés	6
Menüfunkciók.....	7-8
• Fehér rizs/Barna rizs/Rizottó/Gabonafélék/ Melegen tartás.....	7
• Gőzölő/Időzítő.....	8
Tisztítás és karbantartás	9

Használat

Receptek	10
Hibaelhárítás.....	11-12
Hibakódok jelentése.....	13
Műszaki adatok.....	Hátlap

Hibaelhárítás

Biztonsági előírások

Feltétlenül tartsa be a következő óvintézkedéseket

A személyi sérülések, mások sérülésének és anyagi károk elkerülése érdekében kövesse az alábbi utasításokat.

■ A következő szimbólumok a helytelen működtetés által okozott károkat vagy károk mértékét mutatják.



FIGYELEM!

Olyan lehetséges veszélyt jelöl, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat.



VIGYÁZAT!

Olyan lehetséges veszélyt jelöl, amely sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

■ A szimbólumok osztályozása és leírása a következő:



Ez a szimbólum olyan tevékenységet jelöl, amelynek végrehajtása TILOS.



Ez a szimbólum követendő műveletet jelöl.



FIGYELEM!



• Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó megsérült, vagy a tápcsatlakozó lazán csatlakozik a konnektorhoz.

(Az áramütés vagy a rövidzárlat miatti tűz elkerülése érdekében.)

→ Ha a tápkábel megsérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselétől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelvényre.

• Ne sértse meg a tápkábelt vagy a csatlakozódugót.

• A következő tevékenységek szigorúan tilosak:

Károsítás, átalakítás, érintkezés magas hőmérsékletű felületekkel vagy fűtélelemekkel vagy azok közelében, erőszakos hajlítás, csavarás, húzás, éles sarkok fölé akasztás/húzás, nehéz tárgyak ráhelyezése, kötegekbe kötés, szendvicsbe fűzés, a tápkábel meghúzása a mozgatóshoz.

(Annak érdekében, hogy elkerülje a sérült tápkábel és tápcsatlakozó miatti áramütést, illetve a rövidzárlat miatti tüzet.)

• Ne csatlakoztassa vagy húzza ki a hálózati csatlakozót nedves kézzel.

• Győződjön meg róla, hogy a keze száraz, mielőtt hozzáér a tápcsatlakozóhoz vagy a készülékhez. (Az áramütés vagy sérülés elkerülése érdekében.)

• Ne hagyja, hogy bárki megnyalja a készülék csatlakozóját.

(Az áramütés vagy sérülés elkerülése érdekében.)

• Fordítson fokozott figyelmet a gyermekekre és a csecsemőkre.

• Ne helyezzen be semmit a szellőzőnyílásba vagy a résekbe, különösen csatokat vagy más fémtárgyakat. (Áramütés vagy rendellenes működés elkerülése érdekében.)

• Ne merítse vízbe a készüléket, és ne fröcskölje le vízzel.

(Az áramütés vagy a rövidzárlat miatti tűz elkerülése érdekében.)

→ Ha víz kerül a készülék belsejébe, forduljon egy hivatalos Panasonic szervizhez.

• Ne módosítsa, ne szerelje szét vagy javítsa a készüléket.

(A tűz, áramütés vagy sérülés elkerülése érdekében.)

→ Javításért forduljon a Panasonic hivatalos szervizközpontjához.

• Használat közben vagy főzés után ne tegye az arcát vagy a kezét a gőznyílás közelébe.

Különös figyelmet kell fordítani a gyermekekre és a csecsemőkre. (Tűz, és égési sérülések elkerülése érdekében)

• Ne használja ezt a készüléket a Használati útmutatóban leírtaktól eltérő célra.

(Tűz, égési sérülés, balesetek, vagy áramütés elkerülése érdekében.)

• A Panasonic nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatért vagy a használati utasítás be nem tartásáért.

• Ne helyezzen a főzőtartályba olyan tárgyakat, amelyek eltömlíthetik a fűtőlapon lévő lyukat.

(A gőz vagy a főtt étel hőjének kifújása miatti égési sérülések vagy balesetek elkerülése érdekében.)

Ezzel a készülékkel nem végezhető el olyan főzési mód, amely során az összetevőket és fűszereket műanyag zacskóba helyezik a főzéshez.

• Főzés közben ne nyissa fel a fedelet, és ne mozgassa el a fő készüléktestet.

(A gőz vagy a főtt étel hőjének kifújása miatti égési sérülések vagy balesetek elkerülése érdekében.)

• Ne öntsön vizet vagy más folyadékot a készülék csatlakozójára.

(Az áramütés vagy a rövidzárlat miatti tűz elkerülése érdekében.)

• Kérjük, használjon 230 V/10 A hálózati feszültségű váltakozó áramú csatlakozóaljzatot.

(Ha a készüléket más berendezésekkel együtt használja ugyanazon a konnektoron, az túlmelegedést és tüzet okozhat.)

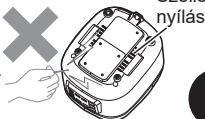
• Csak legalább 10 amper névleges teljesítményű elosztót használjon.

• Győződjön meg arról, hogy a tápcsatlakozó és a készülék csatlakozója teljesen a helyére van dugva.

(A füst, tűz vagy áramütés elkerülése érdekében.)

• A megbízható földelés biztosítása érdekében ehhez a készülékhez egyfázisú bipoláris földelt konnektort kell használni. Ha nincs földelőberendezés felszerelve, más fém alkatrészek, például a ház elektrosztatikus indukciója előfordulhat.

(A meghibásodás vagy áramszivárgás miatti áramütés veszélyének elkerülése érdekében.)



! FIGYELEM!



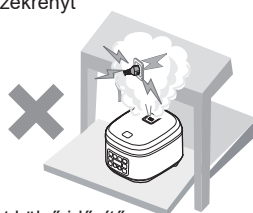
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik az ezzel járó veszélyeket. Gyermek nem játszhat a készülékkel.
- Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek csak akkor használhatják, ha azt felügyelet mellett teszik, vagy a készülék biztonságos használatáról megfelelő útbaigazítást kaptak, és megértették a vele járó veszélyeket. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyerekek, csak ha már 8 évesnél idősebbek, és felügyelet mellett teszik. A készüléket és hálózati kábelét tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyerekektől. (Égési sérülések, balesetek vagy áramütés elkerülése érdekében.)

- Rendszeresen tisztítsa meg a hálózati csatlakozót. (Annak elkerülése érdekében, hogy a hálózati csatlakozó rossz szigetelése miatt a nedvesség és idegen anyagok felhalmozódása következtében tűz keletkezzen.)
→ Húzza ki a csatlakozódugót, és törölje le egy száraz kendővel.
- Ha rendellenességet vagy hibás működést észlel, azonnal hagyja abba a készülék használatát, és húzza ki a hálózati csatlakozót. (A füst, tűz vagy áramütés elkerülése érdekében.)
Rendellenességek • Meghibásodási esetek:
 - A hálózati csatlakozó és a kábel rendellenesen felforrósodik.
 - A tápkábel megsérült, vagy megérintésekor időszakos áramkimaradások lépnek fel.
 - A fő készüléktest deformálódott vagy szokatlanul forró.
 - A fő készüléktest füstöt vagy égett szagot bocsát ki.
 - A fő készüléktest eltört, meglazult vagy szokatlan zajt ad ki.
 - A fűtőlap meghajlott vagy a főzőtartály eldeformálódott.
 → Kérjük, azonnal forduljon a Panasonic hivatalos szervizközpontjához ellenőrzés és javítás céljából.

! VIGYÁZAT!



- Ne használjon nem a készülékhez dedikált főzőtartályt, vagy deformált főzőtartályt. (A túlmelegedés vagy meghibásodás okozta égési sérülések vagy balesetek elkerülése érdekében.)
- Ne használja a készüléket a következő helyeken:
 - Hőt kibocsátó berendezés közelében vagy magas páratartalmú környezetben. (Az áramütés, az elektromos szivárgás vagy a tűz elkerülése érdekében.)
 - Egyenetlen felületeken vagy nem hőálló alapon. (A balesetek, égési sérülések vagy tűz keletkezésének elkerülése érdekében.)
 - Falhoz, bútorokhoz stb. közeli helyeken. (Annak érdekében, hogy a külső fedél kinyitáskor ne ütdöjenek bele, vagy ne okozzák a bútor elszíneződését, deformálódását és eltörését.)
- Használat közben ne mozgassa a fő készüléktestet. (A külső fedélnek a horoggomb érintése miatti kinyílása okozta égési sérülések elkerülése érdekében.)
- Ne érintse meg a forró felületeket a készülék használata közben vagy főzés után.
 - A fő készüléktest magas hőmérsékletű. Különösen a fém alkatrészek, mint például a fűtőlap, a főzőtartály és az öntöttvas fűtőtest. (Az égési sérülések elkerülése érdekében.)
- Ne tegye ki a hálózati csatlakozót a gőznek. (Az áramütés vagy a rövidzárlat miatti tűz elkerülése érdekében.)
→ Ha csúszóasztallal ellátott szekrényt használ, a készüléket olyan helyen használja, ahol a hálózati csatlakozót nem érheti gőz.
- Ne hagyja, hogy a készülék üres állapotban működjön. (Az égési sérülések elkerülése érdekében.)
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő eszközhez, és ne működtesse a készüléket külön távirányítóval. (A tűz elkerülése érdekében.)



- Amikor kihúzza a hálózati csatlakozót, mindenképpen fogja magát a csatlakozót, és soha ne húzza meg a tápkábelét. (Az áramütés vagy a rövidzárlat miatti tűz elkerülése érdekében.)
- Ha kiveszi a főzőtartályt, vagy ha a főzőtartályt nem használja, ne felejtse el kikapcsolni a készüléket és kihúzni a hálózati csatlakozót. (A szigetelés előregedése miatti égési sérülések, balesetek, vagy áramütés, szivárgás, tűz okozásának elkerülése érdekében.)
- Tisztítás előtt várja meg, amíg a fő készüléktest kellőképpen lehűl. (Az égési sérülések elkerülése érdekében.)
- Konyhaszekrényben vagy más zárt térben történő használat esetén ügyeljen arra, hogy a gőz kifelé távozhasson. (A szekrény elszíneződésének vagy deformálódásának elkerülése érdekében.)
- A készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokra terveztük, például:
 - üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyhai helyiségei;
 - gazdasági épületek;
 - az ügyfelek által szállodákban, motelekben és egyéb lakóhelyi jellegű környezetekben;
 - panzió típusú környezetekben.
- Annak elkerülése érdekében, hogy a fedél belső oldala érintkezzen savas összetevőkkel.

Ha használat közben áramszünet következik be

- Ez magában foglalja a hálózati csatlakozó kihúzását, a kioldást stb.
- Visszatérés készenléti üzemmódba.

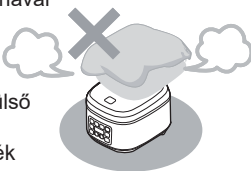
Használati utasítások

A fő készüléktest

- Ha a termék csúszóasztallal ellátott szekrényen van, győződjön meg arról, hogy az asztal teherbírása nagyobb, mint 9 kg. (A készülék leesésének elkerülése érdekében.)



- Ne takarja le a külső fedelet ruhával vagy más tárggyal, amikor a készüléket használja. (Annak elkerülése érdekében, hogy a gőz elakadjon, ami a külső fedél deformálódásához, elszíneződéséhez és a készülék hibás működéséhez vezethet.)



- Kérjük, tisztítsa le a rizst és az egyéb idegen anyagokat, amelyek a fő készüléktestre ragadtak (alsó érzékelő, öntöttvas fűtőtest és a főzőtartály alja). A hibaüzenetek, megperzselődött rizs, félig főtt rizs stb. elkerülése érdekében.

Tartály alja vagy széle



(Főzőtartály)

Öntöttvas fűtőtest

Alsó érzékelő



- Használat előtt feltétlenül távolítsa el a főzőtartályt védő zacskót. (A hibás főzés vagy tűz elkerülése érdekében.)
- Ne öntse a főzésre váró ételt közvetlenül a védőkeretbe, ha nincs a főzőtartály behelyezve. (A szennyeződések okozta hibák elkerülése érdekében.)
- Ha túlsordul a rizs főzővize a gőszellőzőn, azonnal húzza ki a tápkábelt a tápellátás leválasztásához. Ne folytassa a használatot, amíg a rizs főzővizét a hálózati csatlakozóról és a készülék csatlakozójáról száraz ruhával le nem tisztította.
- Ne használja a készüléket kültéren. (Az instabil tápellátás a termék meghibásodását eredményezheti.)
- Kerülje a készülék használatát közvetlen napfénynek kitett helyen. (A színváltozás/elszíneződés elkerülése érdekében.)
- Ne használja ezt a készüléket olyan tárgyakon, amelyek nem állnak ellen a magas hőmérsékletnek, például szőnyegek, elektromos fűtőű szőnyegek és (etilén műanyagból készült) asztalterítőn. (A hibás főzés vagy tűz elkerülése érdekében.)
- Kérjük, ügyeljen arra, hogy ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságon használja. (A főzési teljesítmény befolyásolásának elkerülése érdekében.)

A belső főzőtartály

- Ne használja a főzőtartályt a rizsfőzőn kívül más helyen.



- Ne használja gáztűzhelyen, indukciós tűzhelyen vagy mikrohullámú sütőben.



- Kerülje a főzőtartály kemény tárgyakkal való ütközését.



- Ellenkező esetben karcosodások vagy horpadásokat okozhat a külső felületen.



- Ügyeljen a következőkre, hogy elkerülje a főzőtartály bevonatának sérülését.

Főzés előtt



- Ne hagyja, hogy tárgyak, például fémkanalat érintkezzenek a főzőtartály bevonatával.



Főzés után



- Ne tegyen ecetet a főzőtartályban lévő rizshez. (Sushi és más ételek főzése közben)
- Ne használjon fémkanalat. (Congee és más ételek főzése közben)
- Ne érintse meg és ne üsse meg a főzőtartályt. (Miközben megtölti a tálat rizzsel)

Tisztítás és karbantartás során (9. oldal)



- Ne használja a főzőtartályt tisztítóedényként.
- Ne tegyen kanalat vagy más eszközt a főzőtartályba.
- A fűszerezéssel való főzés után ne hagyja az ételt a tartályban.
→ Kérjük, a lehető leghamarabb tisztítsa meg az ételtől a főzőtartályt, majd tisztítsa meg azt.
- Ne használjon edényszárítót vagy mosogatógépet/szárítógépet a tisztításhoz.
- Elmosás után ne tegye a főzőtartályt más edényekre száradni.
- Ne használjon súroló hatású anyagokat, például porokat, fém vagy műanyag keféket, vagy súrolókorongokat a főzőtartály tisztításához vagy súrolásához.
→ A főzőtartályt puha szivaccsal mossa ki.



Megjegyzések

A következők nem befolyásolják a termék teljesítményét vagy a személyes egészséget.

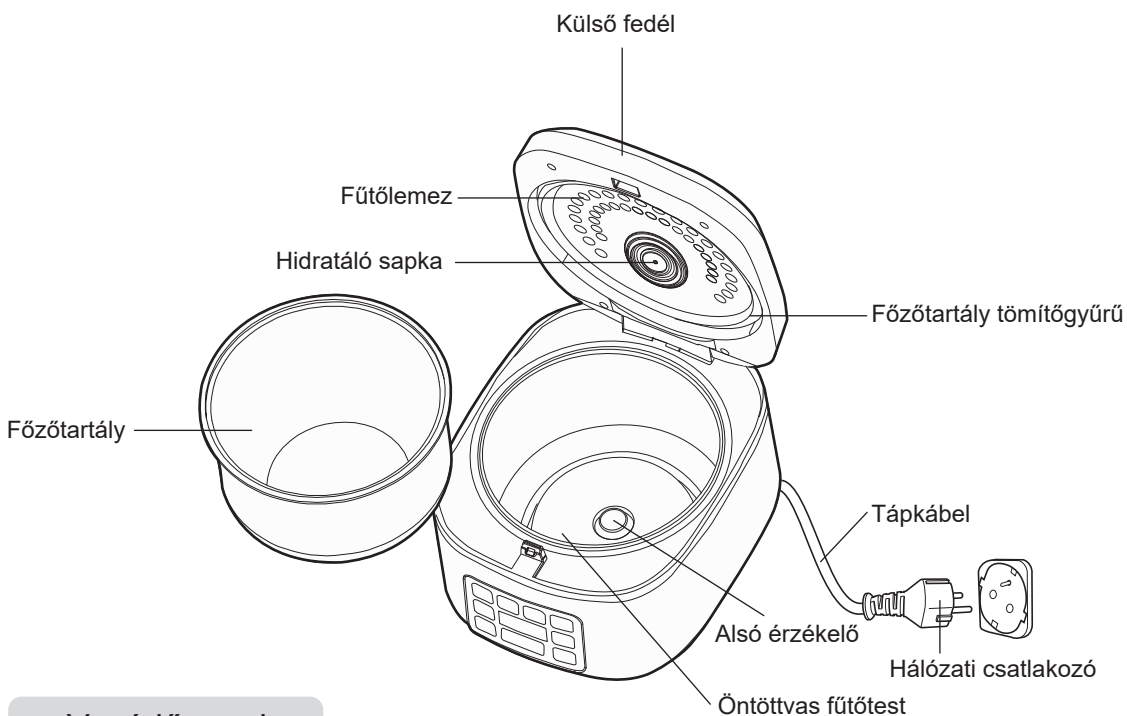
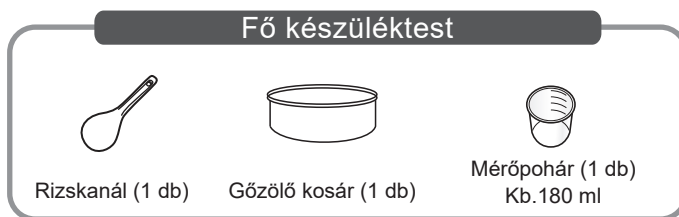
[Külső felület] felületi karcosodások, kisebb horpadások vagy ütközések.

[Belső felület] a főzőtartály bevonatának lepattogzása.

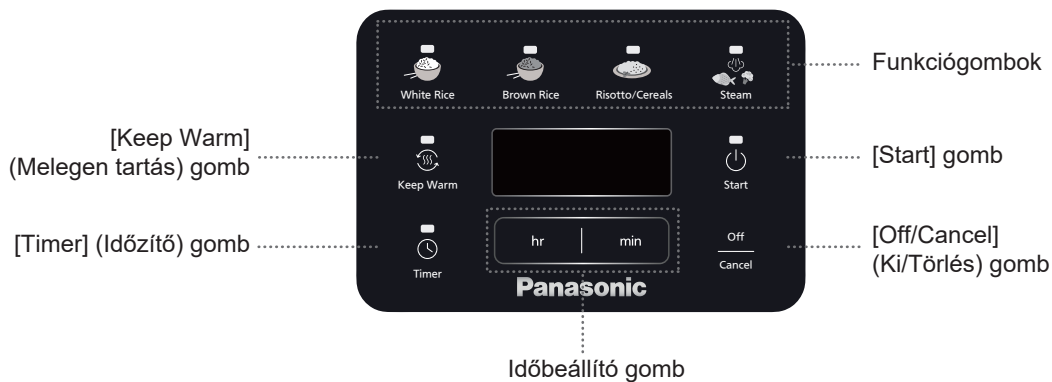
→ Ha a főzőtartály deformálódott, vagy ha aggódik az állapota miatt, vásároljon új főzőtartályt.

Használat előtt

Alkatrészek azonosítása



Vezérlőpanel

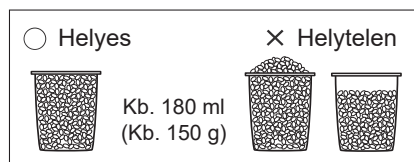


Használat előtt

Előkészületek

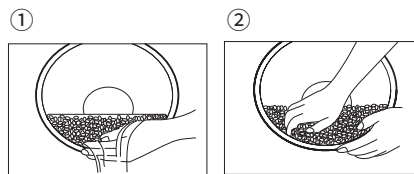
1 Mérje ki a rizst a mellékelt mérőpohárral

- Ellenőrizze az egyszerre főzhető maximális rizsmennyiséget
📖 „Műszaki adatok” fejezet a 14. oldalon.



2 Mossa meg a rizst, amíg a víz viszonylag tiszta nem lesz

- A rizst gyorsan, bő vízzel mossa meg, és közben cserélje a vizet.
 - Óvatosan keverje meg a rizst, és többször ismételje meg a mosást
→ öblítse le vízzel, amíg a víz viszonylag tiszta nem lesz.
- A főzőtartály felületén lévő tapadásmentes bevonat megkarcolódásának elkerülése érdekében a rizst ne a főzőtartályban mossa.
 - A rizst alaposan mossa át. Ellenkező esetben rizskéreg jelenhet meg, és a maradék rizskorpa befolyásolhatja a rizs ízét.

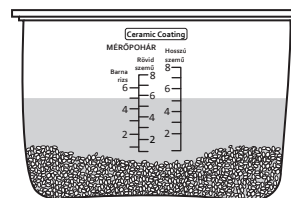


3 Helyezze a megmosott rizst a főzőtartályba

Adjon hozzá vizet a vízvonallig, és szárítsa meg az edény külsejét.

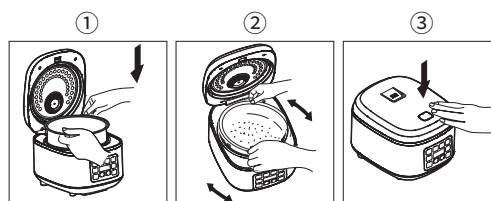
- A víz hozzáadásakor helyezze a főzőtartályt sima felületre, és simítsa el a rizs felületét. Ellenőrizze, hogy a megfelelő vízmennyiséget adta-e hozzá a skála alapján.
- Ha túl sok vizet ad hozzá, főzés közben túlsordulhat.

Példa: 5 csésze rizs főzésekor az „5-ös” vízvonallig adjon hozzá vizet „Hosszú szemű” esetében.



4 Helyezze a főzőtartályt a készüléktestbe, és zárja le a külső fedelet

- Annak érdekében, hogy a főzőtartály alja szorosan rögzíthető legyen az öntöttvas fűtőtesthez, forgassa el a főzőtartályt a nyílal jelzett irányba 2-3-szor.
- Ellenőrizze, hogy a hidratáló kupak helyesen van-e elhelyezve. (📖 9. oldal)
- A külső fedél lezárásakor ellenőrizze, hogy hallja-e a megfelelő lezárást jelző „kattanó” hangot.



5 Csatlakoztassa a csatlakozókat

- Csatlakoztassa a készülék dugaszát, majd a hálózati dugaszt, és győződjön meg róla, hogy mindkettő biztonságosan csatlakozik.

Figyelem!

- A gőzölökosárral történő főzéskor a maximális főzési kapacitás 4 csésze.



Menüfunkciók Fehér rizs/Barna rizs/Rizottó/Gabonafélék/Melegen tartás

Ha a „White Rice” (Fehér rizs) funkcióval főz

1 Kapcsolja be a készüléket, majd nyomja meg a  gombot a „White Rice” funkció kiválasztásához.

2 Nyomja meg a  gombot a főzés elindításához.

- A „White Rice” és a „Start” jelzőfény kigyullad.
- A „White Rice” funkció alatt megjelenik a hátralévő főzési idő.
- A főzési szakaszba lépés után a kijelzett hátralévő főzési idő automatikusan beáll a rizs mennyiségétől függően. Például néha „15 percről” „11 percre” csökkenhet, ahelyett, hogy 1 perces egységekben csökkenne.



3 Amikor a főzés befejeződött, lazítsa meg a rizst.

- A hangjelzés után a főzés befejeződött. A funkció automatikusan átvált a melegen tartás üzemmódba. Annak érdekében, hogy a rizs ne ragadjon össze, főzés után lazítsa meg a rizst.
- A hozzávalóktól függően az  gomb megnyomásával megszüntetheti a melegen tartást.

■ Kérjük, vegye figyelembe

- Ne keverje a barna rizst fehér rizzsel, mert ez befolyásolhatja a főzési eredményt.
- A „White Rice” (Fehér rizs) funkcióval puhábbá és finomabbá teheti a rizst.

Ha a „Risotto/Cereals” (Rizottó/Gabonafélék) funkcióval főz

1 Kapcsolja be a készüléket, majd nyomja meg a  gombot a „Risotto/Cereals” funkció kiválasztásához.

2 Nyomja meg a  gombot a főzési idő beállításához (a kezdeti főzési idő 1 óra 30 perc).

- A „Risotto/Cereals”, „Timer” és „Start” jelzőfények villognak.
- A főzési idő beállítható tartománya: 5 perc - 4 óra.
- A „hr” gombbal a főzési idő 1 órás egységekben növelhető.
- A „min” gombbal a főzési idő 1 perces egységekben növelhető.



3 Nyomja meg a  gombot a főzés elindításához.

- A főzési folyamat során a „Risotto/Cereals” és a „Start” kijelzők világítanak.
- A „Risotto/Cereals” funkció alatt megjelenik a hátralévő főzési idő.

4 A főzés véget ért.

- A hangjelzés után a főzés befejeződött. A funkció automatikusan átvált a melegen tartás üzemmódba. A „Keep Warm” (Melegen tartás) jelzőfény kigyullad.
- A hozzávalóktól függően az  gomb megnyomásával megszüntetheti a melegen tartást.

Használat

Melegen tartás

- 24 órán át tartó melegen tartás után a „Melegen tartás” funkció automatikusan leáll, és a kijelzőn „----” felirat jelenik meg.
- A főtt rizst 5 órán belül el kell fogyasztani, hogy ne színeződjön el, illetve hogy ne váljon szikkadtá.
- Melegen tartás funkcióban a főzőtartály szélén néhány csepp pára kicsapódás képződhet.
- A rizs ízét befolyásolhatja, ha a rizses kanál a főzőtartályban marad, amikor a készülékben lévő rizs a melegen tartás funkcióban van.

■ Kérjük, vegye figyelembe

- Egy kis mennyiségű főtt rizs melegen tartásához a főtt rizst lehetőleg a főzőtartály közepére halmozza, hogy megakadályozza a rizs kiszáradását vagy megkeményedését.
- Melegen tartáskor a főtt rizst is mindig keverje meg, hogy az íze változatlan maradjon.

Menüfunkciók

Gőzölő/Időzítő

Ha a „Steam” (Gőz) funkcióval főz

1 Kapcsolja be a készüléket, majd nyomja meg a  gombot a „Gőz” funkció kiválasztásához.

2 Nyomja meg a  gombot a főzési idő beállításához.

- A főzési idő tartománya: 5 perc - 1 óra 20 perc.
- A „hr” gomb megnöveli az időt 1 órás lépésekben.
- A „min” gomb megnöveli az időt 1 perces lépésekben.

3 Nyomja meg a  gombot a főzés megkezdéséhez.

- A főzési folyamat során a „Steam” (Gőzölés) és a „Start” jelzőfény világít.
- A „Steam” (Gőzölés) funkció alatt a hátralévő főzési idő jelenik meg.



4 A főzés befejeződött.

- A hangjelzés megszólalása után a főzés befejeződött, és a funkció automatikusan melegen tartásra vált. A „Keep Warm” (Melegen tartás) jelzőfény továbbra is világít.
- Az összetevőktől függően a  gomb megnyomásával törölheti a melegen tartást.

■ Kérjük, vegye figyelembe

- A gőz funkció használatakor a kijelzőn látható idő az edényben lévő víz felforralása után hátralévő idő.

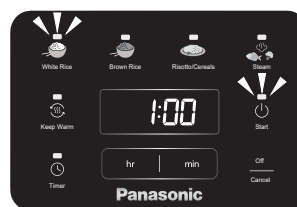
Ha a „Timer” (Időzítő) funkcióval főz

1 Kapcsolja be a készüléket, majd válassza ki a kívánt funkciót, például a „White Rice” (Fehér rizs) funkciót.

- Először a főzési időt állítsa be, amikor a „Risotto/Cereals” (Rizottó/Gabonafélék) és a „Steam” (Gőzölés) funkciót állítja be.

2 Nyomja meg a  gombot.
(A kezdeti időzítő 1 óra).

- A „White Rice” és a „Start” kijelzők villognak, és az „Időzítő” kijelző világít.



3 Nyomja meg a  gombot az előre beállított idő beállításához.

- A „hr” gombbal a főzési idő 1 órás egységekben növelhető.
- A „min” gombbal a főzési idő 10 perces egységekben növelhető.
- Az időzítés beállítható tartománya: 1 – 24 óra.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a „hr” vagy „min” gombot az idő gyors beállításához.

4 Nyomja meg a  gombot, és az időzítő sikeresen beállítódik.

- A főzési folyamat során a „White Rice” és a „Timer” kijelzők világítanak.

■ Speciális megjegyzések

- Az időzítő által jelzett idő a főzési idő hossza. (Például, ha az időzítési idő 5 óra, az azt jelenti, hogy a főzés 5 óra múlva befejeződik.)
- A fenntartási idő nem lehet rövidebb, mint a szükséges főzési idő.

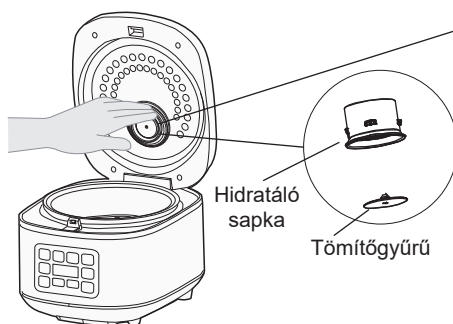
◆ Funkció tippek

- A készülék bekapcsolása után egy hangjelzést fog hallani, a kijelzőn lévő összes jelzőfény egyszerre kigyullad, majd készenléti állapotba lép.
- Amikor a készülék elkezdi főzni, a főzést leállíthatja, és az [Off/Cancel] gomb megnyomásával egyszerűen visszaállíthatja a készüléket készenléti állapotba.
- Ha kiválaszt egy főzési menüt, de nem nyomja meg a [Start] gombot a főzés megkezdéséhez, akkor a készülék egy perc után automatikusan visszatér készenléti állapotba.

Tisztítás és karbantartás

Figyelem!

- Tisztítás előtt először húzza ki a hálózati csatlakozót. Ne tisztítsa a fő készüléket, amíg az le nem hűl.
- A fő készüléket tisztításakor ne merítse azt vízbe, és ne tisztítsa lakkhigítóval, benzinnel, alkohollal, súrolóporral vagy kemény kefével stb.
- Ne tisztítsa mosogatógépben vagy szárítógépben.



Hidratáló sapka

A hidratáló sapka közvetlenül levehető. Minden használat után tisztítsa meg.

■ Szétszerelés

- ① Vegye le a fűtőlapról
- ② Könnyű húzással válassza le

■ Visszahelyezés

- ① Igazítsa a megfelelő pozícióba
- ② Nyomja be a fűtőlemezbe az eltávolítással ellentétes irányban (Kérjük, vegye figyelembe, hogy a készülék stabil állapotában, annak megdöntése nélkül kell visszahelyezni.)

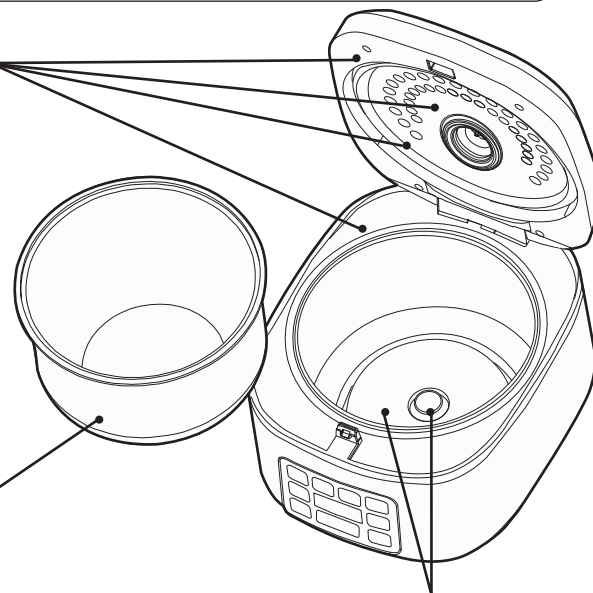
Vigyázat!

- Használat után vegye le a hidratáló sapkát, és néhány percre tegye meleg vízbe, majd öblítse le.
- Tisztítás után ne szárítsa meg mosogatógéppel stb., különben deformáció vagy repedések keletkezhetnek rajta.

Fő készüléktest · Külső fedél · Fűtőlemez · Főzőtartály tömítőgyűrű

Nedves ruhával törölje át.

- Ha az olajfoltokat nem távolítja el, a külső fedélén lévő olajfoltok rátapadhatnak, és később nehezen eltávolíthatók. Minden használat után tisztítsa meg a külső fedelet.
- A fémrészek felmelegedésekor színváltozások vagy csíkok jelenhetnek meg a felületükön, ami nem befolyásolja normál működésüket.
- Ne húzza meg a tartály tömítőgyűrűjét.



Főzőtartály

- Hígított mosószerszel, puha szivaccsal és vízzel tisztítsa meg. Törölje le a főzőtartály külsejéről a vizet.
- Ne használja a főzőtartályt tisztítóedényként.
- A tapadásmentes bevonat felületén színváltozások vagy csíkok jelenhetnek meg, amelyek nem befolyásolják az emberi egészséget vagy a normál testi funkciókat.
- A használat gyakoriságától függően dörzsölődés nyomai jelenhetnek meg a tartály külsején, ami nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

Öntöttvas fűtőtest / Alsó érzékelő

Nedves ruhával törölje át.

- Ha van anyag-rátapadás, törölje le finom csiszolópapírral (körülbelül 600-as) vagy száraz ruhával.

Megjegyzések

- Ha nem tisztítja meg az alsó érzékelőt és az öntöttvas fűtőtestet, a rizs megéghet vagy rosszul főhet.

Receptek

Figyelem!

A rizshez adott különböző összetevők miatt előfordulhat, hogy alul megégett rizs található.

Főzési táblázatok

Program	Rizs típus	Menny.	Vízszint	Idő (kb.)
Fehér rizs	Basmati	2 csésze	2 - Hosszú szemű	24 perc
	Jázmin	2 csésze	2 - Hosszú szemű	24 perc
	Sushi	2 csésze	2 - Rövid szemű	24 perc
Barna rizs	Barna	2 csésze	2 - Barna rizs	45 perc
	Vörös	2 csésze	2 - Barna rizs	45 perc
	Vad	2 csésze	2 - Barna rizs	45 perc

Program	Hozzávaló	Menny.	Folyadék menny.	Idő (kb.)
Rizottó/ Gabonafélék	Rizottó rizs	250 g	750 ml alaplé	30 + 10* perc
	Köles/Bulgur	100 g	250 ml alaplé	10 + 10* perc
	Kuskusz	100 g	100 ml víz	5 + 5* perc
	Zabkása	100 g	300 ml víz vagy tej	10 + 5* perc
	Barna lencse	100 g	200 ml alaplé	25-30 perc
	Száraz bab/ Csicseriborsó**	200 g	300 ml víz	35-40 perc

Program	Hozzávaló***	Menny.	Víz	Idő (kb.)
Gőz	Burgonya	400 g	2 csésze	30-40 perc
	Brokkoli	200 g	1 csésze	20-25 perc
	Répa	200 g	1 csésze	15-20 perc
	Cukkini	200 g	1 csésze	15-20 perc
	Zöldbab	200 g	2 csésze	25-30 perc
	Kukorica	200 g	2 csésze	25-30 perc
	Spárga	200 g	1 csésze	15-20 perc
	Tök	200 g	1 csésze	15-20 perc
	Lazac	200 g	1 csésze	10-15 perc
	Fehér halfilé	200 g	1 csésze	10-15 perc
	Fagyasztott Gyoza	200 g	1 csésze	10-15 perc
	Csirkemell	200 g	1 csésze	15-20 perc

Az eredmény az összetevők méretétől és mennyiségétől függően eltérhet. Kérjük, hogy egyéni ízlésének és a kívánt állagnak megfelelően módosítsa.

*Melegen tartás üzemmód **Előáztatás szükséges egy éjszakán át ***Falatnyi darabok

Hibaelhárítás

Kérjük, ellenőrizze, mielőtt javítást kérne.

Hibajelenség	Lehetséges ok
Nem főz az előre beállított idő alatt	Ellenőrizze, hogy megnyomta-e a [Start] gombot.
A főzési idő hosszú	- Ha a főzés folyamatosan történik, a főzési idő hosszabb lesz (legfeljebb 30 perccel). - A rizs és a víz eltérő mennyisége miatt előfordulhat, hogy a kijelzett hátralévő idő a főzés közben leáll és korrigál.
A főzési idő rövid	A rizs és a víz eltérő mennyisége miatt előfordulhat, hogy a kijelzett hátralévő idő a főzés közben módosul.
A gőz a gőzszellőzőn kívül más helyekről is szivárog	- Lehetséges, hogy idegen anyag tapadt a főzőtartály tömítőgyűrűjére vagy annak szélére. - Lehetséges, hogy a tartály eldeformálódott.
A gombokkal való műveletek nem hajthatók végre	Ellenőrizze, hogy a gombok feletti lámpák égnek-e. → A gombokkal való műveletek nem hajthatók végre főzés közben, az időzítő használata közben vagy a „Melegen tartás” funkció használatakor. A művelet előtt nyomja meg az [Off/Cancel] (Ki/Törlés) gombot.
A hálózati csatlakozó szikrázik	A hálózati dugasz behúzásakor vagy kihúzásakor néha apró szikrákat lehet látni. Ez nem utal működési hibára.
Műanyagszag érezhető	A használat kezdetén műanyagszag lehet. Ez több használat után megszűnik. Ez nem rendellenesség.
A készülék zajt ad ki	- A főzés során hallható kattogó hang a teljesítménybeállítás hangja, ami nem hiba. - A főzés során a „pa” hang a tartály alján (kívül) lévő vízcseppek hőtágulása által keltett recsegő hang, ami nem hiba.
Időzítő üzemmódban a főzés korán véget ér	Időzítés használatakor a rizs és a víz eltérő mennyisége miatt előfordulhat, hogy a kijelzett hátralévő idő a főzés közben módosul és korábban véget ér.

Figyelem!

- Ha véletlenül víz és rizs kerül a fő készüléktestbe a tartály nélkül, forduljon segítségért a Panasonic hivatalos szervizközpontjához.

Hibaelhárítás

Kérjük, ellenőrizze, mielőtt javítást kérne, mert előfordulhat, hogy nem hiba.

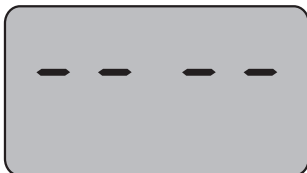
Hibajelenség	Lehetséges ok
A rizs ragadós (puha)	- A rizs mennyisége és a vízmennyiség nem megfelelő. - Lehet, hogy tört rizs keveredett bele. - Lehetséges, hogy a rizs hosszú ideig vízben állt (pl. túl hosszú az előre beállított idő stb.). → Ha az időzítő funkciót használja főzéshez, kevesebb vizet kell önteni hozzá. - A rizs mosásához forró vizet használt. - A rizst nem keverte meg (lazította fel) közvetlenül a főzés után. - Túl sok vizet adott az új rizs főzéshez.
A rizs kemény	- A rizs mennyisége és a vízmennyiség nem megfelelő. - A főzéshez a „Quick Cook/Steam” (Gyorsfőzés/Gőzölés) funkciót használta.
A congee pépes	- A rizs hosszú ideig vízben ázott, miközben az időzítő funkciót használta. - A „Melegen tartás” funkciót használta. - Túl sok volt a törött rizs.
A rizs megperzselődött	- A rizst nem mosta meg megfelelően. - Idegen anyag tapad a főzőtartály aljára, az alsó érzékelőre vagy az öntöttvas fűtőtestre. - A főzési időzítő nem lett beállítva. - Törmeléken rizs keveredett bele. - A főzéshez fűszereket adott hozzá. - A főzőtartály alja egyenetlen. - A hidratáló kupak nincs megfelelően felszerelve.
Páralecsapódás van Szag érzékelhető A rizs sárgás színű	- A rizst nem lazították fel közvetlenül a főzés után. - A „Melegen tartás” funkció 5 óránál hosszabb ideig volt használatban. - A főzőtartályba lehűtött rizst tettek, és a „Melegen tartás” funkciót használták. - Megfelelően megmosták a rizst? - A különböző típusú rizs vagy a víz minősége a főtt rizst sárgás színűvé teheti. - Ha fűszereket használt a főzés során, jellegzetes szagot észlelhet. Használat után gondosan tisztítsa meg a főzőtartályt, a fűtőlapot és a hidratáló kupakot.
A rizs száraz	- A „Melegen tartás” funkció 5 óránál hosszabb ideig volt használatban. - A rizst többször újramelegítették. - A hidratáló kupak nincs megfelelően felszerelve. - Idegen anyag tapadt a főzőtartály tömítőgyűrűjére vagy annak szélére. - A főzőtartály eldeformálódott.
A rizs ráragadt a főzőtartályra	A különböző rizsfajták miatt a puha rizs könnyen odaragadhat a tartályhoz.
Vékony hártya képződik	A papírszerű hártya a száraz keményítő feloldódásának eredménye, és ártalmatlan. Ha a rizst főzés előtt nem mosták meg kellőképpen, ilyen filmréteg képződhet.
A főtt rizs felülete göröngyös	- A következő körülmények mellett a rizs felülete általában egyenetlen: - Ha a rizst nem mosták meg kellőképpen. - Amikor sok törött rizs keveredett bele a mennyiségbe. - Amikor a rizs a mosáshoz használt túlzott erő hatására összetörik.

Hibakódok jelentése

Kérjük, ellenőrizze, mielőtt javítást kérne.

Hibakijelzés

Ellenőrizze

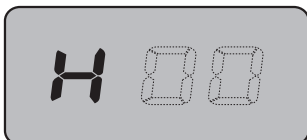


- A „Melegen tartás” funkció időtartamát 24 óránál hosszabbra állította be?
- 24 órán át tartó melegen tartás után a „Melegen tartás” funkció automatikusan leáll, és a kijelzőn a jel látható, amikor a készülék készenléti állapotba lép.



- A készülék úgy főz, hogy nincs benne semmi?
→ Húzza ki a hálózati csatlakozót, és próbálja újra, miután a készülékház teljesen lehűlt.

Ha a készülék a fentiek megerősítése után sem áll vissza a normál működésbe, forduljon a Panasonic hivatalos szervizközpontjához javítás céljából.



- Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd dugja be újra.
Ha a „H※※” kijelzés ismét megjelenik, akkor hiba lépett fel.
→ Forduljon a hivatalos Panasonic szervizközponthoz, és tájékoztassa a hibakódról (két számjegy a „H” után).

Műszaki adatok

Típuszám		SR-DA152KXE
Névleges feszültség		230 V ~
Névleges frekvencia		50 Hz
Névleges bemeneti teljesítmény		770 W
A főzőtartály névleges térfogata (kb.) liter		4,0
Főzési mennyiség (rizs) liter (csésze)	Fehér rizs	0,18-1,44 [1-8]
	Rizottó/Gabonafélék	0,18-1,08 [1-6]
	Barna rizs	0,18-1,08 [1-6]
Maximális főzési térfogat (összetevők + víz) liter L		2
Hálózati kábel hossza (kb.) m		1
Súly (kb.) kg		2,8
Méretek (hozzávetőleges) mm	Mélység	266
	Szélesség	337
	Magasság	210

Az elhasználódott berendezés ártalmatlanítása

Csak az Európai Unióban és az újrahasznosítási rendszerrel rendelkező országokban



Ez a szimbólum a termékeken, a csomagoláson és/vagy a kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy az elhasználódott elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni.



Az elhasználódott termékek megfelelő kezelése, hasznosítása és újrahasznosítása érdekében kérjük, vigye el azokat a megfelelő gyűjtőhelyekre a nemzeti jogszabályoknak megfelelően.

A megfelelő ártalmatlanítással értékes erőforrásokat őriz meg, és megelőzi az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt esetleges negatív hatásokat.

A begyűjtéssel és újrahasznosítással kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz.

A hulladék helytelen ártalmatlanítása esetén a nemzeti jogszabályoknak megfelelően büntetések szabhatók ki.

Gyártó:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Németország

Európai hivatalos képviselő:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



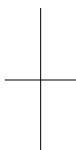
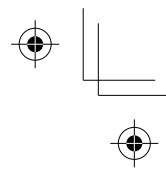
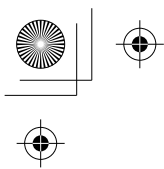
OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Nyomtatva Kínában



Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd.
Web site: <https://panasonic.net>
© Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd. 2025

S0125-0
Printed in China

